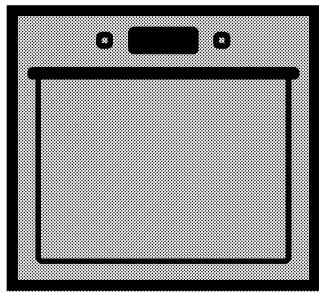


Кірістірілген пеш

Пайдаланушы нұсқаулығы



BIM25400XPS

KK | NO | LT

285.4439.20/R.AB/22.10.2015/8-4

Алдымен пайдалануушы нұсқаулығын оқыңыз!

Күрметті тұтынуушы,

Веко өнімін таңдағанызызға ракмет. Жоғары сапамен және заманауи технологиямен өндірілген өнімнен ең жақсы нағижендерді аласыз деп үміттенеміз. Сондықтан, өнімді пайдаланбай тұрып осы пайдалануушы нұсқаулығын және басқа құжаттарды толығымен оқып шығыңыз және болашакта пайдаланатын анықтама ретінде сақтаңыз. Егер өнімді басқа біреуге тапсырсаныз, пайдалануушы нұсқаулығын да беріңіз. Пайдалануушы нұсқауларындағы бүкіл ескертулер мен ақпараттагы нұсқауларды орындаңыз.

Бұл пайдалануушы нұсқаулығы бірнеше басқа үлгіге де қатысты екенін есте сақтаңыз.

Нұсқаулықта үлгілер арасындағы айырмашылыктар көрсетіледі.

Белгілердің түсіндірмесі

Осы пайдалануушы нұсқаулығында келесі белгілер пайдаланылады:



Пайдалану туралы маңызды
ақпарат немесе пайдалы
көңестер.



Өмірге және мешікке қатысты
қауіпті жағдайлар туралы
ескерту.



Ток согуы туралы ескерту.



Өрт каупі туралы ескерту.



Ыстық беттер туралы ескерту.

Arçelik A.Ş.

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

Made in TURKEY



This product was manufactured using the latest technology in environmentally friendly conditions.

**1 Кауіпсіздік және қоршаган орта
туралы манызды нұсқаулар
және ескертүлер** **4**

Кауіпсіздік техникасының жалпы ережелері	4
Электр кауіпсіздігі	4
Өнім қауіпсіздігі	5
Дұрыс пайдалану	7
Балар қауіпсіздігі	8
Ескі өнімді тастау	8
Орама материалдарын тастау	8

2 Құрылғыныз **9**

Жалпы шолу	9
Буманың құрамы	10
Техникалық сипаттамалары	11

3 Орнату **12**

Орнатудан бұрын	12
Орнату және косу	14
Келешекте тасымалдау	16

4 Дайындық **17**

Куатты үнемдеу бойынша кеңестер	17
Алғашқы колдану	17
Уақытты орнату	17

Құрылғыны алғаш рет тазалау	17
Бастапқы кыздыру	18

5 Пешті іске қосу жолы **19**

Пісіру, қуыру және грильде дайындауға қатысты жалпы мәліметтер	19
Электр пешін іске қосу жолы	19
Жұмыс режимдері	20
Пештің басқару құралын іске қосу жолы..	22
Тағамдарды пісіру уақытының кестесі	27
Грильді іске қосу жолы	29
Грильденетін тағамдарды пісіру уақытының кестесі.....	29

**6 Күту мен техникалық қызмет
корсету** **30**

Жалпы мәліметтер	30
Басқару тактасын тазарту	30
Пешті тазалау	30
Пеш есігін алу	31
Есіктің ішкі әйнегін шығарып алу	31
Пеш шамын ауыстыру	32

7 Ақаулықтарды іздеу және жою **34**

1 Қауіпсіздік және қоршаған орта туралы маңызды нұсқаулар және ескертулер

Бұл бөлім жеке жарапттан немесе меншіктің зақымдалуынан қорғауға көмектесетін қауіпсіздік туралы нұсқауларды қамтиды. Бұл нұсқауларды орындау бүкіл кепілдікті жояды.

Қауіпсіздік техникасының жалпы ережелері

- Бұл жабдықты 8 жастан жоғары балалар және дене, сезу немесе ақыл-ай мүмкіндіктері нашар адамдар жабдықты қауіпсіз пайдалану туралы бақылау немесе нұсқау берілсе және байланысты қауіптерді түсінсе пайдалана алады. Балалар жабдықпен ойнамауы керек. Тазалауды және техникалық қызмет көрсетуді балалар бақылаусыз орындауы керек.
- Орнату және жөндеу жұмыстарын Уәкілетті қызмет көрсету орталығының мамандарыға орындауы қажет. Уәкілетті жоқ кісілермен орындалған іс рәсімдер нәтижесінде орын алуы мүмкін ақаулықтар үшін

өндіруші жауапты емес.

Орнату алында нұсқауларды мұқият оқып шығыңыз.

- Құрылғы бүлінген болса және көзге көрінетін ақаулықтар болса, құрылғыны іске қоспаңыз.
- Эр пайдаланудан кейін өнімнің функция тұтқыштарының өшірілуін бақылаңыз.

Электр қауіпсіздігі

- Егер өнімде ақаулық бар болса, рұқсат етілген сервис агенті жөндегенше оны пайдаланбау керек. Электр тогы соғуының қаупі бар!
- Өнімді тек «Техникалық сипаттамалар» бөлімінде көрсетілгендей кернеуі мен қорғанысы бар жерге қосылған розеткаға/желіге қосыңыз. Құрылғыны трансформатормен немесе трансформаторсыз пайдаланып жатқан кезде, жерге қосу орнатылымын білікті электр маманы орындауы қажет. Жергілікті ережелерге сәйкес құрылғыны жерге

- тұйықтаусыз пайдалану нәтижесінде орын алған кез келген ақаулықтар үшін біздің компания жауапты емес.
- Ешқашан өнімді үстіне су себу немесе құю арқылы жуманыз! Электр тогы соғуының қаупі бар!
 - Орнату, тазалау және жөндеу процедуралары кезінде өнімді желіден ажырату керек.
 - Егер өнімнің қуат қосылымы кабелі зақымдалса, қауіпті болдырмау үшін оны өндіруші, оның сервис агенті немесе сол сияқты білікті адамдар ауыстыруы керек.
 - Жабдықты желіден толығымен ажыратуға болатында орнату керек. Бөлуді құрылыш ережелері сәйкес желілік розетка немесе бекітілген электр қондырғысына бекітілген қосқыш қамтамасыз етуі керек.
 - Құрылғы қосулы кезде, артқы қабаты қатты қызады. Электр сымдары құрылғының артқы қабатына тимейтіндігін тексеріңіз, себебі бұл

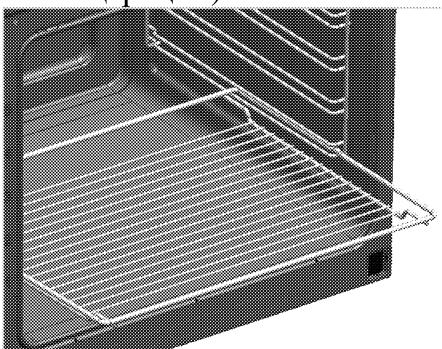
олардың бүлінуіне алып келеді.

- Қуат сымы пештің есігі мен жақтауы арасында қысылып қалмағанын тексеріңіз және оны ыстық қабаттардың үстімен жүргізбеніз. Эйтпесе, сымның оқшаулауы еріп, қысқа тұйықталуға және өртке алып келеді.
- Электр құралдарымен және жүйелерімен орындалатын кез-келген жұмыстарды үәкілетті және білікті кіслер ғана орындауы қажет.
- Ақаулық болған жағдайда құрылғыны өшіріп, оны электр жүйесінен ажыратыңыз. Бұл үшін уйдегі сақтандырғышты өшіріңіз.
- Сақтандырғыш көрсеткіші өніммен үйлесімді екенін тексеріңіз.

Өнім қауіпсіздігі

- Пайдалану кезінде жабдық пен қолмен жетуге болатын бөліктері қызды. Қыздыру элементтеріне тимеуді қадағалау керек. 8 жастан төмен балаларды қадағалау болмаса, ары ұстай керек.

- Серпіліс пен қымыл жылдамдығына әсер ететін ішімдік пен дәрі-дәрмектің әсерінде болғанда құрылғыны пайдаланбаңыз.
- Тағамдарды дайындауда алкогольді ішімдіктерді қосқанда абай болыңыз. Жоғары температурада алкоголь буланып, ыстық беттерге тигенде жануы және өртке алып келуі мүмкін.
- Құрылғы жанына жанғыш заттарды қоймаңыз, себебі, қосулы кезінде бүйірлік беттері қатты қыздады.
- Пайдалану кезінде құрылғы қызып кетуі мүмкін. Пеш ішіндегі қыздыру элементтеріне тимеуді қадағалау керек.
- Барлық желдеткіш тесіктерінің ашық болғанын қадағалаңыз.
- Пеште қаңылтыр және шыны құтыларда жабылған тағамдарды ысытпаңыз. Құты ішінде қысым жоғарыладап, құтының жарылуына алып келеді.
- Жайпақ қаңылтыр табаны, ыдысты және алюминийлі қытырлақ қағазын тікелей пештің төменгі жағына қоймаңыз. Тым қатты ыстық пештің төменгі жағын бұлдіруі мүмкін.
- Қатты абразивті тазартқыштарды немесе үшкір металл қырғыштарды пайдаланып, пеш есігінің шынысын тазаламаңыз, өйткені олар бетті сырыйп, бұл шынының сиңуына әкелуі мүмкін.
- Жабдықты тазалау үшін бу тазалағыштарын пайдаланбаңыз, өйткені ток соғуы мүмкін.
- Сым тор сөресі мен жайпақ қаңылтыр табаны сым бағыттауыштарына дұрыстап қою Сым тор сөресін және/немесе табаны бағыттауышқа дұрыстап қою өте маңызды. Сым тор сөресін екі сырғытпалы жолға салып, тағамды салғанда екі жағыда тең екендігін тексеріңіз (Келесі санға қараңыз).



- Алдыңғы есігінің шынысы алынған не шытынаған болса, құрылғыны пайдаланбаңыз.
- Пеш тұтқасы сұлгі құргатқыш емес. Гриль функциясы ашық есікте болғанда, сұлгіні, қолғапты немесе ұқсас тоқыма өнімдерді ілменіз.
- Тағамды пешке салар немесе пештен шығарар кезінде әрқашан ыстыққа төзімді қолғаптарды пайдаланыңыз.
- Ток соғуын болдырмау үшін шамды ауыстыру алдында құрылғының өшірүлі екеніне көз жеткізіңіз.
- Тазалаудан бұрын, пештің сыртқы беттері мен ішінде жиналған кірді құргак матамен сұртіп шығыңыз. Пеш ішіндегі бүкіл қосалқы құралдарды алыңыз.
- Үстық беттер жануға алып келеді! Құрылғыны өздігінен тазалау айналымы кезінде ұстамаңыз және балаларды алшақ ұсташыз. Қалдықтарды алып тастаудан бұрын, кем дегенде 30 минут ұсташыз.
- Пиролиткалы тазалау кезінде беттер әдеттегі

пайдаланумен салыстырғаннан ыстығырақ болуы мүмкін. Балаларды аулақ ұсташыз.

Өнімде өрт болмауы үшін:

- Ашаның розеткаға ұшқын тумайтындағы қосылғанын тексеріңіз.
- Зақымдалған немесе кесілген кабельді, түпнұсқа кабельден басқа ұзартқыш кабельді пайдаланбаңыз.
- Розеткадағы сұйықтық немесе ылғал өнімге тимеуін тексеріңіз.

Дұрыс пайдалану

- Бұл құрылғы тек тұрмыстық қажеттілік үшін өндірілген. Сауда мақсатында қолданылса, кепілдігі жойылады.
- Бұл құрылғы тек тағамды пісіруге ғана арналған. Оны басқа мақсаттарда, мысалы бөлмені жылдыту үшін пайдалануға болмайды.
- Құрылғыны гриль астына арналған табақты жылдыту үшін, сұлгілерді, ыдыс-аяқ сұлгілерін пеш есігінің тұтқыштарына ілу арқылы кептіру үшін пайдалануға болмайды. Сонымен қатар, бұл құрылғыны бөлмені

- жылышты мақсатында қолдануға болмайды.
- Құрылғыны дұрыс пайдаланбау себебінен туындаған ақаулықтар үшін өндіруші жауапты емес.
 - Пешті тағамдарды еріту, пісіру, қуыру және грильде дайындау үшін пайдалануға болады. .

Балар қауіпсіздігі

- Пайдалану кезінде жетуге болатын бөліктер ыстық болуы мүмкін. Кішкентай балдар алшақ жерде болуы керек.
- Орама материалдары балаларға зиянды болады. Балаларды орама материалдарынан алшақ ұстаңыз. Орама материалдардың барлық бөліктерін қоршаған орта стандарттарына сай тастаңыз.
- Электр жабдықтары балалар үшін қауіпті болып табылады. Іске қосулы болғанда балардың осы өнімнен алшақ болуы қадағалап, олардың өніммен ойнауын болдырманыз.
- Жабдықтың үстіне балалардың қол жететін ешқандай зат қоймаңыз.

- Есік ашық кезде оған ешбір ауыр затты жүктеменіз және оған балардың отыруына жол берменіз. Ол аударылып кетуі не ілгектері зақымдануы мүмкін.

Ескі өнімді тастау

Коқыс өнімдерді лактыру туралы WEEE директивасының талаптарына сәйкестік:



Бұл өнім EO WEEE директивасының (2012/19/EU) талаптарына сәйкес келеді. Бұл өнімде коқыс электр және электрондық жабдық (WEEE) жіктеу таңбасы бар. Бұл өнім кайта пайдалануға болатын және кайта өндеу үшін жарамды жогары сапалы болшектермен және материалдармен жасалған. Қызмет көрсету мерзімі біткенде коқыс өнімді әдеттегі тұрмыстық және басқа коқыстармен бірге лактырманыз. Оны электр және электрондық жабдықтарды кайта өндеу үшін жинау орталығына апарыңыз. Бұл жинау орталықтары туралы білү үшін жергілікті білік органдарына хабарласыңыз.

RoHS директивасының талаптарына сәйкестік:

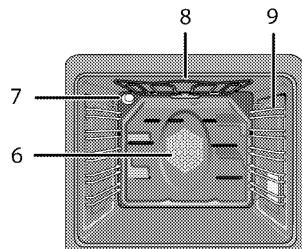
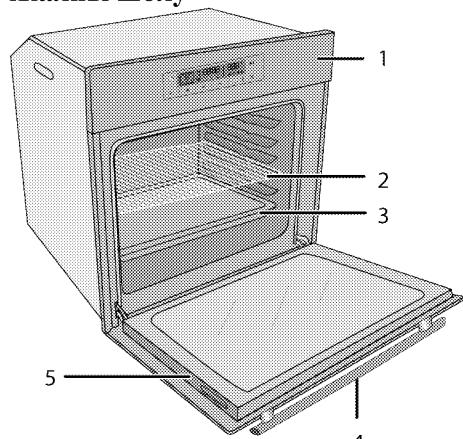
Сіз сатып алған өнім EO RoHS директивасының (2011/65/EU) талаптарына сәйкес келеді. Оның құрамында директивада көрсетілген зиянды және тыбым салынған материалдар жок.

Орама материалдарын тастау

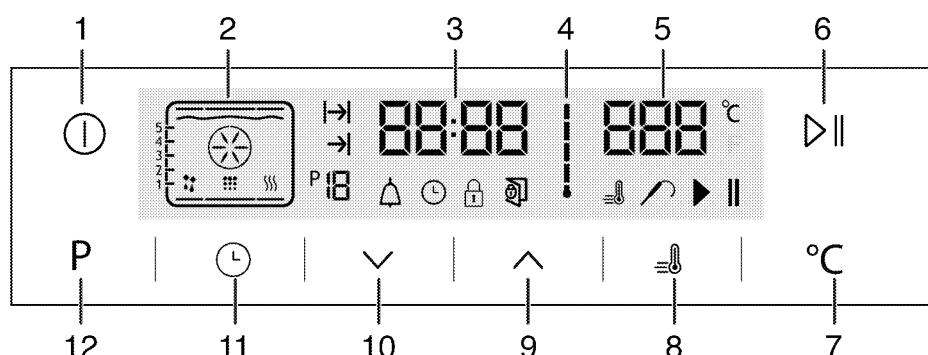
- Орама материалдары балалар үшін қауіпті. Орама материалдарын балалардың колы жетпейтін қауіпсіз жерге қойыңыз. Өнімнің орама материалдары кайта өнделетін материалдардан жасалған. Қайта өнделетін калдық нұсқауларына сәйкес сұрыптаңыз және оларды дұрыс тастаңыз. Оларды қалыпты үй калдықтарымен бірге тастамаңыз.

2 Құрылғының

Жалпы шолу



- | | | | |
|---|-----------------|---|--|
| 1 | Басқару тактасы | 6 | Желдектіш моторы (арткы болаттан жасалған табан) |
| 2 | Сым тор сөрсі | 7 | Шам |
| 3 | Таба | 8 | Үстіңгі кыздыру элементі |
| 4 | Тұтқа | 9 | Сөренің позициялары |
| 5 | Eciri | | |



- | | | | |
|---|----------------------------------|----|---|
| 1 | КОСУ/ӨШІРУ түймесі | 8 | Күшейткіш белгісі (тез алдын ала кыздыру) |
| 2 | Функция дисплейі | 9 | Косу түймесі |
| 3 | Қазіргі уақыт индикаторы өрісі | 10 | Алу түймесі |
| 4 | Пеш ішінің температурасы белгісі | 11 | Реттеу түймешігі |
| 5 | Температура индикаторы өрісі | 12 | Кайтару пернесі - функция дисплейі |
| 6 | Пісіруді бастау/токтату пернесі | | |
| 7 | Температураны орнату пернесі | | |

Буманың құрамы

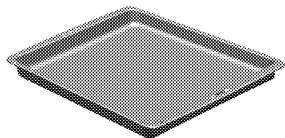


Жабдықтар құрылғының үлгісіне
карай түрлі болуы мүмкін.
Пайдаланушы нұсқауында көрсетілген
кейбір жабдық осы құрылғыда
болмауы мүмкін.

1. Пайдалануши нұсқаулығы

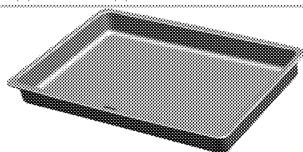
Жайпақ қанылтыр таба

Үннан жасалған тағамдарды пісіруге,
мұздатылған тағамдарды өрітуге және
үлкен болікті тағамдарды қуыруға
пайдаланылады.



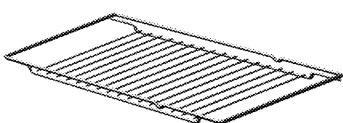
3. Терен тұбті қанылтыр таба

Үннан жасалған тағамдарды пісіруге,
үлкен болікті тағамдарды қуыруға,
шырынды тағамдарға, грильдеу кезінде
ағатын майды жинау үшін
пайдаланылады.



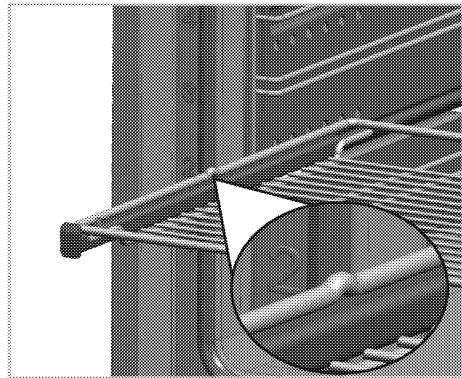
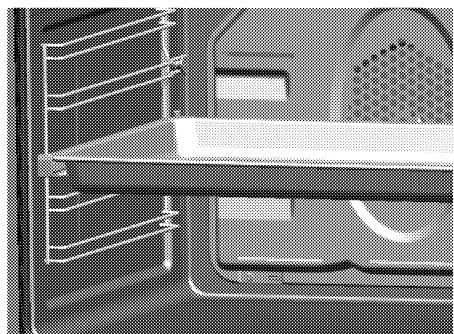
4. Сым тор сөресі

Қуыруға арналған және тағамдарды
қалыpta пісіру, қуыру және әзірлеу
кезінде жеткілік сөреge қою үшін
пайдаланылады.



5. Сым тор сөресі мен жайпақ қанылтыр табаны сырғытпалы бағыттауыштарға қою

Сырғытпалы бағыттауыштар табалар
мен сым тор сөресін օнай орнатуға және
шығаруға мүмкіндік береді.
Табалар мен сым тор сөресін
сырғытпалы бағыттауыштармен
пайдаланғанда, таба мен сым тор
сөренің шеттері сырғытпалы
бағыттауыштардың артқы болігіне
орналаскан қадауыштарға сүйеніп
турғанын тексеріңіз.

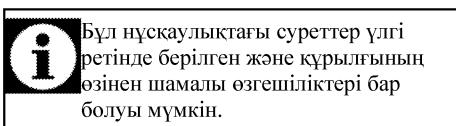
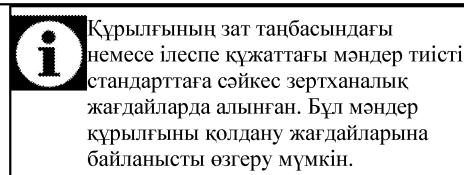
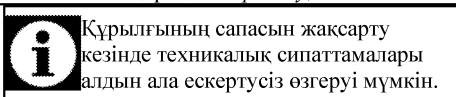


Техникалық сипаттамалары

Көрнеу / жиілік	220-240 В ~ 50 Гц
Жалпы тұтынылатын қуат	3,1 кВт
Сақтандырышы	мин. 16 А
Сым түрі / қимасы	H05VV-FG 3 x 1,5 мм ²
Сым ұзындығы	ен жоғ. 2 м
Сыртқы қолемдері (білктігі / ені / терендігі)	595 мм/594 мм/567 мм
Орнату колемдері (білктігі / ені / терендігі)	**590 немесе 600 мм/560 мм/мин. 550 мм
Басты пеш	Бірнеше функциялы пеш
Ішкі шамы	15/25 Вт
Гриль қуат шығыны	2.2 кВт

- # Жалпы мәліметтері: Электрикалық пештердегі қуатты тұтыну тақтасындағы деректер EN 60350-1 / IEC 60350-1 стандартына сәйкес келтірілген. Бұл деректер төмөнгі-жоғарғы қыздырығыш элементі немесе желдеткіштің (бар болса) комегімен қыздыру функцияларымен әдеттегі толтыру кезінде анықталған.
- Куат тиімділігі класы тиісті функциялардың құрылғыда бар не жоқтыяна байланысты төмөнде корсетілген артықшылықтарға сәйкес анықталған. 1 - Желдеткішпен пісіру - үнемді режим, 2 - Турборежимде жәй пісіру, 3 - Турборежимде пісіру, 4 - Желдеткішпен үстінен/астынан қыздыру, 5 - Үстінен/астынан қыздыру.

** бөлімін караныз. *Орнату, Бет 12.*



3 Орнату

Күрылғыны күші бар қағидаларга сәйкес білікті маман орнатуы қажет. Әйтпесе, кепілдігі жойылады. Уәкілеті жок кіслермен орындалған іс рәсімдер нәтижесінде орын алуы мүмкін ақаулықтар үшін өндіруші жаупапты емес.



Орынды және электр кондыргыларын дайындау – тұтынушы жаупкершілігінде.

- Пайдаланылатын беттер, синтетикалық кабатты материалдар және клейлер ыстыққа төзімді ((кем дегенде 100 °Ц) болуы қажет.
- Ас бөлме шкафтары тегіс жерде орнатылып, бекітілуі қажет.
- Пештің астыңы жағында тартпа жәшігі бар болса, пеш пен тартпа жәшігі арасында сөре орнатылуы қажет.
- Күрылғыны кем дегенде екі адам көтеруі қажет.



ҚАУПТІ:

Өнім жергілікті газ және электр нормативтеріне сәйкес орнатылуы тиіс.



Күрылғыны тоңазытқыштардың немесе мұздатқыштардың жаңына орнатпаңыз. Күрылғыдан шығатын ыстық салқыннатқыш күрылғылардың электр қуатын тұтынуын жоғарларатады.



ҚАУПТІ:

Орнатпас бұрын, өнімде кемшіліктер жоғына көз жеткізіңіз. Егер болса, оны орнатпаңыз.
Закымданған өнімдер басынызға кауіп-катер төндіруі мүмкін.



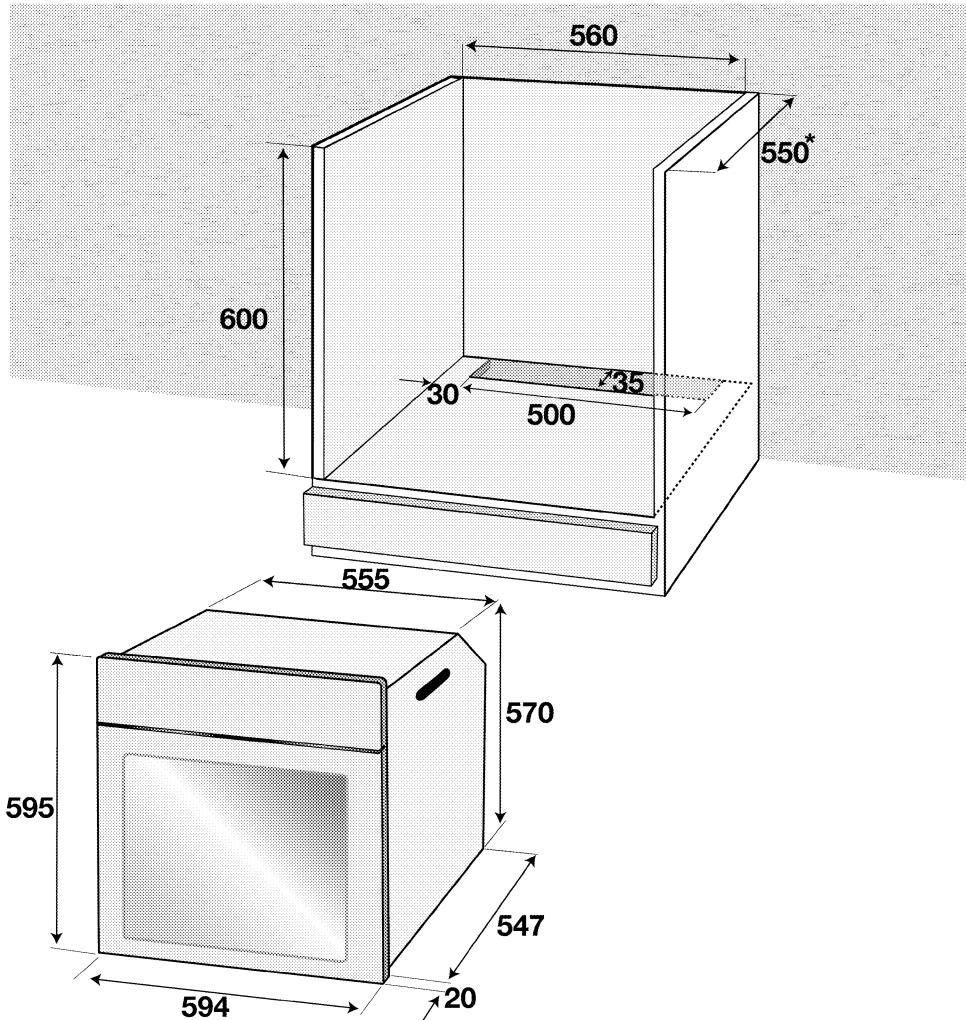
Есікті және/немесе тұтқаны күрылғыны көтеру немесе жылжыту үшін пайдалануга болмайды.



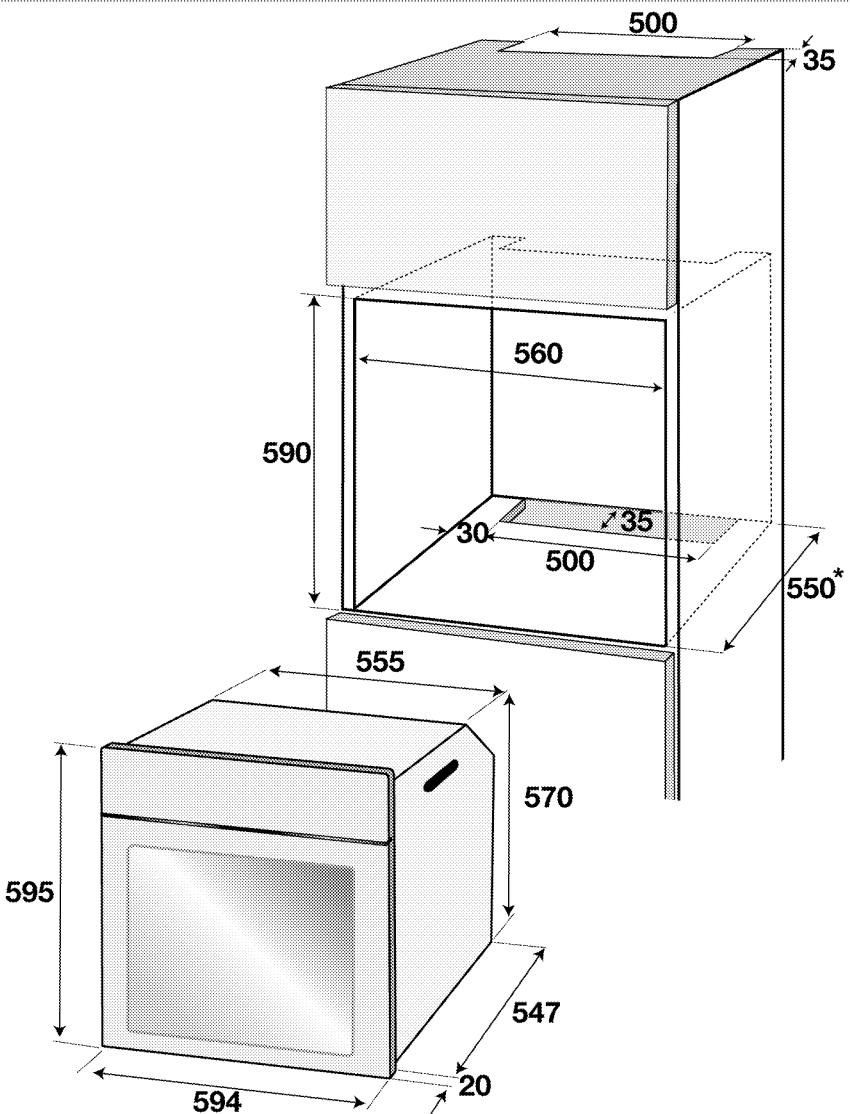
Егер күрылғыда сым тұтқалар бар болса, күрылғыны жылжыткан соң тұтқаларды артқа бүйірлік кабыргаларға қарай итеріңіз.

Орнатудан бұрын

Күрылғы сауда бар ас бөлме шкафтарында орнату үшін арналған. Ас бөлме қабыргалары мен жиназы және күрылғы арапарында қауіпсіздік аралық қалуы қажет. Суретті караныз (өлшемдер мм-де)



* МИН.



* мин.

Орнату және қосу

- Күрылғыны күші бар нормалар мен ережелерге сәйкес орнату және қосу қажет.

Электрикалық жалғау

Күрылғыны жерге косылған, қуаты "Техникалық сипаттамалар" кестесінде берілген маглұмматтарға сәйкес келетін

тежегішпен коргалған розеткага/желіге жалғаңыз. Күрылғыны трансформатормен немесе трансформаторсыз пайдаланып жатқан кезде, жерге қосу орнатылымын білікті электр маманы орындауды қажет. Жергілікті ережелерге сәйкес жерге қосу орнатуарысыз күрылғыны пайдалануға байланысты туындаған ақаулықтар үшін біздің компаниямыз жауапты болмайды.



ҚАУПТІ:

Құрылғының қуат берілу жабдығына уәкілетті немесе білікті маман қосуы кажет. Құрылғының кепілдік уакыты дұрыс орнатудан соң ғана басталады. Уәкілетті жок кіслермен орындалған іс рәсімдер нәтижесінде орын алыны мүмкін ақаулықтар үшін өндіруші жауапты емес.



ҚАУПТІ:

Қуат сымының қысылған, майыскан немесе бұралған болмауы және құрылғының ыстық беттеріне тиіп тұрмайтындей жерде орналасуы кажет.

Бұлғынғен қуат сымының білікті электр маманы ауыстыруы кажет. Әйтпесе, электр тоғының согу, қыска тұйықталу немесе өрт қаупі бар!

- Желіге жалғау үлттық нормативтерге сәйкес жасалуы керек.
- Желіден қуаттану мерзімі құрылғы белгісінде көрсетілген деректерге сәйкес болуы кажет. Түр белгісін көрүүшін, алдыңғы есікті ашыңыз.
- Құрылғының қуат беру сымы "Техникалық сипаттамалар" кесеңтіндегі мәндерге сәйкес келуі кажет.



ҚАУПТІ:

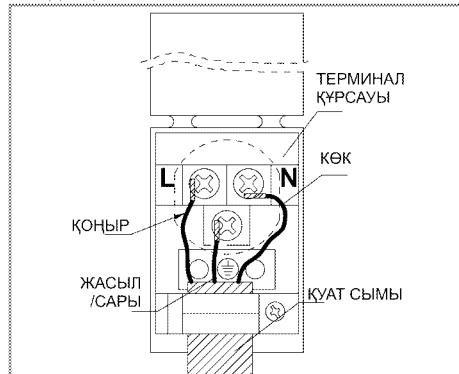
Электрлі орнату жұмыстарын бастамас бұрын, құрылғының қуат берілу жабдығынан ажыратыңыз. Электр тогы соғуының қаупі бар!

Қуат сымының қосу

- Токпен жабдықтау құралындағы барлық түйіспелерді ажырату мүмкін болмаса, ажыратқыш құрал ең аз дегенде 3мм түйіспелі санылауымен (балқымалы сактандырығыш, корғаушы желілік ажыратқыштар, түйіктаушылар) қосылып, осы ажыратқыш құралының барлық түйіспелері құрылғыға ЭИИ нұсқауларына сәйкес лайықталуы кажет. Осы қағыдаларды орынданама құрылғының жұмыс істеуі кезінде ақаулықтар тудырып, кепілдігін жойдыруы мүмкін.

Косымша қауіпсіздік шарасы ретінде корғаныстық ажырату құралын пайдалануға кеңес беріледі.

Егер құрылғымен бірге сым жабдықталмаған болса:

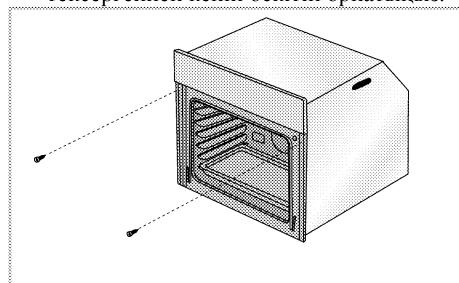


- Бір фазалық қосылым үшінсүмдарды төменде көрсетілгендей жалғаныз:

- Қоңыр/Қара сым = L (Фаза)
- Көк/Сұр сым = N (Бейтараптық)
- Жасыл/сары сым = (E) (Жер)

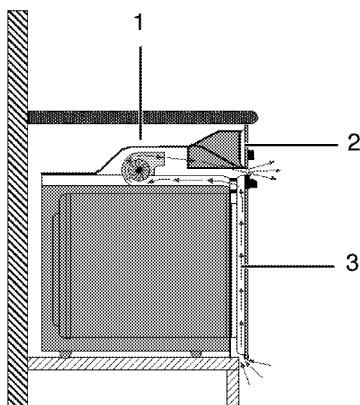
Өнімді орнату

- Пешті шкафтың ішіне сыртытып салыңыз да, қуат сымы закымданбағанын және/немесе қысылып қалмаганын тексергеннен кейін бекітіп орнатыныз.



Пешті суретте көрсетілгендей 2 бұрандамен бекітініз.

Салқындау жедеткіші бар құрылғылар үшін



- 1 Салқындау жедеткіші
- 2 Басқару тақтасы
- 3 Eciri

Іштетілген салқындау жедеткіші іштетілген шкафтыда және құрылғының алдында салқындалады.



Салқындау жедеткіші пеш өшірілген соң 20-30 минуттай жұмыс істеп тұрады.

Пештін таймерін бағдарламалау арқылы пісресеңіз, пісіру уақытының соңында барлық функциялармен бірге салқындау жедеткіші де оshedі

Соңғы тексеру

1. Куат сымын жалғап, өнімнің тежегішін іске косыңыз.
2. Функцияларын тексеріңіз.

Келешекте тасымалдау

- Өнімнің бастапқы корабын сактап, өнімді соның ішінде тасымалдаңыз. Қораптағы нұсқауларды орындаңыз. Бастапқы корап болмаса, өнімді көпіршікті орамаға немесе калың қорапқа салып, тығыздап ораныз.
- Пештің ішіндегі сымды гриль мен науанын пеш есігін закымдамауы үшін, науалардың калпымен бірдей орналаскан пеш есігінің ішкі жағына картон жолағын салыңыз. Пеш есігін капталындағы қабырғаға біркітіріп ораныз.
- Өнімді козғау немесе көтеру үшін оның есігін немесе үстатқышын колданбаңыз.



Құрылғы үстіне ешқандай заттар қоймаңыз және оны тігінен жылжытыңыз.



Тасымалдау кезінде туындаған болуы мүмкін өнімнің жалпы көрінісінде ешбір закымның болмауын тексеріңіз.

4 Дайындық

Қуатты үнемдеу бойынша көмектестер

Келесі акпарат осы құралды коршаган ортага зиянсыз жолмен пайдаланып, қуатты үнемдеуге көмектеседі:

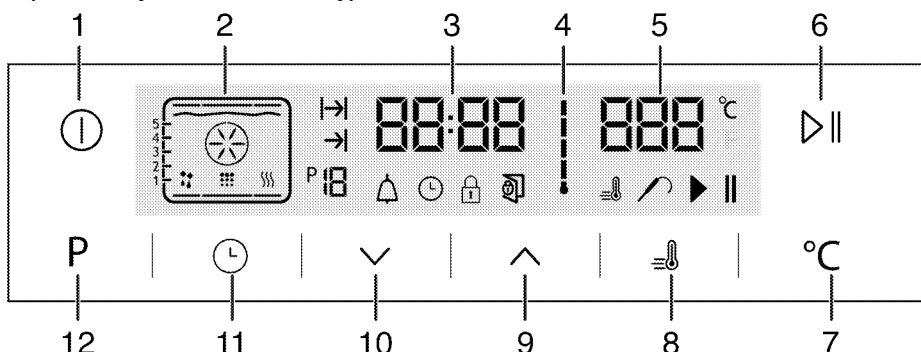
- Пештің ішінде қунгірт түсті не эмальденген ыдыс-аяқ пайдаланыныз, себебі олар ыстықты жақсы откізеді.
- Пайдаланушы нұсқаулығында не пісіру нұсқауларында кенес берілген болса, тағамды пісіру кезінде алдын ала қыздыруды жасаңыз.
- Пісіру кезінде пештің есігін жиі аша берменіз.
- Мүмкін болған жағдайларда, пешті бір уақытта бірнеше тағамды пісіруге

тырысыныз. Тағамды сымды сөрге пісіру ыдыстарын қою арқылы әзірлеуге болады.

- Бірнеше тағам әзірлейтін болсаңыз, оларды бірінен кейін бірін бірден пісіріңіз. Пештің кайта қыздырудың кажеті болмайды.
- Пешті пісіру уақыты аяқталар алдында бірнеше минут бұрын ошіру арқылы қуатты үнемдеуге болады. Пештің есігін ашпаңыз.
- Пісірмей тұрып, мұздатылған тағамдарды ерітіп алыныз.

Алғашқы қолдану

Уақытты орнату



- 1 КОСУ/ӨШІРУ түймесі
 - 2 Функция дисплей
 - 3 Қазіргі уақыт индикаторы ерісі
 - 4 Пештіңін температурасы белгісі
 - 5 Температура индикаторы ерісі
 - 6 Пісіруді бастау/тоттату пернесі
 - 7 Температуралы орнату пернесі
 - 8 Күштейткіш белгісі (тез алдын ала қыздыру)
 - 9 Косу түймесі
 - 10 Алу түймесі
 - 11 Реттеу түймешігі
 - 12 Кайтару пернесі - функция дисплей
1. Духовканы бірінші рет іске косқанда таңбасы жанады, сағатты орнату үшін / пернелерін түртіңіз.

2. таңбасын тұрту арқылы орнатуды растаныз және растау үшін ешбір пернені түртпестен 4 секунд бойы күтіңіз.



Ағымдағы уақыт орнатылмаган болса, уақыт индикаторы **12:00** корсеткішінен бастап көбейеді/жогарылады. таңбасы белсендіріліп, ағымдағы уақыттың орнатылмаганың көрсетеді. Уақыт орнатылғаннан кейін ол кетеді.

Құрылғыны алғаш рет тазалау



Бет кейір жуғыш заттарды немесе тазалағыш заттарды пайдаланғанда бұлшын мүмкін.

Тазалау кезінде қатты жуғыш заттарын, тазалағыш ұнтақтарын/кремдерін немесе кез-келген өткір заттарды пайдаланбаңыз.

1. Барлық бума материалдарын алыш тастаңыз.
2. Құрылғының бетін ылғал матамен немесе губкамен сұртің және матамен құрғатыңыз.

Бастапқы қыздыру

Өнімді 30 минуттай қыздырып, ажыратыңыз. Осылайша, кез келген өндірістік калдықтар немесе кабаттар жаңын кетеді және жойылады.



АБАЙЛАҢЫЗ!

Ыстық беттер жануға алыш келеді! Құрылғы жұмыс істеуі кезінде катты қызыу мүмкін. Ешқашан ыстық жанаарғыларды, пештің ішкі боліктерін, ысытқыш боліктерін және т.б. ұстамаңыз. Балаларды аулак ұстаңыз.

Тәгамды пешкे салар немесе пештен шығарар кезінде әрқашан ыстыққа төзімді қолғаптарды пайдаланыңыз.

Электр пеші

1. Пештен барлық пісіру науалары мен гриль торын алышыз.
2. Пештің есігін жабыңыз.
3. Static (Тұракты) бағытын тандаңыз.

4. Ең жоғарғы грильдеу қуатын тандаңыз; Электр пешін іске қосу жолы, Бет 19 болімін қараңыз.
5. Пешті шамамен 30 минут қосып қойыңыз.
6. Пешті ажыратыңыз; Электр пешін іске қосу жолы, Бет 19 болімін қараңыз

Гриль пеші

1. Пештен барлық пісіру науалары мен гриль торын алышыз.
2. Пештің есігін жабыңыз.
3. Ең жоғарғы грильдеу қуатын тандаңыз; Грильді іске қосу жолы, Бет 29 болімін қараңыз.
4. Пешті шамамен 30 минут жұмыс істеткізіңіз.
5. Грильдеу функциясын ажыратыңыз; Грильді іске қосу жолы, Бет 29 болімін қараңыз



Құрылғы алғашкы іске қосылғанда, бір-екі сағат бойы түтін мен ііс шығуы мүмкін. Бұл қалыпты жағдай.

Түтін мен іісті кетіру үшін бөлме дүрыс желдетілетінін тексеріңіз.

Шығып жатқан түтін мен іісті тікелей жүтудан сак болыңыз.

5 Пешті іске қосу жолы

Пісіру, қуыру және грильде дайындауға қатысты жалпы мәліметтер



АБАЙЛАҢЫЗ!

Әстық беттер жануға алып келді! Құрылғы жұмыс істеуі кезінде қатты қызуы мүмкін. Ешқашан ыстық жанағыларды, пештің ішкі боліктерін, ысытқыш боліктерін және т.б. ұстамаңыз. Балаларды аулак устаңыз.

Тағамды пешке салар немесе пештен шығарар кезінде әрқашан ыстыққа төзімді қолғаптарды пайдаланыңыз.



ҚАУІПТІ:

Пеш есігін абайлап ашыныз, себебі бу шығып кетуі мүмкін.

Шығып жатқан бу колдарынызды, бетінізде және/немесе көздерінізде күйдіру мүмкін.

Пісіруге арналған көнестер

- Күйдірмейтін құралмен қапталған металды табаларды немесе алюминий ыдыстарын немесе ыстыққа төзімді силиконды қалыптарды пайдаланыңыз.
- Соредегі бос орынды колданыңыз.
- Пісіру қалпын сөренін оргасына қойыныз.
- Пешті немесе грильді қоспас бұрын сөренін дұрыс жағдайын таңдаңыз. Пеш ыстық кезінде сөре жағдайын өзгертпеніз.
- Пеш есігін жабық ұстаңыз.

Қуыруға арналған көнестер

- Пісіру толықтай тауық етіне, күркетауыкты және үлкен болікті еттерді лимон шырыны және кара бұрыш секілді қатыктарды дәмдеу пісіруі тиімділігін жогарлатады.
- Сүйекті еттерді қуыру үшін бірдей мөлшердегі сүйексіз еттерді куырғанмен салыстырғанда 15-тен 30-ка минутқа дейін ұзағырақ уақыт кетеді.
- Ет жуандығынын әрбір сантимері пісіру уақытының 4-5 минутын талаң етеді.
- Пісіру уақыты аяқталған соң, етті пештің ішінде 10 минутқа калдырыныз. Шырын қуырылған еттің үстінен

жаксырап тарайды және етті кескен кезде шығып кетпейді.

- Балық ыстыққа төзімді жайпак тақтага ортаңғы немесе төмөнгі сореге койылуы кажет.

Грильде дайындауға арналған көнестер

Ет, балық және құс еті грильде дайындалғанда, олар тез қызырады, үстінгі кабықшасы жаксы болып, кеүіп кетпейді. Жайпак боліктер, ет істіктері мен жінішке шұжықтарды әсіресе қызанак және кияр секілді қурамында сұы көп көкністермен грильде дайындауға болады.

- Боліктерді грильде дайындалуы үшін сым тор сөренін үстіне немесе астында сым тор сөрсөй бар жайпак табының үстіне жайып салыңыз. Жабылған бос орынның көлемі қыздырығыштың колемінен аспуы кажет.
- Гриль бар сым тор сөренін немесе жайпак табаны пештің қажетті дейгейіне койыныз. Грильді сым тор сөреде дайында жатқан болсаныз, төмөнгі сореге майды жинастыңын жайпак таба койыныз. Тазалау онай болу үшін, табага шамалы су құйыңыз.



Грильде дайындауға жарамды емес тағамдар өрт қаупін тузырады. Грильде дайындауға арналған тағамдарға қарқынды гриль ыстығына жарамды.

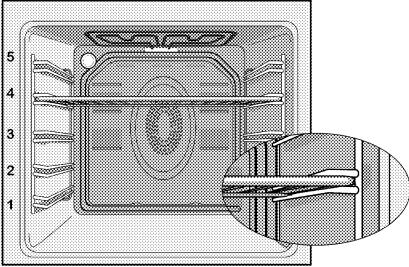
Тағамды грильдің артқы жағына қарай тым алықса қоймаңыз. Бұл ең ыстық жер және майлы тағам отқа тиуі мүмкін.

Электр пешін іске қосу жолы

Сымнан жасалған текшелері бар үлгілер үшін

Сымнан жасалған текшени бүйірдегі сореге дұрыс кою ете маңызды. Сымнан жасалған текше бүйірдегі сорелердің арасына суретте көрсетілгендер салынуы керек.

Сымнан жасалған текше пештің артқы кабыргасына қарама-қарсы орнатылмауы тиіс. Тамаша грильдеу нәтижесін алу үшін, сымнан жасалған текшени сөренін алдыңғы болігіне сырғытып салыңыз да, есіктің көмегімен бір орынға орналастырыңыз.



Жұмыс режимдері

Осы жерде көрсетілген жұмыс режимдерінің реті сіздің үлгінізден өзгеше болуы мүмкін.

1. Жоғарғы және төменгі қыздыру



Тағам үстінен және астынан да бір уақытта қыздырылады. Мысалы, бұл торттар, наң өнімдері немесе пісіру қалыптының ішіндегі торттар және пісірмелер үшін ыңғайлыш болады. Тек бір табамен пісіру.

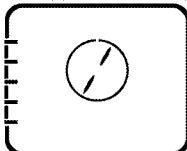
Ыңғайлыш соре позициясы экранда көрсетіледі.

2. Желдеткішпен астынан/үстінен қыздыру



Төменгі және жоғарғы қыздырыштармен қыздырылатын ыстық ауа желдеткіш арқылы пештің ішімен біртекті таралады. Бір табамен пісіру.

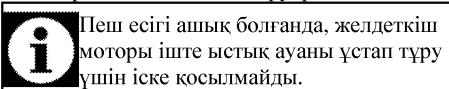
3. Желдеткішпен қыздыру



Артқы қыздырышпен қыздырылатын жылы ауа желдеткіш арқылы пештің ішімен біртекті таралады. Бұл тағамдарды әр түрлі соре дәнгейлерінде өзірлеу үшін ыңғайлыш және әдette

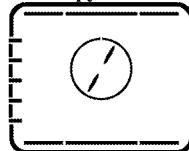
алдын ала қыздыруды талап етпейді.

Бірнеше табамен пісіру үшін қолайлы.



Пеш есігі ашик болғанда, желдеткіш моторы іште ыстық ауана ұстап тұру үшін іске қосылмайды.

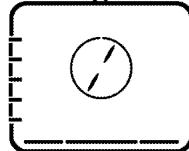
4. "3D" функциясы



Үстінен, астынан және желдеткіштің көмегімен қыздыру іске қосылады.

Тагам барлық жағынан біртекті және тез пісірледі. Тек бір табамен пісіру.

5. Пица функциясы



Астынан және желдеткіштің көмегімен қыздыру іске қосылады. Пица пісіру үшін ыңғайлыш.

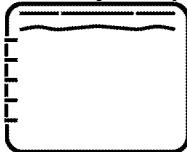
6. Толық грильдеу+желдеткіш



Толық грильдеу құралымен қыздырылған ыстық ауа желдеткіш арқылы пештің ішінде жылдам таралады. Үлкен мөлшердегі асты грильдеу үшін ыңғайлыш.

- Грильдеу үшін, үлкен не орташа өлшемді порцияларды грильдеу құралының астында дұрыс соре позициясына койыңыз.
- Температуралыңыз ең жоғары дәнгейге орнатыңыз.
- Грильдеу уақытын жартысы өткен соң, тағамды айналдырыңыз.

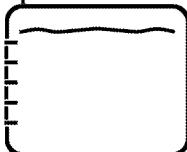
7. Толық грильдеу



Пештін төбесіндегі үлкен грильдеу құралы косылады. Үлкен мөлшердегі асты грильдеу үшін ыңғайлы.

- Грильдеу үшін, үлкен не орташа өлшемді порцияларды грильдеу құралының астында дұрыс сөре позициясына қойыңыз.
- Температураны ең жоғары деңгейге орнатыныз.
- Грильдеу уақытын жартысы өткен соң, тағамды айналдырыңыз.

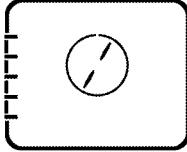
8. Гриль



Пештін төбесіндегі кішкентай грильдеу құралы косылады. Гриль және сәл қүйдірілген кытырлак тағамдар дайындау үшін ыңғайлы.

- Грильдеу үшін, кіші не орташа өлшемді порцияларды грильдеу құралының астында дұрыс сөре позициясына қойыңыз.
- Температураны ең жоғары деңгейге орнатыныз.
- Грильдеу уақытын жартысы өткен соң, тағамды айналдырыңыз.

9. Баяу пісіру/Эко жедеткішпен қыздыру



Куатты үнемдеу үшін, 160-220°C температура аукымында "Жедеткішпен қыздыру" функциясымен қыздырудың орнына осы функцияны пайдалануға болады. Алайда, пісіруге сәл көбірек уақыт кетеді.

Осы функцияға көпшілік пісіру уақыттары "Баяу пісіру/Эко

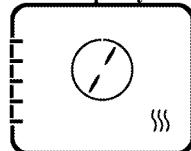
"жедеткішпен қыздыру" кестесінде көрсетілген.

10. Астынан қыздыру



Тек төменнен қыздыру функциясы іске қосылған. Бұл пица және осыған ұқас тағамдарды төменнен қыздыру үшін ыңғайлы.

11. Жылы ұстая



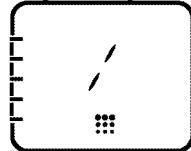
Асты ұсынуға әзір температурада ұзак уақыт бойы жылы ұстая үшін пайдаланылады.

12. Жедеткішпен жұмыс істеу



Пеш қыздырылмайды. Тек пеш (артқы қабырғасындағы) іске косулы болады. Мұздатылған түйіршікті тағамды баяу болме температурасында еріту және пісірілген асты сұзыту үшін жақсы.

13. Пиролиз - үнемдеу режимі



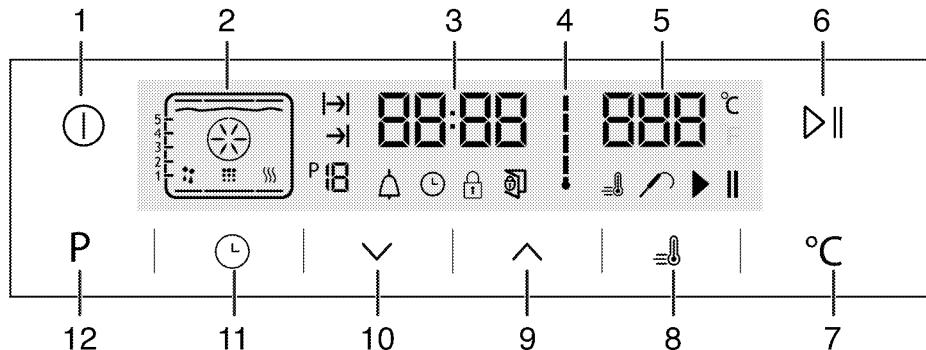
Бұл функция пеш оз-озін жоғары температурада тазалау үшін пайдаланылады. Ол катты ластанбаған пештер үшін ұсынылады. Бұл функцияны колдану үшін, тазалау боліміндегі сипаттаманы оқыңыз, керек. *Bет 30.*

14. Пиролиз



Бұл функция пеш өз-өзін жоғары температурада тазалау үшін пайдаланылады. Бұл функцияны

колдану үшін, тазалау боліміндегі сипаттаманы оқыңыз, керек. *Бет 30.*
Пештің басқару құралын іске қосу жолы

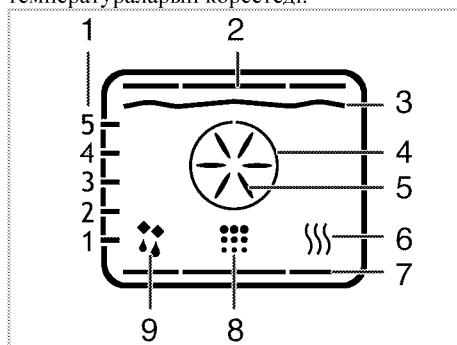


- 1 КОСУ/ӨШІРУ түймесі
- 2 Функция дисплейі
- 3 Қазіргі уақыт индикаторы өрісі
- 4 Пеш ішінің температурасы белгісі
- 5 Температура индикаторы өрісі
- 6 Пісіруді бастау/төктату пернесі
- 7 Температуралы орнату пернесі
- 8 Күштейткіш белгісі (тез алдын ала қыздыру)
- 9 Косу түймесі
- 10 Алу түймесі
- 11 Реттеу түймешігі
- 12 Қайтару пернесі - функция дисплейі

- | | |
|------|--|
| → | : Пісіру уақыты белгісі |
| → | : Пісіру уақытының соңы белгісі |
| P 18 | : Функция нөмірі |
| Δ | : Дабыл белгісі |
| + | : Сағат белгісі |
| ⌚ | : Түмешіктерді құлттау белгісі |
| 🔒 | : Ашық есік белгісі |
| 🌡 | : Күштейткіш белгісі (тез алдын ала қыздыру) |
| ▶ | : Еттің дәмін кору белгісі |
| ◀ | : Пісіруді кідірту белгісі |
| ▶▶ | : Пісіруді бастау белгісі |

Функция кестесі:

Функциялар кестесі духовкада пайдалануға болатын функцияларды және олардың сәйкес ен жоғары және ен төмен температураларын көрсетеді.



- 1 Серенің позициялары
- 2 Жоғарғы қыздырыш
- 3 Гриль қыздырышы
- 4 Қосымша қыздырыш
- 5 Қосымша желдеткіш
- 6 Жылы ұстаяу
- 7 Төменгі қыздырыш
- 8 Тазалау орны
- 9 Желдеткіш жағдайымен жұмыс істей



Функциялар құрылғы үлгісіне
байланысты өзгереді.

Функциялар кеесі	Ұсынылатын температура (°C)	Температура аукымы (°C)
Жоғарғы және төменгі қыздыру	200	40-280
Желдектішпен астынан/устинен қыздыру	175	40-280
Желдектішпен пісіру	180	40-280
«3D» функциясы	205	40-280
Пица функциясы	210	40-280
Желдектішін бар ұлкен гриль	200	40-280
Толық грильдеу	280	40-280
Low Grill (Төмен гриль)	280	40-280
Эко желдектішпен қыздыру	180	160-220
Астынан қыздыру	180	40-220
Жылы ұстау	60	40-100



Жылы ұстадан басқа ең ұзак
реттелетін пісіру уақыты қауіпсіздік
максатында 6 сағатпен шектелген.
Куат берілуінің тоқтауы себебінен
бағдарлама жұмысы тоқтайды. Пешті
қайта бағдарламалуа кает.



Кез келген лайқтауларды жасау
кезінде, тиісті белгілер экранда
жыпылықтай бастаны.



Пеш кандайда бір функцияны
орындан жатқанда немесе жартылай
автоматты не толық автоматты
бағдарлама қосылғанда ағымдағы
уақытты орнату мүмкін емес.



Пеш өшірулі болса да, пеш есіргі ашық
болғанда пеш шамының жарықтары
косылады.

Пешті іске қосу жолы

1. Духовканы ашу үшін ① пернесін шамамен 2 секунд бойы түртіңіз.
» Духовка қосылғаннан кейін дисплейде бірінші жұмыс істейтін функция көрсетіледі. Дисплей осы режимде турғанда, әзірлеу

уақытын, әзірлеудің аяқталу уақытын және Күшеткіш (жылдам қыздыру) функциясын орнатуға болады.



Бул экранда пеш параметрі
жасалмаса, пеш 20 секундтан кейін
автоматты түрде өшеді.

Температураны және жұмыс істейтін функцияны таңдау арқылы қолмен әзірлеу

Әзірлеуді тамаққа сай температураны және жұмыс істейтін функцияны таңдау, әзірлеу ұзақтығын орнатусыз қолмен басқару арқылы орындауга болады.

1. Бірінші жұмыс істейтін функция
духовканы ашу үшін ① түймесін түрткеннен кейін дисплейде көрсетіледі.
2. Жұмыс істейтін функцияны ↖/↗ пернелерін түрту арқылы таңданыз.
3. Жұмыс істейтін функция үшін ұсынылған температураны өзгерткініз келсе, ② түймесін түрту арқылы температура өрісін қосыңыз.
» ③ таңбасы жыпылықтайды.
4. ↖/↗ пернелерін түртіп, кажет температураны орнатыңыз.
5. ③ пернесін түрту арқылы температура параметрін растаңыз.
6. Тағамды пештін ішіне салыңыз.
7. Температура және жұмыс істейтін функция дұрыс болса, әзірлеуді бастау үшін ► || пернесін түртіңіз. ► таңбасы дисплейде көрсетіледі.
» Духовка таңдалған функцияда жұмысты бірден бастайды және ішкі температураны орнатылған температурага дейін арттырады. Ишкі температура таңбасының әр деңгейі ішкі температура орнатылған температурага жеткенде жанады. Қосымша белсенді қыздыргыштар және ұсынылатын таба позициясы Функция дисплейінде көрсетіледі.
8. Әзірлеу уақытын орнатусыз қолмен әзірлеуге байланысты духовка автоматты түрде өшпейді. Әзірлеуді ► || пернесін қайтадан түрту арқылы аяқтауға болады.
» Духовка әзірлеуді аяқтайды және дисплейде || таңбасы көрсетіледі.
9. Духовканы жабу үшін ① пернесін шамамен 2 секунд бойы түртіңіз.

Әзірлеу уақытын орнату арқылы әзірлеу;
Тамаққа сай температураны және жұмыс істейтін функцияны таңдау және әзірлеу уақытын орнату, әзірлеу ұзақтығын орнатусыз қолмен басқару арқылы духовканың ешүйн қамтамасыз етуге болады.

1. Бірінші жұмыс істейтін функция духовканы ашу үшін ① түймесін түрткеннен кейін дисплейде көрсетіледі.
2. Жұмыс істейтін функцияны \wedge/\vee пернелерін тұрту арқылы таңданыз.
3. Жұмыс істейтін функция үшін ұсынылған температураны өзгерткініз келсе, C түймесін тұрту арқылы температура өрісін қосыңыз.
- » C таңбасы жыптылыктайды.
4. \wedge/\vee пернелерін тұртіп, қажет температураны орнатыңыз.
5. C пернесін тұрту арқылы температура параметрін растаныз.
6. ② пернесін әзірлеу уақыты үшін дисплейде \rightarrow таңбасы көрсетілгенше түртініз.
7. \wedge/\vee пернелерін тұрту арқылы әзірлеу уақытын орнатыңыз және ③ пернесін тұрту арқылы орнатуды растаныз.
- » Әзірлеу уақыты орнатылғаннан кейін \rightarrow таңбасы дисплейде үздіксіз көрсетіледі.
8. Тағамды пештің ішіне салыңыз.
9. Температура, жұмыс істейтін функция және әзірлеу уақыты дұрыс болса, әзірлеуді бастау үшін $\blacktriangleright \parallel$ пернесін түртініз. \blacktriangleright таңбасы дисплейде көрсетіледі.
- » Пеш орнатылған температурамен ысып, осы температураны таңдаған пісіру уақытының сонына дейін сактап тұрады.
- » Духовка таңдалған функцияда жұмысты бірден бастайды және ішкі температураны орнатылған температурага дейін арттырады. Ол осы температураны орнатылған әзірлеу уақыты аяқталғанша ұстап тұрады. Ишкі температура таңбасының әр деңгейі ішкі температура орнатылған температурага жеткенде жанады. Қосымша белсенді қыздырығыштар және ұсынылатын таба позициясы Функция дисплейінде көрсетіледі.
10. Әзірлеу процесі аяқталғаннан кейін «End» (Соны) хабары дисплейде көрсетіліп, дабыл естіледі.

11. Дабылдың дыбысын өшіру үшін кез келген пернені түртіңіз.

» Дабыл тоқтайтыңда және духовка жұмыс істейтін автоматты түрде аяқтайды.

Әзірлеу уақытының сонын кейінірек уақытқа орнату;

Тамаққа сай температураны және жұмыс істейтін функцияны, әзірлеу уақытын және әзірлеудің сонын кейінірек уақытқа орнату, әзірлеу ұзақтығын орнатусыз қолмен басқару арқылы духовканың автоматты түрде іске қосылуын және өшүйн қамтамасыз етуге болады.

1. Бірінші жұмыс істейтін функция духовканы ашу үшін ① түймесін түрткеннен кейін дисплейде көрсетіледі.
2. Жұмыс істейтін функцияны \wedge/\vee пернелерін тұрту арқылы таңданыз.
3. Жұмыс істейтін функция үшін ұсынылған температураны өзгерткініз келсе, C түймесін тұрту арқылы температура өрісін қосыңыз.
- » C таңбасы жыптылыктайды.
4. \wedge/\vee пернелерін тұртіп, қажет температураны орнатыңыз.
5. C пернесін тұрту арқылы температура параметрін растаныз.
6. ② пернесін әзірлеу уақыты үшін дисплейде \rightarrow таңбасы көрсетілгенше түртініз.
7. \wedge/\vee пернелерін тұрту арқылы әзірлеу уақытын орнатыңыз және ③ пернесін тұрту арқылы орнатуды растаныз.
- » Әзірлеу уақыты орнатылғаннан кейін \rightarrow таңбасы дисплейде үздіксіз көрсетіледі.
8. ④ пернесін әзірлеу уақытының соны үшін дисплейде \rightarrow таңбасы көрсетілгенше түртініз.
9. \wedge/\vee түймелерін тұрту арқылы әзірлеу уақытын орнатыңыз және ⑤ пернесін тұрту арқылы орнатуды растаныз.
- » Әзірлеу уақытының соны орнатылғаннан кейін \rightarrow таңбасы дисплейде үздіксіз көрсетіледі.
10. Тағамды пештің ішіне салыңыз.
11. Температура, жұмыс істейтін функция, әзірлеу уақыты және әзірлеу уақытының соны дұрыс болса, әзірлеуді бастау үшін $\blacktriangleright \parallel$ пернесін түртініз. \blacktriangleright таңбасы дисплейде көрсетіледі.

» Пеш таймері пісірудің басталу уақытын орнатылған пісірудің аяқталу уақыты пісіру уақытын шегеру арқылы автоматты түрде есептейді. Таңдалған жұмыс режимі пісірудің іске қосылу уақыты келгенде қосылып, пеш белгіленген температурамен қызды. Ол осы температуралы орнатылған әзірлеу уақыты аяқталғанша ұстап тұрады. Ішкі температура таңбасының әр деңгейі ішкі температура орнатылған температуралы жеткенде жанады. Қосымша белсенді қыздырыштар және ұсынылатын таба позициясы Функция дисплейінде көрсетіледі.

12. Әзірлеу процесі аяқталғаннан кейін «End» (Соңы) хабары дисплейде көрсетіліп, дабыл естіледі.

13. Дабылдың дыбысын өшіру үшін кез келген пернесін түртіңіз.

» Дабыл токтайды және духовка жұмыс істеуін автоматты түрде аяқтайды.

 Тек әзірлеу уақытын немесе әзірлеу уақытын, фан қоса, әзірлеу уақытының соңын орнатудан кейін болдырмау керек болса, әзірлеу уақытын ысыру керек.

Жылдам қыздыру бағдарламасын орнату (Жылдам алдын ала қыздыру)

Пешті қажетті температурага жылдам жеткізу үшін, Жылдам қыздыру (Жылдам алдын ала қыздыру) функциясын пайдаланыңыз.

 Жылдам қыздыру функциясын еріту, жылы ұстаса және тазалау позицияларында таңдау мүмкін емес. Жылдам қыздыру параметрлері қуат өшіп калған жағдайда өшіп қалмайды.

1. Температуралы, жұмыс істейтін функцияны, әзірлеу уақытын және әзірлеу уақытының соңын орнатудан кейін  пернесін түртіңіз.
- »  таңбасы үздіксіз көрсетіледі және жылдам қыздыру (жылдам алдын ала қыздыру) параметрі қосылады.
- » Қажетті температурага жеткен бойда Жылдам қыздыру белгісі өшіп, пеш Жылдам қыздыру функциясына дейін орнатулы болған функцияға кайтарылады.
2. Жылдам қыздыру функциясын болдырмау үшін  пернесін қайтадан түртіңіз.

»  таңбасы кетеді және жылдам қыздыру (жылдам алдын ала қыздыру) параметрі өшіріледі.

Электр пешін өшіре

Духовканы өшіру үшін  пернесін түртіңіз.

Пернелерді құлпыптау функциясын қосу

Духовканы қолдануға пернелерді құлпыптау функциясын белсендіру арқылы жол бермеуге болады.

1.  пернесін дисплейде  таңбасы көрсетілгенше түртіңіз.
- » «OFF» (ӨШІРУЛІ) дисплейде көрсетіледі.
2. Пернелер құлпыны белсендіру үшін  пернесін басыңыз.

» Пернелер құлпыны белсендірілгеннен кейін дисплейде «On» (Косулы) көрсетіледі және  таңбасы жаңған күйде калады.  пернесін түртү арқылы растаныз.



Пернелер құлпыны белсендірілгенде духовка пернелері жұмыс істемейді. Қуат үзілген жағдайда пернелер құлпыны болдырылмайды.

Пернелер құлпын өшіру үшін

1.  пернесін дисплейде  таңбасы көрсетілгенше түртіңіз.

- » «On» (Косулы) дисплейде көрсетіледі.
2.  пернесін басу арқылы пернелер құлпын өшірініз.

» Пернелер құлпыны өшкеннен кейін «OFF» (ӨШІРУЛІ) көрсетіледі.  пернесін түртү арқылы растаныз.



Пернелер құлпыны белсендірілгенде духовка пернелері жұмыс істемейді. Қуат өшкен жағдайда перне құлпы параметрлерін болдырмау орындалмайды.

Дыбысты таймерді орнату

Өнімнің таймерін әзірлеу бағдарламасынан баска кез келген ескерту немесе еске салғыш үшін пайдалануға болады.

Дыбысты таймер пеш функцияларына ешкандай әсер етпейді. Ол тек ескерту ретінде колданылады. Мысалы, пештегі тағамды белгілі бір уақытта айналдыру қажет болғанда, ол өте пайдалы. Таймер орнатылған уақыттың соңында аудио ескерту береді.

1.  пернесін дисплейде  таңбасы көрсетілгенше түртіңіз.



Ең жоғарғы дәбылды уақыт - 23 сағат және 59 минут.

2. Дабыл ұзактығын \wedge / \vee пернелерін пайдалана отырып орнатыңыз.
» Δ таңбасы жанған күде қалады және дабыл уақыты орнатылғаннан кейін дисплейде дабыл уақыты көрсетіледі.
3. Дабыл уақытының соңында Δ таңбасы жыптылықтай бастайды және аудио ескерту естіледі.

Дәбылды өшірү

1. Аудио ескерту 2 минут бойы естіледі.
Аудио ескертуді тоқтату үшін жай кез келген пернені басыңыз.
» Аудио ескертудің дыбысы өшіріледі және ағымдағы уақыт көрсетіледі.

Дәбылды болдырмай;

1. \odot пернесін дәбылды тоқтату үшін дисплейде Δ таңбасы көрсетілгенше түртіңіз.
2. \vee пернесін «00:00» көрсетілгенше басып тұрыңыз.



Дабыл уақыты көрсетіледі. Дабыл уақыты мен пісіру уақыты бірге орнатылса, қыска уақыт көрсетіледі.

Күн уақытын өзгерту

1. \odot пернесін дисплейде \odot таңбасы көрсетілгенше қыска аралыктармен түртіңіз.
2. Сағатты орнату үшін \wedge / \vee пернелерін түртіңіз.
3. \odot таңбасын тұрту арқылы орнатуды растаңыз және растау үшін ешбір пернені түртпестен 4 секунд бойы күтіңіз.



Күят үзілген жағдайда ағымдағы уақыт параметрлерінен бас тартылады. Оны кайта реттеу қажет болады. Пештің қандай да бір функциялары пайдаланылып жатқанда ағымдағы уақытты өзгерту мүмкін емес.

Дыбыс деңгейін реттеу

1. Пеш Күту режимінде болған кезде \odot пернесін дисплейде 'VOL' пайда болғанға дейін қыска аралықпен түртіңіз.
2. L0, L1 немесе L2 үндерін орнату үшін \wedge / \vee пернелерін басыңыз.

3. Параметрді растау үшін \odot пернесін басыңыз немесе ешбір пернені түртпестен 4 секунд бойы күтіңіз

Есо шамының параметрін реттеу

1. Пеш Күту режимінде болған кезде \odot пернесін дисплейде 'LP' пайда болғанға дейін қыска аралықпен түртіңіз.
2. On немесе ECO опциясын орнату үшін \wedge / \vee пернелерін басыңыз.
3. Параметрді растау үшін \odot пернесін басыңыз немесе ешбір пернені түртпестен 4 секунд бойы күтіңіз
4. ON (Қосу) опциясына орнаткан кезде; Күту режимінде пештің есігі ашық және жұмыс істеп тұрған кезде шам үздіксіз ҚОСУЛЫ болады.
5. ECO опциясына орнаткан кезде; Күту режимінде пештің есігі ашық және жұмыс істеп тұрған кезде шам ҚОСУЛЫ болады және 15 секундан кейін ӨШІРІЛЕДІ.

Егер жұмыс барысында ешбір перне түртілмесе (\odot және \vee пернелерін коспағанда) шам ҚОСЫЛАДЫ және 15 секундан кейін ӨШІРІЛЕДІ.

Тағамдарды пісіру уақытының кестесі



Бұл диаграммадагы уақыттар нұсқаулық ретінде берілген. Уақытты белгілеу тағамның температурасына, коюлығына, түріне және өзініздің талғамдарының бен пісіруге қарай өзгеруі мүмкін.

Пісіру және қуыру



Пештің 1-ші соресі болып **төменгі** соре есептеледі.

Тағам	Пісіру деңгейінің номірі		Соре орны	Температура (°C)	Пісіру уақыты (минуттан есептегендегі шамамен)
Табадағы торттар*	Бір деңгей		3	175	25 ... 30
Кальянтын ішіндегі торттар*	Бір деңгей	(⌚)	2	180	40 ... 50
Пісіру кагазының ішіндегі торттар*	Бір деңгей		3	175	25 ... 30
	2-денгей	(⌚)	1 - 5	175	30 ... 40
	3-денгей	(⌚)	1 - 3 - 5	180	45 ... 55
Бисквитті торт*	Бір деңгей		3	200	5 ... 10
	2-денгей	(⌚)	1 - 5	175	20 ... 30
Печеньелер*	Бір деңгей		3	175	25 ... 30
	2-денгей	(⌚)	1 - 5	170 ... 190	30 ... 40
	3-денгей	(⌚)	1 - 3 - 5	175	35 ... 45
Қамырдан жасалған пісірме*	Бір деңгей		2	200	30 ... 40
	2-денгей	(⌚)	1 - 5	200	45 ... 55
	3-денгей	(⌚)	1 - 3 - 5	200	55 ... 65
Қамырдан жасалған пісірме*	Бір деңгей		2	200	25 ... 35
	2-денгей	(⌚)	1 - 5	200	35 ... 45
	3-денгей	(⌚)	1 - 3 - 5	190	45 ... 55
Ашыткы*	Бір деңгей		2	200	35 ... 45
	2-денгей	(⌚)	1 - 3	190	35 ... 45
Лазанья*	Бір деңгей		2 - 3	200	30 ... 40
Пицца*	Бір деңгей		2	200 ... 220	15 ... 20
	Бір деңгей	(⌚)	3	200	10 ... 15
Бифштекс (бүтін) / Құырдақ	Бір деңгей	(🕒)	3	25 мин. 250/ен көп, содан кейін 180 ... 190	100 ... 120
Қозының ағы (пісірме)	Бір деңгей	(🕒)	3	25 мин. 250/ен көп, содан кейін 190	70 ... 90
	Бір деңгей	(⌚)	3	25 мин. 250/ен көп, содан кейін 190	60 ... 80
Қурылған тауық	Бір деңгей	(🕒)	2	15 мин. 250/ен көп, содан кейін 180 ... 190	55 ... 65
	Бір деңгей	(⌚)	2	15 мин. 250/ен көп, содан кейін 180 ... 190	55 ... 65
Түйетауық (5,5 кг)	Бір деңгей	(🕒)	1	25 мин. 250/ен көп, содан кейін 180 ... 190	150 ... 210
	Бір деңгей	(⌚)	1	25 мин. 250/ен көп, содан кейін 180 ... 190	150 ... 210
Балық	Бір деңгей	(🕒)	3	200	20 ... 30
	Бір деңгей	(⌚)	3	200	20 ... 30

Бір уақытта 2 табамен пісіргендегі, тұбі терен табаны үстінгі сереге, ал екінші табаны астынғы сереге койыныз.

* Барлық тағамдарды алдын ала қыздыру үсінілады.

Баяу пісіру/Эко желдеткішпен қыздыру



Пісіру "Баяу пісіру/Эко желдеткішпен қыздыру" режимінде басталған болса, пісіру температурасын өзгертпеніз.



Баяу пісіру/Эко желдеткішпен қыздыру" режимінде пісіру кезінде есікті ашпаңыз.

Тағам	Пісіру деңгейінің номірі		Соре орны	Температура (°C)	Пісіру уақыты (минуттаның есептегендегі шамамен)
Ет пісірмесі	Бір деңгей	⌚	3	160	100 ... 120
Тауық пісірмесі	Бір деңгей	⌚	3	160	70 ... 100
Үрме бұршак	Бір деңгей	⌚	3	160	130 ... 150
Қалы пісірмесі	Бір деңгей	⌚	3	160	130 ... 150
Стейк - бүтін	Бір деңгей	⌚	3	160	110 ... 130
Стейк- тімдеңген	Бір деңгей	⌚	3	160	100 ... 120
Пісіру қазаының ішіндегі торттар	Бір деңгей	⌚	3	185	35 ... 40
Печенье	Бір деңгей	⌚	3	185	30 ... 35
Камырдан жасалған пісірме	Бір деңгей	⌚	3	200	40 ... 45
Камырдан жасалған пісірме	Бір деңгей	⌚	3	200	40 ... 45

- 6-7 минут бойы алдын ала қыздыруды жасаңыз.
- Ақ/қызыл етті қайнатпай тұрып, табада сілкіп алу керек.
- Үрме бұршакты пісірмей тұрып, 30 минут қайнатып алу керек. Бірден консервіленген бұршактарды пайдалануға болады.
- Пісіру табасын жабу пісіру өнімділігін арттырады.

Тортты пісіруге арналған көнестер

- Егер торт тым құрғақ болса, температура деңгейін 10 градуска арттырып, пісіру уақытын азайтыңыз.
- Торт ылғал болса, азырак сұйықтық пайдаланып, температура деңгейін 10 градуска азайтыңыз.
- Егер торттың беті құйіп жатса, оны төменгі сореге орнатып, температурарын азайтыңыз және пісіру уақытын көбейтіңіз.
- Іші жақсы піскен, алайда сырты әлі жабысқа болса, азырак сұйықтық пайдаланып, температурарын азайтыңыз және пісіру уақытын көбейтіңіз.

Тәтті пісірмелерді әзірлеуге арналған көнестер

- Егер тәтті пісірме тым құрғақ болса, температура деңгейін 10 градуска арттырып, пісіру уақытын азайтыңыз. Қамырдың қабаттарын сұт, май, жұмыртқа және йогурттан жасалған соуспен ылғалдатыңыз.

- Егер тәтті пісірмені ұзақ уақыт пісіру кажет болса, оның калындығы табаның теренділігінен асып кетпеуін қадағалаңыз.
- Тәтті пісірменің беті құйіп, ал асты әлі піспей жатса, колданылған соустың пісірме астына тым көп жағылмағанын тексеріңіз. Біртекті қызару үшін, соусты қамыр қабаттарының арасында және пісірменің бетіне бірдей етіп жағынды.



Тәтті пісірмені кестеде көрсетілген режим және температурага сойкес пісіріңіз. Егер астынғы жағы әлі қызармаса болса, оны келесі де төменгі сореге қойыңыз.

Көкөністерді пісіру бойынша көнестер

- Көкөністен жасалған тағамның сұты тартылып, құрғап кетсе, оны табада емес, қакпағы бар казанда пісіріңіз. Жабық ыдысты тағамның сұты сакталады.
- Егер көкөніс тағамы піспесе, көкөністерді алдын ала қайнатып алыңыз немесе оларды консервіленген

ас сияқты даярланыз және пешке қойыныз.

Грильді іске қосу жолы



АБАЙЛАҢЫЗ!

Грильдеу кезінде, пеш есігін жауып қойыныз.

Үйстүк беттер жануға алып келеді!

Грильді қосу

1. Бірінші жұмыс істейтін функция духовканы ашу үшін ① түймесін түрткеннен кейін дисплейде көрсетіледі.
2. Қажет гриль функциясын таңдау үшін \wedge/\vee пернелерін тұртініз.
3. Жұмыс істейтін функция үшін ұсынылған температуралы өзгерткініз келсе, ② түймесін тұрту арқылы температура ерісін қосыңыз.
- » ③ таңбасы жыптылқтайды.
4. \wedge/\vee пернелерін тұртіп, қажет температуралы орнатыңыз.
5. ③ пернесін тұрту арқылы температура параметрін растаңыз.
6. Температура және жұмыс істейтін функция дұрыс болса, грильдеуді бастау үшін $\blacktriangleright/\parallel$ пернесін тұртініз. \blacktriangleright таңбасы дисплейде көрсетіледі.

» Духовка таңдалған функцияда жұмысты бірден бастайды және ішкі температуралы орнатылған температуралы дейін арттырады.

Электр грилінде қуыру

Ішкі температура таңбасының әр деңгейі ішкі температура орнатылған температуралы жеткенде жанады. Қосымша белсенде қыздырығыштар және ұсынылатын таба позициясы Функция дисплейінде көрсетіледі.

7. Грильдеуді $\blacktriangleright/\parallel$ пернесін кайтадан тұрту арқылы аяқтауга болады.

» Духовка грильдеуді аяқтайды және дисплейде \parallel таңбасы көрсетіледі.

Грильді өшіру

1. Духовканы жабу үшін ① пернесін шамамен 2 секунд бойы тұртіңіз.



Грильде дайындауға жарамды емес тағамдар өрт қаупін тудырады. Грильде дайындауға арналған тағамдарға ғана қарқынды гриль ыстығына жарамды.

Тағамды грильдің артқы жағына қарай тым алысқа коймаңыз.

Бұл ең ыстық жер және майлы тағам отқа тиуі мүмкін.

Грильденетін тағамдарды пісіру уақытының кестесі

Тағам	Салу деңгейі	Грильдеу уақыты (шамамен)
Балық	4...5	20...25 мин. #
Тілмілелген тауық	4...5	25...35 мин.
Козының жанышылған еті	4...5	20...25 мин.
Роастбиф	4...5	25...30 мин. #
Бұзаудың жанышылған еті	4...5	25...30 мин. #
Тостерленген наан	4	1...2 мин.

калыңдығына байланысты

6 Күту мен техникалық қызмет көрсетеу

Жалпы мәліметтер

Күрілғы жиі аралықпен тазаланып тұрса, күрілғының қызмет көрсетеу мерзімі ұзартылып, ақаулыктар ықтималдығы төмендейді.



ҚАУІПТІ:

Қызмет көрсетеу және тазалау жұмыстарын бастамас бұрын, күрілғыны қуат жүйесінен ажыратыңыз.

Электр тогы соғуының қаупі бар!



ҚАУІПТІ:

Тазалауды бастаудан бұрын, күрілғының салындауына уақыт беріңіз.

Істық беттер жануға алып келеді!

- Күрілғыны әрбір пайдаланудан кейін түгелімен тазалап шығыңыз. Осылай тағам қалдыштарын оңай алып тастауга мүмкін болады, бұл күрілғыны келесі жолы пайдаланғанда олардың жануынан сактайды.
- Күрілғыны тазалау үшін арнайы тазалағыш заттар кәжет емес. Пеш есігін тазалау үшін, күрілғыны тазалауға жуу сүйкіткішімен жылы су, жұмсақ мата пайдаланыңыз және құрғак шүберекпен сүртіңіз.
- Әрқашан тазалаудан кейін артық сүйкіткіш толығымен сүртілгенін және ағындылар дереу құрғатылып сүртілгенін тексерініз.
- Құрамында қышқыл немесе хлорид бар жуғыш заттарды тот баспайтын болатты беттерді және тұтқаны тазалау үшін пайдаланбаңыз. Сол бөліктерді тазалап сұрту үшін жұмсақ матаны сүйкік (кattы емес) жуғыш затпен пайдаланып, бір бағытта сүртіңіз.



Бет кейір жуғыш заттарды немесе тазалағыш заттарды пайдаланғанда бұлінуі мүмкін.

Тазалау кезінде кattы жуғыш заттарын, тазалағыш ұнтақтарын/кремдерін немесе кез-келген откір заттарды пайдаланбаңыз.



Жабдықты тазалау үшін бу тазалағыштарын пайдаланбаңыз, ейткені ток соғуы мүмкін.

Басқару тақтасын тазарту

Басқару тақтасын және тұтқаларды дымқыл матамен тазалап, оларды көнтіріп сүртіңіз.



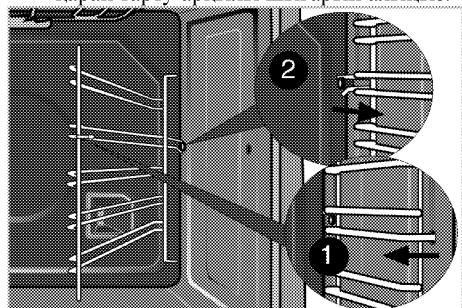
Басқару тақтасын тазалау үшін басқару тұмешіктерін/тұтқыштарын алып тастамаңыз.

Басқару тақтасы бұлінуі мүмкін!

Пешті тазалау

Бүйір қабырғасын тазалау

- Бүйір кондыруының алдыңғы бөлігін бүйір қабырғасының қарама-қарсы бағытына қарай тарту арқылы шыгарып алыңыз.
- Бүйір кондыруын толықтай өзінізге қарай тарту арқылы шыгарып алыңыз.



Пиролиткалы өздігінен тазалау



ҚАУІПТІ:

Істық беттер жануға алып келеді!

Күрілғыны өздігінен тазалау айналымы кезінде ұстамаңыз және балаларды алшак ұстаңыз.

Қалдыштарды алып тастаудан бұрын, кем дегенде 30 минут ұстаңыз.

Пеш өздігінен пиролиткалы өздігінен тазалаумен жабдықталған. Пеш 480 °Г дейін қызып, ондағы кір құлғе айналады. Қатты тұтін шығуы мүмкін. Жақсы желдеткіш орнатыңыз. Пиролоз пешті 10 рет колданғаннан кейін пайдаланылып тұруы кәжет.

- Пештен барлық жабдықтарды шыгарыңыз. Бүйір кондыруы бар

үлгілерден бұйір кондыруларын шыгаруды ұмытпаңыз.

2. Тазалаудан бұрын, пештің сыртқы беттері мен ішінде жиналған кірді құрғак матамен сүртіп шығыңыз.



Есік төсөлімін тазаламаңыз. Шыны талшықтары өте нәзік болады және тез бұлған мүмкін. Пеш есігінің төсөлімі бұлған жағдайда, уәкілетті қызмет корсету орталығынан алынған жаңасымен ауыстырыңыз.

3. "Пиролоз" Пиролиткалы функцияны таңдаңыз (өздігінен тазалау).

Пеш аса қатты ластаңбаса, үнемді тазалау функциясын пайдалану ұсынылады. Егер бұл функция қатты кір үшін пайдаланылса, тиімді тазалауға қол жеткізу мүмкін болмайды. Мундай жағдайларда, пиролоз функциясы үнемді тазалау айналымы аяқталған соң колданылуы қажет .

Өздігін тазалау уақыты бейнебетте пайда болады. Бұл ұзақтықты реттеуге болады. Өздігін тазалау айналымының сонын реттеуге болады.



Өздігін тазалау айналымы кезінде шығатын түтін кейбір құстардың дінсаулығына кері асер етеді. Эркашан құстарды басқа жабық және жақсы желденетін бөлмеге апарыңыз. Өздігін тазалау айналымы кезінде ас бөлмені жақсылап желдетіп тұрыңыз.

4. Өздігін тазалау кезінде пеш есіргі ашылмайды және таймер бейнебетінде күлпін белгісі пайда болады. Пиролоз функциясы аяқталған соң ол біраң уақыт құлттанып тұрады. Құлттаулы есікті

ұстағышынан күлпін белгісі кеткенше құштеп тартпаңыз.

5. Тазалау айналымынан кейін кір орындарын сірке суымен кетіріңіз.

Пеш есігін тазалау

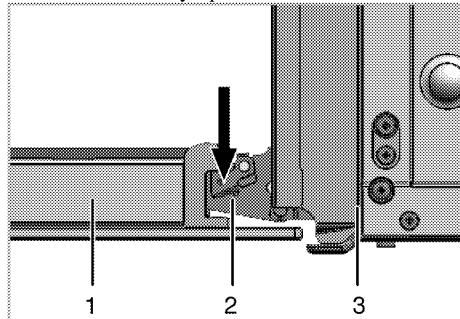
Пеш есігін тазалау үшін, күрілғыны тазалауга жуу сүйкіткішімен жылы су, жұмсақ мата пайдаланыңыз және құрғак шүберекпен сүртіңіз.



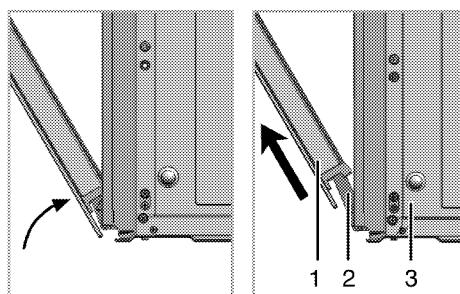
Пеш есегін тазалау үшін қатты сыйыш тазалығындар мен өткір металды қырғыштарды пайдаланбандыз. Олар бетіне сызаттар калдырып, шыныны құртады.

Пеш есігін алу

1. Алдыңғы есігін ашыңыз (1).
2. Алдыңғы есіктің он жақ және сол жақтағы ілгек санылауларындағы (2) қысқыштарды суретте көрсетілген бойынша басу арқылы ашыңыз.



- 1 Алдыңғы есік
- 2 Қысқыш
- 3 Пеш



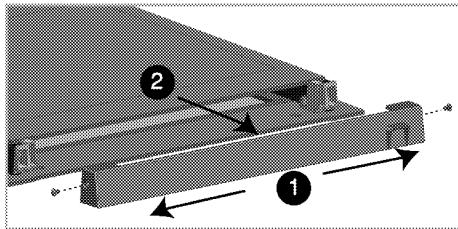
3. Алдыңғы есікті жартылай жылжытыңыз.
4. Алдыңғы есікті оң жаңе сол жақтағы ілгектерден босату үшін жоғары қарай тартыңыз.



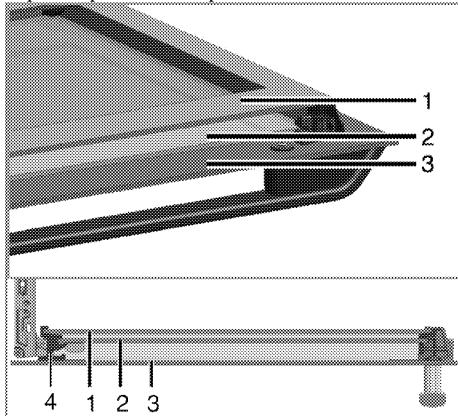
Есікті орнату үшін есікті шығару кезінде орындалған кадамдар кері ретпен орындалуы қажет. Есікті қайта орнату кезінде ілгек санылауларындағы қысқыштарды жабуды ұмытпаңыз.

Есіктің ішкі әйнегін шығарып алу
Пеш есігінің ішкі әйнек тактасын тазалау үшін шығарып алуға болады.

Пеш есігін ашыныз.

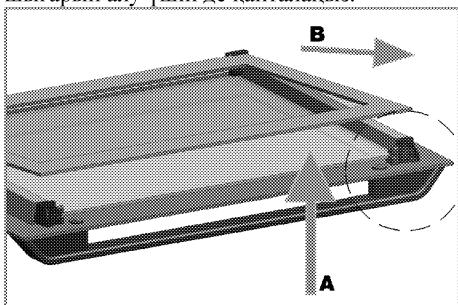


Пластик бөліктің жактарындағы бұрандаларды алыңыз (1 қарай). Алдыңғы есіктің үстінгі бөлігінде орнатылған пластикалық бөлікті өзінізге қарай тартып, шығарып алыңыз.



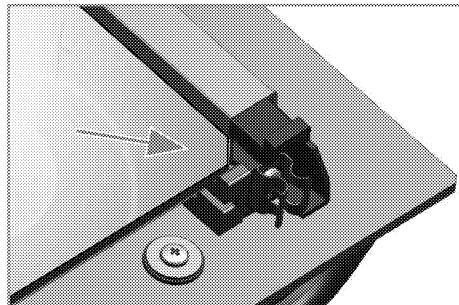
- 1 Ең ішкі әйнек тақтасы
- 2 Ишкі әйнек тақтасы
- 3 Сыркты әйнек тақтасы
- 4 Пластикалық әйнек тақтасы тілігі-Төменгі

Суретте көрсетілгендей, ең ішкі әйнек тақтасын (1) абайлас А бағытында көтеріп, оны В бағытында шығарып алыңыз. Осы әрекетті ішкі әйнек тақтасын (2) шығарып алу үшін де қайталаныз.



Есікті қайта топтауга арналған бірінші қадам ішкі әйнек тақтасын (2) қайта орнату болып табылады.

Суретте көрсетілгендей, әйнек тақтасының ойыкты бұрышын пластикалық тілімінің ойыкты бұрышына қондырылатындей етіп салыңыз.



Ішкі әйнек тақтасы (2) ең ішкі әйнек тақтасы (1) жаңына пластикалық тілім ішіне орнатылуы қажет.

Ен ішкі әйнек тақтасын орнату кезінде (1), тақтаның баспаланған жағы ішкі әйнек тақтасына қарап тұрғанын тексерініз.

Ішкі әйнек тақтасының төменгі бұрышы төменгі пластикалық тіліміне қондыру манызды болып табылады.

Пластикалық бөлікті жактауға қарай "тықылдаган" дыбысты естігенше итеріңіз. Пластик бөлікті бұрандаларды жактардағы тілімдерге салып бекітіңіз.

Пеш шамын ауыстыру



ҚАУППІ:

Пеш шамын ауыстырудан бұрын, электр тоғының согуын болдырмау үшін құрылғы қуат жүйесінен ажыратылғанына және сұтылғанына коз жеткізіңіз.

Үстік беттер жануға алып келеді!



Пеш шамы - 300 °C градуска төзімді аранайы электр шамы. Толық мәліметтер алу үшін *Техникалық сипаттамалары*, Бет 11 бөлімін караңыз. Пеш шамдарын Уәкілдегі қызмет көрсету орталығынан алуға болады.



Шам орны суретте көрсөтілген орнынан өзгеше болуы мүмкін.



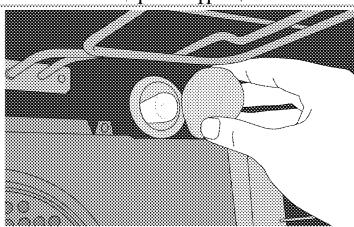
Осы құрылғыда пайдаланылатын шам түй бөлмесин жарықтандыруға үйлесімсіз. Осы шамның арнайы мақсаты – пайдаланушының тағам түрлерін көрүіне комекстесу.



Осы құрылғыда пайдаланылатын шамдар 50°C көрсеткішінен жоғары температура сияқты физикалық жағдайлар тудыруы мүмкін.

Егер пеш дөңгелек шаммен жабдықталған болса:

1. Құрылғыны қуатты жабдықтау күралынан ажыратыңыз.
2. Шыны жапқышын шығару үшін, оны сағат тіліне карсы бұраның.

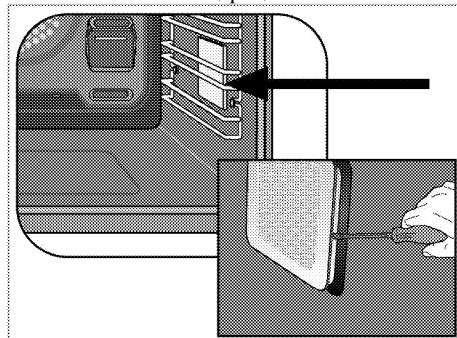


3. Пеш шамын розеткасынан шығарып алдып, оны жаңасымен ауыстырыңыз.

4. Шыны жапқышын орнатыңыз.

Егер пеш төртбұрыш шаммен жабдықталған болса:

1. Құрылғыны қуатты жабдықтау күралынан ажыратыңыз.
2. Сым тор сөрелерін көрсетілгендей етіп шыгарыңыз. *Пешті тазалау, Бет 30*, болімін караңыз.



3. Корғауыш шыны жапқышын бұрамамен шығарыңыз.
4. Пеш шамын розеткасынан шығарып алдып, оны жаңасымен ауыстырыңыз.
5. Шыны жапқышын, одан кейін сым тор сөрелерін орнатыңыз.

7 Ақаулықтарды іздеу және жою

Пеш іске косулы кезінде бу шыгады.

- Жұмыс кезінде будың шыгуы әдеттегі жағдай болып табылады. >>> *Бұл ақаулық емес.*

Ысыту мен салқындау кезінде құрылғы металдардың дыбыстарын шыгарады.

- Метал боліктері қызған кезде кенейіп, дыбыстар шыгарады. >>> *Бұл ақаулық емес.*

Құрылғы іstemейді.

- Балқыыш тәжегіштің ақаулығы бар немесе қосылған. >>> *Тәжегіш қораптасындағы тәжегіштерді тексеріңіз. Қажет болса, оларды ауыстырыңыз немесе қосыңыз.*
- Құрылғы ашасы (жерге тұтыкталған) розеткаға қосылмаған. >>> *Штепсельдің айрын тексеріңіз.*

Пеш шамы іstemейді.

- Пеш шамының ақаулығы бар. >>> *Пеш шамын ауыстырыңыз.*
- Электр қуаты жоқ. >>> *Электр қуатының бар-жоғын тексеріңіз. Тәжегіш қораптасындағы тәжегіштерді тексеріңіз. Қажет болса, оларды ауыстырыңыз немесе қосыңыз.*

Пеш қызбайды.

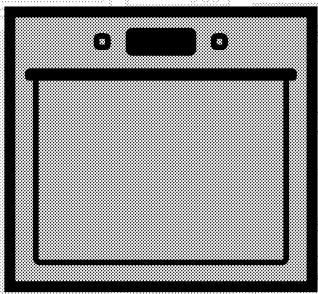
- Функциясы және/ немесе температурасы орнатылмаған. >>> *Функция мен температуралы Функция және/немесе температура тұтқышы/түймешігімен орнатыңыз.*
- Электр қуаты жоқ. >>> *Электр қуатының бар-жоғын тексеріңіз. Тәжегіш қораптасындағы тәжегіштерді тексеріңіз. Қажет болса, оларды ауыстырыңыз немесе қосыңыз.*



Осы бөлімде келтірілген нұсқаулаударды орындасанызда ақаулықтарды жоя алмасаңыз, Уәкілетті қызмет көрсету орталығымен немесе құрылғыны сатып алған сату орталығымен хабарласыңыз. Ақаулығы бар құрылғыны өзінің жөндеменіз.

Innbyggingsovn

Brukerhåndbok



NO

beko

Vennligst les denne bruksanvisningen først!

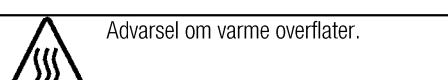
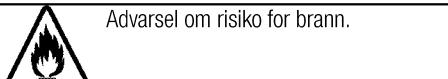
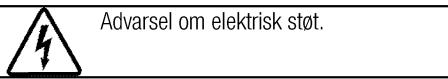
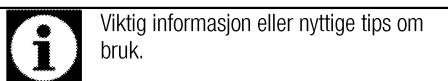
Kjære kunde,

Takk for at du har valgt et Beko-produkt. Vi håper at du oppnår optimale resultater med ditt produkt, som er produsert med høykvalitetsteknologi - den beste som finnes på markedet. Derfor bør du lese hele denne bruksanvisningen og alle andre tilhørende dokumenter nøye før du bruker produktet og beholde disse som en referanse for fremtidig bruk. Hvis du overlater produktet til andre, la da også bruksanvisningen følge med. Følg alle advarsler og informasjon i bruksanvisningen.

Husk at denne bruksanvisningen også gjelder for flere andre modeller. Forskjeller mellom modellene vil kunne oppdages i manualen.

Forklaring av symboler

Gjennom hele denne bruksanvisningen er det benyttet følgende symboler:



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



INNHOLDSFORTEGNELSE

1 Viktige instruksjoner og advarsler for sikkerhet og miljø 4

Generell sikkerhet.....	4
Elektrisk sikkerhet.....	4
Produktsikkerhet.....	5
Beregnet bruk.....	6
Sikkerhet for barn	7
Bortskaffing av det gamle produktet.....	7
Bortskaffing av emballasjen.....	7

2 Generell informasjon 8

Oversikt	8
Innholdet i pakken	9
Tekniske spesifikasjoner.....	10

3 Installasjon 11

Før installasjon	11
Installasjon og tilkobling	14
Framtidig transport	15

4 Forberedelser 16

Tips for energisparing	16
Første gangs bruk.....	16
Tidsinnstilling	16
Første rengjøring av produktet	16

Første oppvarming	16
-------------------------	----

5 Slik bruker du ovnen 18

Generell informasjon om baking, steking og grilling 18	
Slik bruker du den elektriske ovnen	18
Driftsmoduser	18
Slik bruker du ovnens kontrollenhet.....	20
Tidstabell for matlaging	24
Slik bruker du grillen	26
Tidstabell for grilling	26

6 Vedlikehold og stell 27

Generell informasjon	27
Rengjøring av kontrollpanel	27
Rengjøre ovnen	27
Fjerne ovnsdøren	28
Fjerne dørens indre glass.....	28
Utskifting av ovnspærener.....	29

7 Feilsøking 30

1 Viktige instruksjoner og advarsler for sikkerhet og miljø

Denne delen inneholder sikkerhetsinstruksjoner som vil bidra til å beskytte mot fare for personskade eller skade på eiendom. Unnlater du å følge disse instruksjonene, vil enhver garanti anses som ugyldig.

Generell sikkerhet

- Dette apparatet kan brukes av barn fra 8 år og oppover og personer med reduserte fysiske, sensoriske eller mentale evner eller manglende erfaring og kunnskap, så framtid de er under tilsyn eller har fått instruksjoner om bruk av apparatet på en sikker måte og forstår hvilke farer som er involvert.
Barn får ikke leke med apparatet. Rengjøring og vedlikehold skal ikke utføres av barn uten tilsyn.
- Installasjons- og reparasjonsprosedyrer må alltid utføres av autoriserte serviceverksted. Produsenten vil ikke kunne holdes ansvarlig for skader som følge av forsøk utført av uautoriserte personer, noe som også vil kunne gjøre garantien ugyldig. Les bruksanvisningen nøyde før installasjon.
- Ikke bruk produktet hvis det er defekt eller har synlige skader.

- Kontroller at produktets funksjonsknapper er slått av etter hver gang produktet har vært i bruk.

Elektrisk sikkerhet

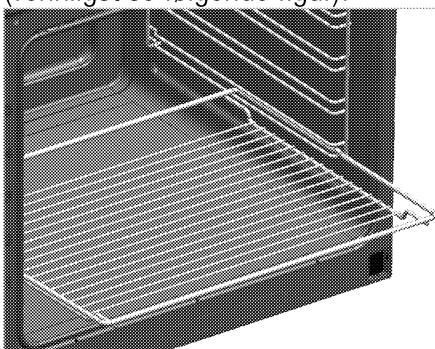
- Hvis produktet har en feil, bør det ikke brukes med mindre det er reparert av et autorisert verksted. Det er fare for elektrisk sjokk!
- Bare koble produktet til en jordet stikkontakt/linje med spenning og beskyttelse som spesifisert i "Tekniske spesifikasjoner". Få jordingsinstallasjonen utført av en kvalifisert elektriker mens produktet brukes med eller uten en transformator. Vårt selskap vil ikke kunne holdes ansvarlig for eventuelle problemer som oppstår på grunn av at produktet ikke blir jordet i henhold til lokale forskrifter.
- Vask aldri produktet ved å spre eller helle vann på det! Det er fare for elektrisk sjokk!
- Produktet må være koblet fra under installasjon, vedlikehold, rengjøring og reparasjon.
- Hvis strømtilkoblingskabelen for produktet er skadet, må den skiftes ut av produsenten, dens autoriserte serviceagent eller liknende kvalifiserte personer for å unngå fare.

- Apparatet må installeres slik at det kan kobles helt fra nettverket. Frakoblingen må skje enten ved hjelp av et støpsel eller en bryter som er innebygd i den faste elektriske installasjonen, i tråd med byggeforskriftene.
- Bakre overflate på ovnen blir varm når den er i bruk. Pass på at elektrisk tilkobling ikke kommer i kontakt med den bakre overflaten, ellers kan tilkoblinger bli skadet.
- Ikke klem strømledningen mellom ovnsdøren og rammen og ikke la den føre over varme overflater. Dette kan gjøre at isolasjonen smelter og forårsaker brann på grunn av kortslutning.
- Alt arbeid på elektrisk utstyr og -systemer bør kun utføres av autoriserte og kvalifiserte personer.
- I tilfelle skade, slå av produktet og koble det fra strømforsyningen. For å gjøre dette, slå av sikringen hjemme.
- Sørg for at sikringsmerkingen er kompatibel med produktet.

Produksikkerhet

- Apparatet og dets tilgjengelige deler blir varme under bruk. Forsiktighet bør tas for å unngå å komme borti varmeelementer. Barn under 8 år skal holdes unna med mindre de er under kontinuerlig oppsyn.

- Bruk aldri produktet når din dømmekraft eller evne til koordinering er svekket pga. bruk av alkohol og/eller narkotika.
- Vær forsiktig når du bruker alkoholholdige drikker i dine retter. Alkohol fordamper ved høye temperaturer og kan forårsake brann, siden det kan antennes når det kommer i kontakt med varme overflater.
- Plasser ikke noe brennbart materiale i nærheten av produktet, ettersom sidene kan bli varme under bruk.
- Ved bruk blir apparatet varmt. Forsiktighet bør tas for å unngå å komme borti varmeelementer inne i ovnen.
- Hold alle ventilasjonsåpninger fri for hindringer.
- Varm ikke opp lukkede bokser og glassbeholdere i ovnen. Trykket som bygger seg opp i boksen/glassen kan føre til at det sprenges.
- Plasser ikke stekebrett, tallerkener eller aluminiumsfolie direkte på bunnen av ovnen. Akkumulering av varme kan skade bunnen av ovnen.
- Ikke bruk sterke skuremidler eller skarpe metallskraper å rengjøre glasset i ovnsdøren, siden disse kan rive opp overflaten, noe som

- kan resultere i at glasset går i stykker.
 - Bruk ikke damprensere til å rengjøre apparatet, da dette kan føre til elektrisk støt.
 - Plassere stekeristen og brettet riktig på trådstativene
Det er viktig å posisjonere risten og/eller pannen riktig på hyllen. Skyv risten eller pannen mellom de 2 skinnene og se til at de er stabile før maten legges på (vennligst se følgende figur).
- 
- Ikke bruk produktet hvis glasset i frontdøren er fjernet eller sprukket.
 - Ovnens håndtak er ingen håndkletørker. Heng ikke opp håndkle, hansker eller liknende tekstilvareprodukter når grillfunksjonen er på åpen dør.
 - Bruk alltid varmebestandige grillvotter når du setter inn eller tar ut retter inn i/ut av den varme ovnen.
 - Forsikre deg om at apparatet er slått av før du bytter ut lampen for å unngå fare for elektrisk støt.
 - Før rengjøringssyklusen fjerner du smuss fra utvendige flater og ovnsrommet ved hjelp av en fuktig klut. Ta ut alt tilbehøret inne i ovnen.
 - Varme overflater kan føre til forbrenninger! Berør ikke produktet i løpet av selvrengningsfasen og hold barn borte fra den. Vent i det minste 30 minutter før du fjerner restene.
 - Under pyrolyse kan overflatene blir varmere enn under standard bruk. Hold barn unna.
- For produktets brannsikkerhet;
- Sørg for at støpselet passer inn i stikkontakten, samt at det ikke forårsakes gnist.
 - Ikke bruk noen skadet eller kuttet ledning eller skjøteledning, foruten originalkabelen.
 - Sørg for at ikke det forekommer væske eller fuktighet på kontakten som er koblet til produktet.
- Beregnet bruk**
- Dette produktet er designet for hjemmebruk. Kommersiell bruk er ikke tillatt.
 - Dette apparatet er kun beregnet til matlagingsformål. Det må ikke brukes til andre formål, for eksempel romoppvarming."

- at apparatet skal ikke brukes til oppvarming av tallerkener under grillen, til å tørke håndklær, oppvaskklutet osv. ved å henge dem på håndtakene, eller til oppvarmingsformål.
- Produsenten skal ikke være ansvarlig for noen skader som forårsakes ved feil bruk eller håndtering.
- Ovnens kan brukes til opptining, baking, steking og grilling av mat.

Sikkerhet for barn

- Tilgjengelige deler kan bli varme under bruk. Små barn må holdes unna.
- Pakkematerialet kan være farlig for barn. Hold barn på avstand fra innpakningsmaterialene.
Vennligst kast alle deler av innpakningen etter miljøforskriftene.
- Elektriske apparater er farlige for barn. Hold barn på avstand fra produktet når det er i bruk, og ikke la dem leke med produktet.
- Ikke plasser gjenstander over apparatet slik at barn kan forsøke å nå dem.

- Mens døren er åpen, må du ikke plassere tunge gjenstander på den og du må ikke la barn sitte på den. Ovnens kan velte, eller dørhengslene kan bli skadet.

Bortskaffing av det gamle produktet

Samsvar med WEEE-direktivet og Deponering av avfallsproduktet:



Dette produktet er i samsvar med EU-direktivet som omhandler elektronisk og elektrisk utstyr (2012/19/EU). Dette produktet har et klassifiseringsymbol for sortering av avfall elektrisk og elektronisk utstyr (WEEE).

Dette produktet er laget av høykvalitetsdeler og - materialer som kan gjenbrukes og resirkuleres. Produktet skal ikke kastes sammen med normalt husholdningsavfall og annet avfall på slutten av levetiden. Ta det med til et innsamlingspunkt for resirkulering av elektriske og elektroniske innretninger. Vennligst forhør deg med de lokale myndighetene for å få opplysninger om slike innsamlingssteder.

Samsvar med RoHS-direktivet:

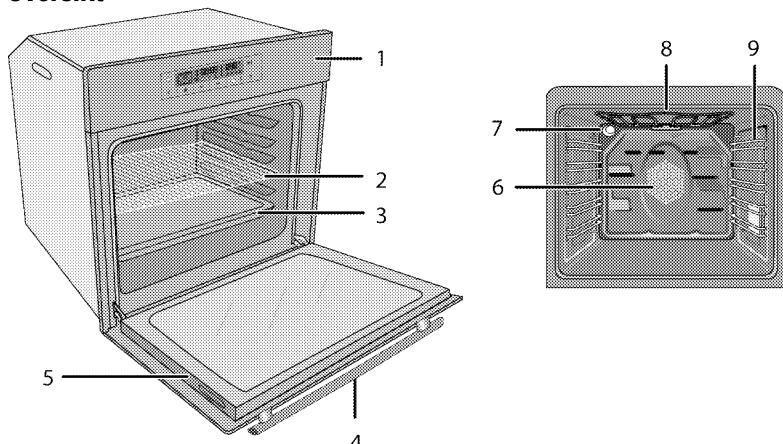
Produktet du har kjøpt er i samsvar med EU-RoHS-direktivet (2011/65/EU). Det inneholder ingen farlige eller forbudt substanser som er angitt i direktivet.

Bortskaffing av emballasjen

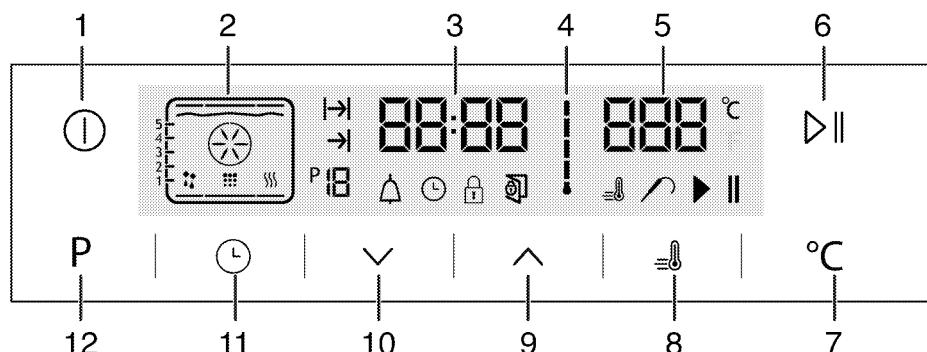
- Innpakningsmaterialer er farlige for barn. Behold innpakningsmaterialene på et trygt sted utilgjengelig for barn. Pakkematerialer for produktet er produsert av resirkulerbare materialer. Kast dem på riktig måte og sorter i overensstemmelse med instruksjoner for resirkulering av avfall. Ikke kast dem sammen med normalt husholdningsavfall.

2 Generell informasjon

Oversikt



- | | | | |
|---|---------------|---|-----------------------------|
| 1 | Kontrollpanel | 6 | Viftemotor (bak stålplaten) |
| 2 | Stekerist | 7 | Lampe |
| 3 | Stekebrett | 8 | Toppvarmeelement |
| 4 | Håndtak | 9 | Hylleposisjoner |
| 5 | Dør | | |



- | | | | |
|---|------------------------------------|----|--|
| 1 | På/AV-knapp | 7 | Tast for temperaturinnstilling |
| 2 | Funksjonsdisplay | 8 | Forsterker-symbol (hurtig forhåndssoppvarming) |
| 3 | Indikatorfelt for aktuell tid | 9 | Plusstast |
| 4 | Symbol for ovnens indre temperatur | 10 | Minustast |
| 5 | Indikatorfelt for temperatur | 11 | Justeringstast |
| 6 | Tast for start/stopp matlagning | 12 | Returnere Key å funksjonsdisplay |

Innholdet i pakken

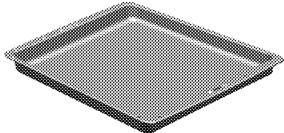


Tilbehør som medfølger varierer, avhengig av produktmodellen. Ikke alt tilbehør som beskrives i brukerhåndboken finnes kanskje på produktet ditt.

1. Brukerhåndbok

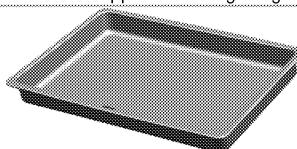
2. Stekebrett

Brukes til bakevarer, frossenmat og stor stek.



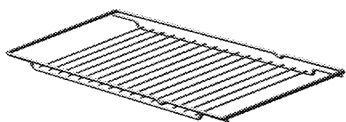
3. Dypt brett

Brukes til bakevarer, store steker, saftige retter og til å samle opp fett under grilling.



4. Stekerist

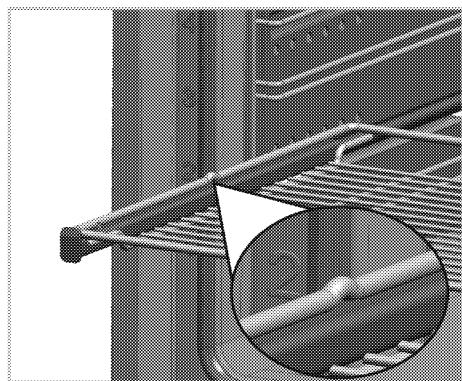
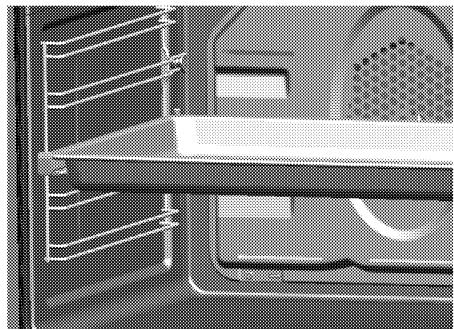
Brukes til steking og til plassering av maten som skal bakes, stekes eller tilberedte gryteretter i ønsket hylle.



5. Plassere stekeristen og brettet riktig på de teleskopiske stativene

Teleskopiske stativer gjør at du kan installere og fjerne brettene og risten enkelt.

Ved bruk av brettet og stekeristen med teleskopstativer se til at pinnene på den bakre delen av teleskopstativet står mot kantene på stekeristen og brettet.



Tekniske spesifikasjoner

Spennin/frekvens	220-240 V ~ 50 Hz
Totalt energiforbruk	3.1 kW
Sikring	min. 16 A
Kabelltype/tverrsnitt	H05VV-FG 3 x 1,5 mm ²
Kabellengde	maks. 2 m
Eksterne mål (høyde/bredde/dybde)	595 mm/594 mm/567 mm
Installasjonsmål (høyde/bredde/dybde)	**590 Eller: 600 mm/560 mm/min. 550 mm
Hovedovn	Multifunksjonsovn
Indre lampe	15/25 W
Grillstrømforbruk	2.2 kW

Grunnleggende: Informasjon om energimerket for elektriske ovner er gitt i samsvar med EN 60350-1 / IEC 60350-1-standarden. Disse verdiene er fastsatt ved standard belastning med funksjonene under-over-varme eller vifteoppvarming (hvis aktuelt).

Energieffektivitetsklassen er fastsatt i overensstemmelse med de følgende prioritiseringene avhengig av om de relevante funksjonene finnes på produktet eller ikke. 1-Matlagning med øko-vifte, 2- Turbo langsom matlagning, 3- Turbo matlagning, 4- Vifteassistert under/overvarme, 5-Over- og undervarme.

** Se. *Installasjon, side 11.*



Tekniske spesifikasjoner kan endres uten varsel for å forbedre kvaliteten på produktet.



Verdiene som er oppgitt i merkingene på produktet eller i dokumentasjonen som medfølger er oppnådd i laboratoriemiljø ifølge relevante standarder. Avhengig av drifts- og miljøforhold for produktet, kan disse verdiene variere.



Figurer i denne veiledningen er skjematiske og kan derfor være litt forskjellige fra ditt produkt.

3 Installasjon

Produktet må installeres av en kvalifisert person i samsvar med gjeldende forskrifter. Ellers vil garantien gjøres ugyldig. Produsenten skal ikke holdes ansvarlig for skader som oppstår fra prosedyrer som utføres av uautoriserte personer, og dette kan gjøre garantien ugyldig.



Klargjøring av plassering og elektrisk installasjon av produktet er kundens ansvar.



FARE:

Produktet må installeres i overensstemmelse med de lokale gass- og/eller elektrisitetsforskriftene.



FARE:

Før installasjon, kontroller visuelt om produktet har noen defekter.
Hvis dette er tilfelle, må det ikke installeres.
Skadede produkter vil utgjøre potensielle farer for din sikkerhet.

Før installasjon

Apparatet er ment for installasjon i kommersielt tilgjengelige kjøkkenkabinetter. En sikkerhetsavstand

må overholdes mellom apparatet og kjøkkenveggene og møblene. Se figur (verdier i mm).

- Overflater, syntetiske laminater og klebemidler som brukes må være varmebestandige (minimum 100 °C).
- Kjøkkenskapene må være stilt jevnt og festet.
- Hvis det er en skuff under ovnen, må det være installert en hylle mellom ovnen og skuffen.
- Det skal være minst to personer til å bære apparatet.



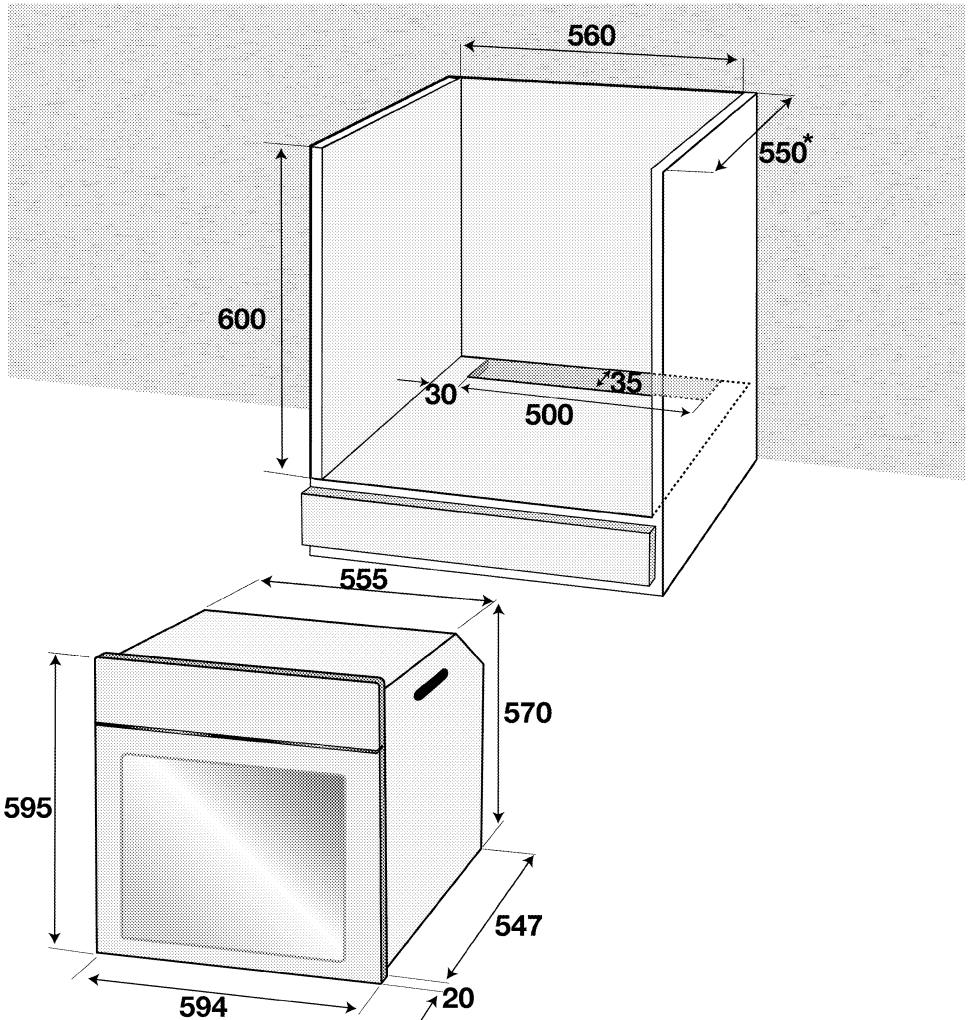
Ikke installér produktet ved siden av kjøleskap eller fryser. Varmen som utstråles fra enheten vil føre til økt energiforbruk for kjøleapparatene.



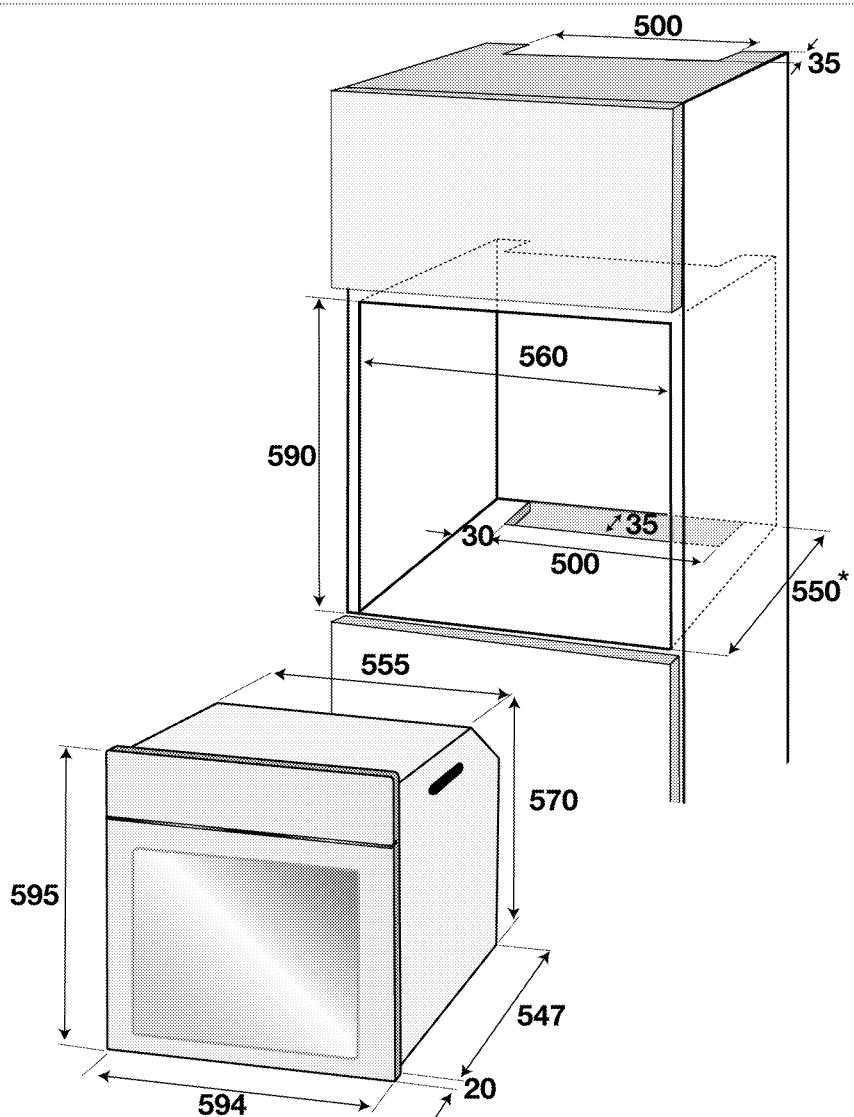
Ikke bruk døren og/eller håndtaket til å løfte eller flytte produktet.



Hvis produktet har trådhåndtak, skyv håndtakene tilbake i sideveggene etter at du har flyttet produktet.



* min.



* min.

Installasjon og tilkobling

- Produktet kan kun installeres og tilkobles i overensstemmelse med aktuelle installasjonsforskrifter.

Elektrisk tilkopling

Tilkople produktet til et jordet uttak/linje, beskyttet av en sikring med riktig kapasitet, slik som oppgitt i tabellen over tekniske spesifikasjoner. Få jordingsinstallasjonen utført av en kvalifisert elektriker mens produktet brukes med eller uten en transformør. Selskapet vil ikke være ansvarlig for noen skader som oppstår hvis produktet brukes uten en jordingsinstallasjon i overensstemmelse med de lokale forskriftene.

FARE:

Produktet kan kun tilkobles strømforsyningen av autoriserte, kvalifiserte personer.

Produktets garantiperiode starter kun etter riktig installasjon.

Produsenten skal ikke holdes ansvarlig for skader som oppstår fra prosedyrer som utføres av uautoriserte personer.

FARE:

Strømledningen må ikke klemmes, bøyes eller fastklemmes eller komme i kontakt med varme deler av apparatet.

En ødelagt strømledning skal skiftes ut av en kvalifisert elektriker. Ellers er det fare for elektrisk sjokk, kortslutning eller brann!

- Tilkoplingen skal være i overensstemmelse med nasjonale forskrifter.
- Strømforsyningsdata må tilsvare data som er spesifisert på typeskiltet på enheten. Åpne frontdøren for å se typeskillet.
- Strømledningen på produktet må stemme overens med verdiene i tabellen over de tekniske spesifikasjonene.

FARE:

Før arbeidet påbegynnes på den elektriske installasjonen, koble produktet fra strømnettet. Det er fare for elektrisk sjokk!

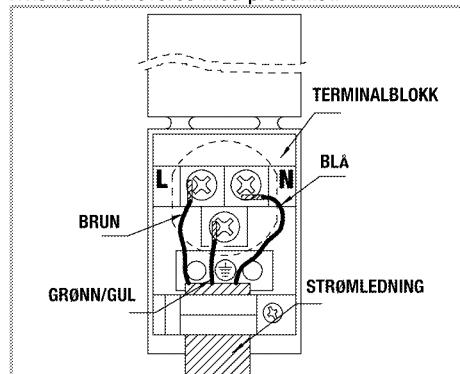
Koble til strømledningen

1. Hvis det ikke er mulig å koble fra alle poler i forsyningsstrømmen, må en frakoblingsenheten med minst 3 mm kontaktklaring (sikringer, linjesikkerhetsbrytere, kontakter) kobles til, og alle polene på denne frakoblingsenheten må være tilgrensende (ikke over) til produktet i overensstemmelse med IEE-direktiver. Hvis denne instruksjonen ikke overholdes kan det resultere i

driftsproblemer og produktgarantien kan bli ugyldig.

Ekstra beskyttelse fra en kretsbyrte for reststrøm anbefales.

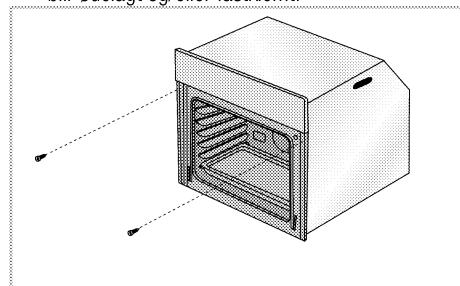
Hvis kabelen leveres med produktet:



2. For enkeltfasetilkobling koble til ledningene slik som vist nedenfor:
 - Brun/svart leder = L (fase)
 - Blå/grå leder = N (nøytral)
 - Grønn/gul leder = (E)  (jord)

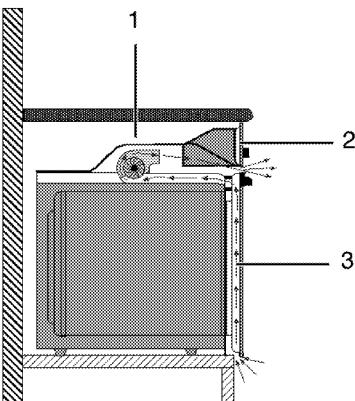
Installere produktet

1. Skyv ovnen inn i skapet, innjuster og fest den, samtidig som du kontrollerer at strømkabelen ikke blir ødelagt og/eller fastklemt.



Fest ovnen med de 2 skruene, slik som vist.

For produkter med kjølevifte



- 1 Kjølevifte
- 2 Kontrollpanel
- 3 Dør

Den innebygde viften kjører både innebygd kabinet og utstyrets front.



Kjøleviften fortsetter å gå i ca. 20-30 minutter etter at ovnen er slått av.
Hvis du har laget mat vha. programmering av ovnens tidsur, vil også kjøleviften slås av sammen med alle andre funksjoner på slutten av steketiden.

Siste kontroll

1. Sett i strømstøpselet og slå på produktets sikring.
2. Kontroller funksjonene.

Framtidig transport

- Oppbevar apparatets opprinnelige eske og transporter apparatet i denne. Følg rettledningen som er trykt på kartongen. Hvis du ikke har den originale esken, pakk produktet i bubleplast eller tykk papp og tape godt.
- For å forhindre at stekerist og brett inne i ovnen skal skade ovnsdøren, sette en stripe kartong på innsiden av ovnsdøren slik at det samsvarer med plasseringen av brettene. Lim fast ovnsdøren til sideveggene.
- Ikke bruk døren eller håndtaket til å løfte eller flytte produktet.



Ikke plasser noen gjenstander på produktet og flytt det i oppreist posisjon.



Kontroller det generelle utseendet til produktet for skader som kan ha oppstått under transport.

4 Forberedelser

Tips for energisparing

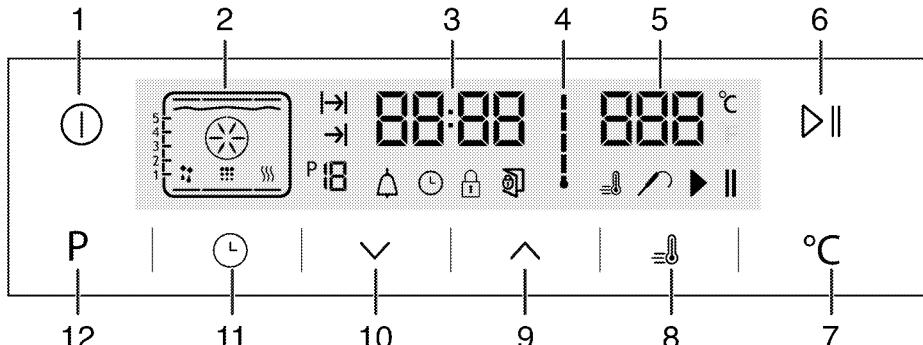
Følgende informasjon vil hjelpe deg til å bruke apparatet på en økologisk måte og spare energi:

- Bruk mørkfargede og emaljebelagte kokekar i ovnen, siden varmeoverføringen vil være bedre.
- Ved koking av måltidene, utfør en forvarmingsoperasjon hvis det anbefales i brukerhåndboken eller kokebeskrivelsen.
- Ikke åpne døren på ovnen for hyppig under matlagingen.

- Prøv å tilbered mer enn én rett i ovnen samtidig, når det er mulig. Du kan tilberede mat ved å plassere to kokekar på stekeristen.
- Lag mer enn én rett etter hverandre. Ovnen vil allerede være varm.
- Du kan spare energi ved å slå av ovnen i noen minutter før sluttkoketiden. Ikke åpne ovnsdøren.
- Tin opp de frosne måltidene før de tilberedes.

Første gangs bruk

Tidsinnstilling



- 1 Når ovnen starter vil -symbolet lys. Trykk på - / -knappene for å angi tiden.
- 2 Bekreft innstillingen ved å trykke på -symbolet, og vent i fire sekunder uten å trykke på noen knapper for å bekrefte.

Hvis den aktuelle tiden ikke er innstilt, vil tidsindikatorer begynne å øke/bevege seg oppover fra 12.00. -symbolet vil vises for å indikere at den aktuelle tiden ikke har blitt innstilt. Dette vil forsvinne så snart tiden er innstilt.

Første rengjøring av produktet



Overflaten kan skades av rengjøringsmidler

eller rengjøringsmaterialer.
Ikke bruk aggressive rengjøringsmidler,
rengjøringspulver/kremre eller skarpe
gjenstander under rengjøring.

- 1 Fjern alle pakningsmaterialer.
- 2 Tørk av overflatene på produktet med en fuktig klut eller svamp, og tørk med en klut.

Første oppvarming

Varm opp produktet i omtrent 30 minutter, og slå det deretter av. Dermed vil alle produksjonsrester eller -lag brennes av og fjernes.



ADVARSEL

Varme overflater kan forårsake forbrenninger!

Produktet kan bli varmt under bruk. Berør aldri de varme brennerne, indre deler av ovnen, varmeelementer osv. Hold barn på avstand. Bruk alltid varmebestandige grytehansker når du setter inn eller tar ut retter fra den varme ovnen.

Elektrisk komfyrr

- 1 Fjern alle bakebrett og stekeristen fra ovnen.
- 2 Lukk ovnsdøren.
- 3 Velg posisjonen "Statisk".

4. Velg høyeste effekt på grillen; se *Slik bruker du den elektriske ovnen, side 18*.
5. Bruk ovnen i omtrent 30 minutter.
6. Slå av ovnen, se *Slik bruker du den elektriske ovnen, side 18*

Grillovn

1. Fjern alle bakebrett og stekeristen fra ovnen.
2. Lukk ovnsdøren.

3. Velg høyeste effekt på grillen; se *Slik bruker du grillen, side 26*.
4. Bruk ovnen i omtrent 30 minutter.
5. Slå av grillen, se *Slik bruker du grillen, side 26*



Røyk og lukt kan slippes ut i et par timer under første drift. Dette er helt normalt. Se til at rommet er godt ventilert for å fjerne røyken og lukten. Unngå direkte inhalering av røyken og lukten som slippes ut.

5 Slik bruker du ovnen

Generell informasjon om baking, steking og grilling



ADVARSEL

Varme overflater kan forårsake forbrenninger!
Produktet kan bli varmt under bruk. Berør aldri de varme brennerne, indre deler av ovnen, varmeelementer osv. Hold barn på avstand. Bruk alltid varmebestandige grytehansker når du setter inn eller tar ut retter fra den varme ovnen.



FARE:

Vær forsiktig ved åpning av døren, siden det vil komme ut damp.
Damp som kommer ut kan skolde hendene, ansiktet og/eller øynene.

Baketips

- Bruk belegg som ikke kleber, passende metallplater eller aluminiumsbeholdere eller varmeresistente silikonformer.
- Utnytt plassen på stativet på best mulig måte.
- Plasser bakeformen i midten av stativet.
- Velg riktig hylleposisjon før du slår på ovnen eller grillen. Ikke endre hylleposisjon når ovnen er varm.
- Hold ovnsdøren lukket.

Steketips

- Hvis hel kylling, kalkun og måltider med store biter behandles med dressinger, slik som f.eks. sitronjuice og svart pepper før steking, vil det øke stekeytelsen.
- Det tar omrent 15 til 30 minutter lenger å stekte kjøtt med bein i sammenligning med stek av den samme størrelsen av kjøtt uten bein.
- Hver centimeters kjøtthakkelse krever omrent 4 til 5 minutter steketid.
- La kjøttet stå i ovnen i omrent 10 minutter etter koketiden er ferdig. Saften fordeles bedre over hele steken og kommer ikke ut når kjøttet kuttes.
- Fisk i en varmebestandig form skal plasseres på stativet på midtre eller nedre nivå.

Grilltips

Ved grilling av kjøtt, fisk og fjærkre, blir de fort brune, har en fin skorpe og blir ikke tørre. Flate stykker, kjøtt og pølser, men også grønnsaker med høyt vanninnhold (f.eks. tomater og løk) er spesielt egnet for grilling.

- Fordel stykkene som skal grilles på risten eller på bakebrettet med risten på en slikt måte at plassen som dekkes ikke overskridet størrelsen på varmelementet.

- Skyy stekeristen eller bakebrettet med grillen i ønsket høyde i ovnen. Hvis du griller på stekeristen, skyy bakebrettet inn i den nederste hyllen for å samle fett. Tilfør noe vann i bakebrettet for enkel rengjøring.



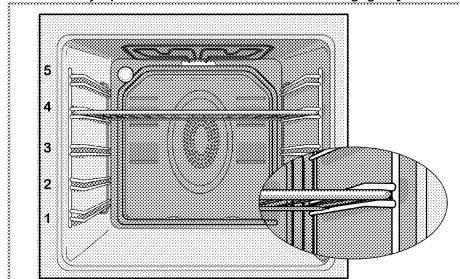
Mat som ikke eigner seg til grilling medfører brannfare. Grill kun mat som eigner seg for intensiv grillvarme. Ikke plasser maten for langt bak i grillen. Dette er det varmeste området, og fet mat kan ta fyr.

Slik bruker du den elektriske ovnen

Hylleposisjoner (for modeller med grillrist)

Det er viktig å posisjonere stekeristen riktig på gitterhyllen. Stekeristen må settes inn i hyllen slik som vist på figuren.

Ikke la stekeristen stå mot bakveggen i ovnen. Skyv derfor stekeristen til den fremre delen av stativet og fest ved hjelp av døren for å få best mulig grillytelse.



Driftsmoduser

Rekkefølgen på driftsmodusene som vises her kan avvike fra tilordningen på produktet ditt.

1. Over- og undervarme



Maten varmes opp fra topp og bunn samtidig.

For eksempel eigner den seg for kaker, bakevarer eller kaker og ilfaste fat i bakeformer. Bruk kun ett brett når du tilbereder maten.

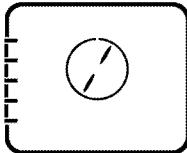
Den egnede hylleposisjonen vil vises på skjermen.

2. Viftestøttet under-/overvarme

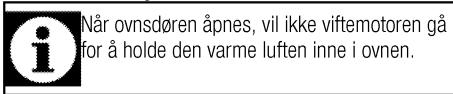


Varmluft som varmes av nedre og øvre varmeelementer fordeles jevnt i ovnen raskt ved hjelp av viften. Bruk kun ett brett når du tilbereder mat.

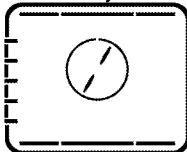
3. Varmluft



Varmluft som varmes av nedre varmeelement fordeles jevnt i ovnen raskt ved hjelp av viften. Den egner seg til å tilberede måltidene på ulike høylenivåer, og forhåndsvarming er ikke nødvendig i de fleste tilfellene. Egner seg for tilberedning med flere brett.



4. "3D"-funksjon



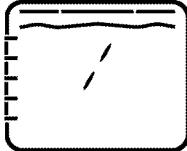
Overvarme, undervarme og vifteassistert varme er på. Mat stekes jevnt og hurtig i hele ovnen. Bruk kun ett brett når du tilbereder maten.

5. Pizzafunksjon



Undervarme og vifteassistert varme er på. Egner seg til å steke pizza.

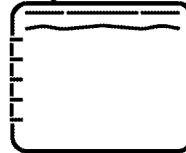
6. Full grill + vifte



Varmluft som varmes av den store grillen fordeles raskt i ovnen ved hjelp av viften. Denne egner seg til grilling av større mengder med kjøtt.

- Legg store eller middels store porsjoner i riktig hylleposisjon under grillvarmen for å grille.
- Still temperaturen til maksimalt nivå.
- Snu maten etter halve grilltiden.

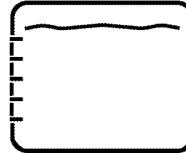
7. Full grill



Stor grill i ovnstaket er i drift. Denne egner seg til grilling av større mengder med kjøtt.

- Legg store eller middels store porsjoner i riktig hylleposisjon under grillvarmen for å grille.
- Still temperaturen til maksimalt nivå.
- Snu maten etter halve grilltiden.

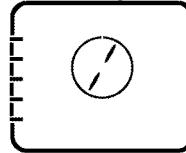
8. Grill



Liten grill i ovnstaket er i drift. Egner seg til grilling og gratengretter.

- Legg små eller middels store porsjoner i riktig hylleposisjon under grillvarmen for å grille.
- Still temperaturen til maksimalt nivå.
- Snu maten etter halve grilltiden.

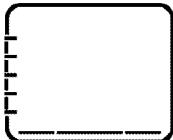
9. Sakte koking/øko-varmluftsvifte



For å spare strøm kan du bruke denne funksjonen i stedet for kokeoperasjoner som du ville utført ved å bruke varmluft i temperaturområdet 160-220 °C. Men koketiden vil øke noe.

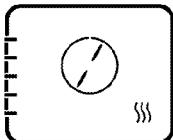
Tilberedningstider som er relatert til denne funksjonen er angitt i tabellen "Sakte koking/øko-varmluftsvifte".

10. Undervarme



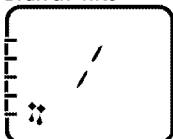
Kun undervarmen er i drift. Den egner seg til pizza og etterfølgende brunning av mat fra bunnen.

11. Holde maten varm



Bruktes til å holde maten varm ved en temperatur som holder maten serveringsklar over lengre tid.

12. Bruk av vifte



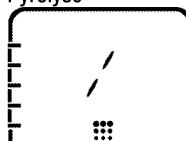
Oven varmes ikke opp. Kun viften (i bakveggen) er i drift. Egner seg for å tine opp frossen kornmat langsomt ved romtemperatur og nedkjøling av tilberedt mat.

13. Pyrolyse - økonomimodus



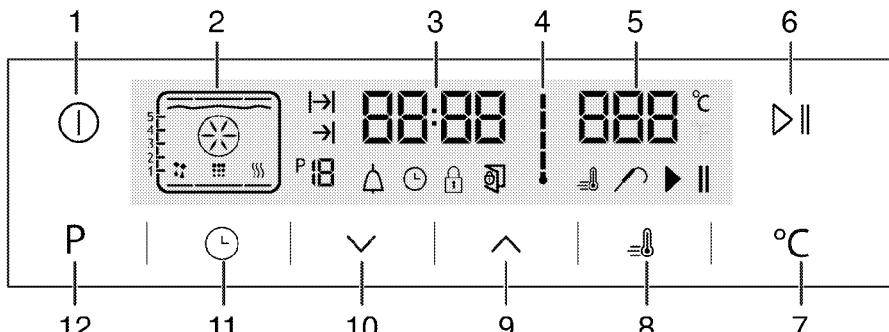
Denne funksjonen gjør at ovnen kan rengjøre seg selv ved høy temperatur. Denne anbefales for lett tilsmussede ovner. Les beskrivelsen i rengjøringsavsnittet for å bruke denne funksjonen. Se *side 27*.

14. Pyrolyse



Denne funksjonen gjør at ovnen kan rengjøre seg selv ved høy temperatur. Les beskrivelsen i rengjøringsavsnittet for å bruke denne funksjonen. Se *side 27*.

Slik bruker du ovnens kontrollenhet



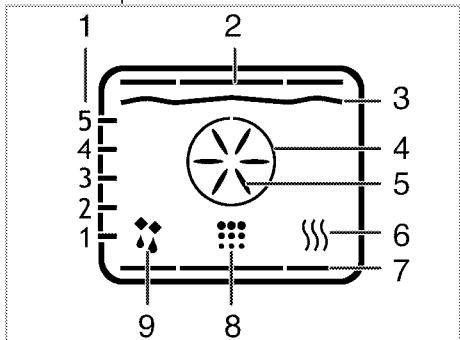
- 1 På/AV-knapp
2 Funksjonsdisplay
3 Indikatorfelt for aktuell tid
4 Symbol for ovnens indre temperatur
5 Indikatorfelt for temperatur
6 Tast for start/stopp matlagning
7 Tast for temperaturinnstilling
8 Forsterker-symbol (hurtig forhåndsoppvarming)
9 Plusstast
10 Minustast
11 Justeringstast
12 Returnere Key å funksjonsdisplay

- : Symbol for slutt på koketid
: Funksjonsnummer
: Alarmsymbol
: Klokkesymbol
: Nøkkellåssymbol
: Åpen dør-symbol
: Forsterker-symbol (hurtig forhåndsoppvarming)
: Kjøttsonde-symbol
: Pause kokking-symbol
: Start kokking-symbol

: Koketidsymbol

Funksjonstabell:

Funksjonstabellen indikerer funksjonene som kan brukes i ovnen og deres respektive maksimale og minimale temperaturer.



- | | |
|---|-------------------------|
| 1 | Hylleposisjoner |
| 2 | Overvarme |
| 3 | Grillelement |
| 4 | Boost-element |
| 5 | Boost-vifte |
| 6 | Holde maten varm |
| 7 | Undervarme |
| 8 | Rengjøringsposisjon |
| 9 | Drift med vifteposisjon |



Funksjoner varierer, avhengig av produktmodellen!

Funksjonstabell	Anbefalt temperatur (°C)	Temperaturområde (°C)
Over- og undervarme	200	40-280
Viftestøttet under-/overvarme	175	40-280
Vifteassistert steking	180	40-280
"3D"-funksjon	205	40-280
Pizzafunksjon	210	40-280
Vifteassistert stor grill	200	40-280
Full grill	280	40-280
Lav grill	280	40-280
Øko-varmluftsvifte	180	160-220
Undervarme	180	40-220
Opprettholde varme	60	40-100



Maksimal justerbar steketid i moduser unntatt varmebehold er begrenset til 6 timer av sikkerhetsmessige årsaker. Programmet kanselleres ved strømbrydd. Du må reprogrammere ovnen.



Mens justeringer foretas, vil relaterte symboler på klokken blinke.



Den aktuelle tiden kan ikke stilles inn mens ovnen er i drift i noen funksjon, eller hvis halvautomatisk eller helautomatisk programmering gjøres på ovnen.



Selv når ovnen er av, tennes ovnslampen når ovnsdøren åpnes.

Slik bruker du ovnen

- Trykk på -knappen i mer enn to sekund for å åpne ovnen.
» Første funksjon vises på displayet etter at ovnen er slått på. Når displayet er i denne modusen, kan du stille inn steketid, sluttid for steking og forsterker (hurtig oppvarming).



Ovnen vil slå seg av automatisk innen 20 sekunder hvis ingen ovnsinnstilling foretas på denne skjermen.

Manuell tilberedning ved å velge temperatur og driftsmodus

Manuell tilberedning ved å velge temperatur og driftsmodus som egner seg for maten du skal tilberede, og du kan kontrollere dette manuelt uten å angi tilberedningstid.

- Første funksjon vises på displayet etter at du har trykket på -knappen for å åpne ovnen.
- Velg driftsfunksjon ved å trykke på --knappene.
- Hvis du ønsker å endre temperaturen som er anbefalt for funksjonen, kan du aktivere temperaturfeltet ved å trykke på -knappen.
» -symbolet blinker.
- Still inn ønsket temperatur ved å trykke på --knappene.
- Bekreft temperaturinnstillingen ved å trykke på -knappen.
- Sett matretten inn i ovnen.
- Trykk på - for å starte matlagingen hvis temperaturen og funksjonen er egnet. -symbolet vil vises på displayet.

» Ovnen vil lett begynne å virke i den valgte funksjonen og vil øke den indre ovnstemperaturen til innstilt temperatur. Alle gradene på det indre temperatursymbolet vil lyse når den indre temperaturen når ønsket temperatur. Ytterligere, aktive varmere og anbefalt brettstilling vises på funksjonsdisplayet.

8. Ovnen vil ikke slå seg av automatisk ved manuell tilberedning uten at tilberedningstid er valgt. Du kan fullføre tilberedningen ved å trykke på ►||-knappen igjen.
» Ovnen vil fullføre tilberedningen og ||-symbolet vises på displayet.
 9. Trykk på ①-knappen i mer enn to sekunder for å lukke ovnen.
- Matlaging ved å angi tilberedningstid:**
- Du kan forsikre deg om at ovnen slår seg av ved å velge temperatur og funksjon som er egnet for måltider og angi tilberedningstid. Manuell kontroll uten å angi tilberedningsvarighet.
1. Første funksjon vises på displayet etter at du har trykket på ①-knappen for å åpne ovnen.
 2. Velg driftsfunksjon ved å trykke på ▲-▼-knappene.
 3. Hvis du ønsker å endre temperaturen som er anbefalt for funksjonen, kan du aktivere temperaturfeltet ved å trykke på °C-knappen.
» °C-symbolet blinker.
 4. Still inn ønsket temperatur ved å trykke på ▲-▼-knappene.
 5. Bekreft temperaturinnstillingen ved å trykke på °C-knappen.
 6. Trykk på ① til ►| -symbolet vises på displayet for tilberedningstid.
 7. Angi tilberedningstid ved å trykke på ▲-▼-knappene og bekreft innstillingen ved å trykke på ①-knappen.
» Når tilberedningstiden er angitt vises ►| -symbolet kontinuerlig på displayet.
 8. Sett matretten inn i ovnen.
 9. Trykk på ►||-for å starte matlagingen hvis temperaturen og funksjonen er egnet. ►-symbolet vil vises på displayet.
» Ovnen vil varmes opp til innstilt temperatur og vil holde denne temperaturen inntil slutten på koketiden som har blitt valgt.
» Ovnen vil lett begynne å virke i den valgte funksjonen og vil øke den indre ovnstemperaturen til innstilt temperatur. Den opprettholder denne temperaturen inntil sluttiden for den angitte kokingen. Alle gradene på det indre temperatursymbolet vil lyse når den indre temperaturen når ønsket temperatur. Ytterligere, aktive varmere og anbefalt brettstilling vises på funksjonsdisplayet.
 10. Etter at stekeprosessen er ferdig, vil merket «Slutt» vises på displayet, og alarmen vil høres.
11. Du kan trykke hvilken som helst knapp for å stoppe alarmen.
» Alarmen stopper og ovnen avsluttes automatisk.
- Hvis du ønsker å angi et senere tidspunkt for sluttid:**
- Du kan forsikre deg om at ovnen går og slår seg av automatisk ved å angi temperatur og funksjon som egner seg for maten du tilbereder. Du kan endre tilberedningstiden og sluttiden til et senere tidspunkt, og kontrollere manuelt uten å angi tilberedningsvarighet.
1. Første funksjon vises på displayet etter at du har trykket på ①-knappen for å åpne ovnen.
 2. Velg driftsfunksjon ved å trykke på ▲-▼-knappene.
 3. Hvis du ønsker å endre temperaturen som er anbefalt for funksjonen, kan du aktivere temperaturfeltet ved å trykke på °C-knappen.
» °C-symbolet blinker.
 4. Still inn ønsket temperatur ved å trykke på ▲-▼-knappene.
 5. Bekreft temperaturinnstillingen ved å trykke på °C-knappen.
 6. Trykk på ① til ►| -symbolet vises på displayet for tilberedningstid.
 7. Angi tilberedningstid ved å trykke på ▲-▼-knappene og bekreft innstillingen ved å trykke på ①-knappen.
» Når tilberedningstiden er angitt vises ►| -symbolet kontinuerlig på displayet.
 8. Trykk på ① til ►| -symbolet vises på displayet for sluttid.
 9. Angi tilberedningstid ved å trykke på ▲-▼-knappene og bekreft innstillingen ved å trykke på ①-knappen.
» Når sluttiden som er angitt vises ►| -symbolet kontinuerlig på displayet.
 10. Sett matretten inn i ovnen.
 11. Trykk på ►||-knappen for å starte matlagingen hvis temperaturen, tilberedningstiden, sluttiden og funksjonen er egnet. ►-symbolet vil vises på displayet.
» Ovnstimeren kalkulerer automatisk oppstartstid for kokig ved å trekke fra koketiden fra kokesluttiden som du har stilt inn. Valgt driftsmodus aktiveres når oppstartstiden for kokig har kommet, og ovnen varmes opp til innstilt temperatur. Den opprettholder denne temperaturen inntil sluttiden for den angitte kokingen. Alle gradene på det indre temperatursymbolet vil lyse når den indre temperaturen når ønsket temperatur. Ytterligere, aktive varmere og anbefalt brettstilling vises på funksjonsdisplayet.

varmere og anbefalt brettstilling vises på funksjonsdisplayet.

12. Etter at stekeprosessen er ferdig, vil merket «**Slutt**» vises på displayet, og alarmen vil høres.
13. Du kan trykke hvilken som helst knapp for å stoppe alarmen.

» Alarmen stopper og ovnen avsluttes automatisk.



Hvis du bare ønsker å avbryte tilberedningstiden, eller tilberedningstiden og sluttiden etter at du har angitt dem, må du tilbakestille tilberedningstiden.

Innstilling av forsterkeren (hurtig forvarming)

Bruk forsterkerfunksjonen (hurtig forhåndssoppvarming) til å la ovnen nå den ønskede temperaturen hurtigere.



Booster kan ikke velges for tining, hold varm og rengjøring. Booster-innstillinger vil kanskelleres i tilfelle strømbrudd.

1. Trykk på -knappen etter at du har angitt temperaturen, tilberedningstiden, sluttiden og funksjonen.
» -symbolet vises kontinuerlig og booster (rask forvarming) er aktivert.
- » Forsterkersymbolet forsvinner så snart ovnen når den ønskede temperaturen og ovnen gjenopptar driften i den funksjonen den var i før forsterkerfunksjonen.
2. Trykk på -knappen igjen for å avslutte booster-funksjonen.
» -symbolet vises og booster (rask forvarming) er deaktivert.

Slå av den elektriske ovnen

Trykk på -tasten for å slå av ovnen.

Aktivere tastelåsen

Du kan forhindre ovnen fra å forstyrres ved å aktivere tastelåsfunksjonen.

1. Trykk på til -symbolet vises på displayet.
» «**AV**» vil vises på displayet.
2. Trykk på knappen for å aktivere tastelåsen.
» Når tastelåsen har blitt aktivert, vises «**På**» på displayet, og -symbolet forblir tent. Bekreft ved å trykke på .



Ovnsknappene fungerer ikke når tastelåsfunksjonen er aktivert. Tastelåsen vil ikke kanskelleres i tilfelle strømbrudd.

For å deaktivere tastelåsen, trykk på

1. Trykk på til -symbolet vises på displayet.
» «**På**» vil vises på displayet.
2. Deaktivér tastelåsen ved å trykke på -knappen.
» «**AV**» vises på tastelåsen er deaktivert. Bekreft ved å trykke på .



Ovnsknappene fungerer ikke når tastelåsfunksjonen er aktivert. Tastelåsinnstillingene vil ikke kanskelleres i tilfelle strømbrudd.

Stille inn alarmklokken

Du kan bruke timeren på produktet for alle advarsler eller påminnelser utenfor kokeprogrammet. Alarmklokken har ingen påvirkning på funksjonene til ovnen. Den brukes kun som en advarsel. For eksempel er det nyttig hvis du ønsker å vende maten i ovnen på et bestemt tidspunkt. Timeren vil høres på slutten av den innstilte tiden.

1. Trykk på til -symbolet vises på displayet.



Maksimal alarmtid kan være 23 timer og 59 minutter.

2. Still inn alarmen med - / -knappene.
» -symbolet vil forbli tent, og alarmtiden vil vises på displayet når alarmtiden er stilt inn.
3. På slutten av alarmtiden, vil -symbolet begynne å blinke, og et alarmsignal høres.

Slå av alarmen

1. Alarmsignalet vil høres i to minutter. Du kan trykke hvilken som helst knapp for å stoppe alarmen.
- » Alarmen vil slås av, og den aktuelle tiden vil vises.

Avbryte alarmen

1. Trykk på til -symbolet vises på displayet for å avbryte alarmen.
2. Trykk og hold -knappen nede til «**00:00**» vises.



Alarmtiden vil vises. Hvis alarmtiden og koketiden stilles inn samtidig, vil den korteste tiden vises.

Endre klokkeslett

1. Trykk på -knappen med korte mellomrom helt til -symbolet vises på displayet.
2. Trykk på eller for å stille inn tiden.
3. Bekreft innstillingen ved å trykke på -symbolet, og vent i fire sekunder uten å trykke på noen knapper for å bekrefte.



De aktuelle tidsinnstillingene kanskelleres ved strømbrudd. Klokken må stilles på nytt. Aktuell tid kan ikke endres når noen av ovnsfunksjonene er i bruk.

Tidstabell for matlagning



Timingen i denne oversikten er beregnet som en guide. Tidene kan variere på grunn av temperaturen på mat, tykkelse, type og etterdine preferanser for kokning.

Baking og steking



1. hylle på ovnsstativet er nederste stativ.

Rett	Kokenivånummer	Stativstilling	Temperatur (°C)	Steketid (ca. i min.)
Kaker på brett*	Ett nivå		3	175 25 ... 30
Kaker i form*	Ett nivå	○	2	180 40 ... 50
Kaker i bakepapir*	Ett nivå		3	175 25 ... 30
	2 nivåer	○	1 - 5	175 30 ... 40
	3 nivåer	○	1 - 3 - 5	180 45 ... 55
Svampkake*	Ett nivå		3	200 5 ... 10
	2 nivåer	○	1 - 5	175 20 ... 30
Småkaker*	Ett nivå		3	175 25 ... 30
	2 nivåer	○	1 - 5	170 ... 190 30 ... 40
	3 nivåer	○	1 - 3 - 5	175 35 ... 45
Deigbakst*	Ett nivå		2	200 30 ... 40
	2 nivåer	○	1 - 5	200 45 ... 55
	3 nivåer	○	1 - 3 - 5	200 55 ... 65
Rik bakst*	Ett nivå		2	200 25 ... 35
	2 nivåer	○	1 - 5	200 35 ... 45
	3 nivåer	○	1 - 3 - 5	190 45 ... 55
Gjærdeig*	Ett nivå		2	200 35 ... 45
	2 nivåer	○	1 - 3	190 35 ... 45
Lasagne*	Ett nivå		2 - 3	200 30 ... 40
Pizza*	Ett nivå		2	200 ... 220 15 ... 20
	Ett nivå	○	3	200 10 ... 15
Biffsteik (hel) /Steik	Ett nivå	人	3	25 min. 250/maks., deretter 180 ... 190 100 ... 120
Lammelår (gryte)	Ett nivå	人	3	25 min. 250/maks., deretter 190 70 ... 90
	Ett nivå	○	3	25 min. 250/maks., deretter 190 60 ... 80
Stekt kylling	Ett nivå	人	2	15 min. 250/maks., deretter 180 ... 190 55 ... 65
	Ett nivå	○	2	15 min. 250/maks., deretter 180 ... 190 55 ... 65
Kalkun (5,5 kg)	Ett nivå	人	1	25 min. 250/maks., deretter 180 ... 190 150 ... 210
	Ett nivå	○	1	25 min. 250/maks., deretter 180 ... 190 150 ... 210
Fisk	Ett nivå	人	3	200 20 ... 30
	Ett nivå	○	3	200 20 ... 30

Mens du tilbereder mat med 2 brett samtidig, plasser det dype brettet på øvre hylle og det andre brettet på nedre hylle.

* Det anbefales å utføre forhåndsoppvarming av alle matslag.

Sakte koking/øko-varmluftsvifte



Ikke endre tilberedningstemperaturen etter at tilberedningen starter i Sakte koking/øko-varmluftsvifte-modus.



Ikke åpne døren under matlaging i modusen Sakte koking/øko-varmluftsvifte-modus.

Rett	Kokenivånummer	Stativstilling	Temperatur (°C)	Steketid (ca. i min.)
Kjøtgryte	Ett nivå	Ⓐ	160	100 ... 120
Kyllinggryte	Ett nivå	Ⓑ	160	70 ... 100
Hvite bønner	Ett nivå	Ⓒ	160	130 ... 150
Auberginegryte	Ett nivå	Ⓓ	160	130 ... 150
Steik - hel	Ett nivå	Ⓔ	160	110 ... 130
Steik - i stykker	Ett nivå	Ⓕ	160	100 ... 120
Kaker i bakepapir	Ett nivå	Ⓖ	185	35 ... 40
Småkaker	Ett nivå	Ⓗ	185	30 ... 35
Deigbakst	Ett nivå	Ⓘ	200	40 ... 45
Rik bakst	Ett nivå	Ⓛ	200	40 ... 45

- Utfør en forhåndsoppvarming i 6-7 minutter.
- Hvitt/rødt kjøtt må vendes i pannen før steking inntil de er nedkokt.
- Hvite bønner må kokes i 30 minutter før steking. Du kan bruke hermetiske bønner direkte.
- Ved å dekke til kokekaret økes kokeytelsen.

Baketips for kake

- Hvis kaken er for tørr, øk temperaturen med 10 og reduser steketiden.
- Hvis kaken er våt, bruk mindre væske eller senk temperaturen med 10 °C.
- Hvis kaken er for mørk på toppen, plasser den på en lavere hylle, senk temperaturen og øk steketiden.
- Hvis den er godt stekt på innsiden, men klisset på utsiden, bruk mindre væske, senk temperaturen og øk steketiden.

Tips for koking av grønnsaker

- Hvis grønnsaksretten mister all væske og blir for tørr, tilbered den i en panne med lokk i stedet for et brett. Lukkede kar vil beholde saften i retten.
- Hvis en grønnsaksrett ikke blir kokt, kok grønnsakene på forhånd, eller klargjør dem som hermetisert mat og legg dem i ovnen.

Bakevaretips

- Hvis bakevarene er for tørre, øk temperaturen med 10 °C og reduser steketiden. Damp deiglagene med en saus som består av melk, olje, egg og yoghurt.
- Hvis bakevarene tar for lang tid til å bake, vær ekstra oppmerksom så tykkelsen på bakevarene du har tilberedt ikke overskridet dybden på brettet.
- Hvis den øvre siden av bakevarene blir brune, men den lavere delen ikke er stekt, se til at sausmengden du har brukt til bakevarene ikke er for lang mot bunnen av bakevarene. Prøv å spre sausen jevnt mellom deiglagene og på toppen av bakevarene for en jevn brunning.



Stek baksten i overensstemmelse med modus og temperatur som finnes i koketabellen. Hvis den nedre delen fortsatt ikke brunes nok, plasser den på en lavere hylle neste gang.

Slik bruker du grillen



ADVARSEL

Lukk ovnsdøren under grilling.

Varme overflater kan forårsake forbrenninger!

Slå på grillen

1. Første funksjon vises på displayet etter at du har trykket på -knappen for å åpne ovnen.
2. Trykk på for å velge ønsket grillfunksjon.
3. Hvis du ønsker å endre temperaturen som er anbefalt for funksjonen, kan du aktivere temperaturfeltet ved å trykke på -knappen.
» -symbolet blinker.
4. Still inn ønsket temperatur ved å trykke på - / -knappene.
5. Bekrefte temperaturinnstillingen ved å trykke på -knappen.
6. Trykk på for å starte grillen hvis temperaturen og funksjonen er egnet. -symbolet vil vises på displayet.

» Ovnen vil lett begynne å virke i den valgte funksjonen og vil øke den indre ovnstemperaturen til

Grilling med elektrisk grill

innstilt temperatur. Alle gradene på det indre temperatursymbolet vil lyse når den indre temperaturen når ønsket temperatur. Ytterligere, aktive varmere og anbefalt brettstilling vises på funksjonsdisplayet.

7. Du kan fullføre grillingen ved å trykke på -knappen igjen.

» Ovnen vil fullføre grillingen og -symbolet vises på displayet.

Slå av grillen

1. Trykk på -knappen i mer enn to sekunder for å lukke ovnen.



Mat som ikke egner seg til grilling medfører brannfare. Grill kun mat som egner seg for intensiv grillvarme. Ikke plasser maten for langt bak i grillen. Dette er det varmeste området, og fet mat kan ta fyr.

Tidstabell for grilling

Mat	Innsettingsnivå	Grilltid (omtrent)
Fisk	4...5	20...25 min. #
Oppskåret kylling	4...5	25...35 min.
Lammekoteletter	4...5	20...25 min.
Roastbeef	4...5	25...30 min. #
Kalvekoteletter	4...5	25...30 min. #
Toast	4	1...2 min.

avhengig av tykkelse

6 Vedlikehold og stell

Generell informasjon

Levetiden på produktet blir lengre og problemer som oppstår hyppig, reduseres hvis det rengjøres ved regelmessige intervaller.



FARE:

Koble produktet fra strømforsyningen før start av vedlikehold og rengjøring.
Det er fare for elektrisk sjokk!



FARE:

La produktet kjøles ned før rengjøring.
Varme overflater kan forårsake forbrenninger!

- Rengjør produktet grundig etter hver gangs bruk. På denne måten er det lettere å fjerne kokerester, og dermed unngås det at de brenner fast neste gang produktet brukes.
- Ingen spesielle rengjøringsmidler er nødvendige for å rengjøre produktet. Bruk varmt vann med flytende vaskemiddel, en myk klut eller svamp til å rengjøre produktet og tørke det med en tørr klut.
- Sikre alltid at overflødig væske tørkes godt av etter rengjøring og at alt søl tørkes opp umiddelbart.
- Ikke bruk rengjøringsmidler som inneholder syre eller klorid til å rengjøre overflatene i rustfritt stål eller inox, samt håndtaket. Bruk en myk klut med et flytende rengjøringsmiddel (ikke skurende) til å tørke rent på disse delene, pass på å tørke i én retning.



Overflaten kan skades av rengjøringsmidler eller rengjøringsmaterialer.

Ikke bruk aggressive rengjøringsmidler, rengjøringspulver/kremmer eller skarpe gjenstander under rengjøring.



Ikke bruk damprengjøringsmaskiner til å rengjøre apparatet, da dette kan føre til elektrisk støt.

Rengjøring av kontrollpanel

Rengjør kontrollpanelet og bryterne med en våt klut, og tørk så de blir tørre.



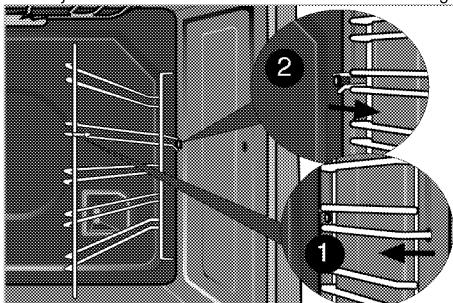
Ikke fjern kontrollknappene/bryterne for å rengjøre kontrollpanelet.

Kontrollpanelet kan skades!

Rengjøre ovnen

Rengjøre sideveggen

- Fjern frontdelen av sidestøtten ved å trekke det i motsatt retning av sideveggen.
- Fjern sidestativet helt ved å trekke det mot deg.



Pyrolyserengjøring



FARE:

Varme overflater kan forårsake forbrenninger!
Ikke berør produktet ved selvrengjøring og hold barn på avstand fra utstyret. Vent i minst 30 minutter før du fjerner restene.

Ovnen er utstyrt med selvrengjørende pyrolysefunksjon. Ovnen varmes opp til omtrent 480 °C, og smuss brennes til aske. En sterk røykutvikling kan forekomme. Sørg for god ventilasjon. Pyrolyse skal brukes etter omtrent hver 10. ovnsbruk.

- Fjern alt tilbehør fra ovnen. På modeller med sidestativ må sidestativene også tas ut.
- Før rengjøringssyklusen skal smuss fjernes fra de ytre overflatene og ovnens indre med en fuktig klut.



Ikke rengjør dørpakningen.

Fiberglasstetningen er svært sensiv og kan lett skades.

Ved skade på ovnsdørens pakning skal denne skiftes ut med en ny fra autorisert service.

- "Pyrolyse"  Velg pyrolysefunksjonen (selvrengjøring).
-  Det anbefales å bruke økonomisk rengjøringsfunksjon hvis ovnen ikke er altfor tilsmusset. Hvis denne funksjonen brukes når apparatet er svært tilsmusset, vil dette ikke være tilstrekkelig rengjøring. For slike tilfeller skal pyrolysefunksjonen  brukes etter økonomisk rengjøringssyklus.  er avsluttet.

Selvrengejøringstiden vises på displayet. Denne varigheten kan ikke justeres.
Slutten av selvrengejøringssyklusen kan justeres.



Fugler er svært sensitive overfor damper som avgis under rengejøringsprosessen. Flytt derfor alltid fugler til et annet lukket og godt ventilert rom. Hold kjøkkenet godt ventilert under selvrengejøringssyklusen.

4. Ovnsdøren kan ikke åpnes, og låssymbolet vises på tidsvisningen under selvrengejøring. Den holder seg låst en tid etter at pyrolysefunksjonen er ferdig. Ikke bryt opp dørlåsen med håndtaket før låsesymbolet forsvinner.
5. Etter en rengejøringssyklus skal smussavleiringene fjernes med eddikvann.

Rengjør ovnsdøren

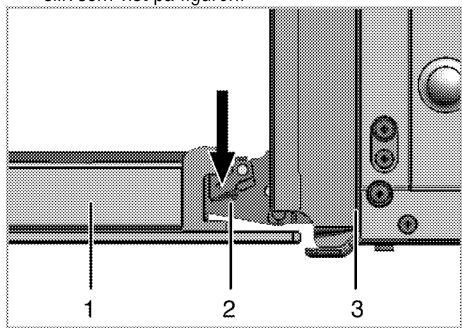
For å rengejøre ovnsdøren bruk varmt vann med flytende vaskemiddel, en myk klut eller svamp til å rengejøre produktet og tørke det med en tørr klut.



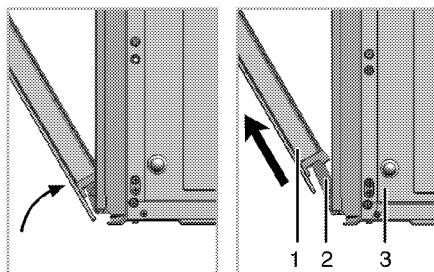
Ikke bruk aggressive skurende rengejøringsmidler eller skraper for å rengejøre ovnsdøren. De kan rive opp overflaten og ødelegge glasset.

Fjerne ovnsdøren

1. Åpne front døren (1).
2. Åpne klemmene ved hengselhuset (2) på høyre og venstre side av frontdøren ved å trykke dem ned slik som vist på figuren.



1 Frontdør
2 Hengsel
3 Ovn



3. Flytt frontdøren til halvveis.
4. Fjern frontdøren ved å trekke den oppover for å frigjøre den fra høyre og venstre hengsler.

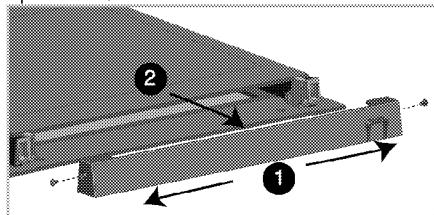


Trinnene som utføres under fjerningsprosessen skal utføres i motsatt rekkefølge for å installere døren. Ikke glem å lukke klemmene ved hengselhuset ved montering av døren.

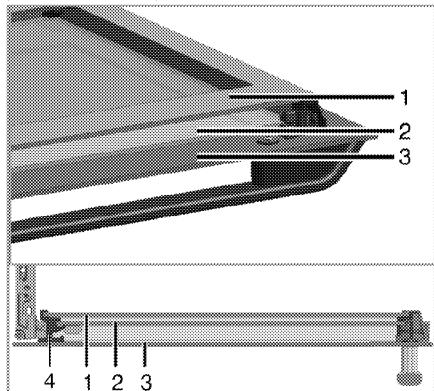
Fjerne dørens indre glass

Det indre glasspanelet på ovnsdøren kan fjernes for rengejøring.

Åpne ovnsdøren.

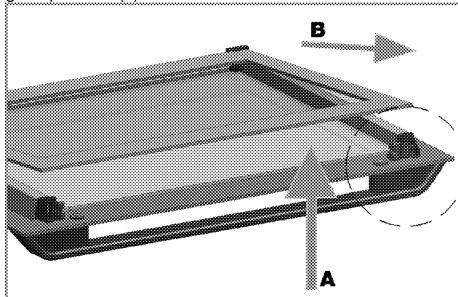


Skru løs skruene på siden av plastdelen (mot 1). Trekk mot deg og ta av plastdelen som er installert på øvre del av frontdøren.



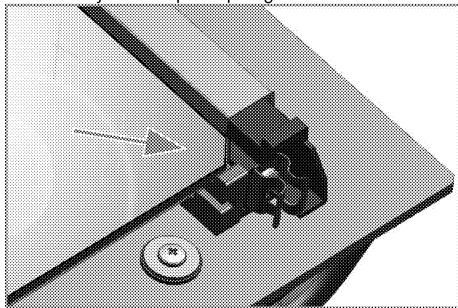
1 Innerste glasspanel
2 Indre glasspanel
3 Ytre glasspanel
4 Plastglasspanelåpning - nedre

Slik som illustrert på figuren, løft det innerste glasspanelet (1) litt i retning av **A** og trekk det ut i retning av **B**. Gjenta den samme prosedyren for å fjerne det indre glasspanelet (2).



Det første trinnet for å sette sammen døren igjen er å reinstallere det indre glasspanelet (2).

Slik som illustrert på figuren, plasser det avfasede hjørnet på glasspanelet slik at det vil være i det avfasede hjørnet av plaståpningen.



Det indre glasspanelet (2) må installeres i plaståpningen i nærheten av det innerste glasspanelet (1).

Ved installering av det innerste glasspanelet (1), se til at den trykte siden på panelet vender mot det indre glasspanelet.

Det er viktig å plassere det nedre hjørnet på det indre glasspanelet inn i den nedre plaståpningen.

Skyv plastdelen mot rammen inntil du hører et "klikk". Fest plastdelen ved å sette de to skruene inn i sporene på sidene.

Utskifting av ovnspæren



FARE:

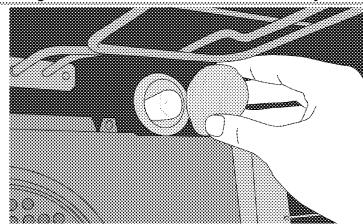
Før du skifter ut ovnspæren, pass på at produktet er frakoblet strømkilden og nedkjølt for å unngå risikoen for elektrisk støt.

Varme overflater kan forårsake forbrenninger!

	Ovnslampen er en spesiell elektrisk lypære som kan tåle opp til 300 °C. Se <i>Tekniske spesifikasjoner, side 10</i> for detaljer. Ovnspærene kan fås fra den autoriserte serviceagenten.
	Posisjonen på lampen kan variere fra figuren.
	Lampen som brukes i dette apparatet er ikke egnet til belysning av rom i husholdningen. Formålet med denne lampen er å hjelpe brukeren til å kunne se maten.
	Lampene som brukes i dette apparatet skal kunne tåle ekstreme fysiske tilstander slik som temperaturer på over 50 °C.

Hvis ovnen din er utstyrt med en rund pære:

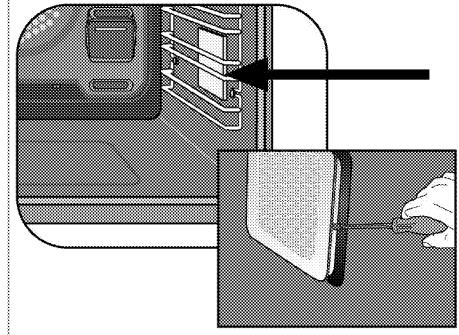
1. Koble produktet fra strømforsyningen.
2. Drei glassdekselet mot klokken for å fjerne det.



3. Trekk ut ovnslampen fra sokkelen, og skift den ut med en ny.
4. Sett på plass glassdekselet.

Hvis ovnen din er utstyrt med en firkantet pære:

1. Koble produktet fra strømforsyningen.
2. Fjern stekestativene som forklart. Se *Rengjøre ovnen, side 27*.



3. Fjern det beskyttende glassdekselet med en skrutrekker.
4. Trekk ut ovnslampen og skift den ut med en ny.
5. Installer glassdekselet og deretter stekestativet.

7 Feilsøking

Ovenen avgir damp når den er i bruk.

- Det er normalt at damp kommer ut under bruk. >>> *Dette er ingen feil.*

Produktet avgir metallstøy under oppvarming og nedkjøling.

- Når metalldelene varmes opp, kan de utvide seg og lage støy. >>> *Dette er ingen feil.*

Produktet virker ikke.

- Strømsikringen er defekt eller har blitt utløst. >>> *Kontroller sikringene i sikringsboksen. Ved behov, skift ut eller tilbakestill dem.*
- Produktet er ikke tilkoplet (det jordede) strømutførtaket. >>> *Kontroller kontaktilkoplingen.*

Ovnslyset virker ikke.

- Ovnslampen er defekt. >>> *Skift ut ovnspæren.*
- Strømmen er frakoblet. >>> *Kontroller om det finnes strøm. Kontroller sikringene i sikringsboksen. Ved behov, skift ut eller tilbakestill sikringene.*

Ovenen varmes ikke opp.

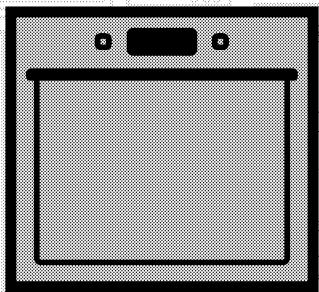
- Funksjone og/eller temperaturen er ikke innstilt. >>> *Still inn funksjonen og temperaturen med funksjons- og/eller temperaturknappen/tasten.*
- Strømmen er frakoblet. >>> *Kontroller om det finnes strøm. Kontroller sikringene i sikringsboksen. Ved behov, skift ut eller tilbakestill sikringene.*



Forhør deg med den autoriserte serviceagenten eller forhandleren der du har kjøpt produktet hvis du ikke kan ordne problemet selv om du har gjennomført instruksjonene i dette avsnittet. Gjør aldri forsøk på å reparere et defekt produkt selv.

Įmontuojama orkaitė

Vartotojo vadovas



LT

beko

Pirmausia įdėmė perskaitykite šį vartotojo vadovą!

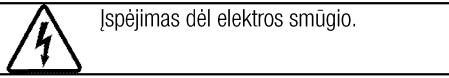
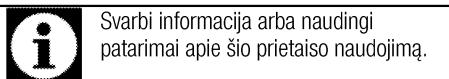
Gerbiamas pirkėjau,

Ačiū, kad pasirinkote „Beko“ gaminį. Tikimės, kad šiuo gaminiu, kuris buvo pagamintas naudojantis aukščiausios kokybės moderniausią technologiją, liksite patenkinti. Todėl prieš naudojantį šiuo prietaisu prašome perskaityti visą šį vartotojo vadovą ir prie jo pridedamus dokumentus ir pasilikti juos, jei jų prieikty 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 jvairūs modeliai.

Simbolių paaškinimas

Šiame vartotojo vadove naudojami šie simboliai:



Arçelik A.Ş.

Karaağaç caddesi No:2-6
34445 Sülüce/Istanbul/TURKEY
Made in TURKEY



1 Svarbūs nurodymai ir įspėjimai dėl saugos ir aplinkosaugos	4	Pradinis šildymas	16
Bendrieji saugos reikalavimai.....	4		
Elektros sauga.....	4		
Gaminio sauga	5		
Numatytoji naudojimo paskirtis	6		
Vaikų sauga	7		
Seno gaminio išmetimas	7		
Pakavimo medžiagų išmetimas	7		
2 Bendra informacija	8		
Apžvalga	8		
Komplekto turinys	9		
Techniniai duomenys	10		
3 Jrengimas	11		
Prieš jrengiant	11		
Jrengimas ir prijungimas	14		
Būsimas transportavimas	15		
4 Paruošimo Darbai	16		
Patarimai, kaip taupyti energiją	16		
Naudojant pirmą kartą	16		
Laiko nustatymas	16		
Pirmasis prietaiso valymas	16		
5 Kaip naudoti orkaitę	18		
Bendroji informacija apie kepimą, kepinimą ir kepimą grilyje	18		
Kaip naudoti elektrinę orkaitę	18		
Veikimo režimai	18		
Kaip valdyti orkaitės valdymo bloką	21		
Maisto gaminimo laiko lentelė	25		
Kaip naudoti grilį	27		
Maisto gaminimo grilyje laiko lentelė	27		
6 Techninis aptarnavimas ir priežiūra	28		
Bendroji informacija	28		
Valdymo skydo valymas	28		
Orkaitės valymas	28		
Orkaitės durelių išémimas	29		
Durelių vidinės stiklo plokštės išémimas	29		
Orkaitės lemputės keitimas	30		
7 Trikčių nustatymas	32		

1 Svarbūs nurodymai ir įspėjimai dėl saugos ir aplinkosaugos

Šiame skyriuje pateikiamas saugos instrukcijos, kurių laikydamiesi apsaugosite nuo susižeidimo ar materialinės žalos pavojų. Nesilaikant šių instrukcijų bet kokia prietaiso garantija 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 gaminj, nebent juos prižiūrėtų suaugusieji.
- Remonto ir techninės priežiūros darbus visuomet privalo atlikti įgaliotojo techninio aptarnavimo centro atstovai. Gamintojas nėra atsakingas už žalą, kilusią dėl darbų, kuriuos atliko neigaliotieji asmenys; tokiu atveju garantija gali nebegalioti. Prieš montuodami atidžiai perskaitykite instrukcijas.
- Nenaudokite prietaiso, jeigu jis turi defektų arba yra regimai pažeistas.

- Po kiekvieno naudojimo patirkinkite, 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 instalavimą atliko kvalifikuotas elektrikas. Mūsų bendrovė nėra atsakinga už jokius nuostolius, patirtus naudojant gaminj, 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 jkaista. Galiniame paviršiuje negalima prijungti elektros jungčių, nes jos gali būti pažeistos.
- Neprispauskite jungiamujų laidų tarp orkaitės durelių ir korpuso; nenutieskite jo virš jkaitusių paviršių. Kitaip gali išsilydyti laido izoliacija ir dėl trumpojo jungimo kilti gaisras.
- Darbus su bet kokiais elektriniais prietaisais ir sistemomis gali atliki tik įgaliotieji kvalifikuoti specialistai.
- Esant gedimui, išjunkite prietaisą ir atjunkite jį nuo maitinimo tinklo. Norint tai padaryti, pirma išjunkite namų tinklo saugiklį.
- Patirkinkite, ar saugiklio elektros saugos klasė yra tinkama šiam gaminiui.

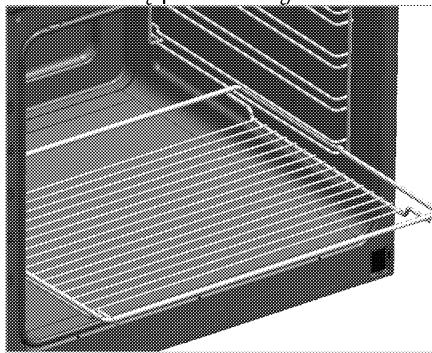
Gaminio sauga

- Prietaisas ir jo prieinamos dalys jkaista naudojimo metu. Būkite atsargūs ir neprisilieskite prie

kaitinimo elementų. Neleiskite jaunesniems nei 8 metų amčiaus vaikams būti prie prietaiso, jeigu nuolat jų neprižiūrite.

- Nesinaudokite virykle, kai jūsų dėmesys arba koordinacija yra susilpnėjusi dėl alkoholio ir/arba narkotikų vartojimo.
- Būkite atsargūs, naudodami pateikaluose bet kokius alkoholinius gėrimus. Esant aukštai temperatūrai, alkoholis garuoja; prislietęs prie karšto paviršiaus, jis gali užsiliepsnoti ir sukelti gaisrą.
- Nelaikykite šalia buitinio prietaiso jokių degių medžiagų, nes jo šonai naudojimo metu jkaista.
- Eksplotavimo metu prietaisas jkaista Būkite atsargūs ir neprisilieskite prie kaitinimo elementų orkaitės viduje
- Pasirūpinkite, kad visos ventiliacijos angos būtų atviros.
- Nešildykite orkaitėje maisto skardinėje ir stiklainiuose. Skardinėje/stiklainyje susidaręs slėgis gali juos susprogdinti.
- Nedékite kepimo skardų, indų ar aliuminio folijos tiesiai ant orkaitės dugno. Susikaupusi šiluma gali sugadinti orkaitės dugną.
- Orkaitės durelių stiklo nevalykite šiurkščiu abrazyviniu valikliu ar aštriais metaliniais gremžtukais,

- nes galite subraižyti paviršių ir dėl to stiklas gali sudužti
- Nevalykite prietaiso gariniais valymo prietaisais, nes galite patirti elektros smūgį.
- Kaip tinkamai ant bégelių uždėti grilio groteles ir skardą
Svarbu tinkamai padėti grilio groteles ir (arba) riebalų surinkimo skardą ant bégelių. Įstumkite grilio groteles arba riebalų surinkimo skardą tarp 2 skersinių ir, prieš dėdami ant jų maistą, patikrinkite, ar jie yra stabilūs (žr. toliau esantį paveikslėlį).



- Nenaudokite prietaiso, jeigu jo prikinis durelių stiklas yra išimtas arba suskilięs.
- Orkaitės rankena nėra skirta rankšluosčių džiovinimui.
Nekabinkite rankšluosčių, pirštinių ar panašių tekstilės gaminių, kai veikia grilio funkcija ir durelės yra praviros.
- Dėdami į orkaitę arba ištraukdami iš jos indus, visuomet mūvėkite šilumai atsparias pirštines.

- Norėdami išvengti elektros smūgio, prieš pakeisdami lemputę įsitikinkite, kad prietaisas išjungtas.
- Prieš pradédami valymo ciklą, drėgna šluoste nuvalykite purvą nuo orkaitės išorinio ir vidinio paviršių. Išmkite iš orkaitės visus piedus.
- Karšti paviršiai gali nudeginti! Kai atliekamas lentynų valymas, nelieskite gaminio, o vaikus laikykite atokiai. Prieš pašalindami likučius palaukite bent 30 minučių.
- Valant orkaitę pirolizės būdu, jos paviršiai gali ikaisti labiau nei iprasto naudojimo metu.

Neleiskite vaikams artintis prie jos.
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. Ji draudžiama naudoti komercinei veiklai.
- 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 prižūrint prietaisą.
- Orkaitę galima naudoti maistui atšildyti, kepti, kepinti ir kepti grilyje.

Vaikų sauga

- 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. Gaminui veikiant, neleiskite artyn vaikų ir neleiskite jiems žaistti 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 taisykių 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 punktą adresus sužinosite vietos savivaldybėje.

RoHS direktyvos atitiktis:

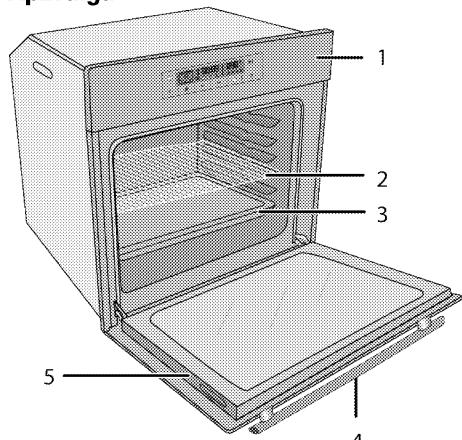
Jūsų įsigytas gaminys atitinka ES RoHS Direktyvą (2011/65/ES). Jame néra šioje Direktyvoje nurodytų kenksmingų ir draudžiamų medžiagų.

Pakavimo medžiagų išmetimas

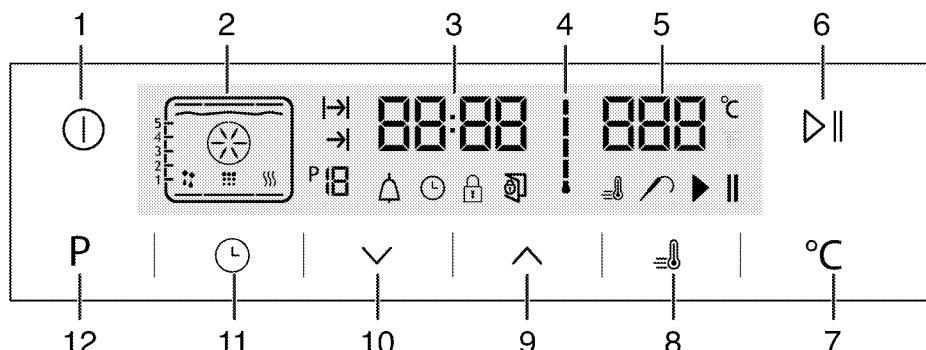
- Pakavimo medžiagos gali būti pavojingos vaikams. Pakavimo medžiagas laikykite vaikams nepasiekiamoje vietoje. Šio gaminio pakavimo medžiagos pagamintos iš pakartotinai panaudojamų medžiagų. Tinkamai jas išmeskite ir išrušiuokite, atsižvelgdami į atliekų perdirbimo instrukciją. Neišmeskite jų kartu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

2 Bendra informacija

Apžvalga



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



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

Komplekto turinys

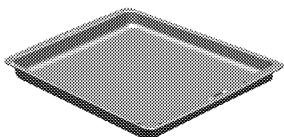


Pateikti priedai gali skirtis priklausomai nuo gaminio modelio. Jūsų gaminyje gali būti ne visi vartotojo vadove aprašyti priedai.

1. Vartotojo vadovas

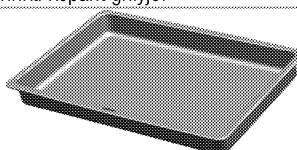
2. Orkaitės kepimo skarda

Naudojama pyragaičiams, šaldytiems maisto produktams ir dideliems kepsniams kepti.



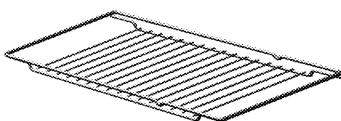
3. Gili kepimo skarda

Naudojama tešlainiams, dideliems kepsniams, sultingiems patiekalamams gaminti ir riebalams surinkti keptant grilyje.



4. Grilio grotelės

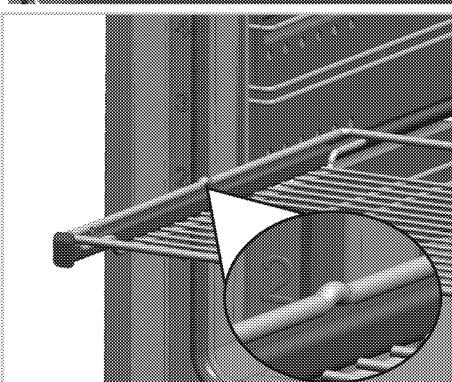
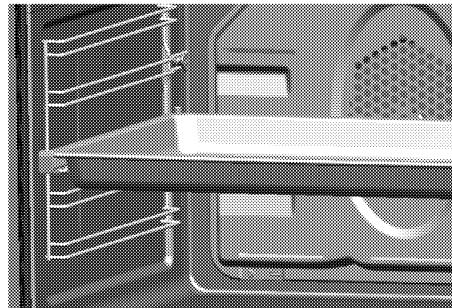
Naudojamos kepinimui ir maisto produktams, kurie bus kepami, kepinami arba gaminami troškinimo induose, dedamos ant pageidaujamų bėgelį.



5. Kaip tinkamai jdėti grilio groteles ir skardą ant ištraukiamų bėgelį

Ištraukiami bėgeliai leidžia lengvai jdėti ir išimti skardas bei grilio groteles.

Naudodamai skardą ir grilio groteles su ištraukiamais bėgeliais, jsitikinkite, kad ištraukiamų bėgelį galinėje dalyje esantys kaiščiai būtų atremti į grilio gretelių ir skardos kraštus.



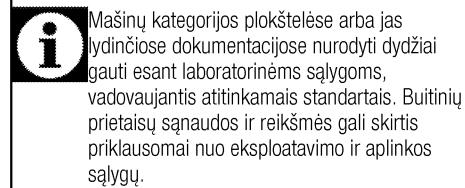
Techniniai duomenys

Itampa/dažnis	220-240 V ~ 50 Hz
Bendrosios energijos sąnaudos	3.1 kW
Saugiklis	min. 16 A
Laido tipas/ skerspjūvis	H05VV-FG 3 x 1,5 mm ²
Laido ilgis	maks. 2 m
Išoriniai matmenys (aukštis / plotis / gylis)	595 mm/594 mm/567 mm
Montavimo matmenys (aukštis/plotis/gylis)	**590 arba 600 mm/560 mm/min. 550 mm
Pagrindinė orkaitė	Daugiafunkcė orkaitė
Vidaus lemputė	15/25 W
Grilio energijos sąnaudos	2.2 kW

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

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

** Žr. Jrengimas, puslapis 11.



3. Įrengimas

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



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



PAVOJUS:

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



PAVOJUS:

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

Prieš įrengiant

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

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

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



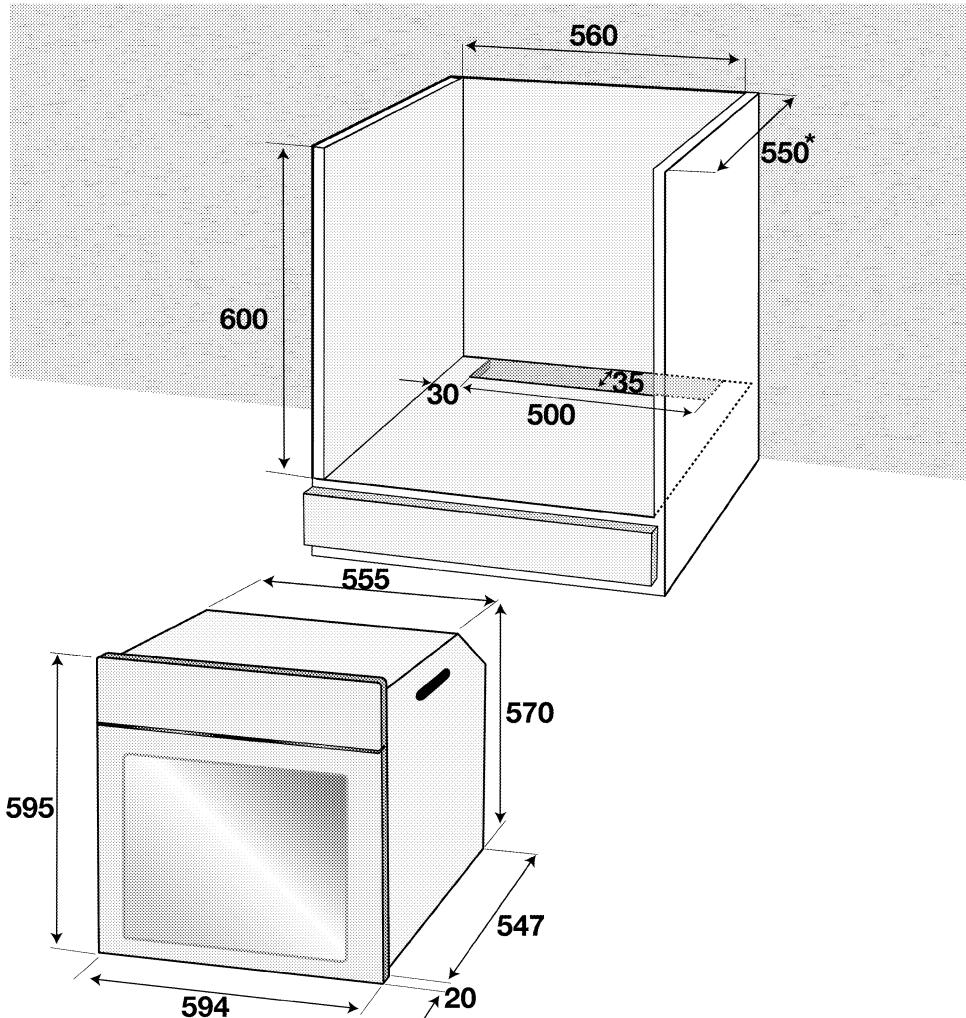
Nestatykite šio būtinio prietaiso prie šaldytuvo ar šaldiklio. Šio prietaiso skleidžiama šiluma padidins šaldymo prietaisų energijos sąnaudas.



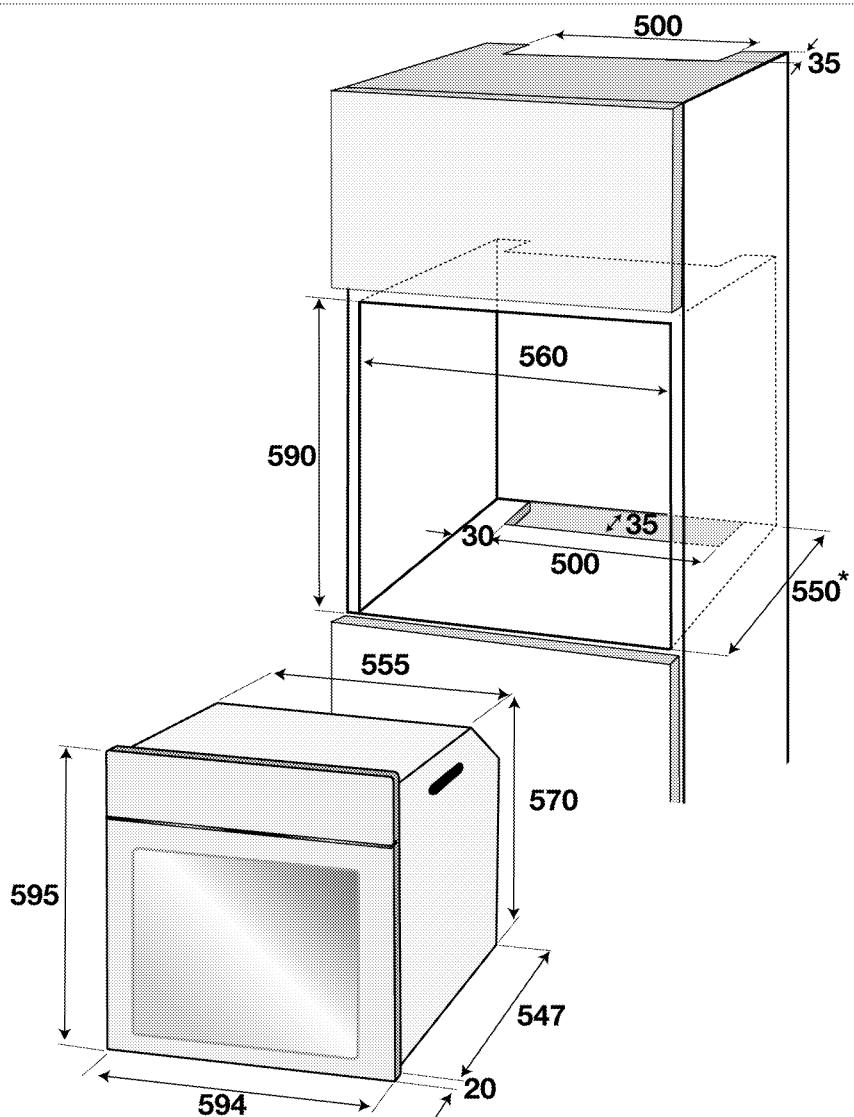
Nekelkite ir neperstatinėkite prietaiso, laikydamai už jo durelių ir (arba) rankenos.



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



* min.



* min.

Irengimas ir prijungimas

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

Elektros įvadas

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



PAVOJUS:

Prietaisą prie maitinimo tinklo gali prijungti tik galiojantis kvalifikuotas meistras. Prietaiso garantija galioja tik tinkamai įjungus. Gamintojas nerā atsakingas už žalą, kilusią dėl darbu, kuriuos atliko neįgalotieji asmenys.



PAVOJUS:

Maitinimo laidų negalima prispauti, sulenkti ar suspausti, jis neturi liestis prie įkaitusių prietaiso dalii.

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

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



PAVOJUS:

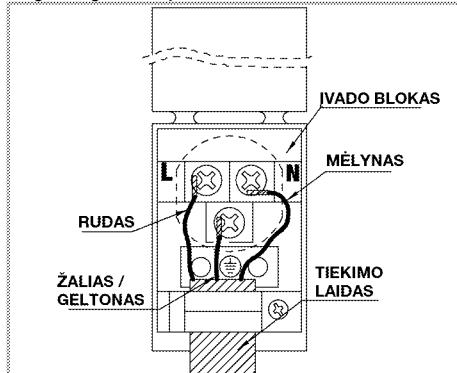
Prieš pradėdami bet kokius elektros prijungimo darbus, išjunkite gaminį iš maitinimo tinklo. Kyla elektros smūgio pavojus!

Maitinimo kabelio prijungimas

- Jeigu nejmanoma iš maitinimo tinklo išjungti visų polių, išjungimo prietaisai (saugikliai, grandinės apsaugos jungikliai, kontaktoriai) turi būti prijungti paliekant bent 3 mm tarpelius tarp konkaktų; visi poliai turi būti šalia (bet ne virš) viryklos, 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:

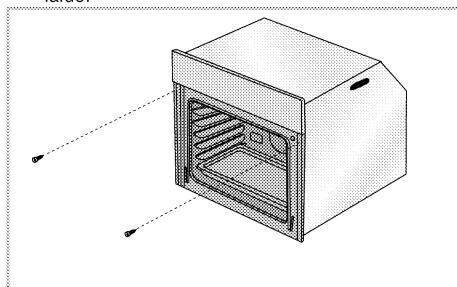


- Vienfaziam prijungimui; prijunkite, kaip nurodyta toliau:

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

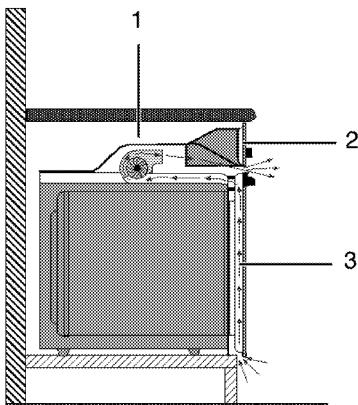
Gaminio įrengimas

- Istatykyje orkaitę į spintelę, sulyginkite ir pritvirtinkite ją, tuo pat metu įsitikindami, ar nepažeidėte ir (arba) neprispaudėte maitinimo laidų.



Priveržkite orkaitę 2 varžtais, kaip pavaizduota.

Gaminams su aušinimo ventiliatoriumi



- 1 Aušinimo ventiliatorius
- 2 Valdymo skydelis
- 3 Durelės

Jmontuotasis ventiliatorius aušina ir jmontuojamą spintelę, ir prietaiso priekį.



Išjungus orkaitę, aušinimo ventiliatorius veikia dar 20–30 minučių.
Jeigu maistą orkaitėje gaminote užprogramavę laikmatą, pasibaigus kepimo laikui kartu su visomis funkcijomis bus išjungtas ir aušinimo ventiliatorius.

Galutinis patikrinimas

1. Ijunkite maitinimo laiko kištuką į elektros lizdą ir ijjunkite gaminio saugiklį.
2. Patikrinkite, ar funkcijos veikia.

Būsimas transportavimas

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



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



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

4 Paruošimo Darbai

Patarimai, kaip taupyti energiją

Ši informacija padės jums ekologiškiai naudoti šį būtinį prietaisą ir taupyti energiją.

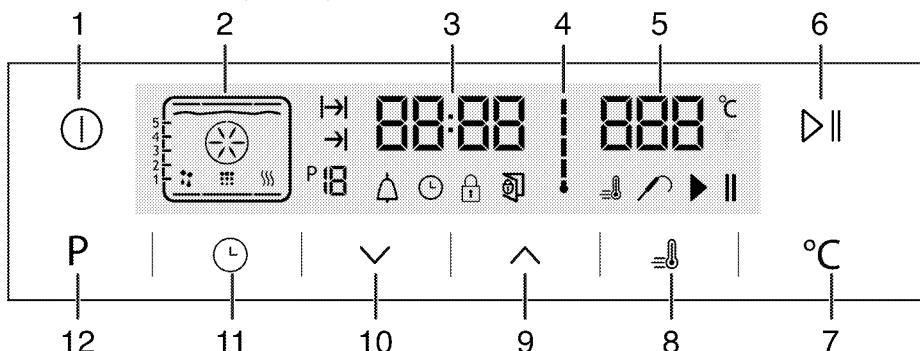
- Naudokite tamios spalvos arba emale padengtus prikaistuvius, nes jie geriau perduoda šilumą.
- Gamindami patiekalus, įkaitinkite orkaitę, jeigu tai rekomenduojama vartotojo vadove arba pagal receptą.
- Gaminant maistą, dažnai nedarinėkite orkaitės durelių.
- Jeigu įmanoma, vienu metu orkaitėje stenkites gaminti daugiau nei vieną patiekalą. Galite

gaminti, padėjė du kepimo indus ant vielinių grilio grotelių.

- Gaminkite daugiau nei vieną patiekalą vieną po kito. Orkaitė jau būtų įkaitusi.
- Galite suaupyti energijos išjungdami orkaitę kelias minutes prieš kepimo pabaigą. Neatidarykite orkaitės durelių.
- Atsildykite užsaldytus maisto produktus prieš gamindami juos.

Naudojant pirmą kartą

Laiko nustatymas



- JUNGIMO/ISJUNGIMO mygtukas
- Funkcijų rodymo ekranas
- Esamo laiko rodmens laukelis
- Orkaitės vidaus temperatūros simbolis
- Temperatūros indikatoriaus laukelis
- Kepimo paleidimo/sustabdymo mygtukas
- Temperatūros nustatymo mygtukas
- Stiprintuvo simbolis (greitasis įkaitinimas)
- Didinimo mygtukas
- Mažinimo mygtukas
- Nustatymo mygtukas
- Gržimo į funkcijų ecraną mygtukas

- Pirmą kartą įjungus orkaitę, užsidega simbolis , liesdami mygtukus / , nustatykite valandas.
- Patvirtinkite nuostatą, paliesdami simbolį , ir palaukite 4 sekundes, neliesdami jokių kitų mygtukų, kol nuostata bus patvirtinta.

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

Pirmasis prietaiso valymas



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

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

Pradinis šildymas

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



DÉMESIO

Karštai paviršiai gali nudeginti!

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

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

Elektrinė orkaitė

- Iš orkaitės išimkite visas kepimo skardas ir groteles.

2. Uždarykite orkaitės dureles.
3. Pasirinkite padėti „Statinis“.
4. Parinkite didžiausią grilio galingumą; žr. *Kaip naudoti elektrinę orkaitę, puslapis 18*.
5. Pakaitinkite orkaitę maždaug 30 minučių.
6. Išjunkite orkaitę; žr. *Kaip naudoti elektrinę orkaitę, puslapis 18*

Orkaitė su griliu

1. Iš orkaitės išimkite visas kepimo skardas ir groteles.
2. Uždarykite orkaitės dureles.

3. Parinkite didžiausią grilio galingumą; žr. *Kaip naudoti grilių, puslapis 27*.
4. Pakaitinkite orkaitę maždaug 30 minučių.
5. Išjunkite grilių; žr. *Kaip naudoti grilių, puslapis 27*



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

5 Kaip naudoti orkaitę

Bendroji informacija apie kepimą, kepinių ir kepimą grilyje



DÉMESIO

Karšti paviršiai gali nudeginti!

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

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



PAVOJUS:

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

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

Patarimai dėl kepimo

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

Patarimai dėl kepinių

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

Patarimai dėl kepimo grilyje

- Kepant mėsa, 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, pavyzdžiu, pomidorus ir svogūnus.
- Paskirstykite gabalėlius, kuriuos kepsite grilyje, ant vielinės lentynos arba kepimo skardoje su

vielinė lentyna taip, kad padengtas plotas neviršytų šildytuvo dydžio.

- Itaisykite vielinę lentyną arba kepimo skardą su groteliams pageidaujamame orkaitės lygyje. Jeigu kepate grilyje ant vielinės lentynos, itaisykite kepimo skardą žemesniame lygyje, kad į ją nuvarvėtų riebalai. I kepimo skardą pripilkite truputį vandens, kad ją būtų lengviau išvalyti.

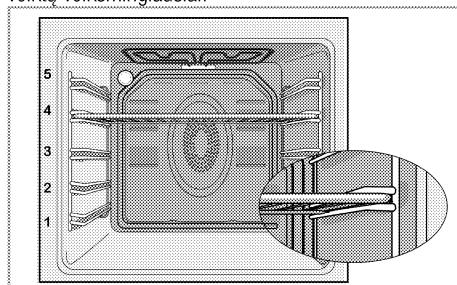


Dėl kepimui grilyje netinkamo maisto gali kilti gaisrus pavojus. Grilyje kepkite tik tuos maisto produktus, kurie yra tinkami dideliam karščiui. Nedėkite maisto per giliai į grili. Tai karščiausia grilio vieta ir riebus maistas galiai užsiliepsnoti.

Kaip naudoti elektrinę orkaitę

Grotelių padėtys (modeliams su vielinėmis groteliemis)

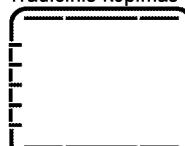
Svarbu tinkamai padėti vielinės grotelės ant vielinį grotelių. Vielinės grotelės privalo būti įdėtos tarp grotelių taip, kaip parodyta paveikslyje. Neatremkite vielinius grotelių į orkaitės galinę sienele. Pastumkite vielinės grotelės lentynas priešinės dalies link ir itaisykite jas, naudodami dureles, kad grilis veiktu veiksmingiausiai.



Veikimo režimai

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

1. Tradicinės kepimas



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

2. Apatinis/viršutinis kaitinimas su ventiliatoriumi



Ventiliatorius labai greitai ir tolygiai orkaitėje paskirsto karštą orą, kurį išildo viršutinis ir apatinis šildytuvai. Kepkite jidėjė tik vieną skardą.

3. Vent. šildymas

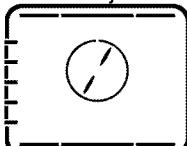


Ventiliatorius labai greitai ir tolygiai orkaitėje paskirsto karštą orą, kurį išildo galinis šildytuvas. Kepant patiekalus, pravartu pasirinkti tinkamo lygio lentynas; daugeliu atveju orkaitės iš anksto pašildyti nereikia. Tinkama kepti jidėjus kelias skardas.



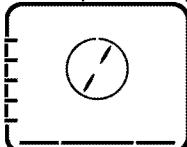
Atidarius orkaitės dureles, ventiliatoriaus variklis išsijungia, kad karštasoras liktų orkaitės viduje.

4. "3D" funkcija



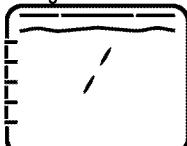
Veikia viršutinis bei apatinis kaitinimo elementai ir kaitinimas ventiliatoriumi. Patiekalas tolygiai ir gretai kepamas iš visų pusių. Kepkite jidėjė tik vieną skardą.

5. Picos kepimo funkcija



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

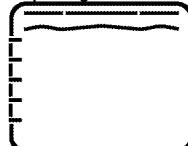
6. Did. grilis+vent.



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

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

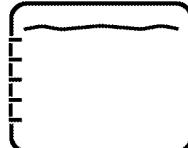
7. Stiprus grilis



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

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

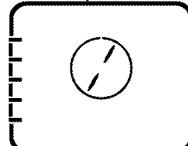
8. Grilis



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

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

9. Lėtas kepimas/Eko. Karštasoras



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

Visos šiai funkcijai tinkamos kepimo laiko nuostatos pateiktos „Letas kepimas/Eko. Karštasis oras“ lentelėje.

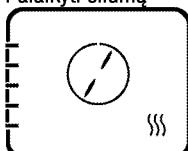
funkciją, perskaitykite aprašymą skyriuje apie valymą, žr. puslapis 28.

10. Apat. šildymas



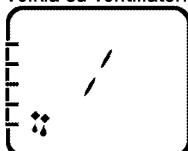
Veikia tik apatinis šildytuvas. Tinka picoms kepti ir paskesniams patiekalams apskrudinimui iš apačios.

11. Palaikyti šilumą



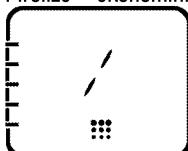
Naudojama maistui ilgai laikyti tokioje temperatūroje, kad jis galima būtų tuo pat patiekti.

12. Veikia su ventiliatoriumi



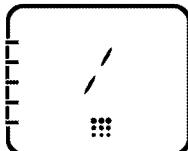
Orkaitė nešyla. Veikia tik apatinis ventiliatorius (galinėje sienelėje). Tinkama užšaldytam granuliuotam maistui lėtai atitirpdyti kambario temperatūroje ir iškeptam maistui atvésinti.

13. Pirolizė – ekonominis režimas



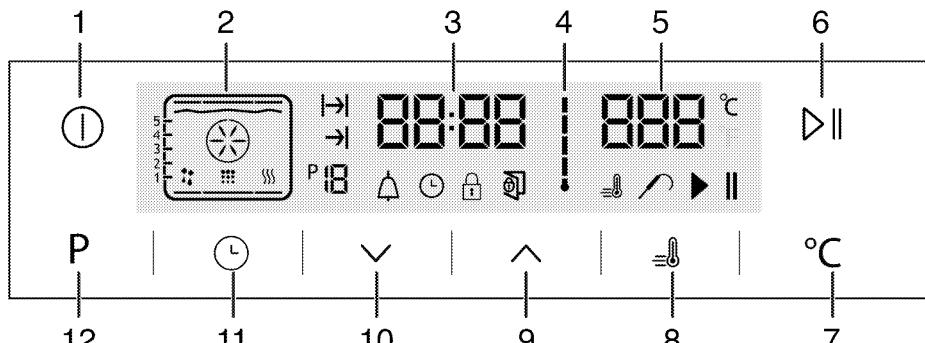
Ši funkcija leidžia orkaitei savaime išsivalyti labai aukštoje temperatūroje. Rekomenduojama naudoti, kai orkaitė yra truputį sutepta. Norédami panaudoti šią funkciją, perskaitykite aprašymą skyriuje apie valymą, žr. puslapis 28.

14. Pirolizė



Ši funkcija leidžia orkaitei savaime išsivalyti labai aukštoje temperatūroje. Norédami panaudoti šią

Kaip valdyti orkaitės valdymo bloką

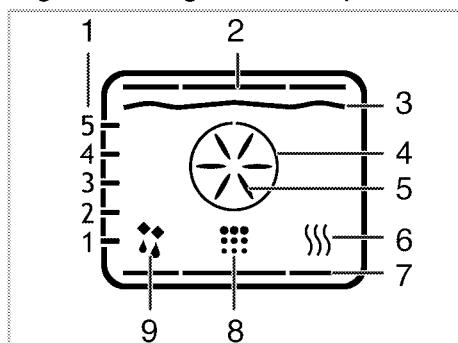


- 1 JUNGIMO/ISJUNGIMO mygtukas
- 2 Funkcijų rodymo ekranas
- 3 Esamo laiko rodmenis laukelis
- 4 Orkaitės vidaus temperatūros simbolis
- 5 Temperatūros indikatoriaus laukelis
- 6 Kepimo paleidimo/sustabdymo mygtukas
- 7 Temperatūros nustatymo mygtukas
- 8 Stiprintuvo simbolis (greitasis įkaitinimas)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

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

Funkcijų lentelė:

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



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

Funkcijos gali skirtis priklausomai nuo gaminio modelio!

Funkcijų lentelė	Rekomenduojama temperatūra (°C)	Temperatūros ribos (°C)
Tradicinis kepimas	200	40-280
Apatinis/viršutinis kaitinimas su ventiliatoriumi	175	40-280
Kepimas su ventiliatoriumi	180	40-280
"3D" funkcija	205	40-280
Picos kepimo funkcija	210	40-280
Didysis grilis, naudojant karsto	200	40-280

oro strauta		
Didysis grilis	280	40-280
Mazasis grilis	280	40-280
Eko. karštas oras	180	160-220
Apatinis kaitinimas	180	40-220
Šilumos palaikymas	60	40-100



Saugos sumetimais, maksimalus gaminimo laikas, kurį galima nustatyti, yra ne didesnis nei 6 valandos parinkus bet kokią gaminimo funkciją, išskyrus šilumos palaikymą. Dingus elektros tiekimui, programa atšaukiama. Privalote iš naujo užprogramuoti orkaitę.



Atliekant nustatymus, žybčios atitinkami laikrodžio simboliai.



Jeigu orkaitė vykdo kokią nors funkciją, orkaitė yra pusiau automatiškai arba visiškai automatiškai užprogramuota, esamo laiko nustatyti negalima.



Net jei orkaitė yra išjungta, atidarius orkaitės dureles, užsidega orkaitės lemputė.

Kaip naudoti orkaitę

- Palieskite mygtuką ① ir palaikykite maždaug 2 sekundes, kad galėtumėte atidaryti orkaitės dureles.
» Orkaitė išjungus, ekrane rodoma pirma veikimo funkcija. Ekraini veikiant šiuo režimu, galima nustatyti gaminimo laiką, gaminimo pabaigos laiką ir stiprintuvo (greitojo iškaitinimo) funkciją.



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

Rankinis gaminimo valdymo būdas, pasirenkant temperatūrą ir veikimo funkciją

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

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

- Patvirtinkite temperatūros nuostatą, paliesdami mygtuką $^{\circ}\text{C}$.
- Ijdėkite patiekalą į orkaitę.
- Jeigu temperatūra ir veikimo funkcija yra tinkamos, palieskite mygtuką $\blacktriangleright/\parallel$, kad būtų pradėtas gaminimas. Ekrane pasirodo simbolis \blacktriangleright .
- Orkaitė tuo pat pradeda vykdyti parinktą funkciją ir padidina temperatūrą iki parinktos orkaitės temperatūros. Orkaitei pasiekius nustatytą temperatūrą, užsidegs visos vidaus temperatūros simbolio padalos. Funkcijų ekrane rodomi papildomi įjungti šildymo elementai ir rekomenduojama skardos padėtis.
- Naudojant rankinį gaminimo valdymo būdą, nenustatius gaminimo trukmę, orkaitė automatiškai neišsijungia. Gaminimą galite išjungti, dar kartą palietę mygtuką $\blacktriangleright/\parallel$.

» Orkaitė baigia gaminti ir ekrane pasirodo simbolis \parallel .

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

Gaminimas nustatant gaminimo laiką

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

- Palietus mygtuką ①, kad būtų atidaryta orkaitė, ekrane pasirodo pirma veikimo funkcija.
- Pasirinkite veikimo funkciją, liesdami mygtukus \wedge/\vee .
- Jeigu norite pakeisti veikimo funkcijai rekomenduojamą temperatūrą, suaktyvinkite temperatūros laukelį, paliesdami mygtuką $^{\circ}\text{C}$.
» Žybčioja simbolis $^{\circ}\text{C}$.
- Nustatykite norimą temepratūrą, liesdami mygtukus \wedge/\vee .
- Patvirtinkite temperatūros nuostatą, paliesdami mygtuką $^{\circ}\text{C}$.
- Lieskite ② tol, kol ekrane pasirodys gaminimo laiko simbolis \blacktriangleright .
- Liesdami mygtukus \wedge/\vee , nustatykite gaminimo laiką, ir patvirtinkite nuostatą, paliesdami mygtuką ③.

» Nustačius gaminimo laiką, ekrane bus nuolat rodomas simbolis \blacktriangleright .

- Ijdėkite patiekalą į orkaitę.
- Jeigu temperatūra ir gaminimo laikas yra tinkami, palieskite mygtuką $\blacktriangleright/\parallel$, kad būtų pradėtas gaminimas. Ekrane pasirodo simbolis \blacktriangleright .

- » Orkaitė įkaista iki nustatytos temperatūros ir išlaiko šią temperatūrą iki pasirinkto gaminimo pabaigos laiko.
- » Orkaitė tuo pat pradeda vykdyti parinktą funkciją ir padidina temperatūrą iki parinktos orkaitės temperatūros. Nustatytoji temperatūra orkaitėje palaijoma iki pat nustatyto gaminimo pabaigos laiko. Orkaitė pasiekus nustatytą temperatūrą, užsidegas kiekviena vidaus temperatūros simbolio padala. Funkcijų ekrane rodomi papildomi įjungti šildymo elementai ir rekomenduojama skardos padėtis.
- Pasibaigus gaminimo procesui, ekrane pasirodo pranešimas „**Pabaiga**“ ir pasigirsta įspėjamieji garso signalai.
 - Norėdami nutildyti garso signalą, palieskite bet kurį mygtuką.
 - Garso signalas nutyla ir orkaitė automatiškai išsijungia.
- Gaminimo pabaigos laiko nustatymas vėlesniams laikui**
- Galite nustatyti, kad orkaitė išsijungtų, pasirinkdami savo patiekalui paruošti reikiamą temperatūrą ir veikimo funkciją bei nustatydami gaminimo laiką, patys valdydami gaminimo procesą, nenustatę gaminimo trukmęs.
- Palielius mygtuką ①, kad būtų atidaryta orkaitė, ekrane pasirodo pirma veikimo funkcija.
 - Pasirinkite veikimo funkciją, liesdami mygtukus  / .
 - Jeigu norite pakeisti veikimo funkcijai rekomenduojamą temperatūrą, suaktyvinkite temperatūros laukelį, paliesdami mygtuką .
 - Žybčioja simbolis .
 - Nustatykite norimą temepratūrą, liesdami mygtukus  / .
 - Patvirtinkite temperatūros nuostatą, paliesdami mygtuką .
 - Lieskite ② tol, kol ekrane pasirodys gaminimo laiko simbolis .
 - Liesdami mygtukus  / , nustatykite gaminimo laiką, ir patvirtinkite nuostatą, paliesdami mygtuką ③.
 - Nustačius gaminimo laiką, ekrane nuolat rodomas simbolis .
 - Lieskite ② tol, kol ekrane pasirodys gaminimo pabaigos laiko simbolis .
 - Liesdami mygtukus  / , nustatykite gaminimo laiką, ir patvirtinkite nuostatą, paliesdami mygtuką ③.
 - Nustačius gaminimo pabaigos laiką, ekrane bus nuolat rodomas simbolis .
 10. Jdėkite patiekalą į orkaitę.
11. Jeigu temperatūra, veikimo funkcija, gaminimo laikas ir gaminimo laiko pabaiga yra tinkami, palieskite mygtuką  II, kad būtų pradėtas gaminimas. Ekrane pasirodo simbolis .
- » Orkaitės laikmatis automatiškai nustato gaminimo pradžios laiką, atimdamas gaminimo trukmę iš jūsų nustatyto gaminimo pabaigos laiko. Atėjus gaminimo pradžios laikui, įjungiamas parinktas darbo režimas ir orkaitė išsildoma iki nustatytos temperatūros. Nustatytoji temperatūra orkaitėje palaijoma iki pat nustatyto gaminimo laiko pabaigos. Orkaitė pasiekus nustatytą temperatūrą, užsidegas kiekviena vidaus temperatūros simbolio padala. Funkcijų ekrane rodomi papildomi įjungti šildymo elementai ir rekomenduojama skardos padėtis.
- Pasibaigus gaminimo procesui, ekrane pasirodo pranešimas „**Pabaiga**“ ir pasigirsta įspėjamieji garso signalai.
 - Norėdami išjungti garso signalą, palieskite bet kurį mygtuką.
 - Garso signalas nutyla ir orkaitė automatiškai išsijungia.
-  Jei nustatę gaminimo laiką arba papildomą gaminimo laiką norite juos atšaukti, privalo te atšaukti gaminimo laiką (nustatyti į pradinę padėtij).
- Stiprintuvu (greitojo įkaitinimo) nustatymas**
- Stiprintuvu (greitojo įkaitinimo) funkciją galite naudoti įkaitinimui, kad greitai pasiekumėte norimą orkaitės temperatūrą.
-  Stiprintuvu funkcijos negalima pasirinkti veikiant atšildymo, šilumos palaijymo ir valymo režimams. Dingus elektros tiekimui, stiprintuvu funkcijos nuostatos atšaukiamos.
- Nustatę temperatūrą, veikimo funkciją, gaminimo laiką ir gaminimo pabaigos laiką, palieskite mygtuką ④.
 - Ekrane bus nuolat rodomas simbolis  ir stiprintuvu (greitojo įkaitinimo) nuostata bus įjungta.
 - Stiprintuvu simbolis (8) dingsta iš ekrano, kai tik orkaitėje pasiekiamā pageidaujama temperatūra ir orkaitė vėl ima vykdyti funkciją, kuri buvo parinkta prieš nustatant stiprintuvu funkciją.
 - Norėdami stiprintuvu funkciją atšaukti, dar kartą palieskite mygtuką .
 - Simbolis  dings iš ekrano ir stiprintuvu (greitojo įkaitinimo) nuostata bus išjungta.
- Elektrinės orkaitės išjungimas**
- Norėdami išjungti orkaitę, palieskite mygtuką ①.

Mygtukų užrakto funkcijos įjungimas

Įjungę mygtukų užrakto funkciją, galite neleisti naudotis orkaite.

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



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

Norėdami išjungti mygtukų užrakto funkciją, paliesskite

1. Lieskite tol, kol ekrane pasirodys simbolis .
- » Ekrane pasirodys „IŽJUNGTĄ“.
2. Išjunkite mygtukų užrakto funkciją, paspausdami mygtuką .
- » Mygtukų užrakto funkciją išjungus, ekrane vieną kartą pasirodys pranešimas „IŠJUNGTĄ“. Patvirtinkite, paliessdami .



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

Žadintuvu nustatymas

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

Žadintuvu neturi poveikio orkaitės funkcijoms. Jis naudojamas tik kaip jspėjimo signalas. Pavyzdžiu, jis praverčia, kai reikia priminti, kad po tam tikro laiko reikia apversti orkaitėje kepatamą patiekalą. Pasiekus nustatytu laiku pabaigą, pasigirs laikmačio jspėjamasis garso signalas.

1. Lieskite tol, kol ekrane pasirodys simbolis .



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

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

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

3. Nustatydam laikui pasibaigus, pradės žybčioti žadintuvu laiko simbolis ir pasigirs garso signalai.

Žadintuvu išjungimas

1. Jspėjamasis garso signalas skambės 2 minutes. Norėdami išjungti jspėjamajį garso signalą, tiesiog paspauskite bet kurį mygtuką.
- » Jspėjamasis garso signalas nutils ir bus rodomas esamas laikas.

Jspėjamojo garso signalo atšaukimas

1. Lieskite tol, kol ekrane pasirodys simbolis , kad galėtumėte atšaukti jspėjamajį garso signalą.
2. Paspauskite ir laikykite nuspauđę mygtuką tol, kol ekrane pasirodys „00:00“.



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

Dienos laiko keitimasis

1. Spūščiokite tol, kol ekrane pasirodys simbolis .
2. Liesdami mygtukus / , nustatykite valandas.
3. Patvirtinkite nuostatą, paliessdami simbolį , ir palaukite 4 sekundes, neliesdami jokių kitų mygtukų, kad nuostat būty patvirtinta.



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

Garsumo reguliavimas

1. Orkaitė veikiant budėjimo režimu kelis kartus paliesskite mygtuką , kol ekrane pasirodys pranešimas 'VOL'.
2. Norėdami nustatyti vieną iš L0, L1 arba L2 tonų, paspauskite mygtukus arba .
3. Paspauskite mygtuką arba palaukite 4 sekundes, neliesdami jokių kitų mygtukų, kol nuostata bus patvirtinta.

Taupymo lemputės nuostatos reguliavimas

1. Orkaitė veikiant budėjimo režimu kelis kartus paliesskite mygtuką , kol ekrane pasirodys pranešimas 'LP'.
2. Norėdami nustatyti ižjungimo arba taupymo funkciją, paspauskite mygtukus / .
3. Paspauskite mygtuką arba palaukite 4 sekundes, neliesdami jokių kitų mygtukų, kol nuostata bus patvirtinta.
4. Kai nustatyta kaip ižjungta; kol orkaitės durelės atidarytos budėjimo režimu ir prietaisui veikiant lemputė nepertraukiama dega.
5. Kai nustatyta taupymo funkcija; kol orkaitės durelės atidarytos budėjimo režimu ir prietaisui veikiant lemputė užsidega, o po 15 sekundžių užgėsta.

Jei prietaisui veikiant paliečiamas koks nors mygtukas (išskyrus mygtukus ① ir ②) lemputė užsidega, o po 15 sekundžių užgessta.

Maisto gaminimo laiko lentelė

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

Kepimas ir kepiniimas



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

Patiukas	Kepimo lygmens numeris	Grotelių padėtis	Temperatūra (°C)	Kepimo laikas (apytikslis, min.)
Pyragėliai skardoje*	Vienas lygis		3	175 25 ... 30
Formosė kepami pyragai*	Vienas lygis		2	180 40 ... 50
Pyragėliai popierinėse formelėse*	Vienas lygis		3	175 25 ... 30
	2 lygiai		1 - 5	175 30 ... 40
	3 lygiai		1 - 3 - 5	180 45 ... 55
Biskvitinis tortas*	Vienas lygis		3	200 5 ... 10
	2 lygiai		1 - 5	175 20 ... 30
Sausainiai*	Vienas lygis		3	175 25 ... 30
	2 lygiai		1 - 5	170 ... 190 30 ... 40
	3 lygiai		1 - 3 - 5	175 35 ... 45
Tešlainiai*	Vienas lygis		2	200 30 ... 40
	2 lygiai		1 - 5	200 45 ... 55
	3 lygiai		1 - 3 - 5	200 55 ... 65
Sviestiniai pyragaičiai*	Vienas lygis		2	200 25 ... 35
	2 lygiai		1 - 5	200 35 ... 45
	3 lygiai		1 - 3 - 5	190 45 ... 55
Mielinės tešla*	Vienas lygis		2	200 35 ... 45
	2 lygiai		1 - 3	190 35 ... 45
Lazanija*	Vienas lygis		2 - 3	200 30 ... 40
Pica*	Vienas lygis		2	200 ... 220 15 ... 20
	Vienas lygis		3	200 10 ... 15
Jautienos žiegtaisnis (nepjaustytas) / kepsnys	Vienas lygis		3	25 min. 250/maks., paskui 180 ... 190 100 ... 120
Erliuko koja (troškinys)	Vienas lygis		3	25 min. 250/maks., paskui 190 70 ... 90
	Vienas lygis		3	25 min. 250/maks., paskui 190 60 ... 80
Keptas viščiukas	Vienas lygis		2	15 min. 250/maks., paskui 180 ... 190 55 ... 65
	Vienas lygis		2	15 min. 250/maks., paskui 180 ... 190 55 ... 65
Kalakutas (5,5 kg)	Vienas lygis		1	25 min. 250/maks., paskui 180 ... 190 150 ... 210
	Vienas lygis		1	25 min. 250/maks., paskui 180 ... 190 150 ... 210
Žuvis	Vienas lygis		3	200 20 ... 30
	Vienas lygis		3	200 20 ... 30

Jeigu kepate ant 2 skardų vieną metu, gilią skardą dėkite ant aukštesnio lygio grotelių, o negilią skardą - ant žemesnio lygio grotelių.

* Siūlome iš anksto įkaitinti akmenį prieš kepat bet kokius patiekalus.

Lėtas kepimas/Eko. Karštas oras



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

	Neatidarykite durelių, kepant Lėtas kepimas/Eko. Karštas oras režimu.
--	---

Patiukalas	Kepimo lygmens numeris	Grotelių padėtis	Temperatūra (°C)	Kepimo laikas (apytikslis, min.)
Mėsos troškiniai	Vienas lygis	⊖	3	160
Vištienos troškiniai	Vienas lygis	⊖	3	160
Pupelių troškiniai	Vienas lygis	⊖	3	160
Baklažanų troškiniai	Vienas lygis	⊖	3	160
Kepsnsys – nepjaustytais	Vienas lygis	⊖	3	160
Kepsnsys – pjaustytais	Vienas lygis	⊖	3	160
Pyragėliai popierinėse formelėse	Vienas lygis	⊖	3	185
Sausainiai	Vienas lygis	⊖	3	185
Teslininiai	Vienas lygis	⊖	3	200
Sviestiniai pyragaičiai	Vienas lygis	⊖	3	200

- Iš anksto pašildykite orkaitę 6-7 minutes.
- Prieš pabaigiant gaminti, baltois/raudonos mėsos patiekalus keptuve reikia apversti.
- Prieš gaminant pupelių troškinius, pupeles prieš tai reikia 30 minučių pavirsi. Galite tiesiogiai naudoti konservuotas pupeles.
- Uždengus kepimo indą, gaminimo rezultatai pagerės.

Patarimai dėl tortų kepimo

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

Patarimai dėl tešlos gaminių kepimo

- Jeigu tešlos kepiny yra per sausas, padidinkite temperatūrą 10 ° ir sumažinkite kepimo laiką. Sudrékinkite tešlos sluoksnius kremu, pagamintu iš pieno, aliejaus, kiaušinių ir jogurto.
- Jeigu tešlos kepiny kepa pernelyg ilgi, pasirūpinkite, kad paruošto kepinio storis neviršytų formos gylio ir būtų lygus su formos kraštais.
- Jeigu kepinio viršutinė pusė apskrunda, o apatinė dalis neiškepa, įsitikinkite, kad kremas, kurį naudojate kepiniu, nebūtų pernelyg arti kepinio apačios. Pabandykite vienodai paskirstyti krema tarp ir ant tešlos sluoksnii, 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. Uždaruoose induose patiekalas išliks sultingas.
- Jeigu daržovių patiekalas neiškepa, prieš tai apvirkite daržoves arba pamarinuokite jas, tuomet kepkite jas orkaitėje.

Kaip naudoti grilį



DÉMESIO

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

Grilio įjungimas

1. Palietus mygtuką ①, kad būtų atidaryta orkaitė, ekrane pasirodo pirma veikimo funkcija.
2. Norédami pasirinkti norimą grilio funkciją, lieškite .
3. Jeigu norite pakeisti veikimo funkcijai rekomenduojamą temperatūrą, suaktyvinkite temperatūros laukelį, paliesdami mygtuką . » Žybčioja simbolis .
4. Nustatykite norimą temepratūrą, liešdami mygtukus .
5. Patvirtinkite temperatūros nuostatą, paliesdami mygtuką .
6. Jeigu temperatūra ir veikimo funkcija yra tinkamos, palieskite mygtuką II, kad būtų pradėtas kepimas grilyje. Ekrane pasirodo simbolis .

» Orkaitė tuo pat pradedą vykdyti parinktą funkciją ir padidina temperatūrą iki parinktos orkaitės

Kepimas elektriniame grilyje

temperatūros. Orkaitei pasiekus nustatytą temperatūrą, užsidegs kiekvienna vidaus temperatūros simbolio padala. Funkcijų ekranė rodomi papildomi įjungti šildymo elementai ir rekomenduojama skardos padėtis.

7. Kepimą grilyje galite išjungti, dar kartą palieptę mygtuką II.

» Orkaitė baigia kepti grilyje ir ekrane pasirodo simbolis II.

Grilio išjungimas

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



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

Maisto produktas	Skardos idėjimo lygis	Kepimo grilyje laikas (maždaug)
Žuvis	4...5	20...25 min. #
Pjaustytinis viščiukas	4...5	25...35 min.
Erienos žlegtainiai	4...5	20...25 min.
Rostibifas	4...5	25...30 min. #
Verslienos kotletai	4...5	25...30 min. #
Duonos skrebučiai	4	1...2 min.

priklausomai nuo storio

6 Techninis aptarnavimas ir priežiūra

Bendroji informacija

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



PAVOJUS:

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

Kyla elektros smūgio pavojus!



PAVOJUS:

Prieš valydam virykle, leiskite jai atvėsti.

Karšti paviršiai gali nudeginti!

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



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

Valymo skydo valymas

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



Valydami valymo skydelį, nenuimkite valymo rankenėlių.

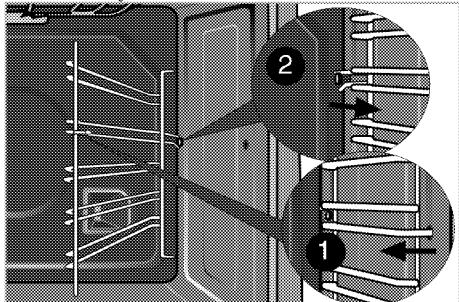
Galite sugadinti valymo skydelį!

Orkaitės valymas

Norėdami išvalyti šoninę sienelę

1. Ištraukite priekinę šoninę grotelių dalį, traukdami ją šalin nuo šoninės sienelės.

2. Visiškai išimkite šonines groteles, traukdami jas link saveš.



Pirolitinis- savaiminis valymas



PAVOJUS:

Karšti paviršiai gali nudeginti!
Kai atliekamas lentynų valymas, nelieskite gaminio, o vaikus laikykite atokiai. Prieš pašalindami likučius palaukite bent 30 minučių.

Šioje orkaitėje įrengta pirolitinė-savaiminio valymo sistema. Orkaitė įkaitinama iki maždaug 480 °C ir susiakaupęs purvas išdega, virsdamas pelenais. Gali kilti daug dūmų. Užtikrinkite tinkamą védinimą. Pirolizę reikėtų panaudoti maždaug kas 10 kartų panaudojus orkaitę.

1. Išimkite iš orkaitės visus priedus. Modeliams su šoninėmis grotelemis; nepamirškite išimti šoninių grotelių.
2. Prieš pradēdami valymo ciklą, drėgna šluoste nuvalykite purvą nuo orkaitės išorinio ir vidinio paviršių.



Nevalykite durelių tarpiklio.

Stiklo pluošto tarpiklis yra labai jautrus ir jį galima lengvai sugadinti.

Jei būtų pažeistas orkaitės durelių tarpiklis, pakeiskite jį nauju tarpikliu, jisigytu iš įgaliotojo pardavimo atstovo.

3. „Pirolizė“ Pasirinkite pirolizės funkciją (savaiminį valymą).

 Jei orkaitė nėra per daug sutepta, rekomenduojama pasirinkti ekonomiško valymo funkciją.

Jeigu ši funkcija naudojama gausiems, jisienėjusiams nešvarumams, tokio valymo nepakaks purvui pašalinti.

Tokiais atvejais pirolizės funkcija  reikėtų naudoti pasibaigus ekonominiam  valymui.

Ekrane rodoma savaiminio valymo laiko trukmė. Šios trukmės reguliuoti negalima.

Galima nustatyti savaiminio valymo ciklo pabaigos laika.



Kai kurie paukščiai yra nepaprastai jautrūs garams, kylantiems savaiminio orkaitės valymo ciklo metu. Visuomet išneškite paukščius į kitą, uždarytą ir gerai védinamą patalpą. Savaiminio valymo ciklo metu virtuvė turi būti tinkamai védinama.

4. Orkaitės durelių negalima atidaryti, o užrakto simbolis pasirodo laiko ekrane savaiminio valymo metu. Pasibaigus pirolizės funkcijai, jos dar kurį laiką lieka užrakintos. Nebandykite atidaryti durelių užrakto traukdami už rankenos, kol nedingta užrakto simbolis .
5. Po valymo ciklo nuvalykite purvo nuosėdas actu parūgštintu vandeniu.

Orkaitės durų valymas

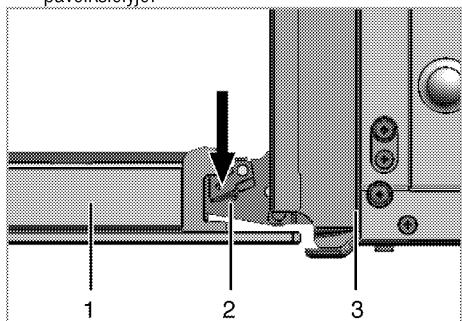
Norėdami išvalyti orkaitės dureles, naudokite šiltą vandenį su trupučiu indų plovimo skysčio, minkštą skudurėlį ar kempinę gaminiui valyti ir sausą skudurėlį drégmei iššluostyti.



Orkaitės durelėms valyti nenaudokite jokių šiurkščių šlifuojamujų valiklių arba sunkiujujų metalų grandykliai. Kitaip galite subraižyti paviršių ir sugadinti stiklą.

Orkaitės durelių išémimas

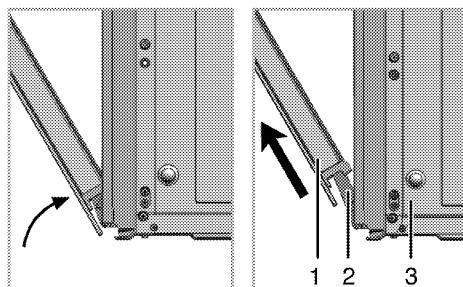
1. Atidarykite priekines dureles (1).
2. Atlenkite spaustukus, esančius prie dešinės ir kairės priekinių durelių pusės vyrių korpusų (2), paspausdami juos žemyn, kaip parodyta paveikslėlyje.



1 Priekinės durelės

2 Vyris

3 Orkaitė



3. Pusiau praverkite priekines dureles.

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



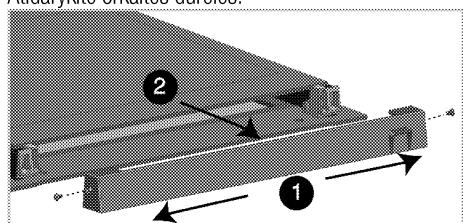
Norint vėl sumontuoti dureles, nuėmimo proceso metu atliktus žingsnius reikia atlikti atvirkščia tvarka. Vėl įstatę dureles, nepamirškite užspausti prie vyrių korpusų esančių spaustukų.

Durelių vidinės stiklo plokštės išémimas

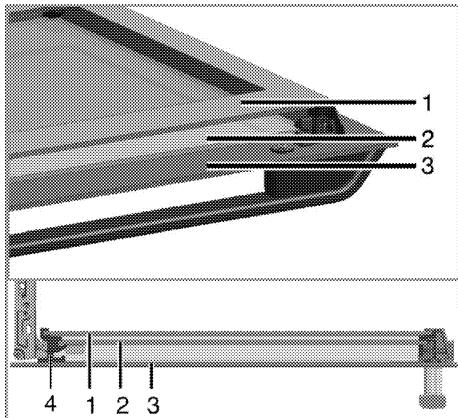
Išémimas

Vidinę orkaitės durelių stiklo plokštę galima išimti ir išvalyti.

Atidarykite orkaitės dureles.



Isukite varžtus i abejų plastikinės dalies pusiai (1 link). Nuimkite plastmasinę, priekinių durelių viruje sumontuotą dalį, patraukdami ją link savęs.



1 Toliusiai viduje esanti stiklo plokštė

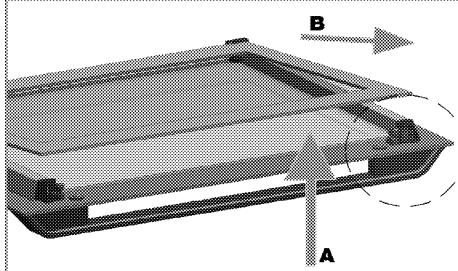
2 Vidinė stiklo plokštė

3 Iorinė stiklo plokštė

4 Plastikinė stiklo plokštės anga, apatinė

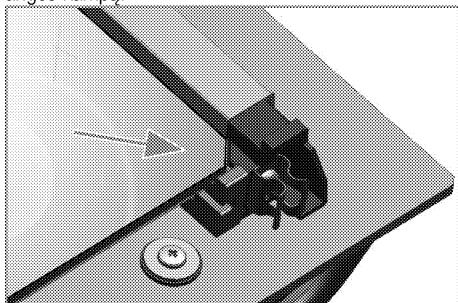
Truputį kilstelkite toliausią vidinę stiklo plokštę (1) A kryptimi kaip parodyta paveikslėlyje ir itraukite ją, traukdami B kryptimi.

Pakartokite iuos veiksmus, kad iiumtumėte vidinę stiklo plokštę (2).



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

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



Vidinė stiklo plokštė (2) privalo būti sumontuota plastikinėje angoje, alia toliausiai viduje esančios stiklo plokštės (1).

Įdedant toliausiai viduje esančią stiklo plokštę (1), ios plokštės spausdinta pusė turi būti nukreipta vidinės stiklo plokštės link.

Svarbu, kad vidinės stiklo plokštės apatinis kampus būty įtaisyta apatinėje plastikinėje angoje.

Spauskite plastikinę dalį rėmo link tol, kol pasigirs spragtelėjimas. Užfiksuojite plastikinę dalį, įkię ir įsukę varžtus į abejose pusėse esančias skydes.

Orkaitės lemputės keitimas



PAVOJUS:

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

Karšti paviršiai gali nudeginti!



Orkaitės lemputė - tai speciali, 300 °C karščiu iatspari elektros lemputė; išsamiau žr. *Techninių duomenys, puslapis 10*. Orkaitės lempučių galima nusipirkti iš įgaliotojo techninio aptarnavimo centro atstovų.



Lemputės padėties gali skirtis nuo pavaizduotosios paveikslėlyje.



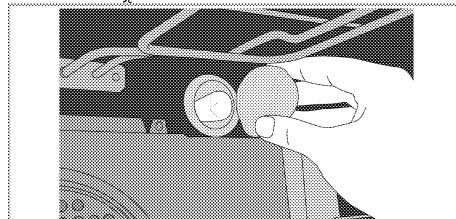
Šiame prietaise naudojama lempa netinkama kambarių apšvietimui. Ši lempa skirta naudotojui padėti geriau matyti maistą.



Šiame prietaise naudojamos lempos turi atlaikyti ekstremalias sąlygas, pavyzdžiu, 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.

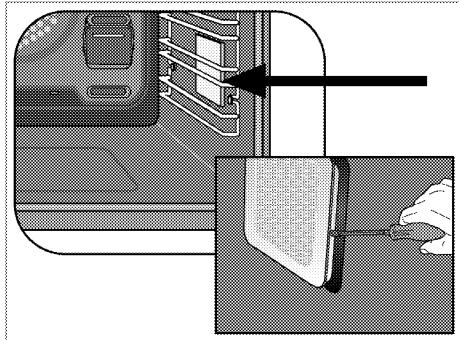


3. Ištraukite orkaitės lemputę iš jos lizdo ir pakeiskite ją nauja.
4. Uždėkite stiklinį gaubtelį.

Jeigu orkaitėje sumontuota keturkampė lemputė:

1. Ištraukite gaminio kištuką iš elektros tinklo.
2. Nuimkite vielinės groteles, kaip aprašyta. Žr.

Orkaitės valymas, puslapis 28.



3. Atsuktuvu nuimkite apsauginj stiklinj gaubtelj.
4. Ištraukite orkaitės lemputę ir pakeiskite ją nauja.
5. Paskui uždėkite stiklinj gaubtelj, o paskui – groteles.

7 Trikčių nustatymas

Naudojama orkaitė išleidžia garus.

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

Kaisdamos ir vėsdamios metalinės prietaiso dalys skleidžia garsus.

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

Prietaisas neveikia.

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

Neveikia orkaitės apšvietimas.

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

Orkaitė nešyla.

- Nenustatyta funkcija ir (arba) temperatūra. >>> *Funkciją ir temperatūrą nustatykite funkcijos ir (arba) temperatūros rankenėle/mygtuku.*
- Nutrūko elektros tiekimas. >>> *Patikrinkite, ar nenutrūko elektros tiekimas. Patikrinkite saugiklius saugiklių dėžėje. Jeigu reikia, pakeiskite arba vėl įjunkite saugiklius.*



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

