



PL

PIEKARNIKI WIELOFUNKCYJNE POD ZABUDOWĘ (Model 90cm)
Podręcznik instrukcji: Montażu - Konserwacji - Użytkowania

RU

**ИНСТРУКЦИЯ ПО УСТАНОВКЕ, ИСПОЛЬЗОВАНИЮ И
ОБСЛУЖИВАНИЮ ВСТРАИВАЕМЫХ ЭЛЕКТРИЧЕСКИХ
ДУХОВОК** (МОДЕЛЬ ШИРИНОЙ 90 СМ)

UA

**ДУХОВКИ ЕЛЕКТРИЧНІ
ІНСТРУКЦІЇ З УСТАНОВЛЕННЯ ТА ЕКСПЛУАТАЦІЇ
(Модель шириною 90 см)**

LT

ELEKTRINĖ ORKAITĖ (90cm Modelis)
Instrukcijos: montavimui, priežiūrai, naudojimui.

Niniejsze urządzenie, przed opuszczeniem fabryki, zostało przetestowane i wyregulowane przez kompetentnych i wyspecjalizowanych pracowników, co ma na celu uzyskanie jak najlepszych wyników w czasie jego użytkowania. Każda ewentualna naprawa lub regulacja urządzenia musi być wykonywane z maksymalną dokładnością i ostrożnością. W związku z tym zalecamy zgłoszenie się we wszystkich tych przypadkach do sklepu firmowego dokonującego sprzedaży bądź do najbliższego naszego Punktu Serwisowego, podając typ usterki oraz model urządzenia będącego w Państwa posiadaniu. Prosimy pamiętać, że oryginalne części zamienne są dostępne wyłącznie w naszych Punktach Serwisowych.

Prosimy nie zostawiać niezabezpieczonych części po opakowaniu, gdyż stanowią one potencjalne niebezpieczeństwo dla dzieci jak również dla środowiska naturalnego. Z tego powodu prosimy o kontakt z właściwym punktem utylizacji.

Niniejsze urządzenie posiada oznaczenia zgodne z Dyrektywą Europejską 2002/96/EC w sprawie zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego (WEEE). Zapewniając prawidłowe złomowanie niniejszego urządzenia przyczyniają się Państwo do ograniczenia ryzyka wystąpienia negatywnego wpływu produktu na środowisko i zdrowie ludzi, które mogłoby zaistnieć w przypadku niewłaściwej utylizacji urządzenia.



Symbol umieszczony na produkcie lub na dołączonych do niego dokumentach oznacza, że niniejszy produkt nie jest klasyfikowany jako odpad z gospodarstwa domowego. Urządzenie, w celu jego złomowania, należy zdać w odpowiednim punkcie utylizacji odpadów w celu recyklingu komponentów elektrycznych i elektronicznych. Urządzenie należy złomować zgodnie z lokalnymi przepisami dot. utylizacji odpadów. Dodatkowe informacje na temat utylizacji, złomowania i recyklingu opisywanego urządzenia można uzyskać w lokalnym urzędzie miasta, w miejskim przedsiębiorstwie utylizacji odpadów lub w sklepie, w którym produkt został zakupiony.

SPIS TREŚCI

Uwagi ogólne	str. 4
Informacje dotyczące instalacji	5
Instrukcje użytkowania	7
Instrukcje przy pieczeniu	11
Czyszczenie i konserwacja	15
Zabudowa oraz charakterystyka techniczna	17 - 68 - 69



Szanowni Państwo,

Pragniemy skorzystać z okazji i serdecznie podziękować Państwu za zakupienie naszego produktu, oraz życzyć zadowolenia z jego użytkowania. Użytkowanie urządzenia jest proste, jednakże przed rozpoczęciem instalacji oraz podłączenia do sieci prosimy o dokładne zapoznanie się z poniższą instrukcją. Instrukcja pomoże Państwu w prawidłowej instalacji, użytkowaniu oraz konserwacji.

- **Uwaga:** na opakowaniu urządzenia znajduje się gwarancja urządzenia, która po dokonaniu zakupu powinna być wypełniona oraz podpisana przez sprzedawcę.
- Prosimy o zachowanie niniejszej instrukcji obsługi przez cały okres użytkowania urządzenia.
- Urządzenie przeznaczone jest tylko i wyłącznie do użytku domowego wedle swojego przeznaczenia. Musi być używane przez świadome dorosłe osoby, co więcej odradzamy zabawy dzieci w pobliżu piekarnika. Podczas użytkowania, urządzenie może być poddane delikatnemu rozgrzaniu jego przednich części.
- Należy pilnować dzieci oraz osoby niepełnosprawne aby nie dotykały powierzchni ciepłych oraz aby nie przebywały w pobliżu urządzenia podczas jego funkcjonowania.
- Instalacja oraz wszelkie interwencje serwisowe muszą być przeprowadzane wyłącznie przez uprawnionego elektryka według obowiązujących norm instalacyjnych.
- Przed przystąpieniem do jakichkolwiek operacji czyszczenia urządzenia lub czynności konserwacyjnych należy bezwzględnie odłączyć urządzenie od sieci zasilającej.
- Przewód zasilający nie może być wymieniany przez użytkownika urządzenia. W celu przeprowadzenia czynności należy zwrócić się do wykwalifikowanego personelu lub autoryzowanego Punktu Serwisu.
- Podczas użytkowania grilla, niektóre części piekarnika mogą być bardzo gorące, w związku z czym należy trzymać dzieci z dala od urządzenia.
- W celu przeprowadzenia ewentualnych napraw, należy zwrócić się do Autoryzowanego Centrum Serwisu. Naprawy dokonane przez niewykwalifikowany personel mogą spowodować szkody.

PODŁĄCZENIE ELEKTRYCZNE

Urządzenia są wyposażone w trójbiegunowy kabel zasilający i są przystosowane do funkcjonowania z prądem zmiennym o napięciu jednofazowym 220...240V- 50Hz. Przewód uziemiony kabla jest oznaczony kolorem żółto/zielonym.

PODŁĄCZENIE KABLA ZASILAJĄCEGO DO SIECI

Przyłączyć do kabla zasilającego piekarnika wtyczkę, odpowiednią do utrzymania obciążenia wskazanego na tabliczce z „danymi technicznymi produktu” (rys. 1 i 2). W przypadku bezpośredniego podłączenia do sieci (kabel bez wtyczki) konieczne jest założenie z przodu urządzenia wyłącznika wielobiegunowego o odpowiedniej zdolności przewodzenia, z minimalnym otwarciem styków równym 3 mm (przewód połączeniowy uziemiony nie może być wyłączany przez wyłącznik).

Przed przystąpieniem do podłączenia do sieci elektrycznej upewnić się czy:

- licznik elektryczny, bezpiecznik, linia zasilająca oraz gniazdo wtykowe są odpowiednie do utrzymania maksymalnego wymaganego obciążenia (patrz tabliczka z danymi technicznymi)
- instalacja zasilająca jest wyposażona w odpowiednie podłączenie uziemienia, zgodne z obowiązującymi normami
- gniazdo wtykowe lub wyłącznik wielobiegunowe są łatwo dostępne po zainstalowaniu piekarnika.
- po dokonaniu podłączenia do sieci elektrycznej należy sprawdzić czy kabel zasilający nie styka się z częściami ulegającymi nagrzaniu.
- nie używać złączek redukcyjnych, boczników, dopasowników, ponieważ mogłyby one spowodować rozgrzanie lub przepalenie części (rys.3)

Producent nie odpowiada za szkody bezpośrednie lub pośrednie spowodowane złym wykonaniem instalacji lub jej podłączeniem. Dlatego konieczne jest, aby wszystkie czynności związane z instalacją oraz podłączeniem elektrycznym były wykonywane przez wykwalifikowanych pracowników przestrzegających obowiązujących ogólnych i miejscowych norm bezpieczeństwa.

WBUDOWANIE I MONTAŻ

Włożyć piekarnik w otwór mebla opierając go na podstawę i popychając aż do oparcia krańcowych punktów stojaka o tylną ściankę mebla. W celu uzyskania informacji na temat wymiarów piekarnika i otworu patrz rysunek.

- Otworzyć drzwiczki, tam gdzie jest to konieczne, i zamocować piekarnik za pomocą czterech śrub do drewna, które należy najpierw włożyć w otwory bocznych stojaków piekarnika i następnie przykręcić (rys. 4)
- Listwa i podstawa, gdzie jest instalowany piekarnik muszą być poddane frezowaniu jak na rys. 5, aby umożliwić bezpieczny wlot powietrza i jego swobodną cyrkulację naokoło piekarnika, umożliwiając właściwe funkcjonowanie piekarnika oraz uniknięcie uszkodzenia mebli.

Należy zwrócić uwagę na to, aby piekarnik były przymocowane w sposób całkowicie stabilny, tak jak na powyższej ilustracji i aby części elektryczne były odizolowane w taki sposób, by nie miały styczności z częściami metalowymi. Ponadto, spoiwo, które łączy laminat z meblem musi

wytrzymywać temperatury nie mniejsze niż 90°C w celu uniknięcia deformacji i odklejania się okładziny.

W przypadkach, gdy instaluje się również płytę elektryczną, podłączenie elektryczne płyty i podłączenie piekarnika musi być wykonane oddzielnie, z powodów zarówno elektrycznych jak i umożliwienia łatwego frontowego wyciągnięcia piekarnika.

Po wykonaniu podłączenia elektrycznego, napięcie można włączyć dopiero po wbudowaniu piekarnika w mebel.

Przed rozpoczęciem użytkowania piekarnika, radzimy:

- zdjąć specjalną folię ochronną z szyby drzwiczek piekarnika (jeżeli występuje)
- rozgrzać do maksymalnej temperatury pusty piekarnik przez około 45 minut (usunięcie przykrych zapachów i dymu pochodzących z pozostałości poprodukcyjnych i izolacji termicznej).
- dokładnie wymyć wnętrze piekarnika wodą z płynem do mycia i następnie dokładnie wytrzeć do sucha (rys. 6).

WAŻNE: w czasie użytkowania część frontowa piekarnika ulega znacznemu nagrzaniu. W związku z tym zaleca się trzymanie dzieci z dala od włączonego piekarnika.

Niniejszy sprzęt jest zgodny z Dyrektywami CEE:

- 73/23 + 93/68 (urządzenia o niskim napięciu)
- 89/336 (kompatybilność elektromagnetyczna)
- 89/109 (części mające styczność z żywnością)
- 96/2002 (WEEE)

POZYCJE OGRZEWANIA I REGULOWANIA TEMPERATURY

Pokręta **przełącznika funkcyjnego** oraz **termoregulatora** pozwalają wybrać różne funkcje piekarnika oraz temperaturę odpowiednią do pieczenia potraw.



Zapalona lampka oświetlenia piekarnika nawet jeśli żadna z funkcji nie jest włączona. Oświetlenie piekarnika włącza się i pozostaje zapalone po włączeniu jakiegokolwiek funkcji.

**ROZMNAŻANIE**

Funkcjonuje wentylator, który przyspiesza rozmnażanie potraw, poprzez rozpraszanie powietrza o temperaturze pokojowej wewnątrz piekarnika. Pokrętko termoregulatora musi znajdować się w pozycji „zero” i żaden element grzewczy nie może być włączony.

**PIECZENIE TRADYCYJNE**

Funkcjonuje grzałka dolna i górna. Temperatura jest regulowana od 50°C do maksymalnej temperatury termoregulatora. Powyższa funkcja pozwala na pieczenie każdego typu potraw dzięki perfekcyjnej dystrybucji temperatury.

**PIECZENIE TERMOOBIEGIEM**

Funkcjonuje grzałka górna, dolna oraz wentylator. Temperatura jest regulowana od 50°C do maksymalnej temperatury termoregulatora.



Funkcjonuje grzałka dolna i wentylator. Temperatura jest regulowana od 50°C do maksymalnej temperatury termoregulatora.



Funkcjonuje grzałka górna i wentylator. Temperatura jest regulowana od 50°C do maksymalnej temperatury termoregulatora.

**GRILL**

Funkcjonuje grill i ruszt obrotowy.



Funkcjonuje grill i wentylator.

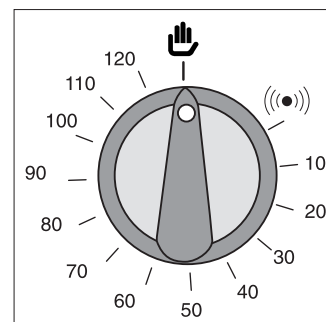
Ustawić termoregulator na temperaturze 250°C

PODCZAS WSZYSTKICH SPOSOBÓW PIECZENIA DRZWICZKI PIEKARNIKA MUSZĄ BYĆ ZAMKNIĘTE

FUNKCJONOWANIE DOSTĘPNYCH KOMPONENTÓW

PROGRAMATOR KOŃCA PIECZENIA

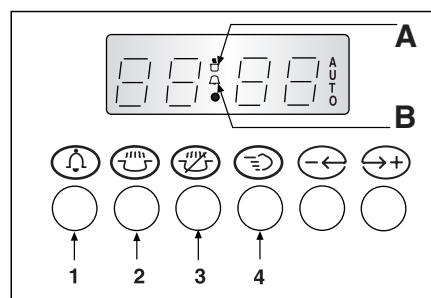
Programator końca pieczenia, regulowany od 0 do 120 minut, ustawia funkcję końca pieczenia oraz wyłączenie piekarnika. Aby zaprogramować czas pieczenia należy przekręcić pokrętko w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara na pozycję ((••)), a następnie ustawić licznik przekręcając pokrętko zgodnie z ruchem wskazówek zegara (pełny obrót), wracając z powrotem, aż dożądanego czasu pieczenia. Po upływie ustawionego czasu włącza się sygnał akustyczny a piekarnik automatycznie zostaje wyłączony. W przypadku ustawiania ręcznego, odłączając programator, należy przekręcić pokrętko w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara, ustawiając na symbolu 



INSTRUKCJE DO PROGRAMATORA ELEKTRONICZNEGO

Ustawienie godziny

Po podłączeniu urządzenia do sieci elektrycznej na wyświetlaczu zacznie pulsować symbol 0.00. W celu ustawienia godziny należy jednocześnie nacisnąć przyciski (1) i (2) a następnie przyciski (+) i (-) w ciągu 4 sekund. Piekarnik pozostanie w funkcji ręcznej, zatem będzie możliwa obsługa bez zaprogramowania.



Uwagi ogólne

- między godziną 22.00 a 6.00 intensywność wyświetlacza ulegnie automatycznie osłabieniu.
- jeśli nie jest odłączony (jak pokazano w kolejnych paragrafach) sygnał akustyczny wyłączy się sam po upływie 2 minut.
- każda z zaprogramowanych funkcji uaktywnia się po upływie 4 sekund.
- maksymalny czas zaprogramowania to 23 godz. i 59 min.
- w razie braku dopływu energii elektrycznej wszystkie ustawienia zostaną anulowane. Po ponownym podłączeniu do sieci elektrycznej na wyświetlaczu zacznie pulsować symbol 0.00. Aby przywrócić poprzednie ustawienia urządzenia, należy ustawić ponownie godzinę i programator.

Licznik minut akustyczny

W celu aktywowania powyższej funkcji, należy nacisnąć przycisk (1) i ustawić żądany czas naciskając przyciski (+) i (-) w ciągu 4 sekund; następnie pojawi się godzina i zostanie aktywowany symbol (B). Aby wyłączyć funkcję akustycznego licznika minut należy nacisnąć jakikolwiek przycisk od (1) do (4), symbol (B) wyłączy się.

Ustawienie końca czasu pieczenia

Aby rozpocząć pieczenie i ustawić automatycznie długość czasu pieczenia, należy postępować według poniższych wskazówek:

- wybrać żadaną funkcję i temperaturę poprzez przełącznik funkcyjny i termoregulator.
- nacisnąć przycisk (2) i ustawić czas pieczenia wciskając przyciski (-) i (+) wciągu 4 sekund. Na wyświetlaczu pojawi się godzina i zostaną aktywowane kontrolki (A) i (AUTO). Czas pozostały do końca czasu pieczenia może być kontrolowany poprzez wciśnięcie przycisku (2), albo zmieniony powtarzając tą samą funkcję.

W celu ewentualnego usunięcia programu wybranego, należy ustawić 0.00 czasu pieczenia, po czym pojawi się godzina, nacisnąć przycisk (4) aby przywrócić funkcję ręczną. Kiedy upłynie czas pieczenia, sygnalizator akustyczny włączy się, a piekarnik wyłączy się automatycznie. W celu wyłączenia sygnalizatora dźwiękowego należy nacisnąć przycisk od (1) do (4). Aby ustawić programator w funkcji ręcznej należy nacisnąć przycisk (4).

Ustawienie początku i końca czasu pieczenia

Aby zaprogramować zarówno początek jak i koniec czasu pieczenia, należy postępować według poniższych wskazówek:

- wybrać żadaną funkcję i temperaturę poprzez przełącznik funkcyjny i termoregulator
- nacisnąć przycisk (2) i ustawić długość czasu pieczenia wciskając przyciski (-) i (+) wciągu 4 sekund.
- nacisnąć przycisk (3) i ustawić w ten sam sposób czas w którym ma się zakończyć pieczenie.

Na wyświetlaczu pojawi się ustawiona godzina i uaktywni się kontrolka (AUTO) oraz kontrolka (A) wraz z początkiem pieczenia. W celu ewentualnego usunięcia programu wybranego, należy ustawić 0.00 czasu pieczenia, po czym pojawi się bieżąca godzina, nacisnąć przycisk (4) aby przywrócić funkcję ręczną. Po upływie długości czasu pieczenia, sygnalizator akustyczny włączy się, a piekarnik wyłączy się automatycznie. W celu wyłączenia sygnalizatora akustycznego należy nacisnąć jakikolwiek przycisk od (1) do (4). Aby ustawić programator w funkcji ręcznej należy nacisnąć przycisk (4).

ZABEZPIECZENIE PRZED DZIEĆMI

Programator został wyposażony blokadę przed dziećmi, który uniemożliwia zaprogramowanie pieczenia, a zatem również funkcjonowanie piekarnika.

Uruchomienie blokady:

- nacisnąć równocześnie przyciski (1) (2) przez ok. 8 sekund.
- na wyświetlaczu pojawi się napis „ON”. Zwolnić przyciski.
- nacisnąć przycisk (+); na wyświetlaczu pojawi się „OF” i symbol „...klucz...”.

W tym momencie blokada zostanie aktywowana. Po upływie 5 sekund na wyświetlaczu pojawi się bieżąca godzina i symbol „...klucz...”.

Wyłączenie blokady:

- nacisnąć równocześnie przyciski (1) (2) przez ok. 8 sekund.
- na wyświetlaczu pojawi się napis „OF”. Zwolnić przyciski.
- nacisnąć przycisk (+); na wyświetlaczu pojawi się „ON”

W tym momencie blokada zostanie wyłączona. Po upływie 5 sekund na wyświetlaczu pojawi się bieżąca godzina.

LAMPKA KONTROLNA TERMOREGULATORA (°C)

Zapala się zawsze, kiedy termoregulator osiąga żadaną temperaturę pieczenia wewnątrz piekarnika. Lampka gaśnie po osiągnięciu żądanej temperatury.

LAMPKA KONTROLNA (~)

Informuje, że urządzenie zostało podłączone do sieci elektrycznej. Lampka będzie włączona przy ustawieniu wszystkich funkcji piekarnika.

TERMOREGULATOR BEZPIECZEŃSTWA

Przerywa dopływ prądu w celu uniknięcia przegrzania się elementów przy nieprawidłowym użytkowaniu urządzenia oraz gdy, któryś z elementów zostanie uszkodzony. Jeśli taka interwencja zachodzi z powodu złego użytkowania sprzętu należy odczekać do momentu, aż urządzenie ostygnie. Wtedy można ponownie skorzystać z piekarnika. Jeśli natomiast zostanie uszkodzony, któryś z elementów należy koniecznie skontaktować się z autoryzowanym serwisem.

WENTYLATOR CHŁODZĄCY

Piekarnik został wyposażony w specjalny wentylator do chłodzenia wewnętrznych elementów. Silniczek włącza się automatycznie podczas każdego użytkowania piekarnika.

PIECZENIE W PIEKARNIKU

Podczas wszystkich sposobów pieczenia drzwiczki piekarnika muszą być zamknięte.

Aby piec w piekarniku należy wcześniej odpowiednio go nagrzać. Tylko w przypadku gdy pieczemy bardzo tłuste mięsa można piec nie nagrzewając piekarnika. Nie wolno używać naczyń o bardzo niskich krawędziach ani brytfanny przeznaczonej do pieczenia aby rozpryskujący się tłuszcz lub sos nie zabrudziły całego wnętrza piekarnika oraz nie spowodowały zapalenia się wnętrza – są to substancje łatwopalne. Należy więc używać naczyń o wysokich brzegach, najlepiej z terakoty, ustawionych na ruszcie umieszczonym w środkowej części piekarnika. W tabeli przedstawiamy Państwu jak należy ustawiać termoregulator i czas pieczenia. Czas pieczenia jest różny w zależności od rodzaju potraw. Jesteśmy jednak pewni, że z czasem będą Państwo w stanie sami ocenić właściwy czas pieczenia.

Praktyczne rady aby zaoszczędzić energię elektryczną

Piekarnik może zostać wyłączony parę minut przed końcem pieczenia: temperatura utrzymująca się w piekarniku jest wystarczająca do zakończenia pieczenia. Aby kontrolować proces pieczenia zalecamy jak najmniej uchylać drzwiczki piekarnika a jeśli to możliwe patrzeć tylko przez szklaną szybkę (lampka piekarnika cały czas się świeci).

Podstawowe rady

Piekarnik oferuje różne rodzaje pieczenia:

- pieczenie tradycyjne do przygotowania pieczeni
- pieczenie z termoobiegiem do przygotowywania tortów, ciast itp.

Przy wyborze pieczenia z termoobiegiem należy wykorzystać jego właściwości: do pieczenia pieczeni i tortów składających się kilku poziomów oraz do przygotowywania paru dań oszczędzając w ten sposób czas i energię elektryczną.

Pieczenie z termoobiegiem



Wybór tej funkcji powoduje, iż ciepło zostaje rozprowadzone w całym piekarniku, za pomocą wentylatora, co umożliwi pieczenie na dwóch poziomach jednocześnie. Temperatury są niższe niż przy pieczeniu tradycyjnym. Piekarnik uzyskuje wskazaną temperaturę w bardzo szybkim czasie.

Pieczenie tradycyjne



Ten typ pieczenia jest idealny dla wszystkich produktów żywnościowych jak: mięso, ryby, chleb, ciasta. Przed rozpoczęciem pieczenia należy nagrzać piekarnik i poczekać z włożeniem produktów żywnościowych do piekarnika, aż lampka kontrolna termoregulatora zgaśnie.

Pieczenie na grillu



Aby piec na grillu na ruszcie należy dokonać wstępnego nagrzania piekarnika przez około 5 minut. Przy tym typie pieczenia ciepło wydobywane jest z góry i oparte jest na emisji fal podczerwieni, dlatego bardzo dobrze nadaje się do pieczenia tostów i cienkich kawałków mięsa. Mięsa i ryby do pieczenia na grillu muszą być lekko zwilżone olejem i umieszczone bezpośrednio na grillu.

Kratka grilla musi być umieszczona na dalszym lub bliższym poziomie od elementu grzewczego grilla, w zależności od grubości przygotowywanych potraw. W tabeli przedstawiamy Państwu jak należy ustawiać kratkę grilla oraz orientacyjny czas pieczenia.

Funkcjonowanie grilla i rusztu obrotowego.

PODCZAS FUNKCJONOWANIA GRILLA I RUSZTU OBROTOWEGO NIEKTÓRE CZĘŚCI PIEKARNIKA MOGĄ ULEC DELIKATNEGO NAGRZANIU. Z TEGO POWODU RADZIMY TRZYMAĆ DZIECI Z DALEKA.

W celu użycia można umieścić potrawę na pręcie rożna, odpowiednio ją wypośrodkować, w celu uniknięcia nadmiernego obciążenia silniczka. Potrawę należy unieruchomić za pomocą widelców. Ułożyć pręt na ruszcie za pomocą pierścienia, który znajduje się blisko uchwytu. Wykręcić uchwyt pręta (służy jedynie do wyciągania potrawy na koniec pieczenia). Popchnąć do oporu ruszt wsuwając pręt w czop napędu umieszczonego na tylnej ścianie piekarnika. Następnie ułożyć na dolnej prowadnicy brytfannę na ściekający tłuszcz.

PIECZENIE CIAST

Cyrkulacja powietrza w piekarniku zapewnia jednakowe rozmieszczenie ciepła. Nie jest konieczne nagrzewanie piekarnika. Przy pieczeniu bardziej delikatnych ciast proponujemy jednak nagrzanie piekarnika. Do piekarnika można włożyć jednocześnie kilka brytfann na różnych poziomach, nie wolno jednak stawiać brytfanny na poziomie najwyższym. W trakcie pieczenia ciast można również piec inne potrawy (ryby, mięso) gdyż wytwarzające się zapachy nie mieszają się. W momencie pieczenia paru potraw jednocześnie należy pamiętać aby sprawdzić czas pieczenia. Różne potrawy wymagają różnego czasu pieczenia.

ZAPIEKANIE



Dzięki tej funkcji możemy przypiekać wierzchnią część potrawy np. zapiekanki, ryż, lasagne oraz wszystkie inne potrawy wymagające tego typu pieczenia.

ODŚWEŻANIE



Oprócz odświeżania prawie każdego rodzaju pożywienia, piekarnik szczególnie może służyć do odświeżania chleba (do trzech, czterech dni). Delikatnie skroplony wodą chleb należy umieścić na kratce. Chleb należy piec przez ok. 10 minut w temperaturze 220 – 250°C.

ROZMRAŻANIE



Dzięki tej funkcji możemy rozmrażać produkty zamrożone. Jest to rozmrażanie takie jak w temperaturze pokojowej lecz w krótszym czasie. Dziesięć godzin rozmrażania zostaje zredukowane do jednej godziny na jeden kilogram mięsa. Zapakowane mięso, ułożone na talerzyku należy włożyć do piekarnika.

FILTR OCHRONNY WENTYLATORA PIEKARNIKA (OPTIONAL)

W trakcie pieczenia mięs wytwarzają się tłuste opary, które mogą uszkodzić wentylator, dlatego możliwe jest zastosowanie filtra ochronnego. Po zakończeniu pieczenia filtr ochronny należy wyjąć i dokładnie umyć. Aby założyć filtr należy oprzeć go na wentylatorze i włożyć wystającą część (języczek) do środka. Aby wyjąć filtr należy postępować w odwrotny sposób (rys. 9).

UWAGA: *filtr nie może być używany do pieczenia innych rodzajów potraw.*

CZAS PIECZENIA

W tabeli zostały umieszczone przykłady jak regulować termoregulator i właściwy czas pieczenia potraw. Należy pamiętać, iż czas pieczenia może się zmieniać w zależności od rodzaju potraw oraz wielkości, konsystencji i objętości. Jesteśmy jednak pewni, że z czasem będą Państwo w stanie sami oceniać właściwy czas pieczenia.

UWAGI:

- Przy pieczeniu wołowiny, cielęciny, wieprzowiny i indyka z kością lub przy pieczeniach zawiniętych należy wydłużyć czas pieczenia o około 20 minut w stosunku do tych wskazanych w tabeli.
- Pozycje na których należy umieścić blachę zostały przedstawione na przykładzie, gdy chcemy upiec kilka potraw jednocześnie.
- Czas wymagany do pieczenia przedstawiony w tabeli jest odniesiony do pieczenia tylko jednej potrawy; przy większej ilości potraw czas też należy zwiększyć o 5-10 minut.

TABELA CZASÓW PIECZENIA

PL

Rodzaj żywności	Ustawienie/poziom Nr 	 Temperatura piekarnika °C	Czas pieczenia (minuty)
POTRAWY			
Pieczeń – długie pieczenie	2	220-250	w zależności od ilości
Pieczeń – krótkie pieczenie	2	225-250	50-60
Ptactwo (perliczka, kaczka itd.)	1	210-250	150-180
Drób	2	225-250	50-60
Dziczyzna	1	200-225	w zależności od ilości
Ryby	1	180-200	20-25
CIASTA			
Tort świąteczny	na dole	160-200	60-70
Plum-cake	na dole	170-180	90-100
Tort pomarańczowy	na dole	170-180	80-100
Biszkopt	2	200	40-45
Buleczki drożdżowe	2	215-230	35-40
Ciasto francuskie	2	215	30-40
Beza	1	140	60-80
Tort owocowy (ciasto kruche)	2	250	30-35
Tort owocowy (ciasto drożdżowe)	2	230	20-30

TABELA CZASU PIECZENIA NA GRILLU

Rodzaj żywności	Ilość (kg)	Ustawienie/poziom Nr 	Temperatura piekarnika °C	 Czas podgrzewania (minuty)	Czas pieczenia (minuty)
Kotlet cielęcy	1	3	250	5	8-10
Kotlet jagnięcy	1	3	250	5	12-15
Wątróbka	1	3	250	5	10-12
Zrazy z mięsa mielonego	1	3	250	5	12-15
Serce cielęce	1	3	250	5	12-15
Mięso z rusztu	1	3	250	5	20-25
Pół kurczaka	1	3	250	5	20-25
Filet rybny	1	3	250	5	12-15
Pomidory faszerowane	1	3	250	5	10-12

Uwaga: przed wykonaniem jakichkolwiek czynności czyszczących i konserwacyjnych trzeba odłączyć urządzenie od sieci elektrycznej.

CZYSZCZENIE PODSTAWOWE

Aby jak najdłużej zachować w czystości części emaliowane lub chromowane, należy po każdym użytkowaniu piekarnika dokładnie je wyczyścić. Należy odczekać, aż urządzenie ostygnie, a następnie za pomocą gąbki z delikatnym detergentem można pozbyć się osiadłego tłuszczu. Nie wolno używać do czyszczenia środków oraz gąbek mogących spowodować zarysowania powierzchni. W przypadku piekarników w kolorze białym należy również czyścić: panel sterowania, rączkę drzwiczek, pokrętła itp. – dzięki temu unikniemy żółknięcia tych części. Po użytkowaniu piekarnika należy także umyć elementy inox i dokładnie je wysuszyć. Gdy pojawią się plamy trudne do usunięcia nie wolno stosować żadnych środków ściernych lecz specjalnych płynów przeznaczonych do mycia elementów inox lub niewielką ilość ciepłego octu. Szybę drzwiczek należy czyścić gorącą wodą.

„Nie wolno czyścić piekarnika za pomocą strumienia pary”

Czyszczenie drzwiczek piekarnika

Wewnętrzną szybę wewnętrzną piekarnika można w sposób bardzo prosty zdemontować w celu przeprowadzenia czynności czyszczących (rys. 10).

Aby dokonać dokładniejszego czyszczenia drzwiczek piekarnika radzimy zdemontować je według poniżej instrukcji:

- otworzyć całkowicie drzwiczki (rys. 11)
- przekręcić w górę dolne skrzynki formierskie zawiasów aż do zahaczenia tych górnych (rys. 12).
- przymknąć drzwiczki i podnieść je lekko w taki sposób, aby umożliwić dolnym zawiasom wyjście ze szczelin (rys. 13).
- na koniec zdjąć drzwiczki uważając, aby dwa górne zawiasy wyszły ze swoich miejsc.

Po dokonaniu wykonaniu prac czyszczących, należy założyć drzwi piekarnika postępując odwrotnie niż zostało to opisane powyżej.

UWAGA: podczas prac czyszczących nie wolno zdejmować uszczelki przedtrzymującej drzwi (rys. 15).

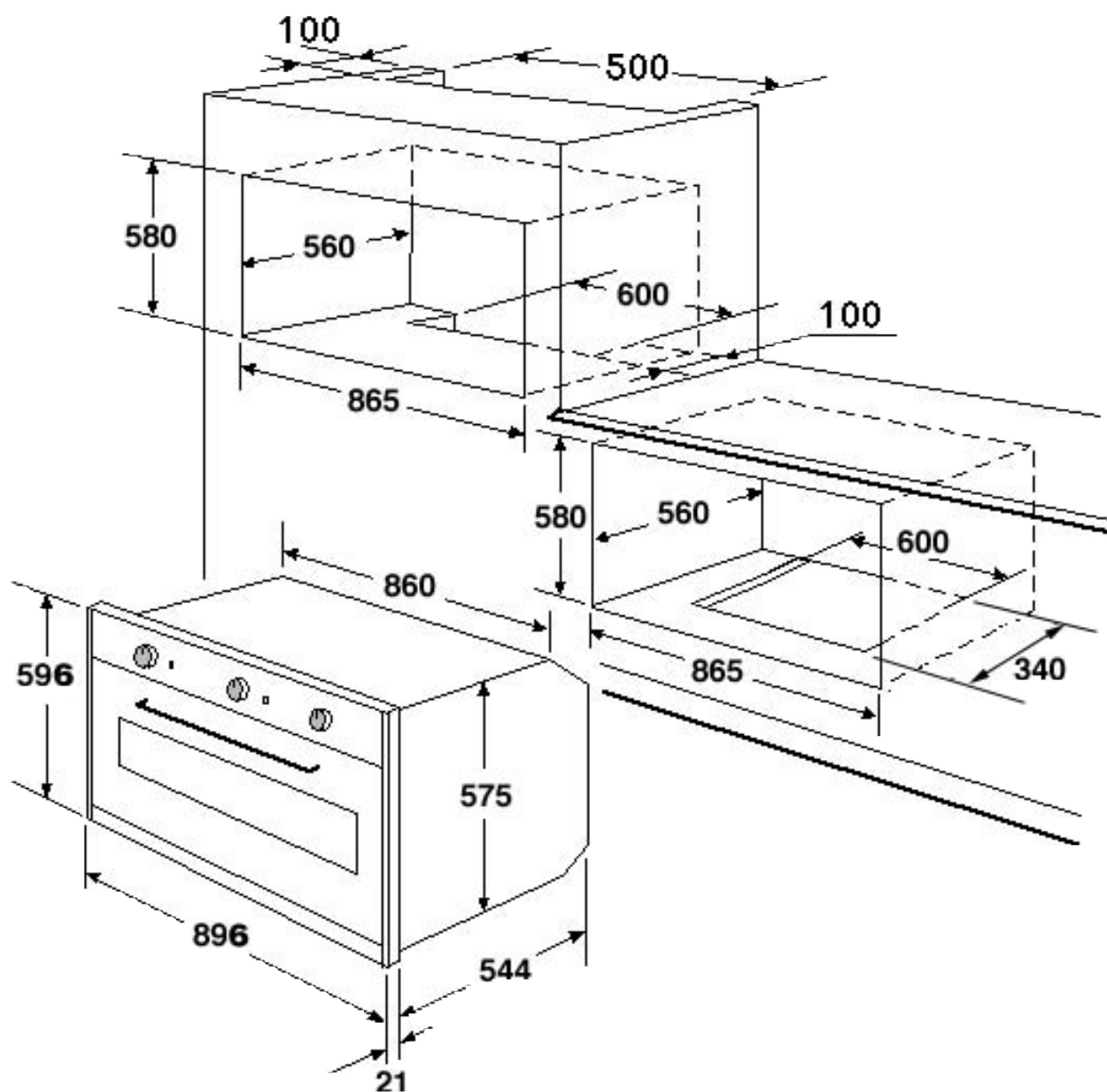
KONSERWACJA

Panele autoczyszczące kataliczne (opcjonalne)

We wszystkich naszych piekarnikach istnieje możliwość zamontowania paneli autoczyszczących, które pokrywają ściany wewnętrzne piekarnika. Te specjalne panele, do montażu na ścianach bocznych oraz tylnej pokryte są specjalnym lakierem katalicznym, który przy standardowym temperaturach pieczenia (200°C) przekształca tłuszcz osiadły na panelach piekarnika w specyficzny pył. Jeśli po skończonym pieczeniu piekarnik nie jest dokładnie oczyszczony należy włączyć go na pusto przez ok. 1 godz. (max 1 godz.), ustawiając temperaturę MAX. Powstały z procesu samooczyszczania pył usuwa się z piekarnika za pomocą wilgotnej gąbki, do czyszczenia nie wolno stosować gąbek ani płynów ściernych. Aby dokonać zakupu paneli autoczyszczących należy zwrócić się do autoryzowanego serwisu.

Wymiana żarówki w piekarniku

Po odłączeniu urządzenia od sieci elektrycznej, należy odkręcić osłonę szklaną żarówki a następnie samą żarówkę (rys. 16) wymieniając ją na taką samą wytrzymałą na wysokie temperatury (E14 – T300°C). Zamontować ponownie szklaną osłonę i podłączyć urządzenie do sieci zasilającej.



Charakterystyka techniczna

Pojemność piekarnika 76 l
 Grzałka grilla 2000 W
 Grzałka górna 1200 W
 Grzałka dolna 1400 W
 Grzałka obiegowa 2600 W
 Żarówka piekarnika max 25 W

Urządzenie to, zanim opuściło fabrykę, przeszło szereg testów kontrolnych przeprowadzonych przez wykwalifikowanych specjalistów tak, aby zagwarantować jego jak najlepsze działanie.

Oryginalne części zamienne znajdują Państwo w naszych autoryzowanych Punktach Serwisowych.

Wszelkie konieczne naprawy czy regulacje powinny być wykonywane przez wykwalifikowanych specjalistów.

Z tego powodu zalecamy, aby zwracali się Państwo do najbliższego autoryzowanego Punktu Serwisowego, podając markę, model, numer fabryczny i rodzaj usterki. Dane dotyczące urządzenia są wytłoczone na tabliczce znamionowej urządzenia, znajdującej się na tylnej części urządzenia.

Informacje te pozwolą pracownikowi serwisu zaopatrzyć się w odpowiednie części zamienne i w konsekwencji zapewnią dokonanie szybkiej i skutecznej naprawy. Radzimy, aby zawsze mieli Państwo pod ręką następujące dane:

MARKA:.....

MODEL:.....

NR FABRYCZNY:.....

Podczas napraw gwarancyjnych wymagane jest przedstawienie dokumentu zakupu (faktury lub rachunku) uprawniającego do skorzystania z gwarancji oraz podstemplowanej przez punkt sprzedaży karty gwarancyjnej.

Nie posiadanie wymaganych dokumentów powoduje utratę prawa do napraw gwarancyjnych.

- ♦ Jakiegokolwiek modyfikacje, naprawy wykonane przez obce serwisy nie autoryzowane przez ARDO S.A. lub osoby postronne powodują utratę praw gwarancyjnych w okresie trwania gwarancji.
- ♦ Uszkodzenia mechaniczne lub uszkodzenia powstałe w skutek błędnego lub niewłaściwego użytkowania urządzenia powodują utratę, praw gwarancyjnych.

W przypadku konieczności skontaktowania się z serwisem, prosimy dzwonić pod numer: **ARDO S.A. – infolinia 0801 676 673**

Этот прибор перед отгрузкой с фабрики был испытан и отлажен опытными квалифицированными специалистами для обеспечения наилучших результатов при использовании. Любой ремонт или наладка, в которой возникнет необходимость, должны производиться с максимальным вниманием и осторожностью квалифицированными специалистами. По этой причине рекомендуем вам обращаться только в наш авторизованный сервисный центр, сообщив марку, модель, заводской номер и тип неисправности вашего прибора. Оригинальные запчасти и дополнительное оборудование имеются только в наших сервисных центрах.

В целях обеспечения безопасности детей и защиты окружающей среды остатки упаковки следует доставлять в центр дифференцированного сбора мусора.

Символ & на изделии или на упаковке указывает на то, что изделие не относится к обычным домашним отходам. Его следует доставлять в соответствующий пункт сбора для утилизации электрических и электронных приборов. При должной переработке этого изделия не допускается отрицательное воздействие на окружающую среду и на здоровье населения, которые могут иметь место при ненадлежащей утилизации. За более детальной информацией по утилизации данного изделия следует связываться с коммунальными службами, с местной службой по утилизации отходов или с магазином, где было приобретено изделие.

Символ  на изделии или на его упаковке указывает, что оно не подлежит утилизации в качестве бытовых отходов. Вместо этого его следует сдать в соответствующий пункт приемки электронного и электрооборудования для последующей утилизации.

Соблюдая правила утилизации изделия, Вы можете предотвратить причинение окружающей среде и здоровью людей потенциального ущерба, который возможен, в противном случае, вследствие неподобающего обращения с подобными отходами.

За более подробной информацией об утилизации этого изделия просьба обращаться к местным властям, в службу по вывозу и утилизации отходов или в магазин, в котором Вы приобрели изделие.

На изделие имеется сертификат Ростеста.

Срок службы бытовой техники ARDO составляет 10 лет от даты производства, при условии ее нормальной эксплуатации в бытовых условиях в соответствии с требованиями инструкции по эксплуатации и гарантийного талона.

Важные замечания и предписания по использованию	стр. 22
Инструкции по установке	23
Инструкции по использованию	25
Инструкции по приготовлению пищи	29
Уход и текущее обслуживание	33
Встраивание и технические характеристики	35 - 68 - 69

При покупке просим Вас изучить основную инструкцию по эксплуатации и проверить правильность заполнения гарантийной книжки и товарного чека. При этом заводской номер и наименование модели приобретенного Вами изделия должны быть идентичны записям в гарантийной книжке. Не допускайте внесения в книжку каких-либо изменений, исправлений. В случае неправильного или неполного заполнения гарантийной книжки немедленно обратитесь к продавцу.

Срок гарантии - 12 месяцев со дня продажи. Во избежание возможных недоразумений, сохраняйте в течение всего срока службы документы, прилагаемые к товару при его продаже, а именно: товарный чек, инструкция по эксплуатации, гарантийная книжка. Проследите, чтобы гарантийная книжка и товарный чек были правильно заполнены и имели печати торговой организации. При отсутствии даты покупки гарантийный срок исчисляется с момента изготовления изделия.

Гарантийное обслуживание не производится в случаях, возникающих после передачи товара потребителю:

- несоблюдения правил эксплуатации,
- механических повреждений, повреждений вследствие воздействия химических веществ, термических повреждений или неправильного применения расходных материалов (стирального порошка и других моющих средств),
- использования изделия в целях, для которых оно не предназначено,
- использования в производственных целях (ресторан, кафе, офис, детский сад, больница и т.д.),
- повреждений или нарушений нормальной работы, вызванных животными или насекомыми,
- блокировки подвижных элементов изделия при попадании во внутренние рабочие объемы посторонних предметов, мелких деталей одежды, жидкостей или остатков пищи,
- неисправностей, вызванных действием непреодолимой силы (пожара, стихийных бедствий и т.п.),
- внесения исправлений в текст гарантийного талона или чека,
- ремонта, разборки и других не предусмотренных инструкцией вмешательств не уполномоченными на это лицами,
- повреждений, возникших вследствие небрежного хранения и/или транспортировки по вине покупателя, транспортной фирмы, торговой или сервисной организации. В этом случае владельцу следует обратиться с претензией в организацию, оказавшую эти услуги,
- отклонения от стандартов и норм питающих или других сетей подключения,
- неправильной установки или подключения изделия,
- необходимости замены осветительных ламп, фильтров, стеклянных и перемещаемых вручную пластиковых деталей.

Уважаемый покупатель!

Примите наши поздравления и благодарность за Ваш выбор.

Этот новый прибор прост в использовании, однако, перед его установкой и включением, следует внимательно прочитать инструкцию. В ней содержится информация, касающаяся правил безопасности при установке, использовании и обслуживании.

- Храните эту инструкцию вместе с прибором в случае переезда или передачи другому лицу.
- **Прибор должен использоваться только в целях, для которых он предназначен, то есть для приготовления пищи в домашних условиях. Любое другое использование считается неправильным и, следовательно, опасным. Не разрешайте детям пользоваться прибором или играть поблизости от него. Следите за детьми в течение всего времени приготовления пищи, чтобы они не прикасались к горячим поверхностям и не находились поблизости от включенного прибора.**
- **Во время использования прибора, следите, чтобы дети и лица, которые не могут обходиться без посторонней помощи, не дотрагивались до горячих поверхностей и не находились рядом с работающим прибором.**
- Установка и обслуживание должны осуществляться только квалифицированными специалистами, знающими действующие нормы установки электрических приборов.
- Перед тем как выполнять какую-либо операцию по очистке или обслуживанию прибора, следует отключить его от электросети и подождать, пока он остынет.
- Замена шнура питания должна производиться квалифицированными специалистами. Для этого следует обращаться в авторизованный сервисный центр.
- При работе гриля доступные части прибора могут сильно нагреваться, поэтому не разрешайте детям находится поблизости от прибора.
- В случае неисправности и/или неудовлетворительной работы следует выключить прибор, отключить его от электросети и обратиться в ближайший авторизованный сервисный центр. Ремонт, произведенный лицами, не имеющими соответствующей подготовки, может нанести ущерб прибору.

ПОДКЛЮЧЕНИЕ К ЭЛЕКТРОСЕТИ

Прибор оснащен трехполюсным шнуром питания и предназначен для работы от источника переменного тока с однофазным напряжением 230В – 50 Гц. Заземляющий провод обозначен желто-зеленым цветом.

ПОДКЛЮЧЕНИЕ ШНУРА ПИТАНИЯ К СЕТИ

Подсоедините к шнуру питания вилку, соответствующую нагрузке, указанной на табличке с характеристиками (рис. 1 и 2). Если подсоединение производится непосредственно к сети, установите между духовкой и сетью всеполюсный выключатель, рассчитанный на нагрузку прибора, с минимальным просветом между контактами 3 мм. Помните, что шнур заземления не должен прерываться выключателем.

Перед тем, как подключать прибор к электрической сети, удостоверьтесь, что:

- Токопропускная способность и напряжение в сети и розетках соответствуют аналогичным характеристикам духовки и рассчитаны на максимальную нагрузку, которые указаны на маркировочной табличке, или в прилагаемой инструкции.
- Розетка или электрооборудование надежно заземлены согласно действующим нормам и положениям. В случае несоблюдения этих правил производитель снимает с себя всякую ответственность.
- Прибор должен быть размещен таким образом, чтобы обеспечить доступ к вилке или к выключателю.
- После подключения к электрической сети проверьте, чтобы шнур питания не соприкасался с нагревающимися частями духовки.
- Для подсоединения к сети не используйте удлинители, переходники или адаптеры, так как они могут привести к опасному перегреву (рис. 3)..

Производитель не несет ответственности за прямой или косвенный ущерб, возникший вследствие неправильной установки или подключения, ошибочного использования или несоответствующего обслуживания прибора. Необходимо, чтобы все операции по установке и электрическому подключению выполнялись квалифицированными специалистами в соответствии с действующими нормами.

ВСТРАИВАНИЕ И СБОРКА

Вставьте духовку в соответствующее отверстие в мебели, поставьте и продвигайте вглубь до упора боковых стоек в заднюю стенку. Размеры духовки и отверстия для встраивания указаны в технических характеристиках.

- Откройте дверцу и закрепите духовку при помощи соответствующих винтов, вставляющихся в боковые стойки (рис. 4). Отверстия закройте заглушками.
- В цокольной части и в днище мебели, в которой устанавливается духовка, следует подготовить отверстия для надежного забора воздуха и его свободной циркуляции вокруг духовки (рис. 5), что обеспечит ее нормальную работу и предохранит мебель от повреждения.

Проверьте, чтобы духовка была надежно закреплена в соответствии с приведенной выше инструкцией, и чтобы электрические детали не соприкасались с металлическими частями прибора. Клей, используемый для крепления ламината к мебели, должен выдерживать температуру не ниже 90° C во избежание деформаций и отклеивания покрытия.

В случае, если производится также установка электрической варочной поверхности, электрическое подключение варочной поверхности и духовки производится отдельно. Это следует делать как для обеспечения электробезопасности, так для облегчения демонтажа духовки.

После завершения электрического подключения напряжение следует подавать только после установки духовки в мебели.

Перед началом использования духовки рекомендуется:

- снять защитную пленку со стекла дверцы (если предусмотрена)
- прогреть духовку при максимальной температуре в течение примерно 45 минут (чтобы удалить неприятный запах и дым, вызванные горением фрагментов термоизоляции)
- тщательно вымыть внутреннюю часть духовки водой с мылом и промыть чистой водой (рис. 6).

ОЧЕНЬ ВАЖНО: во время использования передняя часть прибора ощутимо нагревается, поэтому не разрешайте детям находиться рядом с включенной духовкой.

Данный прибор соответствует Директивам ЕЭС:

- 73/23 + 93/68 (приборы низкого напряжения)
- 89/336 (электромагнитная совместимость)
- 89/109 (детали, находящиеся в контакте с продуктами питания)
- 96/2002 (WEEE)

РУЧКИ УСТАНОВКИ РЕЖИМА НАГРЕВА И РЕГУЛИРОВКИ ТЕМПЕРАТУРЫ

Ручка выбора режима и ручка термостата позволяют устанавливать различные функции духовки и выбирать температуру, наиболее подходящую для приготовления различных блюд.



Включение лампочки подсветки духовки без включения какого-либо нагревательного элемента. Во время работы духовки подсветка всегда включена.

РАЗМОРАЖИВАНИЕ



При включении вентилятора внутри духовки начинает циркулировать холодный воздух. Ручка термостата должна находиться в положении 0. Ни один из нагревательных элементов не задействован.

ТРАДИЦИОННАЯ ЖАРКА



При выборе этой функции включаются верхний и нижний нагревательные элементы. Температура может регулироваться термостатом от 50°C до максимальной (MAX). Этот тип жарки подходит для приготовления любого блюда, благодаря отличному распределению тепла в духовке.

ЖАРКА С ПРИНУДИТЕЛЬНОЙ КОНВЕКЦИЕЙ



При выборе этой функции включаются верхний и нижний нагревательные элементы, а также вентилятор. Температура может регулироваться термостатом от 50°C до максимальной (MAX).



Включаются нижний нагревательный элемент и вентилятор. Температура может регулироваться термостатом от 50°C до максимальной (MAX).



Включаются задний нагревательный элемент и вентилятор. Температура может регулироваться термостатом от 50°C до максимальной (MAX).



ЖАРКА НА ГРИЛЕ

При выборе этой функции включаются нагревательный элемент гриля и мотор вертела (250°C).



Включаются нагревательный элемент гриля и вентилятор (250°C).

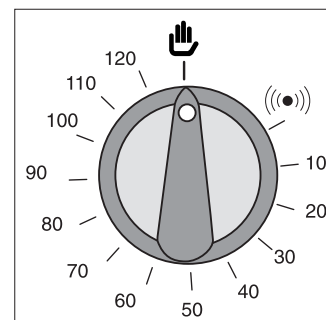
Приготовление блюд во всех вышеперечисленных режимах осуществляется с закрытой дверцей духовки.

ИНСТРУКЦИИ ПО ИСПОЛЬЗОВАНИЮ

ЭЛЕКТРОМЕХАНИЧЕСКИЙ ТАЙМЕР С СИГНАЛОМ ВРЕМЕНИ ОКОНЧАНИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Это прибор с возможностью установки времени от 0 до 120 минут выполняет двойную функцию: сообщает об окончании времени приготовления и автоматически выключает духовку. Для включения таймера вначале следует повернуть ручку по часовой стрелке и установить ее в положение ((•)). Затем завести сигнальное устройство почти полным поворотом ручки. Повернуть ручку обратно и установить требуемое время приготовления.

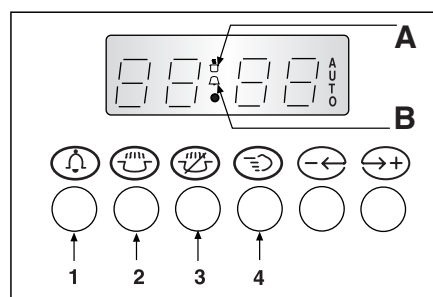
По истечении запрограммированного времени раздастся звуковой сигнал и духовка автоматически выключится. Для использования духовки в ручном режиме без таймера ручку следует установить в исходное положение, поворачивая ее против часовой стрелки до совмещения соответствующей отметки на ручке с символом .



ИНСТРУКЦИИ ПО ПОЛЬЗОВАНИЮ ЭЛЕКТРОННЫМ ПРОГРАММАТОРОМ

Установка текущего времени

При подключении электропитания на дисплее появится мигающее обозначение 0.00. Нажмите одновременно кнопки (1) и (2) и установите текущее время, пользуясь кнопками (-) и (+), нажимая их не более 4 секунд. Духовка останется в ручном режиме и ею можно будет пользоваться без программирования.



Общие указания

- между 22.00 и 6.00 яркость дисплея автоматически уменьшается
- если звуковой сигнал не отключить (как будет указано в последующих инструкциях), он автоматически отключится через 2 минуты
- каждый из описываемых ниже режимов активируется примерно через 4 секунды после его установки
- максимальное время программирования составляет 23 часа 59 минут
- в случае отключения электроэнергии отменяются все установленные режимы; при включении электроэнергии на дисплее появится мигающее обозначение 0.00. Для восстановления работы духовки следует заново установить текущее время и требуемую программу.

Таймер со звуковым сигналом

Для использования в качестве простого таймера со звуковым сигналом, следует нажать кнопку (1) и запрограммировать требуемое время при помощи кнопок (-) и (+), нажимая их не более 4 секунд. На дисплее снова появится

текущее время и включится обозначение (B). Для отключения звукового сигнала следует нажать любую кнопку от (1) до (4); обозначение (B) погаснет.

Программирование времени окончания приготовления

Для того чтобы сразу приступить к приготовлению и установить требуемое для него время, выполните следующие операции:

- выберите желаемые режим и температуру при помощи ручки выбора программ и термостата
- нажмите на кнопку (2) и установите время приготовления при помощи кнопок (-) и (+), нажимая их не более 4 секунд. На дисплее снова появится текущее время, и включатся контрольные лампочки (A) и (AUTO). Время, оставшееся до окончания приготовления, можно проверить нажатием кнопки (2), при помощи этого же действия его можно изменить.

Для отмены заданной программы установите значение времени приготовления 0.00 и, после появления текущего времени, нажмите кнопку (4) для возврата в ручной режим. По окончании приготовления раздастся звуковой сигнал, и духовка автоматически выключится. Для отключения звукового сигнала нажмите любую кнопку от (1) до (4). Для перехода в ручной режим нажмите кнопку (4).

Программирование начала и окончания приготовления

Для программирования начала и длительности приготовления выполните следующие операции:

- выберите желаемые режим и температуру при помощи ручки выбора программ и термостата
- нажмите на кнопку (2) и установите требуемую длительность приготовления при помощи кнопок (-) и (+), нажимая их не более 4 секунд
- нажмите кнопку (3) и таким же образом установите время окончания приготовления.

На дисплее снова появится текущее время и включится контрольная лампочка (AUTO), а после начала приготовления включится также лампочка (A). Для отмены заданной программы установите значение времени приготовления 0.00 и, после появления текущего времени, нажмите кнопку (4) для возврата в ручной режим.

По окончании приготовления раздастся звуковой сигнал, и духовка автоматически выключится. Для отключения звукового сигнала нажмите любую кнопку от (1) до (4). Для перехода в ручной режим нажмите кнопку (4).

СИСТЕМА БЛОКИРОВКИ ДЛЯ БЕЗОПАСНОСТИ ДЕТЕЙ

Программатор оснащен системой безопасности, которая блокирует программирование приготовления и следовательно включение духовки.

Включение блокировки:

- нажмите одновременно кнопки (1) и (2) и удерживайте их примерно 8 секунд
- на дисплее появится надпись "ON" (ВКЛ); отпустите кнопки

- нажмите кнопку (+); на дисплее появится надпись “OF” (ВЫКЛ) и символ «...ключ...»

Это означает включение системы блокировки. Через 5 секунд на дисплее появится воспроизведение текущего времени и символ «...ключ...»

Отключение блокировки:

- нажмите одновременно кнопки (1) и (2) и удерживайте их примерно 8 секунд
- на дисплее появится надпись “OF” (ВЫКЛ); отпустите кнопки
- нажмите кнопку (+); на дисплее появится надпись “ON” (ВКЛ)

Это означает отключение системы блокировки. Через 5 секунд на дисплее появится воспроизведение текущего времени.

КОНТРОЛЬНАЯ ЛАМПОЧКА ТЕРМОСТАТА (°C)



Включается каждый раз, когда термостат включается для стабилизации температуры внутри духовки, и отключается, когда температура достигает заданного значения.

КОНТРОЛЬНАЯ ЛАМПОЧКА ВКЛЮЧЕНИЯ ДУХОВКИ (~)



Включается, когда духовка находится под напряжением, и будет гореть при использовании всех режимов.

ТЕРМОСТАТ БЕЗОПАСНОСТИ

Прерывает подачу электропитания, чтобы избежать перегрева, вызванного неправильным использованием духовки или неисправностью одной из деталей. Если срабатывание этого устройства вызвано неправильным использованием, перед повторным включением достаточно подождать, пока прибор остынет. Если срабатывание термостата безопасности вызвано неисправностью какой-либо детали, следует обратиться в авторизованный сервис.

ВЕНТИЛЯТОР ОХЛАЖДЕНИЯ

Духовка оснащена вентилятором охлаждения внутренних деталей. Он включается автоматически в любом режиме работы духовки.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ В ДУХОВКЕ

При использовании любого режима работы дверца духовки должна быть закрыта

Для успешного приготовления блюд в духовке рекомендуется предварительно нагревать ее до требуемой температуры. Только при приготовлении очень жирного мяса можно ставить блюдо в холодную духовку. Для запекания мяса не используйте противень с низкими бортиками или неглубокую миску (рис. 7), чтобы как можно меньше испачкать стенки духовки каплями жира и избежать подгорания соуса и образования дыма. Пользуйтесь противнями с высоким бортиком, предпочтительно из керамики и располагайте их на решетке примерно на среднем уровне. В таблице указаны примеры регулировки термостата и установки времени приготовления для статических режимов. Следует учесть, что в конвекционных режимах заданная температура достигается за более короткое время нежели в статических. За одно и то же время будет достигнута несколько более высокая температура. Время приготовления может варьироваться в зависимости от используемых продуктов, равномерности их структуры и объема. Мы уверены, что после приготовления нескольких блюд вы приобретете необходимый опыт для самостоятельного изменения значений, приведенных в таблице.

Некоторые практические советы для экономии электроэнергии

Духовку можно выключать за несколько минут до окончания времени приготовления, остаточной температуры будет достаточно для завершения приготовления. Старайтесь открывать дверцу как можно реже: проверяйте степень готовности блюда через стекло (лампочка подсветки все время включена).

Общие рекомендации

В духовке предусмотрено несколько режимов нагрева:

- традиционный режим для запекания мяса по особым рецептам
- конвекционный режим для приготовления тортов, печенья и т. д.

При выборе конвекционного режима рекомендуется максимально использовать его преимущества: для приготовления мяса и тортов на нескольких уровнях или для приготовления нескольких блюд, экономя время и электроэнергию.

Конвекционный режим



При данном режиме в духовке происходит непрерывная циркуляция горячего воздуха.

Этот режим особенно подходит для приготовления на двух уровнях.

Температура ниже, чем при традиционном, благодаря чему экономятся время и электроэнергия. В духовке имеется моментально нагревающийся источник тепла, благодаря чему заданная температура достигается за очень короткое время. Для большего нагрева нижней части духовки следует включать только нижний нагревательный элемент.

Традиционный режим



Особенно подходит для приготовления дичи и птицы, для выпекания хлеба и бисквитов. Обычно блюдо ставится в духовку, когда температура в ней достигнет необходимого уровня, то есть когда погаснет желтая контрольная лампочка.

ЖАРКА НА ГРИЛЕ



Для приготовления на гриле или на решетке следует предварительно разогреть духовку в течение примерно 5 минут. При жарке на гриле инфракрасное тепловое излучение исходит из расположенного сверху нагревательного элемента, что особенно подходит для жарки тонких кусков мяса и тостов. Мясо и рыба, предназначенные для приготовления на гриле и размещаемые на решетке, должны быть слегка смазаны растительным маслом. Решетку следует размещать на уровне ближе или дальше от нагревательного элемента в соответствии с толщиной мяса. В таблице, приводимой дальше, приведено несколько примеров времени жарки и размещения блюд. Время жарки может варьироваться в зависимости от используемых продуктов, равномерности их структуры и объема.

Использование гриля и вертела

В ПРОЦЕССЕ РАБОТЫ НЕКОТОРЫЕ ЧАСТИ ДУХОВКИ МОГУТ СИЛЬНО НАГРЕВАТЬСЯ. ПОЭТОМУ НЕ РАЗРЕШАЙТЕ ДЕТЯМ НАХОДИТЬСЯ ВБЛИЗИ РАБОТАЮЩЕГО ПРИБОРА

При использовании вертела насадите курицу или кусок мяса на шампур, обязательно закрепив между двумя вилками, и уравновесив, чтобы избежать лишних усилий электромотора.

Установите шампур на подставку, используя для этого кольцо, которое находится рядом с ручкой (рис. 8). Отвинтите и снимите ручку шампура (она понадобится, только чтобы вынуть готовое блюдо из духовки). Задвиньте подставку до упора и вставьте наконечник шампура в гнездо электромотора. На нижний уровень установите поддон для сбора сока,

ВЫПЕЧКА

Циркуляция воздуха в духовке обеспечивает моментальное равномерное распределение тепла. Нет необходимости в предварительном нагреве духовки. В духовке можно устанавливать несколько противней. Нельзя использовать только первый уровень сверху. Одновременно с выпечкой можно готовить и другие блюда (рыбу, мясо и т. д.), не опасаясь впитывания привкуса и запаха. Одновременное приготовление нескольких блюд возможно, если для них предусмотрена одна и та же температура.

ПОДРУМЯНИВАНИЕ



Этим термином обозначается изменение поверхности, как правило, уже готового блюда. После подогрева в духовке оно приобретает хрустящую румяную корочку.

Подходит для приготовления следующих блюд: клёцки, полента, рис, лазанья, запеканки из макаронных изделий и овощи с бешамелью.

ОБНОВЛЕНИЕ

Помимо придания свежего вида любому продукту, этот режим особенно подходит для обновления хлеба, даже трех- или четырехдневной давности. Положите хлеб на решетку, смочите небольшим количеством воды и поместите в духовку минут на десять, установив температуру 220-250°C.

РАЗМОРАЖИВАНИЕ

Размораживание производится также как и при комнатной температуре с тем преимуществом, что происходит это гораздо быстрее. Вместо десяти часов один килограмм мяса размораживается за один час. Положите мясо в упаковке на тарелку и поставьте в духовку.

При помощи этой функции можно стерилизовать посуду для хранения готовых блюд.

ЗАЩИТНЫЙ ФИЛЬТР ВЕНТИЛЯТОРА (OPTIONAL)

Во время приготовления мяса, чтобы не допустить загрязнения вентилятора жирными испарениями, следует пользоваться прилагаемым в комплекте фильтром.

По окончании приготовления снимите фильтр и тщательно промойте.

Для установки фильтра прислоните его к задней стенке, совместив с вентилятором, и нажмите вниз выступающий язычок. Чтобы снять фильтр, проделайте операцию в обратном порядке (рис. 9).

ВНИМАНИЕ: *Не используйте фильтр при приготовлении других продуктов.*

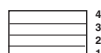
ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

В таблице приведено несколько примеров регулировки термостата и установки времени приготовления. Время приготовления может варьироваться в зависимости от используемых продуктов, равномерности их структуры и объема. Мы уверены, что после приготовления нескольких блюд вы приобретете необходимый опыт для самостоятельного изменения значений, приведенных в таблице.

ПРИМЕЧАНИЕ:

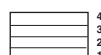
- Для приготовления говядины, телятины, свинины, индейки с костями и рулетов время, указанное в таблице следует увеличить примерно на 20 минут.
- Указание номера уровня приведено в таблице с учетом приготовления сразу нескольких блюд.
- Время приготовления относится только к приготовлению одного блюда. Если готовится сразу несколько блюд, время следует увеличить на 5-10 минут.

ТАБЛИЦА ПРИГОТОВЛЕНИЯ БЛЮД В ДУХОВКЕ



Название блюда	№ уровня	Температура духовки °C	Время минуты
БЛЮДА			
Запеченное мясо длительного приготовления	2	220-250	В зав-ти от кол-ва
Запеченное мясо быстрого приготовления	2	225-250	50-60
Птица (цесарка, утка и т. д.)	1	210-250	150-180
Курица	2	225-250	50-60
Дичь	1	200-225	В зав-ти от кол-ва
Рыба	1	180-200	20-25
ВЫПЕЧКА			
Рождественский торт	На дне	160-200	60-70
Кекс	На дне	170-180	90-100
Апельсиновый торт	На дне	170-180	80-100
Савойское печенье	2	200	40-45
Булочки	2	215-230	35-40
Изделия из слоеного теста	2	215	30-40
Бисквит	2	200-215	30-35
Безе	1	140	60-80
Пирожки с вареньем	2	215-230	30
Фруктовый торт (песочное тесто)	2	250	30-35
Фруктовый торт (дрожжевое тесто)	2	230	20-30

ТАБЛИЦА ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ БЛЮД С ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ ГРИЛЯ



Название блюда	Вес кг	№ уровня	Температ. °C	Время предварит. разогрева	Время минуты
Отбивные из телятины	1	3	250	5	8-10
Отбивные из баранины	“	“	“	“	12-15
Печень	“	“	“	“	10-12
Рулеты	“	“	“	“	12-15
Сердце телячье	“	“	“	“	12-15
Мясо запеченное в сетке	“	“	“	“	20-25
½ курицы	-	“	“	“	20-25
Рыбное филе	-	“	“	“	12-15
Фаршированные помидоры	-	“	“	“	10-12

Перед тем как приступить к выполнению какой-либо операции по уходу и обслуживанию, следует отключить прибор от электросети.

ВНЕШНИЕ ЧАСТИ ДУХОВКИ

Чтобы надолго сохранить блеск эмалированной поверхности, следует мыть духовку после каждого использования. Подождите, пока духовка остынет, затем удалите жировые отложения при помощи губки, смоченной в теплом мыльном растворе, или используя специальные средства, имеющиеся в продаже. Запрещается использовать абразивные губки, которые могут непоправимо повредить эмалированную поверхность. На духовках белого цвета каждый раз после использования следует мыть также панель управления, ручки регулировки и ручку дверцы, чтобы предотвратить их пожелтение вследствие воздействия жирных испарений. После пользования духовкой следует тщательно вымыть водой детали из нержавеющей стали и вытереть их насухо мягкой тряпкой или замшей. Для устойчивых пятен следует использовать обычные неабразивные чистящие средства или специальные средства для нержавеющей стали, либо подогретый уксус.

Стекло дверцы следует мыть только теплой водой и вытирать мягкой тряпкой.

Не следует использовать для очистки горячий пар.

ОЧИСТКА ДВЕРЦЫ ДУХОВКИ

Чтобы помыть внутренне стекло духовки, его можно легко снять, выкрутив отверткой четыре крепежных винта (рис. 10).

Для более полной очистки дверцы рекомендуется ее разобрать, выполняя следующие операции:

- полностью откройте дверцу (рис. 11)
- поверните по направлению вверх скобы нижних петель, пока они не зацепят верхние (рис. 12)
- прикройте дверцу, слегка приподняв, чтобы нижние петли вышли из пазов (рис. 13)
- вынуть дверь (14), проследив, чтобы верхние петли вышли из петель.

После завершения очистки вставьте дверцу на место, повторяя вышеописанные операции в обратном порядке.

Внимание: во время очистки дверцы не снимайте уплотнительную прокладку (рис. 15).

Самоочищающиеся каталитические панели (приобретаются отдельно)

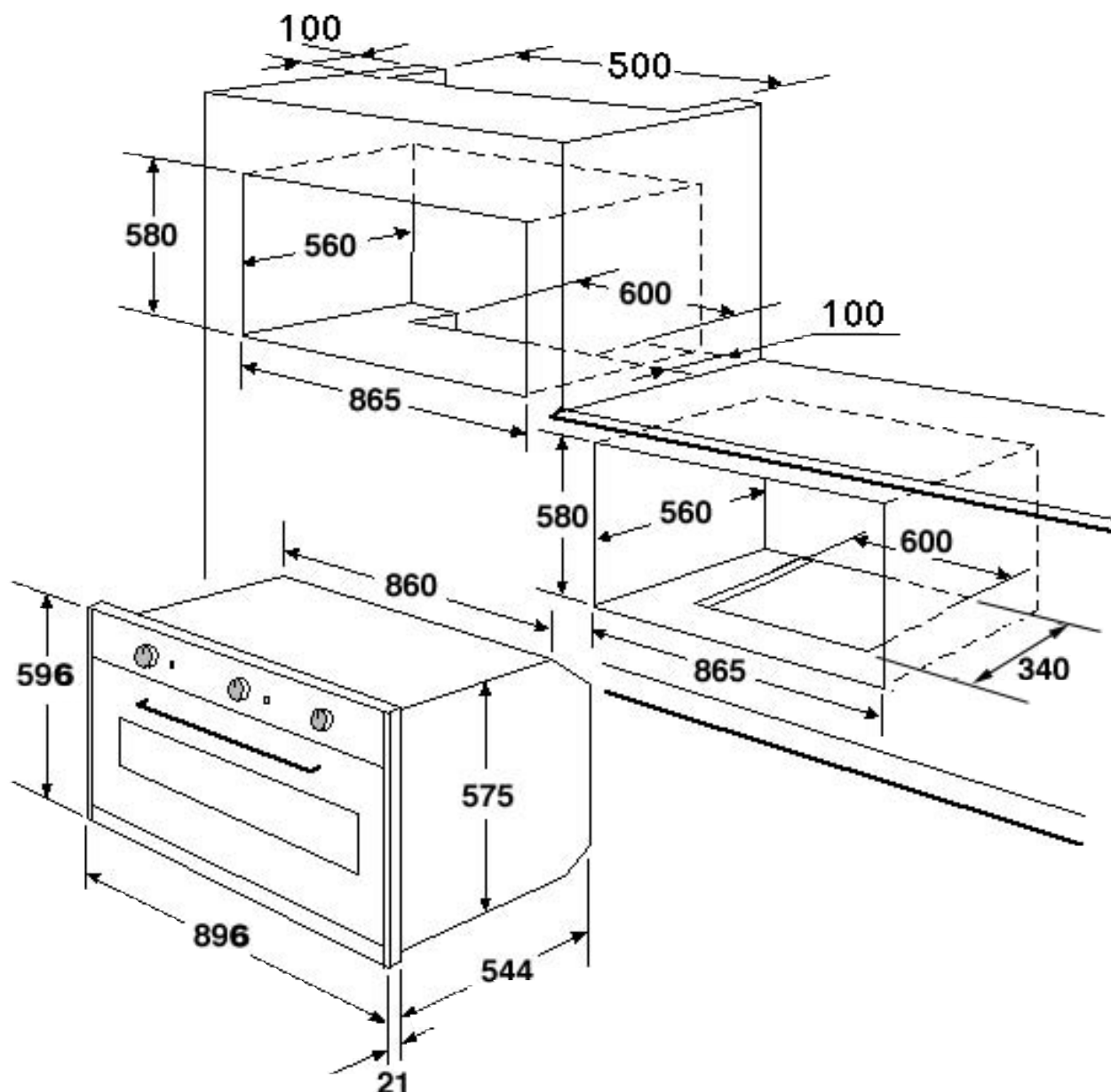
Во всех духовках предусмотрена возможность установки самоочищающихся панелей, защищающих стенки от загрязнения. Эти панели предназначены для крепления на задней и боковых стенках, покрыты особой каталитической микропористой эмалью, постепенно окисляющей и испаряющей масло и жир, удаляя их во время работы при температуре выше 200°C. Если после приготовления очень жирного блюда духовка не была очищена, следует включить без продуктов, установив максимальную температуру на время, необходимое для очистки (максимум 1 час). Самоочищающиеся панели не надо мыть при помощи абразивных или содержащих кислоту и щелочь моющих средств. Достаточно только регулярно протирать их от пыли влажной тряпкой. Эти панели продаются в качестве дополнительного оборудования.

Замена лампочки подсветки духовки

После отключения духовки от сети открутите защитный стеклянный колпак и выкрутите лампочку (рис. 16), замените ее на новую, устойчивую к воздействию высоких температур и соответствующую следующим характеристикам (E14 – T 300°C).

Установите на место защитный стеклянный колпак и включите духовку в сеть.

Производитель не несет ответственности за возможные неточности, допущенные в настоящей инструкции, которые возникли в процессе печати. Производитель оставляет за собой право привносить в свои изделия изменения, которые сочтет необходимыми или полезными.



Объем духовки

76 л

Характеристики электрооборудования

Нагревательный элемент гриля	2000 Вт
Верхний нагревательный элемент	1200 Вт
Нижний нагревательный элемент	1400 Вт
Круговой нагревательный элемент	2600 Вт
Лампочка подсветки	макс.25 Вт

Наша продукція, перед тим, як залишити фабрику, була випробувана та відлагоджена кваліфікованим і досвідченим персоналом з метою забезпечення найкращих функціональних результатів.

Кожний ремонт або полагодження та регулювання повинні бути виконані кваліфікованим персоналом і з максимальною уважністю. Ось чому радимо завжди звертатись до Вашого продавця або ж до нашого сервісного центру, зазначивши марку, модель, заводський номер та неполадку Вашої плити. Подібна інформація допоможе представнику сервіс-центру підібрати необхідні запчастини і гарантує своєчасне та ефективне обслуговування.

Також пам'ятайте, що оригінальні запчастини та аксесуари можна замовити та придбати в наших сервісних центрах та уповноважених магазинах.

ЗАЛИШКИ УПАКОВКИ ПОТРІБНО ЗДАТИ В ПУНКТ УТИЛІЗАЦІЇ ВІДХОДІВ, ДЕ ВОНИ МОЖУТЬ БУТИ ПЕРЕРОБЛЕНІ.

Пам'ятайте, що діти не повинні гратися з компонентами упаковки, тому що картон, поліетилен, цвяхи тощо є потенційним джерелом небезпеки.

Цей  символ на виробі або на його упаковці позначає, що з ним не можна поводитися, як із побутовим сміттям. Замість цього його необхідно повернути до відповідного пункту збору для переробки електричного та електронного обладнання. Забезпечуючи належну переробку цього виробу, Ви допомагаєте попередити потенційні негативні наслідки для навколишнього середовища та здоров'я людини, які могли би виникнути за умов неналежного позбавлення від цього виробу. Щоб отримати детальнішу інформацію стосовно переробки цього виробу, зверніться до свого місцевого офісу, Вашої служби утилізації або до магазину, де Ви придбали цей виріб.

З М І С Т

ЗАГАЛЬНІ ПОЛОЖЕННЯ.....	стор.38
Інструкції з установаження.....	стор.39
Інструкції по експлуатації.....	стор.41
Приготування.....	стор. 45
Чистка та догляд.....	стор. 49
Вбудування та технічні характеристики.....	стор.51 - 68 - 69

Шановний Клієнте!

Ви придбали наш виріб, за що ми Вам щиро вдячні. Цей новий прилад є простим у користуванні, однак перед початком його експлуатації важливо уважно прочитати цю інструкцію для правильного встановлення, ефективної експлуатації та досягнення найкращих результатів.

- Радимо тримати цю інструкцію разом з духовкою, щоб у разі потреби передати її новому власнику.
- * **Цей прилад спроектовано тільки для домашнього вжитку. Духовка повинна експлуатуватися дорослими, отже радимо, щоб діти не наближувались з намірами погратись з нею. Також слідкуйте, щоб діти під час роботи приладу не торкались нагрітої поверхні та не знаходились рядом з ним.**
- Установлення та підключення приладу повинно виконуватись тільки досвідченим та кваліфікованим персоналом згідно з діючими нормами.
- Перед доглядом та чисткою відключити духовку з електромережі та зачекати, поки вона охолоне.
- * У разі пошкодження шнура живлення не повинен замінюватись користувачем. Якщо є потреба в його заміні, звертайтеся виключно до кваліфікованих спеціалістів.
- Коли включається гриль, деякі доступні частини можуть сильно нагріватись. При цьому дітям краще знаходитись на відстані.
- У випадку вірогідних поломок чи ремонтів звертайтеся до уповноважених сервісних центрів, вимагаючи, щоб запчастини були оригінальними. Ремонт, виконаний некваліфікованим спеціалістом, може спричинити збитки.

Електричне підключення

Духовки оснащено триполярним шнуром живлення; вони розраховані на роботу з монофазовою напругою = 230 В – 50 Гц змінного струму. Заземлювальний провід має жовто-зелений колір.

Підключення шнура живлення до мережі

Приєднати до шнура живлення вилку, що може витримати навантаження, вказане на табличці “Характеристики приладу” (мал.1 і 2). У випадку безпосереднього підключення до електромережі (без вилки) потрібно встановити між приладом та мережою неполярний перемикач, розрахований на відповідне навантаження, мінімальна відстань між контактами якого = 3 мм. (пам’ятайте, що заземлювальний провід жовто-зеленого кольору не повинен перемикатись перемикачем).

Перед електропідключенням пересвідчитись, що:

- навантаження вашого електрообладнання та розетки відповідає максимальній потужності духовки (див. табличку “Характеристики приладу”);
- **розетка та електрообладнання мають ефективне заземлення згідно з діючими нормативами;**
- розетка або неполярний перемикач є легкодоступними після підключення духовки;
- після підключення до електромережі пересвідчитись, що шнур живлення не контактує з частинами, що можуть перегріватись.
- Не слід користуватись подовжувачами, адаптерами, тощо, щоб уникнути перенагрівання та займання (мал.3).

Виробник не відповідає за вірогідні прямі чи побічні збитки, спричинені помилковим підключенням чи установкою. Всі операції стосовно електропідключення та установлення духовки повинні виконуватись кваліфікованим спеціалістом згідно діючих нормативів та правил.

Вбудування та закріплення духовки

Встановити прилад в підготовлений у меблях отвір таким чином, щоб бокові стійки зійшлись зі стінками меблів. Розміри духовки та отвору зображено схематично.

***Відкрити дверцята, де потрібно, та закріпити духовку 4-а гвинтами через отвори бокових стійок духовки (мал.4). Після цього закрийте отвори кришечками.**

***Цоколь та дно отвору повинні бути фрезерованими, як показано на мал.5, для надійного доступу та вільної циркуляції повітря навколо духовки, що дозволить нормальне функціонування та не пошкодить меблі.**

Зверніть увагу на те, щоб духовку було зафіксовано абсолютно надійно, як наведено вище, і щоб електрочастини були ізольовані таким чином, щоб вони не контактували з металевими.

Клей, що з'єднує меблевий ламінат, повинен витримувати температуру не нижче 90*С , щоб уникнути деформації та розклеювання обшивки.

У випадку підключення робочої поверхні з електроконфорками, електропідключення плити та духовки потрібно виконувати окремо, як з точки зору електробезпеки, так і для зручного діставання духовки.

Включати духовку слід тільки після електропідключення та повного вбудування в меблі.

Перед початком експлуатації рекомендуємо наступне:

- зняти спеціальну захисну плівку зі скляних дверцят духовки (якщо передбачено);
- розігріти порожню духовку при максимальній температурі близько 45 хв., щоб видалити неприємні запахи ізоляційних термічних матеріалів;
- акуратно помити внутрішню частину духовки розчином мильної води та добре висушити (мал.6)

Важливо: під час експлуатації передня частина духовки може сильно нагріватись. Рекомендуємо, щоб діти не наближувались до включеної духовки.

Цей прилад виготовлено згідно з Директивами ЄЕС:

- 73\23 + 93\68 (прилади низької напруги)
- 89\336 (електромагнітна сумісність)
- 89\109 (частини, що контактують з продуктами)
- 96\ 2002 (Директива WEEE)

Функції духовки та регулювання температури

Ручками **селектора управління та термостата** можна вибрати різні функції духовки та температуру приготування страв.



Світиться лампочка духовки, а нагрівальні елементи (електро-нагрівачі) не включаються. Під час функціонування духовки лампочка завжди світиться.

Розморожування

Включається мотовентилятор, який рівномірно розподіляє холодне повітря усередині духовки і цим сприяє швидкому розморожуванню заморожених продуктів. Ручка термостата повинна знаходитись на позначці “0”. Нагрівальні елементи відключені.

Традиційне приготування

Включаються верхній та нижній нагрівальні елементи. Температура регулюється термостатом від 50*С до МАКС. При цій функції можна готувати будь-які страви завдяки оптимальному рівню розподілення температури.

Приготування з конвекцією

Включаються верхній та нижній нагрівальні елементи та мотовентилятор. Температура регулюється від 50*С до МАКС.



Включається нижній нагрівальний елемент і мотовентилятор; температура регулюється від 50*С до МАКС.



Включається задній нагрівальний елемент і мотовентилятор; температура регулюється від 50*С до МАКС.

Приготування з грилем

Включаються нагрівальний елемент гриля і моторчик рожна



Включається нагрівальний елемент гриля і мотовентилятор

Встановити термостат на позначку = 250*С.

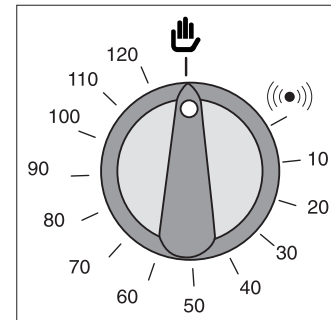
Всі види приготувань повинні виконуватись при зачинених дверцятах духовки.

Функціонування можливих компонентів

Програматор закінчення приготування

З допомогою цієї функції, що регулюється від 0 до 120 хв., можна запрограмувати час закінчення приготування та відключення духовки. Щоб користуватися нею спочатку поверніть ручку за годинниковою стрілкою в положення «(••)», тоді продовжуючи заводити акустичний сигнал, поверніть ручку майже на повний оберт, і, нарешті, повертаючи ручку назад, можна встановити бажаний час. По закінченні запрограмованого часу лунає акустичний сигнал і одночасно духовка автоматично відключається.

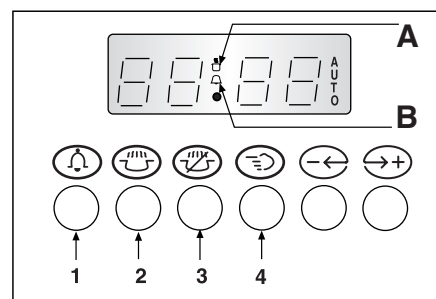
Для користування духовкою в ручному режимі без програматора установити ручку, повертаючи її проти годинникової стрілки, в позицію зі символом 



Електронний програматор

Установка поточного часу

При електричному підключенні на дисплеї мигають 0.00. Натиснути одночасно кнопки (1) і (2) та виставити поточний час з допомогою кнопок (-) і (+) протягом 4-х секунд. Духовка буде в ручному режимі і може використовуватись без будь-якого програмування.



Загальна інформація

- Від 22:00 до 6:00 ранку інтенсивність дисплея автоматично зменшується
- Якщо не відключити (див. наступні інструкції) раніше, то акустичний сигнал звучить 2 хвилини
- Будь-яке нижченаведене програмування активізується після 4-х секунд з моменту установки
- Максимальний час програмування становить 23 години 59 хвилин
- У разі відключення електроживлення всі запрограмовані функції анулюються. З відновленням напруги на дисплеї мигають 0.00. Для відновлення функціонування приладу слід знову встановити поточний час та вірогідну програму.

Акустичний таймер

Для його використання у функції простого акустичного пристрою натиснути кнопку (1) та виставити бажаний час кнопками (-) і (+) за 4 секунди; з'явиться поточний час та активізується символ (B). Для відключення акустичного пристрою натиснути будь-яку з кнопок від (1) до (4); символ (B) відключається.

Регулювання закінчення приготування

Щоб негайно почати приготування та виставити автоматично його тривалість виконайте наступне:

- встановити функцію і бажану температуру з допомогою селектора функцій і термостата;
- натиснути кнопку (2) та кнопками (-) і (+) виставити тривалість приготування за 4 секунди; з'явиться поточний час і активізуються індикатори (A) та (AUTO); щоб дізнатися, скільки часу залишається до закінчення приготування, натиснути кнопку (2), а якщо потрібно змінити програму, повторно виконати цю операцію

Для вірогідного скасування запрограмованої функції вивести на дисплей «0.00», а після з'явлення поточного часу натиснути кнопку (4) для відновлення ручної функції. По закінченні приготування лунає акустичний сигнал і духовка автоматично відключається. Для відключення сигналу натиснути будь-яку кнопку від (1) до (4). Натиснути кнопку (4) для ручного режиму програматора.

Регулювання початку та закінчення приготування

Для програмування початку та тривалості приготування виконати наступне:

- встановити функцію і бажану температуру селектором функцій і термостатом;
- натиснути кнопку (2) та кнопками (-) і (+) виставити тривалість приготування за 4 секунди;
- натиснути кнопку (3) та виставити таким самим способом час, коли слід закінчити приготування.

З'явиться поточний час і активізується індикатор (AUTO), а з початком приготування також індикатор (A). Для вірогідного скасування програми вивести на дисплей «0.00», а після з'явлення поточного часу натиснути кнопку (4) для відновлення ручної функції.

По закінченні приготування лунає акустичний сигнал і духовка автоматично відключається. Для відключення сигналу натиснути будь-яку кнопку від (1) до (4). Натиснути кнопку (4) для ручного режиму програматора.

Запобіжник для дітей

Програматор оснащено запобіжником, що унеможливорює програмування приготування, а, отже, і функціонування духовки.

Активізація запобіжника

- натиснути одночасно кнопки (1) і (2) на приблизно 8 секунд;
- на дисплеї з'явиться ON; відпустити кнопки;
- натиснути кнопку (+); на дисплеї з'явиться OF та символ "...ключ..";

З цього моменту запобіжник включено і після 5 секунд на дисплеї з'явиться поточний час та символ "...ключ..."

Відключення запобіжника

- натиснути одночасно кнопки (1) і (2) на приблизно 8 секунд;
- на дисплеї з'явиться OF; відпустити кнопки;
- натиснути кнопку (+); на дисплеї з'явиться ON;

З цього моменту запобіжник виключено і після 5 секунд на дисплеї з'явиться поточний час

Індикатор термостата (*C)



Світиться кожного разу, коли термостатом виставляється бажана температура усередині духовки для приготування і відключається, коли температуру досягнуто.

Індикатор функціонування (~)



Означає, що духовка включена; світиться при всіх функціях.

Запобіжний термостат

Відключає електроживлення у випадку надмірного перенагрівання, спричиненого неправильною експлуатацією духовки або ж вірогідним дефектом компонентів. Якщо запобіжний термостат спрацює у випадку неправильного використання, достатньо зачекати, щоб духовка охолола, і тоді знову можна нею користуватись. Навпаки, коли він спрацює через якийсь дефект виробу, слід звернутись до сервісного центру.

Охолодження внутрішніх компонентів

Духовку обладнано вентилятором для охолодження внутрішніх компонентів. Цей пристрій автоматично включається при будь-якому використанні духовки.

ПРИГОТУВАННЯ В ДУХОВЦІ

Будь-яке приготування потрібно виконувати з зачиненими дверцятами духовки.

Для правильного приготування страв необхідно нагріти духовку до потрібної температури.

У випадку жирного м'яса можна готувати в холодній духовці. Ніколи не використовуйте посуд з низькими краями або форми для смаження (такі як на мал.7), щоб не забруднювались стінки духовки жиром та соусом, які можуть легко зайнятись. Краще користуватись посудом з високим краєм, по можливості глиняним, розміщеним на решітці на 1/2 висоті духовки. В підходящій таблиці будуть деякі приклади регулювання термостата і тривалості приготування для статичних функцій. Пам'ятайте, що при функціях з вентилятором виставлена температура досягається за короткий час, ніж при статичній роботі духовки. І навпаки, за такий самий проміжок часу температури будуть трішечки вищими. Час приготування залежить від природи продуктів, їх однорідності та об'єму. Ми впевнені, що після декількох спроб ваш досвід підкаже про вірогідні зміни тих значень, що наведені в таблиці.

Практичні поради для заощадження енергії

Духовку можна відключити за кілька хвилин перед закінченням приготування; залишкової температури вистачить для закінчення приготування. Відкривайте дверцята духовки якнайменше; перевірити ступінь готовності страв можна через скло дверцят (лампочка духовки завжди світиться).

Загальні поради

Духовка пропонує різні види нагрівання:

- традиційне нагрівання для приготування смажених страв;
 - нагрівання з вентилятором для приготування тортів, печива, випічки тощо.
- Якщо вибирається спосіб з вентилятором радимо максимально використовувати його переваги: одночасно готувати на декількох решітках або приготування повного меню з економією часу та енергії.

Нагрівання з вентилятором



При цій функції формується постійна циркуляція гарячого повітря, що уможливорює одночасне приготування на 2-х рівнях. Температури є нижчими ніж традиційні; заощаджується час та енергія. Джерело миттєвого тепла дозволяє досягти запрограмовану температуру якнайшвидше. Для диференційного нагрівання у нижній частині духовки включити тільки нижній нагрівальний елемент

Традиційне нагрівання



Використовується для приготування дичини та птиці, випікання хліба і тортів. При цій функції продукти і страви ставляться в духовку, коли потрібна температура досягнута, тобто, лампочка-індикатор жовтого кольору погасне.

ГРИЛЬ



Для приготуванні на грилі слід розігріти духовку близько 5 хвилин. При цій функції тепло, що є результатом інфрачервоного випромінювання,

надходить зверху ; використовується для приготування м'яса незначної товщини і тостів. М'ясо та рибу, що готується на грилі, слід попередньо злегка змастити маслом, а розмішувати завжди на решітці.

Решітка, в свою чергу, може знаходитись на різній висоті від нагрівального елемента гриль, що залежить від товщини м'яса; в нижченаведеній таблиці є деякі приклади тривалості приготування та розміщення страв у духовці. Час приготування залежить від природи продуктів, їх однорідності та об'єму.

Гриль та рожен

ПІД ЧАС ЦІЄЇ ФУНКЦІЇ ДЕЯКІ ЧАСТИНИ ДУХОВКИ ДУЖЕ СИЛЬНО НАГРІВАЮТЬСЯ. ОСЬ ЧОМУ КРАЩЕ, ЩОБ ДІТИ НЕ ЗНАХОДИЛИСЬ ПОБЛИЗУ.

При використанні рожна слід рівномірно нанизати на нього м'ясо та закріпити його 2-а виделками, щоб уникнути надмірних зусиль моторчика. Встановити рожен в гніздо моторчика, що знаходиться на задній стінці духовки (див.мал.8). Зняти ручку рожна (потрібна для зручності діставання страви після закінчення приготування) та поставити на дно лист для соку та жиру.

Кондитерські вироби

Циркуляція повітря у духовці забезпечує моментальний та рівномірний розподіл тепла. Попередній нагрів духовки не потрібний. Але для приготування делікатної випічки духовку можна розігріти. В духовку можна встановити декілька форм з випічкою, але не слід займати першу верхню позицію. Разом з випічкою можна одночасно готувати різні по своїй природі страви (риба, м'ясо, тощо), але щоб при цьому не передавалися смак та запахи.

Подібні різноманітні приготування є можливими, тому що, маючи різну тривалість, температури таких страв будуть однаковими.

Доведення до готовності



При цій функції мова йде про зміну поверхні в основному уже готових страв, коли їх верхня частина стає золотистою та хрумкою.

Регенерація



Окрім відновлення будь-яких страв в цій духовці також можна розпарити хліб, навіть старий (3-4-денний). Для цього викласти хліб на решітку, змочити його водою та залишити на 10 хвилин при температурі 220*С – 250*С.

Розморожування

Розморожування виконується при навколишній температурі, але в короткий термін. Десять годин в холодильнику скорочуються до однієї години на кожний кілограм м'яса. Поставити м'ясо в упаковці в духовку та включити цю функцію.

Також з допомогою цієї функції можна стерилізувати посуд для консервування.

Захисний фільтр вентилятора духовки (OPTIONAL)

Під час приготування м'яса, щоб уникнути попадання жирових випаровувань на вентилятор, можна використовувати подібний фільтр. Після закінчення приготування зняти фільтр та акуратно помити його. Щоб встановити та зняти фільтр дотримуйтесь схеми на мал. 9.

Увага: не використовувати фільтр для приготування інших страв!

Тривалість приготування

У відповідній таблиці наведено деякі приклади регулювання термостата та час приготування страв. Тривалість приготування може залежати від природи продуктів, їх однорідності та об'єму. Ми впевнені, що після декількох спроб ваш досвід підкаже про вірогідні зміни тих значень, що наведені в таблиці.

Примітки:

- Для приготування яловичини, телятини, свинини та індичини на кісточці або “кручеником” збільшити на 20 хв. час, що вказаний в таблиці;
- Вказівок стосовно висоти розміщення решітки з посудом краще дотримуватись у випадку одночасного приготування на декількох рівнях;
- Час приготування в таблиці відноситься тільки до 1-ї страви; для більшої кількості страв слід збільшити ці значення на 5-10 хвилин.

ТАБЛИЦЯ ПРИГОТУВАННЯ



ПРОДУКТИ ХАРЧУВАННЯ СТРАВИ	№ РІВЕНЬ 	 Т *С ДУХОВКИ	ЧАС (хв.)
ПЕЧЕННЯ ТРИВАЛОГО ПРИГОТУВАННЯ	2	220 - 250	ЗАЛЕЖНО ВІД КІЛЬК.
ПЕЧЕННЯ ШВИДКОЗГОТОВАНА	2	225 - 250	50-60
ПТИЦЯ (КАЧКА, ЦЕСАРКА)	1	210 - 250	150-180
ДОМАШНЯ ПТИЦЯ	2	225 - 250	50-60
ДИЧИНА	1	200 - 225	ЗАЛЕЖНО ВІД КІЛЬК.
РИБА	1	180 - 200	20 - 25
КОНДИТЕРСЬКІ ВИРОБИ			
ТОРТ	НА ДНО	160-200	60-70
КЕКС	НА ДНО	170-180	90-100
ПИРІГ ФРУКТОВИЙ	НА ДНО	170-180	80-100
ПЕЧИВО	2	200	40-45
КРЕНДЕЛЬ	2	215-230	35-40
ЛИСТКОВЕ ТІСТО	2	215	30-40
ХЛІБЦІ СОЛОДКІ	2	200-215	30-35
БЕЗЕ	1	140	60-80
ТІСТО	2	215-230	30
ВИПІЧКА ТІСТО ЗВИЧАЙНЕ	2	250	30-35
ВИПІЧКА ТІСТО ДРІЖДЖОВЕ	2	230	20-30

ТАБЛИЦЯ ПРИГОТУВАННЯ НА ГРИЛІ

ПРОДУКТИ	К-сть (кг)	№ РІВЕНЬ 	Т *С	 НАГРІВ (хв.)	ЧАС ПРИГОТ (хв)
ВІДБИВНА ТЕЛЯТИНА	1	3	250	5	8 - 10
ВІДБИВНА ЯГНЯ	1	3	250	5	12 - 15
ПЕЧІНКА	1	3	250	5	10-12
СІЧЕНИКИ	1	3	250	5	12 - 15
СЕРЦЕ ТЕЛЯЧЕ	1	3	250	5	12 - 15
ПЕЧЕННЯ НА РЕШТЦІ	1	3	250	5	20 - 25
1/2 КУРЧАТИ	1	3	250	5	20 - 25
ФІЛЕ РИБНЕ	1	3	250	5	12 - 15
ПОМІДОРИ ФАРШИРОВАНІ	1	3	250	5	10 - 12

Увага: перед кожною операцією відключити духовку з мережі.

Загальна чистка

Щоб зберегти надовго блискучий вигляд емалі потрібно чистити духовку після кожного використання. Як тільки вона охолоне можна легко видалити жирові рештки губкою або ганчіркою, зволженими у розчині теплої мильної води, або спеціальними засобами для чистки. Не використовуйте абразивні засоби, що можуть непоправно пошкодити емаль. В духовках білого кольору потрібно мити кожного разу панель управління та ручки, тому що з часом постійний вихід назовні жирових парів може спричинити пожовтіння. Також радимо добре помити та висушити частини духовки з нержавіючої сталі. Для видалення стійких плям можна користуватися звичайними засобами або ж спеціальними для чистки нержавійки, або ж теплим оцтом. Мити скло дверцят тільки теплою водою.

“НЕ ЧИСТИТИ І НЕ МИТИ ДУХОВКУ ГАРЯЧОЮ ПАРОЮ”

ЧИСТКА ДВЕРЦЯТ ДУХОВКИ

Внутрішнє скло дверцят духовки легко знімається для чистки з допомогою викрутки (мал. 10). Для повної чистки дверцят рекомендується їх демонтувати наступним чином:

* повністю відкрити дверцята (мал.11);

* повернути догори скоби нижніх завісів до їх зчіплення з верхніми (мал.12);

- трохи прикрити дверцята, та припідняти їх так, щоб нижні завіси вийшли назовні зі свого кріплення (мал.13);
- зняти дверцята (мал.14); зверніть увагу, щоб при цьому верхні завіси вийшли зі своїх місць

Після чистки встановити дверцята на місце у зворотному порядку.

Увага: під час чистки не знімати герметичну прокладку з дверцят духовки (мал.15).

ДОГЛЯД

Самоочисні каталітичні панелі (додатково)

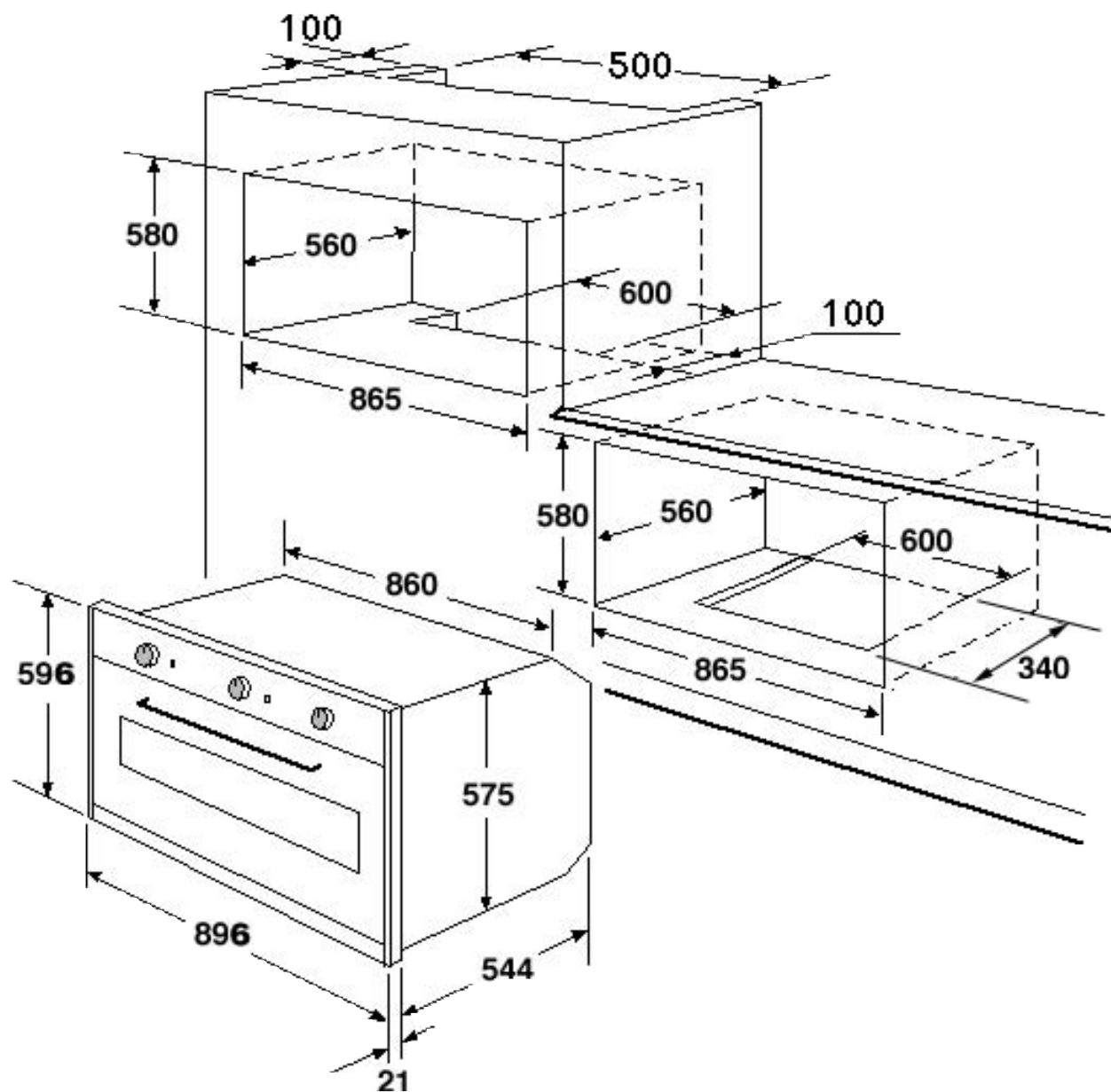
В усіх наших духовках можна встановити усередині самоочисні панелі поверх стінок. Це - спеціальні панелі, що кріпляться до бокових та задньої стінки духовки, вони покриті спеціальною каталітичною мікроскопічною емаллю, що окислює та поступово випаровує бризки масла та жиру, а при $T > 200^{\circ}\text{C}$ - їх виводить. Якщо після приготування дуже жирних страв духовка не очиститься, включіть її порожню при максимальній температурі на необхідний час, щоб вона очистилась (макс. = 1 година). Самоочисні панелі не слід чистити чи мити абразивними засобами або ж такими, що містять кислотні чи лужні субстанції. Радимо регулярно чистити їх вологою ганчіркою. Замовити подібні панелі можна у вашого продавця або ж в уповноважених сервісних центрах.

Заміна лампочки духовки

Відключити прилад з електромережі, викрутити захисний скляний ковпак, а потім лампочку (мал.16); замінити її на нову термостійку (300°C) з такими характеристиками:

- напруга.....220-240В;
- потужність.....15 Вт;
- з'єднання.....Е 14.

Вкрутити скляний ковпак на місце та відновити живлення духовки.



Корисний об'єм духовки76 л

Електричні характеристики

Нагрівальний елемент гриля.....2000 Вт
 Верхній нагрівальний елемент.....1200 Вт
 Нижній нагрівальний елемент.....1400 Вт
 Круговий нагрівальний елемент.....2600 Вт
 Лампочка освітлення.....макс. 25 Вт

Prieš pradėdant masinę gamybą, šie prietaisai buvo nuodugniai išbandyti ir patobulinti, kad kuo geriau veiktų. Visus remonto ir tikrinimo darbus, jeigu jų prireiktų, kaip galima kruopščiau ir atidžiau turi atlikti kvalifikuoti specialistai. Todėl rekomenduojame visada kreiptis į artimiausią mūsų techninės priežiūros centrą. Nurodykite gedimo pobūdį bei prietaiso modelį. Nepamirškite, kad originalių atsarginių dalių galima įsigyti tik mūsų techninės priežiūros centruose.



Šis simbolis , esantis ant gaminio ar ant įpakavimo nurodo, kad šio prietaiso negalima išmesti drauge su namų šiukšlėmis, o reikia pristatyti į elektrinių ir elektroninių prietaisų perdirbimo punktą. Pasirūpindami, kad šis prietaisas bus laikomas tam skirtoje vietoje, padedate išvengti neigiamų pasekmių aplinkai ir sveikatai, kurias gali sukelti netinkamas jo laikymas. Išsamesnę informaciją apie šio prietaiso perdirbimą gali suteikti Ūkio įmonės, šiukšlių perdirbimo įmonės arba parduotuvė, kurioje įsigijote šį prietaisą.

TURINYS

Svarbi informacija	psl. 54
Montavimo instrukcija	pls. 55
Naudojimosi instrukcija	pls. 57
Kepimo instrukcija	pls. 61
Valymas ir priežiūra	pls. 65
Montavimas į baldus ir techniniai duomenys	pls. 67 - 68 - 69

Gerbiamas vartotojau,

Dėkojame, kad įsigijote mūsų gaminį. Tikimės, kad šis modernus, funkcionalus, praktiškas, iš kokybiškų medžiagų pagamintas prietaisas gerai tenkins Jūsų poreikius. Šiuo prietaisu patogiu ir lengva naudotis, tačiau prieš jį montuojant ir pirmą kartą įjungiant svarbu atidžiai perskaityti šią instrukciją.

- Saugokite šią knygelę, kad prireikus ir vėliau galėtumėte rasti joje reikalingą informaciją.
- **Prietaisas turi būti naudojamas tik pagal paskirtį, t.y., kepti ir troškinti maistą namų sąlygomis. Naudoti prietaisą kitais tikslais arba kitomis sąlygomis negalima. Juo naudotis gali tik suaugusieji. Neleiskite vaikams žaisti šalia prietaiso. Naudojantis prietaisu, priekinė prietaiso dalis gali šiek tiek įkaisti.**
- **Kai prietaisas veikia, saugokite, kad vaikai ar asmenys, kuriems reikalinga priežiūra, neprisiliestų prie karštų paviršių ir nebūtų šalia veikiančio prietaiso.**
- Prietaiso montavimą ir techninę priežiūrą gali atlikti tik kvalifikuoti, su montavimo taisyklėmis susipažinę specialistai.
- Prieš atliekant prietaiso priežiūros ar valymo darbus, išjunkite prietaisą iš elektros tinklo ir palaukite, kol jis atvės.
- Vartotojas negali pats pakeisti prietaiso maitinimo laido. Šiems darbams išsikvieskite kvalifikuotą meistrą.
- Įjungus grilį įkaista visos prietaiso detalės, todėl saugokite, kad vaikai neprisiliestų prie įkaitusio prietaiso. Rekomenduojama, kad vaikų nebūtų šalia veikiančio prietaiso.
- Sugedus prietaisui kreipkitės į Techninės priežiūros centrą, kuris aprūpins jus originaliomis atsarginėmis dalimis. Nekvalifikuoti meistrai gali sugadinti jūsų prietaisą.

ELEKTROS PAJUNGIMAS

Prietaisas turi trigyslį elektros tiekimo laidą, vienas laidas yra kintančios srovės, kitas vienfazis, įtampa 230V - 50Hz. Įžeminimo laidas yra nudažytas geltona/žalia spalva.

Elektros maitinimo prijungimas

Prijunkite maitinimo laidą su kištuku, kuris atitinka apkrovas nurodytas Techninių duomenų lentelėje (1 ir 2 pav.). Jei laidas tiesiogiai jungiamas prie maitinimo šaltinio (be kištuko), būtina prie prietaiso prijungti tinkančią kontaktų dėžutę, kai mažiausias tarpas tarp kontaktų – 3mm (įžeminimo laidas taip pat turi būti prijungtas prie kontaktų dėžutės).

Prieš prijungdami prie maitinimo šaltinio, patikrinkite ar:

- Elektros skaitiklis, didelio jautrumo skirtuminis išjungiklis, maitinimo linija ir kištukas gali išlaikyti maksimalias apkrovas (žr. Lentelę).
- Pagal priimtas taisykles ir normas maitinimo sistema – visą laiką įžeminta.
- Visuomet galėsite lengvai pasiekti rozetės lizdą ar kontaktų dėžutę
- maitinimo laidas nesilies su detalėmis, kurios prietaiso veikimo įkaista .
- Nejungiate elektros maitinimo per transformatorių, išjungiklį ar stabilizatorių, nes jie gali sukelti pavojingą kontaktų perkaitimą (pav.3).

Gamintojas neatsako už tiesioginę ar netiesioginę žalą dėl klaidingo montavimo ar prijungimo. Todėl remiantis galiojančiais normatyvais ir pagrindinėmis taisyklėmis šiuos montavimo ir jungimo darbus turi atlikti tik kvalifikuotas meistras

PASTATYMAS IR ĮTVIRTINIMAS

Orkaitę įstatykite į virtuvės baldų nišą arba pastatykite ant baldų plokštumos, į paruoštą jai vietą. Orkaitės išmatavimai pateikti paveikslėlyje.

- Atidarykite orkaitės dureles ir pritvirtinkite orkaitę prie stalviršio tam skirtais keturiais varžtais, kurie sukami pro orkaitės šonuose esančias skylutes (pav.4). Paskui skylutes uždenkite dangteliais.
- Kad prietaisas būtų pakankamai aušinamas, reikia nuimti užpakalinę baldų nišos sienelę arba padaryti joje skylę, kaip parodyta paveikslėlyje 5. Tai užtikrina oro cirkuliaciją, o baldai neįkaista.

Atkreipkite dėmesį, kad orkaitė būtų tvirtai įmontuota ir kad visi laidai būtų izoliuoti bei nesiliestų prie metalinių paviršių.

Kad neatšoktų prie baldų priklijuotas plastmasės laminatas, jis turi būti priklijuotas atspariais ne žemesnei kaip 90C temperatūrai klijuojant.

Jei į tą pačią spintelę montuojamas paviršius ir orkaitė, juos prie elektros tinklo saugumo ir patogumo sumetimais būtina prijungti atskirai.

Orkaitę įjunkite tik atlikę visus prijungimo prie elektros tinklo darbus, pastačius ją į vietą ir pritvirtinus.

Prieš pradėdant naudotis orkaite:

- nuimkite specialią plėvelę nuo orkaitės durelių stiklo (jei ji yra)
- norėdami pašalinti specifinį stiklo pluošto izoliacijos kvapą, nustatykite maksimalią temperatūrą ir kaitinkite tuščią orkaitę uždarytomis durelėmis 45 minutes.
- atsargiai išvalykite orkaitės vidų su muilinu vandeniu bei perplaukite (pav.6) .

DĖMESIO: Orkaitei veikiant ir dar kurį laiką ją išjungus, durelių stiklas ir kitos dalys gali būti labia karštos, todėl reikia saugoti vaikus, kad neprisiliestų.

Šis prietaisas yra sukonstruotas ir pagamintas laikantis EEC direktyvų

-73/23 + 93/68	(dėl elektros saugos)
-89/336	(dėl elektromagnetinio suderinamumo)
-89/109	(dalys, kurios gali liestis su maisto produktais)
-96/2002	(WEEE)

Programos pasirinkimo rankenėle galite pasirinkti vieną iš galimų maisto gaminimo funkcijų, o termostato rankenėle nustatyti pageidaujamą temperatūrą.



Lemputė degs, net jei nebus įjungti kaitinimo elementai (elektros varža) Kol prietaisas bus įjungtas, švies kontrolinė lemputė.

ATITIRPINIMAS



Sukasi variklio ventiliatorius pūsdamas šaltą orą į orkaitės vidų. Tokiu būdu jis greitai atšildo sušaldytą maistą. Termostato rankenėlė turi būti pradinėje padėtyje (0), kaitinimo elementai išjungti.

TRADICINIS KEPIMAS



Įjungiami viršutinis ir apatinis kaitinimo elementai. Galite nustatyti kokią norite temperatūrą nuo 50°C iki termostato maks. Ši funkcija tinka visų produktų rūšims, nes temperatūra pasiskirsto ypač tolygiai.

KONVEKČINIS KEPIMAS



Įjungiami abu viršutinis ir apatinis kaitinimo elementai bei ventiliatorius. Galite nustatyti kokią norite temperatūrą nuo 50°C iki termostato maks.



Įjungiamas apatinis kaitinimo elementas bei ventiliatorius. Galite nustatyti kokią norite temperatūrą nuo 50°C iki termostato maks.



Įjungiamas galinis kaitinimo elementas bei ventiliatorius. Galite nustatyti kokią norite temperatūrą nuo 50°C iki termostato maks.

GRILIS



Įjungiamas grilis ir iešmo varikliukas.



Įjungiamas grilis ir ventiliatorius.

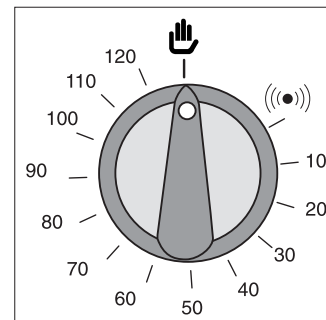
Pasukite termostato rankenėlę iki 250°C.

Visos kepimo operacijos turi būti atliekamos tik uždarius orkaitės dureles.

KOMPONENTŲ VEIKIMO APRAŠYMAS

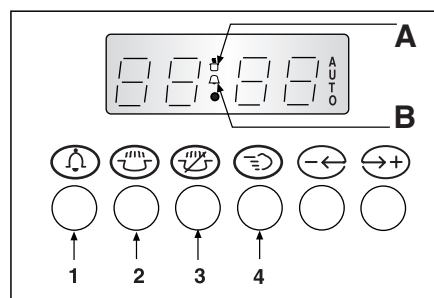
ORKAITĖS IŠJUNGIMO LAIKMATIS

Orkaitės išjungimo laikmatį galima nustatyti 0-120 min. Jo paskirtis - išjungti orkaitę pasibaigus kepimo laikui. Nustatykite mechanizmą vienu judesiu, pasukdami rankenėlę laikrodžio rodyklės kryptimi iki padėties ((••)) ; tuomet pasukite rankenėlę beveik iki galo ir galiausiai pasukite rankenėlę priešinga laikrodžio rodyklės kryptimi iki norimos padalos. Pasibaigus nustatytam laikui, įsijungs garsinis signalas ir orkaitė išsijungs. Jei nenorite programuoti orkaitės veikimo laikmačiu, pasukite vienu judesiu rankenėlę iš pradinės padėties priešinga laikrodžio rodyklės kryptimi iki  .simbolio, esančio ant valdymo skydelio.



Laiko nustatymas

Kai orkaitė prijungiama prie elektros tinklo ir yra įjungiama, ekrane užsidega skaičiai 0.00. Tuo pat metu paspauskite du mygtukus (1) ir (2) ir (-) ir (+) mygtukais nustatykite orkaitės laikrodį. Dabar kepimo režimus galite pasirinkti rankiniu būdu, nprogramuojant.



Svarbi informacija

- Nuo 22.00 iki 6.00 val. ekrano šviesos intensyvumas sumažėja;
- Jei neišjungiate garsinio signalo (žr. Kitus skyrius), jis išsijungia po 2 min.;
- Užprogramavus orkaitę, automatinis režimas įsijungs po 4s.;
- Orkaitę galima užprogramuoti ilgiausiai 23 val. 59 min.
- Nutrūkus srovei visi programavimo duomenys ištrinami. Kai srovė atsiranda, ekranas užsidega ir rodo 0.00. Prieš pradėdant programuoti iš naujo, pirmiausia nustatykite laikrodį ir programą.

Minučių skaitiklis (su garsiniu signalu)

Kai prietaisas naudojamas skaičiuoti kiek minučių įjungta kepimo funkcija, paspauskite mygtuką (1) ir per 4s. užprogramuokite mygtukais (-) ir (+) kiek norite minučių. Ekrane vėl pasirodys laikrodis ir įsijungs (B) simbolis. Norėdami išjungti garsinį signalą paspauskite bet kurį iš (1-4) mygtukų. Užges ir simbolis (B).

Orkaitės išsijungimo programavimas

Jei norite tuojau pat pradėti kepti ir norite nustatyti kepimo trukmę atlikite šiuos veiksmus:

- Funkcijų programatoriumi ir termostato rankenėle pasirinkite norimą kepimo funkciją ir temperatūrą.
- Paspauskite mygtuką (2) ir per 4s. naudodamiesi mygtukais(-) ir (+) nustatykite kepimo laiką. Ekrane pasirodo laikrodis, dega lemputė (AUTO). Kiek dar liko laiko iki kepimo pabaigos galite pasižiūrėti paspaudę mygtuką (2); galite pakeisti kepimo laiką tuo pačiu būdu.

Ištrinkite programą nustatydami kepimo trukmę 0.00. Kai pasirodys laikrodis, paspauskite mygtuką (4), kuris įjungs rankinį režimą.

Pasibaigus kepimo procesui, įsijungs garsinis signalas ir orkaitė automatiškai išsijungs. Išjungsite garsinį signalą, paspaudę bet kurią iš (1-4) mygtukų. Grįšite į rankinį režimą paspaudę mygtuką 4.

Kepimo pradžios ir pabaigos programavimas

Jei norite nustatyti kepimo pradžią ir pabaigą, atlikite šiuos veiksmus:

- Funkcijų programatoriumi ir termostato rankenėle pasirinkite norimą kepimo funkciją ir temperatūrą.
- Paspauskite mygtuką (2) ir per 4s. naudodamiesi (-) ir (+) mygtukais nustatykite kepimo laiką.
- Paspauskite mygtuką (3) ir tokiu pat būdu nustatykite orkaitės išjungimo laikmatį

Ekrane pasirodo laikrodis, dega lemputė (AUTO). Kepimo proceso metu lemputė (A) visą laiką dega (ON). Nustatykite kepimo laiką 0.00, išsitrins ankstesnė programa ir pasirodys laikrodis. Paspauskite mygtuką (4), kuris įjungs rankinį režimą.

Pasibaigus kepimo procesui, įsijungs garsinis signalas ir orkaitė automatiškai išsijungs. Išjungsite garsinį signalą, paspaudę bet kurią iš (1-4) mygtukų. Grįšite į rankinį režimą paspaudę mygtuką 4.

APSAUGA NUO VAIKŲ

Funkcijų programatoriuje yra apsauginis mechanizmas, kuris nutraukia orkaitės programavimą ir vėliau išjungia orkaitę.

Apsauga įjungsite:

- tuo pačiu metu paspauskite (1) ir (2) mygtukus, palaikykite apie 8s.;
- kai ekrane užsidegs “ON”, atleiskite mygtukus;
- paspauskite (+), ekrane pasirodys užrašas “OF” ir simbolis “..key..”.

Atlikus šiuos veiksmus įsijungia apsauga ir po 5s ekrane pasirodo laikrodis ir simbolis “..key..”

Apsauga išjungsite:

- tuo pačiu metu paspauskite (1) ir (2) mygtukus, palaikykite apie 8s.;
- kai ekrane užsidegs “OF”, atleiskite mygtukus;
- paspauskite (+), ekrane pasirodys užrašas “ON”.

Atlikus šiuos veiksmus išsijungia apsauga ir po 5s. ekrane pasirodo laikrodis.

TERMOSTATO (° C) KONTROLINĖ LEMPUTĖ

Lemputė įsijungia nustačius kepimo temperatūrą. Orkaitei pasiekus nustatytą temperatūrą, lemputė užgesa.

KONTROLINĖ VEIKIMO LEMPUTĖ

Ji užsižiebia įjungus prietaisą ir dega tol, kol prietaisas veikia.

TERMOSTATO SAUGIKLIS

Kai prietaisas neteisingai naudojamas ir tam, kad prietaisas neperkaistų, nutraukiama elektros srovė. Šiuo atveju nejunkite jos iš naujo, o palaukite, kol orkaitė atvės. Tačiau, jei srovė nutraukiama dėl kitų detalių gedimo, kreipkitės į techninės priežiūros centrą.

VARIKLIO AUŠINIMAS

Orkaitėje yra įrengtas variklis, kurio paskirtis – aušinti orkaitės vidinius komponentus. Variklis automatiškai įsijungia įjungus orkaitę.

KEPIMAS

Tam, kad kepiniai orkaitėje puikiai keptų, būtina prieš tai įkaitinti orkaitę iki nustatytos temperatūros. Tikrai labai riebią mėsą galima dėti į šaltą orkaitę. Niekada nekepkite induose, padėkluose žemais kraštais, kad kuo mažiau aptaškytumėte orkaitės sienelės. Taip neužteršite orkaitės riebalų purlais, degančiu padažu ir blogu kvapu. Todėl patariama naudoti indus aukštais kraštais, geriausiai iš molio. Padėkite grotelės orkaitės viduryje ir ant jų padėkite indą. Lentelėje pateikiame keletą pavyzdžių kaip nustatyti temperatūrą ir kepimo trukmę. Kepimo trukmė skiriasi priklausomai nuo maisto rūšies, ar tai vientisa masė bei maisto kiekio. Esame tikri, kad po kelių bandymų galėsite pasirinkti optimaliausius variantus iš lentelėje pasiūlytų.

Kaip taupyti elektros energiją

Galite išjungti orkaitę keletą minučių anksčiau, nes temperatūros pakaks, kad maistas iškeptų. Atidarykite orkaitės dureles tik tuomet, kai tai yra būtina; patikrinti ar iškepė galite žvilgtelėję pro durelių stiklą, nes orkaitės lemputė yra įjungta visą kepimo laiką.

Bendri patarimai

Ši orkaitė turi įvairias kepimo funkcijas:

- o tradicinis kepsnių režimas;
- o konvekcinis režimas pyragams, sausainiams ir kt.

Rekomenduojame konvekcinį režimą, kai kepate mėsą ant keleto lentynų ar kepate daug įvairių patiekalų ir norite tai padaryti greitai ir ekonomiškai.

Konvekcinis režimas



Kepant šiame režime karštas oras cirkuliuoja po visą orkaitę.

Tai ypač svarbu kepant ant kelių lentynėlių.

Temperatūra yra žemesnė nei kepant tradiciniu būdu, tačiau per trumpesnę laiką ir mažesnėmis elektros sąnaudomis. Orkaitė įkaista iki nustatytos temperatūros labai greitai ir per trumpą laiką įkaista iki nustatytos temperatūros. Jei norite, kad orkaitė kaitintų iš apačios, pasirinkite programą, kai įjungiamas tik apatinis kaitinimo elementas.

Tradicinis režimas



Jis labiausiai tinka kepti žvėrieną ir paukštieną, bei duoną ir pyragus.

Patartina dėti maistą į orkaitę tik tuomet, kai ji įkaito iki nustatytos temperatūros (užgesus geltonai termostato lemputei).

GRILIO REŽIMAS



Jei norite kepti grilio režime ar ant grotelių, palaukite 5 min., kol orkaitė įkais. Grilio režime kepama iš viršaus nukreipiant infraraudonuosius spindulius, todėl šis režimas skirtas plonoms duonos riekelėms ar ploniems mėsos griežinėliams. Jei grilio režime kepate mėsą ar žuvį, ištepkite aliejumi ir visuomet padėkite ant grotelių. Priklausomai

nuo keamos mėsos storio, padėkite ją ant viršutinės lentynėlės arčiau grilio ar ant žemesnės lentynėlės toliau nuo grilio. Lentelėje matote keletą pavyzdžių dėl kepinio padėties ir kepinio trukmės. Kepimo trukmė priklauso nuo maisto rūšies, masės vientisumo ir kiekio.

Grilio ir iešmo režimas

ŠIOS FUNKCIJOS METU PRIEKINĖ PRIETAISO DALIS GALI ŠIEK TIEK ĮKAISTI.

TODĖL NAUDOJANTIS PRIETAISU NELEISKITE VAIKAMS ŽAISTI ŠALIA PRIETAISO.

Norint kepti ant iešmo, užmaukite ant jo maisto produktus tolygiai suspaudžiant tarp abiejų laikiklių (tam, kad be reikalo neapkrautumėte varikliuko).

Padėkite iešmą ant iešmui skirto rėmelio (pav. 8). nuimkite iešmo rankeną (dėl kurios patogiau ištraukti iškepusį maistą).

Pastumkite iki galo iešmo rėmeliu rūpestingai įstatydami iešmo smaigalį į orkaitės sienelėje esančio varikliuko ašį. Po rėmeliais pastatykite skardą skysčiams ir riebalams surinkti.

SALDUMYNŲ KEPIMAS

Dėl oro cirkuliacijos orkaitėje karštis akimirksniu tolygiai pasiskirsto. Todėl nebūtina prieš kepat, pirmiausia įkaitinti orkaitę, nors kepat tam tikrus kepinus, rekomenduojame tai padaryti. Galite su saldumynais ant kitų lentynėlių kepti ir kitokius patiekalus, tačiau kitiems patiekalams nenaudokite viršuj esančios pirmos lentynėlės. Nesibaiminkite, kad kepat kartu skirtingus patiekalus (mėsą, žuvį ir pan.) persismelks kvapai ir skonis. Kepti skirtingus patiekalus vienu metu (net jei jų kepinio trukmė – skirtinga) galima tuomet, kai jiems reikalinga vienoda kepinio temperatūra.

TRAŠKŪS APKEPAI



Šiuo terminu apibrėžiame dažnai jau išvirtus ar troškintus patiekalus, kurių paviršius apkepus orkaitėje pasikeičia (pagelsta ir tampa traškiu), pavyzdžiui, apkepti koldūnai, apkeptas ryžių pudingas, įvairūs daržovių ir makaronų ar varškės apkepai.

ŠVIEŽINIMAS



Galima suteikti šviežumo bet kurios rūšies maistui, tačiau ši funkcija labiausiai “atnaujins” 3-4 dienų senumo duonos (pyrago) gaminius. Padėkite duoną ant grotelių, sudrėkinkite keletu lašų vandens ir pakepkite 10 min. apie 220°C-250°C temperatūroje.

ATITIRPINIMAS



Šaldytų produktų atitirpinimas – tai tas pats procesas kaip ir atitirpinimas kambario temperatūroje, tik orkaitėje jis greitesnis. Mėsą šaldytuve galime atitirpinti per 10 val., o orkaitėje per 1 val. Nuimkite įpakavimą, įdėkite mėsą į indą ir padėkite į orkaitę.

Ši funkcija taip pat tinka konservavimo stiklainių sterilizavimui.

ORKAITĖS VENTILIATORIAUS FILTRAS (OPTIONAL)

Norint apsaugoti ventiliatorių nuo riebalų garų kepat mėsą, galite ant ventiliatoriaus uždėti apsauginį filtrą. Baigę kepti, nuimkite filtrą ir išplaukite. Filtrą įstatykite į galinę sienelę tame pačiame aukštyje kaip ir ventiliatorius ir paspauskite į apačią išsikišusį filtro liežuvėlį. Tais pačiais veiksmais nuimkite filtrą (pav.9).

DĖMESIO: kitiems maisto produktams filtro nenaudokite.

KEPIMO TRUKMĖ

Lentelėje pateikiame keletą pavyzdžių kaip nustatyti termostatą bei kepimo trukmę.

Kepimo trukmė priklauso nuo maisto rūšies, masės vientisumo ir kiekio.

Esame tikri, kad po kelių bandymų galėsite pasirinkti optimaliausius variantus iš pasiūlytų.

PASTABOS:

Jautienos, veršienos, kiaulienos, kalakutienos kepsniams su kaulu ar jų vyniotiniams pridėkite prie kepimo trukmės papildomai apie 20 min.

Kai vienu metu kepate keletą patiekalų, lentelėje pateikti pasiūlymai dėl kepimo eigos yra rekomenduojamo pobūdžio.

Kepimo trukmė lentelėje nurodyta, jei kepate vieną patiekalą, o jei kepate keletą, tuomet trukmė pailgės 5-10 min.

KEPIMO TRUKMĖS LENTELĖ

LT

Maisto rūšis	Lentynėlės padėtis 	Orkaitės temperatūra °C 	Trukmė min.
PATIEKALAI			
Ilgai kepamas kepsnys	2	220-250	-
Trumpai kepamas kepsnys	2	225-250	50-60
Paukštiena (žąsiena, antiena ir pan.)	1	210-250	150-180
Vištiena	2	225-250	50-60
Žvėriena	1	200-225	-
Žuvis	1	180-200	20-25
SALDUMYNAI			
Kalėdų pyragas	Ant dugno	160-200	60-70
Slyvų pyragas	Ant dugno	170-180	90-100
Apelsinų tortas	Ant dugno	170-180	80-100
Savoijos sausainiai	2	200	40-45
Pyragėliai iš sluoksniuotos tešlos	2	215-230	35-40
Sluoksniuotas pyragas	2	215	30-40
Ispaniškas pyragas	2	200-215	30-35
Morengai	1	140	60-80
Mielinis pyragas	2	215-230	30
Vaisinis pyragas (kapota tešla)	2	250	30-35
Vaisinis pyragas (mielinė tešla)	2	230	20-30

KEPIMO GRILIO REŽIME TRUKMĖS LENTELĖ

Maisto rūšis	Kg	Lentynėlės padėtis 	Orkaitės temperatūra °C		Trukmė min.
Veršienos kepsnys	1	3	250	5	8-10
Avienos kepsnys	1	3	250	5	12-15
Kepenys	1	3	250	5	10-12
Mėsos kotletai	1	3	250	5	12-15
Veršio širdis	1	3	250	5	12-15
Vyniotinis tinklėlyje	1	3	250	5	20-25
Pusė vištos	-	3	250	5	20-25
Žuvies filė	-	3	250	5	12-15
Farširuoti pomidorai	-	3	250	5	10-12

Dėmesio: prieš atliekant bet kokius valymo ar priežiūros darbus būtina prietaisą išjungti iš elektros tinklo.

Valymas

Kad visos emaliuotos dalys atrodytų gražiai ir ilgai tarnautų, reikia jas valyti po kiekvieno kepimo. Kai orkaitė atvėsta, išvalykite maisto likučius minkšta drėgna pašluoste su muilu. Nenaudokite kempinių ar šiurkščių šveistikų, nes jie gali sugadinti emalę. Baltas orkaitės detales nuvalykite po kiekvieno kepimo, nes nuo riebių garų jos gali pageltonuoti. Po naudojimosi orkaite nerūdijančio plieno dalis nuvalykite šlapiu skudurėliu, o po to nuvalykite sausu ir švelniu. Įsisenėjusia dėmes nuvalykite su neabrazyviniais valikliais arba nerūd. Plienui valyti skirtais valikliais ar pašluoste suvilgyta actu.. Durelių stiklą galite valyti tik šiltame vandenyje mirkyta švelnia pašluoste.

“Negalima valyti jokiais garu plaunančiais prietaisais.”

Orkaitės durelių valymas

Durelių stiklą galima lengvai išimti. Durelių 4 varžtus lengvai atsuksite moneta ar atsuktuvu (pav.10)

Visas dureles geriau išvalysite išardę jas:

- Atidarykite orkaitės dureles (pav.11).
- Pakelkite vyrių kabliukus į viršų su nykščiu ir rodomuoju pirštu iki galo (pav. 12).
- Tada bandykite uždaryti duris kol vyriai atsirems į kabliukus (pav. 13).
- Bandant uždaryti duris (pav. 14) vyriai atsikabina nuo fiksatorių ir durys išsitraukia.

Išvalius dureles, atlikite šiuos veiksmus atvirkštine tvarka.

Dėmesio: valant dureles neišimkite durelių laikiklių (pav.15).

Katalitinės panelės –apsauga nuo nešvarumų (galima nusipirkti)

Visose orkaitėse galite pritvirtinti paneles, kurios uždengia orkaitės šonines ir galinę sienelės. Jos yra padengtos specialia katalitine emale, kuri oksiduoja ir išgarina riebalų ir aliejaus lašus kepimo metu, kai temperatūra aukštesnė nei 200 °C. Jei kepėte labai riebius patiekalus ir orkaitė neišsivalė, palikite tam tikram laikui (maks. 1 val.) įjungtą orkaitę, nustatę didžiausią temperatūrą. Šių panelių negalima plauti ar valyti šveitikliais, kurių sudėtyje yra rūgščių ar alkoholio. Tik retkarčiais perbraukite drėgna pašluoste. Šias paneles galite nusipirkti Techninio aptarnavimo centre.

Kaip pakeisti orkaitės lemputę

Išjungę orkaitę, nuimkite lemputės gaubtą ir lemputę (pav. 16). Pakeiskite ją kita atsparia aukštai temperatūrai lempute. (300°C).

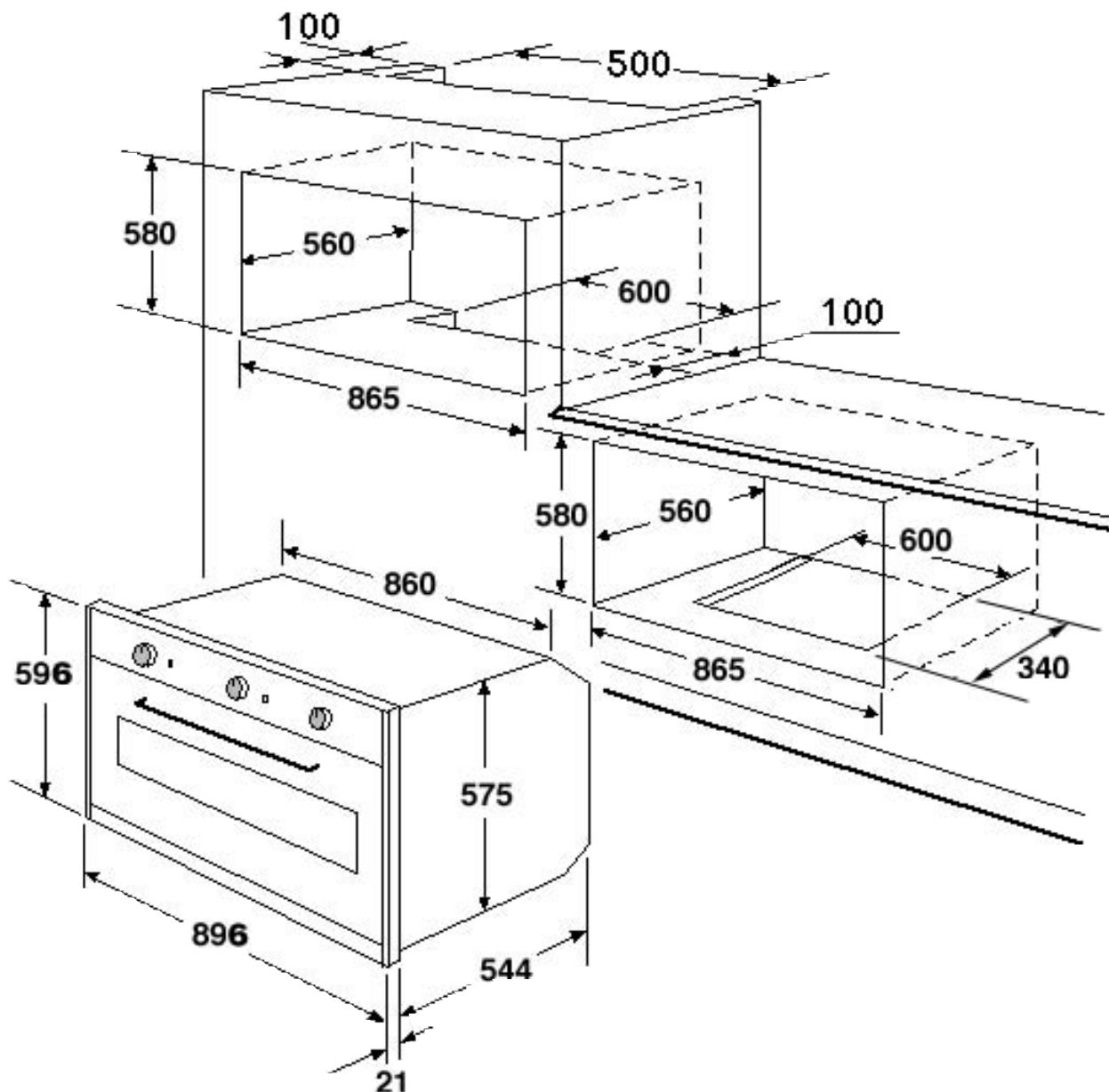
Lemputės techniniai duomenys:

Įtampa: 230V

Galia 15W

Dydis: E14

Prisukite gaubtą ir įjunkite į elektros tinklą.



Orkaitės talpa 76 l

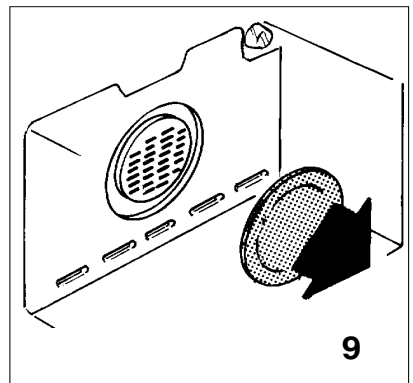
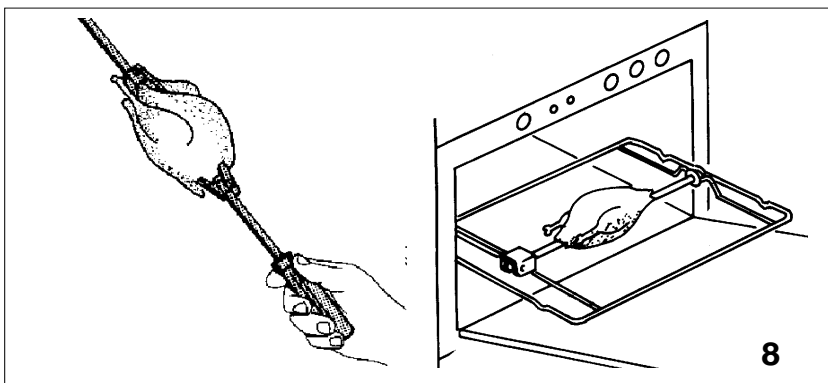
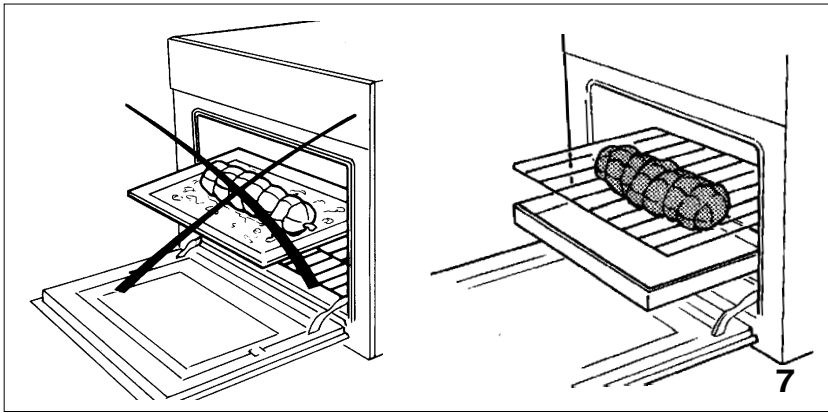
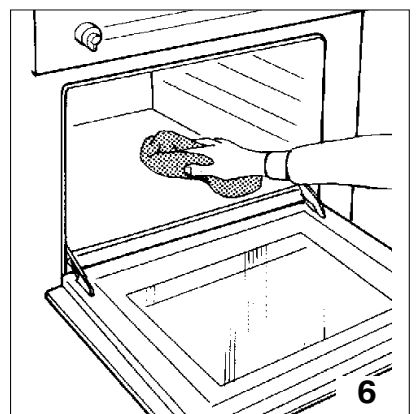
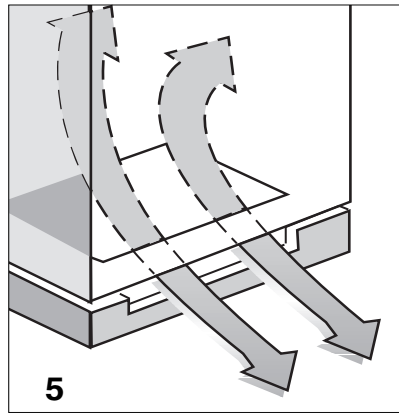
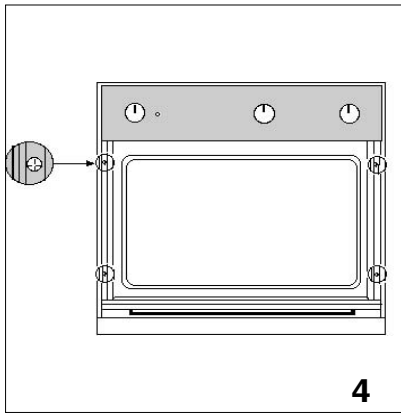
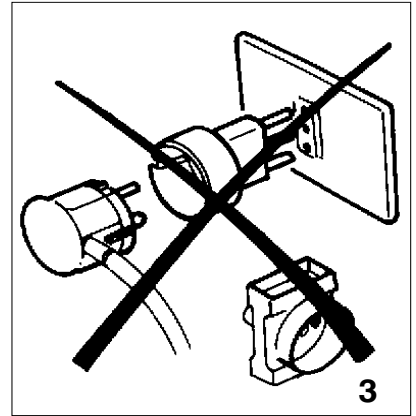
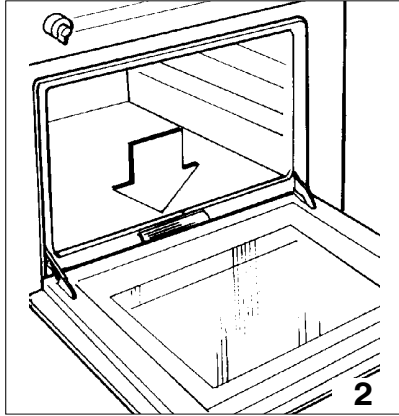
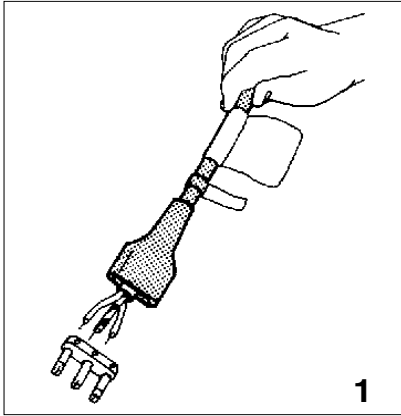
Techninės charakteristikos

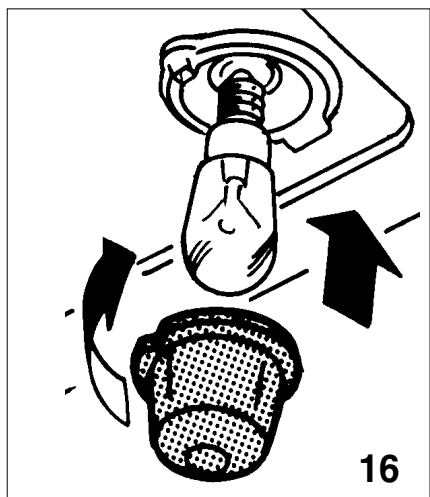
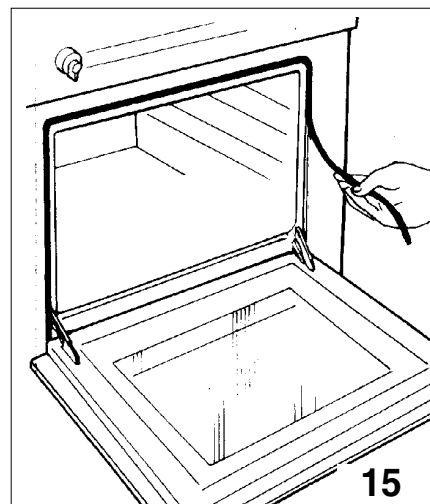
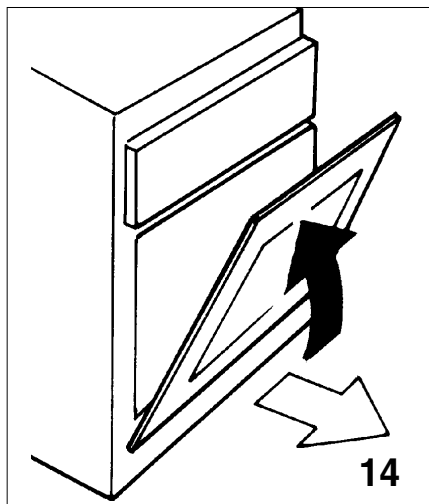
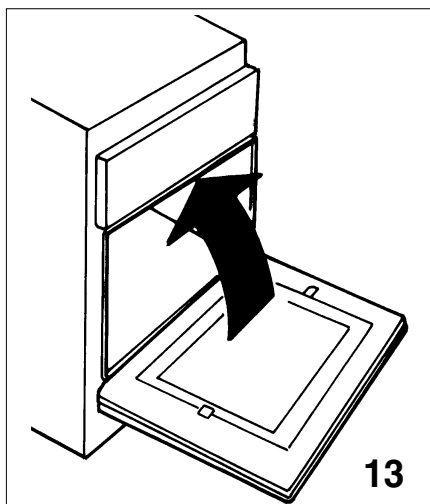
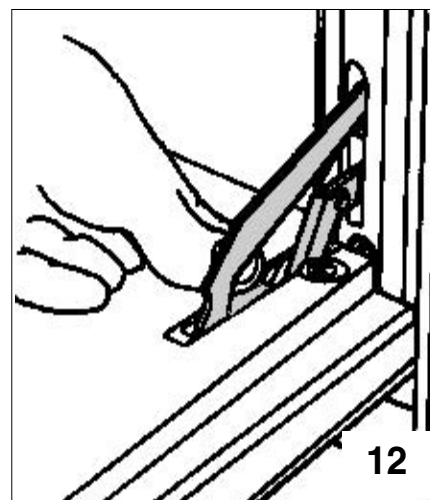
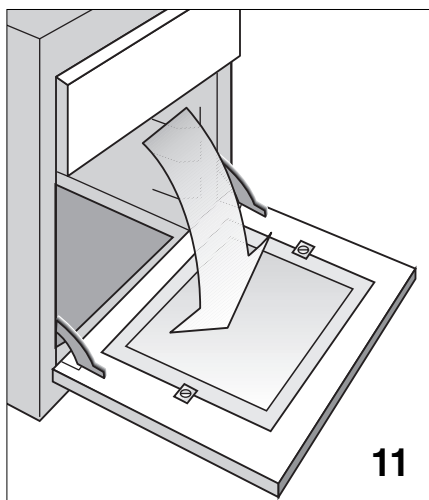
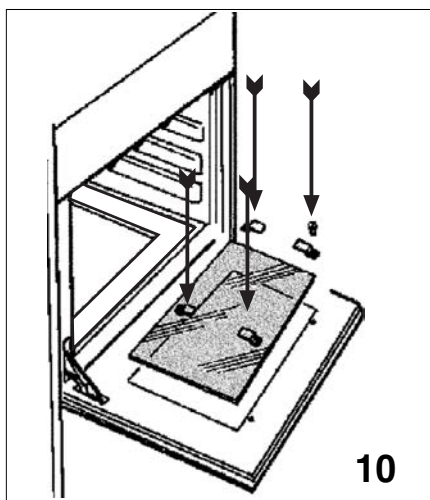
Griliaus kaitinimo elementas 2000 W

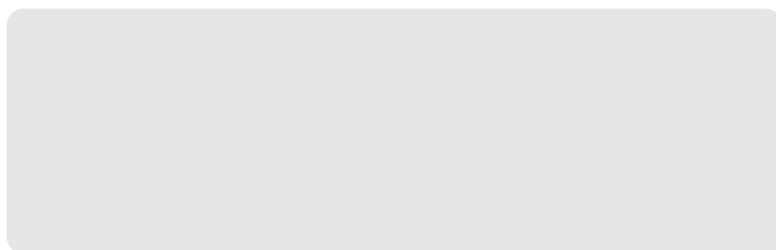
Viršutinė kaitinimo elementas 1200 W

Apatinis kaitinimo elementas 1400 W

Apšvietimo lemputė maks. 25 W







Dis. S506_449 -I-
Cod. 099218009921
Rev. 1 del 09/06

