

**Įmontuojama orkaitė**

Vartotojo vadovas

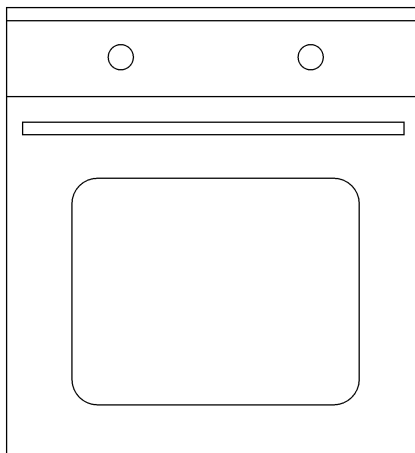
**Встраиваемый  
духовой шкаф**

Руководство  
пользователя

BIE24301B

**Вбудовувана  
духова шафа**

Посібник користувача



## Pirmiausia įdėmiai perskaitykite šį vartotojo vadovą!

Gerbiamas pirkėjų,

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

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

### Simbolių paaiškinimas

Šiame vartotojo vadove naudojami šie simboliai:



Svarbi informacija arba naudingi patarimai apie šio prietaiso naudojimą.



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



Įspėjimas dėl elektros smūgio.



Įspėjimas dėl gaisro pavojaus.



Įspėjimas dėl įkaitusių paviršių.

**Arçelik A.Ş.**

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

Made in TURKEY



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

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

|                                      |   |
|--------------------------------------|---|
| 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 ..... | 9 |

## **3 Įrengimas 10**

|                                |    |
|--------------------------------|----|
| Prieš įrengiant .....          | 10 |
| Įrengimas ir prijungimas ..... | 12 |
| Būsimas transportavimas .....  | 14 |

## **4 Paruošimo Darbai 15**

|                                        |    |
|----------------------------------------|----|
| Patarimai, kaip taupyti energiją ..... | 15 |
| Naudojant pirmą kartą .....            | 15 |
| Laiko nustatymas .....                 | 15 |
| Pirmasis prietaiso valymas .....       | 15 |
| Pradinis šildymas .....                | 15 |

## **5 Kaip naudoti orkaitę 16**

|                                                                    |    |
|--------------------------------------------------------------------|----|
| Bendroji informacija apie kepimą, kepinimą ir kepimą grilyje ..... | 16 |
| Kaip naudoti elektrinę orkaitę .....                               | 16 |
| Veikimo režimai .....                                              | 17 |
| Orkaitės laikrodžio naudojimas .....                               | 17 |
| Maisto gaminimo laiko lentelė .....                                | 20 |
| Kaip naudoti grilį .....                                           | 21 |
| Maisto gaminimo grilyje laiko lentelė .....                        | 21 |

## **6 Techninis aptarnavimas ir priežiūra 22**

|                                                |    |
|------------------------------------------------|----|
| Bendroji informacija .....                     | 22 |
| Valdymo skydo valymas .....                    | 22 |
| Orkaitės valymas .....                         | 22 |
| Orkaitės durelių išėmimas .....                | 22 |
| Durelių vidinės stiklo plokštės išėmimas ..... | 23 |
| Orkaitės lemputės keitimas .....               | 23 |

## **7 Triukšio nustatymas 24**

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

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

### **Bendrieji saugos reikalavimai**

- Šį prietaisą galima naudoti vaikams nuo 8 metų amžiaus ir asmenims, turintiems psichinių, jutiminių arba protinių negalių arba patirties bei žinių trūkumo, jeigu jie yra prižiūrimi arba instruktuojami, kaip saugiai naudoti šį prietaisą, ir supranta atitinkamus pavojus. Neleiskite vaikams žaisti su šiuo prietaisu. Vaikams draudžiama valyti ir techniškai prižiūrėti šį gaminį, nebent juos prižiūrėtų suaugusieji.
- Remonto ir techninės priežiūros darbus visuomet privalo atlikti įgaliotojo techninio aptarnavimo centro atstovai. Gamintojas nėra atsakingas už žalą, kilusią dėl darbų, kuriuos atliko neįgalieji asmenys; tokiu atveju garantija gali nebegalioti. Prieš montuodami atidžiai perskaitykite instrukcijas.
- Nenaudokite prietaiso, jeigu jis turi defektų arba yra regimai pažeistas.

- Po kiekvieno naudojimo patikrinkite, ar išjungėte prietaiso valdymo mygtukus.

### **Elektros sauga**

- Jeigu gaminys turi defektų, jo negalima naudoti, kol jo nepataisys įgaliotojo techninio aptarnavimo centro atstovas. Kyla elektros smūgio pavojus!
- Prijunkite šį gaminį prie įžeminto lizdo/elektros linijos, apsaugoto tinkamos kategorijos saugikliu kaip nurodyta skyriuje „Techniniai duomenys“. Ir naudojant su transformatoriumi, ir be jo, įsitikinkite, ar įžeminimo instaliavimą atliko kvalifikuotas elektrikas. Mūsų bendrovė nėra atsakinga už jokių nuostolių, patirtus naudojant gaminį, kuris nėra įžemintas pagal vietos reglamentus.
- Niekada neplaukite gaminio, purkšdami arba pildami ant jo vandenį! Kyla elektros smūgio pavojus!
- Atliekant montavimo, techninės priežiūros ir remonto darbus, šis gaminys privalo būti atjungtas nuo maitinimo tinklo.
- Jeigu gaminio jungiamasis kabelis būtų pažeistas, jį privalo pakeisti gamintojas, techninės priežiūros specialistas arba kiti panašios

kvalifikacijos asmenys, kad būtų išvengta pavojaus.

- Prietaisą privaloma įrengti taip, kad prireikus jį galima būtų visiškai atjungti nuo tinklo. Nuo tinklo privaloma arba ištraukiant elektros kištuką, arba naudojant elektros sistemoje įrengtą jungiklį atsižvelgiant į statybos reglamentus.
- Naudojimo metu orkaitės galinis paviršius įkaista. Galiniame paviršiuje negalima prijungti elektros jungčių, nes jos gali būti pažeistos.
- Neprispauskite jungiamųjų laidų tarp orkaitės durelių ir korpuso; nenutieskite jo virš įkaitusių paviršių. Kitaip gali išsilydyti laidų izoliacija ir dėl trumpojo jungimo kilti gaisras.
- Darbus su bet kokiais elektriniais prietaisais ir sistemomis gali atlikti tik įgaliotieji kvalifikuoti specialistai.
- Esant gedimui, išjunkite prietaisą ir atjunkite jį nuo maitinimo tinklo. Norint tai padaryti, pirma išjunkite namų tinklo saugiklį.
- Patikrinkite, ar saugiklio elektros saugos klasė yra tinkama šiam gaminiui.

### **Gaminio sauga**

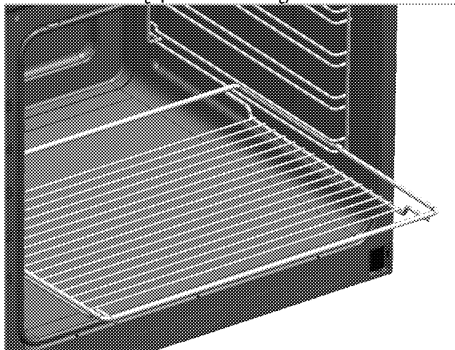
- Prietaisas ir jo prieinamos dalys įkaista naudojimo metu. Būkite atsargūs ir neprisilieskite prie

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

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

nes galite subraižyti paviršių ir dėl to stiklas gali sudužti

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



- Nenaudokite prietaiso, jeigu jo priekinis durelių stiklas yra išimtas arba suskilęs.
- 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.

Norėdami užtikrinti gaminio apsaugą nuo gaisro:

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

#### Numatytoji naudojimo paskirtis

- Šis gaminys skirtas naudoti tik buityje. Jį draudžiama naudoti komercinei veiklai.
- Šis prietaisas skirtas tik maistui gaminti. Prietaiso negalima naudoti kitiems tikslams, pavyzdžiui, patalpai šildyti.
- Šio prietaiso negalima naudoti lėkštėms po kepimo grotelėmis šildyti, rankšluosčiams bei šluostėms ir pan. ant rankenos kabinti, daiktams džiovinti ir patalpoms šildyti.
- Gamintojas neatsako už jokią žalą, patirtą netinkamai naudojant arba prižiūrint prietaisą.
- Orkaitę galima naudoti maistui atšildyti, kepti, kepinti ir kepti grilyje.

## Vaikų sauga

- 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. Gaminiui veikiant, neleiskite artyn vaikų ir neleiskite jiems žaisti su šiuo prietaisu.
- Virš prietaiso nelaikykite daiktų, kuriuos vaikai gali bandyti pasiekti.
- Ant atidarytų priekinių durelių nedėkite sunkių daiktų ir neleiskite vaikams ant jų sėdėti. Prietaisas gali apvirsti arba gali būti sugadinti durelių vyriai.

## Seno gaminio išmetimas

### WEEE Direktyvos ir senų gaminių išmetimo taisyklių atitiktis:



Šis gaminys atitinka ES WEEE Direktyvą (2012/19/ES). Šis gaminys paženklintas elektros ir elektroninės įrangos klasifikavimo (WEEE) ženklu. Šis gaminys pagamintas iš aukštos kokybės medžiagų ir dalių, kurias galima perdirbti ir pakartotinai panaudoti. Pasibaigus gaminio tarnavimo laikui, neišmeskite jo kartu su įprastomis buitinėmis atliekomis. Atiduokite jį į surinkimo punktą, kad elektros ir elektronikos įranga būtų perdirbta. Surinkimo punktų adresus sužinosite vietos savivaldybėje.

### RoHS direktyvos atitiktis:

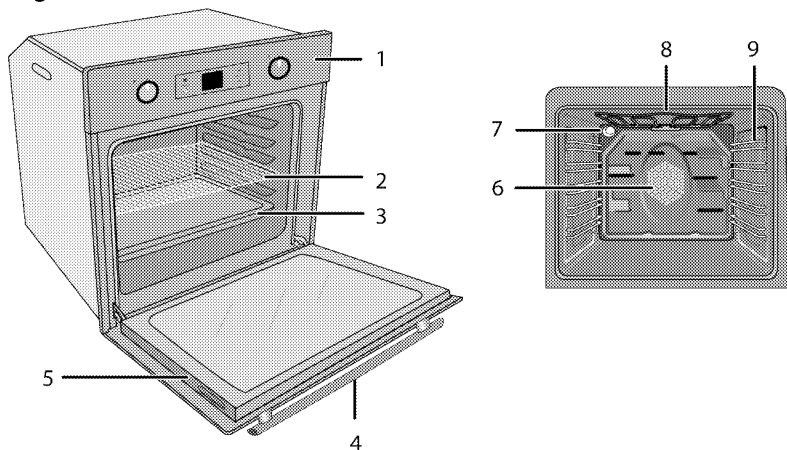
Jūsų įsigytas gaminys atitinka ES RoHS Direktyvą (2011/65/ES). Jame nėra šioje Direktyvoje nurodytų kenksmingų ir draudžiamų medžiagų.

## Pakavimo medžiagų išmetimas

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

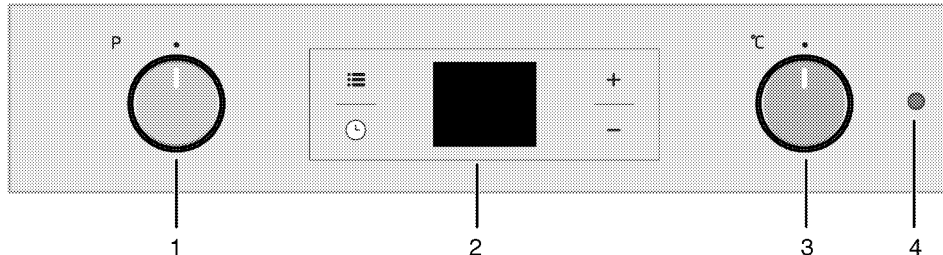
## 2 Bendra informacija

### Apžvalga



- 1 Valdymo skydelis
- 2 Grilio grotelės
- 3 Skarda
- 4 Rankena
- 5 Durelės

- 6 Ventilatoriaus variklis (už plieno plokštės)
- 7 Lemputė
- 8 Viršutinis šildymo elementas
- 9 Lentynos padėtis



- 1 Funkcijų parinkimo rankenėlė
- 2 Skaitmeninis laikmatis
- 3 Termostato rankenėlė
- 4 Termostato lemputė

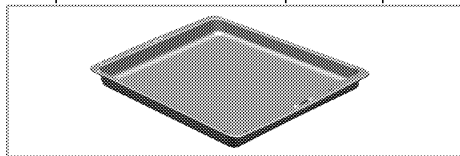


## Komplekto turinys

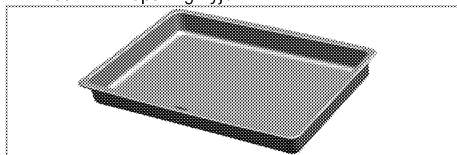


Pateikti priedai gali skirtis priklausomai nuo gaminio modelio. Jūsų gaminyje gali būti ne visi vartotojo vadove aprašyti priedai.

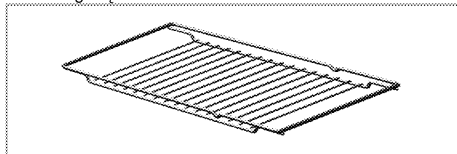
1. **Vartotojo vadovas**
2. **Orkaitės kepinimo skarda**  
Naudojama pyragaičiams, šaldytiems maisto produktams ir dideliams kepsniams kepti.



3. **Gili kepinimo skarda**  
Naudojama tešlainiams, dideliams kepsniams, sultingiems patiekalams gaminti ir riebalams surinkti kepatant grilyje.



4. **Grilio grotelės**  
Naudojamos kepinimui ir maisto produktams, kurie bus kepami, kepinami arba gaminami troškinimo induose, dedamos ant pageidaujamų bėgelių.



## Techniniai duomenys

|                                               |                                      |
|-----------------------------------------------|--------------------------------------|
| Įtampa/dažnis                                 | 220-240 V ~ 50 Hz                    |
| Bendrosios energijos sąnaudos                 | 2.4 kW                               |
| Saugiklis                                     | min. 16 A                            |
| Laido tipas/ skerspjūvis                      | H05VV-FG 3 x 1,5 mm <sup>2</sup>     |
| 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                            | <b>Daugiafunkcė orkaitė</b>          |
| Vidaus lempučių                               | 15/25 W                              |
| Grilio energijos sąnaudos                     | 2.2 kW                               |

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

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

\*\* Žr. Įrengimas, puslapis 10.



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



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



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

### 3 Įrengimas

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



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



#### PAVOJUS:

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



#### PAVOJUS:

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



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



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

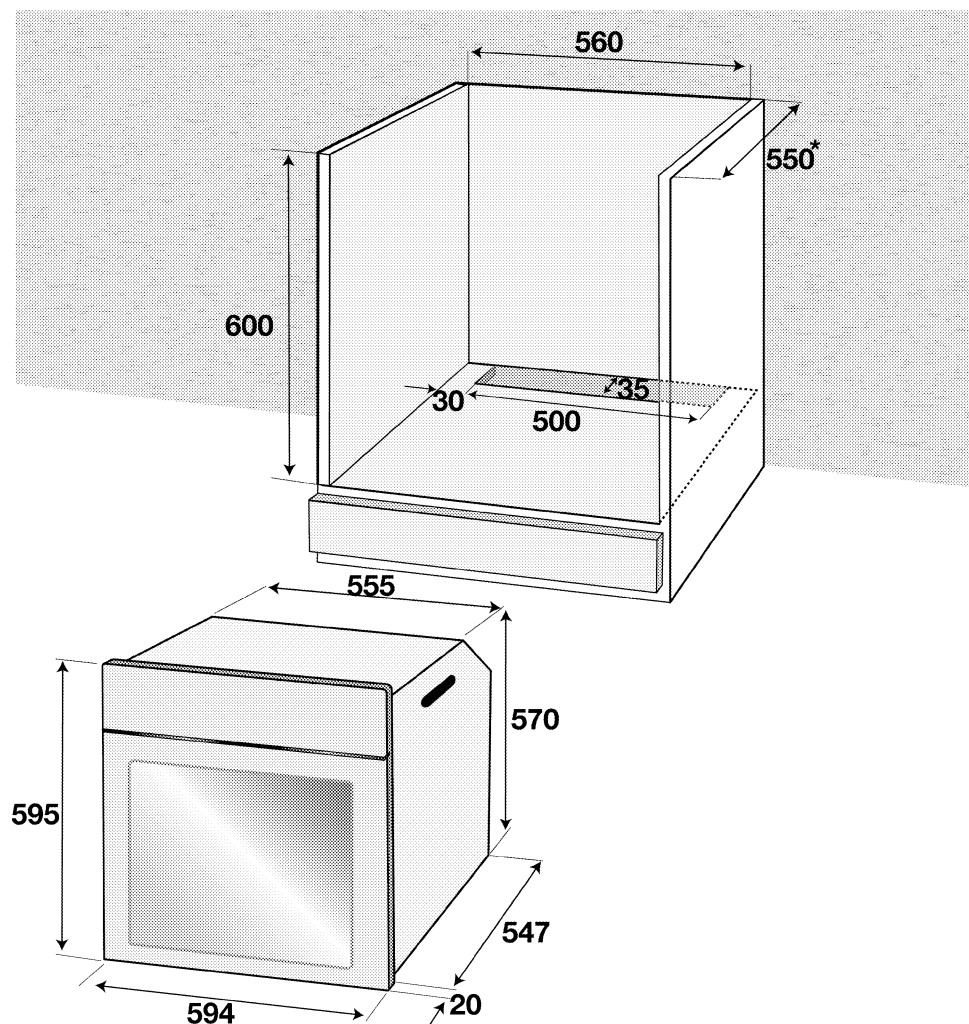


Jei gaminys turi vielines rankenėles, perkėlę gaminį, įstumkite jas į orkaitės šonus.

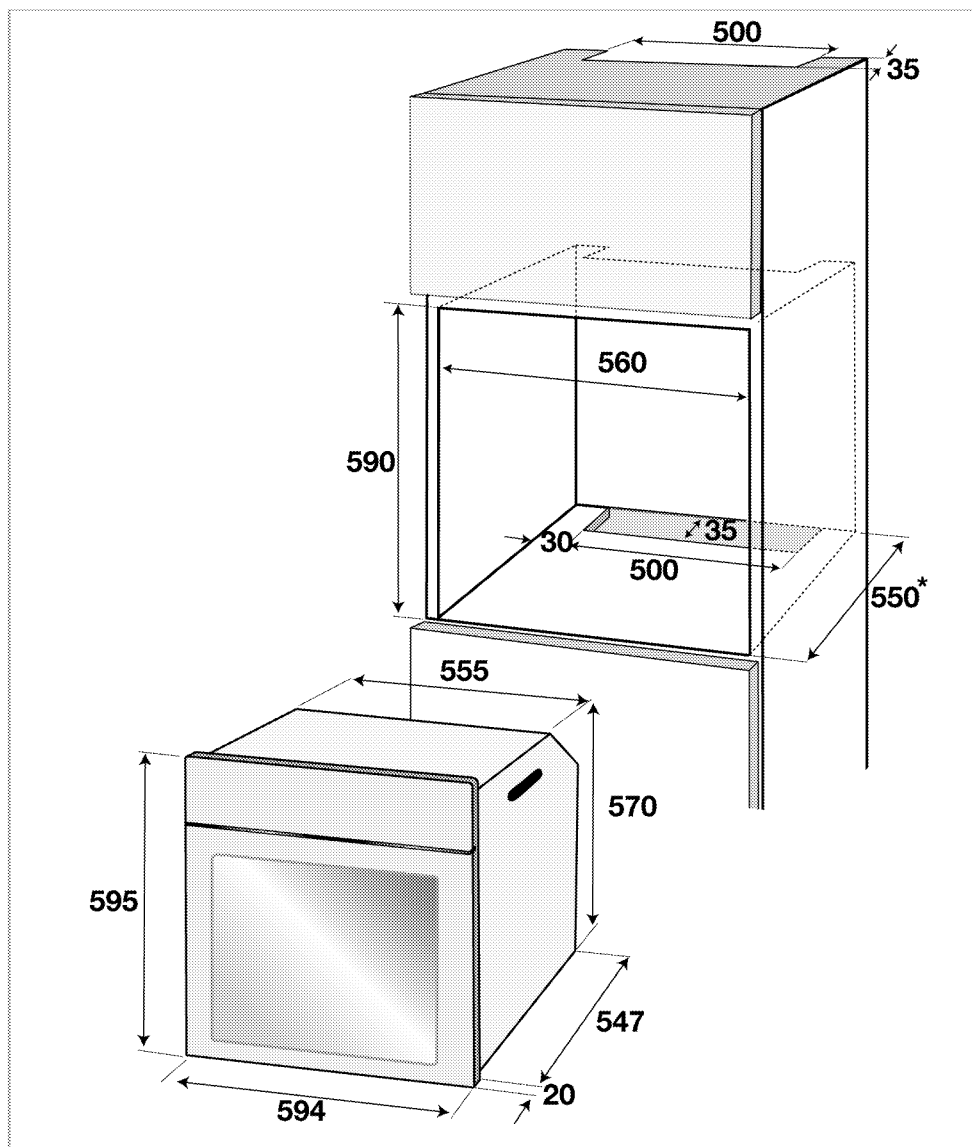
### Prieš įrengiant

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

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



\* min.



\* min.

## Įrengimas ir prijungimas

- Šį 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 instaliavimą atliko

kvalifikuotas elektrikas. Mūsų bendrovė nėra atsakinga už jokią žalą, kuri gali atsirasti naudojant gaminį, kuris nėra įžemintas atsižvelgiant į vietos reglamentus.



### PAVOJUS:

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

**PAVOJUS:**

Maitinimo laidą negalima prispausti, sulenkti ar suspausti, jis neturi liestis prie įkaitusių prietaiso dalių.

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

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

**PAVOJUS:**

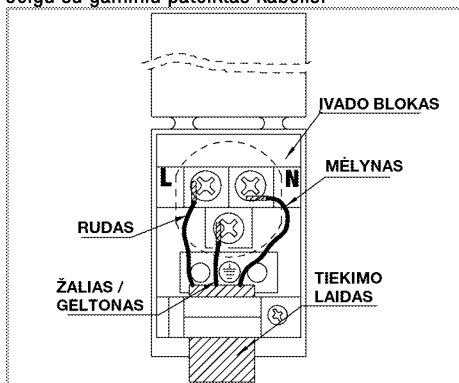
Prieš pradėdami bet kokius elektros prijungimo darbus, išjunkite gaminį iš maitinimo tinklo. Kyla elektros smūgio pavojus!

**Maitinimo kabelio prijungimas**

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

Rekomenduojama papildoma apsauga, panaudojant elektros grandinės pertraukiklį.

**Jeigu su gaminiu pateiktas kabelis:**



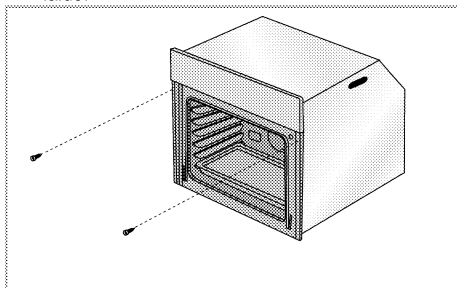
2. **Vienfaziam prijungimui;** prijunkite, kaip nurodyta toliau:

- Rudas / Juodas laidas = L (Fazė)
- Mėlynas / Pilkas laidas = N (Neutralus)

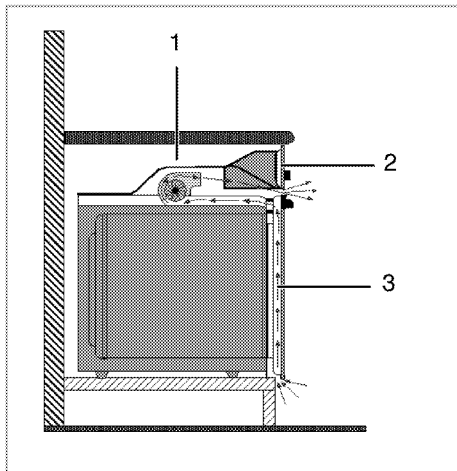
- Žalias / Geltonas laidas = E  $\equiv$  (žemėjimo)

**Gaminio įrengimas**

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



Priveržkite orkaitę 2 varžtais, kaip pavaizduota.

**Gaminiams su aušinimo ventiliatoriumi**

- 1 Aušinimo ventiliatorius
- 2 Valdymo skydelis
- 3 Durelės

Įmontuotasis ventiliatorius aušina ir įmontuojamą spintelę, ir prietaiso priekį.



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

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

## Galutinis patikrinimas

1. Įjunkite maitinimo laiko kištuką į elektros lizdą ir įjunkite 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 jį lipnia juosta.
- Norėdami apsaugoti, kad viduje esančios grilio grotelės ir skardos nesugadintų orkaitės durelių, skardų padėties lygyje lipnia juosta prilipdykite kartono juostelę prie vidinės durelių pusės. Lipnia juostele priklijuokite dureles prie orkaitės korpuso.
- Nekelkite ir neperstatinėkite prietaiso, laikydami už jo durelių ir arba rankenos.



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



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

## 4 Paruošimo Darbai

### Patarimai, kaip taupyti energiją

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

- Naudokite tamos spalvos arba emale padengtus prikaistuvius, nes jie geriau perduoda šilumą.
- Gamindami patiekalus, įkaitinkite orkaitę, jeigu tai rekomenduojama vartotojo vadove arba pagal receptą.
- Gaminant maistą, dažnai nedarinėkite orkaitės durelių.
- Jeigu įmanoma, vienu metu orkaitėje stenkitės gaminti daugiau nei vieną patiekalą. Galite gaminti, padėję du kepimo indus ant vielinių grilio grotelių.
- Gaminkite daugiau nei vieną patiekalą vieną po kito. Orkaitę jau būtų įkaitusi.
- Galite sutaupyti energijos išjungdami orkaitę kelias minutes prieš kepimo pabaigą. Neatidarykite orkaitės durelių.
- Atšildykite užšaldytus maisto produktus prieš gamindami juos.

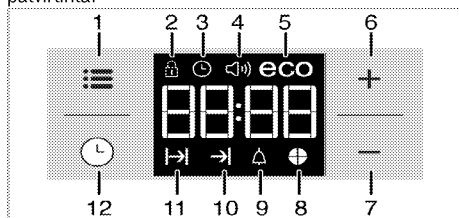
### Naudojant pirmą kartą

#### Laiko nustatymas



Atliekant nustatymus, ekrane žybcios atitinkami simboliai.

Pirmą kartą įjungę orkaitę, norėdami nustatyti laiką, spauskite mygtukus **+/−**. Patvirtinkite nuostatą, paliesdami simbolį , ir palaukite 4 sekundes, neliesdami jokių kitų mygtukų, kol nuostata bus patvirtinta.



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

12 Programos parinkimo mygtukas



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



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

### Pirmasis prietaiso valymas



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

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

### Pradinis šildymas

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



#### DĖMESIO

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

### Elektrinė orkaitė

1. Iš orkaitės išimkite visas kepimo skardas ir groteles.
2. Uždarykite orkaitės dureles.
3. Pasirinkite padėtį „Statinis“.
4. Parinkite didžiausią grilio galingumą; žr. *Kaip naudoti elektrinę orkaitę, puslapis 16*.
5. Pakaitinkite orkaitę maždaug 30 minučių.
6. Išjunkite orkaitę; žr. *Kaip naudoti elektrinę orkaitę, puslapis 16*.

### Orkaitė su griliu

1. Iš orkaitės išimkite visas kepimo skardas ir groteles.
2. Uždarykite orkaitės dureles.
3. Parinkite didžiausią grilio galingumą; žr. *Kaip naudoti grilį, puslapis 21*.
4. Pakaitinkite orkaitę maždaug 30 minučių.
5. Išjunkite grilį; žr. *Kaip naudoti grilį, puslapis 21*.



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

## 5 Kaip naudoti orkaitę

### Bendroji informacija apie kepinimą, kepinimą ir kepinimą grilyje



#### DĖMESIO

Karšti paviršiai gali nudeginti!

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

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



#### PAVOJUS:

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

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

#### Patarimai dėl kepinimo

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

#### Patarimai dėl kepinimo

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

#### Patarimai dėl kepinimo grilyje

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

- Paskirstykite gabalėlius, kuriuos kepsite grilyje, ant vielinės lentynos arba kepinimo skardoje su

vieline lentyna taip, kad padengtas plotas nevirsytų šildytuvo dydžio.

- Įtaisykite vielinę lentyną arba kepinimo skardą su grotelėmis pageidaujamame orkaitės lygyje. Jeigu kepatė grilyje ant vielinės lentynos, įtaisykite kepinimo skardą žemesniame lygyje, kad į ją nuvarvėtų riebalai. Į kepinimo skardą pripilkite truputį vandens, kad ją būtų lengviau išvalyti.



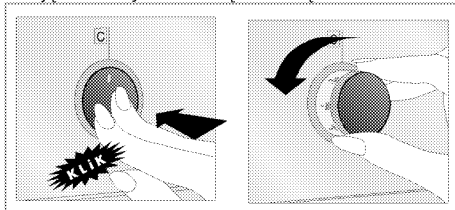
Dėl kepinimų grilyje netinkamo maisto gali kilti gaisro pavojus. Grilyje kepkite tik tuos maisto produktus, kurie yra tinkami dideliame karščiui.

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

### Kaip naudoti elektrinę orkaitę

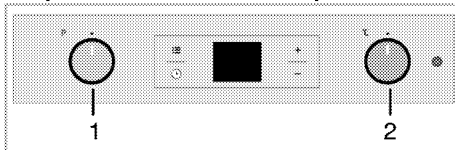
Šioje viryklėje įrengtos įspaudžiamos rankenėlės, kurios iššoka, kai jas paspaudžiate.

1. Įspauskite rankenėlę, kad ji iššoktų, tuomet sukite ją ir nustatykite norimą nuostatą.



2. Pabaigę gaminti, pasukite rankenėlę ties išjungimo (viršutinę) padėtimi ir įspauskite ją vidun.

#### Temperatūros ir veikimo režimo parinkimas



- 1 Funkcijų parinkimo rankenėlė

- 2 Termostato rankenėlė

1. Funkcijų rankenėlė nustatykite norimą darbo režimą.

2. Temperatūros rankenėlė nustatykite norimą temperatūrą.

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

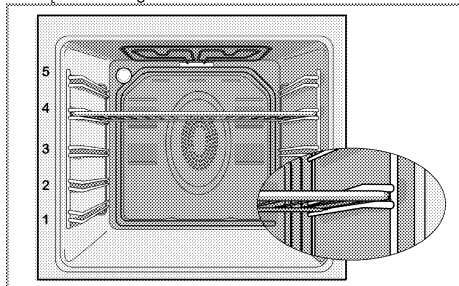
#### Elektrinės orkaitės išjungimas

Pasukite funkcijų ir temperatūros rankenėles į išjungimo (viršutinę) padėtį.



## Grotelių padėtys (modeliams su vielinėmis grotelėmis)

Svarbu tinkamai padėti vielines groteles ant vielinių grotelių. Vielinės grotelės privalo būti įdėtos tarp grotelių taip, kaip parodyta paveikslėlyje. Neatremkite vielinių grotelių į orkaitės galinę sienelę. Pastumkite vielines groteles lentynos priekinės dalies link ir įtaisykite jas, naudodami dureles, kad grilis veiktų veiksmingiausiai.



## Veikimo režimai

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

### Tradicinis kepimas



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

### Apat. šildymas



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

### Apatinis/viršutinis kaitinimas su ventiliatoriumi



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

### Stiprus grilis



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

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

## Grilis+vent.



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

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

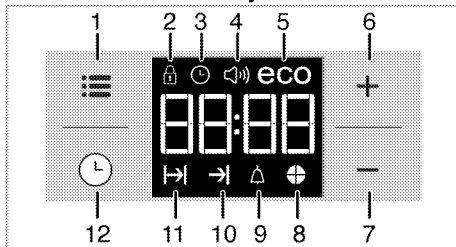
## Galios didinimo funkcija



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

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

## Orkaitės laikrodžio naudojimas



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

|                                                                                  |                                                                                                                                                                 |
|----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|   | Maksimalus kepimo laikas, kurį galima nustatyti, yra 5 val. ir 59 min. Dingus elektros tiekimui, programa atšaukiama. Privalote iš naujo užprogramuoti orkaitę. |
|  | Atliekant nustatymą, ekrane žybcios atitinkami simboliai. Truputį palaukite, kol nustatymai pradės veikti.                                                      |
|  | Jeigu neparinkta jokia kepimo nuostata, paros laiko nustatyti neįmanoma.                                                                                        |
|  | Jeigu nustatytas kepimo laikas, pradėjus kepti bus rodomas likęs laikas.                                                                                        |

### Gaminimas nustatant gaminimo laiką

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

1. Lieskite  tol, kol ekrane pasirodys gaminimo laiko simbolis .
2. Nustatykite kepimo laiką, spausdami mygtukus **+** / **-**.

» Nustačius kepimo laiką, ekrane bus nuolat rodomas simbolis  ir laiko juosta.

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

### Gaminimo pabaigos laiko nustatymas vėlesniam laikui

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

1. Lieskite  tol, kol ekrane pasirodys gaminimo laiko simbolis .
2. Nustatykite kepimo laiką, spausdami mygtukus **+** / **-**.

» Nustačius kepimo laiką, ekrane bus nuolat rodomas simbolis .

3. Lieskite  tol, kol ekrane pasirodys gaminimo pabaigos laiko simbolis .

4. Norėdami nustatyti kepimo pabaigos laiką, spauskite mygtukus **+** / **-**.

» Nustačius kepimo laiką, ekrane bus nuolat rodomas simbolis , simbolis  ir laiko juosta. Kepimui prasidėjus, simbolis  dings.

5. Įdėkite patiekalą į orkaitę.

6. Pasirinkite veikimo režimą ir temperatūrą.

» Orkaitės laikmatis automatiškai nustato kepimo pradžios laiką, atimdamas kepimo trukmę iš jūsų nustatymo kepimo pabaigos laiko. Atėjus kepimo pradžios laikui, įjungiamas parinktas darbo režimas ir orkaitė įšildoma iki nustatytos temperatūros.

Nustatytoji temperatūra orkaitėje palaikoma iki pat kepimo laiko pabaigos.

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

7. Pasibaigus kepimo procesui, ekrane pasirodo pranešimas „End“ (pabaiga) ir pasigirsta įspėjamieji garso signalai.
8. Įspėjamasis garso signalas skambės 2 minutes. Norėdami išjungti įspėjamąjį garso signalą, tiesiog paspauskite bet kurį mygtuką. Įspėjamasis garso signalas nutils ir bus rodomas esamas laikas.



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

### Mygtukų užrakto funkcijos įjungimas

Įjungę mygtukų užrakto funkciją, galite neleisti naudotis orkaitė.

1. Lieskite  tol, kol ekrane pasirodys simbolis .

» Ekrane bus rodoma „OFF“ (išjungta).

2. Jeigu norite įjungti mygtukų užrakto funkciją, paspauskite **+**.

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



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

### Norėdami išjungti mygtukų užrakto funkciją, palieskite

1. Lieskite  tol, kol ekrane pasirodys simbolis .

» Ekrane pasirodys „On“ (įjungta).

2. Išjunkite mygtukų užrakto funkciją, paspausdami mygtuką **-**.

» Išjungus mygtukų užraktą, ekrane bus rodoma „OFF“ (išjungta).

### Žadintuvo nustatymas

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

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

1. Lieskite  tol, kol ekrane pasirodys simbolis .



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

2. Nustatykite įspėjamojo garso signalo trukmę, spausdami mygtukus **+** / **-**.  
» Nustačius garso signalų skambėjimo laiką, švies žadintuvo  simbolis ir ekrane bus rodoma, kada suskambės garso signalai.
3. Nustatytam laikui pasibaigus, pradės žybcioti žadintuvo laiko simbolis  ir pasigirs garso signalai.

### Žadintuvo išjungimas

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

### Įspėjamojo garso signalo atšaukimas

1. Lieskite  tol, kol ekrane pasirodys simbolis , kad galėtumėte atšaukti įspėjamąjį garso signalą.
2. Paspauskite ir laikykite nuspaudę mygtuką **-** tol, kol ekrane pasirodys „00:00“.



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

### Garso signalų skambėjimo tono keitimas

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

### Dienos laiko keitimas

Norėdami pakeisti pirmiau nustatytą paros laiką:

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

### Taupymo režimas

Nustatę orkaitės kepimo laiką, naudodami taupymo režimą, galite taupyti energiją.

Veikiant šiam režimui, kepti baigiama naudojant likusią orkaitės temperatūrą, išjungus kaitinimo elementus kepimo laikui dar nesibaigus.

### Taupymo režimo nustatymas

1. Lieskite simbolį  tol, kol ekrane pasirodys simbolis **eco** (taupymo režimas).  
» Ekrane bus rodoma „OFF“ (išjungta).
2. Įjunkite taupymo režimą, paliesdami mygtuką **+**.  
» Kai mygtukų užrakto funkcija veikia, ekrane rodoma „On“ (įjungta) ir šviečia taupymo režimo simbolis.

### Taupymo režimo išjungimas

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

### Setting the screen brightness

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

## Maisto gaminimo laiko lentelė



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

## Kepimas ir kepinimas



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

| Patiekalas                                    | Kepimo lygmens numeris |  | Grotelių padėtis | Temperatūra (°C)                      | Kepimo laikas (apytikslis, min.) |
|-----------------------------------------------|------------------------|--|------------------|---------------------------------------|----------------------------------|
| **Pyragėliai skardoje                         | Vienas lygis           |  | 3                | 175                                   | 25 ... 30                        |
| **Formose kepami pyragai                      | Vienas lygis           |  | 2                | 175                                   | 40 ... 50                        |
| **Pyragėliai popierinėse formelėse            | Vienas lygis           |  | 3                | 175                                   | 25 ... 30                        |
| **Biskvitinis tortas                          | Vienas lygis           |  | 3                | 200                                   | 5 ... 10                         |
| **Sausainiai                                  | Vienas lygis           |  | 3                | 175                                   | 25 ... 30                        |
| **Tešlainiai                                  | Vienas lygis           |  | 2                | 200                                   | 30 ... 40                        |
| **Sviestiniai pyragaičiai                     | Vienas lygis           |  | 2                | 200                                   | 25 ... 35                        |
| **Mielinės tešla                              | Vienas lygis           |  | 2                | 200                                   | 35 ... 45                        |
| **Lazanija                                    | Vienas lygis           |  | 2 - 3            | 200                                   | 30 ... 40                        |
| **Pica                                        | Vienas lygis           |  | 2                | 200 ... 220                           | 15 ... 20                        |
| Jautienos žiegtainis (nepjaustytas) / kepsnys | Vienas lygis           |  | 3                | 25 min. 250/maks., paskui 180 ... 190 | 100 ... 120                      |
| Eriuko koja (troškynys)                       | Vienas lygis           |  | 3                | 25 min. 220, paskui 180 ... 190       | 70 ... 90                        |
| Keptas viščiukas                              | 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                      |
| Žuvis                                         | Vienas lygis           |  | 3                | 200                                   | 20 ... 30                        |

(\*\*) Kepimui, kuriam orkaitę reikia įšildyti, kepimo pradžioje šildykite tol, kol neužges termostato lemputė.

### Patarimai dėl tortų kepimo

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

### Patarimai dėl tešlos gaminių kepimo

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

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



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

### Patarimai dėl daržovių kepinimo

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

## Kaip naudoti grilį



### DĖMESIO

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

## Grilio įjungimas

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

» Užsidega temperatūros lemputė

## Grilio išjungimas

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



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

## Maisto gaminimo grilyje laiko lentelė

### Kepimas elektriniame grilyje

| Maisto produktas     | Skardos įdėjimo lygis | Kepimo grilyje laikas (maždaug) |
|----------------------|-----------------------|---------------------------------|
| Žuvis                | 4...5                 | 20...25 min. <sup>#</sup>       |
| Pjaustytas viščiukas | 4...5                 | 25...35 min.                    |
| Enienos žiegtainiai  | 4...5                 | 20...25 min.                    |
| Rostbifas            | 4...5                 | 25...30 min. <sup>#</sup>       |
| Veršienos kotletai   | 4...5                 | 25...30 min. <sup>#</sup>       |
| Duonos skrebučiai    | 4                     | 1...2 min.                      |

<sup>#</sup> priklausomai nuo storio

## 6 Techninis aptarnavimas ir priežiūra

### Bendroji informacija

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



#### PAVOJUS:

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

Kyla elektros smūgio pavojus!



#### PAVOJUS:

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

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



Tam tikros valymo priemonės ar valymo medžiagos gali apgadinti paviršių.

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



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

### Valdymo skydo valymas

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



Valydami valdymo skydelį, nenuimkite valdymo rankenėlių.

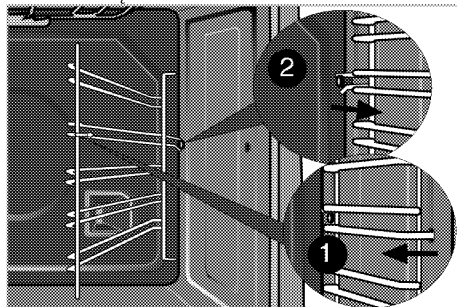
Galite sugadinti valdymo skydelį!

### 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 sąvės.



#### Orkaitės durų valymas

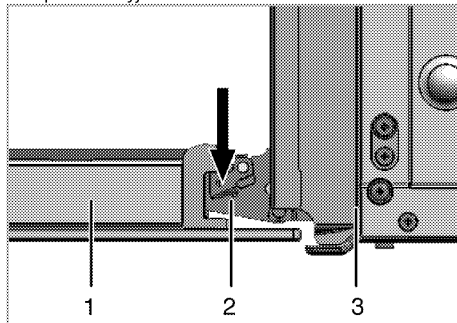
Norėdami išvalyti orkaitės dureles, naudokite šiltą vandenį su trupučiu indų plovimo skysčio, minkštą skudurėlį ar kempinę gaminui valyti ir sausą skudurėlį drėgmei iššluostyti.



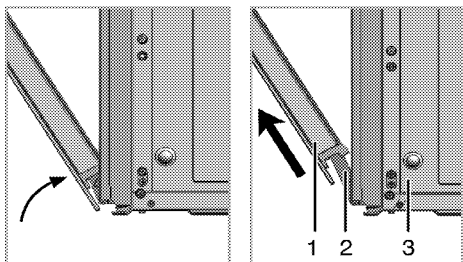
Orkaitės durelėms valyti nenaudokite jokių šiurkščių šlifuojamųjų valiklių arba sunkių metalų grandyklų. Kitaip galite subraižyti paviršių ir sugadinti stiklą.

### Orkaitės durelių išėmimas

1. Atidarykite priekines dureles (1).
2. Atlenkite spaustukus, esančius prie dešinės ir kairės priekinių durelių pusės virių 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.

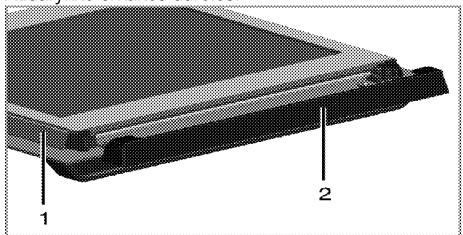


Norint vėl sumontuoti dureles, nuėmimo proceso metu atliktus žingsnius reikia atlikti atvirkščia tvarka. Vėl įstatę dureles, nepamirškite užspausti prie vyrių korpusų esančių spausdų.

## Durelių vidinės stiklo plokštės išėmimas

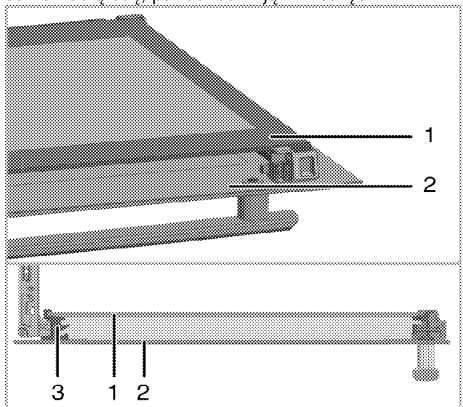
Vidinę orkaitės durelių stiklo plokštę galima išimti ir išvalyti.

Atidarykite orkaitės dureles.



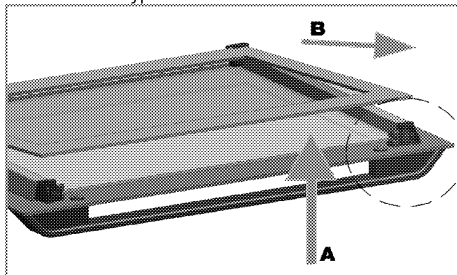
- 1 Rėmas
- 2 Plastmasinė dalis

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



- 1 Vidinė stiklo plokštė
- 2 Iorinė stiklo plokštė

- 3 Plastikinė stiklo plokštės anga, apatinę Truputį kilstelėkite toliausią vidinę stiklo plokštę (1) A kryptimi kaip parodyta paveikslėlyje ir itraukite ją, traukdami B kryptimi.



Įdedant vidinę stiklo plokštę (1), ios plokštės spausdinta pusė turi būti nukreipta vidaus link.

Svarbu, kad vidinės stiklo plokštės apatinis kampas būtų įtaisytas apatinėje plastikinėje angoje.

Spauskite plastikinę dalį rėmo link tol, kol pasigirs spragtelėjimas.

## Orkaitės lemputės keitimas



### PAVOJUS:

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

Karšti paviršiai gali nudeginti!



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

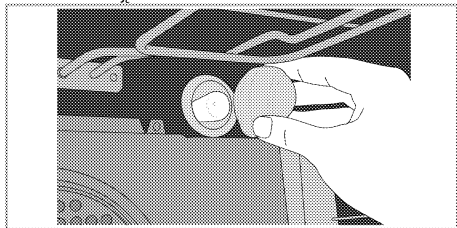
*Techniniai duomenys, puslapis 9.* Orkaitės lempučių galima nusipirkti iš įgaliotojo techninio aptarnavimo centro atstovų.



Lempučių padėtis gali skirtis nuo pavaizduotosios paveikslėlyje.

### Jeigu orkaitėje sumontuota apvali lemputė:

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



3. Išsukite orkaitės lemputę, sukdami ją prieš laikrodžio rodyklę, ir pakeiskite ją nauja.
4. Uždėkite stiklinį gaubtelį.

## 7 Trikčių nustatymas

### **Naudojama orkaitė išleidžia garus.**

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

### **Kaisdamos ir vėsdamos metalinės prietaiso dalys skleidžia garsus.**

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

### **Prietaisas neveikia.**

- Perdegę arba suveikę elektros tinklo saugiklis. >>> *Patikrinkite saugiklius saugiklių dėžėje. Jeigu reikia, pakeiskite arba atitaisykite juos.*
- Gaminio laido kištukas neįkištas į (žemintą) lizdą. >>> *Patikrinkite kištumo įjungimą.*

### **Neveikia orkaitės apšvietimas.**

- Perdegę 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.*
- Modeliuose su laikmačiu nenustatytas laikmatis. >>> *Nustatykite laiką.*  
(Prietaisuose su mikrobangų krosnele laikmačio valdikliais valdoma tik mikrobangų krosnelė.)
- Nutrūko elektros tiekimas. >>> *Patikrinkite, ar nenutrūko elektros tiekimas. Patikrinkite saugiklius saugiklių dėžėje. Jeigu reikia, pakeiskite arba vėl įjunkite saugiklius.*

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

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



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





## Перед началом эксплуатации прочитайте это руководство пользователя!

Уважаемый покупатель!

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

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

### Пояснения к символам

В данном руководстве пользователя используются следующие символы:



Важная информация или полезные советы по использованию.



Предупреждение о ситуациях, опасных для жизни людей и имущества.



Предупреждение об опасности поражения электрическим током.



Предупреждение об опасности пожара.



Предупреждение о горячих поверхностях.

Производитель: компания Арчелик (Arcelik A.S.)  
Юридический адрес: Караач Джадеси № 2-6 34445  
Сюглюдже/Стамбул/Турция  
Произведено в Турции



## **1 Важные инструкции и предупреждения по технике безопасности и охране окружающей среды 4**

|                                          |   |
|------------------------------------------|---|
| Общие правила техники безопасности ..... | 4 |
| Электробезопасность .....                | 4 |
| Безопасность изделия .....               | 6 |
| Использование по назначению .....        | 7 |
| Безопасность детей .....                 | 8 |
| Утилизация старого изделия .....         | 8 |
| Утилизация упаковочных материалов .....  | 9 |

## **2 Общие сведения 10**

|                                  |    |
|----------------------------------|----|
| Обзор .....                      | 10 |
| Содержание упаковки .....        | 11 |
| Технические характеристики ..... | 11 |

## **3 Установка 12**

|                                   |    |
|-----------------------------------|----|
| До начала установки .....         | 12 |
| Установка и подключение .....     | 14 |
| Для будущей транспортировки ..... | 16 |

## **4 Подготовка к эксплуатации 17**

|                                              |    |
|----------------------------------------------|----|
| Рекомендации по экономии электроэнергии .... | 17 |
| Подготовка к эксплуатации .....              | 17 |
| Настройка времени .....                      | 17 |
| Очистка прибора перед началом эксплуатации   | 17 |
| Первоначальный прогрев .....                 | 17 |

## **5 Правила эксплуатации духовки 19**

|                                                                    |    |
|--------------------------------------------------------------------|----|
| Общие сведения о выпекании, жарении и приготовлении с грилем ..... | 19 |
| Правила эксплуатации электрической духовки                         | 19 |
| Режимы работы .....                                                | 20 |
| Использование часов духовки .....                                  | 21 |
| Время приготовления блюд .....                                     | 24 |
| Как пользоваться грилем .....                                      | 25 |
| Время приготовления блюд на гриле .....                            | 25 |

## **6 Уход и техническое обслуживание 26**

|                                          |    |
|------------------------------------------|----|
| Общие сведения .....                     | 26 |
| Чистка панели управления .....           | 26 |
| Чистка духовки .....                     | 26 |
| Снятие дверцы духового шкафа .....       | 26 |
| Снятие внутреннего стекла дверцы .....   | 27 |
| Замена лампочки освещения духового шкафа | 28 |

## **7 Поиск и устранение неисправностей 29**

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

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

Общие правила техники безопасности

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

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

- Работы по установке и ремонту должны выполняться

только представителями авторизованной сервисной службы. Производитель не несет ответственности за повреждения в результате выполнения работ лицами, не имеющими соответствующей квалификации. Это также может привести к аннулированию гарантии. Перед установкой внимательно прочтите инструкции.

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

Электробезопасность

- В случае неисправности следует прекратить эксплуатацию изделия, пока оно не будет отремонтировано в авторизованном сервисном центре. Существует риск поражения электрическим током!
- Изделие можно подключать только к заземленной розетке/линии, напряжение и уровень защиты которой

соответствуют параметрам, указанным в разделе «Технические характеристики».

Установку заземления должен выполнять

квалифицированный

специалист (при

использовании прибора с

трансформатором или без

него). Наша компания не несет

ответственности за какие-либо

проблемы, возникшие

вследствие использования

изделия без заземления,

выполненного в соответствии с

местными нормами и

правилами.

- Никогда не лейте воду на изделие во время мытья! Существует риск поражения электрическим током!
- Прежде чем приступить к установке, техническому обслуживанию, чистке и ремонту, изделие необходимо отключить от электросети.
- Во избежание несчастных случаев при повреждении кабеля питания его замену должен выполнять производитель, его специалист по сервису или лицо, имеющее аналогичную квалификацию.
- Электроприбор следует устанавливать таким образом, чтобы его можно было

полностью отсоединить от сети электропитания.

Отсоединение должно

осуществляться с помощью

штепсельной вилки или

выключателя, встроенного в

фиксированную сеть

электропитания, в

соответствии со

строительными нормативами и

правилами.

- Задняя стенка духового шкафа во время работы сильно нагревается. Следите за тем, электрические провода не соприкасались с задней стенкой, так как это может привести к их повреждению.
- Следите за тем, чтобы шнур питания не был зажат между рамой и дверцей духового шкафа, и не прокладывайте его по горячим поверхностям. В противном случае изоляция кабеля может расплавиться, что приведет к короткому замыканию и пожару.
- Все работы с электрическим оборудованием и системами должны выполняться только квалифицированными специалистами, допущенными к выполнению таких работ.
- В случае какого-либо повреждения выключите прибор и отсоедините его от

электросети. Для этого выключите общий предохранитель в доме.

- Проверьте, соответствуют ли изделию номинальные характеристики предохранителя.

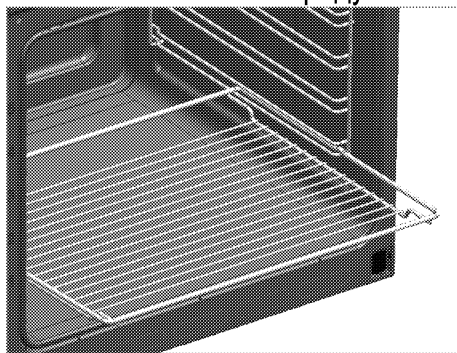
#### Безопасность изделия

- Данное изделие и его внешние части нагреваются в процессе использования. Будьте осторожны, не касайтесь нагревательных элементов. Детей младше 8 лет следует допускать к духовому шкафу только под постоянным присмотром взрослых.
- Не пользуйтесь прибором, находясь под воздействием алкоголя или лекарственных препаратов, снижающих скорость реакции или нарушающих координацию движений.
- Будьте осторожны при использовании спиртных напитков в приготавливаемых блюдах. При высокой температуре спирт испаряется и при соприкосновении с горячими поверхностями может загореться и вызвать пожар.
- Не располагайте рядом с прибором

легковоспламеняющиеся материалы, так как во время работы его боковые поверхности могут сильно нагреваться.

- Во время работы устройство может нагреваться. Будьте осторожны, не касайтесь нагревательных элементов внутри духового шкафа.
- Следите за тем, чтобы вентиляционные отверстия были полностью открыты.
- Не разогревайте в духовом шкафу продукты в закрытых жестяных или стеклянных банках. Внутри банок может повыситься давление, что приведет к взрыву.
- Не ставьте противни или посуду непосредственно на дно духового шкафа, а также не кладите на него алюминиевую фольгу. Избыточное тепло может привести к повреждению дна духового шкафа.
- Не используйте для чистки стеклянной дверцы духового шкафа грубые абразивные чистящие средства или острые металлические скребки, чтобы не поцарапать поверхность, поскольку это может привести к разрушению стекла.

- Не используйте для чистки устройства пароочистители, поскольку это может привести к поражению электрическим током.
- Правильное расположение проволочной решетки и противня на направляющих. Проволочную решетку и/или противень следует правильно устанавливать на направляющие. Вставьте проволочную решетку или противень между 2 направляющими и проверьте, устойчиво ли держится решетка или противень (см. рисунок). Только после этого можно класть на них продукты.



- Не пользуйтесь духовым шкафом, если стекло в передней дверце потрескалось или вынуто.
- Ручка духовки не предназначена для сушки полотенец. Если функция гриля включена, а дверца

открыта, не вешайте полотенца, перчатки и другие тряпичные изделия.

- Помещая продукты в горячий духовой шкаф или вынимая их оттуда, обязательно пользуйтесь термостойкими перчатками.
- Перед заменой лампочки убедитесь, что устройство выключено, чтобы избежать поражения электрическим током.

Для обеспечения пожарной безопасности изделия соблюдайте нижеуказанные правила.

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

Использование по назначению

- Данное изделие предназначено исключительно для бытового использования.

Запрещается использовать прибор в коммерческих целях.

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

### Безопасность детей

- Доступные части прибора могут сильно нагреваться при использовании. Не допускайте к ним детей.
- Упаковочные материалы опасны для детей. Храните

упаковочные материалы в недоступном для детей месте. Утилизируйте все упаковочные материалы в соответствии с нормами по охране окружающей среды.

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

### Утилизация старого изделия

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



Данное изделие соответствует Директиве ЕС об утилизации электрического и электронного оборудования (2012/19/EU). Данное изделие имеет маркировку, указывающую на утилизацию его как электрического и электронного оборудования (WEEE).

Это изделие произведено из высококачественных деталей и материалов, которые подлежат повторному использованию и переработке. Поэтому не выбрасывайте изделие с обычными бытовыми отходами после завершения его



эксплуатации. Его следует сдать в соответствующий центр по утилизации электрического и электронного оборудования. О местонахождении таких центров вы можете узнать в местных органах власти.

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

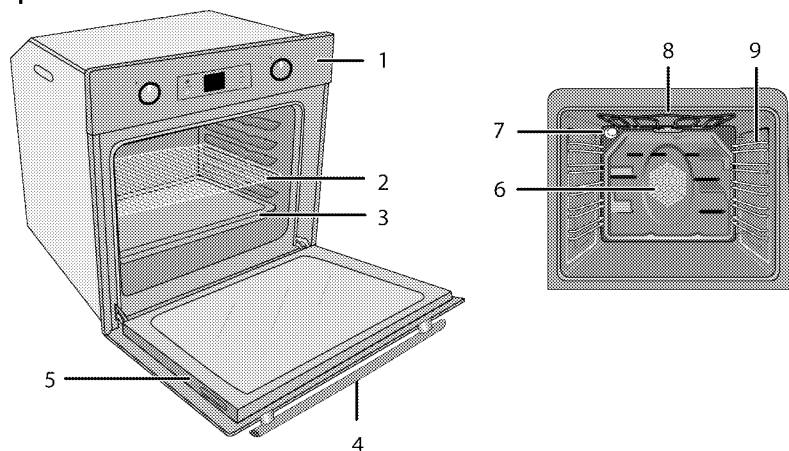
Приобретенное вами изделие соответствует Директиве ЕС о правилах ограничения содержания вредных веществ (2011/65/EU). Оно не содержит вредных и запрещенных материалов, указанных в Директиве.

#### **Утилизация упаковочных материалов**

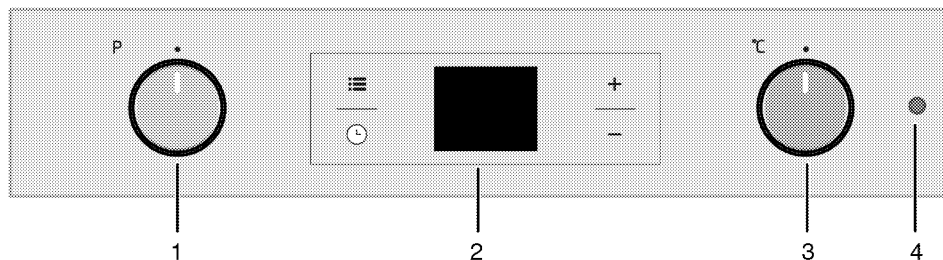
- Упаковочные материалы опасны для детей. Храните упаковочные материалы в безопасном и недоступном для детей месте. Упаковочные материалы изделия изготовлены из материалов, подлежащих вторичной переработке. Утилизируйте их соответствующим образом и сортируйте согласно инструкций по обращению с отходами,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

## 2 Общие сведения

### Обзор



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



- |   |                      |
|---|----------------------|
| 1 | Ручка выбора функции |
| 2 | Цифровой таймер      |
| 3 | Ручка термостата     |
| 4 | Лампочка термостата  |

## Содержание упаковки

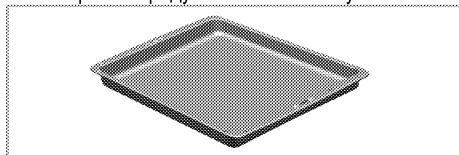


Изделие комплектуется различным набором дополнительных принадлежностей в зависимости от модели. Некоторые дополнительные принадлежности, описанные в руководстве пользователя, в комплекте этого изделия могут отсутствовать.

### 1. Руководство пользователя

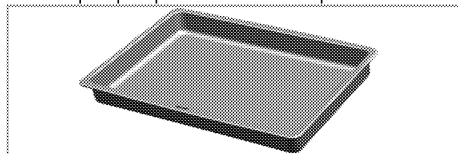
### 2. Противень

Предназначен для выпечки изделий из теста, размораживания замороженных продуктов и жарения продуктов большими кусками.



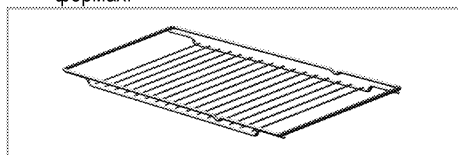
### 3. Глубокий противень

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



### 4. Проволочная решетка

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



## Технические характеристики

|                                              |                                         |
|----------------------------------------------|-----------------------------------------|
| Напряжение/частота                           | 220-240 В ~ 50 Гц                       |
| Общая потребляемая мощность                  | 2,4 кВт                                 |
| Предохранитель                               | мин. 16 А                               |
| Тип кабеля/сечение                           | H05VV-FG 3 x 1,5 мм <sup>2</sup>        |
| Длина кабеля                                 | макс. 2 м                               |
| Габариты (высота / ширина / глубина)         | 595 мм/594 мм/567 мм                    |
| Установочные размеры (высота/ширина/глубина) | **590 или 600 мм/560 мм/мин. 550 мм     |
| Главный духовой шкаф                         | <b>Многофункциональный духовой шкаф</b> |
| Лампочка внутреннего освещения               | 15/25 Вт                                |
| Гриль: потребляемая мощность                 | 2,2 кВт                                 |

### Степень защиты IP 44

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

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

\*\* См. раздел *Установка*, стр. 12.



При усовершенствовании качества продукции технические характеристики могут быть изменены без предварительного уведомления.



Иллюстрации в данном руководстве являются схематичными и могут несколько отличаться от конкретного изделия.



Значения, указанные на этикетках изделия или в сопроводительной документации, получены в лабораторных условиях согласно соответствующим стандартам. Эти данные могут быть иными в зависимости от условий эксплуатации изделия.

### 3 Установка

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



Подготовка места установки, электрического оборудования обеспечивается покупателем.



**ОПАСНО:**

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



**ОПАСНО:**

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



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



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

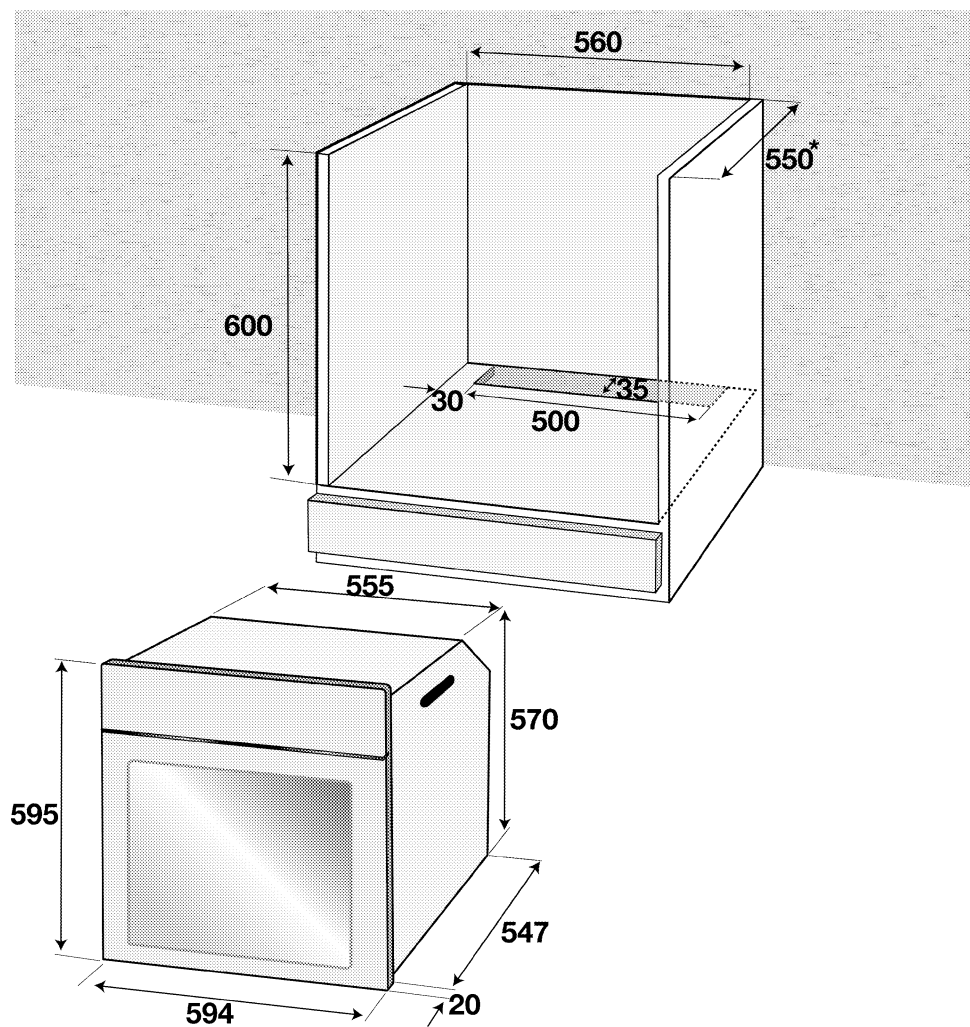


Если прибор снабжен проволочными ручками, после перемещения духового шкафа прижмите их к боковым стенкам.

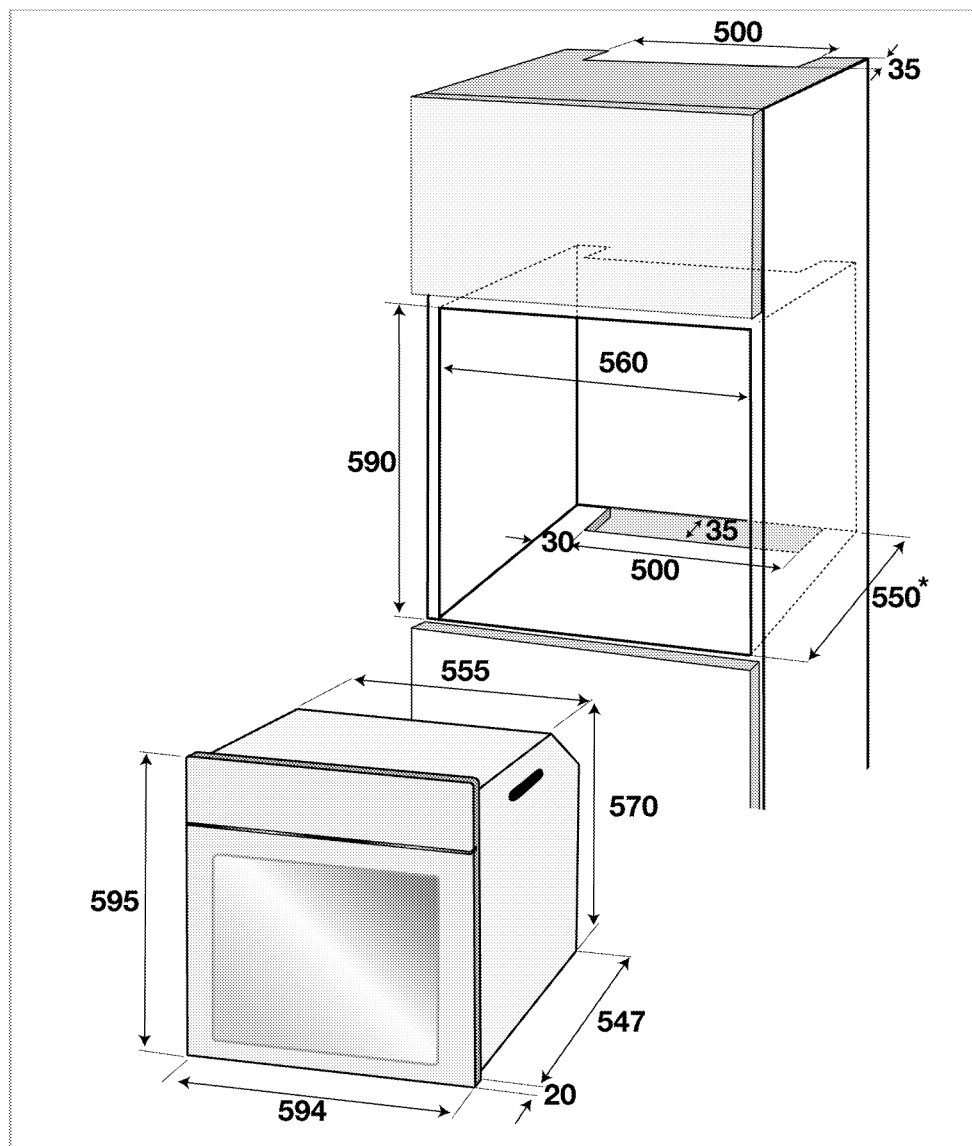
#### До начала установки

Прибор предназначен для установки в стандартную кухонную мебель, имеющуюся в продаже. Между бытовой техникой, стенами кухни и мебелью следует оставить определенное безопасное расстояние. См. рисунок (размеры приведены в миллиметрах).

- Используемые поверхности, синтетические покрытия и клеи должны быть термостойкими (не менее 100 °C).
- Кухонные шкафчики должны быть выровнены по уровню и закреплены.
- Если под духовкой есть выдвижной ящик, между ним и духовкой необходимо установить перегородку.
- Переноску устройства должны выполнять не менее двух человек.



\* МИН.



\* мин.

## Установка и подключение

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

### Подключение к электросети

Подключайте прибор к розетке или линии с заземлением, защищенную предохранителем,

мощность которого соответствуют данным, приведенным в таблице "Технические характеристики". Установку заземление должен выполнять квалифицированный специалист (при использовании прибора с трансформатором или без него). Наша компания не несет ответственности за ущерб, понесенный вследствие использования прибора без заземления, выполненного в соответствии с местными нормами и правилами.



#### ОПАСНО:

Подключение прибора к электросети должен выполнять квалифицированный специалист, имеющий право на выполнение таких работ. Гарантийный период начинается только после правильной установки. Производитель не несет ответственности за повреждения в результате выполнения работ лицами, не имеющими соответствующей квалификации.



#### ОПАСНО:

Шнур питания не должен быть сдавлен, изогнут или зажат, а также не должен соприкасаться с нагревающимися компонентами изделия. Замену поврежденного шнура питания должен выполнять квалифицированный электрик. В противном случае это может привести к поражению электрическим током, короткому замыканию или возгоранию!

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



#### ОПАСНО:

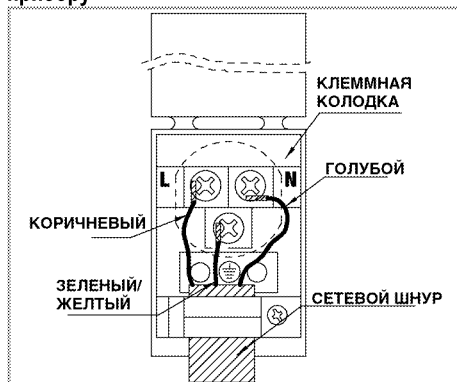
Перед выполнением каких-либо электромонтажных работ отключите прибор от электрической сети. Существует риск поражения электрическим током!

### Подключение кабеля питания

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

В качестве дополнительной меры безопасности рекомендуется использовать устройство защитного отключения.

### Подключение кабелем, прилагаемым к прибору

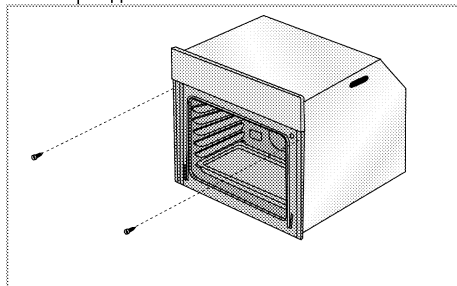


### 2. Инструкция по подключению к однофазной электрической сети

- коричневый/черный провод = L (фаза)
- синий/серый провод = N (нейтраль)
- желто-зеленый провод = (E)  (земля)

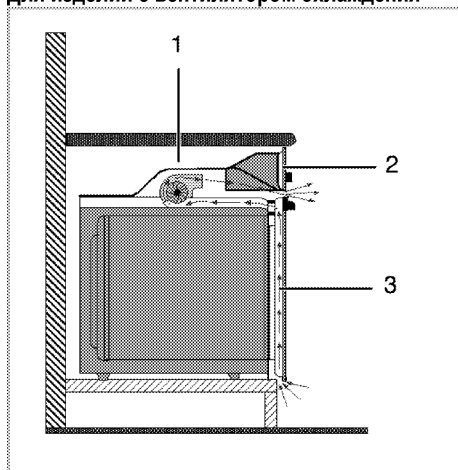
### Инструкция по монтажу

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



Закрепите духовой шкаф 2 винтами, как показано на рисунке.

### Для изделий с вентилятором охлаждения



- 1 Вентилятор охлаждения
- 2 Панель управления
- 3 Дверца

Встроенный вентилятор охлаждения охлаждает встроенную часть прибора и переднюю панель.



Вентилятор охлаждения продолжает работать в течение 20-30 минут после выключения духового шкафа. Если вы готовили, запрограммировав таймер духовки, вентилятор охлаждения выключится по завершении времени приготовления вместе со всеми функциями.

### Окончательная проверка

1. Включите вилку шнура питания в розетку и включите предохранитель изделия.
2. Проверьте, произошло ли включение.

### Для будущей транспортировки

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



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



Осмотрите прибор снаружи на предмет возможных повреждений при транспортировке.



## 4 Подготовка к эксплуатации

### Рекомендации по экономии электроэнергии

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

- Используйте в духовом шкафу темную или эмалированную посуду: это позволит улучшить теплопередачу.
- Прогревайте духовой шкаф перед приготовлением пищи, если это рекомендуется в руководстве пользователя или в инструкциях по приготовлению продуктов.
- Во время приготовления пищи не открывайте дверцу духового шкафа слишком часто.
- По возможности старайтесь готовить в духовом шкафу несколько блюд одновременно. При приготовлении пищи на решетку можно устанавливать по две емкости с продуктами.
- Готовьте блюда одно за другим. Духовой шкаф уже будет прогрет.
- Для экономии электроэнергии можно выключать духовой шкаф за несколько минут до окончания приготовления блюда. Не открывайте дверцу духового шкафа.
- Размораживайте замороженные продукты перед приготовлением.

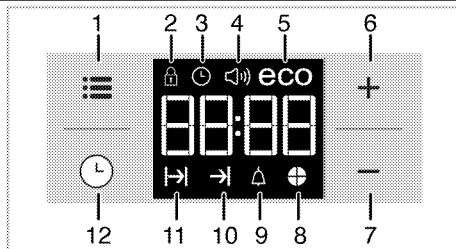
### Подготовка к эксплуатации

#### Настройка времени



Во время выполнения настроек на дисплее будут мигать соответствующие символы.

При первом включении духовки установите время дня с помощью кнопок **+**/**-**. Нажмите на символ и подождите 4 секунды, не нажимая кнопку для подтверждения настроек.



- 1 Кнопка регулировки
- 2 Символ блокировки клавиатуры
- 3 Индикатор «Clock» (Часы)
- 4 Символ громкости звукового сигнала
- 5 Символ экономичного режима
- 6 Кнопка «плюс»
- 7 Кнопка «минус»
- 8 Символ времени приготовления пирога
- 9 Символ звукового сигнала
- 10 Символ окончания времени приготовления
- 11 Символ времени приготовления
- 12 Кнопка «Program» (Программа)



Если не была осуществлена первоначальная установка времени, часы изначально будут показывать **12:00**, а также будет отображаться символ . После установки времени символ погаснет.



При отключении электроэнергии настройки установленного времени сбрасываются. Необходимо повторить его установку.

#### Очистка прибора перед началом эксплуатации



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

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

#### Первоначальный прогрев

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



### ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!

Горячие поверхности могут причинить ожоги!

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

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

### Электрический духовой шкаф

1. Выньте из духового шкафа все противни и решетку.
2. Закройте дверцу духового шкафа.
3. Выберите положение Static (Статический)
4. Включите гриль на максимальную мощность (см. раздел *Правила эксплуатации электрической духовки*, стр. 19).
5. Дайте духовому шкафу поработать около 30 минут.
6. Затем выключите духовой шкаф (см. раздел *Правила эксплуатации электрической духовки*, стр. 19)

### Духовой шкаф с грилем

1. Выньте из духового шкафа все противни и решетку.
2. Закройте дверцу духового шкафа.
3. Включите гриль на максимальную мощность (см. раздел *Как пользоваться грилем*, стр. 25).
4. Дайте духовому шкафу поработать около 30 минут.
5. Затем выключите духовой шкаф (см. раздел *Как пользоваться грилем*, стр. 25)



При первом включении в течение нескольких часов возможно выделение дыма и запаха. Это вполне нормально.

Убедитесь, что кухня хорошо проветривается, чтобы удалить дым и запах. Не вдыхайте выделяющиеся дым и запахи.

## 5 Правила эксплуатации духовки

### Общие сведения о выпекании, жарении и приготовлении с грилем



#### ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!

Горячие поверхности могут причинить ожоги!

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

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



#### ОПАСНО:

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

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

#### Советы по выпеканию

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

#### Советы по приготовлению жареных блюд

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

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

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

#### Советы по приготовлению продуктов на гриле

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

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



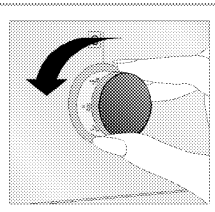
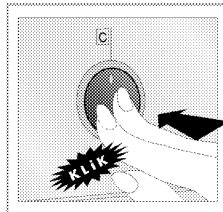
Продукты, которые не подходят для приготовления на гриле, могут привести к возгоранию. На гриле можно готовить только такие продукты, которые выдерживают интенсивный нагрев.

Не размещайте продукты слишком близко к задней части гриля. Эта зона нагревается сильнее всего, и жирные продукты могут загореться.

### Правила эксплуатации электрической духовки

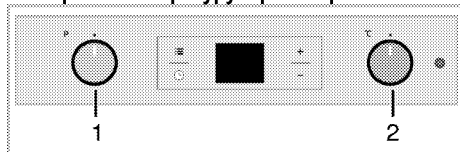
Эта духовка оснащена утапливаемыми ручками, которые выдвигаются при нажатии.

1. Для выполнения настройки прижмите ручку, а когда она выдвинется, поверните ее в нужное положение.



- После окончания приготовления пищи поверните ручку в положение отключения (вверх) и прижмите, чтобы она вошла внутрь.

### Выберите температуру и режим работы



1 Ручка выбора функций

2 Ручка термостата

- Установите нужный режим работы с помощью ручки выбора функций.
- Установите нужную температуру с помощью регулятора температуры.

» После нагрева духовки в ней будет поддерживаться заданная температура. Во время нагрева будет светиться индикатор температуры.

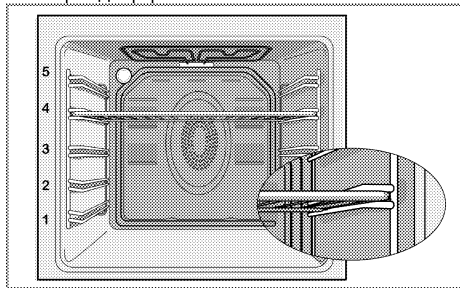
### Выключение электрической духовки

Поверните ручку выбора функций и регулятор температуры в положение отключения (вверх).

### Уровни духовки (для моделей с грилем)

Правильно устанавливайте решетку в направляющие. Решетку следует вставить между направляющими, как показано на рисунке.

Следите за тем, чтобы решетка не упиралась в заднюю стенку духовки. Чтобы гриль нормально работал, выдвиньте решетку к передней части направляющих и отрегулируйте ее положение с помощью дверцы.



### Режимы работы

Приведенная здесь последовательность режимов работы может отличаться от вашей модели.

### Нагрев сверху и снизу



Работают оба нагревательных элемента — и верхний, и нижний. Продукты подогреваются одновременно сверху и снизу. Этот режим подходит, например, для тортов, разной выпечки, а также кексов и запеканок в формах.. Готовьте только с одним противнем.

### Нагрев снизу



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

### Нагрев сверху и снизу с использованием вентилятора



Работают верхний и нижний нагревательные элементы, а также вентилятор, расположенный на задней стенке. Горячий воздух равномерно распределяется внутри духовки с помощью вентилятора. Готовьте только с одним противнем.

### Full grill (Усил. гриль)



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

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

## Grill+Fan (Гриль+вентилятор)



Действие гриля не такое сильное, как в режиме усиленного гриля

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

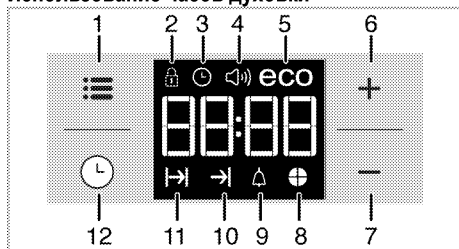
## Ускоренный нагрев



Этот режим используется для быстрого разогрева духовки и не подходит для приготовления пищи.

- Выберите этого режим, а затем выберите нужную температуру. При этом включится индикатор температуры, и духовка начнет нагреваться.
- После окончания процесса нагрева индикатор погаснет. Теперь можно выбрать нужную функцию для приготовления пищи.

## Использование часов духовки



- 1 Кнопка регулировки
- 2 Символ блокировки клавиатуры
- 3 Индикатор «Clock» (Часы)
- 4 Символ громкости звукового сигнала
- 5 Символ экономичного режима
- 6 Кнопка «плюс»
- 7 Кнопка «минус»
- 8 Символ времени приготовления пирога

- 9 Символ звукового сигнала
- 10 Символ окончания времени приготовления
- 11 Символ времени приготовления
- 12 Кнопка «Program» (Программа)

|  |                                                                                                                                                                                              |
|--|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | Максимальное время приготовления, которое можно установить, – 5 часа 59 минут.<br>В случае отключения электроэнергии программа будет отменена. Следует снова запрограммировать духовой шкаф. |
|  | Во время выполнения установок на дисплее будут мигать соответствующие символы. Необходимо подождать некоторое время, пока настройки вступят в силу.                                          |
|  | Невозможно установить время суток, если параметры приготовления не установлены.                                                                                                              |
|  | Если установлено время приготовления, после начала готовки на дисплее будет отображаться оставшееся время приготовления.                                                                     |

## Приготовление посредством установки времени приготовления;

Вы можете настроить духовой шкаф так, чтобы он прекратил работу по завершении определенного времени, установив время приготовления на таймере.

1. Чтобы отобразить время приготовления, коснитесь и удерживайте , пока на дисплее не появится символ .
2. Установите время приготовления с помощью кнопки / .  
» » После установки времени приготовления на дисплее будет отображаться символ и заданный промежуток времени.  
» Обратный отсчет времени приготовления начнется с момента начала приготовления, а на дисплее загорятся все символы промежутка времени. Заданное время приготовления делится на 4 равные части. По прошествии каждой части времени ее символ перестает отображаться. Так что вы с легкостью сможете оценить отношение оставшегося времени к общему времени приготовления.

## Установка более позднего времени окончания приготовления;

Установив время приготовления на таймере, вы можете установить более позднее время окончания приготовления.

1. Чтобы отобразить время приготовления, коснитесь и удерживайте , пока на дисплее не появится символ .
2. Установите время приготовления с помощью кнопок  / .
- » После установки времени приготовления на дисплее будет отображаться символ .
3. Чтобы на экране отобразилось время окончания приготовления, коснитесь и удерживайте , пока на дисплее не появится символ .
4. Используйте кнопки  / , чтобы установить время окончания приготовления.

» После установки времени приготовления на дисплее будет отображаться символ  и символ , а также заданный промежуток времени. Как только начнется готовка, символ  погаснет.

5. Поставьте блюдо в духовой шкаф.
6. Выберите температуру и режим работы.

» **Таймер духовки рассчитывает время начала приготовления, вычитая продолжительность приготовления из заданного времени его окончания.** Когда наступит время начала приготовления, духовка включится в выбранном режиме и нагреется до заданной температуры. Эта температура будет поддерживаться до тех пор, пока не наступит время окончания приготовления.

» Обратный отсчет времени приготовления начнется с момента начала приготовления, а на дисплее загорятся все символы промежутка времени. Заданное время приготовления делится на 4 равные части. По прошествии каждой части времени ее символ перестает отображаться. Так что вы с легкостью сможете оценить отношение оставшегося времени к общему времени приготовления.

7. По окончании процесса приготовления на дисплее появится надпись **«Конец»**, и таймер издаст звуковой сигнал.
8. Продолжительность звукового сигнала – 2 минуты. Для выключения звукового сигнала нажмите любую кнопку. Звуковой сигнал выключится, и на дисплее будет показано текущее время.



Если по окончании звукового сигнала нажать любую кнопку, духовой шкаф снова будет готов к работе. Для выключения духового шкафа поверните регулятор температуры и ручку выбора функции в положение **«0»** (выкл.), чтобы предотвратить повторный запуск программы духового шкафа по окончании звукового сигнала.

## Включение блокировки кнопок

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

1. Коснитесь и удерживайте , пока на дисплее не появится символ .
- » На дисплее появится надпись **«OFF»** (ВЫКЛ.).
2. Чтобы заблокировать кнопки, нажмите .
- » Как только функция блокировки кнопок будет активирована, на дисплее появится надпись **«On»** (Вкл.), и начнет светиться индикатор .



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

## Чтобы отключить блокировку кнопок, коснитесь

1. Коснитесь и удерживайте , пока на дисплее не появится символ .
- » На дисплее появится надпись **«On»** (Вкл.).
2. Отключите функцию блокировки кнопок, нажав на кнопку .
- » **После снятия блокировки кнопок на дисплее появится надпись «OFF» (ВЫКЛ.).**

## Настройка звукового сигнала

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

Звуковой сигнал не влияет на работу духового шкафа. Он используется только для предупреждения. Например, его можно использовать для напоминания о том, что в определенное время нужно перевернуть продукты в духовом шкафу. По истечении заданного времени таймер подаст звуковой сигнал.

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



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

2. Установите продолжительность звукового сигнала с помощью кнопок **+** / **—**.  
» После установки интервала включения звукового сигнала индикатор останется включенным, и на дисплее появится значение заданного временного интервала.
3. По истечении заданного временного интервала индикатор начнет мигать, и прозвучит сигнал.

### Выключение звукового сигнала

1. Продолжительность звукового сигнала – 2 минуты. Для выключения звукового сигнала нажмите любую кнопку.  
» Звуковой сигнал выключится, и на дисплее будет показано текущее время.

### Отключение звукового сигнала;

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



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

### Изменение тона звукового сигнала

1. Коснитесь и удерживайте , пока на дисплее не появится символ .
2. Выберите желаемый тон звукового сигнала при помощи кнопок **+** / **—**.
3. Установленный вами тон в скором времени станет активным.  
» На дисплее будет показан выбранный тон звукового сигнала — «b-01», «b-02» или «b-03».

### Изменение времени суток

Корректировка установленного времени суток:

1. Коснитесь и удерживайте , пока на дисплее не появится символ .
2. Установите время суток при помощи кнопок **+** / **—**.
3. Установленное вами время скоро станет активным.

### Экономичный режим

Во время готовки можно сэкономить энергию при помощи экономичного режима, установив время приготовления для духового шкафа.

Во время готовки можно сэкономить энергию при помощи экономичного режима, установив время приготовления для духового шкафа.

### Установка экономичного режима

1. Коснитесь и удерживайте , пока на дисплее не появится символ **eco** (эко).  
» На дисплее появится надпись «OFF» (ВЫКЛ.).
2. Включите экономичный режим, коснувшись кнопки **+**.  
» Как только функция блокировки кнопок будет активирована, на дисплее появится надпись «On» (Вкл.), и начнет светиться индикатор **eco** (эко).

### Отключение экономичного режима

1. Коснитесь и удерживайте , пока на дисплее не появится символ **eco** (эко).  
» На дисплее появится надпись «On» (Вкл.).
2. Отключите экономичный режим, коснувшись кнопки **■**.  
» После снятия блокировки кнопок на дисплее появится надпись «Off» (Выкл.).

### Настройка яркости экрана

1. Коснитесь и удерживайте кнопку , пока на дисплее не отобразится **d-01**, **d-02** или **d-03**, указывающие на уровень яркости.
2. Установите нужную яркость при помощи кнопок **+** / **—**.  
» Установленное вами время скоро станет активным.

## Время приготовления блюд



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

## Выпечка и жарение



1-й полкой духового шкафа является нижняя полка.

| Блюдо                         | Количество уровней размещения |  | Уровень размещения | Температура (°C)                   | Примерное время приготовления (мин.) |
|-------------------------------|-------------------------------|--|--------------------|------------------------------------|--------------------------------------|
| **Выпечка на противне         | Один уровень                  |  | 3                  | 175                                | 25 ... 30                            |
| **Выпечка в форме             | Один уровень                  |  | 2                  | 175                                | 40 ... 50                            |
| **Выпечка в кулинарной бумаге | Один уровень                  |  | 3                  | 175                                | 25 ... 30                            |
| **Бисквит                     | Один уровень                  |  | 3                  | 200                                | 5 ... 10                             |
| **Печенье                     | Один уровень                  |  | 3                  | 175                                | 25 ... 30                            |
| **Изделия из теста            | Один уровень                  |  | 2                  | 200                                | 30 ... 40                            |
| **Сдобная выпечка             | Один уровень                  |  | 2                  | 200                                | 25 ... 35                            |
| **Закваска                    | Один уровень                  |  | 2                  | 200                                | 35 ... 45                            |
| **Лазанья                     | Один уровень                  |  | 2 - 3              | 200                                | 30 ... 40                            |
| **Пицца                       | Один уровень                  |  | 2                  | 200 ... 220                        | 15 ... 20                            |
| Бифштекс (куском) / Жаркое    | Один уровень                  |  | 3                  | 25 мин. 250/макс., затем 180 - 190 | 100 ... 120                          |
| Баранья нога (запеканка)      | Один уровень                  |  | 3                  | 25 мин. 220, затем 180 - 190       | 70 ... 90                            |
| Жареная курица                | Один уровень                  |  | 2                  | 15 мин. 250/макс., затем 180 - 190 | 55 ... 65                            |
| Индейка (5,5 кг)              | Один уровень                  |  | 1                  | 25 мин. 250/макс., затем 180 - 190 | 150 ... 210                          |
| Рыба                          | Один уровень                  |  | 3                  | 200                                | 20 ... 30                            |

(\*\*) При приготовлении продуктов, требующих предварительного разогрева духового шкафа, разогревайте его в начале приготовления, пока не погаснет лампочка термостата.

### Советы по выпечке

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

### Советы по выпечке

- Если изделие получается слишком сухим, следует повысить температуру примерно на 10°C и сократить время приготовления. Смажьте слои теста смесью из молока, растительного масла, яиц и йогурта.

- Следите за тем, чтобы толщина изделия не превышала глубины противня, иначе оно будет долго выпекаться.
- Если верхний слой изделия подгорает, а нижний остается сырым, возможно, в нижнем слое изделия слишком много начинки. Чтобы изделие ровно подрумянивалось, старайтесь равномерно распределять начинку между слоями теста и по поверхности изделия.



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



## Советы по приготовлению овощных блюд

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

## Как пользоваться грилем



### ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!

Закрывайте дверцу во время приготовления пищи на гриле. Горячие поверхности могут причинить ожоги!

## Включение гриля

1. Поверните ручку выбора функций и установите на нужный значок режима «Гриль».
  2. Затем установите нужную температуру жаренья.
  3. При необходимости прогрейте гриль около 5 минут.
- » При этом включится индикаторная лампочка температуры.

## Выключение гриля

1. Поверните ручку выбора функций в положение отключения (вверх).



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

## Время приготовления блюд на гриле

### Приготовление блюд на электрическом гриле

| Продукты                     | Уровень размещения | Время приготовления на гриле (прибл.) |
|------------------------------|--------------------|---------------------------------------|
| Рыба                         | 4..5               | 20...25 мин. #                        |
| Курица (куски)               | 4..5               | 25...35 мин.                          |
| Отбивные из молодой баранины | 4..5               | 20...25 мин.                          |
| Ростбиф                      | 4..5               | 25...30 мин. #                        |
| Отбивные из телятины         | 4..5               | 25...30 мин. #                        |
| Гренки                       | 4                  | 1...2 мин.                            |

# в зависимости от толщины

## 6 Уход и техническое обслуживание

### Общие сведения

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



#### ОПАСНО:

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



#### ОПАСНО:

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

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



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



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

### Чистка панели управления

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

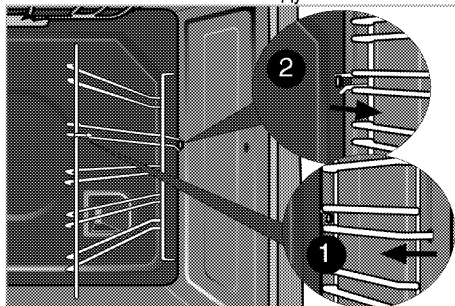


Для чистки панели управления не снимайте кнопки/ручки-регуляторы. Так можно повредить панель управления!

### Чистка духовки

#### Чистка боковых стенок

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



#### Чистка дверцы духовки

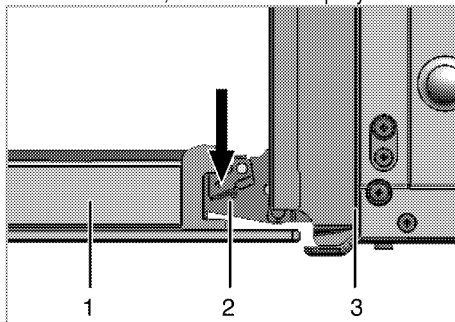
Мойте дверцу духовки мягкой тканью или губкой, смоченной в теплой воде с добавлением жидкого моющего средства, и вытирайте сухой тканью.



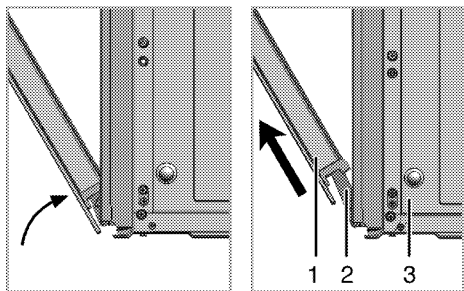
Не используйте для чистки дверцы моющие средства с абразивными веществами или металлические скребки. Они могут поцарапать поверхность и повредить стекло.

### Снятие дверцы духового шкафа

1. Откройте переднюю дверцу (1).
2. Откройте зажимы на корпусе петли (2) с правой и левой стороны передней дверцы, нажав на них, как показано на рисунке.



- 1 Передняя дверца
- 2 Петля
- 3 Духовой шкаф



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

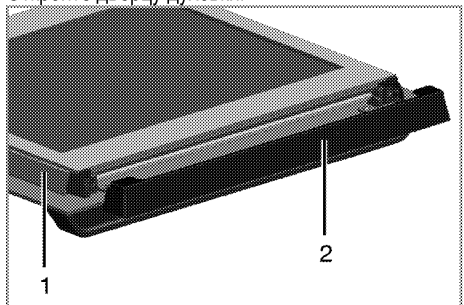


Для установки дверцы на место следует выполнить в обратном порядке действия по снятию. Не забудьте закрыть зажимы на корпусе петли при установке дверцы на место.

### Снятие внутреннего стекла дверцы

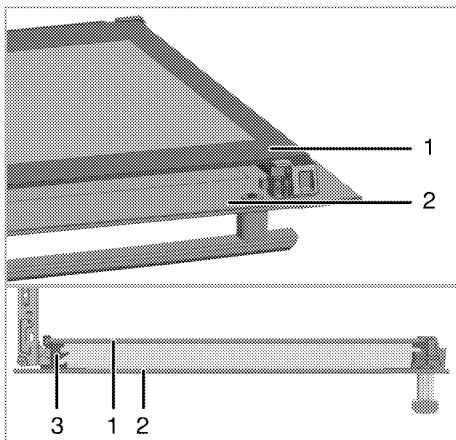
Внутреннее стекло панели дверцы духового шкафа можно снять для чистки.

Откройте дверцу духовки.



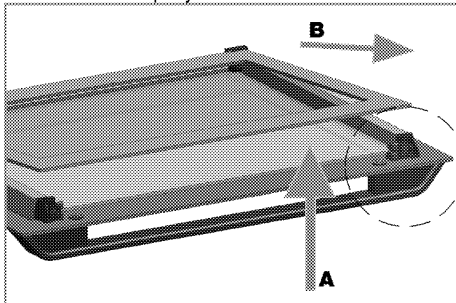
- 1 Рамка
- 2 Пластмассовая накладка

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



- 1 Среднее стекло
- 2 Внешнее стекло
- 3 Пластмассовый держатель стекла – нижний

Приподнимите внутреннее стекло (1) в направлении **A** и вытяните его в направлении **B**, как показано на рисунке.



Среднее стекло (1) следует устанавливать таким образом, чтобы надпись на стекле была обращена внутрь.

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

Прижмите пластмассовую накладку к раме до щелчка.

## Замена лампочки освещения духового шкафа



### ОПАСНО:

Во избежание поражения электрическим током, прежде чем заменять лампочку, убедитесь в том, что электроприбор отсоединен от сети и остыл. Горячие поверхности могут причинить ожоги!



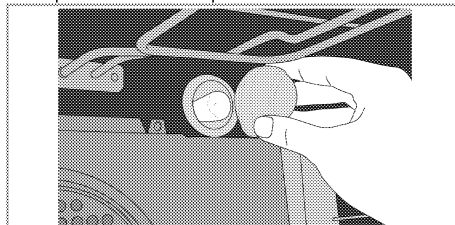
Для освещения духового шкафа используется специальная электрическая лампочка, которая может выдерживать температуру до 300 С. Дополнительные сведения см. в разделе "*Технические характеристики*, стр. 11". Лампочки освещения духового шкафа можно приобрести в фирменных сервисных центрах.



Расположение лампочки может отличаться от изображения на рисунке.

## Замена круглой лампочки освещения духового шкафа

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



3. Выверните лампочку освещения духовки, поворачивая ее против часовой стрелки, и установите на ее место новую.
4. Установите на место стеклянный плафон.

## 7 Поиск и устранение неисправностей

### Во время работы из духового шкафа выделяется пар.

- Вполне нормально, если пар выделяется во время работы. >>> *Это не является неисправностью.*

### При нагревании и охлаждении прибор издает металлические шумы.

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

### Прибор шкафа не работает.

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

### Освещение духовки не работает.

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

### Духовка не нагревается.

- Не задана функция или температура. >>> *Выберите функцию и установите температуру с помощью переключателя функций и (или) регулятора температуры.*
- В моделях, оснащенных таймером, таймер не установлен. >>> *Установите время.* (В моделях с микроволновой печью управление по таймеру действует только для микроволновой печи).
- Нет электропитания. >>> *Проверьте наличие электропитания. Проверьте предохранители в блоке предохранителей. При необходимости замените или включите предохранители.*

### (В моделях с таймером) Цифровой индикатор времени мигает, или светится символ часов.

- Ранее произошло отключение электроэнергии. >>> *Установите время / Выключите духовой шкаф и включите снова.*



Если вы не можете устранить неполадки, несмотря на выполнение инструкций, приведенных в данном разделе, обратитесь к представителю авторизованной сервисной службы. Не пытайтесь самостоятельно отремонтировать неисправный электроприбор.

## Будь ласка, спочатку прочитайте посібник користувача!

Шановний покупець!

Дякуємо за те, що надали перевагу продукції компанії «Веко». Сподіваємося, що цей високоякісний виріб, виготовлений із застосуванням найсучасніших технологій, демонструватиме найкращі результати експлуатації. Для цього рекомендуємо вам прочитати весь посібник користувача та всю супровідну документацію, перш ніж користуватися виробом, і зберегти їх для майбутнього використання в довідкових цілях. Якщо ви передаєте комусь прилад, передайте й посібник користувача. Дотримуйтеся всіх попереджень й інформації, які містяться в посібнику користувача.

Зверніть увагу, що цей посібник також може бути дійсним для інших моделей. У ньому буде чітко вказано розбіжності між моделями.

### Пояснення до символів

У цьому посібнику користувача використано такі символи:



Важлива інформація або корисні поради з користування.



Попередження про небезпечні ситуації для життя та майна.



Попередження про ураження електричним струмом.



Попередження про ризик займання.



Попередження про гарячі поверхні.



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

## **1 Важливі інструкції та попередження з техніки безпеки й охорони навколишнього середовища 4**

|                                         |   |
|-----------------------------------------|---|
| Загальні правила техніки безпеки .....  | 4 |
| Електрична безпека .....                | 4 |
| Безпека виробу .....                    | 5 |
| Призначення .....                       | 7 |
| Захист дітей .....                      | 7 |
| Утилізація старого приладу .....        | 8 |
| Утилізація пакувальних матеріалів ..... | 8 |

## **2 Загальна Інформація 9**

|                               |    |
|-------------------------------|----|
| Огляд .....                   | 9  |
| Вміст упаковки .....          | 10 |
| Технічні характеристики ..... | 10 |

## **3 Установка 11**

|                                   |    |
|-----------------------------------|----|
| До початку установки .....        | 11 |
| Встановлення та підключення ..... | 13 |
| Утилізація старого приладу .....  | 15 |

## **4 Підготовка 16**

|                                             |    |
|---------------------------------------------|----|
| Поради щодо збереження електроенергії ..... | 16 |
| Початок використання .....                  | 16 |
| Налаштування часу .....                     | 16 |
| Початкове очищення виробу .....             | 16 |
| Перше розігрівання .....                    | 16 |

## **5 Використання духовки 18**

|                                                                             |    |
|-----------------------------------------------------------------------------|----|
| Загальна інформація щодо запікання, смаження та приготування на грилі ..... | 18 |
| Використання електричної духової шафи .....                                 | 18 |
| Робочі режими .....                                                         | 19 |
| Користування годинником духової шафи .....                                  | 20 |
| Таблиця часу приготування .....                                             | 22 |
| Використання гриля .....                                                    | 23 |
| Таблиця часу приготування на грилі .....                                    | 23 |

## **6 Догляд і технічне обслуговування 24**

|                                            |    |
|--------------------------------------------|----|
| Загальна інформація .....                  | 24 |
| Очищення панелі управління .....           | 24 |
| Очищення духовки .....                     | 24 |
| Демонтаж дверцят духової шафи .....        | 24 |
| Виймання внутрішнього скла дверцят .....   | 25 |
| Заміна лампи освітлення духової шафи ..... | 26 |

## **7 Пошук та усунення несправностей 27**

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

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

Загальні правила техніки безпеки

- Цей виріб можуть експлуатувати діти, старші за 8 років, і люди з обмеженими фізичними, сенсорними та розумовими здібностями, а також особи, що не мають достатнього досвіду та знань, лише за умови перебування під наглядом осіб, відповідальних за їхню безпеку, чи під їхнім керівництвом стосовно безпечного користування виробом і розуміння можливих ризиків. Слідкуйте за тим, щоб діти не грали з виробом. Діти можуть чистити й обслуговувати виріб лише під наглядом.
- Роботи зі встановлення й ремонту мають виконувати лише представники авторизованої сервісної служби. Виробник не несе відповідальності за шкоду, заподіяну внаслідок виконання робіт особами, які на це не

уповноважені. Це також може призвести до анулювання гарантії. Перед встановленням уважно прочитайте інструкції.

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

Електрична безпека

- У разі несправності виробу слід припинити його експлуатацію, поки виріб не буде відремонтовано в авторизованому сервісному центрі. Існує ризик ураження електричним струмом!
- Підключайте виріб лише до розетки/лінії із заземленням, напруга та рівень захисту якої відповідають значенням, вказаним в таблиці технічних характеристик. У разі використання з трансформатором чи без нього переконайтеся у наявності заземлення, виконаного кваліфікованим електриком. Наша компанія не несе відповідальності за будь-які проблеми, що виникли внаслідок використання виробу



без заземлення, виконаного відповідно до місцевих норм і правил.

- Суворо заборонено лити воду на виріб під час миття! Існує ризик ураження електричним струмом!
- Під час робіт зі встановлення, обслуговування, чистки й ремонту виріб слід обов'язково від'єднати від електромережі.
- Для запобігання нещасним випадкам, якщо шнур живлення пошкоджений, його має замінити виробник, його спеціаліст з сервісу чи інші особи, котрі мають аналогічну кваліфікацію.
- Пристрій слід встановити таким чином, щоб його можна було повністю від'єднати від мережі. Від'єднання має виконуватися за допомогою штепсельної вилки чи вимикача, вбудованого у стаціонарну електричну мережу із дотриманням відповідних будівельних норм і правил.
- Під час використання задня поверхня духової шафи нагрівається. Стежте за тим, електричні дроти не торкалися задньої стінки, оскільки це може спричинити їхнє пошкодження.

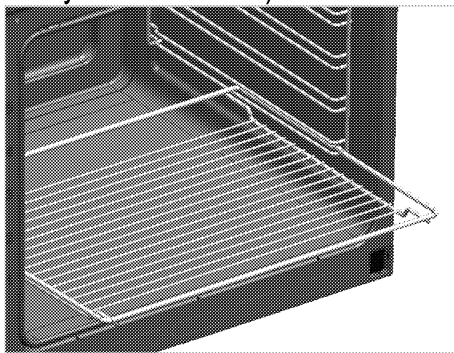
- Стежте за тим, щоб шнур живлення не було затиснуто між рамою та дверцятами духової шафи, й не прокладайте його гарячими поверхнями. У разі недотримання цієї вимоги ізоляція кабелів може розплавитися і спричинити пожежу в результаті короткого замикання.
- Усі роботи з електричним обладнанням та системами має проводити лише уповноважений і кваліфікований персонал.
- У разі пошкодження вимкніть пристрій і від'єдняйте його від мережі електропостачання. Для цього вимкніть домашній запобіжник.
- Переконайтеся, що номінальні параметри запобіжника відповідають характеристикам виробу.

#### Безпека виробу

- Цей прилад і його зовнішні деталі під час роботи нагріваються. Будьте обережні й не торкайтеся нагрітих частин. За дітьми до 8 років треба постійно наглядати й не допускати їх до приладу.
- Не користуйтеся виробом під впливом алкоголю й/або

- лікарських засобів, які погіршують кмітливість і координацію рухів.
- Будьте обережні, коли додаєте до страв алкогольні напої. Спирт випаровується за високої температури і може призвести до пожежі, зайнявшись після контакту з гарячими поверхнями.
- Перевірте, щоб поруч із пристроєм не було легкозаймистих матеріалів, оскільки бічні поверхні можуть сильно нагріватися під час роботи.
- Під час використання пристрій нагрівається. Будьте обережні й не торкайтеся нагрітих частин всередині духової шафи.
- Усі вентиляційні отвори мають бути відкриті.
- Не нагрівайте в духовій шафі закриті контейнери та скляні банки. Тиск всередині контейнера чи банки може призвести до їх вибухання.
- Не можна ставити дека для випічки, тарілки або розміщувати алюмінієву фольгу безпосередньо на нижній поверхні духової шафи. Тепло, що акумулюється, може пошкодити нижню частину духової шафи.

- Для чищення скляних дверцят духової шафи не користуйтеся грубими абразивними засобами для чищення чи гострими металевими шкребками, щоб не подряпати поверхню, що може призвести до руйнування скла.
- Не використовуйте для чищення парові пристрої, бо це може призвести до ураження електричним струмом.
- Правильне розташування решітчастої полиці й дека на решітчастих напрямних. Важливо правильно встановити решітчасту полицю й/або деко на напрямній. Посуньте решітчасту полицю чи деко між 2 напрямними й, перш ніж ставити продукти, переконайтеся у їхньому стійкому положенні (див. наступний малюнок).



- Не користуйтеся духовою шафою, якщо скло передніх дверцят зняте чи тріснуло.

- Ручка духової шафи не призначена для сушіння рушників. Якщо функцію грилю ввімкнено, а дверцята відчинено, не вішайте рушників, рукавичок й інших текстильних виробів.
- Для встановлення й виймання страв з нагрітої духової шафи користуйтеся спеціальними термостійкими рукавицями.
- Перш ніж міняти лампочку, переконайтеся, що пристрій вимкнено, щоб уникнути ураження електричним струмом.

Для забезпечення пожежної безпеки виробу слід дотримуватися нижчезазначених вимог.

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

Призначення

- Прилад призначений для домашнього використання.

Використання з комерційною метою є неприпустимим.

- Цей прилад призначений тільки для приготування їжі. Його не можна використовувати для інших цілей, наприклад, для обігріву приміщення."
- Прилад не слід використовувати з метою нагрівання тарілок під грилем, розвішування серветок і посудних рушників на ручках, сушіння й нагрівання.
- Виробник не несе відповідальності за будь-які збитки, спричинені неправильним використанням або помилками експлуатації.
- Духову шафу можна використовувати для розморожування, випічки та смаження на грилі.

Захист дітей

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

відповідно до екологічних стандартів.

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

## Утилізація старого приладу

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



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

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

**Відповідність Директиві щодо обмеження використанням шкідливих речовин (RoHS)**

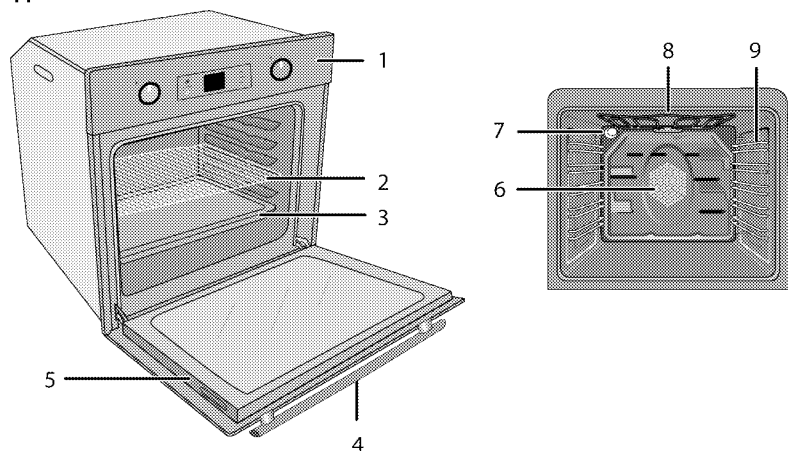
Цей виріб відповідає вимогам Директиви RoHS (2011/65/EU). Він не містить шкідливих та інших речовин, використання яких заборонено цією Директивою.

## Утилізація пакувальних матеріалів

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

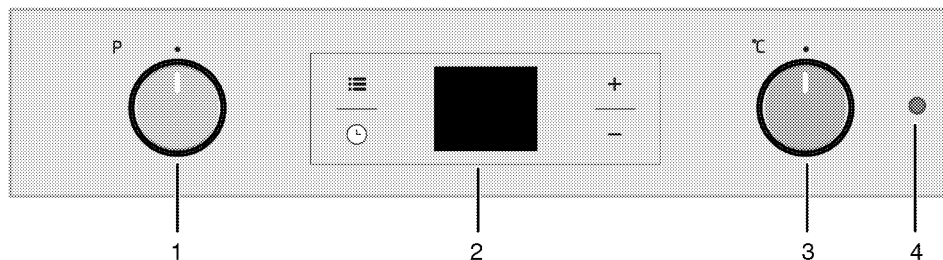
## 2 Загальна Інформація

### Огляд



- 1 Панель управління
- 2 Полиця-решітка
- 3 Деко
- 4 Ручка
- 5 Дверцята

- 6 Двигун вентилятора (за сталевим листом)
- 7 Лампочка
- 8 Верхній нагрівальний елемент
- 9 Положення полиць



- 1 Ручка вибору функції
- 2 Цифровий таймер
- 3 Ручка термостата
- 4 Лампочка термостата

## Вміст упаковки

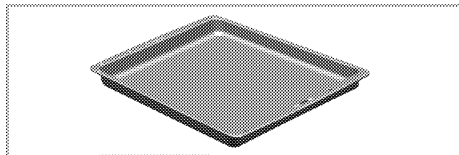


Аксесуари, що входять до комплекту постачання, залежать від моделі виробу. Комплект постачання вашого виробу може містити не всі аксесуари, описані в цьому посібнику користувача.

### 1. Посібник користувача

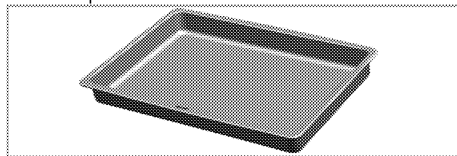
### 2. Деко духової шафи

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



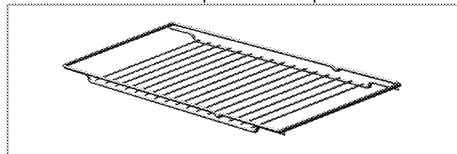
### 3. Глибоке деко

Для випічки, смаження великих шматків м'яса, приготування соковитих страв і збирання жиру, що стікає, при приготуванні на грилі.



### 4. Решітчаста полиця

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



## Технічні характеристики

|                                                   |                                        |
|---------------------------------------------------|----------------------------------------|
| Напруга/частота                                   | 220-240 В ~ 50 Гц                      |
| Загальне споживання електроенергії                | 2.4 кВт                                |
| Запобіжник                                        | мін. 16 А                              |
| Тип кабелю/переріз                                | H05VV-FG 3 x 1,5 mm <sup>2</sup>       |
| Довжина кабелю                                    | макс. 2 м                              |
| Зовнішні габарити (висота/ширина/глибина)         | 595 мм/594 мм/567 мм                   |
| Габарити для встановлення (висота/ширина/глибина) | **590 або 600 мм/560 мм/мін. 550 мм    |
| Головна духова шафа                               | <b>Багатофункціональна духова шафа</b> |
| Лампа внутрішнього освітлення                     | 15/25 Вт                               |
| Енергоспоживання гриля                            | 2.2 кВт                                |

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

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

\*\* Див. Установка, стор. 11.



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



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



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

### 3 Установка

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



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



**НЕБЕЗПЕЧНО:**

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



**НЕБЕЗПЕЧНО:**

Перед установкою огляньте прилад на наявність дефектів. Якщо такі є, не встановлюйте його.

Пошкоджені прилади можуть становити загрозу для вашої безпеки.



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



Не підіймайте й не пересувайте пристрій за дверцята чи ручку.

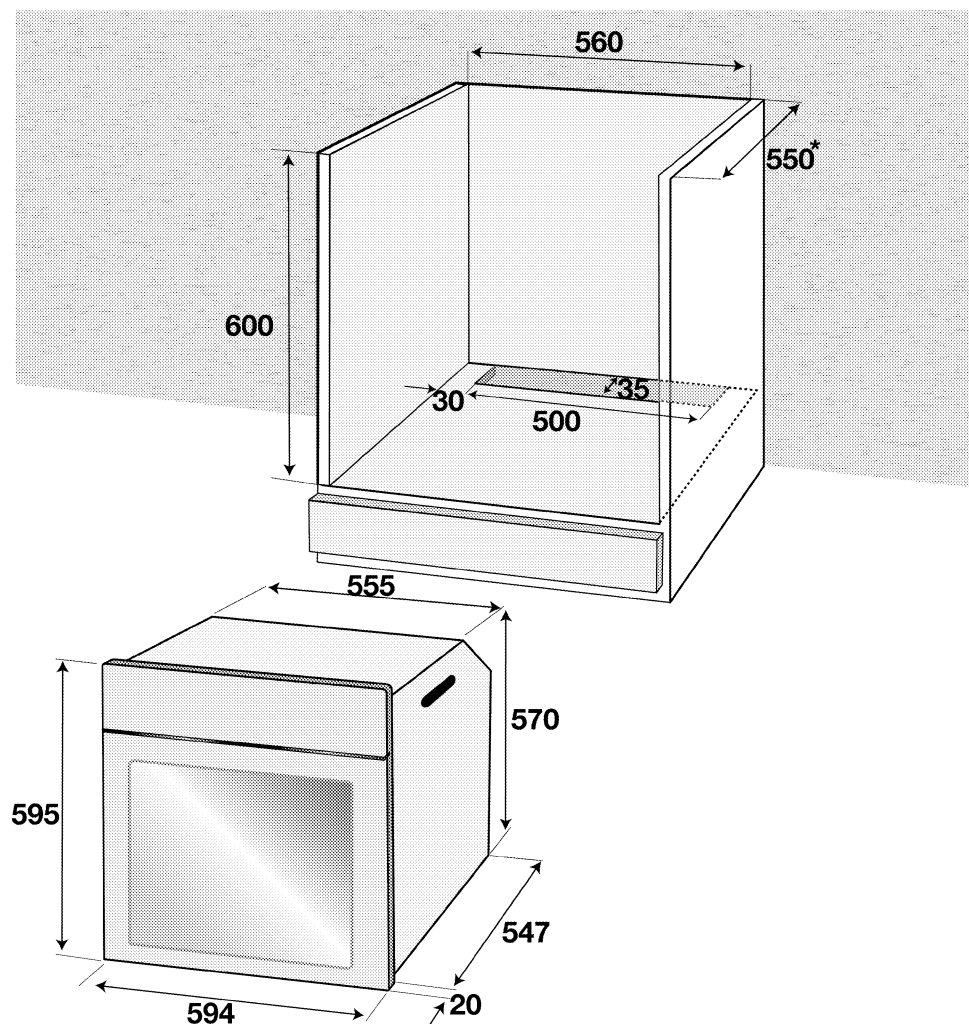


Якщо пристрій має бічні ручки, утопіть їх у бічних стінках після установки духовки на місце.

#### До початку установки

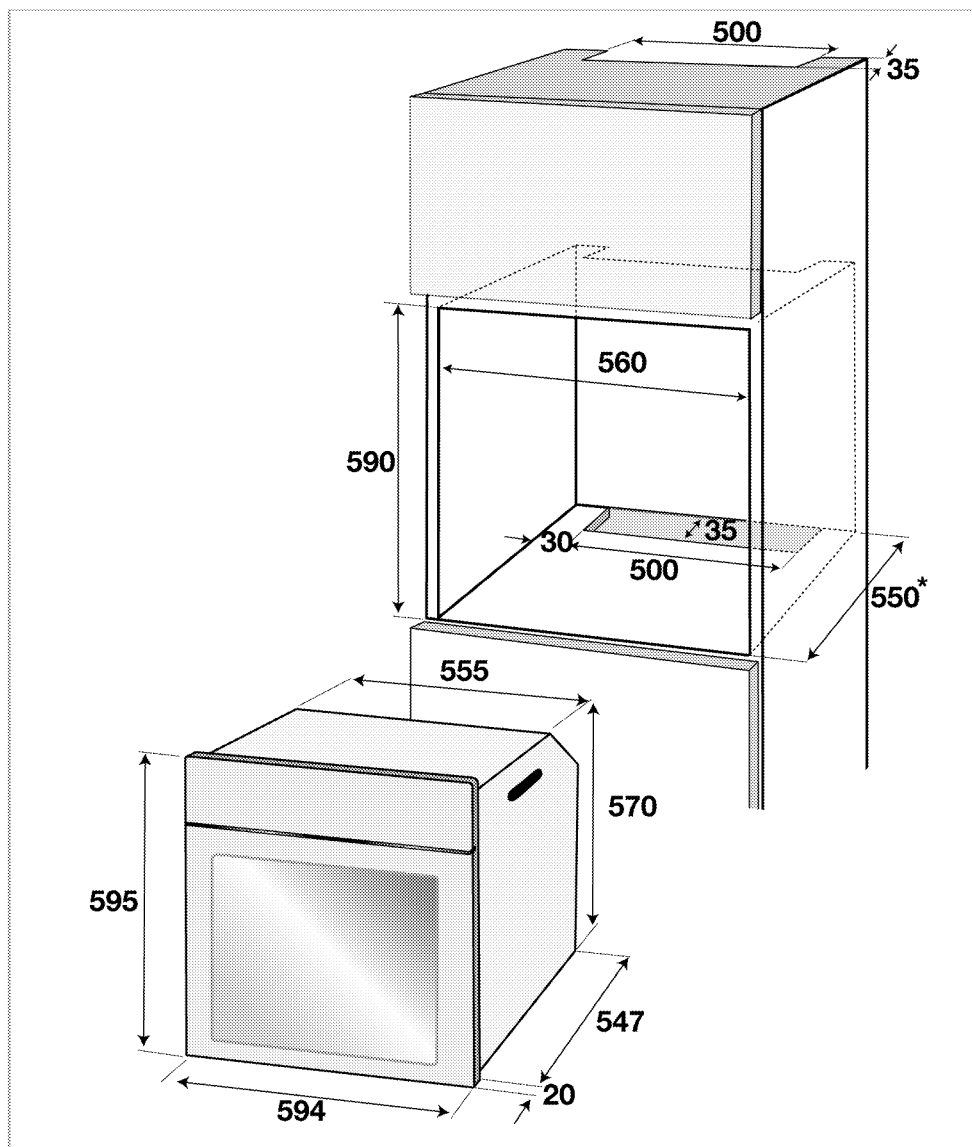
Прилад призначений для встановлення у стандартні кухонні меблі, що є в продажу. Між пристроєм і кухонними стінами та меблями слід залишити безпечну відстань. Див. малюнок (значення в мм).

- Використовувані поверхні, синтетичний шаруватий пластик і клейкі речовини мають бути термостійкими (витримувати температуру щонайменше 100 °C).
- Кухонні шафи слід вирівняти й закріпити.
- Якщо під духовкою розташована висувна шухляда, між нею та духовкою слід встановити полицю.
- Пристрій мають переносити щонайменше двоє людей.



\* MİH.





\* мін.

### Встановлення та підключення

- Виріб слід встановити відповідно до всіх місцевих норм щодо газового й електричного обладнання.

### Електричне з'єднання

Підключіть прилад до розетки/лінії із заземленням, захищеної плавким запобіжником відповідної ємності, як указано в таблиці технічних

характеристик. У разі використання з трансформатором чи без нього переконайтеся у наявності заземлення, виконаного кваліфікованим електриком. Наша компанія не несе відповідальності за збитки внаслідок використання приладу без заземлення відповідно до місцевих норм і правил.

**НЕБЕЗПЕЧНО:**

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

**НЕБЕЗПЕЧНО:**

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

- Підключення має здійснюватися відповідно до національного законодавства.
- Показники щодо мережі живлення мають відповідати даним у паспортній табличці виробу. Щоб подивитися на табличку, де вказано тип, відчиніть передні дверцята.
- Кабель електроживлення вашого пристрою має відповідати значенням у таблиці технічних характеристик.

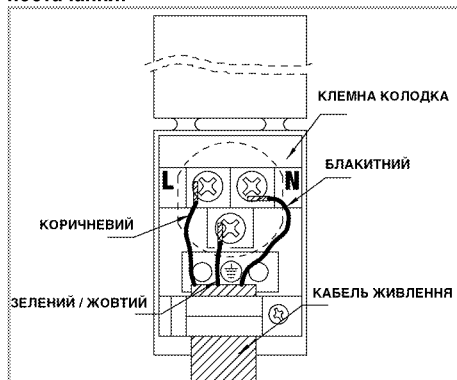
**НЕБЕЗПЕЧНО:**

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

**Під'єднання кабеля електроживлення**

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

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

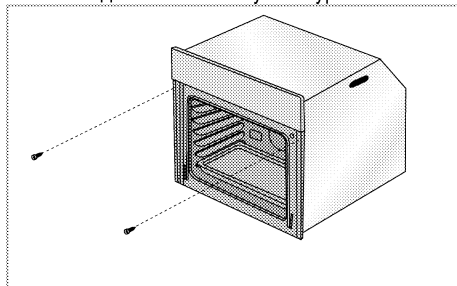
**Якщо кабель входить до комплекту постачання:**

2. У разі однофазного підключення дроти слід під'єднувати, як показано нижче:

- Коричневий/Чорний кабель = L (Фаза)
- Блакитний/сірий кабель = N (нейтральний)
- Зелений/жовтий кабель = (E)  $\equiv$  (земля)

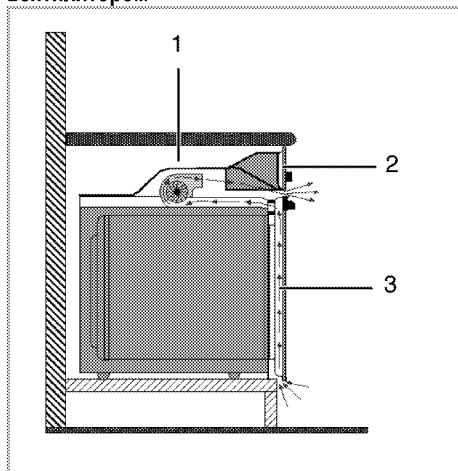
**Встановлення виробів**

1. Засуньте духову шафу в кухонну шафу, вирівняйте та закріпіть її, стежачи, щоб не пошкодити й не затиснути шнур живлення.



Закріпіть духову шафу 2 гвинтами, як показано на малюнку.

## Для пристроїв з охолоджувальним вентилятором



- 1 Охолоджувальний вентилятор
- 2 Панель управління
- 3 Дверцята

Вбудований охолоджувальний вентилятор охолоджує як вбудовані меблі, так і передню панель пристрою.



Охолоджувальний вентилятор працюватиме протягом близько 20-30 хвилин після вимкнення духової шафи. Якщо ви готували, запрограмувавши таймер духової шафи, вентилятор охолодження вимкнеться по завершенні часу приготування разом зі всіма функціями.

## Остання перевірка

1. Вставте штепсельну вилку кабеля електроживлення в розетку й увімкніть запобіжник пристрою.
2. Перевірте роботу функцій.

## Утилізація старого приладу

- Збережіть оригінальну упаковку приладу й перевозьте прилад у ній. Дотримуйтеся вказівок, зазначених на упаковці. Якщо оригінальна упаковка не збереглася, обгорніть пристрій пухирчастим поліетиленом або товстим картоном і надійно заклейте стрічкою.
- Щоб запобігти пошкодженню дверцят решітчастим грилем і деками, розмістіть шматок картону з внутрішнього боку дверцят духовки нарівні з деками. Прикріпіть дверцят духовки до бічних стінок клейкою стрічкою.
- Не підіймайте й не пересувайте прилад за дверцят чи ручку.



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



Перевірте загальний вигляд пристрою на можливі пошкодження під час транспортування.

## 4 Підготовка

### Поради щодо збереження електроенергії

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

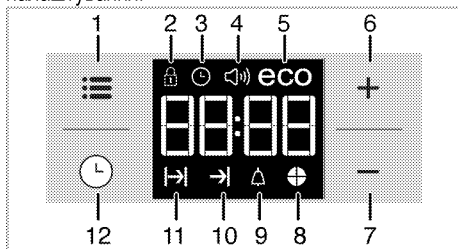
- Користуйтеся темним чи емальованим посудом: це покращить передачу тепла.
- Під час приготування виконуйте процедуру розігрівання, якщо вона рекомендована у посібнику користувача чи рецепті.
- Під час приготування їжі не відчиняйте дверцята духової шафи занадто часто.
- Якщо це можливо, намагайтеся готувати в духовій шафі кілька страв одночасно. Ви можете готувати, розмістивши два контейнери з продуктами на решітчастому ґрилі.
- Готуйте одну страву за іншою, адже духову шафу вже розігріта.
- Для економії електроенергії можна вимикати духову шафу за кілька хвилин до завершення приготування страви. Не відчиняйте дверцята духової шафи.
- Розморозуйте заморожені продукти перед приготуванням.

### Початок використання

#### Налаштування часу

 Під час налаштування на дисплеї будуть блимати відповідні символи.

Після першого увімкнення духової шафи встановіть поточний час за допомогою кнопок **+** / **-**. Торкніться символу  та зачекайте 4 секунди, не натискаючи клавіш, щоб підтвердити налаштування.



- 1 Кнопка налаштування
- 2 Символ блокування кнопок

- 3 Символ годинника
- 4 Символ гучності звукового сигналу
- 5 Символ економічного режиму
- 6 Кнопка «плюс»
- 7 Кнопка «мінус»
- 8 Символ часу приготування пирога
- 9 Символ звукового сигналу
- 10 Символ завершення часу приготування
- 11 Символ часу приготування
- 12 Кнопка програми

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

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

#### Початкове очищення виробу

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

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

#### Перше розігрівання

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

 **ПОПЕРЕДЖЕННЯ!**  
Гарячі поверхні можуть стати причиною опіків!

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

### Електрична духова шафа

1. Витягніть з духової шафи всі дека й решітчастий гриль.
2. Закрийте дверцята духової шафи.
3. Оберіть положення Static (Статичне).
4. Виберіть максимальне нагрівання для гриля; див. *Використання електричної духової шафи, стор. 18.*
5. Дайте духовій шафі попрацювати протягом 30 хвилин.
6. Вимкніть духову шафу; див. *Використання електричної духової шафи, стор. 18*

### Духова шафа з грилем

1. Витягніть з духової шафи всі дека й решітчастий гриль.
2. Закрийте дверцята духової шафи.
3. Виберіть максимальне нагрівання для гриля; див. *Використання гриля, стор. 23.*
4. Дайте духовій шафі попрацювати протягом 30 хвилин.
5. Вимкніть гриль; див. *Використання гриля, стор. 23*



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

## 5 Використання духовки

### Загальна інформація щодо запікання, смаження та приготування на грилі



#### ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Гарячі поверхні можуть стати причиною опіків!

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



#### НЕБЕЗПЕЧНО:

Будьте обережні, відчиняючи дверцята, оскільки назовні виходить пара.

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

#### Поради щодо запікання

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

#### Поради щодо смаження

- Такі приправи, як лимонний сік і чорний перець, покращать результат приготування цілого курчати, індички чи великого шматка м'яса.
- Приготування м'яса з кістками триватиме на 15-30 хвилин довше, ніж смаження м'яса аналогічного розміру без кісток.
- Дотримуйтеся розрахунку: 4-5 хвилин на сантиметр висоти м'яса.
- Після завершення часу приготування залиште м'ясо в духовці на 10 хвилин. Сік краще розподілиться по всій поверхні смаженини та не виділятиметься під час різання готової страви.
- Рибу у вогнетривкому посуді слід встановити на решітку на середньому чи низькому рівні.

#### Поради щодо приготування на грилі

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

- Рівномірно розподіліть шматки для приготування на грилі на решітчастому грилі чи на піддоні для випікання з решітчастим грилем, аби вони не перевищували розмірів нагрівального елемента.
- Встановіть решітчастий гриль чи піддон для випікання в духовій шафі на потрібному рівні. Під час приготування на решітчастому грилі встановіть піддон для випікання на нижній решітці з метою збирання крапель жиру. Налийте у піддон для випікання трохи води для спрощення очищення.

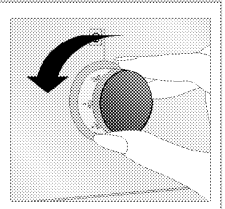
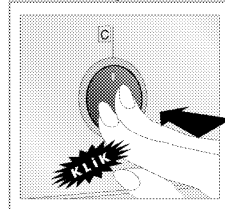


Продукти, непридатні для приготування на грилі, можуть спричинити займання. Для смаження на грилі використовуйте тільки їжу, призначену для смаження на грилі за умови високої температури. Не розміщуйте продукти занадто близько до задньої частини гриля. Це найгарячіше місце, і жирна їжа може загорітися.

### Використання електричної духової шафи

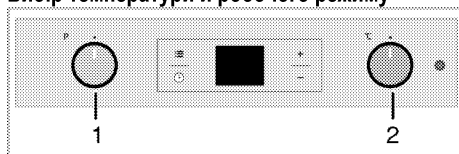
Духова шафа оснащена ручками висувного типу, які видаються в разі натискання.

- Натисніть на ручку, щоб вона видалася, і поверніть її, щоб зробити потрібне налаштування.



- Після завершення процесу приготування поверніть ручку у вимкнене (верхнє) положення й натисніть на неї.

## Вибір температури й робочого режиму



1 Ручка вибору функції

2 Ручка термостата

1. Встановіть ручку вибору функції на потрібний робочий режим.
2. Встановіть ручку регулювання температури на потрібне значення температури.

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

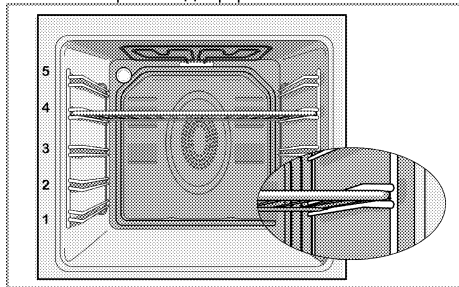
### Вимкнення електричної духової шафи

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

### Положення решітки (для моделей із грилем)

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

Не допускайте контакту решістчастого гриля із задньою стінкою духової шафи. Щоб отримати гарні результати приготування їжі на грилі, зсуньте його до передньої частини шафи та встановіть у таке положення, щоб гриль не заважав закривати дверцята.



### Робочі режими

Порядок представлених робочих режимів може відрізнятися від характеристик вашого виробу.

### Нагрівання згори та знизу



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

### Нагрівання знизу



Страва нагрівається лише знизу. Це підходить для піци та для піджарювання страви знизу в кінці приготування.

### Нагрівання згори та знизу з обдуванням



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

### Турбогриль



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

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

### Гриль + обдування



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

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

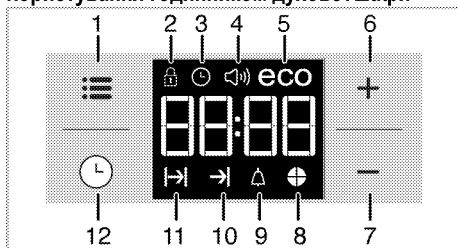
## Швидке нагрівання



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

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

## Користування годинником духової шафи



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

**i** Максимальний час налаштування для завершення процесу приготування становить 5 години 59 хвилин. У разі перебоїв електроживлення виконання програм припиняється. У цьому разі необхідно перепрограмувати духову шафу.

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

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



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

## Приготування через встановлення часу приготування;

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

1. Щоб відобразити на дисплеї час приготування, торкайтесь , доки на дисплеї не з'явиться символ .
2. Встановіть час приготування за допомогою кнопок **+** / **-**.

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

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

## Якщо ви хочете відкласти час завершення приготування;

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

1. Щоб відобразити на дисплеї час приготування, торкайтесь , доки на дисплеї не з'явиться символ .
2. Встановіть час приготування за допомогою кнопок **+** / **-**.

» Після встановлення часу приготування на дисплеї відображатиметься символ .

3. Щоб відобразити на дисплеї час приготування, торкніться та утримуйте , доки на дисплеї не з'явиться символ .
4. Встановіть час завершення приготування за допомогою кнопок **+** / **-**.

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

5. Поставте страву в духову шафу.

6. Виберіть режим і температуру.

» **Час початку приготування визначається шляхом віднімання тривалості приготування від часу закінчення приготування.** Коли настане



час початку приготування, духову шафу увімкнеться у вибраному режимі й розігріється до заданої температури. Вона підтримує цю температуру до часу завершення приготування.

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

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

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



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

### Вимкнення блокування кнопок

Увімкнувши функцію блокування кнопок, можна запобігти використанню духової шафи.

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

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

2. Натисніть кнопку , щоб увімкнути блокування кнопок.

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



Якщо увімкнено функцію блокування кнопок кнопки духової шафи не працюють. У разі вимкнення електроживлення блокування кнопок скасовано не буде.

### Щоб деактивувати функцію блокування кнопок, торкніться

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

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

2. Відключіть блокування кнопок, натиснувши кнопку .

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

### Налаштування звукового сигналу

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

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

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



Максимальний можливий час сигналу будильника становить 23 години 59 хвилин.

2. Встановіть тривалість звукового сигналу за допомогою кнопок  та .

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

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

### Вимкнення звукового сигналу

1. Звуковий сигнал лунає впродовж 2 хвилин. Щоб вимкнути сигнал, натисніть будь-яку кнопку.

» Звуковий сигнал таймера буде вимкнено, а на дисплеї відобразиться поточний час.

### Відміна звукового сигналу;

1. Щоб відмінити звуковий сигнал, торкніться та утримуйте кнопку , доки на дисплеї не з'явиться символ .

2. Натисніть й утримуйте кнопку , доки не відобразиться **«00:00»**.



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

## Зміна звуку сигналу

1. Торкніться та утримуйте кнопку , доки на дисплеї не з'явиться символ .
2. Оберіть тон звукового сигналу, який бажаєте, за допомогою кнопок  / .
3. Встановлений тон незабаром буде активовано.

» Вибраний тип звукового сигналу відображатиметься на дисплеї як «b-01», «b-02» чи «b-03».

## Зміна часу дня

Щоб змінити попередньо налаштований час дня:

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

## Економний режим

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

## Встановлення економного режиму

1. Торкніться та утримуйте символ , доки на дисплеї не з'явиться символ **eco** (еко).
- » На дисплеї відобразиться «OFF» (ВИМКН.).

2. Увімкніть економний режим, натиснувши на кнопку .

» Якщо функція блокування клавіш увімкнута, на дисплеї відображається «On» (Увімкнено), а символ «eco» світитиметься.

## Вимкнення економного режиму

1. Торкніться та утримуйте символ , доки на дисплеї не з'явиться символ **eco** (еко).
- » На дисплеї відобразиться «On» (Увімкн.).
2. Вимкніть економний режим, натиснувши на кнопку .

» Після вимкнення функції блокування клавіш на дисплеї відобразиться «Off» (Вимкн.).

## Встановлення яскравості екрана

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

» Встановлений час незабаром буде активовано.

## Таблиця часу приготування

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

## Запікання та смаження

|                                                                                   |                                        |
|-----------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------|
|  | Першою полицею духовки є нижня полиця. |
|-----------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------|

| Страва                      | Номер рівня приготування |                                                                                     | Положення решітки | Температура (°C)                    | Час приготування (хв.) |
|-----------------------------|--------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------|-------------------------------------|------------------------|
| **Пирого на деці            | Один рівень              |   | 3                 | 175                                 | 25 ... 30              |
| **Кекси в формі             | Один рівень              |  | 2                 | 175                                 | 40 ... 50              |
| **Кекс у паперовій обгортці | Один рівень              |  | 3                 | 175                                 | 25 ... 30              |
| **Бісквітний торт           | Один рівень              |  | 3                 | 200                                 | 5 ... 10               |
| **Печиво                    | Один рівень              |  | 3                 | 175                                 | 25 ... 30              |
| **Тісто для випічки         | Один рівень              |  | 2                 | 200                                 | 30 ... 40              |
| **Здобна випічка            | Один рівень              |  | 2                 | 200                                 | 25 ... 35              |
| **Дріжджі                   | Один рівень              |  | 2                 | 200                                 | 35 ... 45              |
| **Пазанья                   | Один рівень              |  | 2 - 3             | 200                                 | 30 ... 40              |
| **Піца                      | Один рівень              |  | 2                 | 200 ... 220                         | 15 ... 20              |
| Біфштекс (цілий)/печеня     | Один рівень              |  | 3                 | 25 хв. 250/макс., потім 180 ... 190 | 100 ... 120            |
| Бараняче стегно (запіканка) | Один рівень              |  | 3                 | 25 хв. 220, потім 180 ... 190       | 70 ... 90              |
| Смажене курча               | Один рівень              |  | 2                 | 15 хв. 250/макс., потім 180 ... 190 | 55 ... 65              |
| Індичка (5,5 кг)            | Один рівень              |  | 1                 | 25 хв. 250/макс., потім 180 ... 190 | 150 ... 210            |
| Риба                        | Один рівень              |  | 3                 | 200                                 | 20 ... 30              |

(\*\*) Для приготування продуктів, яке вимагає попереднього розігріву, розігрівайте їх на початку приготування, доки лампочка термостата не згасне

.Поради щодо випікання кексів і тортів

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

#### Поради щодо випікання тіста

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



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

#### Поради щодо приготування овочів

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

#### Використання гриля



##### ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Зачиняйте дверцята духовки під час смаження на грилі.

Гарячі поверхні можуть стати причиною опіків!

#### Увімкнення гриля

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

#### Вимкнення гриля

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



Продукти, непридатні для приготування на грилі, можуть спричинити займання. Для смаження на грилі використовуйте тільки їжу, призначену для смаження на грилі за умови високої температури.

Не розміщуйте продукти занадто близько до задньої частини гриля. Це найгарячіше місце, і жирна їжа може загорітися.

#### Таблиця часу приготування на грилі

##### Приготування за допомогою електричного гриля

| Страва                              | Рівень встановлення дека | Час приготування на грилі (прибл.) |
|-------------------------------------|--------------------------|------------------------------------|
| Риба                                | 4...5                    | 20...25 хв. *                      |
| Нарізане курча                      | 4...5                    | 25...35 хв.                        |
| Відбивні з м'яса молодого баранчика | 4...5                    | 20...25 хв.                        |
| Ростбіф                             | 4...5                    | 25...30 хв. *                      |
| Телячі відбивні                     | 4...5                    | 25...30 хв. *                      |
| Грінки                              | 4                        | 1...2 хв.                          |
| * залежно від товщини               |                          |                                    |

## 6 Догляд і технічне обслуговування

### Загальна інформація

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



#### НЕБЕЗПЕЧНО:

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



#### НЕБЕЗПЕЧНО:

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

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



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



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

### Очищення панелі управління

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

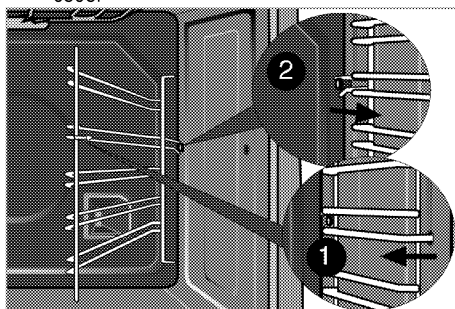


Не знімайте кнопки/ручки управління з панелі управління для чищення. Це може пошкодити панель управління!

### Очищення духовки

#### Очищення бічної стінки

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



#### Очищення дверцят духовки

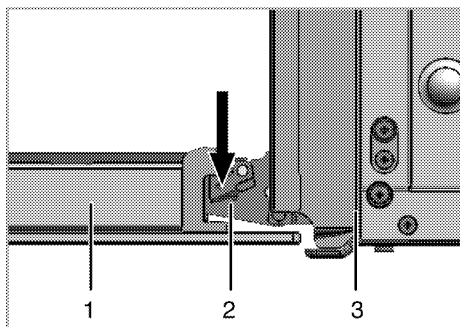
Для очищення дверцят духової шафи використовуйте теплу воду з розчиною в ній рідиною для миття та шматок м'якої тканини чи губку, а також шматок сухої тканини для витирання насухо.



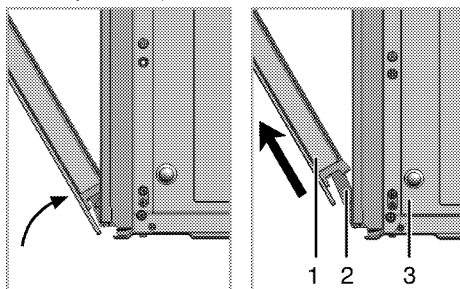
Для чищення дверцят духової шафи не користуйтеся жорсткими абразивними засобами або гострими металевими скребками. Вони можуть подряпати поверхню та пошкодити скло.

### Демонтаж дверцят духової шафи

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



- 1 Передні дверцята
- 2 Петля
- 3 Духова шафа



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

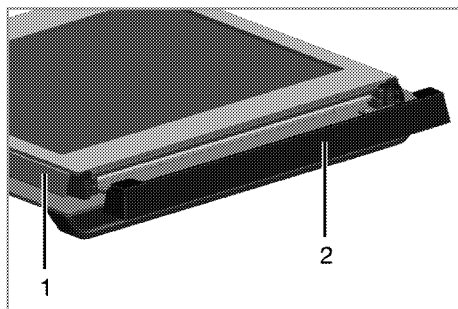


Для встановлення дверцят на місце слід повторити процес виймання у зворотному порядку. Не забудьте закрити скоби гнізда для петель.

### Виймання внутрішнього скла дверцят

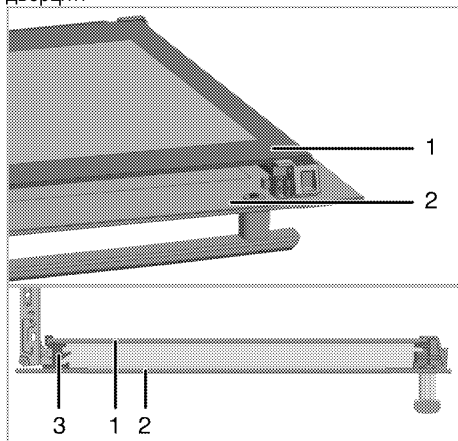
Внутрішню скляну панель дверцят духової шафи можна вийняти для чистки.

Відчиніть дверцята духової шафи.



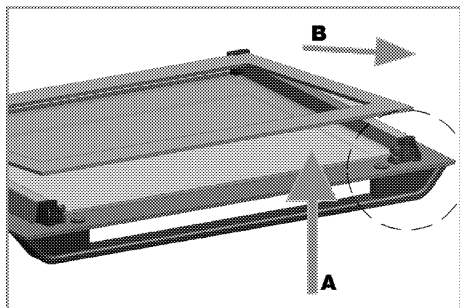
- 1 Рама
- 2 Пластмасова накладка

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



- 1 Внутрішня скляна панель
- 2 Зовнішня скляна панель
- 3 Пластмасовий тримач скляної панелі – нижній

Як показано на малюнку, трохи підніміть внутрішню скляну панель (1) у напрямку **A** й витягніть її в напрямку **B**.



Вставляйте внутрішню скляну панель (1) таким чином, щоб поверхня з написом була звернута всередину духової шафи.

Нижній кут внутрішньої скляної панелі слід обов'язково вставити в нижній пластмасовий тримач.

Притисніть пластмасову накладку до рами до клацання.

### Заміна лампи освітлення духової шафи



#### НЕБЕЗПЕЧНО:

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



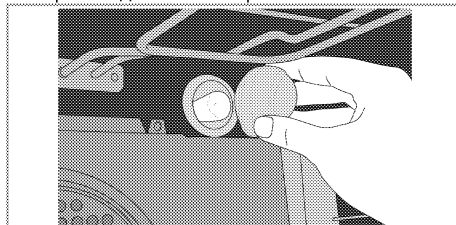
Для освітлення духової шафи використовується спеціальна електролампа, яка може витримувати температуру до 300 С. Детальніше див. у розділі "Технічні характеристики, стор. 10". Лампи підсвічування духової шафи можна отримати у представників авторизованої сервісної служби.



Розташування лампи може відрізнитися від зображення на малюнку.

### Якщо у вашій духовій шафі встановлена кругла лампа підсвічування:

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



3. Вийміть лампу духової шафи, повертаючи її проти годинникової стрілки, та замініть новою.
4. Встановіть захисне скло лампи на місце.

## 7 Пошук та усунення несправностей

**Під час використання духової шафи виділяє пару.**

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

**Під час нагрівання й охолодження чути «металічні» звуки.**

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

**Пристрій не працює.**

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

**Підсвічування духової шафи не працює.**

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

**Духовка не нагрівається.**

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

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

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



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

Виробник: "Arçelik A.S."

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

Офіційний представник на території України: ТОВ «Беко Україна»,  
адреса: 01021, м. Київ, вул. Кловський узвіз, буд. 5 тел/факс.: 0-800-500-4-3-2

Термін служби десять років

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

Дата виробництва міститься в серійному номері продукту, що вказаний на етикетці, розташованій на продукті, а саме, перші дві цифри серійного номера позначають рік виробництва, а останні дві - місяць.

Наприклад, «10-100001-05» означає, що продукт виготовлений в травні 2010 року.

