

Плита  
готварска печка  
Viryklė

BEO 1570    BEO 1410  
BEO 1540    BEO 1411  
BEO 1450    BEO 1011  
BEO 1440    BEO 1101  
BEO 1430

**Gebrauchsanleitung**

**Blomberg**

Русский

### **Уважаемый покупатель!**

Мы очень хотим, чтобы вы достигли наилучших результатов с нашим изделием, которое прошло тщательный контроль качества и изготовлено на самом современном предприятии.

**Поэтому мы рекомендуем вам внимательно изучить всю инструкцию полностью до пользования изделием и держать ее под рукой в качестве справочного пособия.**

## **СОДЕРЖАНИЕ**



**Раздел 1: Меры предосторожности и важная информация**



**Раздел 2. Установка и подготовка к работе**



**Раздел 3. Технические характеристики**



**Раздел 4: Как пользоваться духовкой**

4.1 Управление духовкой осуществляется одной ручкой

4.2 Как пользоваться духовкой в моделях с цифровыми таймерами

4.3 **Режимы работы духовки**



**Раздел 5 : Как пользоваться грилем**



**Раздел 6 : Можно, нужно и нельзя**



**Раздел 7 : Обслуживание и чистка**



**Раздел 8 : Транспортировка**

## Раздел 1: Меры предосторожности и важная информация

- Электрические предохранители в Вашем доме должны соответствовать мощности потребления плиты.
- Наша компания не несет ответственности за какой-либо ущерб, вызванный использованием плиты без заземления.
- Прежде чем включать плиту в электросеть убедитесь, соответствуют ли напряжение и частота тока в сети значениям, указанным на табличке с номинальными данными.
- Прежде чем обращаться в авторизованную сервисную службу, подготовьте электропроводку в доме для подключения плиты.
- Удалите упаковку перед включением плиты. Не забудьте снять картон с противней и решетки гриля, а также удалить полистироловую пленку на стекле передней дверцы.
- **Упаковочные материалы могут быть опасны для детей.**
- **Убедитесь в том, что поблизости нет детей во время работы плиты, и не подпускайте их до тех пор, пока она не остынет, так как доступные части плиты сильно нагреваются.**
- Не ставьте тяжелые предметы на открытую дверцу духовки и не позволяйте детям садиться на нее.
- Нельзя использовать пароочиститель для чистки духовки.
- **Перед заменой лампы убедитесь, что прибор выключен, чтобы избежать возможного поражения электрическим током.**
- **Во время работы плита сильно нагревается. Будьте осторожны, не касайтесь горячих элементов внутри духовки.**
- Всегда отсоединяйте плиту от электросети, если не пользуетесь ею длительное время, или в том маловероятном случае, когда неисправность сразу заметна.
- **Электрический провод не должен касаться каких-либо частей плиты во время ее работы.**  
**Не зажимайте кабель питания дверцей духовки, так как этим можно повредить изоляцию кабеля.**
- Не пытайтесь передвинуть плиту, держась за дверцу и/или ручки дверцы духовки.
- Плита должна использоваться только по прямому назначению, т.е. для приготовления пищи в домашних условиях.

- Духовка не будет работать, пока не установлено время. Установите время перед первым включением или после отключения электричества.
- Вентилятор продолжает работать некоторое время после отключения духовки.
- Во время работы гриля дверца духовки должна быть закрыта.
- Всегда пользуйтесь перчатками, когда достаете решетку гриля или посуду из духовки во время ее работы.
- В моделях плит из нержавеющей стали цвет поверхностей, расположенных вблизи конфорок, со временем может измениться из-за чрезмерно высокой температуры. Если в процессе приготовления блюд горячий пар соприкасается с более холодными внешними поверхностями плиты, он может конденсироваться в виде капель воды. Это вполне нормально и не является признаком неисправности. Удалите влагу сухой тканью.

- \* Без особой необходимости не нагревайте предварительно плиту.
- \* Запасные части, необходимые для исправной работы прибора, будут поставляться в течение 10 лет.
- \* Потребление энергии в состоянии ожидания составляет 3 Ватта.

## Если плита имеет пиролитическую систему самоочистки

Во время процесса пироллиза в духовке не должно быть никакой посуды для приготовления и т.п.

\*Не подпускайте детей близко к плите во время процесса пироллиза, т.к. поверхности становятся очень горячими.

Просто вытрите тряпкой подгоревшие остатки пищи.

Во время пиролитического процесса детей следует держать на удалении от плиты, т.к. поверхность очень нагревается.

Во время прокаливания не разрешайте детям и животным находиться в помещении, где стоит плита, поскольку при прокаливании может выделяться дым.

### Подготовка и прокаливание Меры предосторожности для страдающих астмой

Прежде чем пользоваться плитой, следует прокалить защитное покрытие. При этом будет выделяться дым, что вполне нормально.

**Во время процесса прокаливания обязательно хорошо проветривайте помещение. Избегайте прямо вдыхать выделяющийся в процессе дым.**

## Раздел 2. Установка и подготовка к работе

### Подключение к электросети

☛ До включения плиты в электросеть убедитесь, соответствуют ли напряжение и частота тока в сети значениям, указанным на табличке с номинальными данными. Паспортная табличка расположена с нижней стороны.

#### Внимание!

**Плита должна быть заземлена!**

☛ В комплекте к духовке идет кабель без вилки (H0VV-F)

Подключите, как указано ниже:

- \* коричневый провод = L (под напряжением)
- \* голубой провод = N (нейтральный)
- \* зеленый / желтый провод = E (земля)

☛ Плиту должен устанавливать квалифицированный электрик, например, из местной энергокомпании. Плита должна подключаться к двухполюсному пакетнику, с расстоянием между полюсами не менее 3 мм, который должен быть расположен вблизи плиты, но не над ней, в соответствии с правилами Международной электротехнической комиссии.

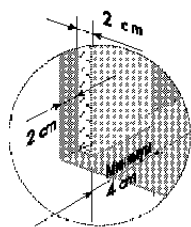
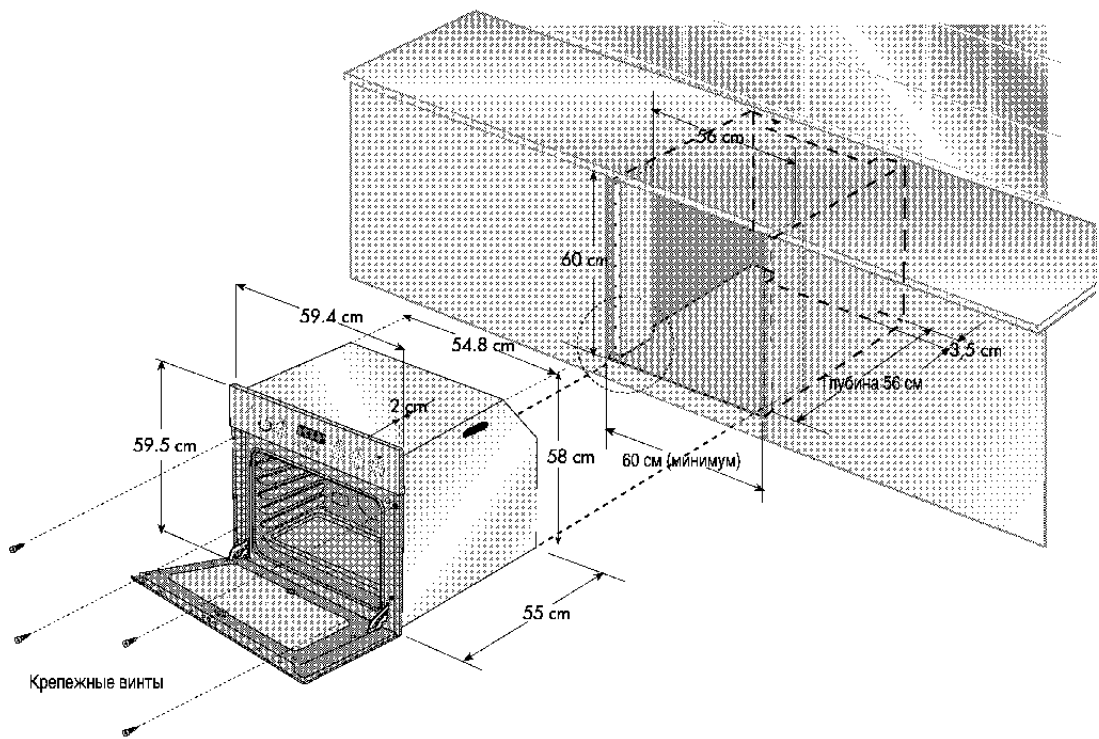
Несоблюдение этих требований может вызвать проблемы в процессе эксплуатации и аннулировать гарантию. При подключении плиты через электророзетку розетка должна находиться в легкодоступном месте, но не выше конфорок.

**Длина электропровода питания в целях безопасности изоляции не должна превышать 2 м.**

Наша компания не несет ответственности за какие-либо повреждения в случае использования плиты без заземления.

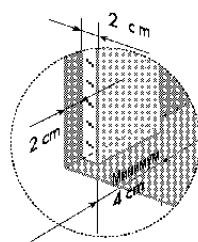
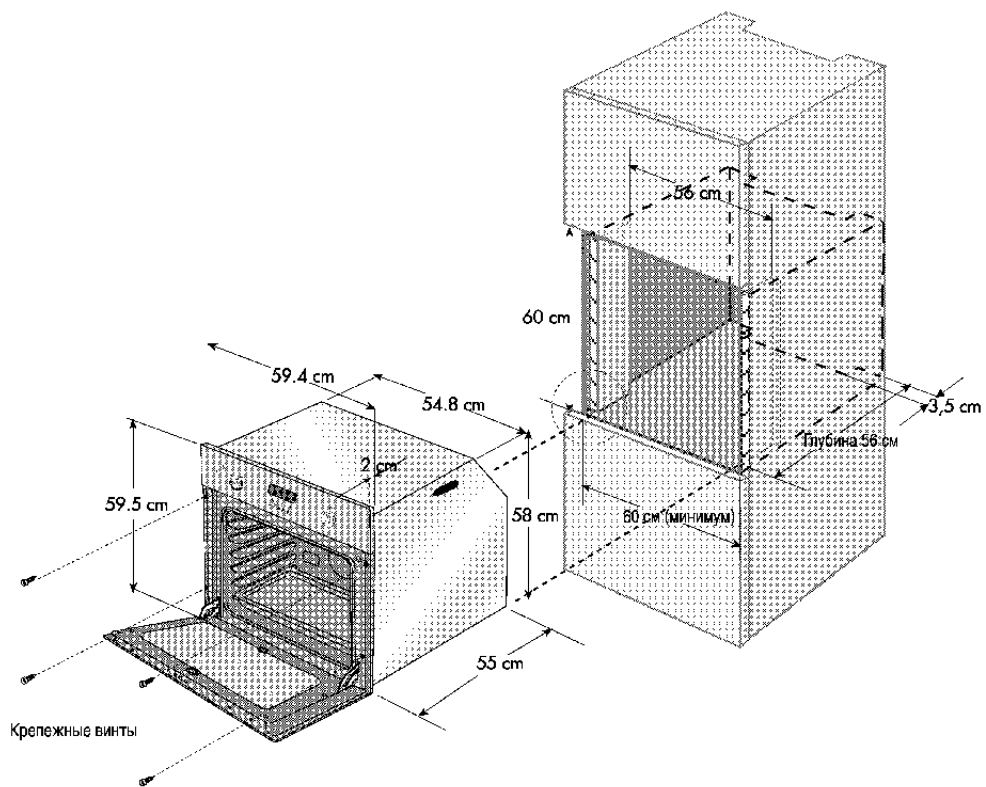
☛ Прежде чем обращаться в авторизованную сервисную службу, подготовьте электропроводку в доме для подключения плиты.

## Установка



Поместите 2 детали, по одной на каждую сторону шкафа, шириной минимум 4 см или на всю глубину шкафа.

## Установка



Поместите 2 детали, по одной на каждую сторону шкафа, шириной минимум 4 см или на всю глубину шкафа.

## Сборка духового шкафа и предупреждения.

### Предупреждения о подключении к электросети

- Подключение прибора к электросети должен выполнять квалифицированный электрик.

- Данный прибор соответствует 1-му классу защиты и должен использоваться только в заземленной системе.

- Следует соблюдать особую осторожность, чтобы избежать контакта с любыми электрическими соединениями.

- Если сетевой шнур отсутствует в комплекте поставки, или к шнуру не подсоединена вилка, с прибором необходимо использовать неполярный выключатель с расстоянием между контактами равным 3 мм.

- Во время установки изделия, если этого нельзя избежать, только одна поверхность может находиться вблизи высокой стены или высокого шкафа. Для встроенных духовых шкафов с пиролизической системой пиролизической очистки, оставьте расстояние не менее 30 мм между передней панелью духового шкафа и любыми предметами мебели или соседней стеной здания.

- Рекомендуется не устанавливать заднюю стенку шкафа, в котором будет установлен прибор, для обеспечения безопасной и надежной эксплуатации.

- Материал шкафа, в который будет установлен прибор, должен выдерживать температуру до 100°C. Это особенно важно при использовании деревянного шкафа, деревянного покрытия стенок шкафа, пластиковых поверхностей, клеев, краски и лаковых покрытий.

Все предметы мебели вблизи прибора должны выдерживать температуру не менее 70°C.

### Предупреждения о шкафе !

Все операции со шкафом, например резку и т.п., необходимо выполнить перед установкой прибора. Осторожно удалите стружку и заусенцы на поверхности шкафа, чтобы предотвратить повреждение шнура или электрических соединений.

- Размеры шкафа и порядок установки прибора см. на схеме.

- Если под прибором установлен выдвижной ящик, необходимо установить разделительную панель между прибором и выдвижным ящиком.

- Прибор устанавливается как можно глубже и ближе к задней стенке, и поэтому электрическая розетка должна располагаться за пределами области установки.

- Устроенных духовых шкафов рукоятки управления расположены на передней панели духового шкафа, и электрические соединения и установку следует осуществлять соответствующим образом.

- Убедитесь, что на шкафу установлена столешница.

- С целью обеспечения вентиляции духового шкафа обязательно оставьте расстояние равное 35 мм между прибором и стенками шкафа и задней стенкой.

### Предупреждения об установке прибора

- Прибор задвигается на место в шкаф

**Внимание!** Будьте предельно внимательны, чтобы предотвратить перекручивание или сдавливание сетевого шнура во время задвигания прибора в шкаф.

- Между стенками шкафа и прибором должно оставаться достаточное для вентиляции пространство. Поэтому перед закреплением прибора отцентрируйте его в шкафу.

- При установке прибора закрепите его винтами, как показано на схеме.

- Не допускайте заполнения пространства между верхней столешницей и прибором.

При извлечении духового шкафа из шкафа:

- Отсоедините прибор от источника электропитания.

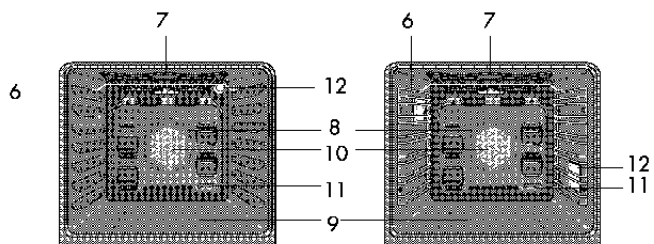
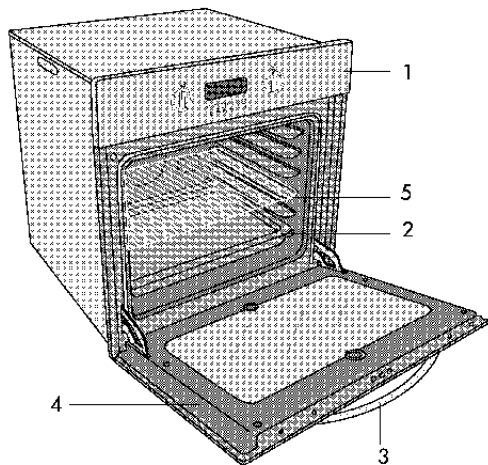
- Отвинтите крепежные винты.

- Приподнимите прибор, чтобы медленно выдвинуть его из шкафа.



## Раздел 3. Технические характеристики

- 1 Панель управления
- 2 Пульты
- 3 Ручка двери
- 4 Передняя дверца
- 5 Решетка гриля
- 6 Палки
- 7 Верхний нагревательный элемент духовки
- 8 Турбо нагревательный элемент (из стальной пластины)
- 9 Нижний нагревательный элемент духовки (под стальной пластиной)
- 10 Вентилятор (из стальной пластины)
- 11 Отверстия для выхода воздуха
- 12 Верхний нагревательный элемент духовки



	BEO 1570 X BEO 1540 X BEO 1450 X BEO 1450 L BEO 1440 X BEO 1440 L	BEO 1430 X / A 3D	BEO 1410X BEO 1011 X BEO 1411 X	BEO 1101 X
Выходная мощность гриля	1100/2300	1100/2300	1100/2300	1100/2300
Выходная мощность духовки	3200 W	2500 W	2500 W	2400 W
Выходная мощность турбированного нагревательного элемента	1800 W	1800 W	-	-
Выходная мощность турбодвигателя вертела (если имеется)	+	+	+	-
	15 W/ 25 W	15 W/ 25 W	15 W/ 25 W	15 W/ 25 W
Наружная высота	H: 595 mm	H: 595 mm	H: 595 mm	H: 595 mm
Наружная ширина	W: 594 mm	W: 594 mm	W: 594 mm	W: 594 mm
Наружная глубина	D: 550 mm	D: 550 mm	D: 550 mm	D: 550 mm
Ширина	W: 600 mm	W: 600 mm	W: 600 mm	W: 600 mm
Глубина	D: 560 mm	D: 560 mm	D: 560 mm	D: 560 mm
Высота	H: 600 mm	H: 600 mm	H: 600 mm	H: 600 mm





## Раздел 4: Как пользоваться духовкой

### 4.1 Управление духовкой осуществляется одной ручкой

- Ручку духовки / или гриля можно вращать только по часовой стрелке из позиции OFF (ВЫКЛ.).
- Включите духовку, вращая ручку по часовой стрелке.
- Регулировка температуры в духовке производится также с помощью этой ручки.
- Значение температур написано на ручке духовки. Индикатор температуры желтого цвета будет гореть, пока не будет достигнуто значение температуры, заданное ранее с помощью ручки управления духовкой. Как только заданная температура достигнута, желтый индикатор температуры выключается и далее периодически включается и выключается в процессе поддержания заданной температуры. Таблица – это руководство для приготовления различных типов продуктов с приведением соответствующих температур готовки.
- Вы можете дополнительно сэкономить энергию, выключив духовку за пять минут до окончания приготовления, при условии, что дверь духовки закрыта.
- Будьте осторожны, открывая дверцу духовки, чтобы не обжечься паром или жаром.

Если в процессе приготовления блюд горячий пар соприкасается с более холодными внешними поверхностями плиты, он может конденсироваться в виде капель воды.

Это вполне нормально и не является признаком неисправности.

#### БЕО 1101 X



Лампочка в духовке

Температурная шкала): Нижний и верхний нагревательный элемент управляются термостатом.



Нижний нагревательный элемент



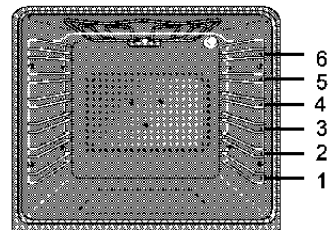
Верхний нагревательный элемент



Означает, что включен только нагревательный элемент гриля.

Для установки ручки в позицию «0» после уровня 5 поворачивайте ее против часовой стрелки. Расположение полки для конвекционных печей.

Расположение полки для конвекционных печей.



#### Процесс прокаливания защитного покрытия.

Для прокаливания защитного покрытия выньте все полки и противни и оставьте пустую духовку включенной при температуре 250 °C на 30 минут. Эту операцию нужно проводить в хорошо проветриваемом помещении.

## 4.2 Как пользоваться духовкой в моделях с цифровыми таймерами

### Регулятор нагрева духовки

Этот регулятор используется вместе с переключателем «**Выбор режима**». Выберите необходимый режим с помощью переключателя «Выбор режима». После этого поверните «**Регулятор нагрева духовки**» по часовой стрелке. При этом включаются лампочка, нагревательные элементы или вентилятор соответственно выбранному режиму. Температура в духовке регулируется термостатом. Когда температура в духовке достигнет установленного уровня, термостат выключит нагревательный элемент и индикаторную лампочку. Когда температура понизится ниже установленного уровня, термостат включится и загорится индикаторная лампочка. Таким образом установленный температурный режим поддерживается в течение всего времени приготовления.

### Переключатель выбора режима

Этот переключатель позволяет вам выбирать режимы и проверять работу плиты. Режимы и их стадии описаны ниже. Для того, чтобы включить нужный режим, необходимо выбрать требуемую температуру с помощью переключателей «выбор режима» и «регулятор нагрева духовки» и установить таймер (если он имеется). **Если в вашей плите есть таймер**, обратитесь к его описанию, чтобы узнать, как им пользоваться.



Будьте осторожны, открывая дверцу духовки, чтобы не обжечься паром. Если в процессе приготовления блюдо горячий пар соприкасается с более холодными внешними поверхностями плиты, он может конденсироваться в виде капель воды. Это вполне нормально и не является признаком неисправности. Удалите влагу сухой тканью.

- Виды блюд, которые вы хотите приготовить, положения термостата, противней и рекомендуемое время приготовления продуктов приведены в таблице рецептов.
- Установите регулятор нагрева и переключатель выбора режима в нужное положение.
- Разогрейте духовку в течение 10 минут при закрытой дверце.
- После разогрева духовки поместите в нее продукты для приготовления.
- По окончании приготовления установите переключатель в положение «0».
- Вы можете использовать турбо режим для более быстрого достижения нужной температуры духовки. Как пользоваться турбо режимом, описано ниже.

### Режим турбо (если имеется)

1. Установите «**регулятор нагрева духовки**» на нужную температуру.
2. Установите «**переключатель выбора режима**» в положение турбо режим.
3. Духовка включится сразу же и загорится лампочка термостата.
4. Когда духовка нагреется до нужной температуры, лампочка термостата погаснет.
5. После того, как погаснет лампочка термостата, переведите «переключатель выбора режима» в нужное положение.

**Не забывайте, что турбо режим используется только для разогрева духовки. Не используйте его для приготовления блюд.**

### Функция объемного нагрева

Кольцевой нагревательный элемент и вентилятор работают вместе с верхними и нижними нагревательными элементами. Использование этой функции позволяет вам готовить блюда одновременно на 3 противнях с одинаково хорошим качеством.




При открывании дверцы духовки будьте осторожны в обращении с раскаленными частями и ни в коем случае не прикасайтесь к ним.

## Положения переключателя выбора режимов

### A fase do botão de selecção da função


**BEO 1430 X**  
**BEO 1430 A**

-  Размораживание

---

-  Верхний и нижний нагревательные элементы


---

-  Верхний и нижний нагревательные элементы с вентилятором


---

-  Кольцевой нагревательный элемент вместе с вентилятором


---

-  Нижний нагревательный элемент


---

-  Слабый нагрев гриля вместе с вентилятором

---

-  Слабый нагрев гриля

---

-  Функция объемного нагрева

**BEO 1440 X**  
**BEO 1440 L**

-  Верхний и нижний нагревательные элементы


---

-  Кольцевой нагревательный элемент вместе с вентилятором

---

-  Слабый нагрев гриля вместе с вентилятором

---

-  Слабый нагрев гриля

---

-  Функция приготовления пиццы


---

-  Функция объемного нагрева

---

-  Нижний нагревательный элемент

---

-  Размораживание

---

-  Турбо режим

---

-  Слабый нагрев гриля

**BEO 1450 L**  
**BEO 1450 X**

-  Верхний и нижний нагревательные элементы

---

-  Кольцевой нагревательный элемент вместе с вентилятором

---

-  Слабый нагрев гриля вместе с вентилятором

---

-  Слабый нагрев гриля

---

-  Функция приготовления пиццы

---

-  Функция объемного нагрева

---

-  Нижний нагревательный элемент

---

-  Размораживание

---

-  Турбо режим

---

-  Турбо режим

---

-  Функция пиролиза (для очистки)

**BEO 1410 X**  
**BEO 1411 X**  
**BEO 1011 X**

-  Вентилятор (размораживание)

---

-  Верхний и нижний нагревательные элементы

---

-  Нижний нагревательный элемент

---

-  Слабый нагрев гриля вместе с вентилятором

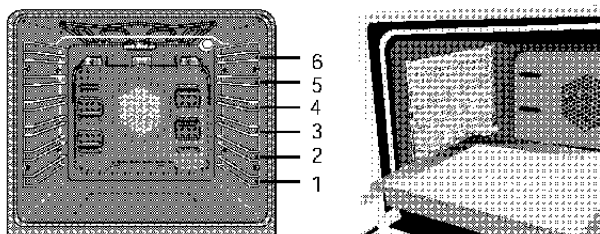
---

-  Сильный нагрев гриля

---

-  Турбо режим

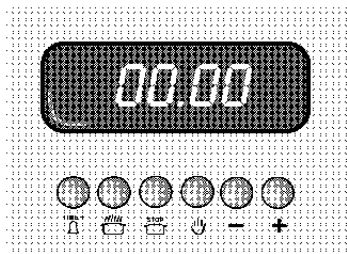
**Положения противней во многофункциональных духовках и в моделях с вентилятором**








## 4.3 Работа с электронными часами/таймером

Вы должны установить время на часах таймера, в противном случае плита работать не будет.

**Электрический ток подается на нагревательные элементы через электронный таймер. Таймер должен быть установлен, чтобы нагревательные элементы могли работать.**



-  : Кнопка для установки предупреждающих сигналов
-  : Кнопка для установки времени приготовления
-  : Кнопка для установки времени окончания приготовления
-  : Кнопка ручного регулирования (непрограммируемое приготовление)
-  : Кнопки для установки времени

Электронный таймер плиты работает подобно обычному таймеру. В случае прекращения подачи электроэнергии его следует переустановить. Электронный таймер будет работать медленнее, если частота тока в электросети будет менее 50 Гц. Это будет происходить не из-за неисправности таймера. В таком случае вам придется подстраивать его вручную.

### Таймер духовки

**1.** Вы можете регулировать время приготовления в интервале от 00.00 до 24.00.

**2.** Вы можете также использовать его в качестве будильника в интервале от 00.00 до 24.00.

**3.** Вы можете использовать таймер для полностью автоматического, полуавтоматического и непрограммируемого режимов приготовления пищи. (Нагревательные элементы внутри духовки подключены к электронному таймеру и могут быть запрограммированы).

Программируемый таймер имеет следующие возможности

- \* Включение автоматического, полуавтоматического и непрограммируемого режимов работы духовки.
- \* Отображение времени в 24-часовом формате.
- \* Подача звукового сигнала для напоминания.


### Пожалуйста, имейте в виду

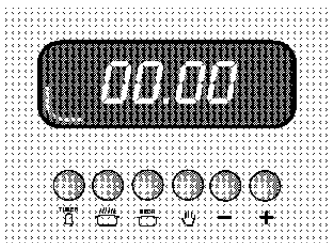
- \* Таймер регулирует только работу нагревательных элементов духовки, и текущее время суток должно быть установлено до того, как она начнет работать.
- \* Если таймер был установлен в режим автоматической или полуавтоматической программы, текущее время суток не может быть изменено; для этого следует отменить полуавтоматическую или автоматическую программу. См. раздел **«Как отменить автоматический режим»**.

### Как установить текущее время суток


Дисплей часов использует 24-часовой формат, т.е.


8:30 пополудни = 20:30.


- \* Нажмите и удерживайте одновременно кнопки .
- \* Нажмите кнопку «+» для увеличения или кнопку «-» для уменьшения времени.
- \* Установите текущее время кнопками «+» или «-». Если мигает индикатор «Auto», действуйте в соответствии с разделом **«Как отменить автоматический режим»**.
- \* Отпустите кнопки, и часы начнут работать.



### Ручной режим приготовления (или как отменить программу)

\* Нажмите кнопку  и кнопку «-» и удерживайте, пока на индикаторе не высветится 0:00.

\* Нажмите кнопку .

Индикатор «Auto» и знак  погаснут.

\* Установите переключатели температуры приготовления и выбора режима в нужное положение.



\* Духовка включится. Загорится желтая индикаторная лампочка.

\* По окончании приготовления выключите духовку, повернув переключатель нагрева в положение «0» (выключено).

**Примечание.** Таймер не выключает духовку. Для выключения плиты поверните ручку регулятора температуры и установки режима в положение «0» (выключено).


### Полуавтоматический режим

Этот режим позволяет включить духовку вручную и выключить автоматически, что очень полезно, если вы опасаетесь передержать блюдо в духовке.


\* Нажмите кнопку . Нажмите кнопку «+» (или «-») для установки времени приготовления в минутах (загорятся индикаторы «Auto» и ).

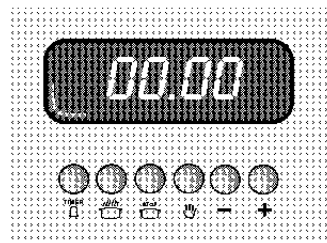
\* Установите переключатели температуры приготовления и выбора режима в нужное положение.

\* Духовка включится и начнется приготовление пищи.

\* Программа выключит духовку, когда истечет заданное время приготовления. Индикатор «Auto» начнет мигать и включится сигнал таймера. Для выключения сигнала нажмите кнопку .

\* Установите переключатель нагрева в положение «0» (выключено).



\* Нажмите кнопку  для выключения индикатора «Auto».






### Автоматический режим

В этом режиме программа включит и выключит духовку в нужное время.

Убедитесь, что переключатель нагрева установлен в положении «0» (выключено) и что установлено правильное время суток.


\* Нажмите кнопку  для выключения всех программ. (Символы «Auto» и  погаснут.)

\* Нажмите кнопку  и кнопку «+» (или «-») для установки времени выключения духовки (загорятся индикаторы «Auto» и ).

\* Нажмите кнопку  и кнопку «-» для установки времени (длительности) приготовления.

\* Установите переключатель нагрева духовки на нужную температуру и поместите продукты в духовку.


\* В необходимое время духовка включится, приготовит продукты и выключится в заданное время.

\* По окончании процесса приготовления прозвучит сигнал и начнет мигать индикатор «Auto». Для выключения сигнала нажмите кнопку .

Нажмите кнопку «|» для выключения индикатора «Auto».


\* Установите переключатели нагрева и выбора режимов в положение «1» (выключено).

**Примечание.** Следуйте инструкциям производителей продуктов питания.

\* Нажмите кнопку , если хотите узнать, сколько времени осталось до окончания приготовления.

### Сигнал таймера



Таймер можно установить для подачи звукового сигнала в любое время от 0 часов до 23 часов 59 минут, например, чтобы напомнить вам, что надо выключить конфорку.

\* Нажмите кнопку  и кнопку «+» (или «-») для установки нужного времени включения сигнала.

\* Сигнал таймера прозвучит по истечении заданного времени.

\* Для выключения сигнала нажмите кнопку .





### Как отменить автоматический режим

- \* Нажмите кнопку  и кнопку «->» и удерживайте, пока на дисплее часов не высветится 0:00.
- \* Нажмите кнопку , и программа будет отменена.
- \* После этого можно будет установить текущее время суток.




### Активирование функции «Демо/Блокировка»

Режим «Демо» является условно применимым в качестве функции блокировки. При ее активировании все электрические цепи размыкаются. Таймер работает как обычно, но плита или ее отдельные компоненты не задействуются. Это значит, что ваш ребенок может выбрать любую программу, но работать она не будет, и плита или ее компонент не включатся.

### Для активирования функции «Демо/Блокировка»

1. Убедитесь, что таймер находится в ручном режиме и отмените все активные программы.
  2. Нажмите одновременно кнопки «» и «» и удерживайте в нажатом положении около 8 секунд. На дисплее появится «On».
  3. Нажмите кнопку «+».
- На дисплее появится «OFF» и символ «».
- Примерно через 5 секунд рядом с символом «» начнет отображаться время. Блокировка кнопок включена.


### Для отключения функции «Демо/Блокировка»

1. Убедитесь, что таймер находится в ручном режиме и отмените все активные программы.
  2. Нажмите одновременно кнопки «» и «» и удерживайте в нажатом положении около 8 секунд. На дисплее появится «OFF».
  3. Нажмите кнопку «+».
- На дисплее появится «ON» и символ «».
- Примерно через 5 секунд на дисплее начнет отображаться время.
- Блокировка кнопок отключена.

## Как пользоваться механическим таймером

### Если в Вашей плите есть механический таймер

Механический таймер с сигналом позволяет устанавливать время работы духовки в интервале от 1 до 100 минут. Его можно установить путем вращения регулятора по часовой стрелке и отрегулировать кнопкой установки режима таймера.

Установите таймер в ручной режим () , если не хотите его использовать. В этом положении таймер не отключит электричество, поэтому для того, чтобы выключить духовку, Вам следует переустановить таймер или установить переключатель нагрева духовки в положение “0”.

Если таймер установлен в положение от 0 до 100 минут, то по истечении установленного времени электричество будет автоматически отключено и раздастся звуковой сигнал.

**Внимание! Нагревательные элементы не включатся, если одновременно не включены и таймер духовки, и термостат.**

### 4.3 Режимы работы духовки

После первого подключения духовки к электросети Вы можете выбрать язык меню с помощью кнопок "+/-". Подтвердить выданный язык можно с помощью кнопки режима или он будет автоматически принят через 10 секунд. После этого 7-элементный дисплей будет мигать, пока не будет установлено время суток тоже с помощью кнопок "+/-". И время на часах, и язык меню можно изменить позже.

❗ Если в плите есть таймер, обязательно устанавливайте его при первом включении и после любых перебоев с электропитанием, иначе плита работать не будет.

#### БЕО 1570 X

-  Верхний и нижний нагревательные элементы

---

-  Ring heater with fan

---

-  Слабый нагрев гриля вместе с вентилятором

---

-  Функция приготовления пиццы

---

-  Слабый нагрев гриля

---

-  Нижний нагревательный элемент

---

-  Размораживание

---

-  Верхний и нижний нагревательные элементы с вентилятором

---

-  Сильный нагрев гриля

---

-  Турбо режим

---

-  Функция объемного нагрева

---

-  Функция пиролиза (для очистки)

#### БЕО 1540 X

-  Верхний и нижний нагревательные элементы

---

-  Кольцевой нагревательный элемент вместе с вентилятором

---

-  Слабый нагрев гриля вместе с вентилятором

---

-  Слабый нагрев гриля

---

-  Функция приготовления пиццы

---

-  Функция объемного нагрева

---

-  Нижний нагревательный элемент

---

-  Размораживание

---

-  Турбо режим

---

-  Слабый нагрев гриля

Приготавливаемые блюда, положения термостата и противней и рекомендуемое время приготовления приведены в рецептурной таблице.

- ☛ Установите переключатели в нужное Вам положение.
- ☛ Разогрейте духовку в течение 10 минут при закрытой дверце.
- ☛ После разогрева духовки поставьте в нее подготовленные продукты.
- ☛ По окончании приготовления, установите переключатель в положение "0".
- ☛ Вы можете использовать турбо режим для более быстрого разогрева духовки. Как пользоваться турбо режимом, описано ниже.

### **Турбо режим**

1. Установите **регулятор нагрева духовки** на нужную температуру.
2. Установите **переключатель выбора режимов** в положение **"Турбо режим"**.
3. Духовка включится сразу и загорится лампочка термостата.
4. Когда духовка нагреется до нужной температуры, лампочка термостата погаснет.
5. После того, как погаснет лампочка термостата, переведите **переключатель выбора режима** в нужное положение.

**Не забывайте, что турбо режим используется только для разогрева духовки. Не используйте его для приготовления блюд.**

### **Функция приготовления пиццы**

Кольцевой нагревательный элемент и вентилятор вместе с нижними и верхними нагревательными элементами дают Вам возможность готовить пиццу отличного качества.

1. Установите **переключатель выбора режимов** в положение **"Пицца"**.
2. Установите **регулятор нагрева духовки** на нужную температуру.

### **Функция объемного нагрева**

Кольцевой нагревательный элемент и вентилятор вместе с нижними и верхними нагревательными элементами дают Вам возможность готовить блюда одновременно на трех противнях с одинаково хорошим качеством.

#### **Выжигание защитного покрытия Меры предосторожности для страдающих астмой**

Прежде, чем пользоваться духовкой необходимо выжечь защитное покрытие. При этом будет идти дым, что вполне нормально.

Обязательно хорошо проветривайте помещение, когда будете выжигать защитное покрытие. Старайтесь не вдыхать идущий из духовки дым.

Будьте осторожны, открывая дверцу духовки во время ее работы, чтобы не обжечься. Если в процессе приготовления блюд выпустить из духовки горячий пар, то он, соприкасаясь с более холодными внешними поверхностями плиты, может конденсироваться в виде водяных и жировых капель. Это вполне нормально и не является признаком неисправности. Удалите сконденсировавшуюся влагу сухой тряпкой.





#### 5. 4. Как пользоваться электронными часами/таймером

Вы должны установить время на часах таймера, иначе плита не будет работать. Электрический ток подается на нагревательные элементы через таймер. Если на часах не установлено время, нагреватели не смогут включиться.

Электронный таймер плиты работает подобно обычному таймеру. В случае прекращения подачи электроэнергии, его надо переустановить. Электронный таймер будет идти медленней, если частота электрического тока в сети будет меньше 50 Гц. (Это будет происходить не из-за неисправности таймера. Просто в этом случае Вам придется подстраивать его вручную).

##### Таймер духовки

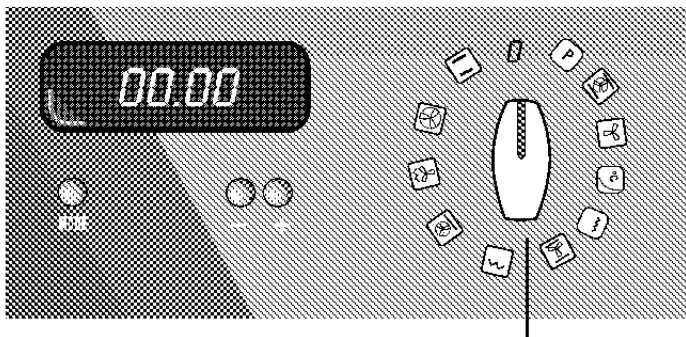
1. Вы можете регулировать время приготовления в интервале от 00.00 — 24.00 часа.

2. Вы можете использовать таймер как будильник в промежутке 00.00 — 24.00 часа.

3. Вы можете использовать таймер для полностью автоматического, полуавтоматического и непрограммируемого режимов приготовления блюд. (Нагревательные элементы внутри духовки связаны с электронным таймером и могут быть запрограммированы).

Духовка включается с помощью таймера и переключателя выбора режима. Таймер устанавливает одну из трех основных программ работы:

- Ручной режим (без программирования);
- Полуавтоматический режим;
- Автоматический режим.



**MODE:** Кнопка выбора основной программы    Переключатель выбора режима программы

— + : Кнопки изменения значений

##### Переключатель выбора режима

Установите этот переключатель в нужное положение. Духовка сразу же включится. Через 5 секунд на дисплее появится значение рекомендуемой температуры. Его можно изменить с помощью кнопок "+/-". Для того чтобы остановить работающую программу, поверните переключатель выбора режима в исходное положение.

Если в течение 6 часов после включения духовки никакой режим работы не был выбран, сработает система защиты, и духовка выключится автоматически.

После выключения любого режима, на дисплее отображается остаточная температура в духовке.

### 1. Установка текущего времени суток

После первого подключения духовки к электропитанию, Вы можете выбрать язык и установить на часах текущее время, используя кнопки “-/+”. Подтвердите выбранное значение, нажав кнопку “MODE”, или оно будет автоматически установлено через 10 секунд.

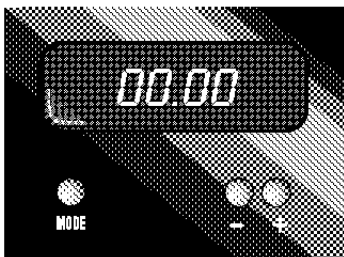
После того, как Вы выбрали язык, на дисплее начнет мигать значение времени “0”.

Установите правильное время суток с помощью кнопок “-/+”. Позднее Вы можете поменять язык и изменить время.

### 2. Минутный таймер/Будильник

Функция “Минутный таймер/Будильник” доступна в любой момент, независимо от режима, в котором работает духовка (в том числе и если она выключена).

Установите минутный таймер, несколько раз нажимая на кнопку “MODE”. Время обратного отсчета устанавливается в интервале от 1 секунды до 90 минут. Когда время установлено, на дисплее загорается символ колокольчика. Обратный отсчет отображается на дисплее, но может быть скрыт (минутный таймер может работать в фоновом режиме без отображения на дисплее).



Вы можете отключить обратный отсчет, выбрав с помощью кнопки “MODE” режим минутного таймера и нажав одновременно кнопки “-/+”.

Когда время обратного отсчета истечет, раздастся звуковой сигнал. Выключить его можно, нажав на одну из кнопок “-/+”.

### 3. Ручной режим

Для включения ручного режима работы духовки, необходимо отключить программу, которая в этот момент может работать. Для этого выберите функцию установки времени приготовления или времени окончания приготовления и нажмите одновременно кнопки “-/+”.

Для включения духовки в ручном режиме, установите переключатель выбора режима в нужное положение. Духовка сразу же включится. Через 5 секунд на дисплее появится значение рекомендуемой температуры. Его можно изменить с помощью кнопок “+/-”.

Для того чтобы остановить работающую программу, поверните переключатель выбора режима в исходное положение.

Если в течение 6 часов после включения духовки никакой режим работы не был выбран, сработает система защиты, и духовка выключится автоматически.

После выключения любого режима, на дисплее отображается остаточная температура в духовке.

### Полуавтоматический режим

Этот режим позволяет включить духовку вручную и выключить ее автоматически. Установите переключатель выбора режима в нужное положение. На дисплее появится описание соответствующего этому положению режима нагрева, а также значение рекомендуемой температуры. Вы можете установить другое значение температуры с помощью кнопок “-/+”. Нажимайте кнопку “MODE” до тех пор, пока на дисплее не появится надпись “Время приготовления” (“Duration”). Установите желаемое время приготовления с помощью кнопок “-/+” в интервале от 0.00 до 23.59 (часы/минуты).

Выключить полуавтоматический режим можно, установив время приготовления на “0.00”. Для этого с помощью кнопки “MODE” выберите функцию установки времени приготовления и нажмите одновременно кнопки “-/+”.

Когда время приготовления закончится, раздастся звуковой сигнал. Выключить его можно, нажав на одну из кнопок “-/+”. На дисплее появится надпись “Для продолжения нажмите кнопку “+” (“To continue press ‘+’ button”). Для завершения работы переведите переключатель выбора режима в положение “Выключено”. Для продолжения приготовления при той же температуре нажмите кнопку “+”. Духовка продолжит работу, но без заданного времени окончания приготовления. Вы можете установить новое время приготовления. Полуавтоматический режим может быть завершен путем установки времени окончания приготовления. Для этого несколько раз нажмите кнопку “MODE”, пока на дисплее не появится надпись “Время окончания” (“program end”). Установите нужное время с помощью кнопок “-/+”. Таймер вычислит время работы и высветит его на дисплее.

#### **5. Автоматический режим**

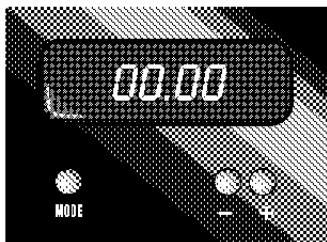
В этом режиме программа включит и выключит плиту в нужное время.

Установите переключатель выбора режима в нужное положение. На дисплее появится описание соответствующего этому положению режима нагрева, а также значение рекомендуемой температуры. Вы можете установить другое значение температуры с помощью кнопок “-/+”.

Установите время приготовления. Для этого нажмите кнопку “MODE” несколько раз до тех пор, пока на дисплее не появится надпись “Время приготовления” (“Duration”).

Установите желаемое время окончания с помощью кнопок “-/+” в интервале от 0.00 до 23.59 (часы/минуты), взяв за исходную точку отсчета текущее время плюс одна минута. Таймер вычислит время работы и высветит его на дисплее.

Теперь установите время окончания приготовления. Для этого снова нажмите кнопку “MODE” несколько раз до тех пор, пока на дисплее не появится надпись “Время окончания” (“End program”). Установите желаемое время окончания с помощью кнопок “-/+” в интервале от 0.00 до 23.59 (часы/минуты),



взяв за исходную точку отсчета текущее время плюс одна минута. На дисплее высветится вычисленное время окончания. Когда время приготовления закончится, раздастся звуковой сигнал. Выключить его можно, нажав на одну из кнопок “-/+”. На дисплее появится надпись “Для продолжения нажмите кнопку “+” (“To continue press ‘+’ button”). Для завершения работы переведите переключатель выбора режима в положение “Выключено”. Для продолжения приготовления при той же температуре нажмите кнопку “+”. Духовка продолжит работу, но без заданного времени окончания приготовления. Вы можете установить новое время приготовления.

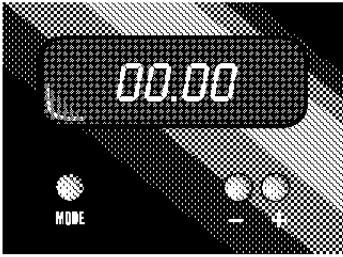
#### **6. Блокировка**

При включенном режиме блокировки электропитание отключено, и духовка не может быть включена при установке переключателя выбора режима в любое положение. Работает только минутный таймер/будильник.

Пользуйтесь блокировкой для того, чтобы Ваш ребенок не включил случайно духовку.

Для блокирования духовки нажмите кнопку “MODE” несколько раз до тех пор, пока на дисплее не появится надпись “Input save”. Теперь Вы можете включить или выключить блокировку с помощью кнопок “-/+”. При включенной блокировке на дисплее горит символ “ключ”.

Блокировку нельзя включить, если переключатель выбора режима установлен в какое-либо положение, кроме “Выключено”.



### **7. Изменение установленных параметров работы программы**

Когда программа приготовления запущена и работает, Вы, тем не менее, можете изменить любые параметры ее работы. Температура нагрева изменяется с помощью кнопок “-/+”. Режим работы изменяется с помощью переключателя выбора режима. При этом время приготовления и время окончания приготовления не меняются. Их можно вернуть в нулевое значение, только выбрав режим “Выключено”. В процессе работы программы Вы можете устанавливать значения минутного таймера/будильника.

Нельзя изменить текущее время суток, пока работает программа.

## Рекомендации по приготовлению блюд

Блюда (порции)	Посуда	Положение противня				Положение термостата	Время приготовления (мин.)		
Хлеб (8)	Форма для хлеба 24-26 см	3	3	2-3	3	170-180	15-25	25-35	20-25
Кекс в форме (5)	Форма для кекса 18-22 см	3	3	2-3	3	170-180	20-30	25-35	20-25
Печенье (12)	Противень	4	4	2-3	3	170-190	20-30	25-35	20-25
Пасочное печенье	Противень	4	4	2-3	3	180-190	20-30	25-35	20-25
Французская булочка	Противень	4	4	2-3	3	160-180	20-30	25-35	20-25
Вылечка (1)	Большой противень	4	4	2-3	3	/ : 180-190 / : 190-200	35-45	40-50	30-40
Дрожжевые булочки (18)	Большой противень	4	4	2-3	3	/ : 190-200 / : 200-220	25-35	35-45	25-35
Бисквитное печенье (10)	Противень	4	4	2-3	3	170-180	15-25	20-30	18-22
Кекс (20)	Большой противень	4	4	2-3	3	170-180	20-30	25-35	20-25
Пирожное "наполеон" (8)	Большой противень	4	4	2-3	3	200-210	20-30	25-35	20-25
Вермишель (8)	Кастрюля	4	4	2-3	3	170-180	35-45	40-50	30-40
Пицца (8)	Большой противень	4	4	2-3	3	200-220	20-30	30-35	25-30
Ротбиф (8)	Жаровня	4	4	2-3	3	250 (15 мин)*	90-120	110-120	100-110
Плечо барашка (8)	Жаровня	4	4	2-3	3	250 (15 мин)*	65-80	70-90	60-75
Жареный цыпленок	Жаровня	4	4	2-3	3	250 (15 мин)*	55-65	60-70	50-60
Индейка (5,5 кг)	Большой противень	4	4	2-3	3	220 (25 мин)*	170-220	180-240	150-210
Рыба	Жаровня	4	4	2-3	3	200	15-20	15-25	15-20

\* При жарке мяса термостат необходимо установить на максимальную температуру и через 15 минут снизить температуру до 150°C

- В таблице приведены значения, полученные в результате лабораторных испытаний.

- Вы можете получить другие результаты, руководствуясь Вашим собственным опытом и практикой

- Если хотите, Вы можете добавить время, необходимое для предварительного разогрева духовки к значениям, указанным в таблице.

Положение противней (для моделей с кольцевым нагревателем и объемным нагревом

3 противня: 2-4-6

2 противня: 4-6

1 противень: 4

Вентилятор с кольцевым нагревательным элементом

Верхний и нижний нагревательные элементы


Вентилятор, верхний и нижний нагревательные элементы

Функция приготовления пиццы

Объемный нагрев: Вентилятор, кольцевой, верхний и нижний нагревательные элементы (если есть)



## Раздел 5 : Как пользоваться грилем

☛ Разогрейте гриль в положении  ("режим гриль") около 5 минут. Регулятор нагрева должен быть установлен в максимальное положение и дверца духовки закрыта.

☛ Индикаторная лампочка будет гореть, показывая, что гриль включен.

☛ Смажьте решетку гриля растительным маслом или кулинарным жиром для того, чтобы продукты не пригорали.

☛ Поставьте противень на одну из нижних полок духовки для того, чтобы собирать капающее масло, а для облегчения чистки противня налейте в него немного воды.

☛ **Не позволяйте детям сидеть или стоять на дверце духовки, когда она открыта.**

☛ Не подпускайте детей к плите, внешние поверхности которой могут сильно нагреваться.



- Убедитесь, что Вы правильно разместили продукты под нагревательными элементами гриля.
- Блюда, у которых надо только подрумянить корочку, следует ставить под разогретые нагревательные элементы гриля либо на поддон, либо непосредственно на дно грилевого отделения в зависимости от размера посуды. Решетку в этом случае можно убрать.
- Не выстилайте поддон гриля алюминиевой фольгой, в противном случае чрезмерный перегрев может стать причиной пожара.
- Будьте осторожны. Посуда, стоящая на дне грилевого отделения, при работе основной духовки будет нагреваться.
- **Когда жарите в гриле, всегда держите дверцу духовки закрытой.**



### Нельзя

- ❖ Нельзя оставлять детей без присмотра, когда плита включена, поскольку все поверхности сильно нагреваются.
- ❖ Нельзя разрешать детям сидеть или стоять на дверце духовки, когда она открыта, разрешать кому-либо сидеть или стоять на электроплите.
- ❖ Нельзя использовать биологический стиральный порошок, абразивный порошок или химические чистящие средства для чистки внутренних частей духовки.
- ❖ Нельзя держать воспламеняющиеся материалы, аэрозоли и т.п. в расположенных рядом шкафах.
- ❖ Нельзя закрывать вентиляционные отверстия.
- ❖ Нельзя вешать на ручки полотенца, тряпки и т.п.
- ❖ Нельзя использовать посуду с круглым дном. Пользуйтесь только посудой с плоским дном.
- ❖ Нельзя ставить блюда, кастрюли, подносы непосредственно на нижнюю поверхность духовки.
- ❖ Нельзя накрывать полки духовки алюминиевой фольгой, поскольку это нарушает циркуляцию воздуха внутри.
- ❖ Нельзя закрывать противень гриля алюминиевой фольгой.
- ❖ Нельзя жарить в гриле с открытой дверцей.
- ❖ Нельзя использовать гриль для подогрева блюд.

### Можно и нужно

- ❖ Доверяйте установку плиты только квалифицированному инженеру или технику.
- ❖ Убедитесь в том, что Вы понимаете, как управлять электроплитой, прежде чем начнете ее эксплуатацию.
- ❖ Держите легко воспламеняющиеся материалы подальше от плиты, так как во время работы ее поверхности сильно нагреваются.
- ❖ Не позволяйте детям находиться около плиты, поскольку ее поверхности очень сильно нагреваются.
- ❖ Всегда отключайте плиту от электросети перед тем, как ее чистить.
- ❖ Закончив приготовление пищи, убедитесь, что все переключатели стоят в положении "Выключено".
- ❖ Держите все вентиляционные отверстия открытыми.
- ❖ Помните, что духовка и посуда сильно нагреваются.
- ❖ Обратите внимание на то, что значения времени и температуры, приведенные в этой инструкции, даны только как рекомендации.
- ❖ Следите за тем, чтобы мясо и птица были полностью разморожены перед приготовлением.
- ❖ Будьте осторожны, вынимая посуду из гриля, поскольку она может быть очень горячей.
- ❖ Будьте осторожны, открывая дверцу. Выпустите пар и горячий воздух, прежде, чем доставать посуду из духовки.
- ❖ Пользуйтесь качественными специальными перчатками, вынимая посуду из духовки/гриля.
- ❖ Выбирайте правильную полку перед включением духовки или гриля.
- ❖ Чистите плиту регулярно, в идеале после каждого использования.
- ❖ Дождитесь пока плита остынет, прежде чем начать ее чистить.
- ❖ Доверяйте обслуживание плиты только квалифицированному мастеру.



## Раздел 7: Обслуживание и чистка

### Отсоедините плиту от электросети, прежде чем ее чистить

☛ Прежде, чем включать плиту снова, убедитесь, что все переключатели стоят в положении "Выключено".

### Панель управления

Протирайте панель управления влажной и затем сухой тряпкой. Не пользуйтесь чистящими средствами, абразивными порошками и аэрозолями, предназначенными для духовки, для чистки пластмассовых ручек, т.к. их можно этим повредить. Не пытайтесь снять ручки переключателей с панели, т.к. это может привести к их поломке и пользоваться ими будет небезопасно.

### Чистка духовки внутри

Уберите из духовки все противни и решетку. Чистите внутренность духовки влажной, слегка мыльной тряпкой. Затем протрите еще раз влажной тряпкой и дайте просохнуть. **Не пользуйтесь сухими чистящими порошками.**

☛ Мы советуем сразу же удалять с поверхностей духовки вещества, содержащие кислоту, такие как растительное масло, лимон и т.п.

☛ Протирайте поверхность духовки снаружи и внутри влажной тряпкой. Не пользуйтесь острыми предметами, абразивными и стиральными порошками. Стойкие загрязнения удаляйте предназначенными для этого жидкими чистящими средствами.

☛ Вы можете пользоваться специальными чистящими средствами, имеющимися в продаже, предварительно внимательно прочитав предупреждения, написанные на этикетках.

### Внимание!

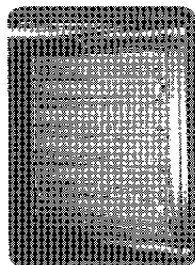
**Никогда не чистите внутреннюю часть духовки и противни жесткими щетками или ножами.**

Вы можете пользоваться специальными чистящими средствами, имеющимися в продаже, предварительно внимательно прочитав предупреждения, написанные на этикетках

### Модели с каталитическим покрытием.

Внутренние поверхности духовки в таких моделях покрыты каталитической эмалью, а так как это покрытие способно самоочищаться, Вам не нужно чистить внутренние поверхности духовки всякий раз после ее использования.

**Если в Вашей духовке есть стальная рамка для полок.** Для того, чтобы вымыть рамку, отвинтите 4 винта и снимите рамку. После того, как Вы вымыли ее, установите ее на место внутри духовки.



### Чистка нагревательных элементов

#### Будьте осторожны!

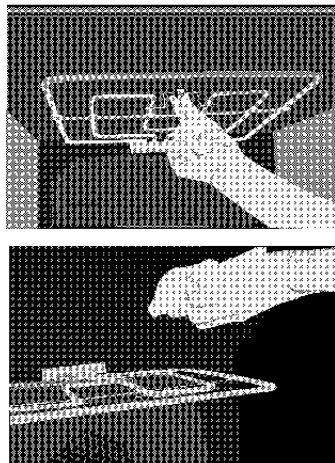
Убедитесь в том, что нагревательные элементы остыли, прежде чем приступать к их чистке.

1. Для того, чтобы опустить нагревательный элемент, отвинтите винт на верхней стороне духовки.

#### Будьте осторожны!

Никогда не включайте нагревательный элемент и не помещайте на него какие бы то ни было предметы, пока он находится в опущенном положении.

2. Закончив чистку, поднимите элемент вверх и закрепите винтом на верхней стороне духовки.





## Если плита имеет пиролитическую систему самоочистки

Если духовка имеет пиролитическую систему самоочистки. Рекомендуется использовать функцию пиролиза один раз на каждые 30 раз использования духовки. Включите функцию пиролиза с помощью функциональной ручки.

Таймер не будет работать с функцией пиролиза.

Духовка начнет процесс самоочистки немедленно.

Во время пиролиза плита становится очень горячей – около 450 С градусов – и таким образом сгорают остаточные частицы внутри духовки.

Так как температура плиты поднимается выше 300 С градусов, не следует открывать дверцу плиты во время пиролиза.

Духовка выключится автоматически после процесса пиролитической очистки. Не следует открывать дверцу, пока температура внутри духовки не упадет хотя бы до 300 С градусов.

Выжженная остаточная грязь внутри плиты легко удаляется после того, как плита остынет.

Уберите из духовки оставшиеся после выгорания частицы.

Просто вытрите тряпкой подгоревшие остатки пищи.

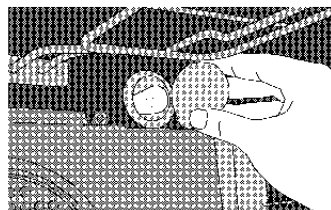
Во время пиролитического процесса детей следует держать на удалении от плиты, т.к. поверхность очень нагревается.

Во время прокаливания не разрешайте детям и животным находиться в помещении, где стоит плита, поскольку при прокаливании может выделяться дым.

## Для моделей с плоскими лампочками

Внутри духовки на правой и левой боковых стенках расположены

плоские прямоугольные лампочки. Они включаются и выключаются одновременно.



## Для замены лампочки:

1. Отключите духовку от электропитания.
2. Отвинтите винты на боковой полке.
3. С помощью плоской отвертки снимите защитное стекло.
4. Замените перегоревшую лампочку на новую типа E14: 220-230 В, 15/25 Вт, T300°С.
5. Поставьте на место защитное стекло.

## Для моделей с прямоугольными лампочками

Внутри духовки с обеих сторон имеются 2 прямоугольные лампочки. Обе лампочки включаются и выключаются одновременно.

## Замена лампочки духовки

Отсоедините плиту от электросети.

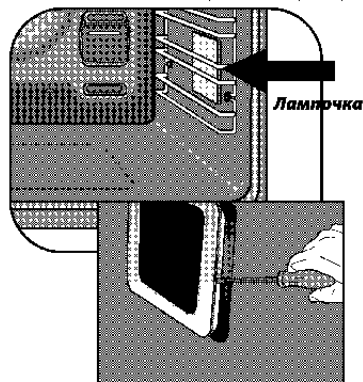
Отвинтите винты на боковой полке.

Снимите линзу лампочки духовки с помощью плоской отвертки.

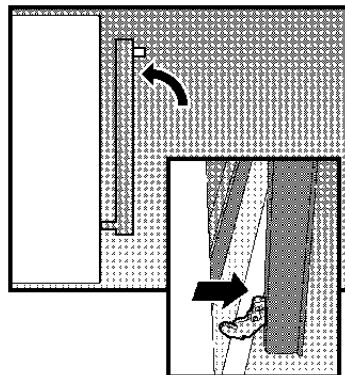
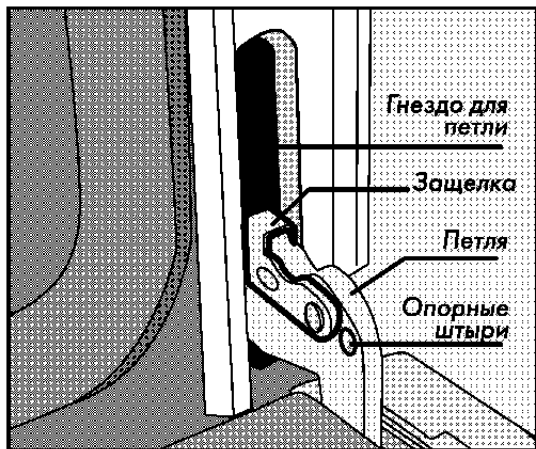
Замените перегоревшую лампочку новой.

Установите на место линзу и боковую полку.

Тип лампочки: 220-230 В, 15/25 Вт, E14, T300°С



## Как снять дверцу духовки

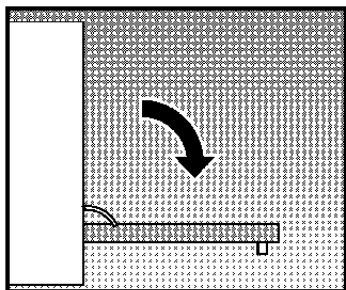


4. Придерживая дверцу за ручку, слегка прижмите ее и потяните вверх так, чтобы она приоткрылась на несколько сантиметров. Теперь Вы сможете вытащить петли из гнезд.

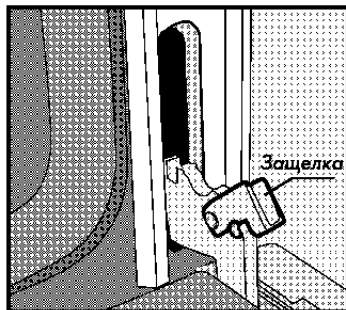
### Установка дверцы

Выполните описанные выше действия в обратном порядке.

**Внимание!** Убедитесь, что петли установлены в гнезда правильно и не забудьте закрыть защелки.



1. Откройте дверцу на 90°.



2. Оттяните защелки, расположенные на петлях по обеим сторонам дверцы до положения, при котором они упрутся в штыри.

3. Закройте дверцу до положения, при котором защелки упрутся в стенку духовки.



## Раздел 8 : Транспортировка

### Транспортировка плиты

Сохраняйте упаковочную коробку и используйте ее для перевозки плиты, следуя указаниям, напечатанным на коробке.

Чтобы избежать повреждения дверцы решеткой гриля и противнями, поместите кусок картона толщиной 1-1,5 см внутри духовки вровень с противнями. Укрепите дверцу духовки, приклеив липкую ленту к ней и к боковым поверхностям духовки.

#### **Если упаковочная коробка у Вас не сохранилась.**

Примите меры предосторожности, чтобы избежать повреждения внешних поверхностей из нержавеющей стали и стеклянных поверхностей плиты в результате ударов.

Оберните плиту пузырчатым пластиком или толстым картоном и надежно заклейте ее лентой, чтобы исключить любое повреждение, которое она может получить во время перевозки.

Во время транспортировки ставьте плиту вертикально и не кладите на нее сверху тяжелые предметы.

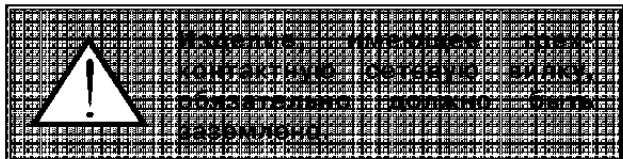
## Уважаемый покупатель!

Благодарим Вас за выбор изделия торговой марки **Blomberg**  
Настоящие условия гарантии действительны на территории России, **если иные условия не установлены действующим законодательством.**

1. Изготовитель устанавливает на изделие гарантийный срок ТРИ года со дня передачи изделия Потребителю. Срок службы бытовой техники "BLOMBERG" при соблюдении правил эксплуатации и применении ее в бытовых целях составляет ДЕСЯТЬ лет.
2. Гарантия распространяется на изделия, используемые только для личных, семейных, домашних нужд, а также нужд, не связанных с осуществлением предпринимательской деятельности.
3. Проследите, чтобы гарантийный документ был правильно заполнен, не имел исправлений и в нем были указаны - дата продажи, штамп торговой организации и подпись продавца, модель и серийный номер изделия, дата установки, название и штамп фирмы-установщика.
4. Сохраняйте гарантийный документ, чек на проданное изделие и квитанцию на услуги по его установке (доставке), доработке водяных и электрических внутриквартирных коммуникаций, а также любые другие документы, относящиеся к гарантийному или иному техническому обслуживанию изделия.
5. Гарантийный срок на запчасти, замененные в течение гарантийного срока, составляет 6 (шесть) месяцев.
6. Прежде чем вызвать специалиста сервисного центра "BLOMBERG", внимательно прочитайте инструкцию по эксплуатации изделия. Если изделие исправно, то за сервисным центром "BLOMBERG" остается право требовать от Потребителя оплаты ложного вызова.
7. Любые претензии по качеству изделия рассматриваются только после проверки качества изделия представителем сервисного центра "BLOMBERG".
8. Изготовитель не несет какой-либо ответственности за любой возможный ущерб, нанесенный потребителю, в случае несоблюдения последних требований Изготовителя, указанных в данном гарантийном документе и инструкции по эксплуатации.

### Установка и подключение.

1. Производитель рекомендует Вам доверить установку и подключение изделия "BLOMBERG" специалистам сервисного центра "BLOMBERG". Вы можете также обращаться в любую другую организацию, имеющую сертификат на оказание подобных услуг.
2. Оплата работ по установке и подключению изделия происходит по прейскуранту сервисного центра. Условия оплаты работ по установке и подключению регулируются действующим законодательством. Изготовитель не несет какой-либо ответственности за любой ущерб, нанесенный имуществу граждан вследствие установки и подключения, несоответствующих требованиям, указанным в инструкции по эксплуатации, и/или произведены не уполномоченными на это лицами.
3. В случае нарушения требований Изготовителя по установке и подключению ответственность за причиненный ущерб несет лицо, проводившее эту работу.



R.0/13.09.2005

Действует только на территории РФ / Valid for Russian Federation only

# Blomberg®

## ГАРАНТИЯ ТРИ ГОДА

105264 РОССИЯ, МОСКВА, ИЗМАЙЛОВСКИЙ б-р, 43. <http://www.blomberg.ru>  
Телефон горячей линии 8-800-200-88-08 (Звонок бесплатный на всей территории России)

### Гарантийный талон серия BLR №

Модель..... Серийный номер изделия.....

Дата продажи .....

Компания .....

Подпись продавца .....

Печать

Дата установки .....

Компания .....

Подпись мастера .....

Печать

Покупатель ..... Телефон .....

*Фамилия, имя, отчество*

Изделие проверялось в присутствии покупателя,  
покупатель с условиями гарантии ознакомлен .....

*Подпись покупателя*

Отрывные купоны гарантийного талона являются средством отчетности о выполнении  
сервисным центром гарантийных работ. Купон изымается из гарантийного талона после  
удовлетворения Ваших претензий

### Blomberg®

серия BLR №

Дата продажи .....

Печать магазина

3

Гарантия ТРИ года

### Blomberg®

серия BLR №

Дата продажи .....

Печать магазина

2

Гарантия ТРИ года

### Blomberg®

серия BLR №

Дата продажи .....

Печать магазина

1

Гарантия ТРИ года

## **Гарантия не распространяется на изделия, недостатки в которых возникли вследствие:**

1. Несоблюдения требований Изготовителя, указанных в гарантийном документе;
2. Несоблюдения Потребителем правил установки, подключения, эксплуатации, хранения или транспортировки изделия, указанных в инструкции по эксплуатации;
3. Ремонта не уполномоченными на то лицами, если такой ремонт повлек за собой отказ изделия;
4. Разборки изделия, изменения конструкции и других вмешательств, не предусмотренных инструкцией по эксплуатации;
5. Неисправностей и повреждений, вызванных экстремальными условиями и действием непреодолимой силы (пожар, стихийные бедствия и т.д);
6. Повреждений техники или нарушений ее нормальной работы, вызванных животными или насекомыми;
7. Повреждений техники или нарушений ее нормальной работы, вызванных сверхнормативными отклонениями параметров сети электро-, газо- или водоснабжения от номинальных значений;
8. Использования изделия для предпринимательской деятельности и/или в непредусмотренных целях;
9. Образования на нагревательных элементах избыточного слоя накипи (при повышенной жесткости воды необходима обработка соответствующими составами);
10. Попадания во внутренние рабочие объемы изделия посторонних предметов, мелких деталей одежды или остатков пищи;
11. Механических повреждений изделия Потребителем (царапины, трещины, сколы и т.п.);
12. Потери товарного вида вследствие воздействия на изделие химических веществ;
13. Термических и других подобных повреждений, которые возникли в процессе эксплуатации.

## **Изготовитель не принимает претензии в следующих случаях:**

1. Несоблюдения правил установки;
2. Отсутствия оригинального гарантийного документа;
3. При отсутствии в гарантийном документе следующих сведений: даты продажи, штампа торгующей организации, подписи продавца, модели и серийного номера изделия;
4. Внесения любых исправлений (изменений) в текст гарантийного документа;



## **Уважаеми клиенти,**

Нашето най-голямо желание е вие да постигнете най-добри резултати с нашия продукт, който е преминал през много структурни проверки на качеството и е произведен по модерни технологии.

**Затова бихме искали да ви препоръчаме да прочетете внимателно цялото ръководство, преди да започнете работа с уреда и да го държите под ръка за справка.**

## **СЪДЪРЖАНИЕ**



**Част 1: Предпазни мерки и важна информация**



**Част 2: Инсталиране и подготовка**



**Част 3: Технически спецификации**



**Част 4: Работа с фурната**

**4.1 Работа с фурните чрез едно копче**

**4.2 Работа с фурната за моделите с дигитален таймер**

**4.3. Работа с фурната чрез средния таймер**



**Част 5: Работа с грила**



**Част 6: Важни забележки**



**Част 7: Поддръжка и почистване**



**Част 8: Бъдещо транспортиране**

## Част 1: Предпазни мерки и важна информация

- ☛ Стойността на захранването в дома ви трябва да отговаря на напрежението на готварската печка.
- ☛ Компанията ни не носи отговорност за повреди, причинени от използването на готварската печка без заземено окабеляване.
- ☛ Преди да свържете уреда към електрическата мрежа, проверете дали волтажът и честотата, отбелязани на етикета с данните отговаря на източника на електроенергия.
- ☛ Преди да повикате оторизиран електротехник, подгответе окабеляването в дома си за свързването.
- ☛ Преди използването на продукта го разопаковайте напълно. Не забравяйте да отстраните картонената опаковка около тавата и решетката на грила, както и полиетиленовата част от стъклото на предната врата.
- ☛ Опаковъчните материали може да представляват опасност за децата.
- ☛ Дръжте децата настрана от уреда по време на работа с него и докато не изстине, тъй като достъпните му части много ще се нагорещят.
- ☛ Не поставяйте тежки предмети върху предната врата, докато е отворена, и не позволявайте на децата да сядат върху нея.
- ☛ Фурната не трябва да се почиства с парочистачка.
- ☛ Уверете се, че уредът е изключен, преди да смените лампата, за да избегнете евентуален токов удар.
- ☛ По време на употреба, уредът се нагорещява. Избягвайте да пипате нагревателните елементи във вътрешността на фурната.
- ☛ Винаги изключвайте уреда от електрическата мрежа, когато не го използвате, преди почистване или ако случайно забележите повреда.
- ☛ Захранващият кабел не трябва да е в контакт с никоя част на уреда по време на работа. Не притискайте захранващия кабел с вратата на фурната, защото това може да повреди izolацията му.
- ☛ Не се опитвайте да преместите уреда, като го дърпате за вратата и/или дръжките.
- ☛ Тази готварска печка трябва да се използва само за предвидената цел, а именно приготвяне на домашна храна.
- ☛ Не употребявайте фурната, без да сте

настроили часа. Настройте часа преди първоначалната употреба и след спиране на тока.

- ☛ Охлаждащият вентилатор ще продължи да работи известно време след изключването на фурната.
- ☛ При използване на функцията грил вратата на фурната трябва да бъде затворена.
- ☛ Винаги използвайте готварски ръкавици, когато отстранявате решетката на грила или съдове от работещата фурна.
- ☛ Моделите с неръждаеми повърхности в близост до котлоните може с времето да променят цвета си заради прекалено високата температура. Ако парата, образувана по време на готвене, влезе в контакт със студените повърхности от външната страна на уреда, тя ще се кондензира и ще се образуват водни капки. Това е съвсем нормално и не представлява повреда. Попийте капките със суха кърпа.

- Ако не е абсолютно наложително, не загревайте фурната прекалено много.
- Резервните части, необходими за правилна работа на продукта, ще бъдат осигурени за 10 години.
- Консумацията на електроенергия на фурната в режим стендбай е 3W.

**Ако готварската печка разполага със система за самопочистване**

По време на процеса по самостоятелно почистване във фурната не трябва да има готварски съдове.

\* Децата трябва да бъдат държани настрана от фурната по време на процеса по самостоятелно почистване, тъй като повърхностите много се нагорещяват.

**Подготовка и изгаряне на покритието**

**Важно за страдащите от астма**  
Защитното покритие трябва да се изгори преди първоначалната употреба на уреда. Ще има дим, но това е съвсем нормално.

**Уверете се, че стаята е добре снабдена с въздух по време на процеса по изгаряне. Избягвайте директното вдишване на дима, образуван по време на процеса.**



Ако готварската печка разполага със система за самопочистване

По време на процеса по самостоятелно почистване във фурната не трябва да има готварски съдове.

Дръжте децата далеч от фурната, когато пиролитичната система е активирана, тъй като повърхността може да е твърде гореща.

Моля, дръжте животните и децата извън стаята, тъй като от процеса на изгаряне могат да се отделят изпарения.

#### **Подготовка и изгаряне на покритието**

**Важно за страдащите от астма**

Защитното покритие трябва да се изгори преди първоначалната употреба на уреда. Ще има дим, но това е съвсем нормално.

**Уверете се, че стаята е добре снабдена с въздух по време на процеса по изгаряне. Избягвайте директното вдишване на дима, образуван по време на процеса.**

## **Част 2: Инсталиране и подготовка**

### **Електрическо свързване**

☛ Преди да свържете уреда с главното захранване, проверете дали волтажа и честотата, показани на табелката, отговарят на вашето захранване. Можете да намерите табелката от долната страна на уреда.

#### **Внимание!**

**Този уред трябва да бъде заземен!**

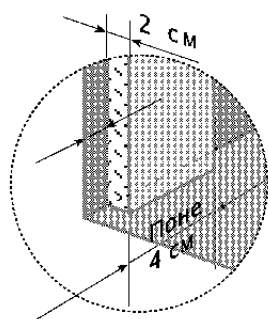
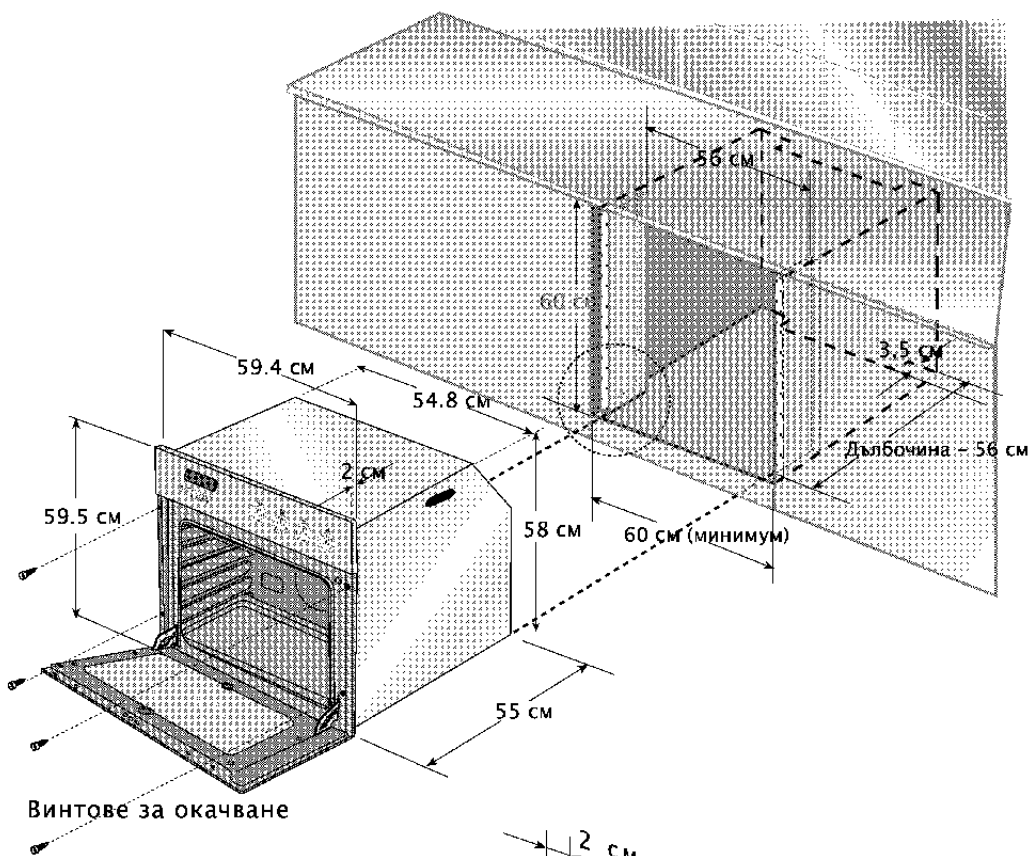
☛ Този уред трябва да бъде инсталиран само от квалифициран електротехник, например местната електрическа компания, към подходяща двуполусна контролна единица с минимално свободно пространство от 3 мм във всички полюси, които са прилежащи на (но да не са над) готварската печка, съгласно изискванията IEE. Неспазването на това изискване може да доведе до проблеми при работата или до невалидност на гаранцията. Ако уредът е свързан чрез контакт, след инсталирането този контакт трябва да е лесно достъпен (но да не е над подставката).

**Дължината на кабела трябва да бъде макс. 2 м за безопасна изолация**

- ☛ Компанията не носи отговорност за повреди причинени от инсталиране на печката без правилно заземяване.
- ☛ Преди да се обърнете към оторизиран сервиз, проверете електрическата мрежа в дома Ви.

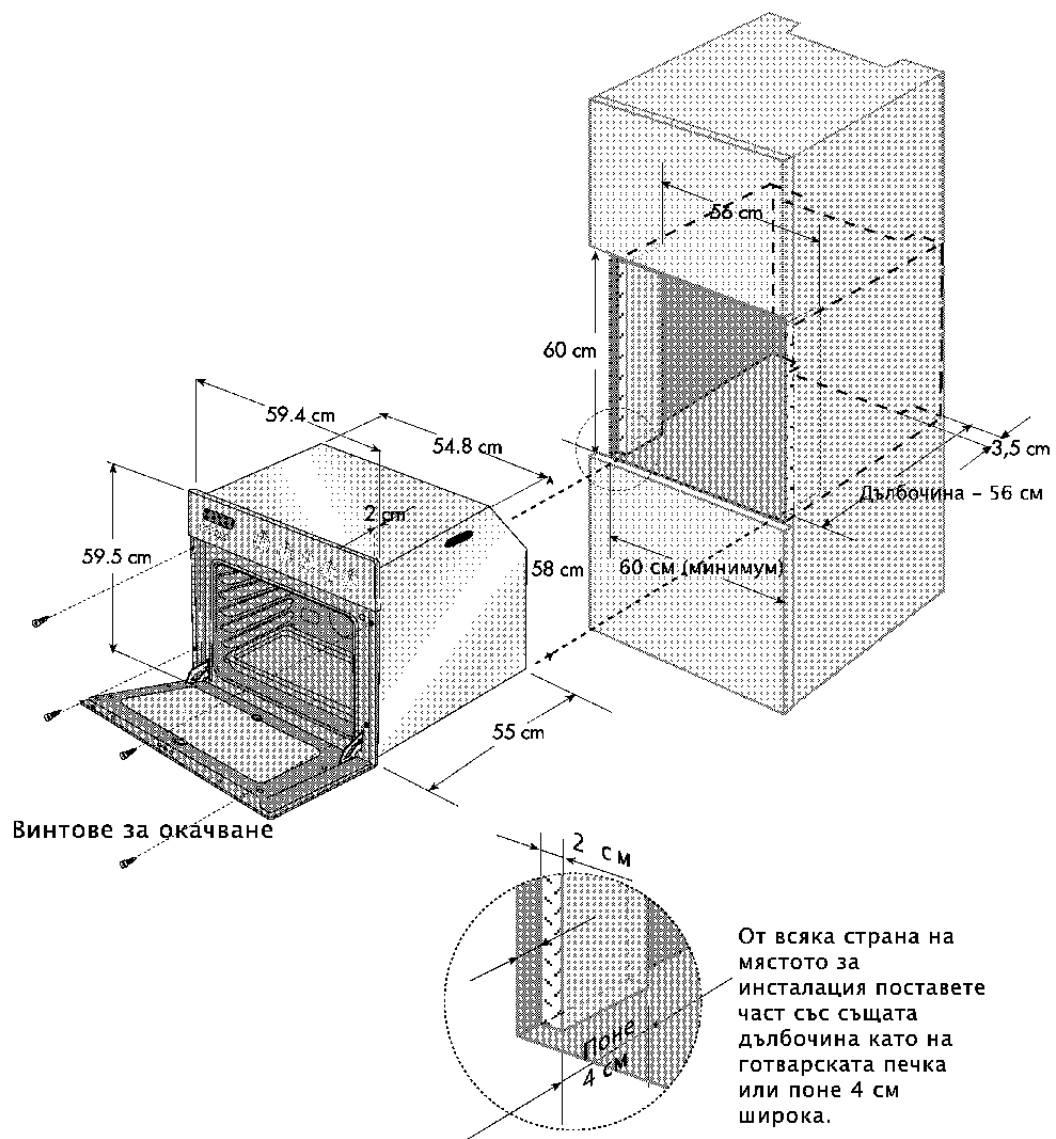
**При смесените модели заедно с печката се доставя и кабел със щепсел.  
(H05 V V-F 3G 1.5 mm<sup>2</sup>)**

## Позициониране на фурната



От всяка страна на мястото за инсталация поставете част със същата дълбочина като на готварската печка или поне 4 см широка.

## Позициониране на фурната



## Окачване на фурната и предупреждения

**Неща, на които да обърнете специално внимание при свързването към електрическата мрежа**

– Уредът трябва да се свърже към електрическата мрежа от правоспособен електротехник.

– Този уред принадлежи към основен клас на защита и трябва да се използва само посредством заземена връзка с електрическата мрежа.

– Уредът трябва да бъде инсталиран по такъв начин, че да се избегне влизането му в контакт с електрическите кабели.

– Ако заедно с продукта не ви е бил доставен захранващ кабел или ако кабелът е бил доставен без щепсел: с продукта трябва да се използва токопрекъсвач, така че да остане 3 мм разстояние между всички контакти, които могат да прекъснат електричеството между всички полюси на продукта.

– По време на инсталацията на продукта се уверете, че не повече от една от страничните му повърхности, ако е необходимо, е в близост до висока стена или шкаф. При стенните фурни с функция за самостоятелно почистване между предния панел на фурната и мебелировката или стената трябва да се остави разстояние от поне 30 мм.

– За безопасна и надеждна работа на уреда се препоръчва задната стена на отделението, в което той е инсталиран, да е отворена.

– Материалите, от които е направено мястото за инсталация, трябва да могат да издържат на температура от 100° С. Това се отнася и е важно особено за дървените материали, материалите за покриване на ръбове, пластмасовите повърхности, приложените залепващи материали, боите и лаковете. Мебелировката в близко съседство с уреда трябва да може да издържа температура от поне 70° С.

**Неща, на които да обърнете специално внимание по отношение на мястото за инсталация на фурната**  
Преди инсталацията на уреда трябва да се изрежат мебелировката и плотовете и да се извършат обновителни работи. Стърготините и парчетата от повърхностите на мебелировката, в близост до която ще инсталирате продукта, трябва да се почистят. В противен случай кабелът на уреда и електрическите връзки може да се повредят.

– Вижте диаграмата относно параметрите на мястото за инсталация и поставянето на уреда.

– Ако под уреда трябва да стои чекмедже, между тях трябва да се постави разделителен панел.

– Тъй като уредът е опрян до задната стена, електрическият контакт трябва да се постави на леснодостъпно място, освен за мястото на окачване на уреда.

– За интегрираните фурни при свързване към електрическата мрежа и инсталацията на контролните бутони на печката трябва да се вземе предвид, че те се намират на предния панел.

– Уверете се, че кухненският плот е стабилизирани/фиксиран.

– За правилна вентилация на фурната, между повърхностите на междинната мебелировка и стената трябва да има разстояние от повече от 35 мм.

**Неща, на които да обърнете специално внимание по отношение на позиционирането на фурната**

– Като бутате уреда, го вкарайте докрай в отделението.

**Внимание!** По време на вкарването се уверете, че електрическият кабел не е прекъснат или прещипан.

– За циркулация на въздуха между стените и отделението, в което се инсталира уредът, трябва да остане празно пространство. По тази причина преди стабилизиране/фиксиране на уреда се опитайте да го центрирате в отделението.

– След позициониране на уреда, го стабилизирайте/фиксирайте с винтове, както е показано на диаграмата.

– Разстоянието между горната повърхност и уреда не трябва да е блокирано/заето от какъвто и да е предмет.

**При отстраняване на фурната от отделението:**

– Изключете уреда от електрическата мрежа.

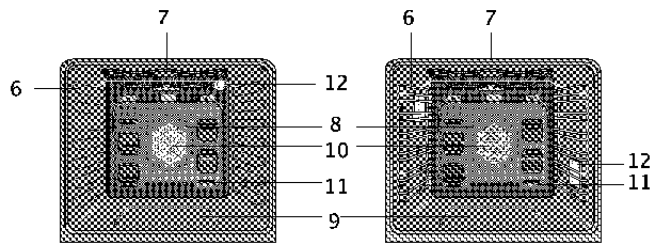
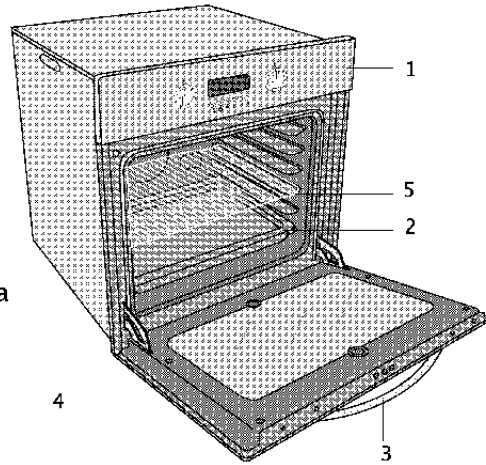
– Отвийте винтовете за стабилизация/фиксиране.

– Извадете уреда, като бавно го повдигате и го издърпвате навън.



## Част 3: Технически спецификации

1. Контролен панел
2. Тава
3. Дръжка
4. Предна врата
5. Решетка на грила
6. Рафтове
7. Горен нагревател на фурната
8. Циркулярен нагревател (зад стоманената плоча)
9. Долен нагревател на фурната (под стоманената плоча)
10. Мотор на вентилатора (зад стоманената плоча)
11. Отвори за вентилация
12. Лампа



	BEO 1570 X BEO 1540 X BEO 1450 X BEO 1450 L BEO 1440 X BEO 1440 L	BEO 1430 X / A 3D	BEO 1410X BEO 1011 X BEO 1411 X	BEO 1101 X
Мощност на грила	1100/2300	1100/2300	1100/2300	1100/2300
Мощност на фурната	3200 W	2500 W	2500 W	2400 W
Мощност на турбовентилатора	1800 W	1800 W	-	-
Мотор на турбовентилатора	+	+	+	-
Лампа	15 W/ 25 W	15 W/ 25 W	15 W/ 25 W	15 W/ 25 W
Външни параметри	H: 595 mm W: 594 mm D: 550 mm	H: 595 mm W: 594 mm D: 550 mm	H: 595 mm W: 594 mm D: 550 mm	H: 595 mm W: 594 mm D: 550 mm
Параметри на инсталацията	W: 600 mm D: 560 mm H: 600 mm	W: 600 mm D: 560 mm H: 600 mm	W: 600 mm D: 560 mm H: 600 mm	W: 600 mm D: 560 mm H: 600 mm



## Част 4: Работа с фурната

### 4.1 Работа с фурните чрез едно копче

\* Копчето на фурната или грила може да бъде въртяно от позицията OFF (ИЗКЛ.) само по часовниковата стрелка. from the position.

\* Включете фурната, като завъртите копчето по часовниковата стрелка.

\* Настройването на температурата на фурната също става чрез въртенето на това копче.

\* Температурните стойности са отбелязани на контролното копче. Жълтият светлинен индикатор на температурата ще свети, докато бъде достигната предварително настроената температура с помощта на копчето на фурната. Когато температурата бъде достигната, жълтият светлинен индикатор ще се изключи и след това, по време на работа, ще се включва и изключва, за да поддържа предварително настроената температура. Таблицата представлява готварско ръководство за различни видове ястия и съответните температури на приготвяне.

\* Можете да спестите допълнително електроенергия, като изключите фурната пет минути преди края на времето за приготвяне, без да отваряте вратата.

\* Уверете се, че стоите на разстояние от уреда при отваряне на вратата на фурната, за да може парата и горещината да излязат.

Ако по време на готвене образуваната пара влезе в контакт със студените повърхности от външната страна на уреда, тя ще се кондензира и ще се образуват водни капки.

Това е съвсем нормално и не представлява повреда.

#### Процес на изгаряне на защитното покритие.

За да изгорите защитното покритие, отстранете рафтовете и тавата за печене и включете фурната на 250°C за периоди от до 30 минути, като не слагате нищо в нея.

Трябва да се уверите, че тази процедура се извършва в добре проветрено помещение.

### ВЕО 1101 X



Лампа на фурната

Температурен обхват):  
Горният и долният нагревател са под термостата.



Долен нагревател



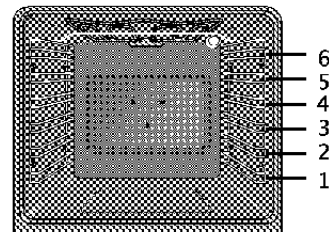
Горен нагревател



Означава, че е включен само нагревателят на грила.

За да върнете копчето от позиция "5" към позиция "0", завъртете го обратно на часовниковата стрелка.

#### Позиции на рафтовете за конвенционалните фурни



## 4.2 Работа с фурната за моделите с дигитален таймер

### Ключ за регулиране на температурата на фурната

Този ключ се използва заедно с ключа за „избор на функция“. Изберете желаното ниво посредством ключа за „избор на функция“. После завъртете ключа за „контрол на температурата на фурната“ по посока на часовниковата стрелка. Лампата и съответните нагреватели за избраното ниво или вентилатора се появяват. Термостатът измерва температурата във фурната. Термостатът изключва нагревателите и лампата на термостата, когато е достигната желаната температура. Когато температурата падне под зададената, термостатът отново се включва и лампата на термостата светва.. По този начин, зададената стойност на температурата се поддържа през цялото време.

### Ключ за избор на функция

Този ключ ви дава възможност да избирате функции и да извършвате проверки. Функциите и техните фази са обяснени по-долу. За да работите с фазите, е необходимо да завъртите заедно ключа за „избор на функция“ и „контрол на температурата на фурната“ на желаната температура и да настроите таймера, ако има такъв. **Ако Вашата готварска печка има таймер, вижте упътването за използването на таймера.**



Стойте на разстояние от уреда, когато отваряте вратата на фурната, за да избегнете контакт с горещ въздух или пара.

Ако по време на готвене парата влезе в контакт със студени повърхности от външната част на уреда, тя ще кондензира и ще образува водни капки. Това е напълно нормално. Моля, избършете със суха кърпа.

Докато отваряте вратата на фурната внимавайте с нагорещените части и не ги докосвайте.



- В таблицата за готвене са дадени различните видове храни, които искате да готвите, позициите на термостата, позициите на предпазителя и препоръчителното време на приготвяне.
- Завъртете ключовете на контрол на температурата и за избор на желаната позиция.
- Загрявайте предварително фурната за 10 минути със затворена врата.
- След предварителното загряване, поставяте яденето, което искате да пригответе, във фурната.
- След като приключите с готвенето, върнете ключа в позиция „0“.
- Може да използвате функцията за бързо загряване, за да достигнете желаната температура при предварително загряване на фурната. Вижте използване на функцията за бързо загряване.

### Функция бързо загряване


1. Настройте **„ключ за контрол на температурата“** на желана температура на фурната.
  2. Завъртете **„ключ за избор на функция“** на фаза бързо загряване.
  3. Фурната се включва веднага и лампата на термостата светва.
  4. Когато фурната достигне желаната температура лампата на термостата изгасва.
  5. След като лампата на термостата изгасне завъртете **„ключ за избор на функция“** на желания режим на готвене с фурната.
- Не забравяйте, че режимът Бързо затопляне е само за предварително затопляне. Не използвайте този режим за готвене.**


### 3 D функция


Приспособлението за циркулиране на въздуха и вентилатора се пуска заедно с горните и долните нагреватели. Чрез използване на тази функция можете да готвите 3 ястия едновременно, като постигнете същото добро качество.


## Степени на ключа за избор на функция

**ВЕО 1430 X**  
**ВЕО 1430 A**


 Вентилатор  
(размразяване)


 Горна и долна част


 Вентилатор с горна и  
долна част

 Вентилатор с  
пръстеновиден  
нагревател


 Долна част


 Долен грил  
+ вентилатор

 Силен грил

 3 D функция


**ВЕО 1410 X**  
**ВЕО 1411 X**  
**ВЕО 1011 X**


 Горен, долен  
нагревател+  
вентилатор

 Горна и  
долна част


 Долна част


 Долен грил  
+ вентилатор

 Силен грил


 Бързо замяване

**ВЕО 1440 X**  
**ВЕО 1440 L**


 Горна и долна част

 Вентилато с  
пръстеновиден  
нагревател


 Долен грил  
+ вентилатор


 Силен грил

 Пица

 3 D функция


 Долна част


 Вентилатор  
(размразяване)

 Бързо замяване

 Грил 1

**ВЕО 1450 X**  
**ВЕО 1450 L**


 Горен и долен  
нагревател

 Пръстеновиден  
нагревател с  
вентилатор

 Грил 1 с  
вентилатор


 Грил 2

 Пица

 3 D функция

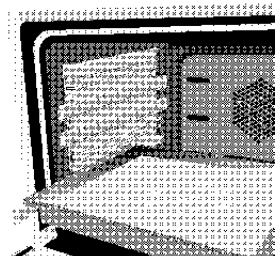
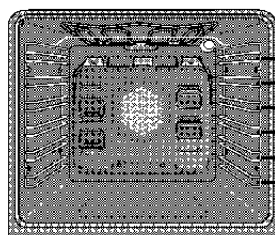
 Долен  
нагревател

 Размразяване

 Бързо замяване

 Функция за  
самостоятелно  
почистване

**Позиция на полиците за  
многофункционални фурни и  
фурни с вентилация**



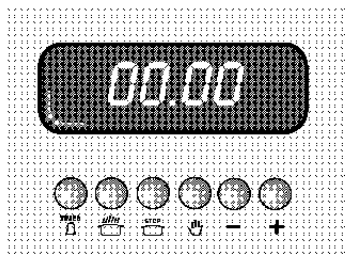







## Работа с часовника/програматора

Преди да използвате фурната трябва да настроите електронния таймер В противен случай, фурната няма да работи.

**Електрическият ток за нагревателите минава през електронния таймер.**

**Таймерът трябва да бъде настроен, за да заработят нагревателите.**



-  : Програмиращ бутон за предупреждения
-  : Бутон за настройка на времето за готвене
-  : Бутон за настройка на спиране на готвенето
-  : Бутон за ръчна настройка (непрограмирано готвене)
-  : Бутони за настройка на времето

Вашият таймер за фурната работи като всеки нормален таймер. Електронният таймер на фурната Ви ще бъде нулиран при спиране на тока. Електронният таймер ще работи забавено, ако честотата на захранването е по-малка от 50 Hz. (Тази неизправност няма да се дължи на таймера. В такива случаи трябва да пренастроите таймера).

### Таймерът на Вашата печка

1. Можете да настроите продължителността на готвене между 00.00 - 24.00 часа.
2. Можете използвате звъняща аларма между 00.00 - 24.00 часа.
3. Можете да настроите напълно автоматично, полуавтоматично и непрограмирано (ръчно) готвене. (Нагревателите във фурната са свързани с електронния таймер и могат да бъдат програмирани.)

Следващите функции са налични в програмируемия таймер;



- \* Автоматичен, получавтоматичен или ръчен режими,
- \* Текущото време се изписва 24 часов формат,
- \* Аларма на таймера, която може да бъде използвана за напомняне.

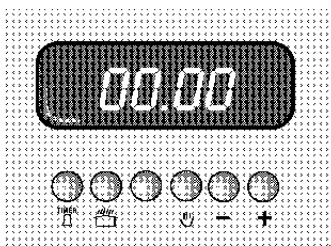
### Моля, обърнете внимание

- \* Таймерът контролира само нагревателите на фурната и актуалното време трябва да бъде настроено преди да се пусне фурната.
- \* Ако таймерът е настроен на автоматична или полуавтоматична програма, актуалното време не може да бъде пренастроено, полу или автоматичната програма трябва да бъде отменена. Вижте **“Отменяне на автоматичната програма”**.


### Как да настроим текущо време

Дисплеят на часовника използва 24-часова конфигурация; така 8:30 pm = 20:30.


- \* Натиснете и задръжте   бутони едновременно.
- \* Натиснете бутон “+”, за да увеличите или “-”, за да намалите времето.
- \* Използвайте “+” или “-” бутони, за да зададете текущото време. Ако светне **“Авто”**, вижте **“Отменяне на автоматичната програма”**.
- \* Освободете бутоните, часовникът няма да тръгне.



## Ръчно готвене (Или да отмените програма)

\* Натиснете бутон , натиснете "-" бутон, докато се изобрази 0:00.

\* Натиснете  бутон.

"Авто" и знакът  ще изчезнат.

\* Задайте желаната температура за готвене чрез копчето и завъртете копчето на функциите до желаната позиция.



\* Фурната ще се включи. Ще светне индикаторът на Кехлибарена фурна.

\* Като приключите готвенето, изключете като нулирате чрез термостата на фурната към знака "\*" (изключен).

**Забележка:** Таймерът няма да изключи печката. За да изключите печката, завъртете термостата на фурната и копчето за избор към знака "\*" (изключен).


## Полуавтоматично програмиране

Този режим позволява ръчно пускане, но автоматично спиране на фурната, което е много полезно за да се препече храната.


\* Натиснете  бутон. Натиснете "+" (или "-") бутон, за да зададете периода на готвене (ще се появи "Auto" и ) в минути.

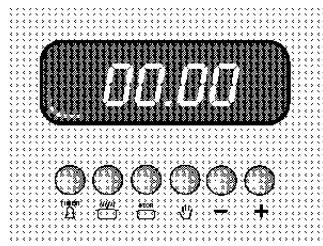
\* Задайте желаната температура на термостата чрез копчето и завъртете копчето на функциите до желаната позиция.

\* Фурната ще се включи и ще започне готвенето.

\* Програматорът ще изключи фурната в края на предварително зададеното време за готвене. "Auto" ще светне и ще чуете звуков сигнал. Изключете алармата като натиснете бутон .

\* Завъртете ключа на термостата на фурната към знака "\*" (изключено).


\* Натиснете  бутон, за да отмените "Авто".






## Автоматично програмиране

Програматорът ще включи и изключи фурната в зададеното време.

Уверете се, че термостатът на фурната е в позиция "\*" (изключено) и е зададено правилното време.


\* Натиснете  бутон, за да отмените някоя запазена програма. (Авто- и символ няма да се изобрази)


\* Натиснете  бутон и натиснете "+" (или "-") бутон, за да зададете желаното време за спиране. ( и "Auto" ще се изобрази)

\* Натиснете  бутон и натиснете "+" (или "-") бутон, за да зададете желания период на готвене.

\* Задайте желаната температура за готвене чрез копчето и сложете яденето във фурната.


\* Фурната ще се изключи при достигане на желаната температура.

\* В края на процеса на готвене алармата се включва и светва "Auto". Изключете алармата като натиснете бутон .

Натиснете  бутон, за да отмените "Auto".


\* Завъртете копчето на термостата на фурната и копчето за избор на функция към знака "\*" (изключено).

**Забележка:** Спазвайте инструкциите на производителя на храната.


\* Натиснете  бутон, за да прегледате оставащото време за готвене по време на готвене.

### Аларма на таймера


Алармата на таймера може да бъде настроена да свири между 0 и 23 часа и 59 минути, т.е. като минутно напомняне за изключване на зоната на нагряване.


\* Натиснете  бутон, натиснете "+" (или "-") бутони, за да зададете желаното време за алармата.

\* Таймерът на алармата се включва, когато зададеното време изтече.

\* Изключете алармата като натиснете бутон .

### **Отменяне на автоматичната програма.**

\* Натиснете бутон  , натиснете “-” бутон, докато на часовника се изобрази 0:00.

\* Натиснете  бутон, програмата не е била отменена.



\* Текущото време тогава може да бъде нулирано.

### **Активиране на Демонстрационен режим/Заклучване на ключовете**


Демонстрационният режим е условно приложим като заключване на ключовете. Ако е активиран, релетата остават отворени през цялото време. По този начин с таймера може да се оперира както обикновено, но свързаният уред или модул от уреди остават незасегнати. Това означава, че детето Ви може да избере програма за готвене, но програмата няма да бъде активирана и следователно свързания уред или модул няма да се включи.


### **За да активирате Демонстрационен режим/Заклучване на ключовете**

1. Уверете се, че часовникът е в ръчен режим и отменете активните програми.

2. Задръжте едновременно бутон “ ” и бутон “ ” надолу за около 8 секунди. На дисплея ще се появи „Включено”.



3. Натиснете бутон “+”.

На дисплея се появява “ИЗКЛЮЧЕНО” и символа “ ”.


След около 5 секунди времето се появява отново до символа “ ”. Заклучването не е активирано.

### **За да деактивирате Демонстрационен режим/Заклучване на ключовете**

1. Уверете се, че часовникът е в ръчен режим и отменете активните програми.

2. Задръжте едновременно бутон “ ” и бутон “ ” надолу за около 8 секунди. На дисплея ще се появи „Изключено”.

3. Натиснете бутон “+”.

На дисплея се появява “ВКЛЮЧЕНО” и символа “ ” изчезва.

След около 5 секунди времето се появява отново на дисплея.

Заклучването сега е деактивирано.













## 4.3. Работа с фурната чрез средния таймер

(Ако Вашата готварска печка има среден таймер)

\* След като за първи път свържете фурната с основното захранване, можете да изберете език, като използвате бутоните  $\pm$ . Потвърждавате това чрез бутона за режим или изборът се приема автоматично след 10 секунди. След това 7-сегментният дисплей светва докато не настроите текущия час, отново като използвате бутоните  $\pm$ . Езикът и часът също могат да бъдат променени по всяко време, в съответствие с менюто.

\* Фурната няма да работи, докато не настроите часа. Настройте текущия час преди да я включите за първи път, и след спиране на тока.

### ВЕО 1570 X

-  Горен и долен нагревател
- 
-  Пръстеновиден нагревател с вентилатор
- 
-  Грил 1 с вентилатор
- 
-  Пица
- 
-  Грил 1
- 
-  Долен нагревател
- 
-  Размразяване
- 
-  Горен, долен нагревател+ вентилатор
- 
-  Грил 2
- 
-  Бързо загряване
- 
-  3 D функция
- 
-  Функция за самостоятелно почистване

### ВЕО 1540 X

-  Горна и долна част
- 
-  Вентилато с пръстеновиден нагревател
- 
-  Долен грил + вентилатор
- 
-  Силен грил
- 
-  Пица
- 
-  3 D функция
- 
-  Долна част
- 
-  Вентилатор (размразяване)
- 
-  Бързо загряване
- 
-  Грил 1

### **Използвайте таблицата за готвене за целите, посочени по-долу.**

- ☛ В таблицата за готвене са дадени различните видове храни, които искате да готвите, температурата на фурната, позициите на предпазителя и препоръчителното време на приготвяне
- ☛ Завъртете ключа за избор на функция на фурната в желаната позиция. Корижиране температурата на таймера (моля, вижте 5.1).
- ☛ Загривайте предварително фурната за 10 минути със затворена врата.
- ☛ Поставете храната, която искате да пригответе, във фурната след предварително загряване на фурната.
- ☛ След като приключите с готвенето, върнете ключа в позиция "0".
- ☛ Може да използвате функцията за бързо загряване, за да достигнете желаната температура при предварително загряване на фурната. Вижте използване на функцията за бързо загряване.

### **Подготовка и обгаряне**

#### **Важно за страдащи от астма**

Защитните покрития трябва да бъдат обгорени преди да използвате уреда за първи път. Нормално е отделянето на газове. **Уверете се, че стаята е с много добра вентилация по време на обгаряне. Избягвайте директна инхалация с парите по време на този процес.**

### **Функция бързо загряване**

1. Завъртете „ключа за избор на функция“ на степен бързо загряване.
2. Корижирайте температурата на таймера.
3. Фурната се включва веднага и лампата на термостата светва.
4. Когато фурната достигне желаната температура лампата на термостата изгасва.
5. След като лампата на термостата изгасне , трябва да завъртите "ключа за избор на функция" на желания режим на готвене с фурната.

**Не забравяйте, че режимът Бързо затопляне е само за предварително затопляне. Не използвайте този режим за готвене.**

### **Пица функция**

Приспособлението за циркулиране на въздуха и вентилатора се пуска с долните нагреватели. С тази функция е идеална за приготвяне на пица.

1. Завъртете „ключа за избор на функция“ на степен пица.
- 2.Корижирайте температурата на таймера.

### **3 D функция**

Приспособлението за циркулиране на въздуха и вентилатора се пуска заедно с горните и долните нагреватели. Чрез използване на тази функция можете да готвите 3 ястия едновременно, като постигнете същото добро качество.

## Работа с часовника/програматора

Преди да използвате фурната трябва да настроите електронния таймер В противен случай, фурната няма да работи.

**Електрическият ток за нагревателите минава през електронния таймер. Таймерът трябва да бъде настроен, за да заработят нагревателите.**

Вашият таймер за фурната работи като всеки нормален таймер. Ако захранването се изключи, таймерът се нулира. Електронният таймер ще работи забавено, ако честотата на захранването е по-малка от 50 Hz. (Тази неизправност няма да се дължи на таймера. В такива случаи трябва да пренастроите таймера).

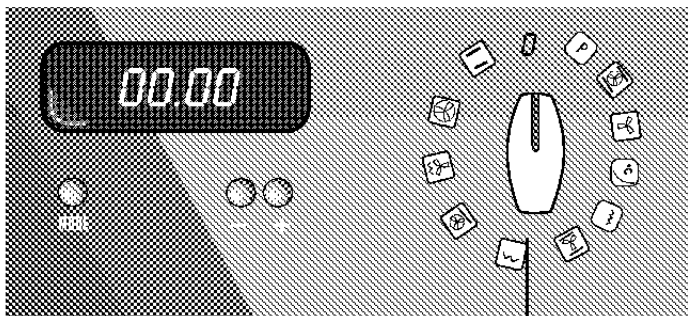
### Таймерът на вашата фурна;

1. Можете да настроите продължителността на готвене между 00.00 - 24.00 часа.
2. Можете използвате звъняща аларма между 00.00 - 24.00 часа.

3. Можете да настроите програма за напълно автоматично, полуавтоматично и непрограмирано (ръчно) готвене. (Нагревателите във фурната са свързани с електронния таймер и могат да бъдат програмирани.)

Фурната работи чрез таймера и ключа за контрол на фурната. Таймерът има 3 режима за готвене

- \* Ръчен (без програма)
- \* Полуавтоматична програма
- \* Автоматична програма



РЕЖИМ: Ключ за избор на времеви режим      Ключ за избор на функция

— + Бутони за настройка на времето

### Ключ за избор на функция на фурната:

За да изберете работен режим на фурната, този ключ трябва да бъде завъртан в желаната позиция. Фурната се включва веднага. След 4 секунди на дисплея се появява зададената температура. Температурата може да бъде променена посредством бутоните ± (плюс, минус).

За да спрете текущата програма, трябва да завъртите ключа за избор на режим в изходна позиция.

Печката се изключва автоматично след 6 часа, ако не са избрани никакви операции.

Дисплеят показва остатъчна топлина след изключване на някой от режимите.

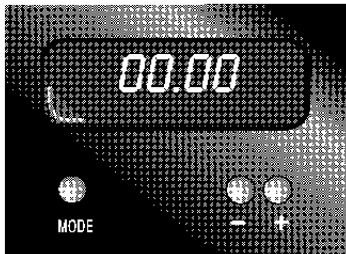
## 1. Настройка на часа и времето

След като за първи път свържете фурната с основното захранване, можете да изберете език, като използвате бутоните ±. Потвърждавате това чрез бутона за режим или изборът се приема автоматично след 10 секунди. След това 7-сегментният дисплей светва докато не настроите текущия час, отново като използвате бутоните ±. Езикът и часът също могат да бъдат променени по всяко време, в съответствие с менюто.

## 2. Минутно напомняне/Аларма)

Функцията напомняне/аларма е налична по всяко време, независимо от зададения режим и следователно може да бъде активирана във всеки режим, включително и когато печката е изключена.

Можете да настроите функцията в режим на повторение, като натиснете бутона режим. Интервалът на минутно напомняне може да бъде избран в рамките от 1 минута до 90 минути. Когато зададете час, символът камбанка се появява на дисплея. Времето започва да тече веднага след програмирането. ако е необходимо, то може да тече на (дисплея).



Ако сте настроили аларма за минутно напомняне, можете да я изтриете като влезете във функцията минутно напомняне и натиснете едновременно бутоните ±.

При изтичане на времето на минутно напомняне ще прозвучи аларма, можете да я спрете като натиснете един от двата бутона ±.

## 3. Ръчен режим

За да пуснете печката без програма е необходимо да откажете предишната програма като натиснете едновременно и продължително бутоните ± или менюто краен час.

За да изберете работен режим на фурната, този ключ трябва да бъде завъртян в желаната позиция. Фурната се включва веднага. След 4 секунди на дисплея се появява зададената температура. Температурата може да бъде променена посредством бутоните ± (плюс, минус).

За да спрете текущата програма, трябва да завъртите ключа за избор на режим в изходна позиция.

Печката се изключва автоматично след 6 часа, ако не са избрани никакви операции. Дисплеят показва остатъчна топлина след изключване на някой от режимите.

## 4. Полуавтоматична програма

За да изберете работен режим на фурната, ключът за избор на режим трябва да бъде завъртян в желаната позиция. На дисплея веднага светват активираните режими на нагряване, или основите функции, заедно с описание на типичната работна функция.

В допълнение се появява и зададената температура, която може да бъде променена по всяко време чрез бутоните ±.

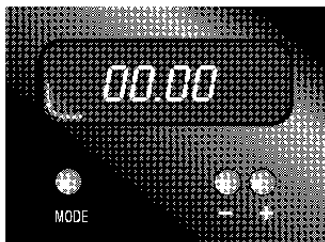
Продължавайте да натискате бутона за режима, докато програмата Продължителност се появи на дисплея. Изберете желаната продължителност като използвате бутоните ± (задайте стойности от 0.00 до 23.59 (час/мин.)). Ако сте настроили период на работа (продължителност), можете да го изтриете до 0.00 като влезете във функцията продължителност и натиснете едновременно бутоните ±.

След изтичане на времето ще прозвучи аларма, можете да я спрете като натиснете един от двата бутона  $\pm$ . Въпросът няма да се изпише на дисплея. За да продължите натиснете бутона '+', за да изключите програмата завъртете ключа до позиция Изключено. За да продължите да готвите на предишната температура натиснете бутона '+'. Готвенето ще продължи, но без да е ограничено във времето. Очевидно не е възможно да зададете нова продължителност на готвенето. Полуавтоматична програма може да бъде настроена като въведете краен час на готвенето. Продължавайте да натискате бутона за режима, докато програмата Край се появи на дисплея. Изберете желаният краен час чрез бутоните  $\pm$ . Часовникът ще изчисли текущото време (продължителност) и ще го покаже на дисплея.

## 5. Автоматична програма

За да изберете работен режим на фурната, ключът за избор на режим трябва да бъде завъртян в желаната позиция. На дисплея веднага светват активираните режими на нагряване, или основите функции, заедно с описание на типичната работна функция.

Продължавайте да натискате бутона за режима, докато програмата Продължителност се появи на дисплея. Изберете желаният краен час чрез бутоните  $\pm$  (задайте стойност от 0.00 до 23.59(час/мин..) и текущото време плюс една минута) Часовникът ще изчисли текущото време (продължителност) и ще го покаже на дисплея. Отново чрез бутоните за режима изберете желания краен час чрез бутоните  $\pm$  (задайте стойност от 0.00 до 23.59(час/мин..) и текущото време плюс една минута). На дисплея ще се появи изчисленият начален час. След като бъде стартирана програмата, можете да видите оставащото време на дисплея.



След изтичане на времето ще прозвучи аларма, можете да я спрете като натиснете един от двата бутона  $\pm$ . Въпросът няма да се изпише на дисплея. За да продължите натиснете бутона '+', за да изключите програмата завъртете ключа до позиция Изключено. За да продължите да готвите на предишната температура натиснете бутона '+'. Готвенето ще продължи, но без да е ограничено във времето. Очевидно не е възможно да зададете нова продължителност на готвенето.

## 6. Заклучване на ключовете

Ако ключът за избор на режим е в позиция 0/Изключен можете да активирате заключване, което не позволява да се използват бутоните и включване на уреда. Ако завъртите ключа за избор на режим, ел. захранването остава изключено. Когато е активирано заключването, единствено минутното напомняне може да работи.

За да го настроите, натиснете бутона за режим няколко пъти, докато на дисплея се появи "Запази въведено". Сега можете да включвате или изключвате функцията заключване чрез бутоните  $\pm$ . Когато заключването е активно, на дисплея се появява символ ключ.

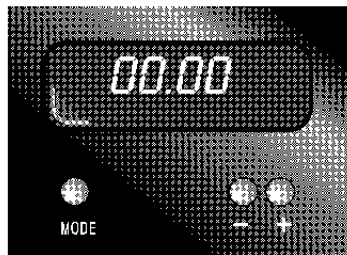
Ако ключът за избор на функция е настроен за работа на фурната, заключването няма да се включи.




## 7. Коригиране на настройка на програма

Температурата на фурната може да бъде променена по всяко време като използвате бутоните ±.

Режимите могат да бъдат променяни по всяко време чрез ключа за избор на режим. В такъв случай продължителността и крайният час се запазват и ще бъдат изтрити, само ако е избран режим Изключен. По време на работа на програмата не може да бъде променено минутното напомняне/алармата. По време на работа на програмата не може да бъде променен текущият час.



### Част 5: Работа с грила

☛ Затоплете предварително грила от  (настройка грил) за около 5 минути. За този период температурата трябва бъде на максимална стойност и **вратата трябва да е затворена.**

☛ Светлинният индикатор ще светне, за да покаже, че грилът е включен.

☛ Сложете мазнина на полицата на грила, за да не залепне месото върху скарата.

☛ Сложете тава на една от долните тави, за да събират мазнината, и за по-лесно почистване сложете малко вода в нея.

☛ **Не позволявайте на децата да седят или да стъпват върху вратата на фурната, когато е отворена.**

☛ Достъпната част може да се нагорещи, когато грилът е пуснат. Не позволявайте на децата да се доближават.



- Уверете се, че храната е поставена правилно под грила.
- Яденето, което трябва само да се зачерви, трябва да се постави или под горещия грил в тавата на грила, или на дъното на отделението на грила, в зависимост от дълбочината на съда. Скарата на тавата на грила може да се отстрани.
- Не завивайте тавата на грила с алуминиево фолио, тъй като увеличаването на топлината повишава риска от пожар.
- Съдовете, които са поставени на дъното на отделението на грила ще се нагорещят, когато е пусната основната фурна.
- **Винаги когато грилът работи, дръжте вратата на фурната затворена.**

## Готварска таблица

Храни	ТИГАН	ПОЗИЦИИ НА ПОЛИЦИТЕ				ПОЗИЦИЯ НА ТЕРМОСТАТА	ВРЕМЕ НА ПРИГОТВЯНЕ (МИН.)			
		Вентилатор с пръстеновиден нагревател	3 D	Горна и долна част	Вентилатор с горна и долна част		Вентилатор с пръстеновиден нагревател	3 D	Горна и долна част	Вентилатор с горна и долна част
Маслено тесто (8 порции)	24-26 см форма за хляб	3	3	2-3	3	170-180	15-25	15-25	20-25	
Кейк във форма (5 порции)	18-22 см форма за кейк	3	3	2-3	3	170-180	20-30	20-30	20-25	
Сладки (12 порции)	Плоска тава	4	4	2-3	3	170-190	20-30	20-30	20-25	
Тесто за сладкиши (12 порции)	Плоска тава	4	4	2-3	3	180-190	20-30	20-30	20-25	
Козуначени кифли (12 порции)	Плоска тава	4	4	2-3	3	160-180	20-30	20-30	20-25	
Сладкиш (8 порции)	Голяма тава	4	4	2-3	3	☐/☐:180-190 ☐/☐:190-200	35-45	35-45	40-50	
Тесто с мая (18 порции)	Голяма тава	4	4	2-3	3	☐/☐:190-200 ☐/☐:200-220	25-35	25-35	35-45	
Бисквити (10 порции)	Плоска тава	4	4	2-3	3	170-180	15-25	15-25	20-30	
Кейк (20 порции)	Голяма тава	4	4	2-3	3	170-180	20-30	20-30	25-35	
Многолистно тесто (8 порции)	Голяма тава	4	4	2-3	3	200-210	20-30	20-30	25-35	
Лазаня (8 порции)	Плато за лазаня	4	4	2-3	3	170-180	35-45	35-45	40-50	
Пица (8 порции)	Голяма тава	4	4	2-3	3	200-220	20-30	20-30	30-35	
Ростбиф (8 порции)	Тава за печене	4	4	2-3	3	250 (15МИН)*	90-120	90-120	110-120	
Агнешка плешка (8 порции)	Тава за печене	4	4	2-3	3	250 (15МИН)*	65-80	65-80	70-90	
Печено пиле	Тава за печене	4	4	2-3	3	250 (15МИН)*	55-65	55-65	60-70	
Печена пушка (5,5 kg)	Голяма тава	4	4	2-3	3	220 (25МИН)*	170-220	170-220	180-240	
Риба	Тава за печене	4	4	2-3	3	200	15-20	15-20	15-25	

\*За печени меса, термостатът започва на най-високото ниво и намалява до 150°C след 15 минути.

• Стойностите изброени в таблицата са резултати, получени от лабораторни тестове.

• Можете да откриете различни вкусове на храната, в зависимост от вашите практики на готвене.

• Ако желаете можете да добавите, времето, което е необходимо за предварително затопляне на фурната, към стойностите, изброени в таблицата.

Позиция на полицата

(За вентилатор с

пръстеновиден

нагревател+ 3D модел)

За 3 тава : 2 - 4 - 6

За 2 тава : 4 - 6

За 1 тава : 4



Вентилатор с пръстеновиден нагревател

Горен и долен нагревател

Вентилатор с горен и долен нагревател

Пица функция


3 D

Вентилатор с пръстеновиден нагревател + горен и долен нагревател

АКО Е НАЛИЧЕН



## Част 5: Работа с грила

☛ Затоплете предварително грила от  (настройка грил) за около 5 минути. За този период ключът за контрол на температурата трябва бъде на максимална стойност и вратата трябва да е затворена.

☛ Светлинният индикатор ще светне, за да покаже, че грилът е включен.

☛ Сложете мазнина на полицата на грила, за да не залепне месото върху скарата.

☛ Сложете тава на една от долните тави, за да събират мазнината, и за по-лесно почистване сложете малко вода в нея.

☛ **Не позволявайте на децата да седат или да стъпват върху вратата на фурната, когато е отворена.**

☛ Достъпната част може да се нагорещи, когато грилът е пуснат. Не позволявайте на децата да се доближават.



- Уверете се, че храната е поставена правилно под грила.
- Храна, която трябва само да се зачерви трябва да се постави или под горещия грил в тавата на грила, или на дъното на отделението на грила, в зависимост от дълбочината на съда. Скарата на тавата на грила може да се отстрани.
- Не завивайте тавата на грила с алуминиево фолио, тъй като увеличаването на топлината повишава риска от пожар.
- Съдовете, които са поставени на дъното на отделението на грила, когато е пусната основната фурна.
- **Винаги когато грила работи , дръжте вратата на фурната затворена.**



## Част 6 : Важни забележки

### Какво не трябва да правите

- ☛ Не оставяйте децата без наблюдение докато печката работи, тъй като повърхностите се нагорещават.
- ☛ Не позволявайте на децата да сядат или да стъпват на вратата на фурната, докато е отворена, нито на някой друг да стъпва или да сяда върху уреда.
- ☛ Не слагайте големи съдове върху две нагорещени плочи, тъй като това нарушава покритието на плочите.
- ☛ Не съхранявайте нищо над уреда, тъй като децата може да посегнат да го вземат.
- ☛ Не използвайте вода за потушаване на запалена мазнина.
- ☛ Не използвайте готварската печка като отоплителен уред или за подсушаване.
- ☛ Не загревайте неотворени консерви храна, тъй като полученото налягане може да доведе до избухване.
- ☛ Не поставяйте запалими или пластмасови предмети върху или близост до плочите, и никога не слагайте мокри кърпи върху тях.
- ☛ Не използвайте биологични препарати за почистване, твърди абразиви или химически препарати за почистване на вътрешните повърхности на фурната
- ☛ На оставяйте празните котлони включени продължително време. В случай на разливане върху повърхностите, субстанцията трябва да бъде отстранена възможно най-скоро, като внимавате да не са горещи.
- ☛ Всяка останала разлята след готвене субстанция трябва да бъде почистена, преди отново да включите котлона, за да избегнете запичане.
- ☛ Не дръжте запалими материали, аерозоли и др., в прилежащите шкафове.
- ☛ Не закривайте отворите за вентилация.
- ☛ Не слагайте закачалки за кърпи или салфетки.
- ☛ не използвайте съдове с обли дъна. Използвайте съдове с плоски дъна.
- ☛ Не поставяйте чинии, тигани, тави директно върху дъното на фурната.
- ☛ Не покривайте полиците на фурната с алуминиево фолио, тъй като може да попречи на въздушната циркулация във фурната.
- ☛ Не покривайте тавата на грила с алуминиево фолио.
- ☛ Не опитвайте да печете на грила при отворена врата.
- ☛ Не използвайте грила за затопляне на чинии.

### Какво може да правите

- ☛ Уредът трябва да бъде инсталиран от квалифициран техник.
- ☛ Уверете се, че сте наясно с управлението на уреда, преди да започнете работа с него.
- ☛ Уверете се, че няма запалими материали в близост до уреда, тъй като външните повърхности се нагорещават по време на работа.
- ☛ Дръжте децата далеч от готварската печка, тъй като повърхностите се нагорещават по време на работа.
- ☛ Винаги преди почистване на уреда, изключвайте ел. захранването от контакта.
- ☛ Проверете дали всички ключове са изключени, след като приключите готвенето.
- ☛ Уверете се, че вентилационните отвори са открити.
- ☛ Помнете, че фурната и прилежащите и елементи са много горещи по време на работа.
- ☛ Имайте предвид, че времената и температурите, дадени в тази книжка, са ориентировъчни.
- ☛ Уверете се, че месото или пилето са напълно размразени преди готвене.
- ☛ Внимавайте, когато отстранявате прибори от грила, тъй като може да са горещи.
- ☛ Внимавайте, когато отваряте вратата. Оставете парата и горещият въздух да излязат преди да извадите яденето.
- ☛ Използвайте качествени готварски ръкавици за изваждане на гореща храна от фурната/грила.
- ☛ Изберете правилна позиция на полицата преди да включите фурната или грила .
- ☛ Почиствайте редовно готварската печка след всяка употреба.
- ☛ Оставете уреда да изстине преди почистване.
- ☛ Винаги се обръщайте към квалифициран сервиз за поправка на уреда.



## Част 7: Поддръжка и почистване

### ☛ Изключете главния ключ преди почистване.

☛ Преди да го включите отново се уверете, че всички контролни ключове са на позиция **ИЗКЛЮЧЕНО**.

☛ Препоръчваме незабавно почистване на киселинни субстанции, като олио, лимон и др.

☛ Използвайте влажна кърпа за почистване на вътрешните и външни части. Никога не използвайте остри предмети, абразивни почистващи препарати или перилни препарати, за да почистите уреда. За силни замърсявания използвайте подходяща миеща течност.

### Контролен панел

Избършете контролния панел с влажна кърпа и го полирайте със суха кърпа. Не използвайте препарати за почистване на фурна или аерозоли, домакинска тел или абразиви за почистване на пластмасовите ключове, тъй като ще ги повредите. Не се опитвайте да отстранявате контролните ключове от панела, тъй като може да се повредят или да породят опасност.

### Вътрешност на фурната

Преди да я включите отново се уверете, че всички контролни ключове са на позиция **ИЗКЛЮЧЕНО**. Отстранете всички тави и грила от фурната. Почистете вътрешността с влажна, насапунисана кърпа. След това отново я почистете с влажна кърпа и оставете да изсъхне. Не използвайте прахообразни препарати. Можете да използвате продуктите, налични на пазара, като внимателно прочетете предупрежденията на етикета.

### Внимание!

**Никога не почиствайте вътрешността на фурната и тавите с твърди четки, шпакли или ножове.**

Можете да използвате продуктите, налични на пазара, като внимателно прочетете предупрежденията на етикета.

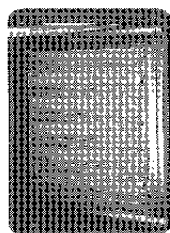
### ☛ Модели с емайлирано покритие (ако е налично);

Вътрешността на този модел е покрита с незадържаш замърсяване емайл.. Тъй като този емайл не задържа замърсявания, не се налага допълнително да го почиствате след готвене.

### Вашата фурна има стоманена рамка.

За да почистите рамката, развийте четирите болта.

След почистване отново сглобете рамката на фурната.



### Понижаване на нагревателя! Внимание!

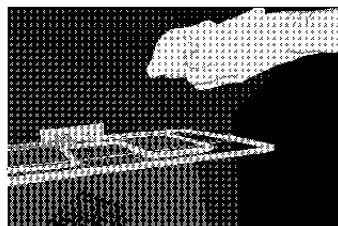
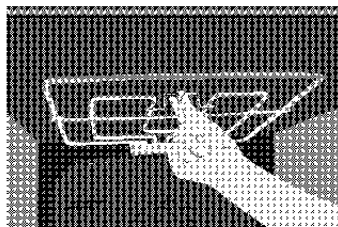
Уверете се, че нагревателите са достатъчно студени, преди да започнете почистването.

**1.** Отключете нагревателя като разхлабите болтовете от горната част на фурната..

### Внимание!

Never switch on the heating element or place any weight on it when the heating element is in the lowered position.

**2.** След почистване повдигнете нагревателя и го завийте отново за горната част на фурната..



## Ако готварската печка разполага със система за самостоятелно почистване

Фурната разполага със система за самостоятелно почистване. Препоръчва се функцията за самостоятелно почистване да се използва веднъж на всеки 30 употреби на фурната. Изберете функцията за самостоятелно почистване с помощта на копчето за функция.

Таймерът не работи съвместно с функцията за самостоятелно почистване. Фурната започва изпълнението на самостоятелното почистване незабавно.

При използване на функцията за самостоятелно почистване фурната се нагрява до около 450 °C и така остатъчните частици във вътрешността ѝ изгарят.

Тъй като температурата на фурната ще се покачи до повече от 300 °C, вратата ѝ не трябва да се отваря по време на използване на функцията за самостоятелно почистване.

Фурната ще се изключи автоматично след процеса на самостоятелно почистване. Вратата не може да бъде отворена, преди температурата да достигне отново поне 300 °C.

След като фурната изстине, изгорелите остатъчни замърсявания във вътрешността ѝ могат да бъдат лесно почистени.

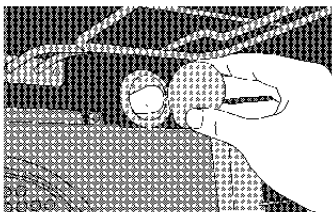
Почистете изгорелите остатъчни частици от вътрешността на фурната.

По време на процеса по самостоятелно почистване във фурната не трябва да има готварски съдове.

Дръжте децата далеч от фурната, когато пиролитичната система е активирана, тъй като повърхността може да е твърде гореща.

Моля, дръжте животните и децата извън стаята, тъй като от процеса на изгаряне могат да се отделят изпарения.

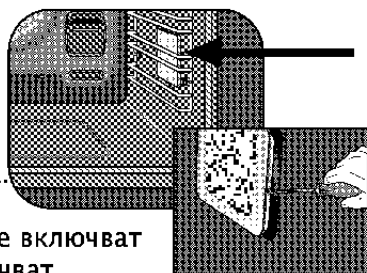
## Подмяне на лампата на фурната (При модели с лампа):



1. Изключете захранването.
2. Тогава отстранете предпазното стъкло от лампата във фурната, като го завъртите обратно на часовниковата стрелка.
3. После отстранете крушката като я въртите обратно на часовниковата стрелка.
4. След поставяне на подходяща крушка, закупена от оторизиран сервиз, поставете отново предпазното стъкло на лампата.

### За моделите с квадратна лампа:

Има 2 квадратни лампи отдясно и отляво във вътрешността на фурната. Двете лампи се включват и изключват едновременно.



### Смяна на лампата на фурната

Изключете уреда от електрическата мрежа

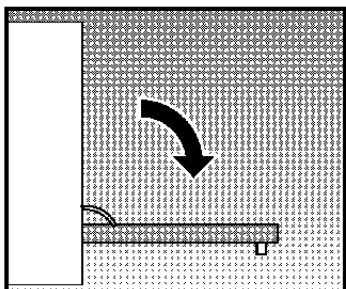
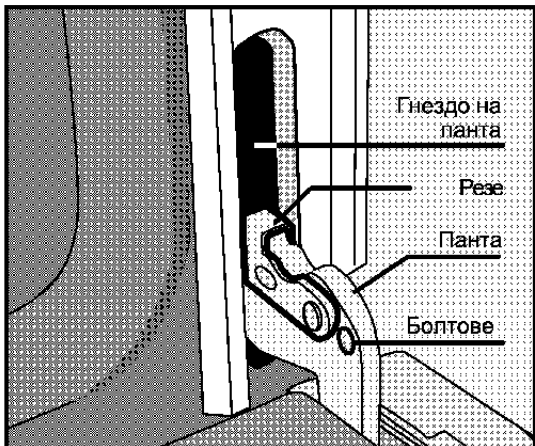
Извадете винтовете от страничния рафт

Извадете крушката от лампата на фурната с помощта на плоска отвертка

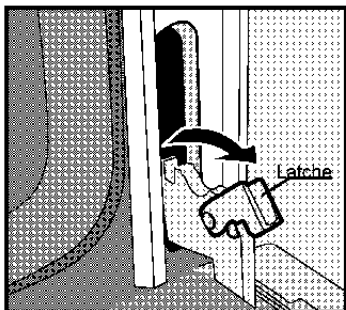
Заменете лампата с нова.

Поставете обратно крушката и страничния рафт. Типа на лампата е: 220–230V, 15/25W E14, T 300° C

## Подмяна на вратата на фурната

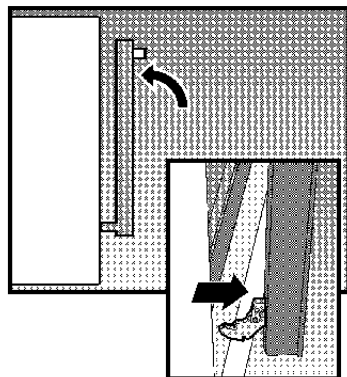


1. Отворете предна врата на 90°



2. Разтворете резетата, поставени върху пантата на предната врата, докато докоснат болтовете.

3. Затворете предната врата, докато докосне резето.



4. Придържайте леко вратата за дръжката, притворете леко придърпайте нагоре и затворете, докато остане разстояние само няколко сантиметра. Тогава можете да откачите пантите от гнездото.

**За да закачите вратата;**  
Изпълнете горните операции в обратен ред.

**Внимание:** Уверете се, че пантите са влезли правилно в гнездата, не се стремете да затворите резето.



## Част 8: Бъдещо транспортиране

### **Транспортирането на фурната**

Запазете оригиналния кашон от готварската печка. Транспортирайте печката в оригиналния ѝ кашон. Следвайте указанията върху картоната.

За да избегнете повреда на вратата на фурната от грила или тавата, сложете картон или хартия с дебелина 1-1,5 см от вътрешната страна на вратата. Залепете вратата на фурната към страничните стени.

### **Ако не разполагате с оригиналния кашон;**

Вземете необходимите мерки, за да предотвратите повреда на външните стени и стъклените повърхности на фурната.

Опаковайте печката в опаковка с мехурчета или дебел картон, и я завържете здраво, за да избегнете повреди при транспортиране.

Печката трябва да бъде транспортирана в изправено положение. Не поставяйте други предмети върху печката.





## **Brangus pirkėjau,**

Tikimės, kad pažangiausia technika pagamintos viryklės, kurių kokybė buvo grįžtai tikrinama, atitiks Jūsų lūkesčius.

**Todėl prieš naudojant produktą norėtume rekomenduoti atidžiai perskaityti visą vadovą ir laikyti jį po ranka kaip apžvalgos vadovą.**

## **TURINYS**



### **1 skyrius:**

Saugos atsargumo priemonės ir svarbi informacija



### **2 skyrius:**

Orkaitės prijungimas ir paruošimas



### **3 skyrius: Techniniai duomenys**



### **4 skyrius: Orkaitės valdymas**

4.1 Laikrodžio / programavimo valdymas

4.2 Laikmačio naudojimas

4.3. Orkaitės su vidutiniu laikmačiu valdymas



### **5 skyrius: Grilio valdymas**



### **6 skyrius**

Svarbios taisyklės



### **7 skyrius:**

Priežiūra ir valymas



### **8 skyrius: Transportavimas**

## 1 skyrius: Saugos atsargumo priemonės ir svarbi informacija

- ☛ Dabartinė saugiklio reikšmė Jūsų namuose turi atitikti, į viryklę tekančią elektros srovę.
- ☛ Mūsų įmonė nėra atsakinga už jokių gedimus, jei viryklė buvo naudojama be žemėjimo kabelio.
- ☛ Prieš prietaisą prijungdami prie pagrindinio elektros maitinimo bloko patikrinkite, ar duomenų plokštelėje pateiktą įtampą ir dažnis atitinka Jūsų maitinimo tinklo įtampą ir dažnį.
- ☛ Prieš kreipdamiesi į igaliotą aptarnavimo centrą, prijungimui namuose paruoškite elektros laidus.
- ☛ Prieš naudodami produktą nuimkite visas įpakavimo medžiagas. Nepamirškite nuimti kartono, esančio prie dėklo ir metalinių grotelių bei polistirolo lazdelės, esančios prie priekinių durelių stiklo.
- ☛ Įpakavimo medžiagos gali būti pavojingos vaikams.
- ☛ **Neleiskite vaikams žaisti šalia veikiančios ar vis dar įkaitusios viryklės, nes prieinamos viryklės dalys taps labai karštos.**
- ☛ Ant atidarytų priekinių durelių nedėkite sunkių daiktų ir neleiskite vaikams ant jų sėstis.
- ☛ Garų valytuvo nereikėtų naudoti viryklei valyti.
- ☛ **Norėdami išvengti elektros smūgio, prieš pakeisdami lempuotę įsitikinkite, kad prietaisas išjungtas.**
- ☛ **Naudojamas prietaisas įkaista. Kad nepaliestumėte kaitinimo elementų orkaitės viduje, elkitės atsargiai.**
- ☛ Nenaudodami prietaiso, prieš valydami arba jeigu jis akivaizdžiai sugedęs, kas nėra tikėtina, visada jį atjunkite nuo maitinimo tinklo.
- ☛ **Prietaisui veikiant, maitinimo tinklo laidas neturi liestis su jokia detale. Maitinimo laido nepriverkite orkaitės durelėmis, nes taip galite sugadinti kabelio izoliaciją.**
- ☛ Niekada netraukite ir nekelkite viryklės už orkaitės durelių arba rankenų.
- ☛ Šią viryklę reikėtų naudoti tik pagal paskirtį, t. y., naminiam maistui gaminti.
- ☛ **Orkaitė neveiks, kol nenustatysite laiko. Laiką nustatykite prieš naudodami pirmą kartą arba nutrūkus**

elektros tiekimui.

☛ **Išjungus orkaitę vėsinamasis ventiliatorius kurį laiką dar veiks.**

☛ Naudojant grilio funkciją, orkaitės durelės turi būti uždarytos.

☛ **Grilio groteles, skardas ar indus iš karštos orkaitės traukite tik užsimovę virtuvines pirštines.**

☛ Inox modelių paviršiai, esantys arti prie degiklių, dėl itin didelio karščio su laiku gali pakeisti spalvą.

Jei garai, susidarę gaminant valgi, susiliečia su vėsiais paviršiais prietaiso išorėje, jie kondensuojasi ir formuoja vandens lašelius.

Tai gana įprasta ir tai nėra gedimas. Nušluostykite sausu skudurėliu

- Jei tai nėra visiškai būtina, iš pradžių neįkaitinkite orkaitės..
- Atsarginės dalys, reikalingos, kad produktas tinkamai veiktų, bus tiekiamos 10 metų.
- Atsarginis orkaitės energijos sunaudojimas yra 3 vatai.

### **Jei Jūsų viryklėje yra prolitinio savaiminio valymo sistema**

Prolitinio proceso metu orkaitėje neturėtų būti jokių puodų ir pan.

\*Prolitinio proceso metu vaikai nuo viryklės turėtų būti atokiai, nes paviršiai gali būti labai karšti.

Tiesiog nušluostykite skudurėliu išdegiusius maisto likučius.

Kai pirolitinė sistema yra aktyvuota, vaikus laikykite atokiai viryklės, nes jos paviršius labai įkaista.

Kai pirolitinė sistema yra aktyvuota, vaikus laikykite atokiai viryklės, nes jos paviršius labai įkaista.

### **Paruošimas ir nudeginimas**

#### **Svarbu sergantiems astma**

Prieš pirmą kartą naudojant prietaisą apsauginę dangą reikia nudeginti.

Išsiskirs dūmai, tačiau tai gana normalu.

**Nudeginimo proceso metu kambarys turi būti labai gerai išvėdinamas.**

**Stenkitės neįkvėpti šio proceso metu susidariusių dūmų.**

## **2 skyrius: Orkaitės prijungimas prie elektros tinklo ir paruošimas naudoti**

### **Elektros prijungimas**

☛ Prieš prietaisą prijungdami prie pagrindinio elektros maitinimo bloko patikrinkite, ar duomenų plokštelėje pateikta įtampa ir dažnis atitinka Jūsų maitinimo tinklo įtampą ir dažnį. Duomenų plokštelę rasite po šildytuvo stalčiumi, jį nuėmę.

### **Dėmesio!**

#### **Prietaisą reikia įžeminti!**

☛ Jei su virykle pateikiamas kabelis be kištuko, turite prijungti:

- Rudą laidą su srove
- Mėlyną neutralų laidą
- Geltoną / žalią įžeminimo laidą.

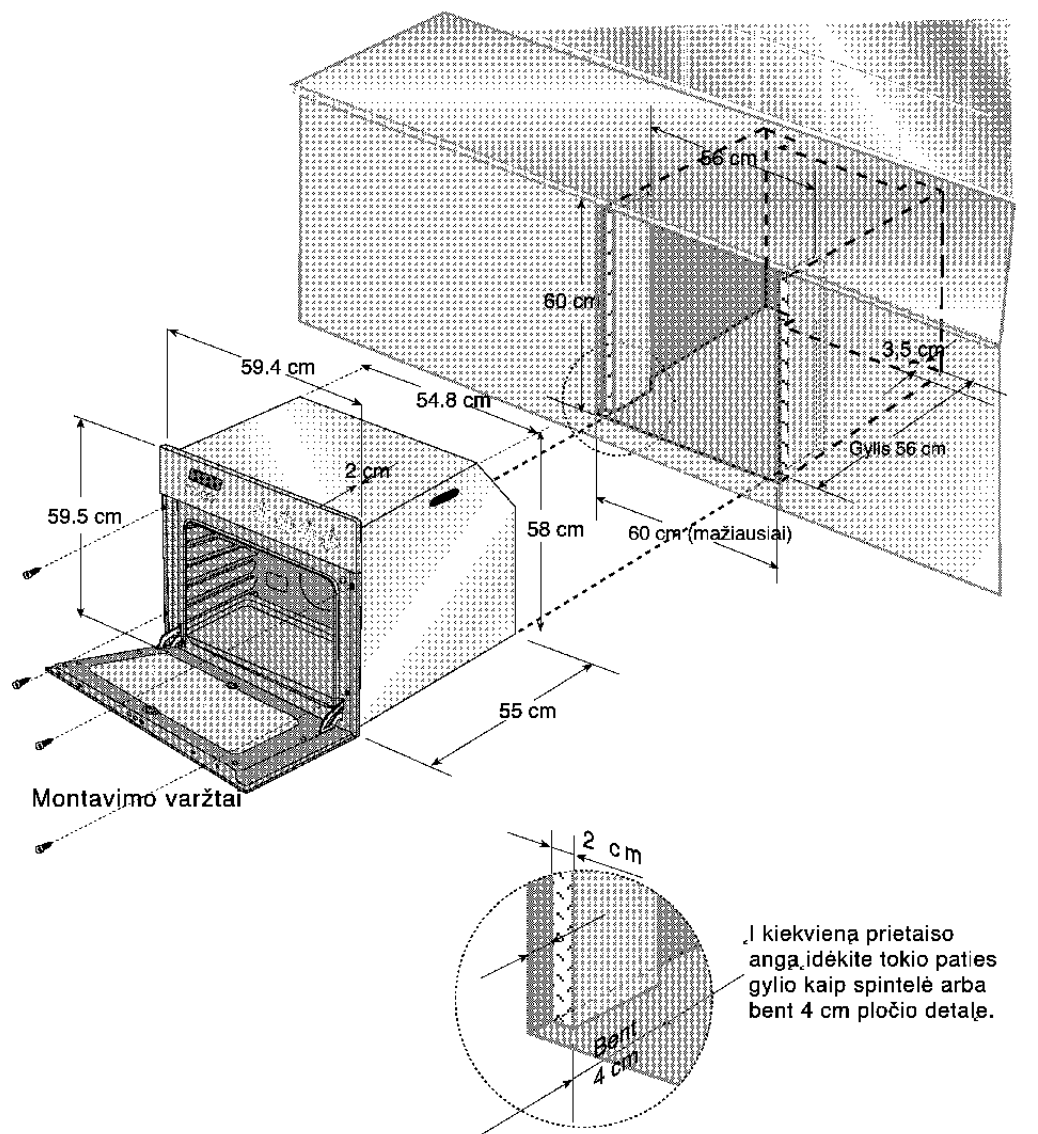
☛ Šį produktą turėtų montuoti tik kvalifikuotas elektrikas, pvz., vietinė elektros tiekimo kompanija, prie atitinkamo dviejų polių valdymo įrenginio su mažiausiai 3 mm anga kontaktams visuose poliuose, kurie turi būti greta (bet ne virš) viryklės, pagal IEE nurodymus. Nesilaikant šių instrukcijų gali atsirasti operacinių problemų, o produkto garantija bus anuliuota. Jeigu prietaisas prijungtas kištuku, prijungus jis turi būti lengvai prieinamas (tačiau jis neturi būti virš dujų degiklio viršaus).

**Izoliacijos saugumui kabelis turi būti daugiausiai 2 m ilgio.**

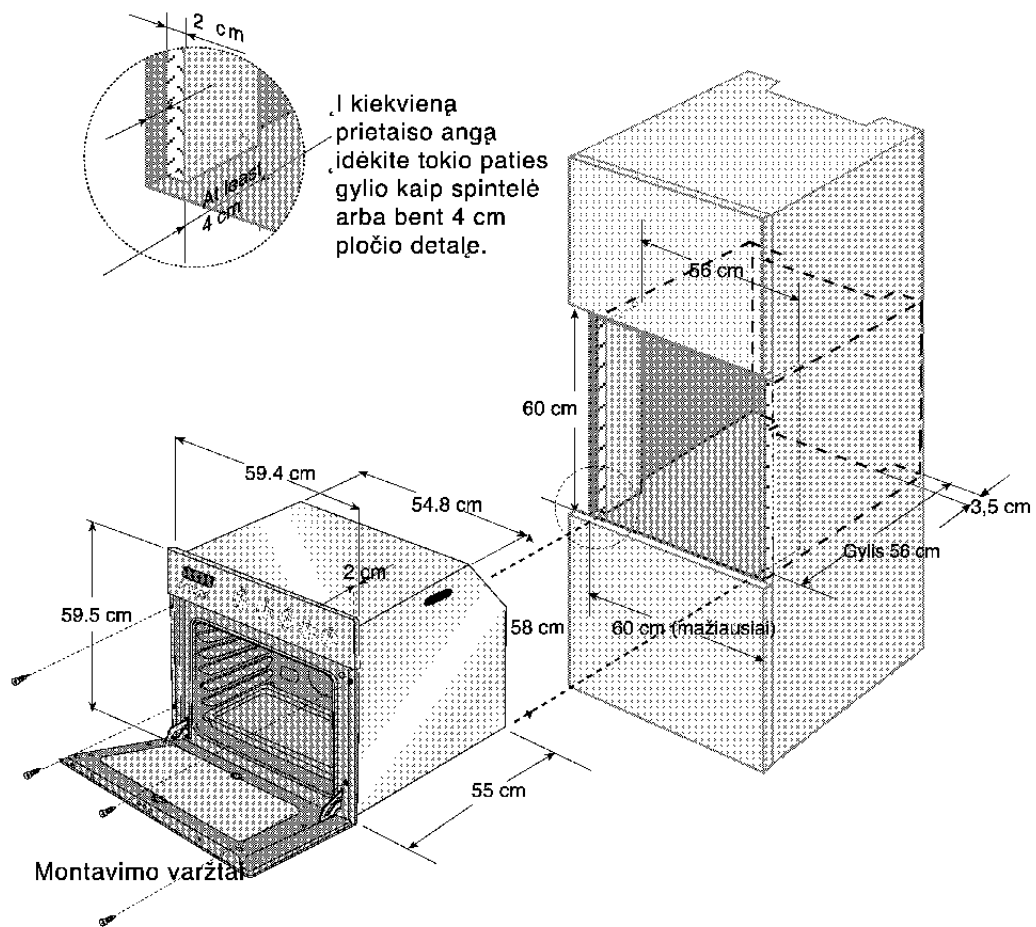
Mūsų įmonė nėra atsakinga už jokių gedimų, jei orkaitė buvo naudojama be tinkamo įžeminimo.

☛ Prieš kreipdamiesi į įgaliotą aptarnavimo centrą, prijungimui namuose paruoškite elektros laidus.

## Orkaitės pastatymas



## Orkaitės pastatymas



## Orkaitės montavimas ir įspėjimai

### Į ką reikia atkreipti dėmesį dėl elektros prijungimui

- Elektros šaltinį prie prietaiso turi prijungti kvalifikuotas elektrikas.

- Šis įrenginys priklauso pagrindinei apsaugos klasei ir jį reikia naudoti tik per žemintą elektros prijungimą.

- Įrenginį reikia montuoti taip, kad jis nesiliestų su kitais elektriniais prietaisais.

- Jei maitinimo laidas su produktu nepateikiamas arba jei maitinimo laidas pateikiamas be kištuko: srovės pertraukiklį reikia naudoti su produktu taip, kad tarp visų kontaktų, galinčių pertraukti elektros srovę tarp visų produkto polių, būtų 3 mm tarpas.

- Produktą montuokite taip, kad tik viena jo pusė liestųsi prie sienos ar spintelės, jei to išvis reikia. Sieninėms orkaitėms, kuriose įmontuota pirolitinio valymo funkcija, tarp orkaitės priekinio skydo ir baldų arba pastato sienos reikia palikti mažiausiai 30 mm tarpą.

- Kad įrenginys veiktų saugiai ir patikimai, rekomenduojama, kad siena, prie kurios būtų statomas prietaisas, būtų atvira.

- Montavimo angos sudedamosios dalys turi galėti atlaikyti 100 °C temperatūrą. Tai ypač taikytina medžio medžiagoms, prie pakraščių lipdomai dangai, plastikiniams paviršiams, lipnioms medžiagoms, dažams ir lakams. Šalia įrenginio esantys baldai turi pakelti bent 70 °C temperatūrą.

### Į ką reikia atkreipti dėmesį paliekant angas apie viryklę!

Prieš montuojant įrenginį reikia paruošti baldus ir paviršius valgiui ruošti arba juos atnaujinti. Nuo baldų, prie kurių bus montuojamas įrenginys, reikia nuvalyti pjuvenas ir nuolaužas. Kitaip galima sugadinti įrenginio laidą ir elektros sujungimą.

- Baldų angų matmenų ir pastatymo nurodymų ieškokite diagramoje.

- Jei po įrenginiu reikia padėti stalčių, tarp įrenginio ir stalčiaus reikia padėti skiriamąjį skydą.

- Kadangi įrenginys montuojamas sulig galine siena, elektros lizdas, išskyrus įrenginio montavimo srities, turi būti lengvai pasiekiamoje vietoje.

- Prie integruotų viryklių prijungiant ir montuojant elektros laidus reikia atsižvelgti į tai, kad viryklės valdymo mygtukai bus ant orkaitės priekinio skydo.

- Patikrinkite, ar stabilizuota / imobilizuota spintelė su stalčiais.

- Kad orkaitė būtų tinkamai vėdinama, tarp isiterpiančių baldų paviršių ir galinės sienos turi būti iki 35 mm tarpas.

### Į ką reikia atkreipti dėmesį statant viryklę

- Prietaisą visiškai istumkite iš baldų skyrių. Dėmesio! Stumkite atsargiai, kad nesugadintumėte ar nenugnybtumėte elektros kabelio.

- Kad oras cirkuliuotų, tarp sienų ir skyriaus, į kurį dedamas įrenginys, liktų tuščios vietos.

Dėl šios priežasties prieš įrenginį stabilizuojant / imobilizuojant pabandykite skyriuje jį pastatyti per vidurį.

- Pastatę įrenginį jį stabilizuokite / imobilizuokite varžtais, kaip parodyta diagramoje.

- Tarpo tarp viršutinio paviršiaus ir įrenginio neturi blokuoti / užimti jokie kiti objektai.

### Orkaitę išimdami iš tarpo tarp baldų:

- Nuo įrenginio atjunkite elektrą.

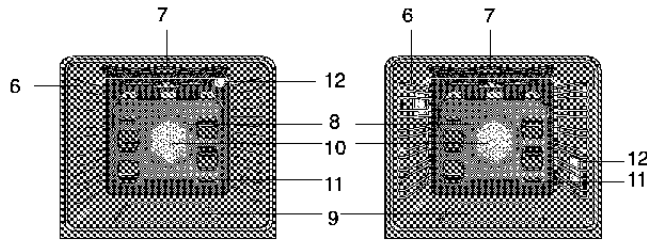
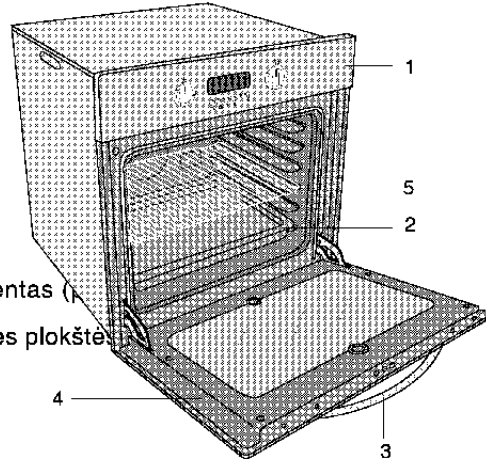
- Atsukite stabilizavimo / imobilizavimo varžtus.

- Įrenginį išimkite lėtai pakeldami ir traukdami.



### 3 skyrius: Techniniai duomenys

1. Valdymo skydas
2. Kepimo skarda
3. Rankena
4. Priekinės durelės
5. Grotelės
6. Lentynėlės
7. Viršutinis orkaitės kaitinimo elementas
8. Apvalus kaitinimo elementas (už plieninės plokštės)
9. Apatinis orkaitės kaitinimo elementas (už plieninės plokštės)
10. Ventilatoriaus variklis (už plieninės plokštės)
11. Oro išėjimo angos
12. Lempa



	BEO 1570 X BEO 1450 X BEO 1450 L BEO 1440 L BEO 1440 X BEO 1540 X	BEO 1430 X / A 3D	BEO 1410X BEO 1011X BEO 1411X	BEO 1101X
Grilio galia vatais	1100/2300	1100/2300	1100/2300	1100/2300
Orkaitės galia vatais	3200 W	2500 W	2500 W	2400 W
Turbo galia vatais	1800 W	1800 W	-	-
Turbo variklis	+	+	+	-
Lempa	15 W/ 25 W	15 W/ 25 W	15 W/ 25 W	15 W/ 25 W
Įšoriniai matmenys	A: 595 mm P: 594 mm G: 550 mm	A: 595 mm P: 594 mm G: 550 mm	A: 595 mm P: 594 mm G: 550 mm	A: 595 mm P: 594 mm G: 550 mm
Įrenginio pastatymo matmenys	P: 600 mm G: 560 mm A: 600 mm	P: 600 mm G: 560 mm A: 600 mm	P: 600 mm G: 560 mm A: 600 mm	P: 600 mm G: 560 mm A: 600 mm



## 4 skyrius: Orkaitės valdymas

### 4.1 Orkaitės valdymas - valdoma vienu mygtuku

\* Iš išjungimo padėties orkaitės arba grilio mygtuką galima sukli tik pagal laikrodžio rodyklę.

\* Orkaitę įjunkite rankenėlę sukdami pagal laikrodžio rodyklę.

\* Temperatūra orkaitėje taip pat reguliuojama naudojant šį mygtuką.

\* Temperatūros reikšmės yra surašytos ant orkaitės valdymo rankenėlės. Gintaro spalvos temperatūros indikatorius švies tol,

kol bus pasiekta orkaitės rankenėle nustatyta temperatūra. Pasiekus nustatytą temperatūrą gintaro spalvos lemputė užges ir vėl išjungs arba išsijungs, kad ciklo metu būtų palaikoma nustatytoji temperatūra.

Lentelėje pateikiama informacija skirtingo tipo maistui gaminti su susijusiomis kepimo temperatūromis.

\* Daugiau energijos galite sutaupyti išjungdami orkaitę penkias minutes iki kepimo periodo pabaigos, jeigu orkaitės durelės neatydarytos.

\* Atidarinėdami orkaitės dureles, stovėkite atokiau nuo prietaiso, kad pašalintumėte susikaupusius garus ir karštį.

Jei gaminant maistą susidarę garai susiliečia su vėsiais paviršiais prietaiso išorėje, jie kondensuos ir suformuos vandens lašelius.

Tai gana įprasta ir tai nėra gedimas.

#### Apsauginės dangos nudeginimo procesas.

Norėdami nudeginti apsauginę dangą, išimkite lentynėles ir kepimo skardą bei įjunkite 250 °C temperatūrą 30 minučių laikotarpiui nieko į orkaitę neįdėdami. Turite užtikrinti, kad tai būtų vykdoma gerai vėdinamoje patalpoje.

### BEO 1101 X



Orkaitės lemputė

Temperatūrų diapazonas: Viršutini ir apatini kaitinimo elementą valdo termostatas.



Apatinis šildytuvas



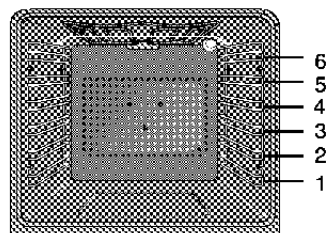
Viršutinis šildytuvas



Reiškia, kad įjungtas tik grilio kaitinimo elementas.

Jei po 5 etapo norite nustatyti „0“ padėį, rankenėlę pasukite prieš laikrodžio rodyklę.

#### Lentynų padėtys įprastoms orkaitėms





## 4.2 Orkaitės dalies su skaitmeniniu laikmačiu modelių valdymas

### Orkaitės kaitinimo valdymo rankenėlė

Ši rankenėlė naudojama kartu su funkcijos pasirinkimo rankenėle. Norimą pakopą pasirinkite naudodami **funkcijos pasirinkimo** rankenėlę. Tada **orkaitės kaitinimo valdymo** rankenėlę pasukite prieš laikrodžio rodyklę. Užsidegs atitinkamos pasirinktos pakopos kaitinimo elementų arba ventiliatoriaus lemputė. Termostatas registruoja temperatūrą orkaitėje. Termostatas išjungia kaitinimo elementą ir termostato lemputę, kai orkaitėje pasiekiamas nustatytos temperatūros lygis. Temperatūrai nukritus žemiau nustatytos temperatūros, termostatas vėl įsijungia ir užsidega termostato lemputė. Tokiu būdu nustatytos temperatūros lygis yra išlaikomas visu maisto gaminimo periodu.

### Funkcijos pasirinkimo rankenėlė

Ši rankenėlė leidžia pasirinkti funkcijas ir atlikti patikrinimus. Funkcijos ir jų etapai yra paaiškinti žemiau. Norėdami naudoti etapus, turite suvesti funkcijos pasirinkimo rankenėlę ir orkaitės kaitinimo valdymo rankenėlę iki norimos temperatūros bei sureguliuoti laikmatį, jeigu jis yra. **Jei viryklėje yra laikmatis**, žr. laikmačio naudojimo aprašymą.



Atidarinėdami orkaitės dureles, stovėkite atokiau nuo prietaiso, kad pašalintumėte susikaupusius garus ir karštį.

Jeį gaminant maistą susidarę garai susiliečia su vėsiais paviršiais prietaiso išorėje, jie kondensuos ir suformuos vandens lašelius. Tai gana įprasta ir tai nėra gedimas.

Nušluostykite sausu skudurėliu.

Atidarinėdami orkaitės dureles atsargiai elkitės su karštomis dalimis ir jų nelieskite.



☛ Maisto gaminimo lentelėje nurodytos gaminamo maisto rūšys, termostatų padėtys, lentynų padėtys ir rekomenduojamas kepimo laikas.

☛ Orkaitės kaitinimo valdymo ir funkcijų pasirinkimo rankenėles nustatykite ties norima padėtimi.

☛ Orkaitę įkaitinkite 10 minučių, orkaitės dureles laikydami uždarytas.

☛ Įkaitinę orkaitę, įdėkite norimą gaminti maistą.

☛ Baigę kepti rankenėlę pasukite į padėtį „0“.

☛ Stiprintuvo funkciją galite naudoti įkaitinimui, kad greitai pasiektumėte norimą orkaitės temperatūrą. Žr. kaip naudoti stiprintuvo funkciją.

### Stiprintuvo funkcija

**1. Kaitinimo valdymo rankenėlę** nustatykite ties norima orkaitės temperatūra.

**2. Funkcijos pasirinkimo mygtuką** pasukite ties stiprintuvo pakopa.

**3.** Orkaitė iš karto pradeda veikti ir įsijungia termostato lemputė.

**4.** Orkaitėi pasiekus pasirinktą temperatūrą, termostato lemputė išsijungs.

**5.** Termostato lemputei išsijungus, funkcijos pasirinkimo rankenėlę pasukite ties norimu orkaitės kepimo režimu.

**Nepamirškite, kad stiprintuvo režimas skirtas tik įkaitinimui. Šio režimo gaminimo tikslais nenaudokite.**

### 3 D funkcija

Cirkuliarinis kaitinimo elementas ir ventiliatorius veikia naudojant viršutinius ir apatinius kaitinimo elementus. Naudodami šią funkciją vienu metu galite gaminti geriausios kokybės maistą 3 padėkluose.

## Funkcijos pasirinkimo rankenėlės pakopos

**BEO 1430 X**  
**BEO 1430 A**

-  Atšildymas

---

-  Viršutinis ir apatinis šildytuvas

---

-  Viršutinis ir apatinis šildytuvas su ventiliatoriumi

---

-  Žiedinis šildytuvas su ventiliatoriumi

---

-  Apatinis šildytuvas

---

-  1 grilis su ventiliatoriumi

---

-  2 grilis


---

-  3 D funkcija


**BEO 1440 X**  
**BEO 1440 L**

-  Viršutinis ir apatinis šildytuvas

---

-  Žiedinis šildytuvas su ventiliatoriumi


---

-  1 grilis su ventiliatoriumi

---

-  2 grilis

---

-  Picos kepimo funkcija

---

-  3 D funkcija

---

-  Apatinis šildytuvas

---

-  Atšildymas

---

-  Stiprintuvas


---

-  1 grilis

**BEO 1450 X**  
**BEO 1450 L**

-  Viršutinis ir apatinis šildytuvas


---

-  Žiedinis šildytuvas su ventiliatoriumi

---

-  1 grilis su ventiliatoriumi


---

-  2 grilis

---

-  Picos kepimo funkcija

---

-  3 D funkcija


---

-  Apatinis šildytuvas


---

-  Atšildymas

---

-  Stiprintuvas

---

-  1 grilis

---

-  Pirolytinė funkcija (valumui)

**BEO 1410 X**  
**BEO 1011 X**  
**BEO 1411 X**

-  Viršutinis ir apatinis šildytuvas su ventiliatoriumi

---

-  Viršutinis ir apatinis šildytuvas

---

-  Apatinis šildytuvas

---

-  1 grilis su ventiliatoriumi

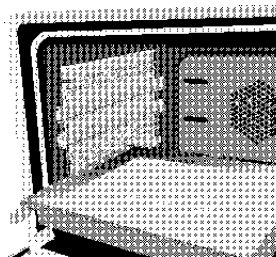
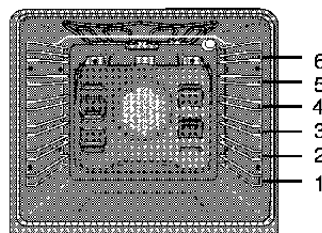
---

-  2 grilis

---

-  Stiprintuvo funkcija

**Lentynų padėties daugiafunkcinėms orkaitėms ir orkaitėms su ventiliatoriumi**



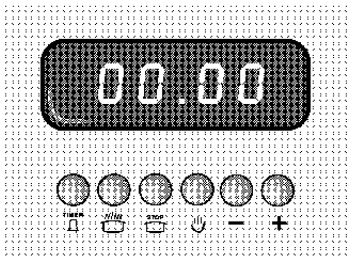
## Orkaitės valdymas






### (Jei viryklėje yra laikmatis)

#### Laikrodžio / programavimo valdymas

Prieš naudodami orkaitę turėtumėte sureguliuoti elektroninį laikmatį. To nepadarius orkaitė neveiks.

**Elektros srovė šildymo elementams teka per elektroninį laikmatį. Kad šildymo elementai pradėtų veikti, reikia nustatyti laikmatį.**



-  : Įspėjimų programavimo mygtukas
-  : Virimo periodo reguliavimo mygtukas
-  : Virimo nutraukimo laiko reguliavimo mygtukas
-  : Neautomatinio reguliavimo mygtukas (neužprogramuotas virimas)
-  : Laiko reguliavimo mygtukai

Orkaitės elektroninis laikmatis veikia panašiai kaip ir paprastas laikmatis. Nutrūkus elektros tiekimui orkaitės elektroninis laikmatis bus nustatytas iš naujo. Jei maitinimo tinklo dažnis mažesnis nei 50 Hz, elektroninis laikmatis veiks lėtai. (Šis veikimo sutrikimas kyla ne dėl paties laikmačio. Tokiais atvejais turite iš naujo sureguliuoti laikmatį).

#### Orkaitės laikmatis;

1. Virimo trukmę galite nustatyti nuo 00.00 iki 24.00 val.
2. Jį taip pat galite naudoti kaip skambučių nuo 00.00 iki 24.00 val.
3. Galite pasirinkti visiškai automatinę, pusiau automatinę ir neužprogramuotą (neautomatinę) virimo programą. (Kaitinimo elementai orkaitės viduje yra prijungti prie elektroninio laikmačio ir juos galima užprogramuoti.)

Šios funkcijos yra programuojamame laikmatyje;



- \* Automatinis, pusiau automatinis arba neautomatinis režimas,
- \* Dabartinio laiko laikrodis 24 val. formatu,
- \* Laikmačio signalas, kurį galima naudoti kaip minučių skaitiklį.

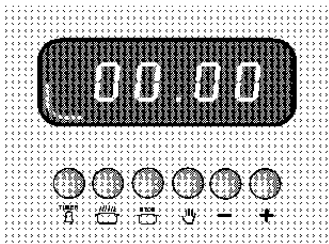
#### Įsidėmėkite

- \* Laikmatis valdo tik orkaitės kaitinimo elementą, o kad orkaitė veiktų, reikia nustatyti esamą laiką.
- \* Jei laikmatyje nustatyta automatinė arba pusiau automatinė programa, laiko neįmanoma sureguliuoti iš naujo ir norint tai padaryti programą reikia atšaukti. Žr. „**Kaip atšaukti automatinę programą**“.

#### Kaip nustatyti dabartinį laiką

Laikrodyje naudojama 24 val. konfigūracija; taigi 8:30 pm = 20:30.

- \* Paspauskite mygtukus ir   palaikykite nuspaukę.
- \* Norėdami padidinti laiką, paspauskite mygtuką „+“, o norėdami sumažinti, mygtuką „-“.
- \* Norėdami nustatyti dabartinį laiką, jį reguliuokite naudodami mygtuką „+“ arba „-“. Jei mirksi užrašas „Auto“, žr. „**Kaip atšaukti automatinę programą**“.
- \* Atleiskite mygtukus. Laikrodis pradės veikti.




## Neautomatinis virimas

### (Arba programos atšaukimas)

\* Paspauskite mygtuką , paspauskite mygtuką „-“, kol pasirodys užrašas 0:00.

\* Paspauskite mygtuką .

Pasirodys užrašas „Auto“ ir ženklas .

\* Orkaitės rankenėlę pasukite iki virimo temperatūros, o funkcijos pasirinkimo rankenėlę – į norimą padėtį.

\* Orkaitė įsijungs. Užsidegs gintarinis orkaitės indikatorius.



\* Virimo proceso pabaigoje orkaitę išjunkite orkaitės termostato rankenėlę pasukdami į padėtį „-“ (išjungta).

**Pastaba:** Laikmatis orkaitės neišjungs.

Norėdami išjungti orkaitę, orkaitės termostato ir pasirinkimo rankenėlę pasukite į padėtį „-“ (išjungta).


## Pusiau automatinis programavimas

Naudojant šį režimą, paleidimas bus neautomatinis, o išjungimas automatinis, ir tai labai naudinga, siekiant išvengti, kad maisto nepervirtumėte.


\* Paspauskite mygtuką . Norėdami nustatyti virimo periodą minutėmis, paspauskite mygtuką „+“ (arba „-“) (bus rodomas užrašas „Auto“ ir ).

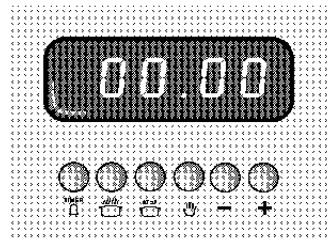
\* Orkaitės termostato rankenėlę pasukite iki reikiamos temperatūros, o funkcijos pasirinkimo rankenėlę – į norimą padėtį.

\* Orkaitė įsijungs ir prasidės virimas.

\* Pasibaigus nustatytam virimo laikui, programuotojas išjungs orkaitę. Mirksės užrašas „Auto“ ir pypsės laikmačio signalas. Norėdami išjungti signalą, paspauskite mygtuką .

\* Termostato rankenėlę pasukite ties žyme „-“ (išjungta).



\* Norėdami atšaukti komandą „Auto“, paspauskite mygtuką .






## Automatinis programavimas

Programuotojas įjungs ir išjungs jungiklį, kada to reikės.

Įsitikinkite, kad orkaitės termostatas yra padėtyje „-“ (išjungta) ir kad nustatytas teisingas laikas.


\* Norėdami atšaukti bet kokią įrašytą programą, paspauskite mygtuką . (Užrašas „Auto“ ir simbolis  nebus rodomas)


\* Norėdami nustatyti reikiamą sustabdymo laiką paspauskite mygtuką  ir mygtuką „+“ (arba „-“). (bus rodomas simbolis  ir užrašas „Auto“)

\* Norėdami nustatyti reikiamą virimo periodą, paspauskite mygtuką  ir mygtuką „-“.

\* Orkaitės rankenėlę nustatykite ties reikiama virimo temperatūra ir į orkaitę įdėkite maistą.


\* Orkaitė įjungs reikiamą laiką, paruoš maistą ir išsijungs iš anksto nustatytu laiku.

\* Virimo proceso pabaigoje supypsės signalas ir mirksės užrašas „Auto“. Norėdami išjungti signalą, paspauskite mygtuką .

Norėdami atšaukti komandą „Auto“, paspauskite mygtuką .


\* Termostato ir funkcijos pasirinkimo rankenėlę pasukite ties žyme „-“ (išjungta).

**Pastaba:** Vadovaukitės gamintojo pateiktomis instrukcijomis dėl maisto gaminimo.


\* Gaminimo metu norėdami peržiūrėti likusį kepimo laiką, paspauskite mygtuką .

## Laikmačio skambutis


Laikmačio skambutį galima reguliuoti, kad jis pypsėtų nuo 0 ir 23 val., 59 minučių, t.y. kaip priminimas išjungti dujų degiklio viršaus kaitinimo zoną.


\* Norėdami nustatyti norimą skambučio laiką, paspauskite mygtuką  ir mygtuką „+“ arba „-“.

\* Laiko signalas pradės pypsėti pasibaigus nustatytam laikui.

\* Norėdami išjungti signalą, paspauskite mygtuką .

### **Kaip atšaukti automatinę programą**

\* Paspauskite mygtuką , paspauskite mygtuką „-“, kol laikrodis rodys 0:00.

\* Paspaudus mygtuką  programa bus atšaukta.



\* Dabartinį laiką galima nustatyti iš naujo.

### **Demonstravimo režimo / užrakto aktyvinimas**


Demonstravimo režimas sąlygiškai pritaikomas kaip užraktas. Jį aktyvinus, relės visą laiką lieka atviros. Todėl laikmatį galima naudoti kaip įprasta, tačiau prijungtas prietaisas arba prietaiso modulis lieka nepaveiktas. Tai reiškia, kad Jūsų vaikas gali pasirinkti virimo programą, tačiau programa nebus aktyvinta ir todėl prijungtas prietaisas ar prietaiso modulis nebus įjungtas.


### **Norėdami aktyvinti demonstravimo režimą / užraktą:**

1. Patikrinkite, ar laikrodyje nustatytas neautomatinis režimas ir atšaukite visas aktyvias programas.

2. Laikykite nuspaudę mygtuką  ir kartu mygtuką „“ maždaug 8 sekundes. Ekrane pasirodys užrašas „On“ (įjungta).



3. Paspauskite mygtuką „+“.

Ekrane pasirodo užrašas „OFF“ (išjungta) ir simbolis „“.


Maždaug po 5 sekundžių prie simbolio „“ vėl pasirodo laikas. Užraktas neaktyvinamas.

### **Norėdami išjungti demonstravimo režimą / užraktą:**

1. Patikrinkite, ar laikrodyje nustatytas neautomatinis režimas ir atšaukite visas aktyvias programas.

2. Laikykite nuspaudę mygtuką  ir kartu mygtuką „“ maždaug 8 sekundes. Ekrane pasirodys užrašas „OFF“ (išjungta).

3. Paspauskite mygtuką „+“.

Ekrane pasirodo užrašas „ON“ (įjungta) ir dingsta simbolis „“.

Maždaug po 5 sekundžių ekrane vėl pasirodo laikas.

Dabar užraktas išjungiamas.

### 4.3. Orkaitės su vidutiniu laikmačiu valdymas (Jei viryklėje yra vidutinis laikmatis)

\* Pirmą kartą orkaitę prijungus prie maitinimo tinklo, kalbą galima pasirinkti naudojant ± selektoriaus mygtukus. Tai galima patvirtinti naudojant režimo mygtuką arba automatiškai priimti po 10 sekundžių. Po to 7 segmentų ekranas mirksi tol, kol nustatysite laiką, vėlgi naudodami ± mygtukus. Kalbą ir laiką taip pat galima pakeisti bet kurio metu, suderinamai su meniu.

\* Orkaitė neveiks, kol nenustatysite laiko. Laiką nustatykite prieš naudodami pirmą kartą arba nutrūkus elektros tiekimui

#### BEO 1570 X

-  Viršutinis ir apatinis šildytuvas

---

-  Žiedinis šildytuvas su ventilatoriumi

---

-  1 grilis su ventilatoriumi

---

-  Pica

---

-  1 grilis

---

-  Apatinis šildytuvas

---

-  Atšildymas

---

-  Viršutinis, apatinis šildytuvas+ventiliatorius

---

-  2 grilis

---

-  Stiprintuvas

---

-  3 D funkcija

---

-  Pirolitinė funkcija(valumui)

#### BEO 1540 X

-  Viršutinis ir apatinis šildytuvas

---

-  Žiedinis šildytuvas su ventilatoriumi

---

-  1 grilis su ventilatoriumi

---

-  2 grilis

---

-  Picos kepimo funkcija

---

-  3 D funkcija

---

-  Apatinis šildytuvas

---

-  Atšildymas

---

-  Stiprintuvas

---

-  1 grilis

## **Maisto gaminimo lentelę naudokite žemiau pateikiamais tikslais.**

- ☛ Maisto gaminimo lentelėje nurodytos gaminamo maisto rūšys, orkaitės temperatūra, lentynų padėtyys ir rekomenduojamas kepimo laikas.
- ☛ Orkaitės funkcijos pasirinkimo rankenėlę pasukite ties norima padėtimi. Laikmatyje sureguliuokite temperatūrą (žr. 5.1 skyrių).
- ☛ Orkaitę įkaitinkite 10 minučių, orkaitės dureles laikydami uždarytas.
- ☛ Įkaitinę orkaitę, į ją įdėkite norimą kepti maistą.
- ☛ Baigę kepti rankenėlę pasukite į padėtį „0“.
- ☛ Stiprintuvo funkciją galite naudoti įkaitinimui, kad greitai pasiektumėte norimą orkaitės temperatūrą. Žr. kaip naudoti stiprintuvo funkciją.

### **Paruošimas ir nudeginimas Svarbu sergantiems astma**

Prieš pirmą kartą naudojant prietaisą apsauginę dangą reikia nudeginti. Išsiskirs dūmai, tačiau tai gana normalu.

**Nudeginimo proceso metu kambarys turi būti labai gerai išvėdintas. Stenkitės neįkvėpti šio proceso metu susidariusių dūmų.**

## **Stiprintuvo funkcija**

1. **Funkcijos pasirinkimo mygtuką** pasukite ties stiprintuvo pakopa.
2. Laikmačiu nustatykite temperatūrą.
3. Orkaitė iš karto pradeda veikti ir įsijungia termostato lemputė.
4. Orkaitei pasiekus pasirinktą temperatūrą, termostato lemputė išsijungs.
5. Termostato lemputei išsijungus, funkcijos pasirinkimo rankenėlę vėl sureguliuokite ties norimu orkaitės kepimo režimu.

**Nepamirškite, kad stiprintuvas yra skirtas tik įkaitinimui. Šio režimo gaminimo tikslais nenaudokite.**

## **Picos kepimo funkcija**

Cirkuliarinis kaitinimo elementas ir ventiliatorius veikia naudojant apatinį kaitinimo elementą. Naudodami šią funkciją galite iškepti puikią picą.

1. **Funkcijos pasirinkimo mygtuką** pasukite ties picos kepimo pakopa.
2. Laikmačiu nustatykite temperatūrą.

## **3 D funkcija**

Cirkuliarinis kaitinimo elementas ir ventiliatorius veikia naudojant viršutinius ir apatinius kaitinimo elementus. Naudodami šią funkciją vienu metu galite gaminti geriausios kokybės maistą 3 padėkluose.

## 5.4. Laikrodžio / programavimo valdymas

Prieš naudodami orkaitę turėtumėte sureguliuoti elektroninį laikmatį. To nepadarius orkaitė neveiks.

**Elektros srovė šildymo elementams teka per elektroninį laikmatį. Kad šildymo elementai pradėtų veikti, reikia nustatyti laikmatį.**

Orkaitės elektroninis laikmatis veikia panašiai kaip ir paprastas laikmatis. Nutrūkus elektros tiekimui, laikmatį reikės nustatyti iš naujo. Jei maitinimo tinklo dažnis mažesnis nei 50 Hz, elektroninis laikmatis veiks lėtai. (Šis veikimo sutrikimas kyla ne dėl paties laikmačio. Tokiais atvejais turite iš naujo sureguliuoti laikmatį).

### Orkaitės laikmatis;

1. Virimo trukmę galite nustatyti nuo 00.00 iki 24.00 val.
2. Jį galite naudoti kaip skambutį nuo 00.00 iki 24.00 val.
3. Galite pasirinkti visiškai automatinę, pusiau

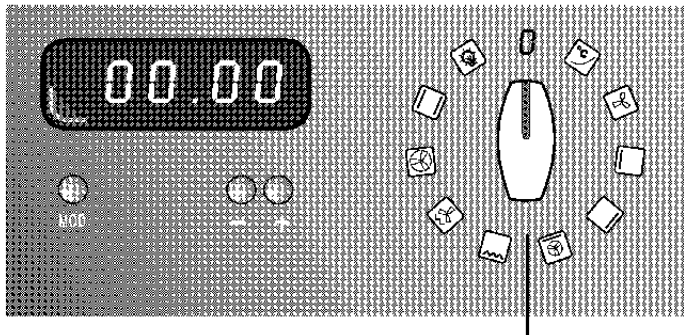
automatinę ir neužprogramuotą (neautomatinę) virimo programą. (Kaitinimo elementai orkaitės viduje yra prijungti prie elektroninio laikmačio ir juos galima užprogramuoti.)

Orkaitė veikia pagal laikmatį ir orkaitės selektoriaus mygtuką. Laikmatis turi 3 virimo periodą

\* Neautomatinė (neprogramuojama)

\* Pusiau programuojama

\* Automatinė programa



**REŽIMAS:** Laiko režimo pasirinkimo rankenėlė    Funkcijos pasirinkimo rankenėlė

**- +** : Laiko reguliavimo mygtukai

**Orkaitės režimo funkcijos pasirinkimo rankenėlė:** Norint pasirinkti orkaitės veikimo režimą, šią rankenėlę reikia pasukti į norimą padėtį. Orkaitė nedelsiant pradės veikti. Po 4 sekundžių siūloma temperatūra pasirodys ekrane. Temperatūrą galima keisti paspaudžiant ± (plius, minus) mygtukus. Norint sustabdyti veikiančią programą, režimo

pasirinkimo rankenėlę reikia grąžinti į pradinę padėtį.

Nepasirinkus jokių veiksmų, po 6 valandų automatiškai įsijungs saugos išjungiklis. Išjungus bet kokį režimą, ekrane bus rodomas likęs karštis.

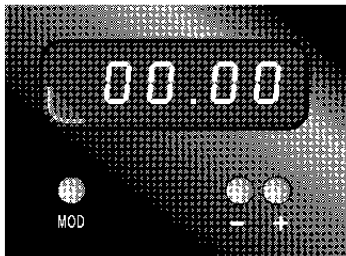


## 1. Laiko ir kalbos nustatymas

Pirmą kartą orkaitę prijungus prie maitinimo tinklo, kalbą galima pasirinkti naudojant  $\pm$  selektoriaus mygtukus. Tai galima patvirtinti naudojant režimo mygtuką arba automatiškai priimti po 10 sekundžių. Po to 7 segmentų ekranas mirksi tol, kol nustatysite laiką, vėlgį naudodami  $\pm$  mygtukus. Kalbą ir laiką taip pat galima pakeisti bet kurio metu, suderinamai su meniu.

## 2. Laikmatis / skambutis)

Laikmačio / skambučio funkciją galima naudoti bet kada, nepriklausomai nuo pasirinkto režimo ir todėl ją galima aktyvinti veikiant bet kuriuo veikimo režimu, taip pat ir kai viryklė išjungta. Funkciją galite nustatyti pakartotinai spaudinėdami režimo mygtuką. Laikmačio laiką galima pasirinkti nuo 1 sekundės iki 90 minučių. Nustačius laiką, ekrane pasirodo varpelio simbolis. Laikas pradedamas skaičiuoti baigus programuoti. (Jei reikia, jis taip pat gali būti matomas fone).



Jei nustatėte laikmačio skambutį, jį galima panaikinti pasiekus laikmačio funkciją ir tuo pačiu metu paspaudus  $\pm$  mygtukus. Pasibaigus laikmačio laikui suskambės skambutis, kurį galima sustabdyti paspaudus vieną iš dviejų  $\pm$  mygtukų.

## 3. Neautomatinis režimas

Jei orkaitę norite įjungti neprogramuodami, turite atšaukti ankstesnę programą tuo pačiu metu paspausdami  $\pm$  mygtukus arba iš laiko pabaigos meniu. Norint pasirinkti orkaitės veikimo režimą, šią rankenėlę reikia pasukti į norimą padėtį. Orkaitė nedelsiant pradės veikti. Po 4 sekundžių siūloma temperatūra pasirodys ekrane. Temperatūrą galima keisti paspaudžiant  $\pm$  (plius, minus) mygtukus. Norint sustabdyti veikiančią programą, režimo pasirinkimo jungiklį reikia grąžinti į pradinę padėtį. Nepasirinkus jokių veiksmų, po 6 valandų automatiškai įsijungs saugos išjungiklis. Išjungus bet koki režimą, ekrane bus rodomas likęs karštis.

## 4. Pusiau automatinė programa

Norint pasirinkti orkaitės veikimo režimą, orkaitės selektoriaus jungiklį reikia pasukti į norimą padėtį. Naudojant šias ar pagrindines bei funkcijas ekrane pasirodys aktyvinti kaitinimo režimai bei užrašas, aprašantis veikimo būdą. Be to, pasirodys siūloma temperatūra, kurią galima keisti bet kuriuo metu, naudojant  $\pm$  mygtukus. Režimo mygtuką spaudinėkite tol, kol ekrane pasirodys programa „Trukmė“. Norimą trukmę pasirinkite naudodami mygtukus  $\pm$  (nustatymo diapazonas nuo 0.00 iki 23.59 (val./min.)). Jei nustatėte veikimo periodą (trukmę), ją galima panaikinti iki 0.00, pasiekus laikmačio funkciją ir tuo pačiu metu paspaudus  $\pm$  mygtukus.

Pasibaigus laikui suskambės skambutis, kurį galima sustabdyti paspaudus vieną iš dviejų ± mygtukų.

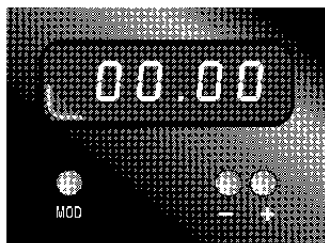
Dabar ekrane bus rodomas klausimas: „Jei norite tęsti, paspauskite mygtuką „+“. Jei programą norite užbaigti, selektoriaus jungiklį pasukite į OFF padėtį. Jei toliau norite gaminti anksčiau nustatyta temperatūra, paspauskite mygtuką „+“. Gaminimas nenutrūks, tačiau laiko limitas nebebus nustatytas. Žinoma, jei norite, galite nustatyti naują trukmę.

Pusiau automatinį veikimą galima nustatyti įvedant gaminimo pabaigos laiką. Režimo mygtuką spaudinėkite tol, kol ekrane pasirodys programa „Pabaiga“. Naudodami mygtukus ± pasirinkite norimą užbaigimo laiką. Laikrodis apskaičiuos trukmę ir parodys ją ekrane.

## 5. Automatinė programa

Norint pasirinkti orkaitės veikimo režimą, orkaitės selektoriaus jungiklį reikia pasukti į norimą padėtį. Naudojant šias ar pagrindines bei funkcijas ekrane pasirodys aktyvinti kaitinimo režimai bei užrašas, aprašantis veikimo būdą. Režimo mygtuką spaudinėkite tol, kol ekrane pasirodys programa „Trukmė“. Naudodami mygtukus ± pasirinkite norimą užbaigimo laiką (pasirinkimo diapazonas: nuo 0.00 iki 23.59 (val./min.) ir dabartinis laikas plus viena minutė). Laikrodis apskaičiuos trukmę ir parodys ją ekrane. Vėl, naudodami režimo mygtuką, pasirinkite programą „Pabaiga“ ir naudodami ± mygtukus nustatykite norimą pabaigos laiką (nustatymo diapazonas: nuo 0.00 iki 23.59 (val./min.) ir dabartinis laikas plus viena minutė).

Ekrane pasirodys apskaičiuotas pradžios laikas. Prasidėjus programai ekrane matosi likęs gaminimo laikas.



Pasibaigus laikui suskambės skambutis, kurį galima sustabdyti paspaudus vieną iš dviejų ± mygtukų.

Dabar ekrane bus rodomas klausimas: „Jei norite tęsti, paspauskite mygtuką „+“. Jei programą norite užbaigti, selektoriaus jungiklį pasukite į OFF padėtį. Jei toliau norite gaminti anksčiau nustatyta temperatūra, paspauskite mygtuką „+“. Gaminimas nenutrūks, tačiau laiko limitas nebebus nustatytas. Žinoma, jei norite, galite nustatyti naują trukmę.

## 6. Mygtukų užrakinimas

Jei režimo selektoriaus jungiklis yra padėtyje „0/OFF“, galima aktyvinti užraktą, apsaugantį vaikus, kuris užrakins visus mygtukus ir neleis viryklės įjungti. Pajudinus režimo selektoriaus jungiklį, elektros tiekimas liks išjungtas. Kai įjungtas užraktas, apsaugantis vaikus, galima naudoti tik laikmačio / skambučio funkciją (tačiau ne įjungimo funkciją).

Jei norite nustatyti, spaudinėkite režimo selektoriaus mygtuką, kol ekrane pasirodys užrašas „Įvedimas saugus“. Dabar galite užraktą, apsaugantį vaikus, įjungti arba išjungti, naudodami mygtukus ±. Kai užraktas aktyvus, ekrane matysis rakto simbolis.

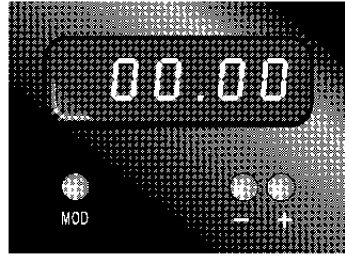
Jei funkcijos selektoriaus rankenėlė nustatyta taip, kad orkaitė veikia, užrakto, apsaugančio vaikus, įjungti neįmanoma.

## 7. Programos nustatymo reguliavimas

Orkaitės temperatūrą galima keisti bet kuriuo metu, naudojant mygtukus ±.

Režimus galima keisti bet kuriuo metu, naudojant režimo selektoriaus mygtuką. Tai padarius, trukmė ir pabaigos laikas išlieka ir juos panaikinti galima tik pasirinkus išjungimo režimą. Laikmačio / skambučio reikšmės negalima įvesti arba pakeisti, kai veikia nustatyta programa.

Kol programa veikia, laiko negalima nei įvesti, nei keisti.



## Maisto gaminimo stalas

Valgiai	LENTYŲ PADETIS					TERMOSTATO PADETIS			KEPIMO LAIKAS (min.)		
	3 D Ventilatorius su žiediniu šildytuvu	3 D Vidus ir apacia	3 Ventilatorius su viršumi ir apacia	3 Ventilatorius su žiediniu šildytuvu	3 Vidus ir apacia	3 Ventilatorius su žiediniu šildytuvu	3 D Vidus ir apacia	3 D Ventilatorius su viršumi ir apacia	3 D Vidus ir apacia	3 D Ventilatorius su žiediniu šildytuvu	3 D Vidus ir apacia
Duonelė (8 porcijos)	3	2-3	3	3	170-180			15-25	25-35	20-25	
Pyragas formoje (5 porcijos)	3	2-3	3	3	170-180			20-30	25-35	20-25	
Sausainiai (12 porcijų)	4	2-3	3	4	170-190			20-30	25-35	20-25	
Sluoksniniai pyragėliai (12 porcijų)	4	2-3	3	4	180-190			20-30	25-35	20-25	
Sveikintinės bandelės	4	2-3	3	4	160-180			20-30	25-35	20-25	
Tašteliniai (8 porcijos)	4	2-3	3	4	:180-190 :190-200			35-45	40-50	30-40	
Mieliniai pyragėliai (18 porcijų)	4	2-3	3	4	/  :190-200 :200-220			25-35	35-45	25-35	
Biskvitiniai sausainiai (10 porcijų)	4	2-3	3	4	170-180			15-25	20-30	18-22	
Pyragas (20 porcijų)	4	2-3	3	4	170-180			20-30	25-35	20-25	
Sonų ledainiai (8 porcijos)	4	2-3	3	4	200-210			20-30	25-35	20-25	
Lezaniai (8 porcijos)	4	2-3	3	4	170-180			35-45	40-50	30-40	
Pica (6 porcijos)	4	2-3	3	4	200-220			20-30	30-35	25-30	
Kepta jautiena (8 porcijos)	4	2-3	3	4	250 (15min)*			90-120	110-120	100-110	
Ėriuko mėnė (3 porcijos)	4	2-3	3	4	250 (15min)*			65-80	70-80	60-75	
Keptas viščiukas	4	2-3	3	4	250 (15min)*			55-65	60-70	50-60	
Keptas kalakutas (5,5 kg)	4	2-3	3	4	220 (25min)*			170-220	180-240	150-210	
Žuvis	4	2-3	3	4	200			15-20	15-25	15-20	

\* Keptai mėsai termostatas iš pradžių bus aukščiausiam lygyje ir po 15 minučių sumažės iki 150°C.


- Lenteleje išvardintos reikšmės -- tai rezultatai, gauti atlikus laboratorinius tyrimus.
- Pagal virimo techniką ir naudojimo praktiką galite pagaminti skirtingo skonio maistą.
- Jei norite, galite įkelti orkaitę iki lenteleje pateiktų reikšmių.

Lentynos padėtis (ventiliatoriuje su + 3D šildytuvo modeliu)  
3 dėklams : 2 - 4 - 6  
2 dėklams : 4 - 6  
1 dėklui : 4

Ventiliatorius su žiediniu šildytuvu  
 Vidus ir apacia šilumos šilkyvas  
 Ventilatorius su viršumi ir apacia šilkyvas  
 Picos kepimo funkcija  
 3 D  
 Ventiliatorius su žiediniu šildytuvu + viršutinis apatinis šilkyvas (JEI YRA)



## 5 skyrius: Grilio valdymas

☛ Įkaitinkite grilį  (grilio nustatymas) maždaug 5 minutėms. Šiuo periodu temperatūra turi būti **maksimali**, o **durelės uždarytos**.

☛ Indikatoriaus lemputė užsidegs, rodydama, kad grilis yra įjungtas.

☛ Norėdami, kad mėsa nepriliptų prie grotelių, ant grilio lentynėlės užpilkite aliejaus.

☛ Dėklą padėkite ant vienos iš apatinių lentynų, kad surinktumėte aliejų, o kad būtų lengviau išvalyti, įpilkite šiek tiek vandens.

☛ **Neleiskite vaikams sėdėti ar stovėti ant atvirų orkaitės durelių.**

☛ Naudojant grilį pasiekiamą dalis gali įkaisti. Vaikų neprileiskite artyn.



- Patikrinkite, ar maistas teisingai padėtas po grilio elementu.
- Maistą, kurį reikia tik paskrudinti, reikėtų dėti po karštu griliu grilio keptuvėje arba ant grilio skyriaus dugno, pagal indo gylį. Grilio keptuvės grotelės galima nuimti.
- Grilio keptuvės nepadenkite aliuminio folija, nes padidėjus karščiui gali kilti gaisras.
- Lėkštės ir indai, padėti ant grilio skyriaus dugno, įkais naudojant pagrindinę orkaitę.
- **Orkaitės durelės kepant ant grotelių visada turi būti uždarytos.**



## 6 skyrius: Svarbios taisyklės

### Negalima

- ☛ Ten, kur yra įmontuota ir naudojama viryklė, nepalikite vaikų be priežiūros, nes naudojant prietaisą visi paviršiai įkais.
- ☛ Neleiskite nei vaikams sėdėti ar stovėti ant atvirų orkaitės durelių, nei kitiems sėdėti ar stovėti ant prietaiso.
- ☛ Nenaudokite didelių konservavimo keptuvių ar žuvies katilukų ant dviejų kaitviečių, nes taip sugadinsite dujų degiklio viršų.
- ☛ Virš viryklės nelaikykite daiktų, kuriuos vaikai gali norėti pasiekti.
- ☛ Gaisrui, kilusiam dėl aliejaus ar riebalų, gesinti, nenaudokite vandens.
- ☛ Viryklės nenaudokite kaip kambario šildytuvo ar džiovintuvo.
- ☛ Nešildykite neatidarytų maisto konteinerių, nes gali kauptis slėgis ir dėl to konteineris gali sprogti.
- ☛ Degių ar plastikinių daiktų nedėkite šalia ant ar šalia dujų degiklio viršaus ir niekada ant jo nedėkite šlapių drabužių ir pan.
- ☛ Valydami vidinius orkaitės panelius nenaudokite biologinių skalbimo miltelių, šiurkščių abrazyvų ar cheminių valymo priemonių.
- ☛ Tuščios kaitvietės nepalikite įjungę ilgą laiką. Išsipylusias medžiagas reikia kaip įmanoma greičiau nuvalyti, bet atsargiai, nes dujų degiklio paviršius gali būti karštas.
- ☛ Ant paviršiaus likusius išsiliejimus reikėtų nuvalyti prieš vėl įjungiant dujų degiklį, kad jie nesukeptų.
- ☛ Gretimose spintelėse nelaikykite degių medžiagų, aerosolio ir kt.
- ☛ Jokiu būdu neuždenkite ventilacijos angų.
- ☛ Ant rankenėlių nekabinkite rankšluosčių, pašluosčių ir kt.
- ☛ Nenaudokite katilėlių su išgaubtu dugnu (tradicinių). Indai turi būti plokščiu dugnu.
- ☛ Indų, keptuvių, dėklų nedėkite tiesiai ant orkaitės skyriaus dugno.
- ☛ Orkaitės lentynų su aliuminio folija neuždenkite, nes oro cirkuliacija orkaitėje bus suardyta.
- ☛ Grilio keptuvės neišklokite aliuminio folija.
- ☛ Nebandykite kepti ant grotelių neuždaregrotelių.
- ☛ Grilio nenaudokite kaitvietėms šildyti.

### Svarbu

- ☛ Prietaisą turi sumontuoti kvalifikuotas inžinierius ar specialistas.
- ☛ Prieš naudodami prietaisą įsitikinkite, kad suprantate, kaip veikia valdikliai.
- ☛ Prie viryklės negalima laikyti degių medžiagų, nes jos paviršiai įkaista.
- ☛ Vaikus visą laiką laikykite atokiai nuo viryklės, nes paviršiai labai įkais.
- ☛ Prieš valydami, visada išjunkite elektros tiekimą sieniniu jungikliu.
- ☛ Baigę kepti patikrinkite visus prietaiso valdiklius.
- ☛ Visos ventilacijos angos neturi būti užblokuotos.
- ☛ Įsitinkite, kad orkaitė ir indas naudojant bus labai karšti.
- ☛ Įsidėmėkite, kad šioje knygoje patelkiami laikai ir temperatūros yra tik orientyriniai.
- ☛ Prieš kepdami mėsą ir paukštieną visiškai atšildykite.
- ☛ Indus iš grilio išiminkite atsargiai, nes jie gali būti karšti.
- ☛ Duris atidarinkite atsargiai. Prieš ištraukdami maistą, leiskite išeiti garams ir karščiui.
- ☛ Iš orkaitės / grilio išimindami indus su maistu, naudokite kokybiškas orkaitės pirštines.
- ☛ Prieš įjungdami orkaitę ar grilį pasirinkite tinkamą lentynos padėtį.
- ☛ Reguliariai valykite viryklę, geriausiai – po kiekvieno naudojimo.
- ☛ Prieš valydami prietaisą leiskite jam atvėsti.
- ☛ Techninę prietaiso apžiūrą visada turi atlikti kvalifikuotas inžinierius.



## 7 skyrius: Priežiūra ir valymas

### ☛ Prieš valydami išjunkite pagrindinį jungiklį.

☛ Prieš vėl įjungdami įsitikinkite, kad visi jungikliai yra išjungti.

☛ Rekomenduojame nedelsiant nuvalyti tokias rūgštines medžiagas kaip aliejų, citriną ir kt.

☛ Vidui ir išorei valyti naudokite drėgną skudurėlį. Niekada nenaudokite aštrių daiktų, gremžtukų arba dezinfekuojančių priemonių. Sunkiai pašalinamas dėmes valykite tinkama valymo priemone.

### Kietos kaitvietės

Kietas kaitvietes reikia valyti tada, kai jos šaltos. Kaitvietei valyti naudokite nebraižantį kremą su grūdėliais. Nuvalykite drėgnu švairiu skudurėliu ir patikrinkite, ar nuvalėte visą valiklį. Galiausiai įjunkite kaitvietę keletui minučių, kad ji įkaistų, tada užtepkite truputį kepimo aliejaus, kad ji saugiai atvėstų.

### Dujiniai degikliai ant stiklokeraminio paviršiaus

Valykite skudurėliu, suvilgytu muiluotu vandeniu. Sunkiai pašalinamas dėmes galite valyti kremu, pasta ar skystu valikliu. Prieš valydami įsitikinkite, kad ši priemonė tinka stiklokeraminiams paviršiams valyti.

☛ Viryklės paviršiaus niekada nevalykite naudodami tokias medžiagas kaip kieti šepetėliai, plieno padėklai ar peiliai, nes jie gali lengvai subraižyti emaliuotus ir nerūdijančio plieno paviršius.

☛ Prekyboje randamus specialius valiklius galima naudoti atidžiai perskaičius įspėjamąsias etiketes. Nenaudokite valomųjų medžiagų su rūgštimi ar chloru.

☛ Valyti galima naudojant minkštą skudurėlį, sudrėkintą muiluotu vandeniu arba prekyboje randamais specialiais paviršių valikliais ir minkštu skudurėliu. Ypač naudokite skystą pastą ar kremo tipo valiklius.

### Orkaitės vidus

Prieš vėl įjungdami įsitikinkite, kad visi jungikliai yra išjungti. Iš orkaitės išimkite visus dėklus ir grilį. Vidų valykite drėgnu, muiluotu skudurėliu. Tada išvalykite jį dar kartą, naudodami drėgną skudurėlį, ir leiskite išdžiūti.

### Nenaudokite sausų valymo miltelių.

Prekyboje randamus specialius valiklius galima naudoti atidžiai perskaičius įspėjamąsias etiketes.

### Dėmesio!

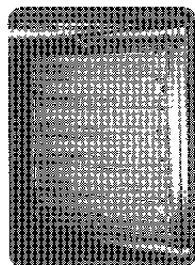
**Orkaitės vidaus ir skardų negalima valyti aštriais šepetėliais, plieninėmis mentelėmis ar peiliu.**

Prekyboje randamus specialius valiklius galima naudoti atidžiai perskaičius įspėjamąsias etiketes.

### ☛ Kataliziniai emaliuoti modeliai (jei yra);

Šio modelio orkaitės vidus yra padengtas kataliziniu emaliu. Kadangi katalizinis emalis valosi pats, baigus gaminti jo papildomai valyti nereikia.

☛ Jei orkaitėje yra plieninė lentyna; Norėdami nuvalyti plieninę lentyną, atsukite 4 varžtus. Nuvalę plieninę lentyną vėl prisukite prie orkaitės.



## Kaitinimo elemento nuleidimas

### Dėmesio!

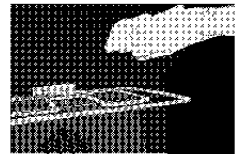
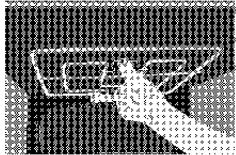
Prieš pradėdami valyti įsitikinkite, kad kaitinimo elementas yra pakankamai atvėsus.

1. Kaitinimo elementą išimkite atverždami varžtą orkaitės angos viršuje.

### Dėmesio!

Kaitinimo elementą nuleidę, niekada jo neįjunkite ir nedėkite ant jo jokių daiktų.

2. Nuvalę, kaitinimo elementą pakeikite ir vėl priveržkite prie orkaitės angos viršaus.



## Orkaitės lempos keitimas

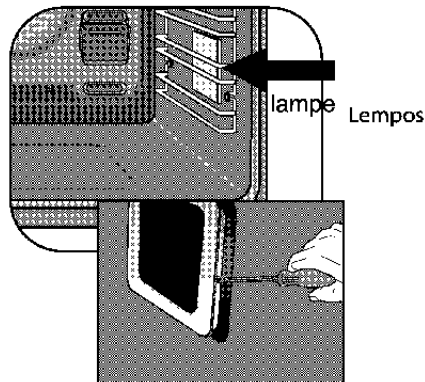
Prietaisą atjunkite nuo maitinimo tinklo

Išimkite šoninės lentynos varžtus

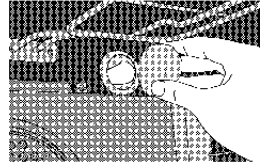
Naudodami plokščią atsuktuvą išimkite orkaitės lemputes išėjį

Sugedusią lemputę pakeiskite nauja.

Vėl įdėkite lešį ir šoninę lentyną. Lempos tipas yra 220–230 V, 15/25 W E14, T 300°C



## Orkaitės lempos keitimas (Modeliuose su lempa):



1. Viryklę atjunkite nuo elektros tinklo.
2. Tada nuimkite lempos apsauginio stiklo dangtį orkaitės viduje pasukdami jį prieš laikrodžio rodyklę.
3. Tada išimkite lemputę ją sukdamai prieš laikrodžio rodyklę.
4. Įsukę tinkamą lemputę, gautą iš įgalioto aptarnavimo centro, vėl uždėkite apsauginį stiklo gaubtą.

### Jeigu Jūsų viryklėje yra pirolitinio savaiminio valymo sistema

Jūsų viryklėje yra pirolitinio savaiminio valymo sistema. Pirolitinę funkciją rekomenduojama naudoti kas 30 orkaitės panaudojimų.

Funkcine rankenėle pasirinkite Pirolitinę funkciją.

Pirolitinės funkcijos metu laikmatis neveiks. Orkaitė nedelsiant pradeda savaiminį valymą. Pirolitinės funkcijos metu orkaitė nepaprastai įkaista – iki 450 °C, ir liekanos orkaitės viduje išdeginamos.

Pirolitinės funkcijos metu orkaitės durelių atidaryti negalima, nes orkaitės temperatūra pasiekia didesnę negu 300 °C temperatūrą. Pirolitiniam savaiminiam valymui pasibaigus, orkaitė išsijungia automatiškai. Orkaitės durelių atidaryti negalėsite tol, kol temperatūra joje nenukris bent iki 300 °C.

Kai orkaitė atvės, orkaitės viduje likusį išdegusį purvą galėsite lengvai nuvalyti. Nuvalykite išdegusius likučius nuo orkaitės.

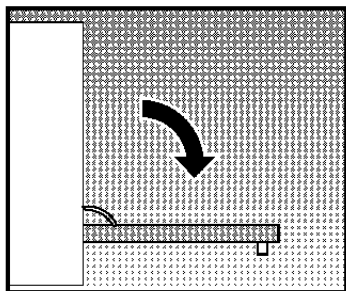
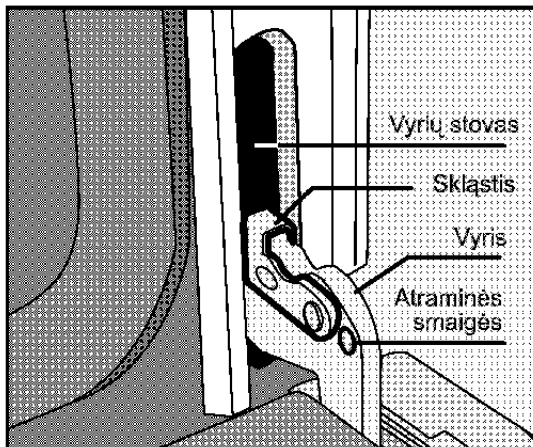
Tiesiog nušluostykite skudurėliu išdegusius maisto likučius.

Kai pirolitinė sistema yra aktyvuota, vaikus laikykite atokiai viryklės, nes jos paviršius labai įkaista.

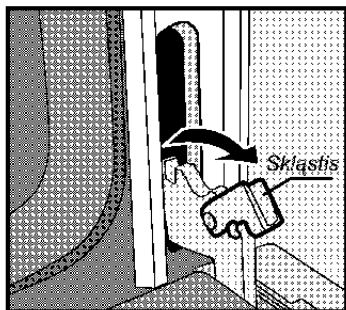
Kai pirolitinė sistema yra aktyvuota, vaikus laikykite atokiai viryklės, nes jos paviršius labai įkaista.



## Orkaitės durelių keitimas

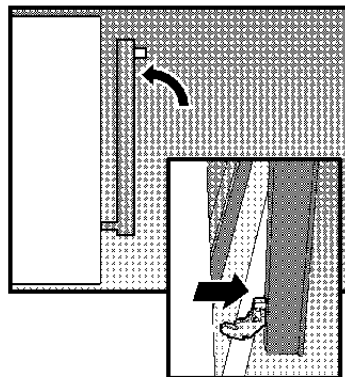


1. Priekines dureles atidarykite 90° kampu



2. Atidarykite sklāstis, esančias ant vyrų abiejose priekinių durelių pusėse, kol jie palies atramines smaigės.

3. Priekines dureles uždarykite, kol jos palies sklāstį.



4. Orkaitės dureles šiek tiek laikykite už rankenėlės, pridarykite; patraukite į viršų ir uždarykite, kol liks kelių centimetrų plyšys. Tada galite nuo korpuso nuimti vyrus.

### Kaip įtaisyti duris;

Tęskite pagal aukščiau pateiktas instrukcijas, atvirkštine tvarka.

**Dėmesio:** Patikrinkite, ar vyriai teisingai įdėti į korpusą, neuždarinėkite sklāstį.



## 8 skyrius: Transportavimas

### **Orkaitės transportavimas;**

Neišmeskite orkaitės originalios pakuotės.  
Viryklę transportuokite originalioje dėžėje.  
Vadovaukitės ant dėžės atspausdintais patariamaisiais ženklais.

Kad orkaitės viduje esantis metalinis grilis ir dėklas nesugadintų orkaitės durelių, vidinėje orkaitės durelių pusėje pagal dėklų padėtį padėkite 1-1,5 cm storio kartono lakštą.  
Orkaitės dureles lipnia juostele pritvirtinkite prie šoninių sienelių.

### **Jeigu originalios pakuotės neturite;**

Stenkitės apsaugoti viryklės išorinę dalį ir stiklinius paviršius nuo smūgių ir mechaninių pažeidimų.

Įpakuokite viryklę į pūslelėmis padengtą celofaną, minkštą medžiagą arba kietą kartoną ir gerai jį priklijuokite, kad transportuodami viryklės nesugadintumėte.

Orkaitę reikia transportuoti vertikaliaje padėtyje.  
Ant viryklės viršaus nedėkite jokių daiktų.



285.9624.11 -2 / R.O/ 30.05.2005