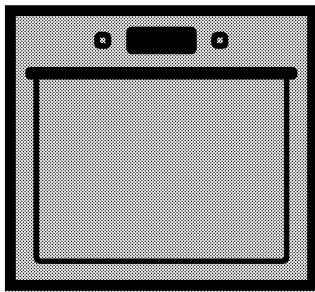


Įmontuojama orkaitė

Vartotojo vadovas



BIS24300BDS

LT | UK

285.4484.43/R.AB/06.09.2019/3-3
7724086708

Pirmausia įdėmėjite šį vartotojo vadovą!

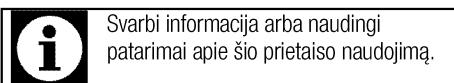
Gerbiamas pirkėjau,

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

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

Simbolių paaiškinimas

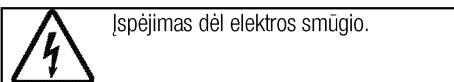
Šiame vartotojo vadove naudojami šie simboliai:



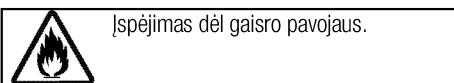
Svarbi informacija arba naudingi patarimai apie šio prietaiso naudojimą.



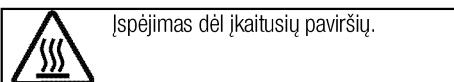
Įspėjimai apie gyvybei ir / arba turtui pavojų keliančias situacijas ir sąlygas.



Įspėjimas dėl elektros smūgio.



Įspėjimas dėl gaisro pavojaus.



Įspėjimas dėl įkaitusių paviršių.

Arçelik A.Ş.

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

Made in TURKEY

CE

1 Svarbūs nurodymai ir jspėjimai dėl saugos ir aplinkosaugos 4

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

2 Bendra informacija 10

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

3 Jrengimas 13

Prieš jrengiant	13
Jrengimas ir prijungimas	15
Būsimas transportavimas	17

4 Paruošimo Darbai 18

Patarimai, kaip taupyti energiją.....	18
Naudojant pirmą kartą.....	18
Laiko nustatymas.....	18

Pirmasis prietaiso valymas.....	18
Pradinis šildymas	18

5 Kaip naudoti orkaitę 20

Bendroji informacija apie kepimą, kepinimą ir kepimą grilyje.....	20
Kaip naudoti elektrinę orkaitę	20
Garų funkcijos naudojimas	21
Veikimo režimai.....	22
Orkaitės laikrodžio naudojimas	23
Maisto gaminimo laiko lentelė	25
Kaip naudoti grilį	29
Maisto gaminimo grilyje laiko lentelė	29

6 Techninis aptarnavimas ir priežiūra 30

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

7 Trikčių nustatymas 34

1 Svarbūs nurodymai ir įspėjimai dėl saugos ir aplinkosaugos

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

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 pavoju. Neleiskite vaikams žaisti su šiuo prietaisu. Vaikams draudžiama valyti ir techniškai prižiūrėti šį gaminj, nebent juos prižiūrėtų suaugusieji.
- Šio prietaiso negalima naudoti asmenims (jskaitant vaikus), turintiems fizinių, jutimo ar psichinių negalių arba neturintiems pakankamai patirties ir žinių, nebent jie būtų prižiūrimi arba instruktuoti. Neleiskite vaikams žaisti su šiuo prietaisu.
- Perduodant įrenginį kitam žmogui asmeniniam naudojimui ar atiduodant kaip panaudotą daiktą, taip pat būtina perduoti naudotojo

vadovą, įrenginio etiketes ir kitus susijusius dokumentus.

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

Elektros sauga

- Jeigu gaminys turi defektų, jo negalima naudoti, kol jo nepataisys įgaliotojo techninilio aptarnavimo centro atstovas. Kyla elektros smūgio pavoju!
- 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 atlikti kvalifikuotas elektrikas. Mūsų bendrovė nėra atsakinga už jokius nuostolius,

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

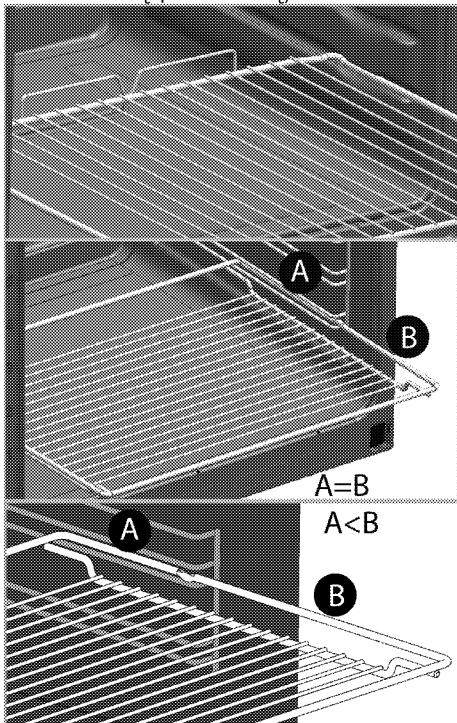
Gaminio sauga

- **JSPĖJIMAS:** Prietaisas ir jo prieinamos dalys jkaista naudojimo metu. Būkite atsargūs ir neprisilieskite prie kaitinimo elementų. Neleiskite jaunesniems nei 8 metų amčiaus vaikams būti prie prietaiso, jeigu nuolat jų neprižiūrite.
- Nesinaudokite virykle, kai jūsų dėmesys arba koordinacija yra susilpnėjusi dėl alkoholio ir/arba narkotikų vartojimo.
- Būkite atsargūs, naudodami pateikaluose bet kokius alkoholinius gērimus. Esant aukštai temperatūrai, alkoholis garuoja; prisilietus prie karšto

paviršiaus, jis gali užsiliepsnoti ir sukelti gaisrą.

- Nelaikykite šalia buitinio prietaiso jokių degių medžiagų, nes jo šonai naudojimo metu įkaista.
- Eksplotavimo 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.
- Nedékite kepimo skardų, indų ar aliuminio folijos tiesiai ant orkaitės dugno. Susikaupusi šiluma gali sugadinti orkaitės dugną.
- Orkaitės durelių stiklo nevalykite šiurkščiu abrazyviniu valikliu ar aštriais metaliniais gremžtukais, nes galite subražyti paviršių ir dėl to stiklas gali sudužti
- Nevalykite prietaiso gariniais valymo prietaisais, nes galite patirti elektros smūgį.
- (Gali skirtis priklausomai nuo gaminio modelio.)
Kaip tinkamai ant bégelių uždėti grilio groteles ir skardą
Svarbu tinkamai padėti grilio groteles ir (arba) riebalų surinkimo skardą ant bégelių. Įstumkite grilio groteles arba riebalų surinkimo skardą tarp 2 skersinių

ir, prieš dėdami ant jų maistą, patikrinkite, ar jie yra stabilūs (žr. toliau esantį paveikslėlį).



- Nenaudokite prietaiso, jeigu jo priekinis durelių stiklas yra išimtas arba suskilęs.
- Orkaitės rankena nėra skirta rankšluosčių džiovinimui. Nekabinkite rankšluosčių, 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.
- Įtieskite kepimo popierij į puodą ar patieskite ant skardos, grilio grotelių ar pan., sudékite ant jo

- maistą ir jdékite viską į jkaitintą orkaitę. Nuplėškite nereikalingus popieriaus kraštus, išsikišančius iš skartos, grilio grotelių ar puodo, kad jie neprisiliestų prie orkaitės kaitinimo elementų. Niekada nenaudokite kepimo popieriaus, kai temperatūra yra didesnei nei nurodyta kepimo popieriaus instrukcijose. Netieskite kepimo popieriaus tiesiai ant orkaitės pagrindo.
- **ISPĖJIMAS:** Kad išvengtumėte galimo elektros šoko pavojaus, prieš keisdami lempą, patikrinkite, ar maitinimo laidas yra atjungtas nuo maitinimo lizdo ir (arba) srovės pertraukiklis - išjungtas.
 - Prietaiso negalima montuoti už dekoratyvinių durelių, kad neperkaisty.
- Garų sistemai:
- Pasirinkus kepimo naudojant garus funkciją, atidarius gaminio dureles, gali išsiveržti garai. Kyla pavojuς nusideginti. Atidarydami dureles, būkite atsargūs.
 - Dėl drėgmės, likusios orkaitėje po kepimo naudojant garus, gali prasidėti korozija. Baigę ruošti maistą palaukite, kol išdžius orkaitės vidus. Nelaikykite orkaitėje drėgnų maisto produktų ilgą laiką.
 - Nenaudokite distiliuoto arba filtruoto vandens. Naudokite tik vandenį buteliuose. J vandens indelj nepilkite degių tirpalų arba tirpalų, kurių sudėtyje yra kietujų dalelių.
 - Ruošdami maistą garuose nenaudokite jrankių, kurie gali surūdyti.
 - Niekada nedžiovinkite vandens indelio orkaitėje.
 - Po kiekvieno maisto ruošimo naudojant garus išpilkite vandens indelyje likusį vandenį ir jį išvalykite. Naudojant vandens indelyje likusį vandenį kitą kartą, ruošiant maistą gali kilti higienos problemų.
 - Neplaukite vandens indelio indaplovėje. Nuvalykite ji naudodami švarią ir drėgną šluostę, tada nušluostykite naudodami sausą šluostę.
 - Po naudojimo vandens indelj būtina nusausinti ir laikyti štai taip.
 - Norédami vandens indelyje išvalyti kalkių nuosėdas, į jį įpilkite 200 ml vandens ir 1 arbatinį šaukštelių citrinų rūgšties. Palikite 1 valandą pastovėti. Tuomet nuskalaukite su daug vandens ir išdžiovinkite. Rekomenduojama veiksmą kartotikas 4-5 naudojimo ciklus.
 - Nekrapštykite kalkių, kurios gali susiformuoti ant orkaitės dugno. Priešingu atveju, prietaiso apatinė plokštė gali būti pažeista.

- Orkaitės pagrindui valyti nenaudokite valymo priemonių, kurių sudėtyje yra rūgšties ar chloro.
- Norėdami pašalinti kalkių nuosėdas nuo orkaitės dugno, po 2-3 naudojimo ciklų ant įkaitusio orkaitės dugno užpilkite 250 ml baltojo acto (rūgšties koncentracija acte neturi viršyti 6 proc.) ir palaukite. Po 30 minučių nuvalykite minkšta ir drėgna šluoste.
- Priklasomai nuo to, kaip dažnai naudojama kepimo naudojant garus / lengvo valymo funkcija ir naudojamo vandens kietumo, ant orkaitės pagrindo gali susiformuoti nuolatinis kalkių sluoksnis.
- Maistą ruošiant su garais, rekomenduojama įpilti maisto gaminimo lentelėje nurodytą vandens kiekį.
- Išimdam i ir įstatydami vandens indelį, stenkiteis neišpilti vandens ant orkaitės paviršiaus ar kitų paviršių, kurių nenorite šlapinti. Norėdami užtikrinti gaminio apsaugą nuo gaisro:
- Kišuką 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.
- DĒMESIO: Šis prietaisas skirtas tik maistui gaminti. Prietaiso negalima naudoti kitiemis tikslams, pavyzdžiu, patalpai šildyti.
- Šio prietaiso negalima naudoti lėkštėms po kepimo grotelėmis šildyti, rankšluosčiams bei šluostėms ir pan. ant rankenos kabinti, daiktams džiovinti ir patalpoms šildyti.
- Gamintojas neatsako už jokią žalą, patirtą netinkamai naudojant arba prižiūrint prietaisą.
- Orkaitę galima naudoti maistui atšildyti, kepti, kepinti ir kepti grilyje.

Vaikų sauga

- ĮSPĖJIMAS: Naudojimo metu pasiekiamos dalys gali labai įkaisti. Neleiskite prie jų būti mažamečiams vaikams.
- Pakavimo medšiagos gali kelti pavoju vaikams. Saugokite pakavimo medžiagas nuo vaikų. Išmeskite visas pakuočias dalis atsižvelgdami į aplinkosaugos reikalavimus.
- Elektriniai prietaisai gali būti pavojingi vaikams. Gaminui

veikiant, neleiskite artyn vaikų ir neleiskite jiems žaisti su šiuo prietaisu.

- Virš prietaiso nelaikykite daiktų, kuriuos vaikai gali bandyti pasiekti.
- Ant atidarytų priekinių durelių 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 gaminiių išmetimo taisykių atitiktis:



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

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

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

RoHS direktyvos atitiktis:

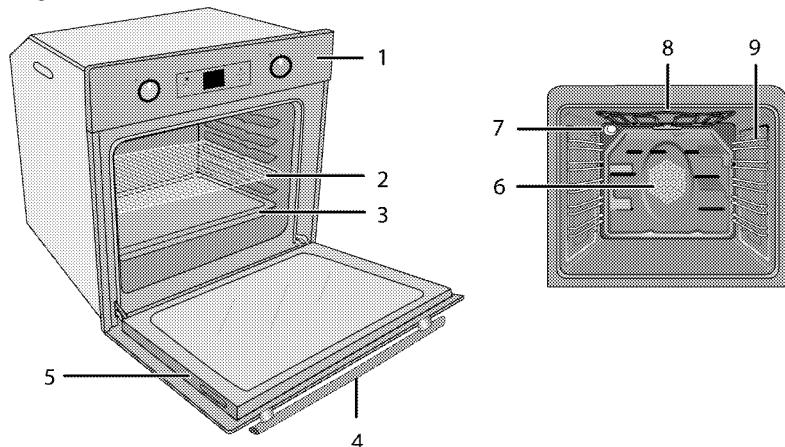
Jūsų įsigytas gaminys atitinka ES RoHS Direktyvą (2011/65/ES). Jame nėra šioje Direktyvoje nurodytų kenksmingų ir draudžiamų medžiagų.

Pakavimo medžiagų išmetimas

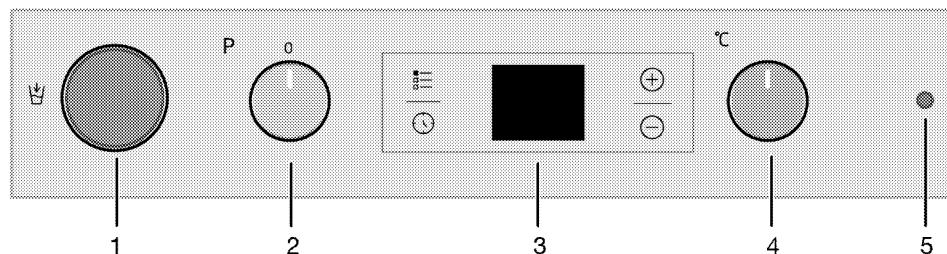
- Pakavimo medžiagos gali būti pavojingos vaikams. Pakavimo medžiagas laikykite vaikams nepasiekiamoje vietoje. Šio gaminio pakavimo medžiagos pagamintos iš pakartotinai panaudojamų medžiagų. Tinkamai jas išmeskite ir išrūšiuokite, atsižvelgdami į atliekų perdirbimo instrukciją. Neišmeskite jų kartu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

2 Bendra informacija

Apžvalga



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



- | | |
|---|------------------------------|
| 1 | Vandens indas |
| 2 | Funkcijų parinkimo rankenėlė |
| 3 | Skaitmeninis laikmatis |
| 4 | Termostato rankenėlė |
| 5 | Termostato lemputė |

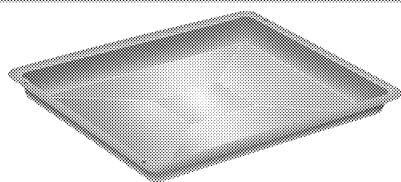
Komplekto turinys



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

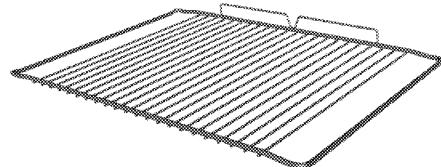
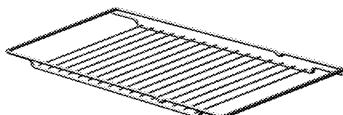
1. Vartotojo vadovas
2. Standartinis padéklas

Naudojama pyragaičiams, šaldytiems maisto produktams ir dideliems kepsniams kepti.



3. Grilio grotelės

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

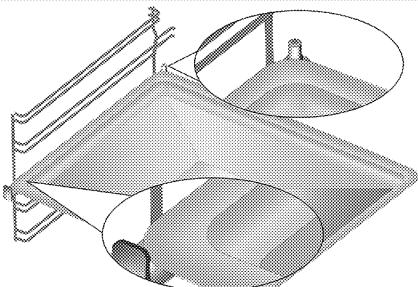


4. Kaip tinkamai jđeti grilio groteles ir skardą ant ištraukiamų bégelių

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

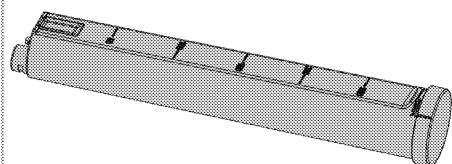
ištraukiami bégeliai leidžia lengvai jđeti ir išimti skardas bei grilio groteles.

Naudodami skardą ir grilio groteles su ištraukiamais bégeliais, išitikinkite, kad ištraukiamų bégelių galinėje dalyje esantys kaičiai būtų atremti į grilio grotelių ir skardos kraštus.



5. Vandens indas

Indas, kuriamo laikomas vanduo, naudojamas gaminant garuose.



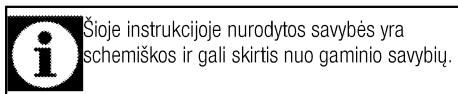
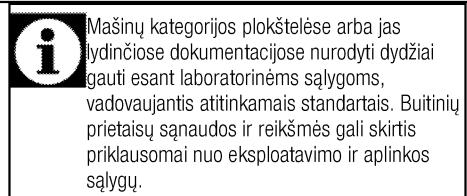
Techniniai duomenys

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

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

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

** Žr. *Jrengimas, puslapis 13.*



3 Iрengimas

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



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



PAVOJUS:

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



PAVOJUS:

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

Prieš įrengiant

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

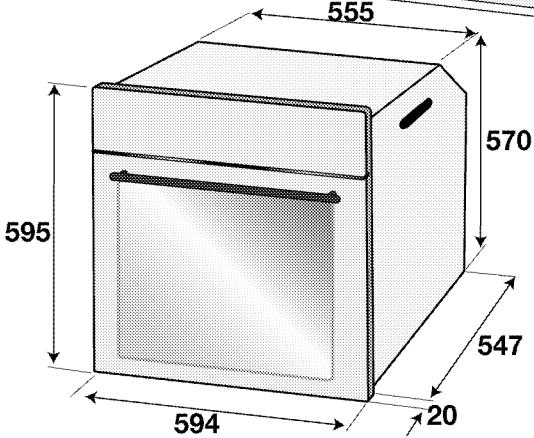
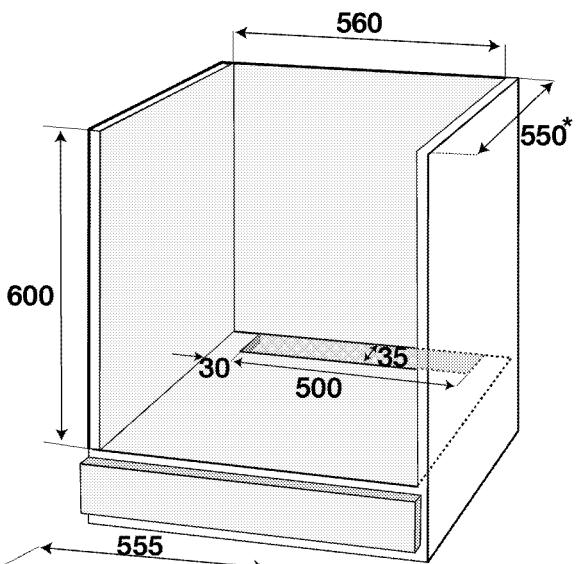
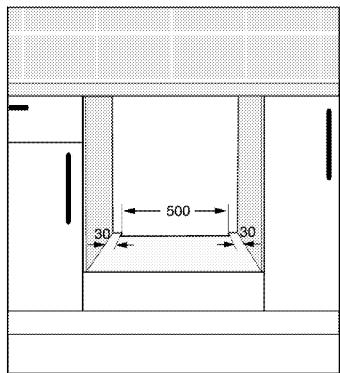
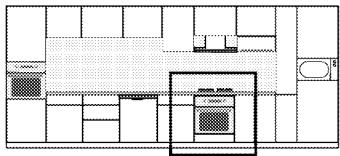
- Pavaršiai, sintetiniai laminatai ir klijai turi būti atsparūs šilumai (bent 100 °C).
- Virtuvės spintelės turi būti pastatytos lygiai ir pritvirtintos.
- Jeigu po orkaite yra stalčius, tarp orkaitės ir stalčiaus reikia įtaisyti lentyną.
- Prietaisą turi nešti bent du žmonės.
- Norėdami perkelti, imkite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



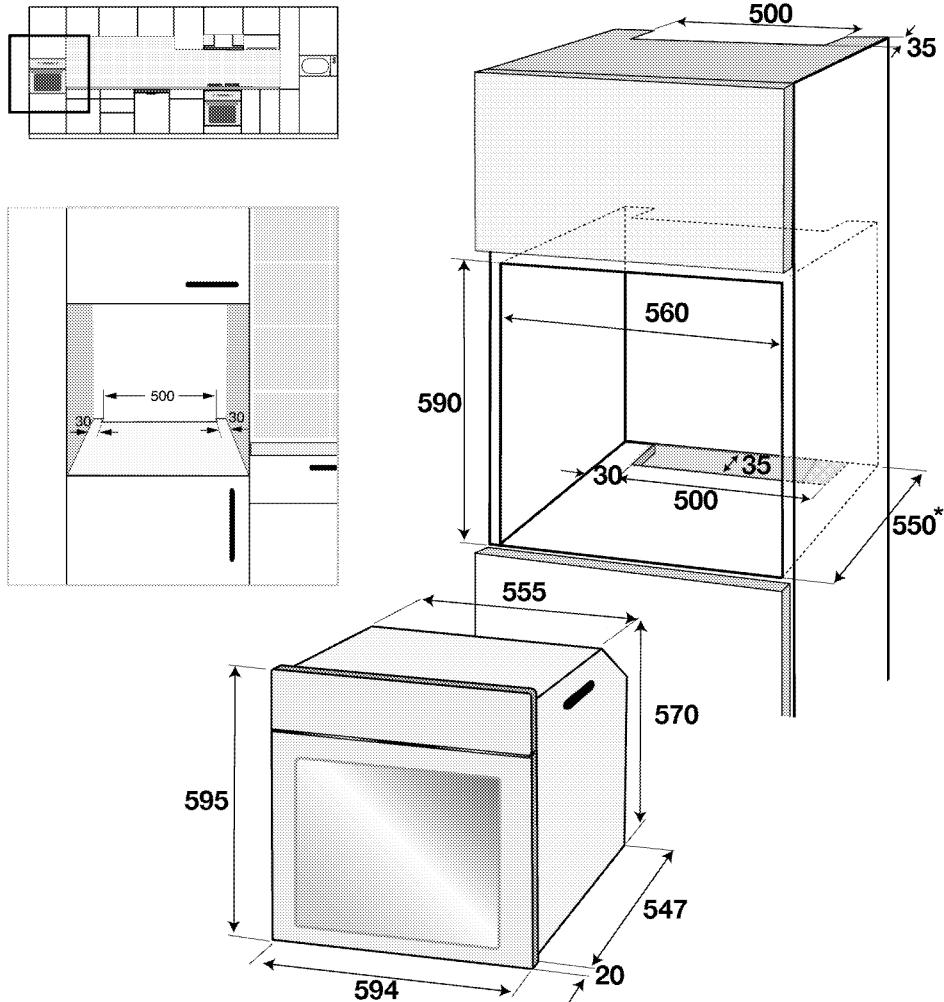
Nestatykite šio buitinio prietaiso prie šaldytuvo ar šaldiklio. Šio prietaiso skleidžiama šiluma padidins šaldymo prietaisų energijos sąnaudas.



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



* min.



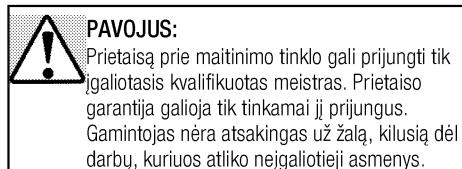
* min.

Įrengimas ir prijungimas

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

Elektros įvadas

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





PAVOJUS:

Maitinimo laido negalima prispausti, sulenkti ar suspausti, jis neturi liestis prie įkaitusiu prietaiso dalių.

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

- Pajungiant reikia vadovautis nacionaliniuose reglamentuose.
- Maitinimo tinklo duomenys turi atitikti ant prietaiso esančioje kategorijos plokštéléje nurodytus duomenis. Norédami pamatyti duomenų plokštélę, atidarykite priekines dureles.
- Šio gaminio maitinimo laidas privalo atitikti techninių duomenų lentelėje nurodytus parametrus.



PAVOJUS:

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



Irengus prietaisą, maitinimo laido kištukas turi būti lengvai pasiekiamas (nenutieskite laido virš viryklos).

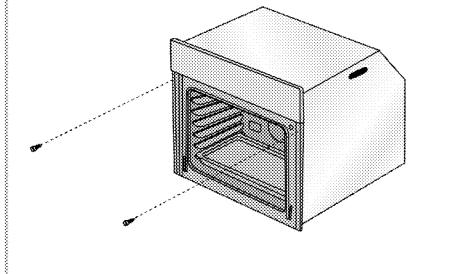


Atliekant elektros instalaciją, privalote laikytis nacionalinių / vietos elektros taisykių ir naudoti orkaitę tinkančius kištukinių lizdų / elektros linijų ir kištuką. Jeigu gaminio galios aprabojimai viršija elektros linijos lizdo ir kištuko srovės per davimo gelbą, gaminį reikia jungti naudojant stacionarią elektros instalaciją tiesiogiai, nenaudojant elektros linijos kištuko ir lizdo.

Junkite maitinimo laido kištuką į elektros lizdą.

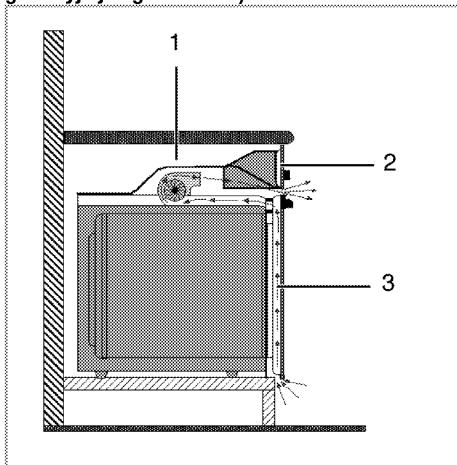
Gaminio įrengimas

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



Priveržkite orkaitę 2 varžtais, kaip pavaizduota. Sumontavę įsitikinkite, kad varžai tinkamai priveržti ir orkaitė nejudė. Sumontavus ne pagal instrukcijas ir nepakankamai priveržus varžtus, naudojama orkaitė gali apvirstyti.

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



1 Aušinimo ventiliatorius

2 Valdymo skydelis

3 Durelės

Įmontuotasis ventiliatorius aušina ir įmontuojamą spintelę, ir prietaiso priekį.



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

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

Galutinis patikrinimas

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

Būsimas transportavimas

- Išsaugokite originalią prietaiso dėžę ir vežkite prietaisą jo originalioje pakuočėje. Vadovaukitės ant dėžės pateiktais nurodymais. Jeigu neturite originalios kartoninės dėžės, supakuokite gaminį į plastikinę plėvelę su oro burbuliukais arba storą kartoną ir tvirtai apsukite ją lipnia juosta.
- Norėdami apsaugoti, kad viduje esančios grilio grotelės ir skardos nesugadintų orkaitės durelių, skardų padėties lygyje lipnia juosta prilipdykite

kartono juostelę prie vidinės durelių pusės. Lipnia

juostele priklijuokite dureles prie orkaitės korpuso.

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



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



Apžiūrėkite prietaisą ir išsitinkinkite, ar jis nebuvvo
apgadintas gabenimo metu.

4 Paruošimo Darbai

Patarimai, kaip tauputi energiją

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

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

Naudojant pirmą kartą

Laiko nustatymas



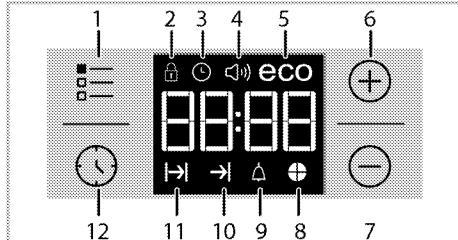
Atliekant nustatymus, ekrane žybčios atitinkami simboliai.

Pirmą kartą įjungę orkaitę, norëdami nustatyti laiką, spauskite mygtukus \oplus/\ominus .



Jutiklinio valdymo funkciją turinčiu modeliui atveju pirmiausia palieskite ir naudokite \oplus/\ominus paros laikui nustatyti.

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



- Nustatymo mygtukas
- Užrakto simbolis
- Laikrodžio simbolis

- Signalų garsumo simbolis (Jūsų gaminyje jos gali nebūti.)
- Ekonominio režimo simbolis
- Didinimo mygtukas
- Mažinimo mygtukas
- Laiko pyrago simbolis
- Ispėjimo signalo simbolis
- Kepimo pabaigos laiko simbolis
- Kepimo laiko simbolis
- Programos parinkimo mygtukas

	Jeigu pradinio laiko nenustatysite, laikrodis pradės veikti nuo 12:00 ir bus rodomas simbolis . Nustačius laiką, simbolis dingis.
	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 esdinaričių valymo priemonių, valymo miltelių/pienelio ar kokių nors aštrijų daiktų.

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

Pradinis šildymas

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



DĖMESIO

Karšti paviršiai gali nudeginti! Naudojamas prietaisas gali įkaisti. Niekuomet nelieskite karštu 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

- Iš orkaitės išimkite visas kepimo skardas ir groteles.
- Uždarykite orkaitės dureles.
- Pasirinkite padėtį „Statinis“.
- Parinkite didžiausią grilio galtingumą; žr. *Kaip naudoti elektrinę orkaitę*, puslapis 20.
- Pakaitinkite orkaitę maždaug 30 minučių.

6. Išjunkite orkaitę; žr. *Kaip naudoti elektrinę orkaitę, puslapis 20*

Orkaitė su griliu

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

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

5 Kaip naudoti orkaitę

Bendroji informacija apie kepimą, kepinimą ir kepimą grilyje



DÉMESIO

Karšti paviršiai gali nudeginti!

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



PAVOJUS:

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

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

Patarimai dėl kepimo

- Naudokite tinkamas nepridegančias metalines lėkštės, aliumininius indus arba šilumai atsparias silicio formas.
- Geriausiai išnaudokite grotelių vietą.
- Kepimo formą dékite grotelių viduryje.
- Prieš jįngdamasi orkaitę arba grillį, pasirinkite tinkamą grotelių padėtį. Nekeiskite grotelių padėties, kai orkaitė yra įjaukti.
- Orkaitės durelės turi būti uždarytos.

Patarimai dėl kepinimo

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

Patarimai dėl kepimo grilyje

- Kepant mėsą, žuvį ir paukštinę grilyje, mėsa greitai apskrunda, pasidengia gražia plūtele ir nebuna sausa. Grilyje ypač tinka kepti kepsnius, ant lešmyų kepamą mėsą ir dešreles bei daržoves, kuriose yra didelis kiekis vandens, pavyzdžiu, pomidorus ir svogūnus.
- Paskirstykite gabalėlius, kuriuos kepsite grilyje, ant vielinės lentynos arba kepimo skardo su

vieline lentyna taip, kad padengtas plotas neviršytų šildytovo dydžio.

- Įtaisykite vielinę lentyną arba kepimo skardą su grotelėmis pageidaujamame orkaitės lygyje. Jeigu kepate grilyje ant vielinės lentynos, įtaisykite kepimo skardą žemesniame lygyje, kad ją nuvarvėtų riebalai. Itaisoma kepimo skarda turi būti tokio dydžio, kad uždengtų visą kepimo grilyje sritį. Ši skarda su prietaisu gali būti nepateikta. J kepimo skardą pripilkite truputį vandens, kad ją būtų lengviau išvalyti.



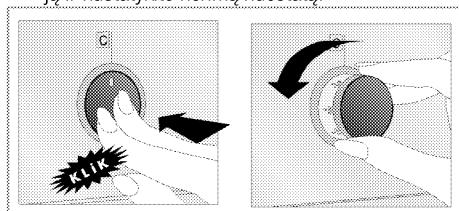
Dėl kepimui grilyje netinkamo maisto gali kilti gaisro pavoju. Grilyje kepkite tik tuos maisto produktus, kurie yra tinkami dideliam karščiui.

Nedékite maisto per giliąjį grili. Tai karščiausia grilio vieta ir riebus maistas gali užsiliepsnoti.

Kaip naudoti elektrinę orkaitę

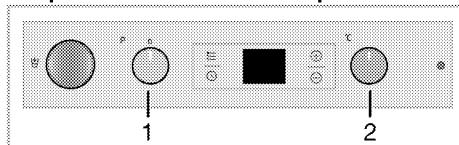
Šioje viryklyje įrengtos įspaudžiamos rankenelės, kurios iššoka, kai jas paspaudžiate.

- Įspauskite rankenelę, kad ji iššoktų, tuomet sukite ją ir nustatykite norimą nuostatą.



- Pasibaigus kepimo procesui, nuspauskite rankenelę.

Temperatūros ir veikimo režimo parinkimas

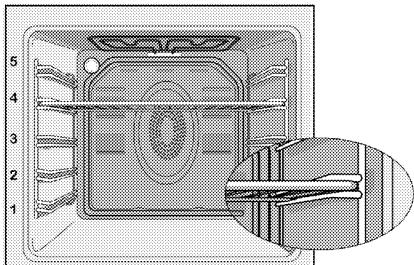


- Funkcijų parinkimo rankenėlė
 - Termostato rankenėlė
- Funkcijų rankenelę nustatykite norimą darbo režimą.
 - Temperatūros rankenelę nustatykite norimą temperatūrą.
» Orkaitė įkaista iki nustatytos temperatūros ir palaiko ją. Šildymo metu lieka degti temperatūros lemputė.

Elektrinės orkaitės išjungimas

Pasukite funkcijų ir temperatūros rankenėles į išjungimo (viršutinę) padėtį.
Svarbu tinkamai padėti vielines groteles ant vielinių grotelių. Vielinės grotelės privalo būti jdėtos 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 veikytų veiksmingiausiai.

(Gali skirtis prikausomai nuo gaminio modelio.)



Garų funkcijos naudojimas

Jūsų orkaitėje yra kepimo naudojant garus funkcija. Kepimo metu į apatinę orkaitės plokštę tiekiamas vanduo dėl karščio garuoja, garai užtikrina geresnį kepimo rezultatą. Iškeptas maistas bus traškus išorėje, bet sultingas viduje. Be to, prarandama mažiausiai maisto tūrio.



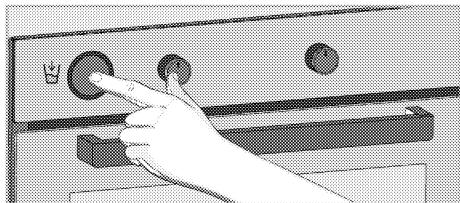
Kepimas naudojant garus jmanomas tik pasirinkus kepimo naudojant garus funkciją, kaip nurodyta instrukcijoje.



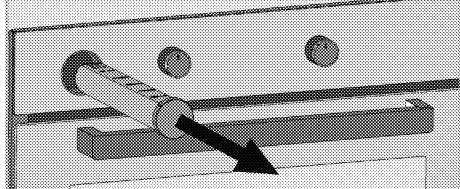
Vandens indelio talpa 300 ml. Kepimo metu į vandens indelį nepilkite daugiau kaip 300 ml vandens.

Kepimui naudojant garus:

1. Kaip nustatyti funkciją, temperatūrą ir laiką konkretniems produktams ir pradėti kepimą, žiūrėkite kepimo naudojant garus lentelėje. Jei produktai nemurodyti lentelėje, galite nustatyti vandens kiekį, temperatūrą, kepimo funkciją ir laiką.
2. Padėkite patiekalą ant rekomenduojamos lentynos.
3. Kai ateina laikas įpili vandens pagal kepimo lentelę, orkaitės valdymo skydelyje nuspauskite vandens indelį.



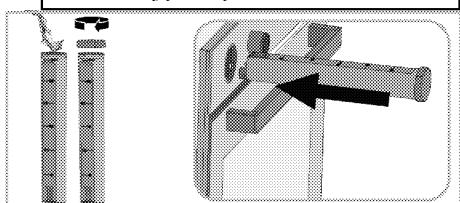
4. Lėtai išsimkite vandens indelį.



5. Atidarykite vandens indelio dangtelį ir įpilkite kepimo lentelėje nurodytą vandens kiekį.



Nenaudokite distiliuoto arba filtrotuoto vandens. Naudokite tik vandenį buteliuose. Į vandens indelį nepilkite degių tirpaly arba tirpaly, kurių sudėtyje yra kietujų dalelių.



6. Uždarykite vandens indelio dangtelį ir įstatykite jį atgal. Įstatydami vandens indelį, sustokite, pasiekię 1-ajį lygi. Jei stumsite vandens indelį toliau, jis pasieks 2-ajį lygį ir pradės tiekti vandenį.



Ant vandens indelio korpuso yra du lygijai. Pirmajame lygyje vandens indelis įsistato į savo vietą ir netiekia vandens į orkaitę. Antrajame lygyje vandens indelis įsistato į savo vietą ir tiekia vandenį į orkaitę.

7. Jei norite, kad būtų tiekiamas vanduo, toliau stumkite vandens indelį iki 2-ojo lygio.
» Vanduo iš vandens indelio lėtai liesis ant orkaitės pagrindo, kad būtų ruošiamas garas.
8. Kepimo proceso pabaigoje išjunkite funkcijos ir temperatūros mygtukus, kad išjungtumėte orkaitę.



Po kiekvieno kepimo naudojant garus ciklo patirkinkite, ar ant orkaitės pagrindo yra vandens. Jei yra, sausa šluoste išvalykite vandenį, vos tik orkaitė atvės. Priešingu atveju, likęs ant orkaitės pagrindo vanduo gali paskatinti kalkių susiformavimą.

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 – iš viršaus, ir iš apačios. Tinka, pavyzdžiu, tortams, pyragaičiams arba tortams ir troškiniam tešloje kepti. Kepkite jidėję tik vieną skardą.

Apat. šildymas



Veikia tik apatinis šildytuvas. Tinka picoms kepti ir paskesniams patiekalų apskrudinimui iš apačios. Šią funkciją taip pat reikia naudoti norint lengvai valyti garaus.



Apatinis/viršutinis kaitinimas su ventiliatoriumi



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

Veikia su ventiliatoriumi



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

Vent. šildymas



Ventiliatorius labai greitai ir tolygiai orkaitėje paskirsto karštą orą, kurį jisildo galinis šildytuvas.

Kepant patiekalus, pravartu pasirinkti tinkamo lygio lentynas; daugeliu atvejų orkaitės iš anksto pašildyti nereikia. Tinkama kepti jidėjus kelias skardas.

"3D" funkcija



Veikia viršutinis bei apatinis kaitinimo elementai ir kaitinimas ventiliatoriumi (galinėje sienelėje). Patiekalas tolygiai ir gretai kepamas iš visų pusų.



Kepkite jidėję tik vieną skardą. Šią funkciją reikia naudoti ir pasirinkus kepimą naudojant garus.

Stiprus grillis



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

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

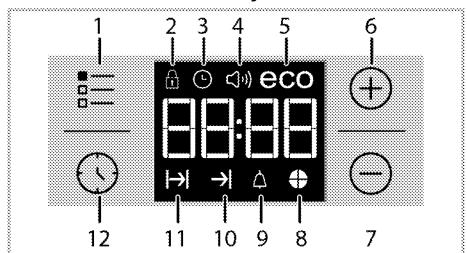
Grillis+vent.



Kepimo drilyje efektas nėra tokis stiprus, kaip naudojant didžiųjų grillį.

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

Orkaitės laikrodžio naudojimas



- 1 Nustatymo mygtukas
- 2 Užrakto simbolis
- 3 Laikrodžio simbolis
- 4 Signalų garsumo simbolis (Jūsų gaminyje jos gali nebūti.)
- 5 Ekonominio režimo simbolis
- 6 Didinimo mygtukas
- 7 Mažinimo mygtukas
- 8 Laiko pyrago simbolis
- 9 Ispėjimo signalo simbolis
- 10 Kepimo pabaigos laiko simbolis
- 11 Kepimo laiko simbolis
- 12 Programos parinkimo mygtukas

i	Maksimalus kepimo laikas, kurį galima nustatyti, yra 5 val. ir 59 min. Dingus elektros tiekimiui, programa atšaukiama. Privalote iš naujo užprogramuoti orkaitę.
i	Aliekiant nustatymą, ekrane žybcios atitinkamai simboliai. Truputį palaukite, kol nustatymai pradės veikti.
i	Jeigu nepasirinkta jokia kepimo nuostata, paros laiko nustatyti neįmanoma.

Gaminimas nustatant gaminimo laiką

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

1. Pasirinkite kepimo funkciją.
2. Lieskite \odot tol, kol ekrane pasirodys gaminimo laiko simbolis \rightarrow .
3. Nustatykite kepimo laiką, spausdami mygtukus \oplus / \ominus .

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

4. Įdėkite indą į orkaitę ir nustatykite temperatūrą temperatūros nustatymo rankenėle. Prasidės kepimas.

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

Gaminimo pabaigos laiko nustatymas vėlesniams laikui

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

1. Pasirinkite kepimo funkciją.
2. Lieskite \odot tol, kol ekrane pasirodys gaminimo laiko simbolis \rightarrow .
3. Nustatykite kepimo laiką, spausdami mygtukus \oplus / \ominus .
- » » Nustačius kepimo laiką, ekrane bus nuolat rodomas simbolis \rightarrow .
4. Lieskite \odot tol, kol ekrane pasirodys gaminimo pabaigos laiko simbolis \rightarrow .
5. Norédami nustatyti kepimo pabaigos laiką, spauskite mygtukus \oplus / \ominus .

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

6. Įdėkite indą į orkaitę ir nustatykite temperatūrą temperatūros nustatymo rankenėle. Prasidės kepimas.

» **Orkaitės laikmatis automatiškai nustato kepimo pradžios laiką, atimdamas kepimo trukmę iš jūsų nustatymo kepimo pabaigos laiko.** Atėjus kepimo pradžios laikui, įjungiamas parinktas darbo režimas ir orkaitė išsildoma 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 lygius dalis; atitinkamai laiko daliai pasibaigus, tos dalies simbolis užgesta. 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. Norédami išjungti įspėjamąjį garso signalą, tiesiog

paspauskite bet kurį mygtuką. Jspéjamasis garso signalas nutilis 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 nutilus jspéjimo signalui ji vėl nepradėtų veikti.

Mygtukų užrakto funkcijos įjungimas

Ijungę mygtukų užrakto funkciją, galite neleisti naudotis orkaite.

1. Lieskite tol, kol ekrane pasirodys simbolis
- » Ekrane bus rodoma „OFF“ (išjungta).
2. Jeigu norite įjungti mygtukų užrakto funkciją, paspauskite
- » Kai mygtukų užrakto funkcija veikia, ekrane rodoma „On“ (išjungta) ir šviečia simbolis

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

Norédami išjungti mygtukų užrakto funkciją, palieskite

1. Lieskite tol, kol ekrane pasirodys simbolis
- » Ekrane pasirodys „On“ (išjungta).
2. Išjunkite mygtukų užrakto funkciją, spausdami mygtuką
- » Išjungus mygtukų užraktą, ekrane bus rodoma „OFF“ (IŠJUNGTA).

Žadintuvu nustatymas

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

Žadintuvas neturi poveikio orkaitės funkcijoms. Jis naudojamas tik kaip jspéjimo signalas. Pavyzdžiu, jis praverčia, kai reikia priminti, kad po tam tikro laiko reikia apversti orkaitėje kepatą patiekalą. Pasiekius nustatytu laiku pabaigą, pasigirs laikmačio jspéjamasis garso signalas.

1. Lieskite tol, kol ekrane pasirodys simbolis



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

2. Nustatykite jspéjamojo garso signalo trukmę, spausdami mygtukus /



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

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

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

Žadintuvu išjungimas

1. Jspéjamasis garso signalas skambės 2 minutes. Norédami išjungti jspéjamajį garso signalą, tiesiog spauskite bet kurį mygtuką.
- » Jspéjamasis garso signalas nutilis ir bus rodomas esamas laikas.

Jspéjamojo garso signalo atšaukimas

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

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

Garo signalų skambėjimo tono keitimas

1. Lieskite tol, kol ekrane pasirodys simbolis
2. Nustatykite norimą jspéjimo 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

Norédami 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 tauputi energiją.

Veikiant šiam režimui, kepti baigama 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. Išjunkite taupymo režimą, paliessdamai mygtuką
- » Kai mygtukų užrakto funkcija veikia, ekrane rodoma „On“ (išjungta) ir šviečia taupymo režimo simbolis.

Taupymo režimo išjungimas

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

2. Išjunkite taupymo režimą, paliesdami mygtuką .

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

Setting the screen brightness

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

1. Lieskite  tol, kol ekrane bus rodoma ekrano šviesumo nuostata **d-01**, **d-02** arba **d-03**.

2. Nustatykite norimą šviesumą, spausdami mygtukus  / .

» Jūsų nustatytas laikas netrukus bus suaktyvintas.

Maisto gaminimo laiko lentelė



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-iei orkaitės bėgeliai yra **apatiniai** bėgeliai.

Patiokalas	Skardos numeris	Priedas, skirtas naudoti	Darbo režimas	Grotelių padėtis	Temperatūra (°C)	Kepimo laikas (apytikslis, min.)
Pyragėliai skardoje	Viena skarda	Standartinis padéklas*		3	180	25 ... 30
Formose kepanių pyragai	Viena skarda	Pyrago forma dėti ant grotelių**		2	180	40 ... 50
Pyragėliai	Viena skarda	Standartinis padéklas*		3	160	25 ... 35
	Viena skarda	Standartinis padéklas*		3	150	30 ... 40
	2 skardos	1-Skarda pyragaičiams* 3-Standartinis padéklas*		1 - 3	150	35 ... 50
	3 skardos	1-Standartinis padéklas* 3-Skarda pyragaičiams* 5-Gili kepimo skarda*		1 - 3 - 5	150	35 ... 50
Biskvitai	Viena skarda	Apvali forma, 26 cm skersmens, dėti ant grotelių**		3	160	25 ... 35
	Viena skarda	Apvali forma, 26 cm skersmens, dėti ant grotelių**		2	150	30 ... 40
	2 skardos	1-Apvali forma, 26 cm skersmens, dėti ant grotelių** 4-Apvali forma, 26 cm skersmens, dėti ant skardos**		1 - 4	150	35 ... 45
Sausainiai	Viena skarda	Skarda pyragaičiams*		3	180	25 ... 30
	2 skardos	1-Skarda pyragaičiams* 3-Standartinis padéklas*		1 - 3	180	30 ... 40
	3 skardos	1-Skarda pyragaičiams* 3-Standartinis padéklas*		1 - 3 - 5	180	35 ... 45
Tešliniai	Viena skarda	Standartinis padéklas*		2	200	30 ... 40
	2 skardos	1-Skarda pyragaičiams* 5-Standartinis padéklas*		1 - 5	200	45 ... 55
	3 skardos	1-Skarda pyragaičiams* 3-Standartinis padéklas*		1 - 3 - 5	200	55 ... 65

Sviestiniai pyragaičiai:	Viena skarda	Standartinis padéklas*		2	200	25 ... 35
	2 skardos	1-Skarda pyragaičiams* 3-Standartinis padéklas*		1 - 3	200	35 ... 45
	3 skardos	1-Skarda pyragaičiams* 3-Standartinis padéklas* 5-Gili kepimo skarda*		1 - 3 - 5	190	45 ... 55
Mielinės tešla	Viena skarda	Standartinis padéklas*		2	200	35 ... 45
Lazanija	Viena skarda	Stiklinė / metalinė stačiakampio formos skarda, deti ant grotelių**		2 - 3	200	30 ... 40
Pica	Viena skarda	Standartinis padéklas*		2	200 ... 220	15 ... 20
Jautienos žlegtainis (nepjauystas) / kepsnys	Viena skarda	Standartinis padéklas*		3	25 min. 250/max, tada 180 ... 190	100 ... 120
Eriuko koja (troškinys)	Viena skarda	Standartinis padéklas*		3	25 min. 250/max, tada 190	70 ... 90
	Viena skarda	Standartinis padéklas*		3	25 min. 250/max, tada 190	60 ... 80
Keptas viščiukas (1,8-2 kg)	Viena skarda	Standartinis padéklas*		2	15 min. 250/max, tada 180 ... 190	60 ... 80
	Viena skarda	Standartinis padéklas*		2	15 min. 250/max, tada 180 ... 190	60 ... 80
Kalakutas (5,5 kg)	Viena skarda	Standartinis padéklas*		1	25 min. 250/max, tada 180 ... 190	150 ... 210
	Viena skarda	Standartinis padéklas*		1	25 min. 250/max, tada 180 ... 190	150 ... 210
Žuvis	Viena skarda	Standartinis padéklas*		3	200	20 ... 30
	Viena skarda	Standartinis padéklas*		3	200	20 ... 30

Siūlome iš anksto įkaitinti akmenį prieš kepat bet kokius patiekalus.

* Sie priedai gali būti neparduodami su produkту.

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

Ruošimo stolas bandomiesiems patiekalam

Patielkalai ant šio maisto ruošimo stalo ruošiami pagal EN 60350-1, kad būtų lengviau kontroliuoti reikalavimus, taikomus produktu bandymams

Patielkalas	Skardos numeris	Priedas, skirtas naudoti	Darbo režimas	Gretelių padėtis	Temperatūra (°C)	Kepimo laikas (apytikslis, min.)
Skrudinta duona	Viena skarda	Standartinis padéklas*	[]	3	140	20 ... 30
	Viena skarda	Standartinis padéklas*	[]	3	140	20 ... 30
	2 skardos	1-Standartinis padéklas* 3-Skarda pyragaciamis*	[]	1 - 3	140	20 ... 30
	3 skardos	1-Standartinis padéklas* 3-Skarda pyragaciamis* 5-Gili kepimo skarda*	[]	1 - 3 - 5	140	25 ... 35
Pyragėliai	Viena skarda	Standartinis padéklas*	[]	3	160	25 ... 35
	Viena skarda	Standartinis padéklas*	[]	3	150	30 ... 40
	2 skardos	1-Skarda pyragaciamis* 3-Standartinis padéklas*	[]	1 - 3	150	35 ... 50
	3 skardos	1-Standartinis padéklas* 3-Skarda pyragaciamis* 5-Gili kepimo skarda*	[]	1 - 3 - 5	150	35 ... 50
Biskvitas	Viena skarda	Apvali forma, 26 cm skersmens, dėti ant greteliu**	[]	3	160	25 ... 35
	Viena skarda	Apvali forma, 26 cm skersmens, dėti ant greteliu**	[]	2	150	30 ... 40
	2 skardos	1-Apvali forma, 26 cm skersmens, dėti ant greteliu** 4-Apvali forma, 26 cm skersmens, dėti ant skardos**	[]	1 - 4	150	35 ... 45
	Viena skarda	Apvali juodo metalo forma, 20 cm skersmens, dėti ant greteliu**	[]	2	180	50 ... 60
Obuolių pyragas	Viena skarda	Apvali juodo metalo forma, 20 cm skersmens, dėti ant greteliu**	[]	2	170	50 ... 60
	Viena skarda	Apvali juodo metalo forma, 20 cm skersmens, dėti ant greteliu**	[]	2	170	50 ... 60
	2 skardos	1-Apvali juodo metalo forma, 20 cm skersmens, dėti ant greteliu** 4-Apvali juodo metalo forma, 20 cm skersmens, pyragaciamis**	[]	1 - 4	170	50 ... 60
	Viena skarda	Apvali juodo metalo forma, 20 cm skersmens, dėti ant greteliu**	[]	2	170	50 ... 60

Siūlome iš anksto įkaitinti akmenį prieš kepat bet kokius patiekalus.

* Sie piedai gali būti neparduodami su produkto.

** Sie piedai neparduodami su produkto. Galima išgyti papildomai.

Patarimai dėl tortų kepimo

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

Patarimai dėl tešlos gaminių kepimo

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

kremą tarp ir ant tešlos sluoksniių, kad kepinys tolygiai kepty.



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

Patarimai dėl daržovių kepinimo

- Jeigu daržovių patiekalas išdžiusta ir tampa pernelgy sausas, kepkite inde su dangčiu, o ne skardoje. Uždaruoose induose patiekalas išliks sultingas.
- Jeigu daržovių patiekalas neiškepa, prieš tai apvirkite daržoves arba pamariuokite jas, tuomet kepkite jas orkaiteje.

Kepimo naudojant garus lentelė

Patiukalas	Priedas, skirtas naudoti	Darbo režimas	Groteilių padėtis	Temperatūra (°C)	Naudojamo vandens kiekis (ml)	Laikas ipliti vandens (min.)**	Kepimo laikas (apytikslis, min.)	Svoris (apytikslis maisto svoris gramais)
Duona	Standartinis padéklas*		3	200	100	po išankstinio jkaitinimo	35 ... 45	820
Vistiena su daržovėmis	Standartinis padéklas*		2	15 min... 250/max, fada 190	200	25	60 ... 70	2000
Šonkuuliai	Standartinis padéklas*		3	180	250	30	65 ... 75	1000
Keptos buvės	Standartinis padéklas*		3	190	250	25	45 ... 55	500
Erinos koja	Standartinis padéklas*		3	170	250+250***	po išankstinio jkaitinimo	110 ... 120	1900
Kepsnys su daržovėmis	Standartinis padéklas*		3	170	250+250***	po išankstinio jkaitinimo	90 ... 100	1000
Lašiša su daržovėmis	Standartinis padéklas*		3	180	150	po išankstinio jkaitinimo	25 ... 35	500
Kokosiniai sausainiai	Standartinis padéklas*		3	170	150	po išankstinio jkaitinimo	25 ... 35	500
Kildyta bandelė	Standartinis padéklas*		3	180	150	po išankstinio jkaitinimo	25 ... 35	500
Koldūnai su vištiena	Standartinis padéklas*		3	200	100	15	25 ... 35	1000
Keptas daržovių troškinys	Standartinis padéklas*		3	200	400	15	65 ... 75	1500
Makaronai su sūriu	Standartinis padéklas*		3	200	200	po išankstinio jkaitinimo	25 ... 35	1500
Viščiuko kulšelės	Standartinis padéklas*		3	200	250	po išankstinio jkaitinimo	25 ... 35	800

* Sie prietai gali būti neparduodami su produkту.

**Rodė, kiek laiko praėjo nuo išankstinio jkaitinimo.

***Praėjus pusę maisto ruošimo ciklui, įplilkite dar 250 ml vandens.

Kaip naudoti grilį



DÉMESIO

Naudodamai griliu, uždarykite orkaitės dureles.
Karšti paviršiai gali nudeginti!

Grilio išjungimas

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

» Užsidega temperatūros lemputė

Maisto gaminimo grilyje laiko lentelė

Kepimas elektriniame grilyje

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

* priklausomai nuo storio

**Pakaitinimas 5 minutes

**Jeigu jūsų gaminio grilio temperatūros negalima reguliuoti, grilis veiks maksimalia temperatūra.

Pateikalai ant šio maisto ruošimo stalo ruošiami pagal

EN 60350-1, kad būtų lengviau kontroliuoti

reikalavimus, taikomus produkty bandymams

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

Apverskite ruošlamą maistą po 2/3 kepimo laiko.

Prieš kepat maistą rekomenduojama 5 minutes įkaitinti orkaitę.

Grilio išjungimas

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



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

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

6 Techninis aptarnavimas ir priežiūra

Bendroji informacija

Prietaisą reguliai valant, pailgėja gaminio naudojimo laikas ir sumažeja trikčių atvejų.



PAVOJUS:

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

Kyla elektros smūgio pavojus!



PAVOJUS:

Prieš valydam virykļę, leiskite jai atvesti.

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 skyssčio, minkštą skudurėlį ar kempinę gaminiui valyti ir sausą skudurėlį drėgmei iššluostyti.
- Būtinai visada sausai nuvalykite bet kokius išsiliejusius arba po valymo likusius skyssčius.
- Nerūdijančio plieno paviršiams ir rankenai valyti nenaudokite valymo priemonių, kurių sudėtyje yra rūgšties ar chloro. Tokias dalis valykite skystoje valymo priemonėje (be šveičiamujų medžiagų) sudrėkintu skudureliu; būtinai braukite viena kryptimi.



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



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



Prikausomai nuo to, kaip dažnai naudojama kepimo naudojant garus / lengvo valymo funkcija ir naudojamo vandens kietumu, ant orkaitės pagrindo gali susiformuoti nuolatinis kalkiu sluoksnis.

Valymo skydo valymas

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



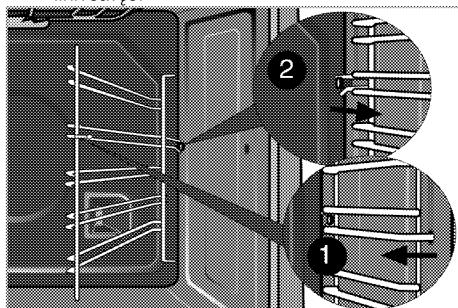
Jei jūsų gaminyje įtaisyti mygtukai / rankenėlės, valydam i valdymo skydelį, nenuimkite valdymo rankenėlių.
Galite sugadinti valdymo skydelį!

Orkaitės valymas

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

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

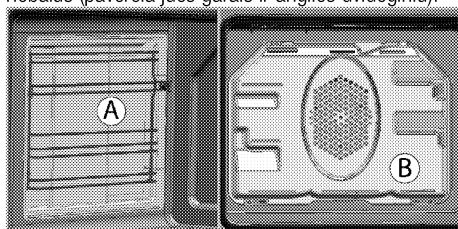
1. Ištraukite priekinę šoninę grotelių dalį, traukdami ją šalin nuo šoninės sienelės.
2. Visiškai išimkite šonines groteles, traukdami jas link saves.



Kataliziniai paviršiai

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

Vidinės šoninės (A) ir / arba galinė jūsų gaminio sienelė (B) gali būti padengta kataliziniu emaliu. Katalizinės sienelės yra šviesios matinės spalvos ir akyto paviršiaus. Katalizinių orkaitės sienelių valyti negalima. Akytas katalizinių sienelių paviršius išsivalo savaimė, sugerdamas ir skaidydamas išsitaškiusius riebalus (paverčia juos garais ir anglies dvideginiu).



Lengvas valymas garais

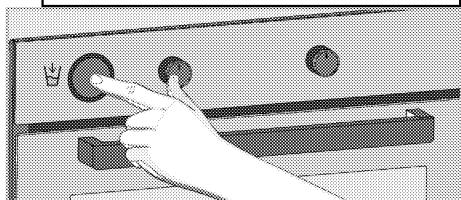
Ši funkcija užtikrina lengvą valymą, nes laiku neišvalytus (jsisenėjusius) nešvarumus suminkština orkaitėje esantys garai ir nuo jų orkaitėje susidaręs vandens lašelių kondensatas.

1. Išimkite iš orkaitės visus piedeus.

2. Norédami išimti indelį, orkaitės valdymo skydelyje nuspauskite vandens indelį. Į vandens indelį įpilkite 200 ml vandens.



Nenaudokite distiliuoto arba filtroto vandens. Naudokite tik vandenį buteliuose. Į vandens indelį nepilkite degių tirpalų arba tirpalų, kurių sudėtyje yra kietujų dailelių.



3. Švelniai pakelkite indelį į jo vietą, kol jis pakils iki 2-ojo lygio. Vanduo pradės pildytis į duburį orkaitės dugne.



Ant vandens indelio korpuso yra du lygiai. Pirmajame lygyje vandens indelis įsistato į savo vietą ir netiekia vandens į orkaitę. Antrajame lygyje vandens indelis įsistato į savo vietą ir tiekia vandenį į orkaitę.

Antrajame lygyje vandens indelis įsistato į savo vietą ir tiekia vandenį į orkaitę.

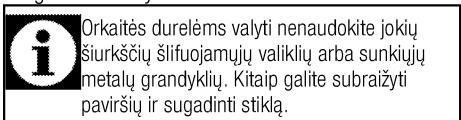
4. Nustatykite orkaitę į lengvo valymo garais režimą ir palikite ją veikti 100 °C 25 minutes.
 5. Atidarykite dureles ir drėgna kempine arba šluoste nuvalykite vidinius orkaitės paviršius.
 6. Įsisenėjusius nešvarumus valykite minkštą drėgna šluoste arba kempine su trupučiu indų plovimo skysčio, po to iššluostykite sausu skudurėliu.



Pasirinkus lengvo valymo garais funkciją, vanduo orkaitėje garuoja ir kondensatas renkasi ant vidinių sienelių bei durelių, todėl nestiprus nešvarumai orkaitėje suminkštėja. Dėl kondensato kaupimosi ant orkaitės durelių, jas atidarius gali lašeti vanduo. Atidare dureles, kondensatą nuvalykite.

Orkaitės durų valymas

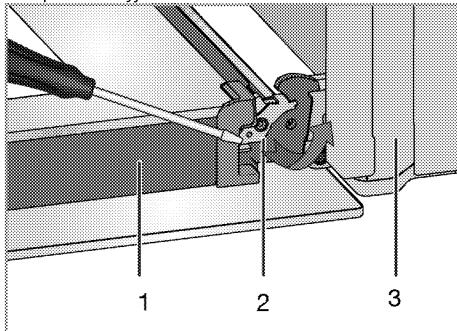
Norédami išvalyti orkaitės dureles, naudokite šiltą vandenį su trupučiu indų plovimo skysčiu, minkštą skudurėliu ar kempinę gaminiui valyti ir sausą skudurėlių drėgmę iššluostyti.



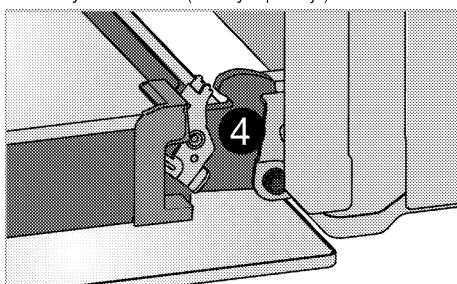
Orkaitės durelių išémimas

1. Atidarykite priekines dureles (1).

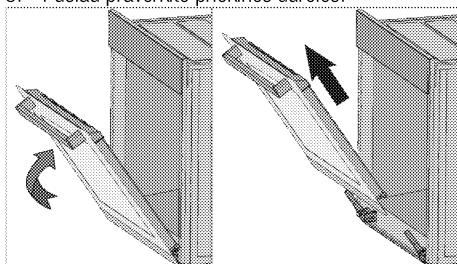
2. Atlenkite spaustukus, esančius prie dešinės ir kairės priekinių durelių pusės vyrių korpusų (2), paspausdami juos žemyn, kaip parodyta paveikslėlyje.



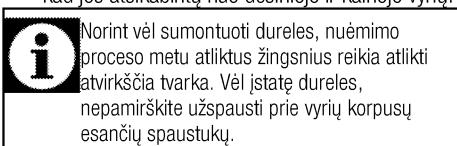
- 1 Durelės
 2 Vyris užrakintas(uždaryta pozicija)
 3 Orkaitė
 4 Vyris užrakintas(atidaryta pozicija)



3. Pusiau praverkite priekines dureles.



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



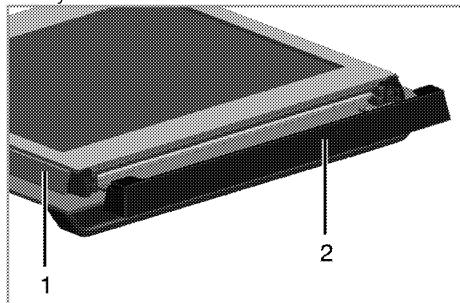
- Norint vėl sumontuoti dureles, nuėmimo proceso metu atliktus žingsnius reikia atlikti atvirkščia tvarka. Vėl įstatę dureles, nepamirškite užspausti prie vyrių korpusų esančių spaustukų.

Durelių vidinės stiklo plokštės išėmimas

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

Vidinę orkaitės durelių stiklo plokštę galima išimti ir išvalyti.

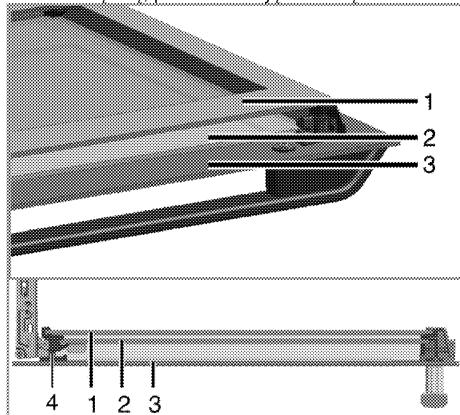
Atidarykite orkaitės dureles.



1 Rémas

2 Plastmasinė dalis

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



1 Toliausiai viduje esanti stiklo plokštė

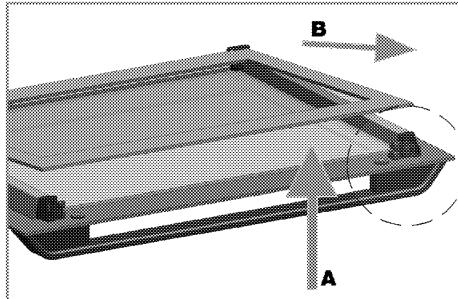
2 Vidinė stiklo plokštė

3 Išorinė stiklo plokštė

4 Plastikinė stiklo plokštės anga, apatinė

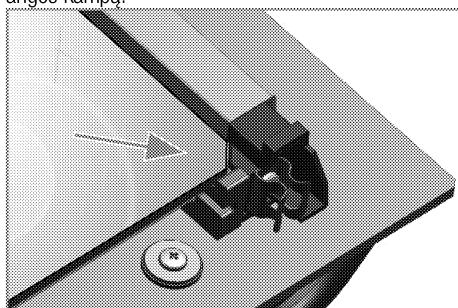
Truputį kilstelėkite toliausią vidinę stiklo plokštę (1) A kryptimi kaip parodyta paveikslėlyje ir ištraukite ją, traudami B kryptimi.

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



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

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



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

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

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

Spauskite plastikinę dalį rémo 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 karščiuje atspari elektros lemputė; išsamiau žr. *Techniniai duomenys, puslapis 12*. Orkaitės lempucių galima nusipirkti iš jgaliojo techninio aptarnavimo centro atstovų.



Lemputės padėtis gali skirtis nuo pavaizduotosios paveikslėlyje.



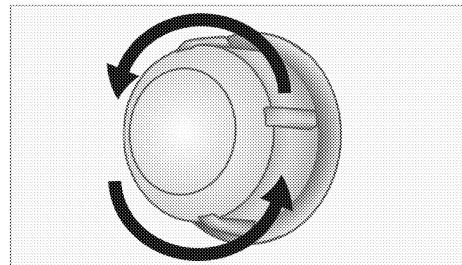
Šiame prietaise naudojama lempa netinkama kambarių apšvietimui. Ši lempa skirta naudotojui padėti geriau matyti maistą.



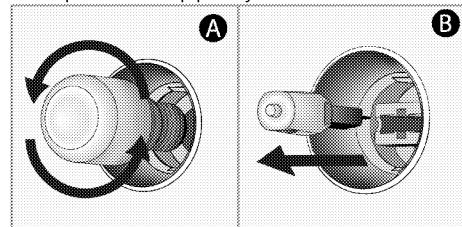
Šiame prietaise naudojamos lempos turi atlaikti ekstremalias sąlygas, pavyzdžiui, didesnė nei 50 °C temperatūrą.

Jeigu orkaitėje sumontuota apvali lemputė:

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



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



4. Uždėkite stiklinį gaubtelį.

7 Trikčių nustatymas

Naudojama orkaitė išleidžia garus.

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

Kaisdamos ir vėsdamos metalinės prietaiso dalys skleidžia garsus.

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

Prietaisas neveikia.

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

Neveikia orkaitės apšvietimas.

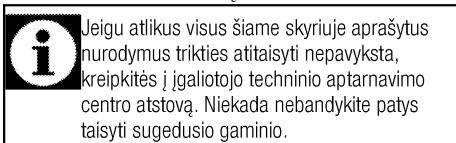
- Perdegė orkaitės lemputė. >>> *Pakeiskite orkaitės lemputę.*
- Nutrūko elektros tiekimas. >>> *Patirkinkite, ar nenutrūko elektros tiekimas. Patirkinkite saugiklius saugiklių dėžėje. Jeigu reikia, pakeiskite arba vėl įjunkite saugiklius.*

Orkaitė nešyla.

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

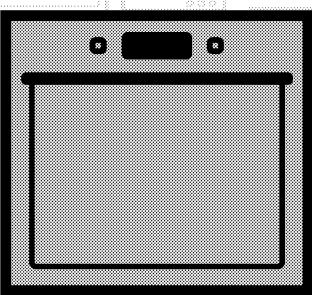
(Modeliuose su laikmačiu) Žybčioja laikrodžio ekranas arba dega laikrodžio simbolis.

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



Вбудована духовка

Посібник користувача



UK

beko

Будь ласка, спочатку прочитайте посібник користувача!

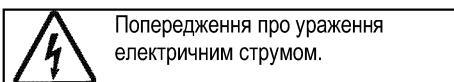
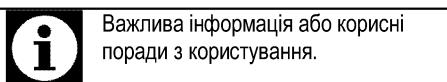
Шановний покупець!

Дякуємо за те, що надали перевагу продукції компанії «Beko». Сподіваємося, що цей високоякісний виріб, виготовлений із застосуванням наїсучасніших 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. Дотримуйтесь 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:



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



1 Важливі інструкції та попередження

з техніки безпеки й охорони

навколошнього середовища

4

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

2 Загальна Інформація

11

Огляд.....	11
Вміст упаковки.....	12
Технічні характеристики.....	13

3 Установка

14

До початку установки	14
Встановлення та підключення.....	16
Утилізація старого приладу.....	18

4 Підготовка

19

Поради щодо збереження електроенергії.....	19
Початок використання.....	19
Налаштування часу.....	19
Початкове очищення виробу.....	19

Перше розігрівання.....	20
-------------------------	----

5 Використання духовки

21

Загальна інформація щодо запікання, смаження та приготування на грилі.....	21
Використання електричної духовкої шафи	21
Використання функції приготування за допомогою пари.....	22
Робочі режими	23
Користування годинником духовкої шафи	24
Таблиця часу приготування.....	27
Використання гриля.....	31
Таблиця часу приготування на грилі	31

6 Догляд і технічне обслуговування

32

Загальна інформація	32
Очищення панелі управління	32
Очищення духовки.....	32
Демонтаж дверцят духовкої шафи.....	33
Вимання внутрішнього скла дверцят.....	34
Заміна лампи освітлення духовкої шафи.....	35

7 Пошук та усунення несправностей

36

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

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

Загальні правила техніки безпеки

- Цей виріб можуть експлуатувати діти, старші за 8 років, і люди з обмеженими фізичними, сенсорними та розумовими здібностями, а також особи, що не мають достатнього досвіду та знань, лише за умови перебування під наглядом осіб, відповідальних за їхню безпеку, чи під їхнім керівництвом стосовно безпечного користування виробом і розуміння можливих ризиків. Слідкуйте за тим, щоб діти не грали з виробом. Діти можуть чистити й обслуговувати виріб лише під наглядом.
- Пристрій не повинен використовуватися особами (зокрема дітьми) з обмеженими фізичними, сенсорними чи розумовими здібностями або браком досвіду та знань, за винятком випадків, коли використання відбувається під безпосереднім наглядом або відповідно до вказівок. Наглядайте за дітьми, щоб вони не грали з пристроєм.
- У випадку передачі вироба третій особі для особистого використання або в цілях повторного використання необхідно також передати посібник користувача, наклейки вироба, а також всі пов'язані з ним документи та компоненти.
- 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 переконайтесь 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 літи воду на виріб під час миття! Існує ризик ураження електричним струмом!
- Суворо заборонено торкатися штепсельної вилки виробу мокрими руками! Не тягніть за кабель; щоб відключити виріб від розетки, беріться за штепсельну вилку.
- Під час робіт зі встановлення, обслуговування, чистки й ремонту виріб слід обов'язково від'єднати від електромережі.
- Для запобігання нещасним випадкам, якщо шнур живлення пошкоджений, його має замінити виробник, його спеціаліст з сервісу чи інші особи, котрі мають аналогічну кваліфікацію.
- Пристрій слід встановити таким чином, щоб його можна було повністю від'єднати від мережі. Від'єднання має виконуватися за допомогою штепсельної вилки чи вимикача, вбудованого у стаціонарну електричну мережу із дотриманням відповідних будівельних норм і правил.
- Під час використання задня поверхня духової шафи нагрівається. Стежте за тим, електричні дроти не торкалися задньої стінки, оскільки це може спричинити їхнє пошкодження.
- Стежте за тим, щоб шнур живлення не було затиснуто між рамою та дверцятами духової шафи, й не прокладайте його гарячими поверхнями. У разі недотримання цієї вимоги

ізоляція кабелів може розплавитися і спричинити пожежу в результаті короткого замикання.

- Усі роботи з електричним обладнанням та системами має проводити лише уповноважений і кваліфікований персонал.
- У разі пошкодження вимкніть пристрій і від'єднайте його від мережі електропостачання. Для цього вимкніть домашній запобіжник.
- Переконайтесь, що номінальні параметри запобіжника відповідають характеристикам виробу.

Безпека виробу

- **УВАГА:** Цей прилад і його зовнішні деталі під час роботи нагріваються. Будьте обережні й не торкайтесь нагрітих частин. За дільницею до 8 років треба постійно наглядати й не допускати їх до приладу.
- Не користуйтесь 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

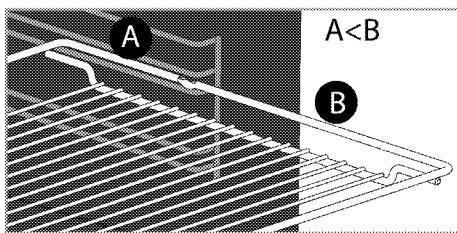
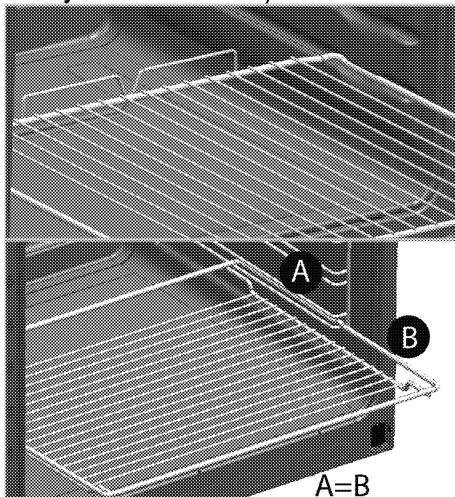
призвести до пожежі, зайнявшись після контакту з гарячими поверхнями.

- 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 торкайтесь 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 користуйтесь грубими абразивними засобами для чищення чи гострими металевими шкrebками, щоб не подряпати

поверхню, що може привести до руйнування скла.

- Не використовуйте для чищення парові пристрої, бо це може привести до ураження електричним струмом.
- (Залежить від моделі пристрою.)

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



- Не користуйтесь 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 вимання страв з нагрітої духової шафи користуйтесь спеціальними термостійкими рукавицями.
- Розмістіть пергамент для випікання у горщик для приготування їжі або на приладдя для духовки (наприклад, панівку, дротяний гриль та ін.) разом з їжею та розмістіть все це у розігрітій духовці. Видаліть залишки пергаменту для випікання з приладдя або горщика, щоб зменшити ризик дотику пергаменту до нагрівальних елементів духовки. Ніколи не використовуйте пергамент за температури, що вище вказаного значення для

- пергаменту для випікання. Не розміщуйте пергамент для випікання прямо на внутрішній поверхні духовки.
- УВАГА: Перед зміною лампи переконтуйтесь, що шнур живлення прикладу відомкнути звід мережі або що переривач мережі відомкнуто, щоб уникнути поразки електричною струмою.
- Пристрій не слід встановлювати за декоративними дверцятами, оскільки це може привести до перегрівання.

Для системи подачі пари:

- При приготовуванні на пару пара може вийти, якщо відкрити дверцята приладу. Це може викликати ризик виникнення опіків. Будьте обережні при відкриванні дверцят.
 - Волога, що залишилася усередині духової шафи після приготовування на пару може стати причиною корозії. Після приготовування дайте духовій шафі просохнути. Не зберігайте вологі продукти усередині духової шафи впродовж довгого часу.
 - Не використовуйте дистильовану чи фільтровану воду. Використовуйте бутильовану воду. Не додавайте до бачка з водою будь-які розчини, що містять займисті речовини, спирт, тверді частки.
 - При приготовуванні на пару не використовуйте посуд, що може заіржавіти.
 - Заборонено висушувати бачок у духовій шафі.
 - Після кожного приготовування на пару, злийте воду, що залишилась у бачку та почистіть його. Використання води, що залишилась у бачку для майбутнього процесу приготовування може викликати порушення санітарних норм.
 - Не мийте бачок для води у посудомийній машині. Витріть його чистою вологою серветкою, а потім сухим рушником.
 - Бачок для води потрібно висушити та зберігати наступним чином.
 - Для видалення вапнякового осаду на дні бачка наливіть 200 грамів води та 1 чайну ложку лимонної кислоти та дайте постійти годину. Потім промити великою кількістю води та висушити.
- Рекомендується повторювати процедуру після кожного 4 чи 5 використання.

- Не намагайтесь зішкрабти вапняковий осад з дна духової шафи. Це може пошкодити поверхню дна приладу.
 - Не використовуйте для чищення дна духової шафи засоби, які містять кислоту або хлор.
 - Для видалення вапнякового осаду, що може утворитися на дні духової шафи, після кожного 2-3 використання необхідно наливати 250 грамів білого оцту (вміст кислоти у оцті не повинен перевищувати 6%) на нагріту поверхню дна та почекати. Через 30 хвилин необхідно очистити поверхню за допомогою м'якої та вологої тканини.
 - На дні духової шафи може утворитися вапняковий осад залежно від частоти використання функції приготування/легкого очищення за допомогою пари та жорсткості води.
 - Під час режиму приготування за допомогою пари рекомендується додавати воду згідно таблиці приготування.
 - При знятті чи встановлені бачку для води, простежте, щоб вода випадково не потрапила на поверхню духової шафи, чи інші поверхні.
- Для забезпечення пожежної безпеки виробу слід дотримуватися нижче зазначених вимог.
- Переконайтесь, що штепсельна вилка щільно вставлена в розетку та не іскрить.
 - Не користуйтесь пошкодженим чи обрізаним кабелем або подовжувачем; слід використовувати лише оригінальний кабель.
 - Переконайтесь, що в розетці, до якої підключено виріб, немає рідини чи вологи.

Призначення

- Прилад призначений для домашнього використання. Використання з комерційною метою є неприпустимим.
- **ОБЕРЕЖНО:** Цей прилад призначений тільки для приготування їжі. Його не можна використовувати для інших цілей, наприклад, для обігріву приміщення."
- Прилад не слід використовувати з метою нагрівання тарілок під грилем, розвішування серветок і посудних рушників на ручках, сушіння й нагрівання.
- Виробник не несе відповідальності за будь-які

- збитки, спричинені неправильним використанням або помилками експлуатації.
- Духову шафу можна використовувати для розморожування, випічки та смаження на грилі.

Захист дітей

- УВАГА:** Доступні частини можуть нагріватися під час використання. Не допускайте дітей до приладу.
- Пакувальні матеріали можуть становити небезпеку для дітей. Зберігайте пакувальні матеріали у місцях, недоступних для дітей. Всі компоненти упаковки слід утилізувати відповідно до екологічних стандартів.
- Електричне обладнання становить загрозу для дітей. Під час роботи приладу не допускайте до нього дітей та не дозволяйте дітям грatisся з ним.
- Не зберігайте над приладом речі, які можуть дістати діти.
- Не ставте на відчинені дверцята важкі речі та не дозволяйте дітям сідати на дверцята. Це може спричинити

перекидання приладу або пошкодження петель дверцята.

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)

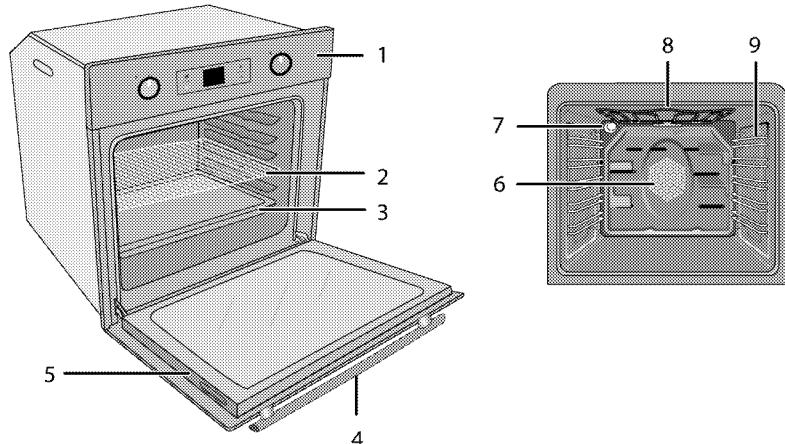
Цей виріб відповідає вимогам Директиви RoHS (2011/65/EU). Він не містить шкідливих та інших речовин, використання яких заборонено цією Директивою.

Утилізація пакувальних матеріалів

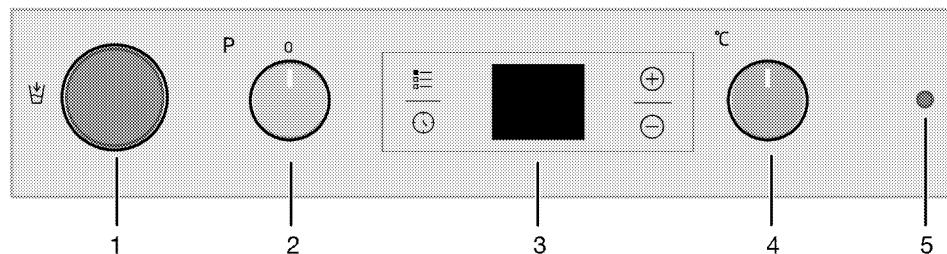
- Пакувальні матеріали становлять загрозу для дітей. Зберігайте пакувальні матеріали в безпечному й недоступному для дітей місці. Пакувальні матеріали для приладу виготовлені з матеріалів, які підлягають вторинній переробці. Правильно утилізуйте їх і сортуйте відповідно до вказівок стосовно відходів,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

2 Загальна Інформація

Огляд



- | | | | |
|---|-------------------|---|---|
| 1 | Панель управління | 6 | Двигун вентилятора (за сталевим листом) |
| 2 | Полиця-решітка | 7 | Лампочка |
| 3 | Деко | 8 | Верхній нагрівальний елемент |
| 4 | Ручка | 9 | Положення полиць |
| 5 | Дверцята | | |



- | | |
|---|----------------------|
| 1 | Контейнер для води |
| 2 | Ручка вибору функції |
| 3 | Цифровий таймер |
| 4 | Ручка термостата |
| 5 | Лампочка термостата |

Вміст упаковки

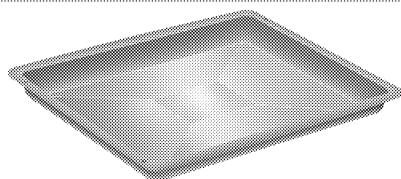


Аксесуари, що входять до комплекту постачання, залежать від моделі виробу. Комплект постачання вашого виробу може містити не всі аксесуари, описані в цьому посібнику користувача.

1. Посібник користувача

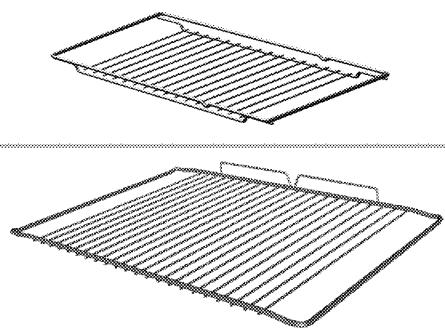
2. Стандартне деко

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



3. Решітчастий гриль

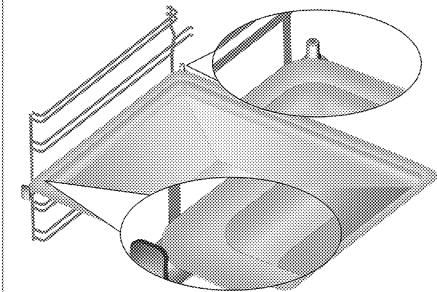
Для смаження, а також розміщення продуктів при випіканні, смаженні чи приготуванні запіканок на потрібній полиці.



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

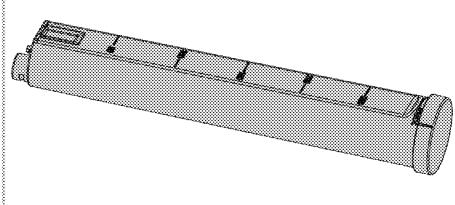
Висувні напрямні дозволяють зручно встановлювати й діставати дека й решітчасту полицю.

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



5. Контейнер для води

Контейнер для зберігання води, що використовується для утворення пари.



Технічні характеристики

Напруга/частота	220-240 В ~ 50 Гц
Загальне споживання електроенергії	2,5 кВт
Тип кабелю/переріз	мін.H05VV-FG 3 x 1,5 мм ²
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	Багатофункціональна духова шафа
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. 14.



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



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.



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

3 Установка

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

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.
- Тримайте духову шафу за отвори для обробки, які розташовані з обох боків, щоб перемістити її.
- Перед встановленням продукту видаліть усі матеріали та документи із середини.
- Кухонні меблі повинні відповідати розмірам, наведеним на малюнку, представленаому нижче. У задній частині кухонних меблів, для забезпечення достатньої вентиляції, отвір повинен бути вирізаним за розмірами, які наведені на малюнку нижче.

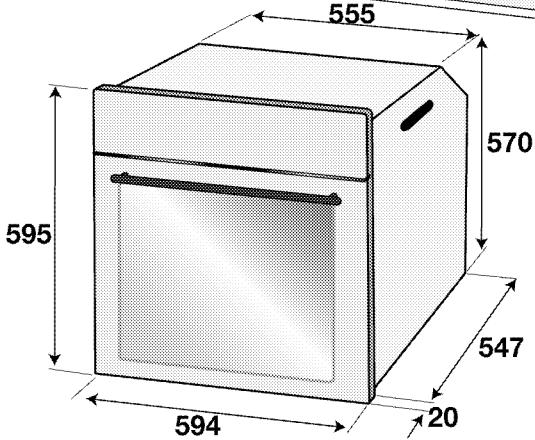
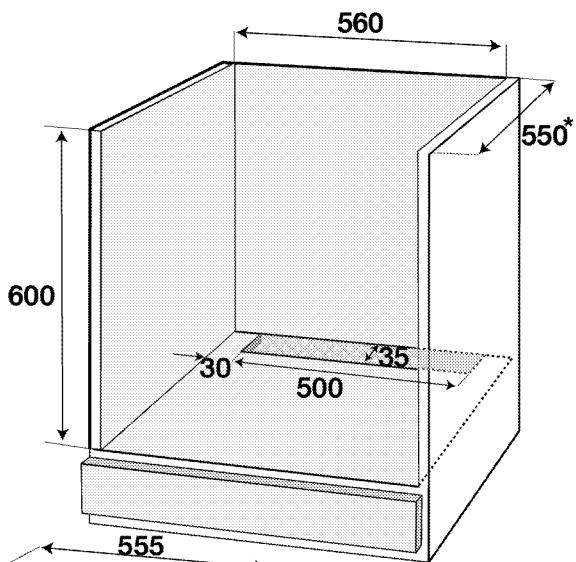
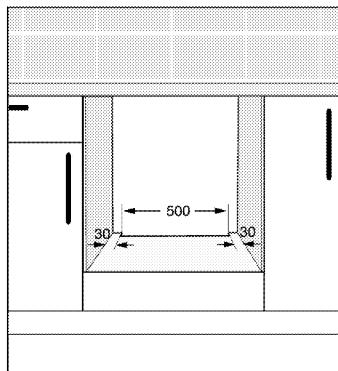
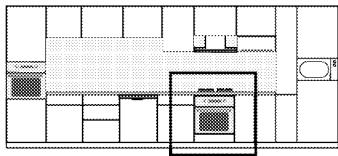


Не встановлюйте пристрій поряд з холодильниками чи морозильниками.

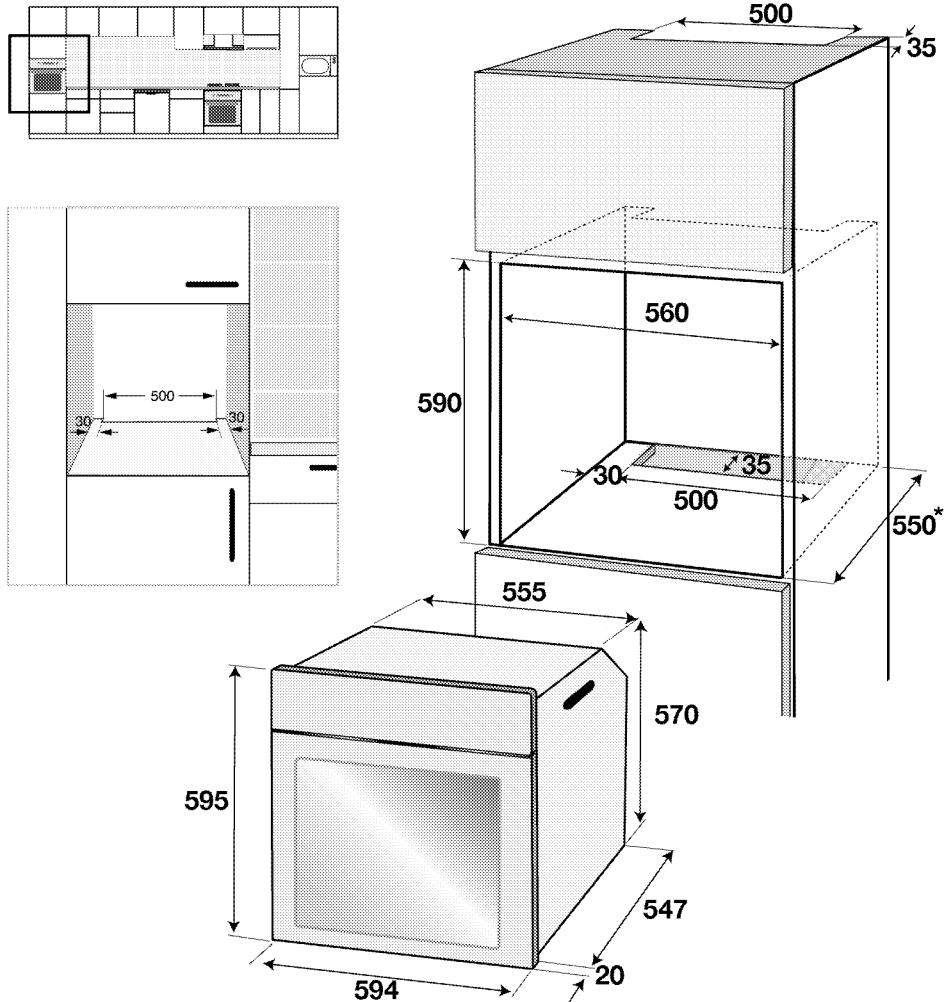
Тепло, випромінюване пристроєм, може привести до зростання енергоспоживання охолоджувального обладнання.



Не підймайте й не пересувайте пристрій за дверцята чи ручку.



* Mih.



* 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 мініатюрним вимикачем відповідного номіналу (див. таблицю технічних характеристик). При використанні приладу з трансформатором чи без нього його слід підключати до електромережі, яка має заземлення, виконане кваліфікованим електриком. Наша компанія не несе

відповідальності за збитки внаслідок використання приладу без заземлення, виконаного відповідно до місцевих норм і правил.



НЕБЕЗПЕЧНО:

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

**НЕБЕЗПЕЧНО:**

Шнур живлення не можна затискати або згинати; він не повинен контактувати з гарячими частинами пристрію.

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 таблиці виробу. Щоб подивитися на табличку, де вказано тип, відчиніть передні дверцята.
- Кабель електроживлення вашого пристрію має відповідати значенням у таблиці технічних характеристик.

**НЕБЕЗПЕЧНО:**

Перш ніж розпочинати будь-які роботи зі установки електричного обладнання, відключіть виріб від мережі електроживлення.

Існує ризик ураження електричним струмом!



Після встановлення пристрою кабель електроживлення має бути легко досяжним (проте його не слід розташовувати над варильною панеллю).

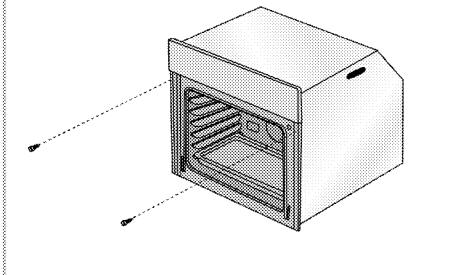


Під час монтажу електропроводки слід дотримуватися національних/місцевих норм, які стосуються електричного обладнання, і використовувати відповідну розетку/лінію та штепсельну вилку для духовки. У випадку, якщо максимальна потужність приладу перевищує характеристики вилки та розетки/лінії, слід підключити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

Вставте штепсельну вилку кабеля електроживлення в розетку.

Встановлення виробів

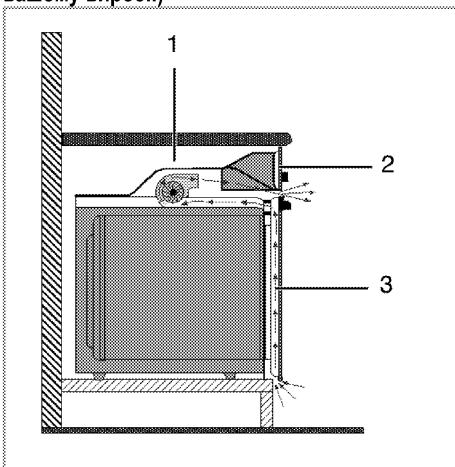
1. Засуньте духову шафу в кухонну шафу, вирівняйте та закріпіть її, стежачи, щоб не пошкодити її не затиснути шнур живлення.



Закріпіть духову шафу 2 гвинтами, як показано на малюнку.

Після встановлення виробу, переконайтесь, що шурупи достатньо затягнуті, а духовка шафа не рухається. Під час експлуатації духовка шафа може перевернутися, якщо вона не встановлена відповідно до інструкцій, і якщо шурупи недостатньо затягнуті.

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



1 Охолоджувальний вентилятор

2 Панель управління

3 Дверцята

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



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. Увімкніть прилад
2. Перевірте роботу функцій.

Утилізація старого приладу

- Збережіть оригінальну упаковку приладу й перевозьте прилад у ній. Дотримуйтесь 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 дверцята духовки до бічних стінок клейкою стрічкою.
- Не підймайте й не пересувайте прилад за дверцята 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 навколошньому середовищу та зберігаючи електроенергію:

- Користуйтесь 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, намагайтесь готувати в духовій шафі кілька страв одночасно. Ви можете готувати, розмістивши два контейнери з продуктами на решітчастому грилі.
- Готуйте одну страву за іншою, адже духова шафа вже розігріта.
- Для економії електроенергії можна вимикати духову шафу за кілька хвилин до завершення приготування страви. Не відчиняйте дверцята духової шафи.
- Розморожуйте заморожені продукти перед приготуванням.

Початок використання

Налаштування часу



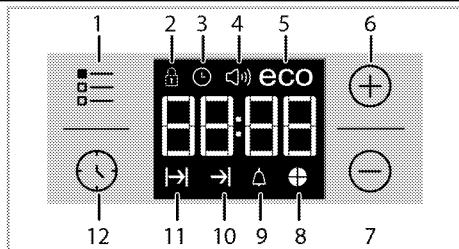
Під час налаштування на дисплеї будуть близмати відповідні символи.

Після першого увімкнення духової шафи встановіть поточний час за допомогою кнопок \oplus / \ominus .



Для моделей із сенсорним управлінням спершу торкніться \equiv , а потім за допомогою кнопок \oplus / \ominus встановіть час дня.

Торкніться символу \odot 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. Вона може бути відсутньою у вашому виробі.)
- 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 \odot . Символ зникне після налаштування часу.

Налаштування поточного часу скасовуються після перебів електроживлення. Їх слід налаштовувати 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 вологого 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 торкайтесь гарячих конфорок, внутрішніх частин духової шафи, нагрівальних елементів тощо. Не допускайте дітей до пристроя.

Для установки й віймання страв з нагрітої духової шафи користуйтесь спеціальними термостійкими рукавицями.

Електрична духовка

1. Витягніть з духової шафи всі дека й решітчастий гриль.
2. Закрійте дверцята духової шафи.
3. Оберіть положення Static (Статичне).

4. Виберіть максимальне нагрівання для гриля; див. *Використання електричної духової шафи*, стор. 21.
5. Дайте духовій шафі попрацювати протягом 30 хвилин.
6. Вимкніть духову шафу; див. *Використання електричної духової шафи*, стор. 21

Духова шафа з грилем

1. Витягніть з духової шафи всі дека й решітчастий гриль.
2. Закрійте дверцята духової шафи.
3. Виберіть максимальне нагрівання для гриля; див. *Використання гриля*, стор. 31.
4. Дайте духовій шафі попрацювати протягом 30 хвилин.
5. Вимкніть гриль; див. *Використання гриля*, стор. 31



Після першого вмикання протягом кількох годин можуть з'явитися запах і дим. Це цілком нормальним. 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 торкайтесь гарячих конфорок, внутрішніх частин духової шафи, нагрівальних елементів тощо. Не допускайте дітей до пристрою.

Для установки й виміння страв з нагрітої духової шафи користуйтесь 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 покріттям, яке не пригорає, алюмінієві ємності чи термостійкі силіконові форми для випічки.
- Використовуйте місце на решітці найпродуктивнішим чином.
- Встановіть форму для випікання посередині решітки.
- Вибираєте правильне положення решітки перед увімкненням духової шафи чи гриля. Не змінюйте положення решітки, якщо духовна шафа гаряча.
- Дверцята духовки мають бути зачинені.

Поради щодо смаження

- Такі приправи, як лимонний сік і чорний перець, покращать результат приготування цільного курчати, індички чи великого шматка м'яса.
- Приготування м'яса з кістками триватиме на 15-30 хвилин довше, ніж смаження м'яса аналогічного розміру без кісток.
- Дотримайтеся 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) призначенні 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 решітчасту полицю чи піддон для випікання з грилем у духовій шафі на потрібному рівні. Під час приготування на решітчастій полиці встановіть піддон для випікання на нижній решітці з метою збирання крапель жиру. Розмір піддона для випікання, який встановлюється, повинен охоплювати всю зону гриля. Цей піддон може не входити до комплекту пристрою. Налийте у піддон для випікання трохи води, щоб полегшити очищення.

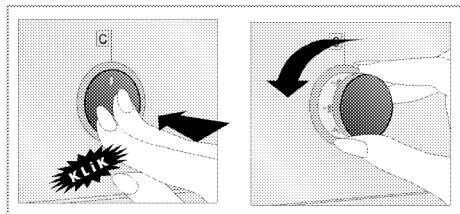


Продукти, непридатні для приготування на грилі, можуть спричинити займання. Для смаження на грилі використовуйте тільки їжу, призначенну для смаження на грилі за умови високої температури. Не розміщуйте продукти занадто близько до задньої частини гриля. Це найгарячіше місце, і жирна їжа може загорітися.

Використання електричної духовкої шафи

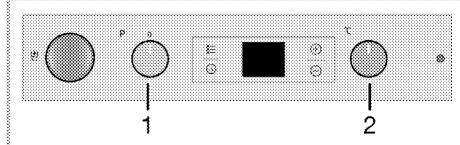
Духова шафа оснащена ручками висувного типу, які видаються в разі натисканні.

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



2. Після завершення приготування натисніть ручку всередину.

Вибір температури й робочого режиму



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

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

Вимкнення електричної духової шафи

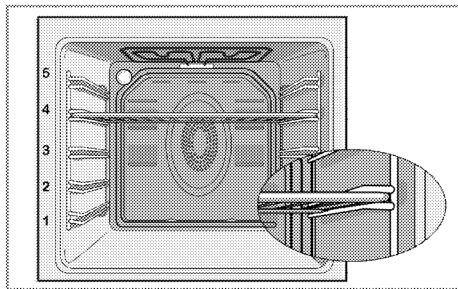
Поверніть ручку вибору функції і ручку температури у (верхнє) положення «вимкнено».

Положення решітки (для моделей із грилем)

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

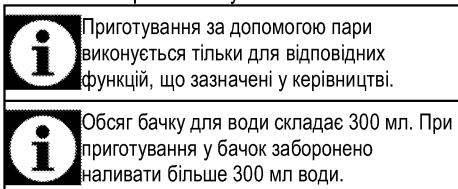
Не допускайте контакту решітчастого гриля із задньою стінкою духової шафи. Щоб отримати гарні результати приготування їжі на грилі, зсуньте його до передньої частини шафи та встановіть у таке положення, щоб гриль не заважав закривати дверцята.

(Залежить від моделі пристрою.)



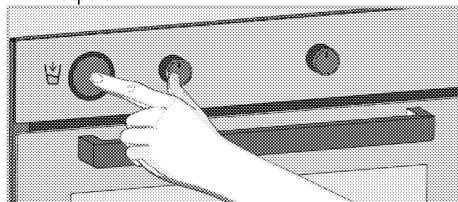
Використання функції приготування за допомогою пари

Духова шафа оснащена функцією приготування за допомогою пари. Під час приготування, вода, що подається на дно духової шафи, випарюється за допомогою тепла задля утворення пари, що використовується для більш якісного приготування. Таким чином страва має хрумку скоринку ззовні проти зберігання соковитості та м'якість усередині. Також забезпечується мінімальна втрата об'єму.

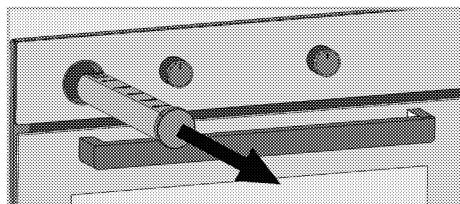


Для приготування за допомогою пари:

1. Див. таблицю приготування для режиму приготування за допомогою пари для вибору функції, температури та часу, що необхідні для відповідної страви та початку процесу приготування. Для страв, що не вказані у таблиці, кількість води, температура та функція і час приготування задаються користувачем.
2. Розмістіть страву на рекомендовану полицю.
3. Якщо згідно таблиці приготування настав час долити воду, натисніть на бачок для води, що розміщений на панелі керування духовою шафою.



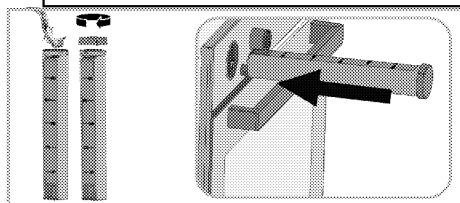
4. Обережно вийміть бачок для води.



5. Відкрийте кришку бачка для води та заповніть його водою у кількості, що вказана у таблиці приготування.



Не використовуйте дистильовану чи фільтровану воду. Використовуйте бутильовану воду. Не додавайте до бачка з водою будь-які розчини, що містять займисті речовини, спирт, тверді частки.



6. Закрітьте кришку бачка для води та помістіть його назад на позицію. При розміщенні бачка, встановіть його на позицію рівня 1. При проштовхуванні бачка далі, він зайде позицію рівня 2 і почне подавати воду.



На бачку для води промарковані 2 рівні. На 1-му рівні бачок для води залишається на місці та вода не зливается у духову шафу. На 2-му рівні, бачок для води стає на позицію, але вода починає зливатися у духову шафу.

7. У разі потреби подачі води, проштовхніть бачок до позиції рівня 2.
» Вода з бачка почне повільно текти на дно духової шафи задля генерування пари, потрібної у процесі приготування.
8. Наприкінці процесу приготування, переведіть кнопки вибору функції та температури у положення вимкнення для відключення духової шафи.



Після кожного циклу приготування за допомогою пари необхідно перевіряти наявність води на дні духової шафи. У разі наявності води, її необхідно витерти сухою тканиною після охолодження духової шафи. У іншому випадку така вода може стати причиною утворення вапнякового осаду на дні духової шафи.

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.



Ця функція також спрощує чищення парою.

Нагрівання згори та знизу з обдуванням



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

Робота з вентилятором



Духовка не нагрівається. Працює лише вентилятор (на задній стінці). Заморожені гранульовані продукти повільно розморожуються при кімнатній температурі, а приготовані продукти охолоджуються.

Нагрівання з обдуванням



Здійснюється нагрівання з використанням вентилятора на задній стінці.

Вентиляція сприяє швидкому рівномірному розподілу гарячого повітря всередині духової шафи. У більшості випадків розігрівання не потрібне. Режим підходить для приготування страв на решітці, встановленій на різних рівнях. Підходить для приготування з кількома деками.

Режим «3D»



Страва нагрівається згори та знизу з використанням вентилятора на задній стінці. Страва готується швидко й рівномірно з усіх сторін.

Готуйте тільки з одним деком. Ця функція також використовується і для приготування за допомогою пари.

Турборінь



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 міне половина часу приготування.

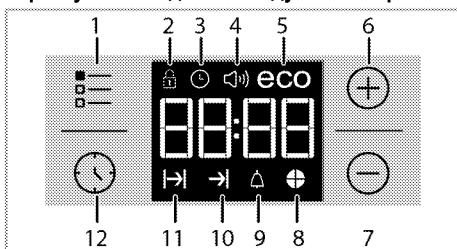
Гриль + обдування



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

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

Користування годинником духової шафи



- 1 Кнопка налаштування
- 2 Символ блокування кнопок
- 3 Символ годинника
- 4 Символ гучності звукового сигналу . Вона може бути відсутньою у вашому виробі.)
- 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

	Максимальний час налаштування для завершення процесу приготування становить 5 години 59 хвилин. У разі перебоїв електро живлення виконання програм припиняється. У цьому разі необхідно перепрограмувати духову шафу.
	Під час налаштування на дисплей будуть відображатися відповідні символи. Слід трохи засекати, поки настройки набудуть чинності.
	Неможливо встановити час доби, якщо параметри приготування не встановлено.
	Якщо встановлено час приготування, на дисплей буде відображатися час, що залишився після запуску приготування.

Приготування через встановлення часу приготування;

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

1. Оберіть функцію приготування.

- Щоб відобразити час приготування, торкайтесь  доки на дисплей не з'явиться символ .
 - Встановіть час приготування за допомогою кнопок  / .
- » Після встановлення часу приготування на дисплей відображатиметься символ  і заданий проміжок часу.
- Помістіть страву у духову шафу та встановіть температуру за допомогою ручки регулювання температури. Почнеться приготування.
- » З початку приготування на дисплей буде відображатися відлік часу приготування, а також почнуть світитися всі символи проміжку часу. Заданий час приготування розділено на 4 рівні частини. Коли закінчиться часкої частини, її символ зникає. Таким чином, ви з легкістю зможете зрозуміти відношення часу, що залишився до кінця приготування, до загального часу приготування.
- Якщо ви хочете відкласти час завершення приготування;**
- Встановивши час приготування на таймері, ви можете відкласти час завершення приготування.
- Оберіть функцію приготування.
 - Щоб відобразити на дисплей час приготування, торкайтесь  доки на дисплей не з'явиться символ .
 - Встановіть час приготування за допомогою кнопок  / .
- » Після встановлення часу приготування на дисплей відображатиметься символ .
- Щоб відобразити на дисплей час приготування, торкніться та утримуйте  доки на дисплей не з'явиться символ .
 - Встановіть час завершення приготування за допомогою кнопок  / .
- » Після встановлення часу приготування на дисплей відображатимуться символи  і  зникне.
- Помістіть страву у духову шафу та встановіть температуру за допомогою ручки регулювання температури. Почнеться приготування.
- » **Таймер духової шафи визначає час початку приготування, віднімаючи тривалість приготування від часу закінчення приготування.** Коли настане час початку приготування, духовна шафа увімкнеться у

вибраному режимі й розігріється до заданої температури. Вона підтримує цю температуру до часу завершення приготування.

- З початку приготування на дисплей буде відображатися відлік часу приготування, а також почнуть світитися всі символи проміжку часу. Заданий час приготування розділено на 4 рівні частини. Коли закінчиться часкої частини, її символ зникає. Таким чином, ви з легкістю зможете зрозуміти відношення часу, що залишився до кінця приготування, до загального часу приготування.
- Після закінчення приготування відобразиться повідомлення «**End**»(Готово), і таймер видасть звуковий сигнал.
- Звуковий сигнал лунає впродовж 2 хвилин. Щоб вимкнути сигнал, натисніть будь-яку кнопку. Звуковий сигнал таймера буде вимкнено, а на дисплей відобразиться поточний час.



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

Ввімкнення блокування кнопок

Увімкнувши функцію блокування кнопок, можна запобігти використанню духової шафи.

- Торкніться та утримуйте кнопку  доки на дисплей не з'явиться символ .
 - На дисплей відобразиться «**OFF**» (ВИМКН.).
 - Натисніть кнопку , щоб увімкнути блокування кнопок.
- » Якщо функція блокування кнопок увімкнута, на дисплей відображається «**On**» (Увімкн.), а символ  світиться.



Якщо увімкнуто функцію блокування кнопок кнопки духової шафи не працюють. У разі вимкнення електро живлення блокування кнопок скасовано не буде.

Щоб деактивувати функцію блокування кнопок

- Торкніться та утримуйте кнопку  доки на дисплей не з'явиться символ .
- На дисплей 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 дисплей не з'явиться символ



Максимальний можливий час сигналу будильника становить 23 години 59 хвилин.

2. Встановіть тривалість звукового сигналу за допомогою кнопок /



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

- » Якщо час подання звукового сигналу встановлено, символ світлиться, а час подання звукового сигналу відобразиться на дисплей.
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 дисплей відобразиться поточний час.

Відміна звукового сигналу;

1. Щоб відмінити звуковий сигнал, торкніться та утримуйте кнопку , доки на дисплей 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 дисплей 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 дисплей як «b-01», «b-02» чи «b-03».

Зміна часу дня

Щоб змінити попередньо налаштований час дня:

1. Торкніться та утримуйте кнопку , доки на дисплей 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 готовування, встановивши час приготування для духової шафи. В цьому режимі страва буде приготовлена за рахунок збереження температури всередині духової шафи, але нагрівальні елементи будуть відключенні ще до закінчення часу приготування.

Встановлення економного режиму

1. Торкніться та утримуйте символ , доки на дисплей не з'явиться символ **eco** (еко).
- » На дисплей відобразиться «OFF» (ВИМКН.).
2. Увімкніть економний режим, натиснувши на кнопку

» Якщо функція блокування клавіш увімкнута, на дисплей відображається «On» (Увімкнено), а символ «еко» світиться.

Вимкнення економного режиму

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

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

Встановлення яскравості екрана

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

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

» Встановлений час незабаром буде активовано.

Таблиця часу приготування



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

Запікання та смаження



Першою полицею духовки є **нижня** полиця.

Страва	Кількість піддонів	Аксесуар для використання	Робочий режим	Положення решітки	Температура (°C)	Час приготування (хв.)
Пироги на десці	Один піддон	Стандартне деко*		3	180	25 ... 30
Кекси в формі	Один піддон	Форма для тортів на гриль-решітці**		2	180	40 ... 50
Тістечка	Один піддон	Стандартне деко*		3	160	25 ... 35
	Один піддон	Стандартне деко*		3	150	30 ... 40
	2 піддона	1-Деко для солодкої випічки* 3-Стандартне деко*		1 - 3	150	35 ... 50
	3 піддона	1-Стандартне деко* 3-Деко для солодкої випічки* 5-Глибоке деко*		1 - 3 - 5	150	35 ... 50
Бісквітний торт	Один піддон	Кругла розібрана форма для випікання на гриль-решітці діаметром 26 см**		3	160	25 ... 35
	Один піддон	Кругла розібрана форма для випікання на гриль-решітці діаметром 26 см**		2	150	30 ... 40
	2 піддона	1-Кругла розібрана форма для випікання на гриль-решітці діаметром 26 см** 4-Кругла розібрана форма для випікання на деску діаметром 26 см**		1 - 4	150	35 ... 45
Печиво	Один піддон	Деко для солодкої випічки*		3	180	25 ... 30
	2 піддона	1-Деко для солодкої випічки* 3-Стандартне деко*		1 - 3	180	30 ... 40
	3 піддона	1-Деко для солодкої випічки* 3-Стандартне деко* 5-Глибоке деко*		1 - 3 - 5	180	35 ... 45
Тісто для випічки	Один піддон	Стандартне деко*		2	200	30 ... 40
	2 піддона	1-Деко для солодкої випічки* 5-Стандартне деко*		1 - 5	200	45 ... 55
	3 піддона	1-Деко для солодкої випічки* 3-Стандартне деко* 5-Глибоке деко*		1 - 3 - 5	200	55 ... 65
Здобна випічка	Один піддон	Стандартне деко*		2	200	25 ... 35
	2 піддона	1-Деко для солодкої випічки* 3-Стандартне деко*		1 - 3	200	35 ... 45
	3 піддона	1-Деко для солодкої випічки* 3-Стандартне деко* 5-Глибоке деко*		1 - 3 - 5	190	45 ... 55
Дріжджі	Один піддон	Стандартне деко*		2	200	35 ... 45
Лазанья	Один піддон	Скляна/металевагрімокутна форма для випікання нагриль-решітці**		2 - 3	200	30 ... 40
Піца	Один піддон	Стандартне деко*		2	200 ... 220	15 ... 20
Біфштекс	Один піддон	Стандартне деко*		3	25 мін. 250/max,	100 ... 120

(цільний)/печена					потім 180 ... 190	
Бараняче стегно (запіканка)	Один піддон	Стандартне деко*		3	25 мін. 250/такс, потім 190	70 ... 90
	Один піддон	Стандартне деко*		3	25 мін. 250/такс, потім 190	60 ... 80
Смажене курча (1,8-2 кг)	Один піддон	Стандартне деко*		2	15 мін. 250/такс, потім 180 ... 190	60 ... 80
	Один піддон	Стандартне деко*		2	15 мін. 250/такс, потім 180 ... 190	60 ... 80
Індичка (5,5 кг)	Один піддон	Стандартне деко*		1	25 мін. 250/такс, потім 180 ... 190	150 ... 210
	Один піддон	Стандартне деко*		1	25 мін. 250/такс, потім 180 ... 190	150 ... 210
Риба	Один піддон	Стандартне деко*		3	200	20 ... 30
	Один піддон	Стандартне деко*		3	200	20 ... 30

Для усіх типів продуктів рекомендовано виконувати попередній розігрів.

* Ці аксесуари можуть не постачатися з виробом.

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

Таблиця пробного приготування

Страви, що включені до цієї таблиці мають бути приготовані відповідно до EN 60350-1, щоб

полегшити контролюючій організації процес перевірки продукту.

Страва	Кількість піддонів	Аксесуар для використання	Робочий режим	Положення решітки	Температура (°C)	Час приготування (хв.)
Пісочне	Один піддон	Стандартне деко*		3	140	20 ... 30
	Один піддон	Стандартне деко*		3	140	20 ... 30
	2 піддона	1-Стандартне деко* 3-Деко для солодкої вилічки*		1 - 3	140	20 ... 30
	3 піддона	1-Стандартне деко* 3-Деко для солодкої вилічки* 5-Глибоке деко*		1 - 3 - 5	140	25 ... 35
Тістечка	Один піддон	Стандартне деко*		3	160	25 ... 35
	Один піддон	Стандартне деко*		3	150	30 ... 40
	2 піддона	1-Деко для солодкої вилічки* 3-Стандартне деко*		1 - 3	150	35 ... 50
	3 піддона	1-Стандартне деко* 3-Деко для солодкої вилічки* 5-Глибоке деко*		1 - 3 - 5	150	35 ... 50
Бісквітний торт	Один піддон	Кругла розірвна форма для випікання на гриль-решітці діаметром 26 см**		3	160	25 ... 35
	Один піддон	Кругла розірвна форма для випікання на гриль-решітці діаметром 26 см**		2	150	30 ... 40
	2 піддона	1-Кругла розірвна форма для випікання на гриль-решітці діаметром 26 см** 4-Кругла розірвна форма для випікання на деку діаметром 26 см**		1 - 4	150	35 ... 45
Пиріг з яблуками	Один піддон	Кругла металічна таріль для випікання на гриль-решітці діаметром 20 см.**		2	180	50 ... 60
	Один піддон	Кругла металічна таріль для випікання на гриль-решітці		2	170	50 ... 60

	2 піддона	діаметром 20 см.** 1-Кругла металічна таріль для випікання на гриль: решітці діаметром 20 см.** 4-Кругла металічна таріль для випікання на деко для солодкої випічки діаметром 20 см.**		1 - 4	170	50 ... 60
--	-----------	---	--	-------	-----	-----------

Для усіх типів продуктів рекомендовано виконувати попередній розігрів.

* Ці аксесуари можуть не постачатися з виробом.

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

Поради щодо випікання кексів і тортів

- Якщо тісто засухе, збільшіть температуру на 10 °C і скоротіть час приготування.
- Якщо тісто вологе, використовуйте менше рідини та зменшіть температуру на 10°C.
- Якщо тісто затемнє 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 золотово-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 дозволяє соку випаровуватися.
- Якщо овочева страва не доходить до готовності, зваріть овочі, приготуйте за зразком консервованих продуктів і поставте в духовку.

Таблиця приготування для режиму приготування за допомогою пари

Страва	Аксесуар для використання	Робочий режим	Положення решітки	Температура (°C)	Кількість води, що використовується (мл)	Час долити воду (мін.) **	Час приготування (хв.)	Вага (прибл. вага страви, у грамах)
Хліб	Стандартне деко*		3	200	100	після розігрівання	35 ... 45	820
Курка з овочами	Стандартне деко*		2	15 мін. 250/max. потім 190	200	25	60 ... 70	2000
Ріб-стейк	Стандартне деко*		3	180	250	30	65 ... 75	1000
Запечена картопля	Стандартне деко*		3	190	250	25	45 ... 55	500
Баранич а ніжка	Стандартне деко*		3	170	250+250***	після розігрівання	110 ... 120	1900
Стейк з овочами	Стандартне деко*		3	170	250+250***	після розігрівання	90 ... 100	1000
Лосось з овочами	Стандартне деко*		3	180	150	після розігрівання	25 ... 35	500
Кокосове печиво	Стандартне деко*		3	170	150	після розігрівання	25 ... 35	500
Булочки на дріжджах	Стандартне деко*		3	180	150	після розігрівання	25 ... 35	500
Пиріг з курятиною	Стандартне деко*		3	200	100	15	25 ... 35	1000
Запіканка з овочами	Стандартне деко*		3	200	400	15	65 ... 75	1500
Макарони з сиром	Стандартне деко*		3	200	200	після розігрівання	25 ... 35	1500
Курячі гомілки	Стандартне деко*		3	200	250	після розігрівання	25 ... 35	800

* Ці аксесуари можуть не постачатися з виробом.

** Вказує час, що залишився після розігрівання.

*** Додати 250 мл води, коли пройде половина часу для приготування.

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	Аксесуар для використання	Положення решітки	Рекомендована температура**	Час приготування на грилі (прибл.)
Риба	Решітчастий гриль	4...5	250/max	20...25 хв.*
Нарізане курча	Решітчастий гриль	4...5	250/max	25...35 хв.
Відбивні з м'яса молодого барабанчика	Решітчастий гриль	4...5	250/max	20...25 хв.
Ростбіф	Решітчастий гриль	4...5	250/max	25...30 хв.*
Телячі відбивні	Решітчастий гриль	4...5	250/max	25...30 хв. #
Грінки.*	Решітчастий гриль	4	250/max	1...3 хв.

* залежно від товщини

**Попередньо розігрійте протягом 5 хвилин

**Якщо температуру підсмажування продукту відрегулювати неможливо, гриль працюватиме на максимальній температурі.

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

Страва	Аксесуар для використання	Положення решітки	Температура (°C)	Час приготування (хв.)
Грінки	Решітчастий гриль	4	250/max	1..3 мін.
Фрикадельки (яловичина) - 12 шматочками	Решітчастий гриль	4	250/max	25..35 мін.

Переверніть страву після 2/3 від загального часу жарки.

Для запікання усіх типів продуктів рекомендовано виконувати попередній розігрів протягом 5 хвилин.

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 виріб від мережі електроживлення.
Існує ризик ураження електричним струмом!



НЕБЕЗПЕЧНО:

Перед очищеннем 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 загоранню під час наступного використання приладу.
- Для чистки приладу спеціальні засоби для миття не потрібні. Використовуйте теплу воду з розчиненою 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 пролиті рештки.
- Не користуйтесь 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 пристрій, бо це може привести до ураження електричним струмом.



На дні духової шафі може утворитися вапняковий осад залежно від частоти використання функції приготування/легкого очищення за допомогою пари та жорсткості води.

Очищення панелі управління

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



Якщо виріб оснащено кнопками/ручками, не знімайте ручки управління з панелі управління для чищення.

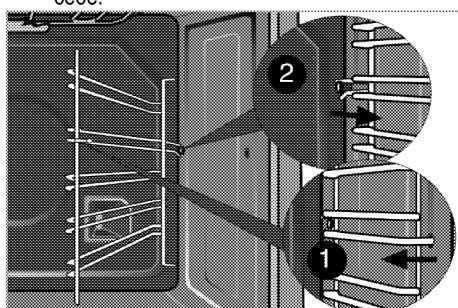
Це може пошкодити панель управління!

Очищення духовки

Очищення бічної стінки (Залежить від моделі пристрію.)

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

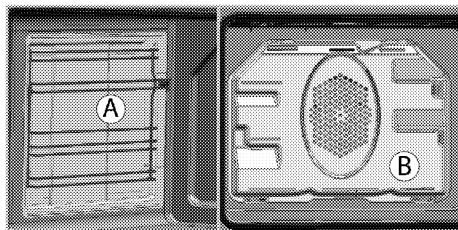
- Зніміть передню частину бічної стінки, потягнувши у протилежному до бічної стінки напрямку.
- Повністю зніміть бічну стінку, потягнувши до себе.



Стінки з каталітичним покриттям

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

Внутрішні бічні стінки (A) і (чи) задня стінка (B) вашого виробу можуть мати каталітичне емалеве покриття. Стінки з каталітичним покриттям мають світлу матову пористу поверхню. Стінки духовки, що мають каталітичне покриття, не слід чистити. Пористі поверхні стінок, що мають каталітичне покриття, самоочищаються, адсорбуючи та перетворюючи пролитий жир на пар і двоокис вуглецю.



Просте чищення парою

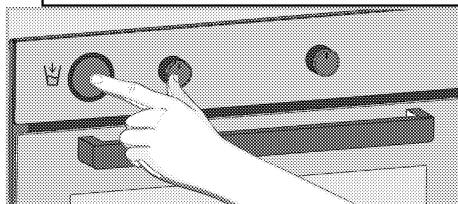
Це спрощує чищення, оскільки бруд (після нетривалого очікування) пом'якшує пара, яка утворюється всередині духовки, та краплі води, які конденсуються на внутрішніх поверхнях духової шафи.

1. Витягніть з духової шафи все приладдя.
2. Натисніть на бачок для води, що розміщений на панелі керування духовкою шафою.

Налійте 200 мл води у бачок.



Не використовуйте дистильовану чи фільтровану воду. Використовуйте бутильовану воду. Не додавайте до бачка з водою будь-які розчини, що містять займисті речовини, спирт, тверді частки.



3. Обережно поставте бачок на місце та проштовхніть поки він не стане на позицію 2 рівня. Вода почне стікати у резервуар на дні духової шафи.



На бачку для води промарковані 2 рівні. На 1-му рівні бачок для води залишається на місці та вода не зливається у духову шафу. На 2-му рівні, бачок для води стає на позицію, але вода починає зливатися у духову шафу.

4. Налаштуйте режим легкого очищення за допомогою пари та запустіть його на 25 хвилин за температури 100°C.
5. Відчиніть дверцята та протріть внутрішні поверхні духової шафи вологовою губкою чи тканиною.
6. Стійкий бруд слід видалити розчином рідкого засобу для миття в теплій воді,

використовуючи м'яку тканину чи губку, а потім витирати насухо сухою тканиною.



При увімкненні легкого очищення за допомогою пари, вода на дні духовки починає випаровуватись та конденсується на внутрішній поверхні та дверцятах духової шафи задля розм'якшення нестійкого бруду. Конденсат, що випав на дверцятах, може капати при відкриванні дверей. Протріть конденсат коли відкриєте дверцята.

Очищення дверцят духовки

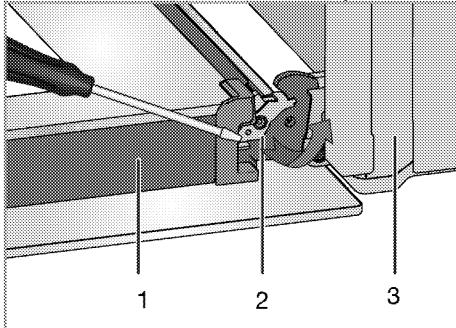
Для очищення дверцят духової шафи використовуйте теплу воду з розчиненою в ній рідиною для миття та шматок м'якої тканини чи губку, а також шматок сухої тканини для витирання насухо.



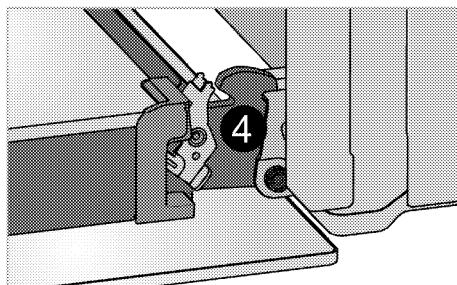
Для чищення дверцят духової шафи не користуйтесь жорсткими абразивними засобами або гострими металевими скребками. Вони можуть подряпати поверхню та пошкодити скло.

Демонтаж дверцят духової шафи

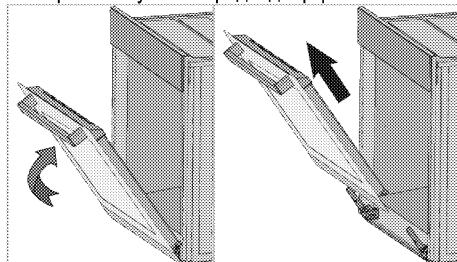
1. Відчиніть передні дверцята (1).
2. Відкрийте скоби гнізда для петлі (2) з правого та лівого боків передніх дверцят, натиснувши на скоби, як показано на малюнку.



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



3. Трохи посуньте передні дверцята.



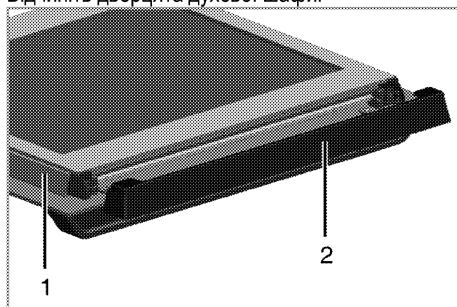
4. Вийміть передні дверцята, потягнувши вгору, доки вони не звільняться з правої та лівої петель.

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

Виймання внутрішнього скла дверцят (Ця функція — додаткова. Вона може бути відсутньою у вашому виробі.)

Внутрішню скляну панель дверцят духової шафи можна вийняти для чистки.

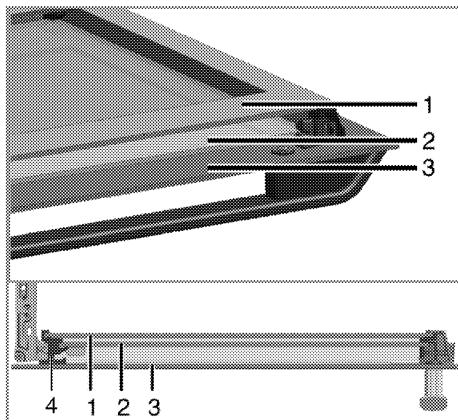
Відчиніть дверцята духової шафи.



1 Рама

2 Пластмасова накладка

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



1 Найглибша скляна панель

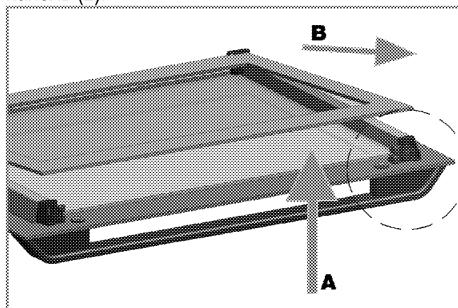
2 Найглибша скляна панель

3 Зовнішня скляна панель

4 Пластмасовий тримач скляної панелі – нижній

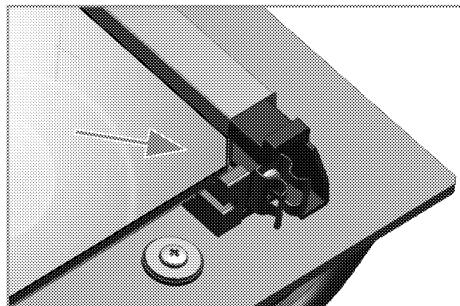
Як показано на малюнку, трохи підніміть найглибшу скляну панель (1) у напрямку А та витягніть у напрямку В.

Повторіть ці дії, щоб зняти внутрішню скляну панель (2).



Перший крок зі збирання дверцят – встановити внутрішню скляну панель (2).

Скошені кути скляної панелі мають збігатися з фаскою на пластмасовому тримачі, як показано на малюнку.



Внутрішню скляну панель (2) слід встановити у пластиковий тримач поряд із найглибшою скляною панеллю (1).

Вставляйте найглибшу скляну панель (1) так, щоб поверхня з написом була звернута до внутрішньої скляної панелі.

Важливо вставити нижній кут внутрішньої скляної панелі в нижній пластмасовий тримач.

Притисніть пластмасову накладку до рами, поки не почуєте 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. 13". Лампи підсвічування духової шафи можна отримати у представників авторизованої сервісної служби.



Розташування лампи може відрізнятися від зображення на малюнку.



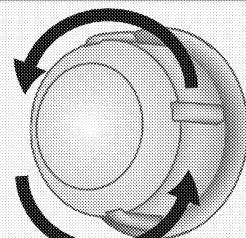
Лампа, що використовується у цьому пристрії, не може працювати у якості освітлення житлових приміщень. Ці лампи призначенні, щоб користувач міг роздивитися продукти харчування.



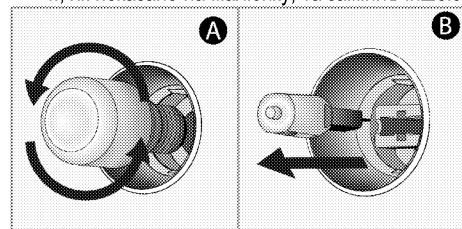
Лампи, що використовуються у цьому пристрії, повинні витримувати важкі умови експлуатації, наприклад температури вище 50 °C.

Якщо у вашій духовій шафі встановлена кругла лампа підсвічування:

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



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



4. Встановіть захисне скло лампи на місце.

7 Пошук та усунення несправностей

Під час використання духовна шафа виділяє пару.

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

Під час нагрівання й охолодження чутно «металічні» звуки.

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

Пристрій не працює.

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

Підсвічування духової шафи не працює.

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

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

- Сталося порушення енергопостачання. >>> Налаштуйте час/уємкніть 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 намагайтесь 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.

