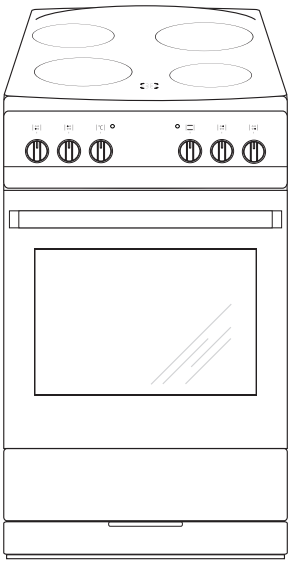
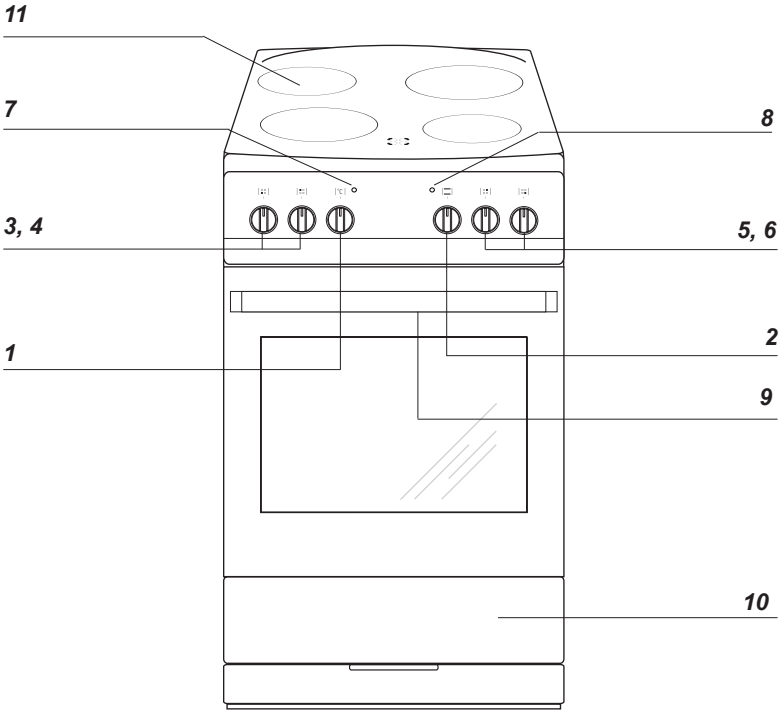
Hansa
Haushaltsgeräte



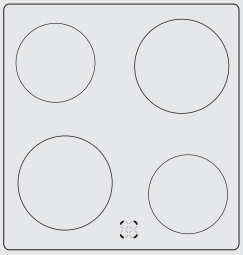
FCCS5*

| | |
|---|---|
| ИНСТРУКЦИЯ ПО ЭКСПЛУТАЦИИ / ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ ПЛИТА | RU |
| MANUAL DE UTILIZARE / ARAGAZ ELECTRIC | RO |
| ИНСТРУКЦИИ ЗА УПОТРЕБА / ЕЛЕКТРИЧЕСКА ПЕЧКА | BG |
| UPUTSTVO ZA UPOTREBU ŠPORETA / ELEKTRIČNI ŠPORET | SR |
| NAUDOJIMO INSTRUKCIJA / ELEKTRINĖ VIRYKLĖ | LT |
| KASUTUSJUHEND / ELEKTRIPLIIT | ET |
| УПАТСТВО ЗА УПОТРЕБА / НА ЕЛЕКТРИЧЕН ШПОРЕТ | MK |
| LIETOŠANAS INSTRUKCIJA / ELEKTRISKĀ PLĪTS | LV |

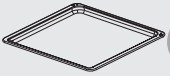
IO-CFS-3092 / 9519994
(04.2025 / v3)




1a

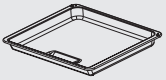


2a



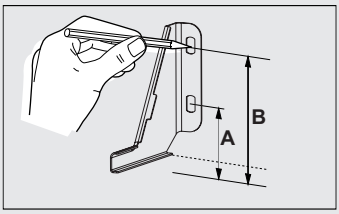
3a

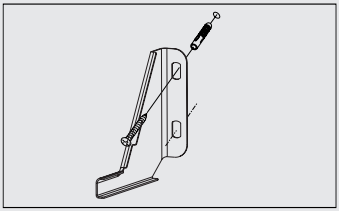
3b

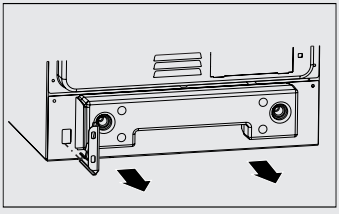


3c

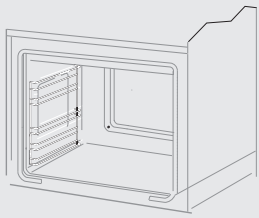
3d



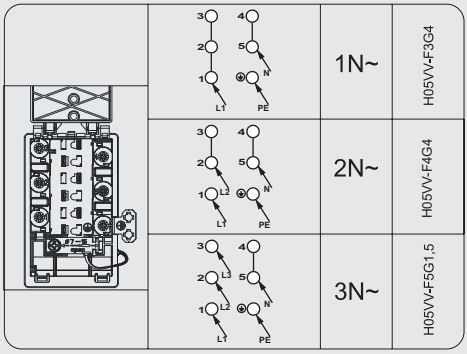





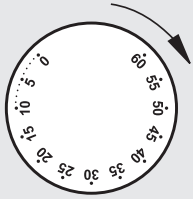
3z



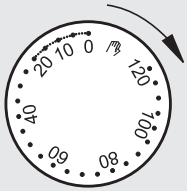
3e



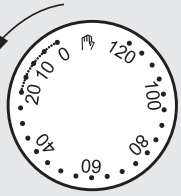

4b




6a

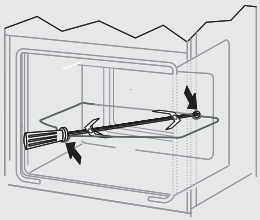



6b

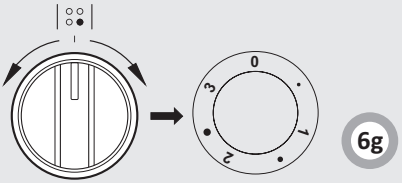



6c

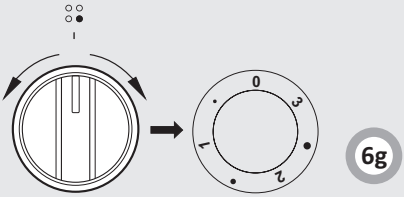
6h



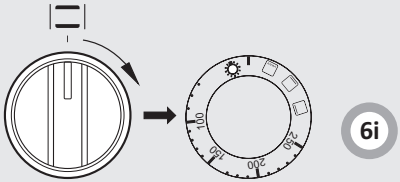
6y



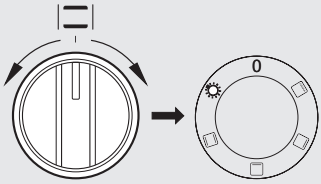
6g



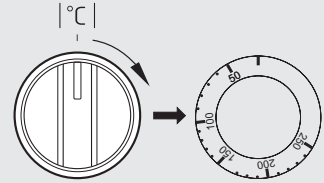
6g



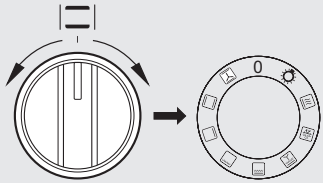
6i



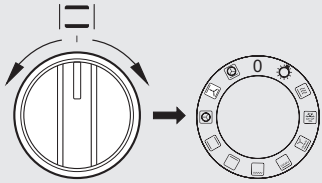
6j



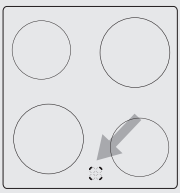
6k



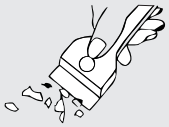
6l



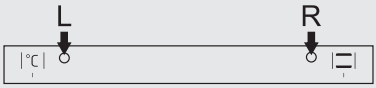
6m



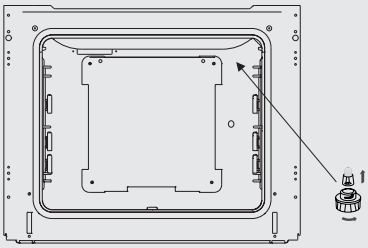
6o



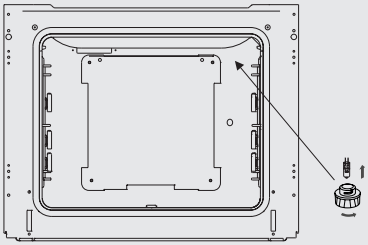
7



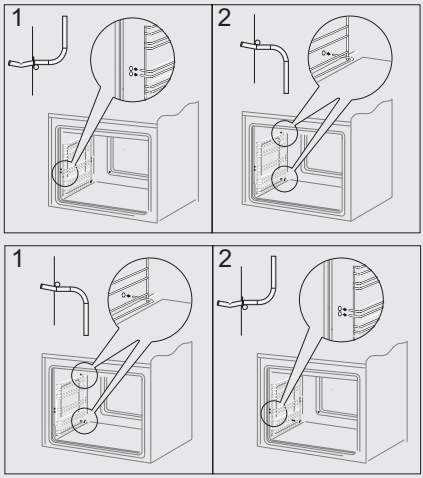

6z



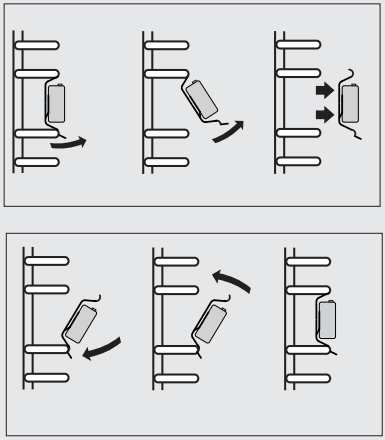
9



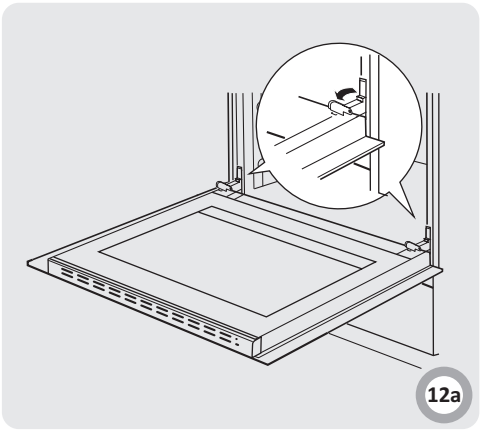
9a

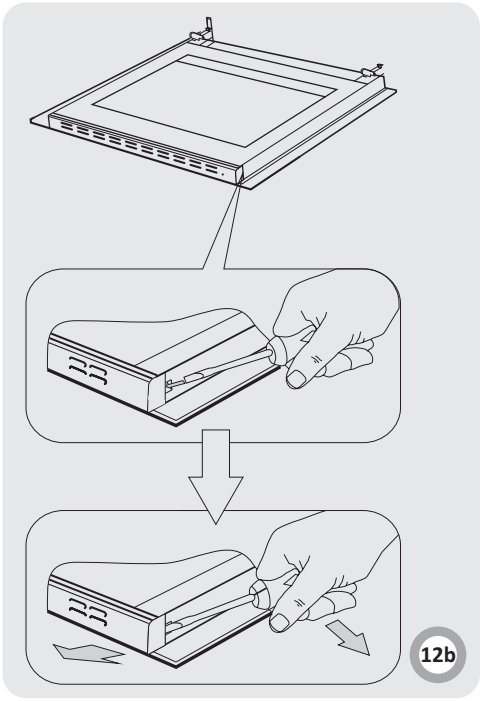


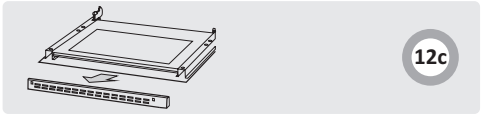

10

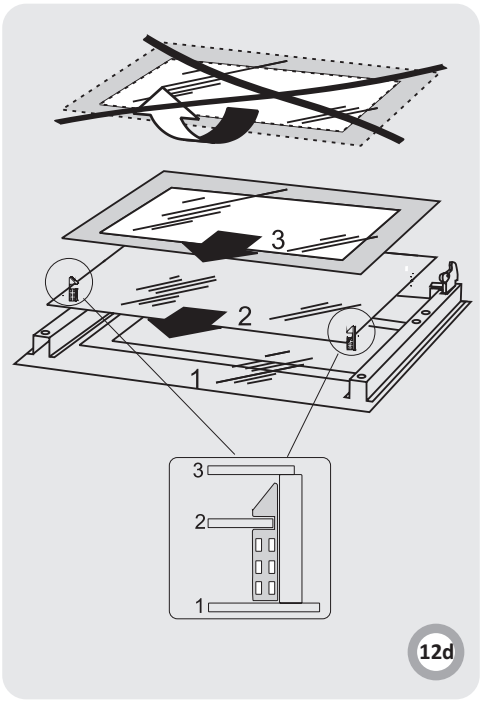


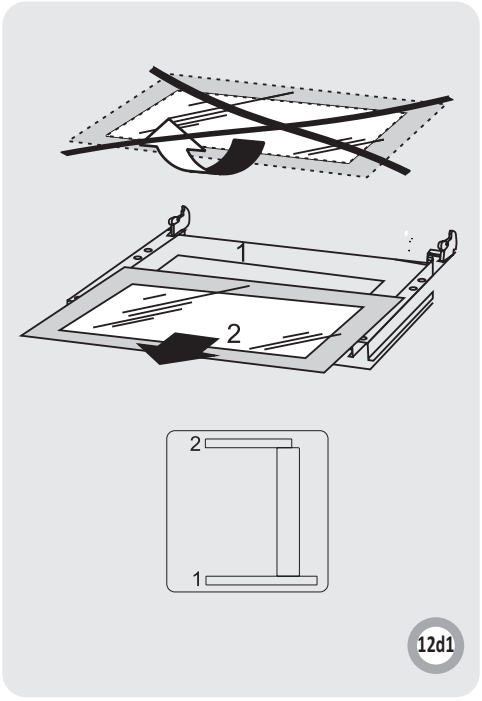
10a


12a


12b


12c


3
2
1
3
2
1
12d


1
2
2
1
12d1

# RU УВАЖАЕМЫЙ ПОКУПАТЕЛЬ

Плита «Hansa» объединяет в себе такие качества, как исключительная простота эксплуатации и стопроцентная эффективность. После прочтения инструкции у Вас не возникнет затруднений по обслуживанию плиты.
Плита, при выпуске с завода, перед упаковкой была тщательно проверена на специальных стендах на предмет безопасности и работоспособности.
Просим Вас внимательно прочесть инструкцию по эксплуатации перед включением устройства. Следование изложенным в ней указаниям предотвратит неправильное пользование плитой.
Инструкцию следует сохранить и держать в легко доступном месте. Во избежание несчастных случаев необходимо последовательно соблюдать положения инструкции по эксплуатации.

**Внимание!**
Плитой пользоваться только после ознакомления с данной инструкцией.
Плита предназначена исключительно для домашнего использования.
Изготовитель оставляет за собой право внесения изменений, не влияющих на работу устройства.

**СОДЕРЖАНИЕ**


| | |
|---|---|
| **УВАЖАЕМЫЙ ПОКУПАТЕЛЬ** | **7** |
| **КАК ЭКОНОМИТЬ ЭНЕРГИЮ** | **7** |
| **УКАЗАНИЯ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ** | **8** |
| **ОПИСАНИЕ устройства** | **10** |
| **МОНТАЖ** | **11** |
| **ЭКСПЛУАТАЦИЯ** | **12** |
| **ПРИГОТОВЛЕНИЕ ПИЩИ В ДУХОВКЕ - ПРАКТИЧЕСКИЕ СОВЕТЫ** | **17** |
| **ОБСЛУЖИВАНИЕ и УХОД** | **20** |
| **ПОВЕДЕНИЕ В АВАРИЙНЫХ СИТУАЦИЯХ** | **21** |
| **ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ** | **22** |


## КАК ЭКОНОМИТЬ ЭНЕРГИЮ

Рациональное использование электроэнергии позволяет не только снизить расходы, но и сохранить окружающую среду. Выполнение следующих простых правил позволит добиться наилучших результатов:

- ●Применение соответствующей посуды для приготовления пищи. Кастрюли с плоским и толстым днищем позволяют сэкономить до трети электроэнергии. Нужно помнить о крышке, в противном случае потребление энергии возрастает вчетверо!
- Подбор посуды для приготовления соответственно нагревательной зоне. Посуда никогда не должна быть меньше нагревательной плитки.
- Следить за чистотой конфорок и днищ кастрюль. Загрязнения препятствуют теплообмену – сильно пригоревшая грязь можно удалить только средствами, в свою очередь причиняющими вред окружающей среде.
- Избегать излишнего «подглядывания в кастрюли». Не открывать без необходимости дверцу духовки.
- Своевременное отключение и использование остаточного тепла.
- В случае длительного приготовления пищи выключать конфорки за 5 -10 минут до конца. Этим экономится около 20% энергии.
- Использование духовки только для приготовления большого объема пищи. Мясо весом до 1 кг выгодней приготовить в кастрюле на варочной поверхности.
- Использование остаточного тепла духовки. Если блюдо готовится более 40 минут отключить духовку за 10 минут до конца приготовления. Внимание! Если используется таймер, установить его на более короткое время.
- Аккуратно закрывать дверцу духовки. Загрязненные уплотнители дверцы духовки способствуют потере тепла. Загрязнения на уплотнителях следует устранять сразу.
- Не располагайте плиту вблизи холодильников/морозильных камер Без необходимости возрастает потребление электричества.

**РАСПАКОВКА**
Для транспортировки устройство было защищено от повреждений упаковкой. После удаления упаковки, просим Вас избавиться от ее частей способом, не наносящим ущерба окружающей среде. Все материалы, использованные для изготовления упаковки, безвредны, на 100% подлежат переработке и обозначены соответствующим знаком.
Внимание! К упаковочным материалам (полиэтиленовые пакеты, куски пенопласта и т.п.) в процессе распаковки нельзя подпускать детей

**ИЗЪЯТИЕ ИЗ ЭКСПЛУАТАЦИИ**
По окончании срока использования данное устройство нельзя выбросить, как обычные коммунальные отходы, его следует сдать в пункт приема и переработки электрических и электронных устройств. Об этом информирует знак, расположенный на устройстве, инструкции по эксплуатации и упаковке.
В устройстве использованы материалы, подлежащие повторному использованию в соответствии с их обозначением. Благодаря переработке, использованию материалов или иной формой использования отслуживших срок устройств вы внесете существенный вклад в сохранение окружающей среды.
Сведения о соответствующем пункте утилизации использованного оборудования вы можете получить в местной администрации.

**Внимание!** Оборудование и его доступные части нагреваются во время эксплуатации. Всегда следует помнить, что существует опасность травмы, при прикосновении к нагревательным элементам. Поэтому, во время работы оборудования - быть особо бдительными! Дети младше 8 лет не должны находиться вблизи оборудования, а если находятся, то под постоянным контролем взрослого ответственного лица.

Данное оборудование может обслуживаться детьми в возрасте от 8 лет и старше, лицами с физическими, мануальными или умственными ограничениями, либо лицами с недостаточным опытом и знаниями по эксплуатации оборудования, при условии, что происходит это под надзором ответственного лица или согласно с изученной с ответственным лицом инструкцией эксплуатации.

**Внимание!** Приготовление на кухонной плите блюд на жиру или на растительных маслах без надзора, может быть опасно и привести к пожару.

НИКОГДА не пробуйте гасить огонь водой! Сначала отключите оборудование, а затем накройте огонь, например, крышкой или невоспламеняющимся одеялом.

**Внимание!** Опасность пожара! Не складируйте предметы и вещи на поверхности плиты!

**Внимание!** Если на поверхности имеется трещина, то следует отключить электропитание во избежание поражения электрическим током.

Особое внимание обратить на детей! Дети не могут играть оборудованием! Уборка и обслуживание оборудования не могут производиться детьми без надзора взрослых.

Во время работы оборудование нагревается.

Следует соблюдать осторожность, не прикасаться к горячим частям внутри духовки. Когда используется духовка, доступные части могут нагреться. Рекомендуется не подпускать к духовке детей.

**Внимание!** Не применять для чистки агрессивных моющих и чистящих средств, острых металлических предметов для чистки стекла дверей, так как данные средства могут поцарапать поверхность и привести к возникновению трещин на стекле.

**Внимание!** Для исключения возможности поражения электрическим током перед заменой лампочки убедитесь, что устройство выключено.

Для чистки кухонной плиты нельзя применять оборудование для чистки паром.

- Особое внимание следует обратить на детей около плиты. Прямой контакт с работающей плитой грозит ожогом!
- Необходимо следить, чтобы мелкое кухонное оборудование и провода не соприкасались с нагретой духовкой и варочной поверхностью, поскольку изоляция этого оборудования не рассчитана на высокие температуры.
- Нельзя оставлять плиту без присмотра во время жарения. Масла и жиры могут загореться вследствие выкипания или нагревания.
- Не допускать загрязнения варочной поверхности и заливания ее жидкостью при варке. Особенно это касается сахара, который своим воздействием может повредить керамическое покрытие. Возникающие загрязнения удалять немедленно.
- Запрещается ставить на нагретые зоны посуду с мокрым дном, это может привести к появлению на панели несмываемых пятен.
- Использовать только рекомендованную изготовителем посуду, как предназначенную для употребления с керамической плитой.
- Если поверхность панели треснула, выключить плиту, чтобы исключить возможность удара током.
- Не включать варочную панель без поставленной посуды.
- Запрещается использовать посуду с острыми краями, которые могут повредить керамическую панель.
- Нельзя смотреть на разогревающиеся (не закрытые посудой) конфорочные зоны.
- Не следует ставить на открытую дверцу духовки посуду весом более 15 кг, на варочную поверхность – более 25 кг.
- Не использовать грубые чистящие средства или острые предметы для чистки стекол дверцы, они могут поцарапать поверхность и привести к появлению трещин на стекле.
- Нельзя ставить горячую посуду и иные вещи (более 75°C), а также легко воспламеняемые материалы в ящик шкафа.
- Нельзя пользоваться технически неисправной плитой. Все изъяны должны устраняться только квалифицированным персоналом.
- В любом случае технической неисправности, немедленно отключить электропитание плиты и сообщить о необходимости ремонта.
- Неукоснительно следовать указаниям и руководствам данной инструкции. Не подпускать к эксплуатации лиц, не ознакомленных с ее содержанием.
- Оборудование было запроектировано исключительно для приготовления пищи. Всякое другое его применение (например, обогревание помещения) является несоответствующим его назначению и может быть опасным.

# ОПИСАНИЕ УСТРОЙСТВА

1a

1 Ручка регулятора температуры духоки
2 Ручка выбора функции духовки
3, 4, 5, 6 Ручки управления конфорками
7 Контрольная лампа терморегулятора L
8 Контрольная лампа работы плиты R
9 Крепление дверцы духовки
10 Ящик*
11 Конфорки керамической панели

Конфорки керамической плиты FCC* - Рис 2a

Оснащение плиты - перечень:

3a Поддон для выпечки*
3b Решетка для гриля (решетка для сушки)
3c Поддон для жарки*
3d Вертел –и вилки*
3e Боковые лестнички

*для определенных моделей

# МОНТАЖ

**Установка плиты**

- Кухонное помещение должно быть сухим и проветриваемым, иметь исправную вентиляцию, а расположение плиты должно обеспечивать свободный доступ ко всем элементам управления.
- Плита с одной стороны может соседствовать с высоким предметом или стеной. Фурнитура для встройки должна иметь облицовку и клей для ее присоединения должен обладать термостойкостью 100°C. Несоблюдение этого условия может привести к деформации поверхности или облицовки.
- Плита устанавливается на твердом и ровном полу (не устанавливать на подставке).
- Вытяжки следует монтировать в соответствии с эксплуатационными инструкциями.
- Перед началом использования плиту надо выровнять, что имеет особое значение для распределения жира на сковородке. Для этого предназначены регулируемые ножки, доступ к которым открывается после выемки ящика. Диапазон регулировки +/- 5 мм.

**Подключение плиты к электропроводке**

Внимание !
Подключение к проводке может выполнять квалифицированный специалист по монтажу с соответствующим допуском. Запрещается самовольно производить перенастройку или изменения в электропроводке.
Указания для специалиста по монтажу.
Плита рассчитана на питание переменным трехфазным током (400В 3N ~50Гц). Номинальное напряжение нагревательных элементов составляет 230 В. Переключение плиты для питания однофазным током (230 В) осуществляется установкой мостка на панели подключения в соответствии с прилагающейся схемой соединений.
Схема соединений находится рядом с распределительным щитком плиты. Доступ к щитку возможен после снятия кожуха, отвинтив крепления отверткой. Нужно помнить о правильном выборе соединительного кабеля, учитывать тип подсоединения и номинальную мощность плиты. Соединительный кабель следует закрепить в оттяжке.
Внимание!
Следует помнить о подключении нулевой цепи к зажиму на распределительном щитке, обозначенного символом ⏚ («заземление»). Электропроводка, питающая плиту, должна иметь выключатель защиты, позволяющий прервать подачу тока при возникновении аварийной ситуации. Расстояние между рабочими контактами выключателя защиты должно составлять минимум 3 мм.
Способ подключения, отличающийся от показанного на схеме, может привести к поломке плиты.

Рис. 4b

**Монтаж и установка***

Монтаж блокады, обеспечивающей стабильность кухни.
Блокада монтируется в целях обеспечить стабильность, предотвратить опрокидывание либо смещение кухонной плиты. Благодаря блокаде, обеспечивающей стабильность кухонной плиты и не допускающей её опрокидывание, ребёнок, например, не сможет, опрокинуть кухонную плиту, став на открытые двери духового шкафа.

Рис.3z
Кухонная плита выс. 850 мм
A = 60 мм
B = 103 мм

Кухонная плита выс. 900 мм
A = 104 мм
B = 147 мм

*для определенных моделей

**Перед первым включением плиты**

- удалить части упаковки,
- аккуратно (медленно) удалить этикетки с дверок духовки,
- освободить ящик, очистить камеру духовки от заводских средств консервации,
- вынуть содержимое духовки и промыть в теплой воде с добавлением жидкости для мытья посуды,
- включить вентиляцию в помещении или открыть окно,
- прогреть духовку (250°C, в течение 30 минут), удалить загрязнения и тщательно помыть.

**Внимание!**
В плитах, оборудованных электронным таймером , после подключения к сети дисплей будет показывать „0.00” . Нужно установить текущее время таймера (см. инструкцию эксплуатации таймера).*
**Если текущее время не установлено, духовка работать не будет.**

- выполнять работы с соблюдением правил безопасности.

**Камеру духовки нужно мыть исключительно теплой водой с добавлением небольшого количества жидкости для мытья посуды.**

**Механический минутный таймер M***

Минутный таймер не управляет работой плиты. Это просто устройство звуковой сигнализации, напоминающее о необходимости выполнения кратковременных кулинарных действий. Диапазон времени составляет от 0 до 60 минут.

Рис.6a

**Внимание!**
Нужно пользоваться таймером в диапазоне с 0 до 10 минут, надо во первых повернуть на 90º регулятор таймера, а потом настроить выбранный режим работы.

**Механический Минутный таймер Ms***

Таймер предназначен для управления работой духовки. Можно его программировать в пределах от 0 до 120 минут. По истечении заданного времени включится звуковой сигнал и духовка автоматически отключится.
Программирование – поверните ручку по часовой стрелке и установите требуемое время.

Рис.6b

Когда ручка установлена в положение „0”, духовка не начнет работать.
Если Вы не намерены пользоваться функцией таймера, установите ручку в положение

Рис.6c

**Внимание!**
Нужно пользоваться таймером в диапазоне с 0 до 10 минут, надо во первых повернуть на 90º регулятор таймера, а потом настроить выбранный режим работы.

**Управление работой конфорок керамической панели**
**Выбор посуды**

Правильно подобранная посуда должна иметь величину и форму приблизительно соответствующий поверхности используемой конфорки. Для посуды типа «гусятница» применяется специальная овальная конфорка размерами 170x265. Не следует использовать посуду с большим или выпуклым дном. Нужно помнить, что посуда должна иметь тщательно подобранную крышку. Рекомендуется использовать посуду с толстым литым дном. Загрязненные поверхности конфорок и посуды препятствуют теплообмену.

Рис.6h

**Подбор мощности нагревания**

Конфорки имеют различную мощность нагревания. Ее можно регулировать, поворачивая ручку вправо и влево.

Рис.6g

- МИН. Подогрев
- **1** Тушение овощей, медленная варка
- Варка супов, большого количества еды
- **2** Медленная жарка
- Приготовление на гриле мяса, рыбы
- **3** МАКС. Быстрое разогревание, быстрая варка, жарка
- **0** Выключение

**Важно!**
Разрешается включение конфорки поворотом ручки строго по часовой стрелке. Включение в противоположном направлении может повредить выключатель.*

Рис.6n

В диапазоне „0 • 1 • 2 • 3” ручки работает внутреннее поле нагрева и можно плавно регулировать количество подаваемого на посуду тепла. Временный перевод ручки в положение - («гусятница»), включает внешнее поле. С этого момента можно плавно регулировать количество тепла обоих нагревательных полей (внешнее и внутреннее) поскольку внутренний переключатель выключит оба поля только после установки положения ручки на 0.

**Указатель нагрева поля**

Когда температура конфорки превысит 50°C, начинает светиться соответствующее поле. Свечение указателя нагрева поля предохраняет от случайного прикосновения к горячей конфорке. После выключения поля нагревания в нем, еще примерно 5 – 10 мин., сохраняется накопленная энергия, которую можно использовать, например, для подогрева или поддержания в теплом состоянии приготовленных блюд, не включая конфорку.

Рис.6o - Указатель нагрева поля

*для определенных моделей

**Функции духовки и ее обслуживание.**

Духовка с естественной конвекцией (стандартная)

Духовка может нагреваться верхним и нижним нагревателями, а также грилем (если он есть). Работа такой духовки управляется одной ручкой, обслуживающей переключатель вида работы, соединенный с регулятором температуры

Рис.6i

**Внимание!**
В моделях плиты, не оборудованных грилем, символ на ручке управления отсутствует.

**Возможные положения ручки**

**Автономное освещение духовки**
Установив ручку в это положение, мы включаем освещение камеры духовки. Используется, например, при мытье камеры.

**Включены верхний и нижний нагреватели**
100-250 °C
Термостат позволяет устанавливать температуру в от 100°C до 250°C. Применять для выпечки.

**Включен гриль**
Установка ручки в это положение позволяет жарить пищу на гриле или вертеле.

**Включен верхний нагреватель**
При этом положении ручки духовка греется исключительно верхним нагревателем. Применять при поджаривании выпечки сверху.

**Включен нижний нагреватель**
В этом положении ручки духовка нагревается только нижним нагревателем. Применять при поджаривании выпечки снизу.

**Включение и выключение духовки**

Для того, чтобы включить духовку, нужно

- определить нужные условия работы температуру и способ нагревания,
- установить ручку в нужном положении, поворачивая ее вправо.

Рис.6z

Включение духовки сопровождается свечением двух сигнальных лампочек, **R** и **L**. Горение контрольной лампочки **R** цвета сигнализирует о работе духовки. Погасшая **L** лампочка информирует о том, что в духовке установилась нужная температура. Если кулинарные рекомендации советуют помещать блюдо в разогретую духовку, это нужно делать не ранее первого отключения **L** контрольной лампочки. В процессе приготовления **L** лампочка будет включаться и выключаться (поддержание температуры внутри духовки). **R** контрольная лампочка может также гореть в положении ручки «Освещение камеры духовки».

Выключение духовки – для выключения духовки нужно ручку установить в положение „0”, повернув ее влево. Сигнальная лампочка должна погаснуть.

**Духовка с естественной конвекцией (стандартная)**

Духовка может нагреваться верхним и нижним нагревателями, грилем. Управление работой осуществляется при помощи ручки выбора режима работы духовки – установка заключается в повороте ручки на выбранную функцию.

Рис.6j

а также ручки регулирования температуры – установка заключается в повороте ручки на выбранную величину температуры

Рис. 6k

Выключение осуществляется установкой обеих ручек в положение „ ●” / „**0**”.

**Возможные положения ручки**

**Автономное освещение духовки**
Установив ручку в это положение, мы включаем освещение камеры духовки. Используется, например, при мытье камеры.

**Включен гриль**
Установка ручки в это положение позволяет жарить пищу на гриле или вертеле.

**Включен верхний нагреватель**
При этом положении ручки духовка греется исключительно верхним нагревателем. Применять при поджаривании выпечки сверху.

**Включен нижний нагреватель**
В этом положении ручки духовка нагревается только нижним нагревателем. Применять при поджаривании выпечки снизу.

**Включены верхний и нижний нагреватели**
Установка ручки в это положение приведет к нагреванию духовки стандартным способом.

**Контрольная лампа**

Рис.6z

Включение духовки сопровождается свечением двух сигнальных лампочек, **R** и **L**. Горение контрольной лампочки **R** цвета сигнализирует о работе духовки. Погасшая **L** лампочка информирует о том, что в духовке установилась нужная температура. Если кулинарные рекомендации советуют помещать блюдо в разогретую духовку, это нужно делать не ранее первого отключения **L** контрольной лампочки. В процессе приготовления **L** лампочка будет включаться и выключаться (поддержание температуры внутри духовки). **R** контрольная лампочка может также гореть в положении ручки «Освещение камеры духовки».

**Духовка с естественной конвекцией**
Духовка может нагреваться верхним и нижним нагревателями, грилем. Управление работой осуществляется при помощи ручки выбора режима работы духовки – установка заключается в повороте ручки на выбранную функцию,

Рис.6l

а также ручки регулирования температуры – установка заключается в повороте ручки на выбранную величину температуры

Рис.6k

Выключение осуществляется установкой обеих ручек в положение „ ● ” / „**0**”.

**Внимание!**
Включение нагревания (нагревателя и т.п.) после включения какой-либо функции духовки произойдет только после выбора температуры.

**0** **нулевая установка**

**независимое освещение духовки**
С помощью установки поворотной ручки в данной позиции загорается свет в духовом шкафу.

**Бстрый разогрев**
Включен верхний нагреватель, функция запекания и вентилятор. Применяеся для предварительного нагревания духовки.

**Размораживание**
Включен только вентилятор, без использования каких-либо нагревателей.

**Турбо гриль и конвекция**
В этом положении ручка духовки выполняет функцию усиленного нагрева с конвекцией. На практике это позволяет ускорить процесс обжаривания и улучшить вкусовые качества готовящегося блюда. Поджаривание необходимо производить при закрытой дверце духовки.

**функция «Усиленный «ГРИЛЬ» («Суппер-Гриль»)**
Включение функции «Усиленный «ГРИЛЬ» позволяет на запекание при одновременно включенном верхнем нагревателе. Данная функция позволет применять более высокую температуру в верхней ра- бочей части духовки, в результате чего блюда больше зарумянивают- ся, данная функция позволяет также на запекание больших порций.

**включена функция «ГРИЛЬ»**
Запекание «ГРИЛЬ» до румяности блюда, применяется для запекания маленьких порций мяса: стейков, шницелей, рыбы, тостов, колбасок, запеканок (запекаемое блюдо не может быть толще 2-3 см, в процессе запекания блюдо надо перевернуть на другую сторону).

**включен нижний нагреватель**
В данном положении поворотной ручки духовка нагревается исключительно с помощью нижнего нагревателя. Запекание теста снизу (например, «влажная» выпечка и выпечка с фруктовой начинкой)

**включен верхний и нижний нагреватель**
Установка поворотной ручки в данной позиции позволяет нагревать духовку конвенциональным способом. Прекрасно подходит для печения блюд из теста, рыбы, мяса, хлеба, пиццы (обязательным является предварительное разогревание духовки, а так же применение темных противеней), процесс печения на одном уровне.

**выключен вентилятор, а также верхний и нижний нагреватель.**
В данной рабочей позиции поворотной ручки духовка работает в режиме «ТЕСТО». Конвенциональная духовка с вентилятором (функция рекомендуется во время процесса печения).

**Контрольная лампа**

Рис.6z

Включение духовки сопровождается свечением двух сигнальных лампочек, **R** и **L**. Горение контрольной лампочки **R** цвета сигнализирует о работе духовки. Погасшая **L** лампочка информирует о том, что в духовке установилась нужная температура. Если кулинарные рекомендации советуют помещать блюдо в разогретую духовку, это нужно делать не ранее первого отключения **L** контрольной лампочки. В процессе приготовления **L** лампочка будет включаться и выключаться (поддержание температуры внутри духовки). **R** контрольная лампочка может также гореть в положении ручки «Освещение камеры духовки».

**Духовка с принудительной конвекцией (с конвекцией и кольцевым нагревателем)**

Духовка может нагреваться при помощи верхнего и нижнего нагревателей печки и кольцевого нагревателя. Работа духовки управляется при помощи ручки выбора режима работы духовки – установк а заключается в повороте ручки в нужное положение,

Рис.6m

а также ручки регулирования температуры – установка заключается в повороте ручки на выбранную величину температуры

Рис.6k

Выключение осуществляется установкой обеих ручек в положение „ ● ” / „**0**”.

**Внимание!**
Включение нагревания (нагревателя и т.п.) после включения какой-либо функции духовки произойдет только после выбора температуры.

**0** **нулевая установка**

**независимое освещение духовки**
С помощью установки поворотной ручки в данной позиции загорается свет в духовом шкафу.

**Бстрый разогрев**
Включен верхний нагреватель, функция запекания и вентилятор. Применяеся для предварительного нагревания духовки.

**Размораживание**
Включен только вентилятор, без использования каких-либо нагревателей.

**Турбо гриль и конвекция**
В этом положении ручка духовки выполняет функцию усиленного нагрева с конвекцией. На практике это позволяет ускорить процесс обжаривания и улучшить вкусовые качества готовящегося блюда. Поджаривание необходимо производить при закрытой дверце духовки.

**функция «Усиленный «ГРИЛЬ» («Суппер-Гриль»)**
Включение функции «Усиленный «ГРИЛЬ» позволяет на запекание при одновременно включенном верхнем нагревателе. Данная функция позволет применять более высокую температуру в верхней ра- бочей части духовки, в результате чего блюда больше зарумянивают- ся, данная функция позоляет также на запекание больших порций.

**включена функция «ГРИЛЬ»**
Запекание «ГРИЛЬ» до румяности блюда, применяется для запекания маленьких порций мяса: стейков, шницелей, рыбы, тостов, колбасок, запеканок (запекаемое блюдо не может быть толще 2-3 см, в процессе запекания блюдо надо перевернуть на другую сторону).

**включен нижний нагреватель**
В данном положении поворотной ручки духовка нагревается исключительно с помощью нижнего нагревателя. Запекание теста снизу (например, «влажная» выпечка и выпечка с фруктовой начинкой)

**включен верхний и нижний нагреватель**
Установка поворотной ручки в данной позиции позволяет нагревать духовку конвенциональным способом. Прекрасно подходит для печения блюд из теста, рыбы, мяса, хлеба, пиццы (обязательным является предвари тельное разогревание духовки, а так же применение темных противеней), процесс печения на одном уровне.

**включена термовентиляция**
Установка поворотной ручки в функции «ВКЛЮЧЕНИЕ ТЕРМОВЕНТИЛЯЦИИ»позволяет нагревать духовку «принудительным» способом с помощью термовентилятора, который расположен в центральной части задней стенки духового шкафа. В конвенциональных духовках в процессе печения применяются более низкие температуры.
Пользование данным способом нагревания позволяет равномерно распределить тепло вокруг блюда, которое находится в духовке.

**выключен вентилятор, а также верхний и нижний нагреватель.**
В данной рабочей позиции поворотной ручки духовка работает в режиме «ТЕСТО». Конвенциональная духовка с вентилятором (функция рекомендуется во время процесса печения).

**включен термовентилятор и нижний нагреватель**
В данном положении поворотной ручки духовка работает в режиме термовентиляции и включенного нижнего нагревателя, что приводит к повышению температуры от способа печения. Большее количество тепла будет находиться в нижней части выпекаемого, например, приготовление «мокрой» выпечки, пиццы.

**Контрольная лампа**

Рис.6z

Включение духовки сопровождается свечением двух сигнальных лампочек, **R** и **L**. Горение контрольной лампочки **R** цвета сигнализирует о работе духовки. Погасшая **L** лампочка информирует о том, что в духовке установилась нужная температура. Если кулинарные рекомендации советуют помещать блюдо в разогретую духовку, это нужно делать не ранее первого отключения **L** контрольной лампочки. В процессе приготовления **L** лампочка будет включаться и выключаться (поддержание температуры внутри духовки). **R** контрольная лампочка может также гореть в положении ручки «Освещение камеры духовки».

**Использование печки***

Обжаривание происходит в результате воздействия на пищу инфракрасных лучей, создаваемых разогревшимся грилем.

Для включения печки нужно:
- Установить ручку духовки в положение, обозначенное символом **«гриль»** .
- Разогреть духовку в течение 5 минут (при закрытой дверце духовки).
- Поставить в духовку поднос с продуктами питания на соответствующий рабочий уровень, а в случае обжаривания на вертеле - расположить непосредственно под ним (ниже вертела) поддон для стекающего жира,
- Обжаривание следует осуществлять при закрытой дверце духовки.

**Для функции «гриль» и «усиленный гриль» температуру нужно установить на 210°C, а для функции «конвекция и гриль» максимум на 190°C.**

**Внимание!**
Когда используется духовка, доступные части могут нагреться. Рекомендуется не подпускать к духовке детей.

**Использование вертела***

Вертел позволяет жарить готовящееся в духовке блюдо, переворачивая его. Главным образом он служит для поджаривания птицы, шашлыков, колбасок и т.п. Включение и выключение движения вертела осуществляется одновременно с включением и выключением операции поджаривания - **«гриль»** .
При использовании одной из этих функций в процессе поджаривания может произойти временная остановка двигателя или изменение направления вращения. Это не влияет на время и качество обжаривания.

Внимание!
Вертел не имеет отдельной ручки управления.

Приготовление блюда на вертеле:
(см. рисунки)
- поместить пищу на вертел и закрепить при помощи вилок,
- рамку вертела разместить в духовке на 3 снизу рабочем уровне ,
- конец вертела вставить в захват двигателя. Обратите внимание на то, чтобы выемка металлической части захвата опиралась на рамку,
- выкрутить рукоятку,
- вставить поднос на самый нижний уровень камеры духовки,
- Обжаривание следует осуществлять при закрытой дверце духовки.

Рис.6у

*для определенных моделей

# ПРИГОТОВЛЕНИЕ ПИЩИ В ДУХОВКЕ - ПРАКТИЧЕСКИЕ СОВЕТЫ

**Выпечка**

- Рекомендуется выпекать пироги на поддонах, являющихся заводской комплектацией плиты,
- Выпечку можно производить в формах и на поддонах промышленного производства, которые ставятся на боковые направляющие. Для приготовления продуктов питания рекомендуется использовать поддоны черного цвета, поскольку они лучше проводят тепло и сокращают время приготовления,
- Не рекомендуется применять формы и поддоны со светлой и блестящей поверхностью при обычном нагревании (верхний и нижний нагреватели), применение такой посуды может привести к тому, что тесто не пропечется снизу,
- При использовании кольцевого нагревателя предварительный прогрев духовки не обязателен. Для прочих режимов, перед приготовлением продуктов духовку нужно разогреть,
- Перед тем, как вынуть пироги из духовки, нужно проверить их готовность при помощи палочки (которая должна остаться сухой и чистой),
- Рекомендуется оставить выпечку в духовке на 5 минут после ее выключения,
- Температура выпечки, приготовленной с использованием функции циркуляции температуры обычно на 20 -30 градусов ниже, чем при обычной выпечке (с применением нижнего и верхнего нагревателя),
- Параметры выпечки, приведенные в таблицах справочные, и могут меняться в соответствии с вашим опытом и вкусами,
- Если сведения в кулинарных книгах значительно отличаются от наших рекомендаций, просим руководствоваться настоящей инструкцией.

**Поджаривание мяса**

- В духовке готовится мясо порциями более 1 кг. Порции, вес которых меньше, рекомендуется готовить на газовых горелках плиты,
- Для приготовления рекомендуется применять жаропрочную посуду, с ручками, не поддающимися воздействию высокой температуры,
- При приготовлении пищи на решетке или вертеле на самом низком уровне нужно разместить поддон с небольшим количеством воды,
- Минимум один раз, на этапе полуготовности, нужно перевернуть мясо на другую сторону, в процессе выпечки время от времени поливать мясо выделяющимся соком или горячей соленой водой, поливать мясо холодной водой не рекомендуется.

Обычная духовка (нижний нагреватель + верхний нагреватель)

| Тип выпекания блюда | Функция духовки | Температура ($^0$C) | Уровень | Время [мин] |
|---|---|---|---|---|
| Бисквит | | 160 - 200 | 2 - 3 | 30 - 50 |
| бисквитный торт/ фунтовый кекс | | 160 - 170 [1)] | 3 | 25 - 40 [2)] |
| Пицца | | 220 - 240 [1)] | 2 | 15 - 25 |
| Рыба | | 210 - 220 | 2 | 45 - 60 |
| Говядина | | 225 - 250 | 2 | 120 - 150 |
| Свинина | | 160 - 230 | 2 | 90 - 120 |
| Курица | | 160 - 180 | 2 | 45 - 60 |
| Овощи | | 190 - 210 | 2 | 40 - 50 |

Значение времени приведено, если не указано иное, для не разогретой камеры. Для разогретой духовки время должно быть уменьшено примерно на 5-10 минут.

[1)] Разогреть пустую духовку

[2)] Указанное время относится к выпеканию в небольших формах

Внимание: Параметры, приведенные в таблице, являются приблизительными и могут быть скорректированы в соответствии с вашим собственным опытом и кулинарными вкусами.

## ПРИГОТОВЛЕНИЕ ПИЩИ В ДУХОВКЕ - ПРАКТИЧЕСКИЕ СОВЕТЫ

Духовка с принудительной циркуляцией воздуха (нижний нагреватель + верхний нагреватель + вентилятор)

| Тип выпекания блюда | Функция духовки | Температура ($^0$C) | Уровень | Время [мин] |
|---|---|---|---|---|
| Бисквит | | 160 - 200 | 2 - 3 | 30 - 50 |
| Бисквит | | 150 | 3 | 25 - 35 |
| бисквитный торт/ фунтовый кекс | | 160 - 170 [1)] | 3 | 25 - 40 [2)] |
| бисквитный торт/ фунтовый кекс | | 155 - 170 [1)] | 3 | 25 - 40 [2)] |
| Пицца | | 220 - 240 [1)] | 2 | 15 - 25 |
| Рыба | | 210 - 220 | 2 | 45 - 60 |
| Рыба | | 190 | 2 - 3 | 60 - 70 |
| Колбаски | | 210 | 4 | 14 - 18 |
| Говядина | | 225 - 250 | 2 | 120 - 150 |
| Свинина | | 160 - 230 | 2 | 90 - 120 |
| Курица | | 180 - 190 | 2 | 70 - 90 |
| Курица | | 160 - 180 | 2 | 45 - 60 |
| Овощи | | 190 - 210 | 2 | 40 - 50 |
| Овощи | | 170 - 190 | 3 | 40 - 50 |

Значение времени приведено, если не указано иное, для не разогретой камеры. Для разогретой духовки время должно быть уменьшено примерно на 5-10 минут.

[1)] Разогреть пустую духовку

[2)] Указанное время относится к выпеканию в небольших формах

Внимание: Параметры, приведенные в таблице, являются приблизительными и могут быть скорректированы в соответствии с вашим собственным опытом и кулинарными вкусами.

## ПРИГОТОВЛЕНИЕ ПИЩИ В ДУХОВКЕ - ПРАКТИЧЕСКИЕ СОВЕТЫ

Духовка с принудительной циркуляцией воздуха (нагреватель термоциркуляции + вентилятор)

| Тип выпекания блюда | Функция духовки | Температура (°C) | Уровень | Время [мин] |
|---|---|---|---|---|
| Бисквит | | 160 - 200 | 2 - 3 | 30 - 50 |
| бисквитный торт/ фунтовый кекс | | 160 - 170 [1)] | 3 | 25 - 40 [2)] |
| бисквитный торт/ фунтовый кекс | | 155 - 170 [1)] | 3 | 25 - 40 [2)] |
| Пицца | | 200 - 230 [1)] | 2 - 3 | 15 - 25 |
| Рыба | | 210 - 220 | 2 | 45 - 60 |
| Рыба | | 160 - 180 | 2 - 3 | 45 - 60 |
| Рыба | | 190 | 2 - 3 | 60 - 70 |
| Колбаски | | 210 | 4 | 14 - 18 |
| Говядина | | 225 - 250 | 2 | 120 - 150 |
| Говядина | | 160 - 180 | 2 | 120 - 160 |
| Свинина | | 160 - 230 | 2 | 90 - 120 |
| Свинина | | 160 - 190 | 2 | 90 - 120 |
| Курица | | 180 - 190 | 2 | 70 - 90 |
| Курица | | 160 - 180 | 2 | 45 - 60 |
| Курица | | 175 - 190 | 2 | 60 - 70 |
| Овощи | | 190 - 210 | 2 | 40 - 50 |
| Овощи | | 170 - 190 | 3 | 40 - 50 |

Значение времени приведено, если не указано иное, для не разогретой камеры. Для разогретой духовки время должно быть уменьшено примерно на 5-10 минут.

[1)] Разогреть пустую духовку

[2)] Указанное время относится к выпеканию в небольших формах

Внимание: Параметры, приведенные в таблице, являются приблизительными и могут быть скорректированы в соответствии с вашим собственным опытом и кулинарными вкусами.

# ОБСЛУЖИВАНИЕ И УХОД

Аккуратность пользователя и поддержание плиты в чистоте и ее правильное содержание в значительной мере продлевают срок ее безаварийной работы.
Перед чисткой плиту нужно выключить, обратив особое внимание на то, чтобы все ручки находились в положении „•" / „0". Чистку можно производить только после того, как плита остынет.

**Керамическая панель**

- Панель чистится регулярно, после каждого использования. По мере возможности рекомендуется мыть плиту теплой водой (после того, как погаснет указатель нагрева поля). Не следует допускать сильного загрязнения варочной поверхности, особенно пригорания и накипи.

- Не следует применять чистящие средства с сильным абразивным свойством – например, порошки, содержащие абразивы, абразивные пасты, пемзу, металлические мочалки и т.п. Они могут поцарапать поверхность панели, нанося непоправимые повреждения.
  Не следует при чистке применять «активные, быстрочистящие» средства.

- Сильные загрязнения на панели можно отскоблить специальным скребком. При этом нужно следить за тем, чтобы не повредить раму керамической панели.

Рис.7

Внимание! Острую грань необходимо закрыть путем перемещения корпуса скребка (достаточно движения пальца). При применении соблюдать осторожность, существует опасность пореза, и не допускать попадания скребка в руки детей.

- Рекомендуется применение чистящих или моющих средств мягкого действия, сходного назначения, например, всякого рода жидкости и эмульсии для удаления жира. При отсутствии нужных средств, советуем применить теплую воду с добавлением жидкости для мытья посуды или средств для чистки нержавеющих раковин.

Для мытья эмалированных поверхностей следует использовать жидкости с мягким действием. Нельзя употреблять чистящие средства с абразивными свойствами, такие, как чистящие порошки с абразивами, абразивные пасты, абразивные камни, пемзу, металлические мочалки и т.п. Плиты с нержавеющими панелями необходимо тщательно отмыть перед началом эксплуатации. Особое внимание нужно обратить на удаление остатков клея с металлических поверхностей от обертки, удаленной при монтаже, а также клейкой ленты, использованной при упаковке плиты. Рабочую поверхность нужно чистить регулярно, после каждого использования. Нельзя допускать значительного загрязнения варочной поверхности, особенно пригораний.

**Духовка**

- Духовку следует чистить после каждого использования. При чистке включается освещение, что позволяет улучшить видимость внутри рабочего пространства.

- Камеру духовки надлежит мыть только теплой водой с добавлением небольшого количества жидкости для мытья посуды.
- **Паровая чистка*:**
  - в миску, поставленную на первый снизу уровень духовки налить 0,25 л воды (1 стакан),
  -закрыть дверцу духовки,
  -ручку регулятора температуры установить в положение 50°C, ручку выбора режима работы в положение «нижний нагреватель»,
  -нагревать камеру духовки около 30 минут,
  -открыть дверцу духовки, внутренний объем камеры протереть тряпкой или губкой, затем промыть теплой водой с добавлением жидкости для мытья посуды.

  Внимание. Остаточная влага после паровой очистки может иметь вид капель или остатков воды под плитой.
- После мытья камеры духовки ее следует вытереть насухо.

**Внимание!**
Для чистки и поддержания в рабочем состоянии стеклянных поверхностей не применять чистящие средства, содержащие абразивы

**Замена лампочки освещения духовки***

**Для исключения возможности поражения электрическим током перед заменой лампочки убедитесь, что устройство выключено.**

- Все ручки управления установить в положение **„•" / „0"** „ и выключить питание,
- Вывернуть и промыть колпак лампочки, вытереть его насухо.
- Вывернуть осветительную лампочку из гнезда, при необходимости заменить ее не новую – лампочка высокотемпературная (300°C) с параметрами:
  - напряжение 230
  - мощность 25 W -резьба E14.

Лампочка духовки - Рис 9

- Ввернуть лампочку. Обратите внимание на правильную установку лампочки в керамическое гнездо.
- Ввернуть колпак лампочки.

**Замена галогенной лампочки подсветки духовки***

**Чтобы избежать поражения электрическим током, перед заменой галогенной лампочки следует убедиться, что прибор выключен.**

- Все ручки управления установить в положение **„•" / „0"** „ и выключить питание,
- Снять и промыть плафон лампы, после этого насухо его вытереть.
- Выньте галогенную лампочку с помощью кусочка ткани или бумаги, в случае необходимости галогенную лампочку следует заменить новой тип G9
  - напряжение 230В
  - мощность 25Вт
- Правильно вставьте галогенную лампочку в патрон.
- Закрутите плафон лампочки.

Лампочка духовки - Рис 9a

*для определенных моделей

# ОБСЛУЖИВАНИЕ И УХОД

Духовки, обозначенные буквой **D***, оборудованы в легко вынимающиеся направляющие проводники (проволочные лесенки) противеней (и других вложений) духового шкафа. Для того, чтобы их вынуть для мытья, следует потянуть за элемент – зацепку, который находится впереди, затем отвести (отклонить) в сторону и вынуть с заднего элемента – зацепки.
Рис 10.

Духовки, обозначенные буквами **Dp***, оборудованы в нержавеющие телескопические (раздвижные) направляющие, прикреплённые к проволочным проводникам. Направляющие следует вынимать и мыть вместе с проволочными проводниками. Перед размещением на них противеней, следует их выдвинуть (если духовка нагрета, проводники надо выдвинуть, зацепив задним краем противеня за буфера, которые находятся в передней части проводников) и затем ввести вместе в противенем.
Рис 10a

**Периодический осмотр**

Помимо действий, необходимых для поддержания плиты в чистоте, следует:

- проводить периодические проверки работы элементов управления и рабочих групп плиты. После истечения гарантийного срока, минимум раз в два года, следует производить осмотр технического состояния плиты в сервисном центре,
- устранять выявленные эксплуатационные дефекты,
- при необходимости провести замену вышедших из строя деталей и узлов

**Внимание!**
Все ремонтные и регуляционные работы должны производиться соответствующим сервисным центром или мастером, имеющим необходимую квалификацию и допуск.

Снятие дверцы

Для более удобного доступа к камере духовки и ее чистки можно снять дверцу. Для этого нужно ее открыть, поднять предохранитель, находящийся в петле (рис. 12A). Дверцу слегка прикрыть, приподнять и выдвинуть вперед. Для установки дверцы в плиту повторить действия в обратной последовательности. При установке следует обратить внимание на правильное совмещение частей петли. После установки дверцы духовки нужно обязательно опустить предохранитель. В противном случае, при попытке закрытия дверцы могут быть повреждены петли

рис 12A - Отодвинуть предохранители петель

Снятие внутреннего стекла*

1. С помощью плоской отвёртки зацепить и выдвинуть верхнюю планку дверей, осторожно приподнять её по бокам (рис. 12B)
2. Вынуть (вытянуть) планку верхних дверей, как показано на рисунке (рис. 12B и 12C).
3. Внутреннее стекло вынуть из крепления (в нижней части дверцы).
   Рис. 12D, 12D1.
4. Помыть стекло теплой водой с небольшим количеством чистящего средства.
   Чтобы установить стекло, следует поступать в обратной очередности. Гладкая часть стекла должна находиться сверху.
   Внимание! Не следует вдавливать верхнюю планку оновременно с обеих сторон дверей. Для того, чтобы правильно установить верхнюю планку дверей, следует сначала приложить левый конец планки к дверям, а правый её конец размастить вдавливающим движением до момента звука «защёлкивания». Затем, с левой стороны так же вдавить планку до момента звука «защёлкивания».

Рис. 12D - Снятие внутреннего стекла. 3 стеклянные.
Рис. 12D1 - Снятие внутреннего стекла. 2 стеклянные.

# ПОВЕДЕНИЕ В АВАРИЙНЫХ СИТУАЦИЯХ

В каждой аварийной ситуации следует:
- Выключить рабочие узлы плиты
- Отсоединить электропитание
- Вызвать мастера
- Некоторые мелкие дефекты пользователь может исправить сам, следуя указаниям в таблице. Прежде, чем обращаться в сервисный центр, просмотрите таблицу.

*для определенных моделей

## ПОВЕДЕНИЕ В АВАРИЙНЫХ СИТУАЦИЯХ

| ПРОБЛЕМА | ПРИЧИНА | ДЕЙСТВИЯ |
|---|---|---|
| 1. Электрика не работает | Отсутствие питания | Проверить предохранитель, перегоревший заменить |
| 2. Дисплей таймера показывает „0.00” | Прибор был отключен от сети или временно пропало напряжение | Установить текущее время (см. Инструкция по эксплуатации таймера) |
| 3.Не работает освещение духовки | Лампа вывернута или перегорела | Подкрутить или заменить лампу (см. Раздел Чистка и содержание плиты) |

## ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ

| | |
|---|---|
| Номинальное напряжение: | 230V/400V~50 Гц |
| Номинальная мощность: | макс.8,7 кВт |
| Размеры плиты (ШИРИНА / ГЛУБИНА / ВЫСОТА) | 85 / 50 / 60 cm |

Соответствует нормативам EN 60335-1, EN 60335-2-6.

### Производитель свидетельствует

Настоящим производитель свидетельствует, что данный бытовой прибор отвечает основным требованиям нижеприведенных директив и требований

- директива по низковольтному оборудованию 2014/35/EC,
- директива по электромагнитной совместимости 2014/30/EC
- директива по экологическому проектированию 2009/125/EC,
- требование „о безопасности низковольтного оборудования” ТР ТС 004/2011,
- требование „электромагнитная совместимость технических средств” ТР ТС 020/2011

Прибор маркируется знаком соответствия EAC, и на него выдан сертификат соответствия для предъявления в органы контроля за рынком.

# RO STIMATI CUMPARATORI,

Acest Hansa produs este usor de utilizat si este foarte eficient. Dupa citirea acestui manual, utilizarea aparatului va fi foarte usoara. Inainte de a fi ambalat si de a parasi fabrica, aparatul a fost verificat din punct de vedere al sigurantei si al functionalitatii.
Inainte de a utiliza aparatul, cititi cu atentie acest manual de utilizare. Daca urmati aceste instructiuni veti putea evita eventualele probleme ce pot apare in urma utilizarii aparatului.
Este important sa pastrati acest manual de utilizare intr-un loc sigur, astfel incat sa poata fi consultat in orice moment. Este necesar sa urmati aceste instructiuni cu atentie pentru a evita eventualele accidente.

**Atentie!**
Nu utilizati produsul inainte de a citi manual de utilizare.
Acest aragaz este destinat doar pentru uz casnic.
Producatorul isi rezerva dreptul de a realiza modificari fara a afecta functionarea produsului.

**CUPRINS**


| | |
|---|---|
| **CUM SA ECONOMISITI ENERGIE** | **23** |
| **INSTRUCTIUNI DE SIGURANTA** | **24** |
| **DESCRIEREA APARATULUI** | **26** |
| **INSTALARE** | **27** |
| **UTILIZARE** | **28** |
| **PREPARAREA IN CUPTOR – SFATURI PRACTICE** | **33** |
| **CURATARE SI INTRETINERE** | **36** |
| **CUM SE PROCEDEAZA IN CAZ DE URGENTA** | **37** |
| **DATE TEHNICE** | **38** |


## CUM SA ECONOMISITI ENERGIE

Prin utilizarea energiei intr-un mod responsabil nu numai ca economisiti bani, ci veti proteja si mediul inconjurator. Cum puteti face acest lucru:

- Utilizati recipiente potrivite.
  Recipientele cu baza plata, groasa, pot economisi pana la 1/3 din energia electrica. Acoperiti recipientele daca este posibil, altfel veti economisi energie de 4 ori mai mult.
- Potriviti marimea recipientului cu suprafata zonei de preparare.
  Recipientul nu trebuie sa fie mai mic decat zona de preparare.
- Asigurati-va de faptul ca zona de preparare si baza recipientului sunt curate.
  Murdaria impiedica transferul de caldura iar resturile arse pot fi indepartate cu ajutorul unor produse ce afecteaza mediul inconjurator.
- Nu descoperiti recipientele prea des.
  Nu deschideti usa cuptorului decat atunci cand este nevoie.
- Opriti cuptorul la timp si utilizati caldura remanenta.
- Atunci cand preparati alimente un timp indelungat, opriti zonele de preparare cu 5 pana la 10 minute inainte de incheierea procesului de preparare al alimentelor. Se va economisi pana la 20% energie.
- Utilizati cuptorul atunci cand preparati cantitati mai mari de alimente.
  Carnea de pana la un kilogram poate fi preparata mai economic intr-un recipient pe plita
- Utilizati caldura remanenta a cuptorului.
  Daca timpul de preparare este mai mare de 40 de minute, opriti cuptorul cu 10 minute inainte de a incheia.
- Important!
  Atunci cand utilizati un cronometru, setati timpi de preparare mai scurti in functie de alimentele preparate.
- Doar gratarul cu ventilator ultra dupa ce ati inchis usa cuptorului.
  Asigurati-va de faptul ca usa cuptorului este inchisa.
  Nu instalati aragazul in apropierea frigiderului / congelatorului.
  Consumul de energie va creste fara a fi necesar acest lucru.

**DESPACHETAREA**
In timpul transportului, a fost utilizat material protector pentru a proteja aparatul de eventualele avarii. Dupa ce ati despachetat aparatul, aruncati ambalajele intr-un mod ce nu va afecta mediul inconjurator.
Toate materialele utilizate ca ambalaje pot fi reciclate; sunt 100% reciclabile si sunt marcate cu simbolul corespunzator.
Atentie! In timp ce despachetati, tineti la distanta de copii materialele ambalajului.

**ИЗЪЯТИЕ ИЗ ЭКСПЛУАТАЦИИ**
По окончании срока использования данное устройство нельзя выбросить, как обычные коммунальные отходы, его следует сдать в пункт приема и переработки электрических и электронных устройств. Об этом информирует знак, расположенный на устройстве, инструкции по эксплуатации и упаковке.
В устройстве использованы материалы, подлежащие повторному использованию в соответствии с их обозначением. Благодаря переработке, использованию материалов или иной формой использования отслуживших срок устройств вы внесете существенный вклад в сохранение окружающей среды.
Сведения о соответствующем пункте утилизации использованного оборудования вы можете получить в местной администрации.

**Observaţie.** Dispozitivul şi toate piesele componente ale acestuia care sunt la îndemâna utilizatorului devin fierbinţi în momentul în care acesta este folosit. Posibilitatea de atingere a elementelor de încălzire trebuie să fie realizată cu o deosebită grijă. Copii care nu au atins vârsta de 8 ani nu trebuie să se apropie de dispozitiv cu excepţia cazului în care se află sub supraveghere permanentă.
Acest dispozitiv poate fi utilizat de copii care au vârsta de peste 8 ani şi mai mari, de către persoane cu capacităţi fizice, senzoriale şi mentale limitate şi de către persoane fără experienţă şi care nu cunosc dispozitivul, atunci când acestea sunt supravegheate sau au fost instruite cu privire la utilizarea dispozitivului în siguranţă care le sunt transmise de către persoanele care sunt răspunzătoare de siguranţa lor. Aveţi grijă la copii, nu-i lăsaţi să se joace cu aparatul. Curăţarea şi activităţile de deservire nu trebuiesc realizate de către copii care nu sunt supravegheaţi.
**Observaţie.** Încălzirea fără supraveghere a unturii sau a uleiului pe plita cu inducţie poate fi periculoasă şi poate cauza incendii.
NICIODATĂ nu încercaţi să stingeţi focul cu ajutorul apei, ci opriţi dispozitivul şi acoperiţi flacăra cu un capac sau cu un pled care nu este inflamabil.
**Observaţie.** Pericol de incendiu: nu amplasaţi nici un fel de lucruri pe suprafaţa de fierbere.
**Observaţie.** Dacă suprafaţa este fisurată opriţi curentul pentru a evita pericolul de electrocutare.
Aparatul devine fierbinte in timpul utilizarii. Aveti grija sa nu atingeti partile fierbinti din interiorul cuptorului.
Când se utilizează funcţia de prăjire elementele cuptorului pot fi fierbinţi. Recomandăm să nu permiteţi accesul copiilor în apropierea cuptorului.
**Observaţie.** Nu folosiţi produse de curăţare abrazive sau obiecte ascuţite de metal pentru curăţarea uşii de sticlă, deoarece acestea pot zgâria suprafaţa, ceea ce poate conduce la crăparea sticlei.
**Observaţie.** Pentru a evita pericolul de electrocutare, asigurati-va de faptul ca aparatul este oprit inainte de a inlocui becul.
Pentru curăţarea aparatului nu se recomandă folosirea dispozitivelor de curăţare cu ajutorul aburilor.

# INSTRUCTIUNI DE SIGURANTA

- Nu lasati copiii in apropierea aragazului. Daca aragazul functioneaza, contactul direct cu acesta poate produce arsuri!
- Asigurati-va de faptul ca aparatele de uz casnic, inclusiv cablurile de alimentare, nu ating suprafata fierbinte a cuptorului sau a plitei, deoarece materialul izolator al acestora nu este de obicei rezistent la temperaturi ridicate.
- Nu lasati aragazul nesupravegheat atunci cand prajiti alimente. Uleiul sau grasimile pot lua foc datorita supraincalzirii sau in cazul in care vor curge in foc.
- Nu lasati plita sa se murdareasca si evitati ca lichidele sa curga pe suprafata acesteia. Zaharul reactioneaza cu suprafata ceramica a plitei si poate provoca avarii ireparabile. Orice depunere trebuie sa fie curatata imediat.
- Nu asezati pe zonele de preparare incalzite recipiente cu baza umeda, deoarece pot provoca avarii ireparabile plitei (pete ce nu mai pot fi indepartate).
- Utilizati doar recipiente specificate de producator sau care sunt create pentru a fi utilizate pe plitele ceramice.
- Daca apar zgarieturi sau crapaturi pe suprafata plitei, opriti utilizarea plitei si apelati la un centru de service autorizat.
- Nu porniti plita daca nu ati asezat un recipient pe aceasta.
- Nu utilizati recipiente cu margini ascutite, deoarece puteti avaria plita.
- Nu priviti direct in zonele de preparare cu halogen (daca nu sunt acoperite de un recipient) atunci cand acestea se incalzesc.
- Nu asezati recipiente mai grele de 15 kg pe usa deschisa a cuptoruluui si recipiente mai grele de 25 kg pe plita.
- Nu utilizati agenti duri de curatare sau obiecte metalice ascutite pentru a curata usa, deoarece se poate zgaria suprafata acesteia, iar geamul se va fisura.
- Nu utilizati produsul in cazul unor avarii tehnice, deconectati-l de la sursa de alimentare cu energie electrica si apelati la un centru de service pentru a-l repara.
- In cazul producerii unui incident provocat de o defectiune tehnica, scoateti stecherul cablului de alimentare din priza si apelati la un centru de service autorizat pentru a fi reparat.
- Regulile din acest manual trebuie sa fie respectate cu strictete. Nu lasati o persoana care nu este obisnuita cu acest aparat sa il utilizeze.
- Instalaţia trebuie utilizată doar în condiţii casnice. Utilizarea necorespunzătoare (de exemplu pentru încălzirea încăperilor) poate fi periculoasă

# DESCRIEREA APARATULUI

1a

1 Buton pentru controlul temperaturii
2 Buton pentru selectarea functiei cuptorlui
3, 4, 5, 6 Butoane pentru controlul zonelor de preparare
7 Semnal reglare temperatura luminat L
8 Semnal utilizare luminat R
9 Maner usa cuptor
10 Sertar*
11 Plita ceramica

FCC* - 2a

3a Tavă de coacere*
3b Grătar sarma nichelata
3c Tavă de prăjire*
3d Prăjire*

*optional

**Instalarea aragazului**

- In bucatarie nu trebuie sa existe umezeala si trebuie sa fie bine aerisita.
- Incaperea trebuie sa fie echipata cu un sistem de ventilatie pentru a evacua fumul produs. Acest sistem poate fi compus dintr-un ventilator sau o hota. Hota trebuie sa fie instalata in functie de instructiunile producatorului. Aparatul trebuie sa fie instalat in asa fel incat sa fie accesibile toate elementele de control.
- Invelisul sau furnirul utilizat trebuie sa fie aplicat cu un adeziv termorezistent (100°C). Acest lucru va preveni deformarea suprafetei sau detasarea invelisului. Daca nu sunteti siguri de rezistenta mobilei, lasati un spatiu de aproximativ 2 cm in jurul aparatului. Peretele din spatele aparatului trebuie sa fie rezistent la temperaturi ridicate. In timpul utilizarii, partea din spate a aparatului se incalzeste la aproximativ 50°C peste temperatura ambientala.
- Aragazul trebuie sa fie instalat pe o podea dura, uniforma (nu il asezati pe un suport).
- Inainte de a utiliza aragazul, acesta trebuie sa fie asezat la nivel, lucru important pentru distribuirea uniforma a grasimii in tigaie. Ajustati picioarele aragazului dupa ce ati indepartat sertarul. Distanta de ajustare este de -/+ 5 mm.

**Conexiuni electrice**

**Conexiuni electrice**
Conexiunile electrice trebuie sa fie realizate doar de o persoana calificata sau de personalul unui centru de service autorizat. Nu realizati modificari ale sistemului de alimentare cu energie electrica.

**Recomandari**
Aragazul a fost produs pentru a functiona la un curent alternativ trifazic (400V 3N~50 Hz). Voltajul este de 230V. Adaptarea aragazului la un curent monofazic este posibila prin realizarea in caseta de conectare a modificarilor prezentate in tabelul de mai jos. Diagrama se afla si pe capacul casetei de conectare. Tineti minte faptul ca firele de conectare trebuie sa corespunda tipului de conectare si puterii aragazului.

**Menţiune!**
Trebuie de luat în consideraţie necesitatea de conectare a lanţului de protecţie la contactul plăcii, ce se indică prin simbolul semn ⏚. Firele electrice trebuie să fie protejate în modul corespunzător şi să aibă adăugător un întrerupător, ce va permite deconectarea de la reţea în situaţii excepţionale.

Pînă la conectarea instalaţiei la reţeaua electrică, trebuie de luat cunoştinţă cu informaţia indicată pe panoul din uzină şi schema de conectare

**Menţiune!**
Electricul este oblicat să elibereze utilizatorului “cererea de conectare a instalaţiei la reţeaua electrică” (anexă la talonul de garanţie). Conectarea instalaţiei prin alte metode, poate duce la defectarea acesteia.

Des. 4b

**Montarea blocadei care protejează împotriva răsturnării pe o parte a aragazului.***

Blocada este montată pentru a preveni răsturnarea aragazului într-o parte Datorită blocadei care protejează împotriva aplecării aragazului. copilul nu ar trebui să fie în stare, de ex. să se urce pe uşa cuptorului şi astfel să cauzeze răsturnarea aragazului.

Рис.3z

Aragaz înălţ. 850 mm
A = 60 mm
B = 103 mm

Aragaz înălţ. 900 mm
A = 104 mm
B = 147 mm

**Inainte de prima utilizare**

- Indepartati ambalajul, goliti sertarul, curatati interiorul cuptorului si plita
- Dezlipiti usor atichetele de pe usa cuptorului. In cazul in care raman urme vizibile pe geam, incalziti usor cuptorul si aplicati pe zona respectiva spray pentru curatarea geamurilor, apoi stergeti cu un material textil moale.
- Scoateti si spalati accesoriile cuptorului cu apa calda si detergent lichid.
- Porniti ventilatorul sau deschideti o fereastra.
- Incalziti cuptorul (la o temperatura de 250°C timp de aproximativ 30 min), indepartati petele si spalati cu atentie
- Va rugam sa respectati cu strictete instructiunile de utilizare ale acestui aparat.

**Atentie!**
Pentru cuptoarele prevazute cu programator electronic, timpul "0:00" va incepe sa clipeasca pe afisaj, deasupra conectarii la sursa de alimentare.*

**Programatorul trebuie sa fie setat in functie de timpul curent. (Vezi Programator electronic). In cazul in care timpul curent nu este setat, utilizarea cuptorului nu este posibila.**

**Timer mecanic M***

Timer-ul nu comandă funcţionarea aragazului. Acesta este un semnalizator sonor care ne reaminteşte că trebuie realizate scurte activităţi culinare. Intervalul timpului care poate fi setat este de la 0 până la 60 minute.

des.6a

**Atenţie.**
În ceea ce priveşte intervalul setat între 0 şi 10 minute, butonul timer-ului trebuie mai întâi rotit 90° şi apoi poate fi setat la timpul de funcţionare dorit.

**Timer mecanic Ms***

Timer-ul este destinat pentru comandarea funcţionării cuptorului. Poate fi setat în intervalul de la 0 până la 120 de minute. După scurgerea timpului setat veţi auzi un semnal sonor şi cuptorul se va opri automat.
Programare - butonul trebuie rotit în direcţia mişcării acelor de ceasornic şi trebuie setat timpul dorit.

des.6b

În cazul în care butonul se află în poziţia „0" cuptorul nu va funcţiona.
Dacă nu doriţi să folosiţi funcţia timer, atunci butonul trebuie setat în poziţia

des.6c

**Atenţie.**
**În ceea ce priveşte intervalul setat între 0 şi 10 minute, butonul timer-ului trebuie mai întâi rotit 90° şi apoi poate fi setat la timpul de funcţionare dorit**

**Controlarea zonelor de preparare de pe plita ceramica**
**Alegerea recipientelor**

Alegeti un recipient cu diametrul bazei cel putin la fel de mare ca si zona de preparare. Pentru friptura exista o zona speciala de 170 x 265. Nu utilizati recipiente cu baza concava sau convexa. Tineti minte intotdeauna sa acoperiti recipientele cu capac. Va recomandam sa utilizati recipiente cu baza groasa, uniforma.
In cazul in care zonele de preparare sau recipientele sunt murdare, este imposibil sa va folositi de toata caldura.

Des.6h

**Selectarea nivelului de caldura**

Zonele de preparare au diferite niveluri de caldura. Nivelul poate fi ajustat treptat, prin rotirea butonului corespunzator catre dreapta sau catre stanga. Butonul este incorporat in panoul de control, pentru a-l selecta trebuie sa:
- impingeti usor apoi sa il eliberati;
- setati pozitia corecta.
Semnele de pe marginea butonului indica diferite niveluri atinse de zonele de preparare.

Des.6g

- MIN. Incalzire
- **1** Preparare lenta, fierbere inabusita a legumelor
- Supe, recipiente mai mari
- **2** Frigere lenta
- Gratar, peste
- **3** MAX Incalzire rapida, preparare rapida, frigere
- **0** Oprire

**Comutarea pe zona de preparare mai mare**

**Important!**Porniti doar o zona de preparare cu ajutorul butonului rotindu-l in sensul acelor de ceasornic. Daca rotiti butonul in celalalt sens in puteti avaria.*

Des.6n

Cu ajutorul setarilor „0 • 1 • 2 • 3" butonul actioneaza zona de preparare interna si este posibil sa controlati usor cantitatea de caldura transferata recipientului. Rotirea butonului temporar in pozitia marcata cu включает внешнее поле va face ca zona de preparare externa sa fie pornita. Din acel punct, puteti controla usor cantitatea de caldura transferata recipientului de ambele zone de preparare (intern si extern) iar comutatorul interior va opri ambele zone de preparare dupa ce butonul a fost setat in pozitia 0.

**Indicator pentru zona de preparare**

Daca temperatura zonei de preparare depaseste 50°C, acest lucru este semnalizat de un indicator ce se va aprinde pentru zona respectiva.
Atunci cand indicatorul de caldura se aprinde, acesta avertizeaza utilizatorul asupra zonelor de preparare fierbinti.
Timp de 5 – 10 minute dupa oprirea zonelor de preparare, veti avea caldura remanenta ce poate fi utilizata de exemplu pentru a incalzi sau pentru pastra alimentele calde fara a porni o alta zona de preparare.

Des. 6o - Indicator zona preparare

*optional

**Functiile cuptorului si utilizarea acestuia**

**Cuptor cu convectie naturala (conventional)**
Cuptorul poate fi incalzit utilizand elementul de incalzire inferior si cel superior si gratarul (daca exista). Cuptorul este controlat cu ajutorul unui buton, ce este utilizat ca si comutator integrat impreuna cu butonul pentru reglarea temperaturii.

des.6i

**Atentie!**
In cazul modelelor ce nu au gratar, pozitia nu se afla pe buton.

**Pozitii posibile ale butoanelor**

**Lumina cuptor separata**
Prin setarea butonului in aceasta pozitie, lumina din interiorul cuptorului este pornita. Utilizati, de exemplu, cand doriti sa curatati interiorul cuptorului.

**Elementul de incalzire superior si cel inferior sunt pornite**
**100-250 °C**
Termostatul permite utilizatorului sa seteze temperatura la o valoare cuprinsa 100°C si 250°C. Utilizati pentru coacere.

**Gratarul pornit**
Atunci cand butonul este setat pe aceasta pozitie permite rumenirea alimentelor pe gratar sau pe rotisor.

**Elementul de incalzire superior pornit**
Atunci cand butonul este setat pe aceasta pozitie, cuptorul este incalzit cu ajutorul elementului de incalzire superior. Acesta este utilizat de exemplu pentru coacere finala de su.

**Elementul de incalzire inferior pornit.** Atunci cand butonul este setat pe aceasta pozitie, cuptorul este incalzit cu ajutorul elementului de incalzire inferior. Acesta esteutilizat de exemplu pentru coacere finala de jos.

**Pornirea si oprirea cuptorului**

Pentru a porni cuptorul trebuie sa:
- setati conditiile de functionare pentru cuptor, temperatura si modul de incalzire.
- Setati butonul pe pozitia dorita rotindu-l spre dreapta.

des.6z

Pornirea cuptorului este semnalizată prin aprinderea celor două diode de control, diodele funcţionării de control (de pornire) a aragazului **R** şi a diodei de control a termo-regulatorului **L**. Dioda de control care luminează **R** semnalizează că, cuptorul se află în stare de funcţionare. Stingerea diodei de control **L** semnalizează că, cuptorul a atins temperatura setată. În cazul în care reţetele culinare recomandă introducerea mâncărurilor în cuptor încălzit, acest lucru trebuie realizat după ce dioda de control s-a stins pentru prima dată **L**. În timpul funcţionării cuptorului dioda **L** se va aprinde şi se va stinge periodic (menţinerea temperaturii în interiorul cuptorului). Dioda de control **R** poate, de asemenea, să fie aprinsă atunci când butonul se află în poziţia „Iluminare cuptor”. Oprirea cuptorului – pentru a opri cuptorul, setati butonul in pozitia “0”, rotind spre dreapta. Lumina se va stinge.

**Cuptor cu convectie naturala (conventional)**
Cuptorul poate fi incalzit cu ajutorul elementului de incalzire superior si inferior, precum si cu ajutorul gratarului. Utilizarea cuptorului este controlata cu ajutorul butonului pentru functii – pentru a seta o functie anume trebuie sa rotiti butonul in pozitia selectata,

des.6j

precum si butonul pentru reglarea temperaturii – pentru a seta o anumita functie trebuie sa rotiti butonul in pozitia selectata. - Рис. 6k

Cuptorul poate fi oprit prin setarea ambelor butoane in pozitia „ ●” / „**0**”.

**Posibile setari ale butonului pentru functiile cuptorului**

**Lumina pentru cuptor separata**
Daca setati butonul in aceasta pozitie, va fi aprinsa lumina in interiorul cuptorului, de exemplu atunci cand
spalati interiorul acestuia.

**Gratarul pornit**
Setarea butonului in aceasta pozitie permite rumenirea alimentelor pe gratar.

**Element de incalzire superior pornit**
Setarea butonului in aceasta pozitie permite cuptorului sa fie incalzit doar cu ajutorul elementului de incalzire superior pornit, deexemplu pentru coacerea finala de sus.

**Elementul de incalzire inferior pornit**
Atunci cand butonul este setat in aceasta pozitie, cuptorul este incalzit doar cu ajutorul elementului de incalzire inferior,de exemplu pentru coacerea finala de jos.

**Elementul superior si cel inferior pornite**
Setarea butonului in aceasta pozitie permite cuptorului sa fie incalzit in mod conventional.

des.6z

Pornirea cuptorului este semnalizată prin aprinderea celor două diode de control, diodele funcţionării de control (de pornire) a aragazului **R** şi a diodei de control a termo-regulatorului **L** . Dioda de control care luminează **R** semnalizează că, cuptorul se află în stare de funcţionare. Stingerea diodei de control **L** semnalizează că, cuptorul a atins temperatura setată. În cazul în care reţetele culinare recomandă

introducerea mâncărurilor în cuptor încălzit, acest lucru trebuie realizat după ce dioda de control s-a stins pentru prima dată **L**. În timpul funcţionării cuptorului dioda **L** se va aprinde şi se va stinge periodic (menţinerea temperaturii în interiorul cuptorului). Dioda de control **R** poate, de asemenea, să fie aprinsă atunci când butonul se află în poziţia „Iluminare cuptor".

**Cuptor cu circulare automata a aerului (functionare cu ventilator)**

Cuptorul poate fi incalzit cu ajutorul elementului de incalzire superior si inferior, precum si cu ajutorul gratarului. Utilizarea cuptorului este controlata cu ajutorul butonului pentru functii – pentru a seta o functie anume trebuie sa rotiti butonul in pozitia selectata,

des.6l

precum si butonul pentru reglarea temperaturii – pentru a seta o anumita functie trebuie sa rotiti butonul in pozitia selectata.

des.6k

Cuptorul poate fi oprit prin setarea ambelor butoane in pozitia „ ●" / „**0**".

**Atentie!**
Atunci cand selectati orice functie de incalzire (pornirea unui element de incalzire, etc.) cuptorul va fi pornit dupa ce a fost setata temperatura cu ajutorul butonului de reglare a temperaturii.

**0** **Posibile setari ale butonului pentru functiile cuptorului**

**Lumina pentru cuptor separata**
Daca setati butonul in aceasta pozitie, va fi aprinsa lumina in interiorul cuptorului, de exemplu atunci cand
spalati interiorul acestuia.

**Încălzire rapidă**
Este pornit dispozitivul de încălzire superior, prăjitorul şi ventilatorul. Este folosit pentru încălzirea preliminară a cuptorului.

**Dezgheţare**
Este pornit numai ventilatorul, fără a fi folosite dispozitivele de încălzire.

**Ventilator si gratar combinat pornit**
Atunci cand butonul este setat pe aceasta pozitie, cuptorul activeaza functia gratar combinat si ventilator. Aceasta functie accelereaza procesul de prajire si imbunatateste gustul alimentelor. Utilizati gratarul cu usa cuptorului inchisa.

**Gratar combinat (gratar si element de incalzire superior)**
Atunci cand este selectata aceasta functie, este permisa rumenirea alimentelor cu ajutorul gratarului si a elementului de incalzire superior. Aceasta functie permite setarea unei temperaturi mai ridicate in partea superioara a suprafetei de preparare, rumenind mai bine si pe o suprafata mai mare.

**Gratarul pornit**
Setarea butonului in aceasta pozitie permite rumenirea alimentelor pe gratar.

**Elementul de incalzire inferior pornit**
Atunci cand butonul este setat in aceasta pozitie, cuptorul este incalzit doar cu ajutorul elementului de incalzire inferior,de exemplu pentru coacerea finala de jos.

**Elementul superior si cel inferior pornite**
Setarea butonului in aceasta pozitie permite cuptorului sa fie incalzit in mod conventional.

**Ventilatorul, elementul de incalzire superior si cel inferior pornite**
Setarea butonului in aceasta pozitie este utila pentru coacerea prajiturilor. Cuptor conventional cu ventilator.

des.6z

Pornirea cuptorului este semnalizată prin aprinderea celor două diode de control, diodele funcţionării de control (de pornire) a aragazului **R** şi a diodei de control a termo-regulatorului **L**. Dioda de control care luminează **R** semnalizează că, cuptorul se află în stare de funcţionare. Stingerea diodei de control **L** semnalizează că, cuptorul a atins temperatura setată. În cazul în care reţetele culinare recomandă introducerea mâncărurilor în cuptor încălzit, acest lucru trebuie realizat după ce dioda de control s-a stins pentru prima dată **L**. În timpul funcţionării cuptorului dioda **L** se va aprinde şi se va stinge periodic (menţinerea temperaturii în interiorul cuptorului). Dioda de control **R** poate, de asemenea, să fie aprinsă atunci când butonul se află în poziţia „Iluminare cuptor".

**Cuptor cu circulare automata a aerului (include un ventilator si un element de incalzire cu ventilator ultra)**

Cuptorul poate fi incalzit cu ajutorul elementului de incalzire inferior si cel superior, gratarului si al elementului de incalzire cu ultra ventilator. Utilizarea cuptorului este controlata cu ajutorul butonului pentru functii – pentru a seta o anumita functie, trebuie sa rotiti butonul in pozitia selectata,

des.6m

si butonul pentru reglarea temperaturii – pentru a seta o anumita functie, trebuie sa rotiti butonul in pozitia selectata.

des.6k

Cuptorul poate fi oprit prin setarea ambelor butoane in pozitia „ ●" / „**0**".

**Atentie!**
Atunci cand selectati o functie de incalzire (pornirea unui radiator, etc.), cuptorul va fi pornit doar dupa ce a fost setata temperatura.

*optional

**0**

**Posibile setari ale butonului pentru functiile cuptorului**

**Lumina pentru cuptor separata**
Daca setati butonul in aceasta pozitie, va fi aprinsa lumina in interiorul cuptorului, de exemplu atunci cand
spalati interiorul acestuia.

**Încălzire rapidă**
Este pornit dispozitivul de încălzire superior, prăjitorul şi ventilatorul. Este folosit pentru încălzirea preliminară a cuptorului.

**Dezgheţare**
Este pornit numai ventilatorul, fără a fi folosite dispozitivele de încălzire.

**Ventilator si gratar combinat pornit**
Atunci cand butonul este setat pe aceasta pozitie, cuptorul activeaza functia gratar combinat si ventilator. Aceasta functie accelereaza procesul de prajire si imbunatateste gustul alimentelor. Utilizati gratarul cu usa cuptorului inchisa.

**Gratar combinat (gratar si element de incalzire superior)**
Atunci cand este selectata aceasta functie, este permisa rumenirea alimentelor cu ajutorul gratarului si a elementului de incalzire superior. Aceasta functie permite setarea unei temperaturi mai ridicate in partea superioara a suprafetei de preparare, rumenind mai bine si pe o suprafata mai mare.

**Gratarul pornit**
Setarea butonului in aceasta pozitie permite rumenirea alimentelor pe gratar.

**Elementul de incalzire inferior pornit**
Atunci cand butonul este setat in aceasta pozitie, cuptorul este incalzit doar cu ajutorul elementului de incalzire inferior,de exemplu pentru coacerea finala de jos.

**Elementul superior si cel inferior pornite**
Setarea butonului in aceasta pozitie permite cuptorului sa fie incalzit in mod conventional.

**Termo-circulaţia pornită**
Fixarea butonului în poziţia „termo-circulaţia pornită”permite încălzirea cuptorului în mod forţat cu ajutorul termo-ventilatorului care este amplasat în partea centrală a peretelui din spate a camerei cuptorului. În comparaţie cu, cuptorul convenţional sunt utilizate temperaturi de coacere mai joase. Folosirea acestei metode de încălzire permite distribuirea uniformă a căldurii de jur împrejurul felului de mâncare care este în cuptor.

**Ventilatorul, elementul de incalzire superior si cel inferior pornite**
Setarea butonului in aceasta pozitie este utila pentru coacerea prajiturilor. Cuptor conventional cu ventilator.

**Termo-circulaţia şi rezistenţa inferioară pornite**
În cazul în care butonul se găseşte în această poziţie, cuptorul realizează funcţia termo-circulaţiei şi este pornită rezistenţa inferioară ceea ce conduce la creşterea temperaturii în partea de jos a produsului care este copt. O cantitate mai mare de energie termică furnizată în partea de jos a produsului copt, prăjituri umede, pizza.

des.6z

Pornirea cuptorului este semnalizată prin aprinderea celor două diode de control, diodele funcţionării de control (de pornire) a aragazului **R** şi a diodei de control a termo-regulatorului **L** . Dioda de control care luminează **R** semnalizează că, cuptorul se află în stare de funcţionare. Stingerea diodei de control **L** semnalizează că, cuptorul a atins temperatura setată. În cazul în care reţetele culinare recomandă introducerea mâncărurilor în cuptor încălzit, acest lucru trebuie realizat după ce dioda de control s-a stins pentru prima dată **L**. În timpul funcţionării cuptorului dioda **L** se va aprinde şi se va stinge periodic (menţinerea temperaturii în interiorul cuptorului). Dioda de control **R** poate, de asemenea, să fie aprinsă atunci când butonul se află în poziţia „Iluminare cuptor”.

**Utilizarea gratarului***

Procesul de frigere se realizeaza cu ajutorul razelor infrarosii emise asupra recipientului de catre elementul de incalzire incandescent al gratarului.
Pentru a porni gratarul trebuie sa:

- Setati butonul pentru functii pe pozitia marcata cu.
- Incalziti cuptorul aproximativ 5 minute (cu usa cuptorului inchisa).
- Introduceti tava pe nivelul potrivit de preparare, iar daca frigeti pe gratar introduceti pe nivelul urmator inferior o tava colectoare (sub gratar).
- Închideţi uşa cuptorului.

**Pentru frigerea cu ajutorul functiei si a gratarului combinat, temperatura trebuie sa fie setata pe 210°C, insa functia gratar cu ventilator trebuie sa fie setata la o temperatura maxima de 190°C.**

**Atenţie!**
Prăjirea se face cu uşa cuptorului închisă. Când se utilizează funcţia de prăjire elementele cuptorului pot fi fierbinţi. Recomandăm să nu permiteţi accesul copiilor în apropierea cuptorului.

**Utilizarea rotisorului***

Rotisorul este folosit pentru rotirea mâncării in timpul gatirii. Este indicat pentru pentru pui, kebab, cârnaţi, etc. La utilizarea rezistenţei superioare împreună cu rezistenţa grill.Rotisorul se poate opri întâmplător sau schimba rotaţia. Aceasta nu influenţează funcţionarea cuptorului şi calitatea frigerii.

Pentru a prepara mâncarea :
- puneţi ţepuşa şi asiguraţi-o cu furca
- inseraţi cadrul 4 la nivelul „ III „ al cuptorului
- amplasaţi ţepuşa pe cadrul
- Închideţi uşa cuptorului.

des.6y

*optional

# PREPARAREA IN CUPTOR – SFATURI PRACTICE

**Coacere**

- Va recomandam sa utilizati tavile furnizate impreuna cu cuptor.
- Puteti utiliza si alte recipiente ce trebuie sa fie asezate pe raftul de uscare; este recomandabil sa utilizati tavi de culoare neagra, deoarece sunt mai bune conductoare de caldura si scurteaza timpul de preparare.
- Tavile cu suprafete lucioase nu sunt recomandate atunci cand utilizati metoda conventionala de incalzire (arzator superior si inferior). Partea inferioara a prajiturii va fi arsa.
- Atunci cand utilizati functia ventilator ultra, nu este nevoie sa incalziti in prealabil cuptorul, pentru alte tipuri de incalzire trebuie sa incalziti cuptorul inainte de a introduce prajitura.
- Inainte de a scoate prajitura din cuptor, verificati daca este coapta, cu ajutorul unui betisor din lemn (daca prajitura este gata, batul trebuie sa fie uscat si curat dupa ce a fost scos din prajitura).
- Dupa ce ati oprit cuptorul este recomandabil sa lasati prajitura in interior timp de 5 min.
- Temperatura utilizata in modul ventilator ultra este cu aproximativ 20 – 30 grade mai mica decat in cazul prepararii normale (atunci cand utilizati elementul de incalzire superior si cel inferior).
- Parametri de coacere oferiti in Tabelul sunt aproximativi si pot fi corectati bazandu-va pe propriile experiente si preferinte.
- Daca informatiile oferite in retete difera considerabil de valorile incluse in acest manual de utilizare, respectati instructiunile din manual.

**Rumenirea carnii**

- Puteti prepara bucati de carne mai mari de 1 kg in cuptor, insa cele mici pot fi preparate pe arzatorul cu gaz.
- Utilizati recipiente termorezistente atunci cand preparati carne in cuptor, cu manere ce sunt de asemenea rezistente la temperaturi ridicate.
- Atunci cand preparati carne pe raftul de uscare sau pe gratar, va recomandam sa asezati pe cel mai coborat nivel o tava cu apa.
- Este recomandabil sa intoarceti carnea cel putin o data in timpul prepararii si sa o ungeti cu sucul acesteia sau cu apa fierbinte cu sare – nu turnati apa rece pe carne.

Cuptor convenţional (încălzitorul inferior + încălzitorul superior)

| Tipul de coacerea alimentelor | Funcţia cuptorului | Temperatura (°C) | Nivelul | Timpul [min.] |
|---|---|---|---|---|
| Pişcot | | 160 - 200 | 2 - 3 | 30 - 50 |
| Panettone din drojdie / Cozonac |  | 160 - 170 [1)] | 3 | 25 - 40 [2)] |
| Pizza | | 220 - 240 [1)] | 2 | 15 - 25 |
| Peşte | | 210 - 220 | 2 | 45 - 60 |
| Carne de vită | | 225 - 250 | 2 | 120 - 150 |
| Carne de porc | | 160 - 230 | 2 | 90 - 120 |
| Pui | | 160 - 180 | 2 | 45 - 60 |
| Legume | | 190 - 210 | 2 | 40 - 50 |

Timpul este valabil, dacă nu au fost trecut altfel pentru compartimentul neîncălzit. Pentru cuptorul încălzit timpurile trecute necesită să fiu scurtate în jur de 5-10 minute.
[1)] Încălziți cuptorul gol
[2)] Timpul trecut privesc doar produsele în forme mici

Atenție: Parametri trecuți în tabel sunt orientative și pot fi modificate în funcție de experienţe şi preferinţe proprii.

# PREPARAREA IN CUPTOR – SFATURI PRACTICE

Cuptorul cu circulare forțată a aerului (încălzitorul infeior + încălzitorul superior + ventilator)

| Tipul de coacerea alimentelor | Funcţia cuptorului | Temperatura (°C) | Nivelul | Czas [min] |
|---|---|---|---|---|
| Pişcot | | 160 - 200 | 2 - 3 | 30 - 50 |
| Pişcot | | 150 | 3 | 25 - 35 |
| Panettone din drojdie / Cozonac | | 160 - 170 [1)] | 3 | 25 - 40 [2)] |
| Panettone din drojdie / Cozonac | | 155 - 170 [1)] | 3 | 25 - 40 [2)] |
| Pizza | | 220 - 240 [1)] | 2 | 15 - 25 |
| Peşte | | 210 - 220 | 2 | 45 - 60 |
| Peşte | | 190 | 2 - 3 | 60 - 70 |
| Cârnați | | 210 | 4 | 14 - 18 |
| Carne de vită | | 225 - 250 | 2 | 120 - 150 |
| Carne de porc | | 160 - 230 | 2 | 90 - 120 |
| Pui | | 180 - 190 | 2 | 70 - 90 |
| Pui | | 160 - 180 | 2 | 45 - 60 |
| Legume | | 190 - 210 | 2 | 40 - 50 |
| Legume | | 170 - 190 | 3 | 40 - 50 |

Timpul este valabil, dacă nu au fost trecut altfel pentru compartimentul neîncălzit. Pentru cuptorul încălzit timpurile trecute necesită să fiu scurtate în jur de 5-10 minute.

[1)] Încălziți cuptorul gol

[2)] Timpul trecut privesc doar produsele în forme mici

Atenție: Parametri trecuți în tabel sunt orientative și pot fi modificate în funcție de experienţe şi preferinţe proprii.

# PREPARAREA IN CUPTOR – SFATURI PRACTICE

Cuptorul cu circulație forțată a aerului (încălzitorul cu reciclarea aerului + ventilator)

| Tipul de coacerea alimentelor | Funcţia cuptorului | Temperatura (°C) | Nivelul | Timpul [min.] |
|---|---|---|---|---|
| Pişcot | | 160 - 200 | 2 - 3 | 30 - 50 |
| Panettone din drojdie / Cozonac | | 160 - 170 [1)] | 3 | 25 - 40 [2)] |
| Panettone din drojdie / Cozonac | | 155 - 170 [1)] | 3 | 25 - 40 [2)] |
| Pizza | | 200 - 230 [1)] | 2 - 3 | 15 - 25 |
| Peşte | | 210 - 220 | 2 | 45 - 60 |
| Peşte | | 160 - 180 | 2 - 3 | 45 - 60 |
| Peşte | | 190 | 2 - 3 | 60 - 70 |
| Cârnați | | 210 | 4 | 14 - 18 |
| Carne de vită | | 225 - 250 | 2 | 120 - 150 |
| Carne de vită | | 160 - 180 | 2 | 120 - 160 |
| Carne de porc | | 160 - 230 | 2 | 90 - 120 |
| Carne de porc | | 160 - 190 | 2 | 90 - 120 |
| Pui | | 180 - 190 | 2 | 70 - 90 |
| Pui | | 160 - 180 | 2 | 45 - 60 |
| Pui | | 175 - 190 | 2 | 60 - 70 |
| Legume | | 190 - 210 | 2 | 40 - 50 |
| Legume | | 170 - 190 | 3 | 40 - 50 |

Timpul este valabil, dacă nu au fost trecut altfel pentru compartimentul neîncălzit. Pentru cuptorul încălzit timpurile trecute necesită să fiu scurtate în jur de 5-10 minute.

[1)] Încălziți cuptorul gol

[2)] Timpul trecut privesc doar produsele în forme mici

Atenție: Parametri trecuți în tabel sunt orientative și pot fi modificate în funcție de experienţe şi preferinţe proprii.

# CURATARE SI INTRETINERE

Prin curatarea si intretinerea corespunzatoare a aragazului veti avea o influenta semnificativa asupra evitarii erorilor de functionare a acestuia.
Inainte de a curata aragazul, acesta trebuie sa fie oprit iar butoanele in pozitia „•" / „0". Nu curatati aragazul daca acesta nu s-a racit complet.

**Plita ceramica**

- Plita trebuie sa fie curatata periodic, dupa fiecare utilizare. Daca este posibil, este recomandabil ca plita sa fie spalata atunci cand inca este calda (dupa ce indicatorul pentru zona de preparare se stinge). Nu permiteti ca plita sa devina foarte patata, in special din cauza lichidelor care au dat in foc si au ars.
- Atunci cand curatati, nu utilizati agenti de curatare cu efect abraziv puternic, cum ar fi pudrele de curatare ce contin abrazivi, componente abrazive, perii de sarma, etc. acestea pot zgaria suprafata plitei, provocand avarii ireversibile.
  Nu utilizati substanta de curatare "Cillit" pentru a curata cuptorul.
- Suprafetele mari de murdarie care sunt dificil de indepartat pot fi curatate cu ajutorul spatulei speciale; aveti grija sa nu avariati cadrul plitei.

Des. 7

**Atentie!** Lama ascutita trebuie sa fie protejata intotdeauna prin ajustarea capacului (impingeti cu degetul mare). Va puteti rani, aveti grija atunci cand utilizati acest obiect – nu il lasati la indemana copiilor.

- Sunt recomandate produsele usoare de curatat si spalat, cum ar fi lichidele sau emulsiile pentru indepartarea grasimilor. In particular, sunt recomandate produsele speciale de curatare, COLLO Luneta, Sidol Stahlglanz, Stahl-Fix pentru spalare si curatare si Cera-Fix pentru intretinere. In cazul in care produsele recomandate nu sunt disponibile, puteti utiliza o solutie de apa cu detergent lichid sau produse de curatare a chiuvetelor din otel inoxidabil.

Spalati elementele din email ale aragazului cu produse lichide de curatare. Nu utilizati pentru curatare produse puternic abrazive, cum ar fi pudra abraziva, bureti metalici, perii etc.
Inainte de a incepe sa utilizati aragazul cu plita din inox, este foarte important sa curatati bine suprafata de inox. Trebuie sa indepartati resturile de lipici si foliile de protectie care au fost utilizate pentru ambalare. Plita trebuie curatata dupa fiecare utilizare. Nu lasati sa se acumuleze foarte multa murdarie pe plita, in special de la alimente sau de la lichide. Se recomanda utilizarea unui produs ca Stahl-Fix pentru curatarea initiala si pentru curatarea periodica a plitei de inox.

**Cuptor**

- Cuptorul trebuie sa fie curatat dupa fiecare utilizare. Atunci cand il curatati, aprindeti lumina din interiorul acestuia pentru a avea o mai buna vizibilitate
- Interiorul cuptorului trebuie sa fie curatat doar cu apa calda si o cantitate redusa de detergent lichid.
- **Curatare cu abur:***
  - Turnati 250ml de apa (1 pahar) intr-un recipient si introduceti-l in cuptor pe primul nivel de jos.
  - Inchideti usa cuptorului.
  - Setati temperatura pe 50°C iar butonul pentru functii in pozitia pentru elementul ⎕ de incalzire inferior.
  - Incalziti interiorul cuptorului timp de 30 de minute.
  - Deschideti usa cuptorului, stergeti interiorul cu ajutorul unui prosop sau al unui burete si spalati cu apa calda si detergent lichid.

**Atentie!** Umezeala sau apa reziduala de sub aragaz pot proveni de la curatarea cu abur.

- Dupa curatarea interiorului cuptorului, stergeti pentru a se usca.

**Atentie!**
Nu utilizati produse de curatare ce contin materiale abrazive pentru curatarea si intretinerea panoului frontal din sticla.

**Inlocuirea becului cuptorului**

**Pentru a evita pericolul de electrocutare, asigurati-va de faptul ca aparatul este oprit inainte de a inlocui becul.**

- Setati toate butoanele de control pe pozitia **„●" / „0"** „si scoateti stecherul cablului de alimentare din priza.
- Desurubati si spalati capacul becului, apoi stergeti-l.
- Desurubati becul, introduceti altul nou – un bec cu temperatura mai ridicata (300°C) cu urmatorii parametri:
  - voltaj 230 V
  - Putere 25 W
  - Filet E14.

Becul pentru cuptor - des. 9

- Infiletati becul si asigurati-va ca este bine fixat.
- Infiletati la loc capacul.

**Înlocuirea becului de tip halogen a iluminării cuptorului***

**Pentru a evita posibilitatea de curentare cu curent electric, înainte de înlocuirea becului de tip halogen trebuie să vă asiguraţi că, echipamentul este oprit.**

- Setati toate butoanele de control pe pozitia **„●" / „0"** „si scoateti stecherul cablului de alimentare din priza.
- Deşurubaţi şi spălaţi cloşul lămpii ţinând minte că acesta trebuie şters foarte bine.
- Scoateţi becul de tip halogen folosind o cârpă sau o bucată de hârtie, în caz de nevoie becul de tip halogen trebuie înlocuit cu unul nou de tip G9
  -tensiunea 230V
  -putere 25W
- Becul de tip halogen trebuie fixat cu atenţie la locul special pregătit.
- Înşurubaţi cloşul lămpii.

Becul pentru cuptor - des. 9a

*optional

# CURATARE SI INTRETINERE

Cuptoarele care sunt marcate cu litera **D*** sunt echipate în elemente de ghidare din sârmă care pot fi scoase foarte uşor (grilaj). Pentru a le scoate pentru a fi spălate trebuie să trageti de elementul de blocare din partea frontală apoi elementul de ghidare trebuie înclinat şi scos din elementul de blocare din spate des. 10

Cuptoarele marcate cu literele **Dp*** posedă elemente de ghidare de tip telescop din otel inoxidabil care la rândul lor sunt fixate de elementele de ghidare din sârmă. Aceste elemente de ghidare trebuiesc scoase şi spălate împreună cu elementele de ghidare din sârmă. Înainte de a pune tăvile, aceste elemente de ghidare trebuiesc scoase în afară (dacă, cuptorul este încălzit, elementele de ghidare trebuiesc scoase în afară agăţând cu partea din spate a tăvilor de tampoanele care se găsesc în partea frontală a elementelor de ghidare) şi apoi aceste elemente de ghidare trebuiesc împinse împreună cu tava.
des. 10a

**Atenţie!**
Elementele de ghidare de tip telescop nu trebuiesc spălate în maşinile de spălat vase.

**Verificari periodice**

In afara de curatarea aragazului, trebuie sa:

- Realizati verificari periodice ale elementelor de control si a unitatilor de preparare. Dupa expirarea garantiei, apelati la un tehnician autorizat pentru ca verificarea aragazului sa fie realizata la un centru de service autorizat, cel putin o data la 2 ani.
- Reparati orice erori,
- Realizati intretinerea periodica a unitatii de preparare a aragazului.

**Atentie!**

Toate reparatiile si activitatile normale trebuie sa fie realizate de catre un centru de service autorizat sau de catre o persoana autorizata.

**Scoaterea usii**

Pentru a avea un acces mai bun la interiorul cuptorului pentru a il curata, puteti sa scoateti usa acestuia. Pentru acest lucru, inclinati dispozitivul de prindere al usii, ridicati si trageti spre dumneavoastra (рис. 12A). Pentru a pune usa la loc, faceti acelasi lucru in sens invers. Asigurati-va de faptul ca balamalele sunt fixate corespunzator. Dupa ce ati fixat usa, dispozitivul de siguranta trebuie sa fie coborat din nou cu atentie. Daca acesta nu este setat, pot fi avariate balamalele atunci cand se inchide usa.

des. 12A - Inclinarea dispzitivelor de siguranta ale balamalelor

**Scoaterea geamului interior***

1. Cu ajutorul unei şurubelniţe clasice plate trebuie să daţi la o parte plinta superioară a uşii, începând cu desprinderea delicată a acesteia pe margini (des. 12B).
2. Daţi la o parte plinta superioară a uşii (des. 12B и 12C)
3. Geamul interior se scoate din suporţi ( în partea inferioară a uşii ). des. 12D, 12D1.
4. Se spală geamul cu apă călduţă şi cu o mică cantitate de detergent.
   Pentru a monta geamul din nou trebuie să acţionăm invers. Partea netedă a geamului trebuie să se afle în partea superioară.

**Atenţie! Nu forţaţi plinta superioară simultan, pe ambele laturi ale uşii.** Pentru a monta corect plinta superioară a uşii trebuie să apropiaţi de uşă capătul stâng al plintei iar capătul drept al acesteia trebuie apăsat până ce veţi auzi sunetul specific „clic”. Apoi apăsaţi plinta la capătul stâng al acesteia până ce veţi auzi sunetul specific „clic”.

Des. 12D - Scoaterea geamului interior. 3 geamului.
Des. 12D1 - Scoaterea geamului interior. 2 geamului.

# CUM SE PROCEDEAZA IN CAZ DE URGENTA

In caz de urgenta, trebuie sa:
- Opriti toate unitatile de functionare ale aragazului
- Scoateti stecherul cablului de alimentare din priza
- Apelati la un centru de service autorizat
- Unele erori minore pot fi rezolvate prin verificarea instructiunilor oferite in tabelul de mai jos. Inainte de a apela la un centru de service autorizat, verificati urmatoarele puncte din tabel

*optional

## CUM SE PROCEDEAZA IN CAZ DE URGENTA

| PROBLEMA | CAUZA | ACTIUNE |
|---|---|---|
| 1. Aparatul nu functioneaza | Nu este alimentat. | Verificati panoul cu sigurante, daca exista o siguranta arsa, inlocuiti-o. |
| 2. Afisajul programatorului clipeste “0:00”. | Aparatul a fost deconectat de la sursa de alimentare sau a fost o intrerupere temporara de alimentare. | Vezi timpul curent (vezi Utilizarea programatorului) |
| 3.Lumina cuptorului nu functioneaza. | Becul este slabit sau ars. | Infiletati becul sau inlocuiti-l (vezi “Curatare si intretinere”) |

## DATE TEHNICE

| | |
|---|---|
| Voltaj | 230/400V ~ 50Hz |
| Putere | Maxim 8,7 kW |
| Dimensiuni aragaz (IxLxA) | 85 / 50 / 60 cm |
| Respecta regulile UE | Standarde EN 60335-1, EN 60335-2-6 |

Respecta regulile UE EN 60335-1, EN 60335-2-6

# УВАЖАЕМИ КУПУВАЧИ

Този продукт е лесно за използване и много ефикасен. Неговото използване ще бъде много лесно след като прочетете настоящият наръчник. Преди да бъде пакетиран и да излезе от производствения завод, апаратът бе тестван от гледна точка на безопасността и функционалността. Преди да използвате апарата, прочетете внимателно настоящият наръчник за използване. Ако спазвате тези инструкции, ще можете да избегнете евентуалните проблеми, които могат да възникнат вследствие на използването на апарата. Важно е да съхранявате настоящият наръчник на сигурно място, така че да може да бъде използван по всяко време. Необходимо е да спазвате настоящите интсрукции внимателно за избягване на евентуалните злополуки.

**Внимание!**
Не използвайте продуктът преди да прочетете наръчникът за използване.
Тази печка е предназначена само за домакинско потребление.
Производителят си запазва правото да извършва изменения, които няма да засегнат функционирането на продукта.

**СЪДЪРЖАНИЕ**


| | |
|---|---|
| **УВАЖАЕМИ КУПУВАЧИ** | **39** |
| **КАК ЕКОНОМИТЬ ЕНЕРГИЮ** | **39** |
| **ИНСТРУКЦИИ ЗА СИГУРНОСТ** | **40** |
| **ОПИСАНИЕ НА АПАРАТА** | **42** |
| **ИНСТАЛИРАНЕ** | **43** |
| **ЕКСПЛУАТАЦИЯ** | **44** |
| **ПРИГОТВЯНЕ ВЪВ ФУРНАТА – ПРАКТИЧНИ СЪВЕТИ** | **49** |
| **ПОЧИСТВАНЕ И ПОДДРЪЖКА** | **52** |
| **КАКВО ТРЯБВА ДА НАПРАВИТЕ ПРИ СПЕШЕН СЛУЧАЙ** | **53** |
| **ТЕХНИЧЕСКИ ДАННИ** | **54** |


## КАК ЕКОНОМИТЬ ЕНЕРГИЮ

Чрез отговорно ползване на енергията, не само ще спестите пари, но ще защитите и околната среда. Как можете да направите това нещо:

- Използвайте подходящи съдове.
  Съдовете с плоско и дебело дъно, могат да спестят 1/3 от използваната ел. енергия. Покрийте с капак съда ако е възможно, по този начин ще спестите енергия 4 пъти повече.
- Изберете подходящия размер на съда, който да съвпада с размера на зоната за приготвяне.
  Съда не трябва да бъде по-малък от диаметъра на зоната за приготвяне.
- Осигурете се, че зоната за приготвяне и основата на съда са чисти.
  Мърсотията не позволява отделянето на необходимата топлина а изгорялото може да се отстрани с помоща на продукти, които вредят на околната среда.
- Не отваряйте вратата прекалено често.
  Не отваряйте вратата на фурната само когато е необходимо.
  Спрете фурната на време и използвайте акумулираната топлина.
  Тогава когато приготвяте храна по продължително време, спрете зоната за нагряване с 5 до 10 минути преди да завърши процеса за приготвяне на храна. Ще се спести към 20% енергия.
  Използвайте фурната тогава когато приготвяте голямо количество храна.
  Месо до един килограм може да се приготви по-икономично в един съд върху плочата.
- Използвайте остатъчната топлина на фурната
  Ако времето за приготвяне е по-голямо от 40 минути, спрете фурната с 10 минути преди да завършите.

Важно!
Тогава когато използвате един хронометър, настройте по-кратко време за приготвяне в зависимост от типа на приготвената храна.

- Само крайна решетката за вентилатора след като сте затворили вратата на фурната.
- Осигурете се, че вратата на фурната е затворена.
- Не инсталирайте печката близо до хладилника / фризера.
  Разхода за енергия ще се увеличи без да е необходимо това нещо.

**РАЗОПАКОВАНЕ**
По време на транспорта се използва защитен материал за предпазване на материала от евенталните аварии. След разопаковането на апарата, хвърлете опаковките така че да не посягат върху околната среда.
Всички материали, използвани като опаковки могат да се рециклират; те могат да се рециклират 100% и са маркирани със съответния символ.
Внимание! По време на разопаковането, да не се оставят опаковките на разположението на децата!

**РЕЦИКЛИРАНЕ НА АПАРАТА**
Старите апарати не трябва да бъдат смятани за битови отпадъци, а трябва да се предадат в център за събиране и рециклиране на електрическите и електронните уреди.
Изписаният на продукта символ, на наръчника за използване или на опаковката посочва факта, че този продукт може да се рециклира.
Използваните материали във вътрешността на апарата могат да се рециклират и имат етикети с информации за това. С рециклирането на материалите или на други части на използвания апарат, допринасяте за защитаването на околната среда.
Информации относно центровете за рециклиране можете да получите от местните власти.

**Внимание**. Устройството и неговите достъпни части се нагряват по време на употреба. Има възможност да се докоснат нагревателните елементи, затова трябва да се обърне специално внимание. Деца под 8-годишна възраст трябва да стоят настрана от уреда, освен ако те са под постоянно наблюдение.
Това оборудване може да се използва от деца на възраст над 8 години и лица с намалена физически,сетивни или умствени способности или лица с липса на опит, ако се извършва това под надзора или в съответствие с инструкциите за използване на оборудването предадени от лице, отговорно за тяхната безопасност. Обърнете внимание децата да не си играят с този уред. Почистването и поддръжката на уреда не трябва да се правят от деца без надзор.
**Внимание.** Пърженето на харни в мазнина или олио без надзор може да бъде опасно и да доведе дори до пожар.
НИКОГА не гасете пожара с вода, изключете уреда и прикрийте пламъците, например с капак или одеяло
**Внимание**. Опасност от пожар: не слагайте много предмети на повърхностна за готвене.
Внимание. Ако повърхността е спукана, изключете електрическото захранване, за да избегнете токов удар.
Уреда става много горещ по време на ползване. Внимавайте да не докоснете нагрятите части от вътрешноста на фурната.
Когато се използва достъпните части са нагряти. Препоръчва се да държите на разтояние децата от фурната.
**Внимание**. Не използвайте абразивни почистващи препарати или остри метални предмети за почистване на стъклените повърхности, тъй като те могат да надраскат повърхността, което може да доведе до напукване на стъклото.
**Внимание**. За да се предпазите от токов удар, осигурете се, че уреда е спрян преди да смените лампата.
За чистене на уреда не използвайте съоръжение за чистене с пара под налягане.

# ИНСТРУКЦИИ ЗА СИГУРНОСТ

- Не оставяйте децата близо до печката ко печката функционира, директния контакт с нея може да предизвика изгаряния!
- Осигурете се, че уредите за битово ползване, включително кабелите за захранване, не допират нагрятата повърхност на фурната или плочата, тъй като материала за изолиране не е издръжлив на високи температури.
- Не оставяйте печката без надзор тогава когато пържите храни. Олиото и мазнините могат да се запалят поради пренагряване, или ако се разлеят в огъня.
- Не оставяйте печката мръсна и избягвайте разливането на течности върху повърхността на печката. Захарта въздейства върху керамичната повръхност на плочата и може да предизвика непоправима повреда. Всяко замърсяване трябва да се почисти веднага.
- Не слагайте върху зоните за нагряване съдове с мокро дъно, тъй като могат да предизвикат непоправима повреда на печката (петна, които не могат да се отстранят).
- Използвайте само съдове посочени от производителя или които са предназначени за керамични плочи.
- Ако се появят пукнатини върху повърхността на печката, прекъснете всякакви действия и се обърнете към упълномощен сервизен техник.
- Не включвайте печката ако не сте поставили съд върху нея
- Не ползвайте съдове с остра повръхност, понеже можете да повредите печката.
- Не гледайте директно в зоната за приготвяне с халоген (тогава когато не са покрити със съд) тогава когато се нагрява.
- Не слагайте по-тежки съдове от 15 кг. върху отворената врата на фурната и съдове по тежки от 25 кг. върху печката.
- Не ползвайте твърди агенти за почистване или остри метални предмети за почистване на вратата, тъй като може да се издраска повърхноста и, а прозореца може да се напука.
- Не ползвайте продукта при техническа авария, изключете го от източника на захранване с ел. енергия и се обърнете към упълномощен сервизен техник за да го поправи.
- В случай на повреда предизвикана от технически дефект, извадете щепсела от контакта и се обърнете към упълномощен сервизен техник за да отстрани повредата.
- Правилата от инструкциите за употреба трябва да се спазват много стриктно. Не оставяйте човек да ползва уреда ако не знае да работи с него.
- Уредът е проектиран изключително като съоръжение за готвене. Всяко друго негово използване (например за огряване на помещението) не е допустимо и може да бъде опасно.

# ОПИСАНИЕ НА АПАРАТА

1a

1 Бутон за контрол на температурата
2 Бутон за избиране на функцията на фурната
3, 4, 5, 6 Бутон за контрол на зоните за нагряване
7 Индикатора за регулиране на температурата свети в L
8 Индикатора за функциониране на печката свети в R
9 Дръжка за вратата на фурната
10 Шкаф*
11 Стъклокерамична плоча

FCC* - 2a / 2b

Принадлежности към печката – комплект:

3a Тава за хлебни изделия*
3b Тава за печене*
3c Скара за грил (решетка за сушене)
3d Шиш и Вилица на грила*

* по избор

# ИНСТАЛИРАНЕ

**Инсталиране на печката**

- В кухнята не трябва да има влага и трябва да бъде добре проветрена.
- Помещението трябва да бъде оборудвано със система за проветряване за да изкара пушека. Тази система може да бъде съставена от един вентилатор и един ширм. Ширма трябва да се инсталира като се спазват инструкциите на производителя. Уреда трябва да се инсталира така, че да бъдат достъпни всички елементи за контрол.
- Върху използваната покривна повърхност трябва да се нанесе един прилепващ термоустойчив слой (100°C). Той ще предпази деформирането на повърхността. Ако не сте сигурни за издръжливостта на мебела, оставете разтояние от приблизително 2 см покрай уреда. Стената зад уреда трябвада бъде издръжлива на високи температури. По време на ползване, задната част на уреда се нагрява и достига до 50°C над стайната температура.
- Уреда трябва да се постави върху трвърда повърхност, равна (не го поставяйте върху стойка).

**Електрически връзки**

Предупреждение!
Ел. връзки трябва да се осъществят от квалифициран сервизен техник. Не правете промени в системата за захранване с ел. енергия.
Препоръки
Печката е предвидена да функционира на трифазно ел. захранване (400V 3N~50 Hz). При волтаж от 230V. Може да се трансформира в монофазно захранване чрез промяна в кутията за свързване посочено в по-долната таблица. Диаграмата се намира върху капака на кутията за свързване. Не забравйте да изберете подходящ кабел, като се съобразите с типа и мощноста посочени върху етикета с технически данни.

Кабела за свързване трябва да бъде фиксиран в клемата.

Фиг. 4b

**Предупреждение!**

Не забравяйте да свържете защитната мрежа към терминала от кутията за връзки отбелязан с . Захранването с ел. енергия на печката трябва да бъде предвидено с защитно устройство което позволява прекъсване на ел. захранването в случай на авария. Разтоянието между контактите и защитното устройството трябва да е най-малко 3 мм.
Преди да включите печката към източника на захранване трябва да прочетете информацията от етикета с техничесли данни и диаграмата за свързване.

**Монтиране на защитната блокада предпазваща от преобръщане на печката.***

Блокадата се монтира за да предотврати преобръщане на печката. Благодарение на блокадата предпазваща от преобръщане на печката, детето Ви няма да бъде в състояние, когато например се качи на вратата на фурната, да доведе до преобръщане на печката

Фиг. 3z

Печка вис. 850 mm
A = 60 mm
B = 103 mm

Печка вис. 900 mm
A = 104 mm
B = 147 mm

# ИЗПОЛЗВАНЕ

**При първоначално ползване**

- Отстранете амбалажа, извадете всичко от шкафа, почистете вътрешната страна на фурната и на печката.
- Извадете и почистете аксесоарите на фурната с топла вода и течен препарат.
- Включете вентилатора или отворете един прозорец.
- Нагрейте фурната (до температура от 250°C за приблизително 30 минути), отстранете петната и мийте я много внимателно; зоните за нагряване на печката трябва да се нагреят за приблизително 4 минути без да има сложен съд.

**Важно!**
За фурни предвидени с електронен програматор, “0.00” ще започне да свети мигащо, над източниказа за захранване.*
**Програматора трябва да бъде настроен в зависимост от необходимото време. (Виж електронен програматор). В случай, че времето не е програмирано, използването на фурната е невъзможно.**

**Вътрешността на фурната трябва да се почиства само в топла вода и с малко количество течен почистващ препарат.**

**Механичен таймер M***

Таймерът не управлява работата на печката. Това е звуков сигнализатор, припомнящ за необходимостта от извършване на действия по приготвянето на ястията. Интервалът на измерване на времето е от 0 до 60 минути.

Фиг.6a

**Механичен таймер Ms***

Таймерът служи за управление на работата на фурната. Може да се настрои в интервала от 0 до 120 минути. След изтичане на настроеното време се включва звуковият сигнал и фурната автоматично се изключва.
Програмиране – завъртете регулатора по посока на часовниковата стрелка и настройте желаното време.

Фиг.6b

Когато регулаторът е настроен на положение “0”, фурната няма да започне да работи.
Ако нямате намерение да използвате функцията таймер, регулаторът трябва да се настрои на следното положение

Фиг.6c

**Контролиране на зоните за приготвяне на стъклокерамичната печка**
**Избиране на съдовете**

Изберете съд с диаметър на основата, най-малко колкото диаметъра на зоната за приготвяне.
За месо има специална зона от 170 x 265. Не използвайте съдове с вдлъбнато или изпъкнало дъно. Запомнете,че винаги трябва да слагате капак върху съдовете. Препоръчваме ви да ползвате съдове с дебела равна основа.
В случая, в който зоните за приготвяне или съдовете са мръсни, е невъзможно да използвате цялата топлина.

Фиг.6h

**Избиране на нивото на топлина**

Зоните за приготвяне имат различни нива за топлина. Нивото може да се ригулира постепено, чрез завъртане на съответния бутон наляво или надясно. Знаците по края на бутона показват различни нива, достигнати от зоните за нагряване.

Фиг.6g

- МИН. Нагряване
1 Бавно приготвяне, бавно варене на зеленчуци
- Супи, съдове по-големи
2 Бавно печене
- Скара, риба
3 МАКС. Бързо нагряване, бързо приготвяне, печене
0 Спиране

**Преместван, на по- голяма зона за приготвяне**

**Важно!**
Включете само една зона за приготвяне с помоща на бутона като го завъртите в посока на часовниковата стрелка. Ако завъртите бутона в обратна посока можете да го повредите.*

Фиг.6n

С помоща на настройките **0 ● 1 ● 2 ● 3** бутона ще задейства вътрешната зона за приготвяне и това дава възможност за по-лесно контролиране на топлината която нагрява съда. Завъртането на времения бутон в положение набелязано с ще направи така, че външната зона за приготвяне да е включена. От тази точка, можете да контролирате по-лесно количеството температура която нагрява съда от двете зони за приготвяне (вътрешна и външна) а вътрешния бутон ще изключи двете зони за приготвяне след като бутона е в полжение 0.

**Индикатор на зоната за приготвяне**

Ако температурата на зоната за приготвяне надвиши 50°C, това ще бъде сигнализирано от един индикатор, който ще свети за съответната зона. Тогава когато индикатора за температура се включи, той ще предупреди ползвателя за нагорещените зони.
След 5 – 10 минути след спиране на зоната за приготвяне, ще имате нагрята зона, която можете да използвате например за затопляне или да запазите храните топли без да е необходимо да включите друга зона за нагряване.

Фиг.6o - Индикатор зона за приготвяне

* по избор

**Функциите на фурната и използването им**

Фурна с естествена конвекция (конвенционална)

Фурната може да се нагрее ако използвате долния и горния нагревател както и скарата (ако има такава). Фурната може да се контролира с помоща на бутон, който се използва както и вградения бутона заедно с бутона за регулиране на температурата.

Фиг.6i

**Внимание!**
При моделите без скара, знака ⌗ не се намира върху бутона.

**Възможни положения на бутоните**

**Отделно осветление за фурната**
Чрез завъртане на бутона в това положение, осветлението във фурната ще е включено. Използвайте го, например когато искате да почистите вътрешноста на фурната.

**Горния и долния нагревател са включени**
**100-250 °C**
Термостата позволява на ползвателя да настрои температурата на стойност от 100°C и 250°C. Използвайте фурната когато искате да опечете нещо.

**Включен грил**
Когато бутона е в това положение, става възможно запичането на храните които са сложени на скарата.

**Горния нагревател е включен**
Когато бутона е в това положение, фурната загрява с помоща на горния нагревател. Той се използва вече към края когато печем отгоре.

**Долния нагревател е включен**
Когато бутона е в това положение, фурната загрява с помоща на долния нагревател. Той се използва вече към края когато печем отдолу.

**Включване и спиране на фурната**

За да включите фурната трябва да:
- трябва да направите необходимите настройки за функциониране на фурната, температура и начин на загряване.
- Настройте бутона в желаното положение като го завъртите надясно.

Фиг.6z

Включването на фурната е отбелязано с два светлини сигнала, **R** и **L**. **R** сигнал означава, че фурната е включена. Ако **L** светлина угасне, това означава, че температурата е достигнала до зададената настройка. Ако в рецептата е посочено, че продукта трябва да се сложи в загрята фурна, това нещо трябва да се осъществи преди да угасне първи път **L** светлина. Тогава когато печете, **L** светлина ще се включи и изключи времено (за да подържа температурата във вътрешноста на фурната). **R** сигнал може да се включи тогава когато бутона се намира в положение "вътрешно осветяване на фурна".
Спиране на фурната – за да спрете фурната, завъртете бутона в положение "0", като завъртите надясно. Светлината ще изгасне.

**Функциите на фурната и използването им**

**Фурна с естествена конвекция (конвенционална)**

Фурната може да се нагрее ако използвате долния и горния нагревател както и скарата. Фурната може да се контролира с помоща на бутона за функции – за да се настрои определена функция трябва да завъртите бутона в желаното положение,
както и бутона за регулиране на температурата - за да се настрои определена функция трябва да завъртите бутона в желаното положение.

Фиг.6j
Фиг. 6k

Фурната ще се включи чрез натискане на двата бутона в положение "●"/"0".

Внимание!
Тогава когато избирате която и да е функция за нагряване (включване на нагревател, и.т.н.) фурната ще се включи след като бъде избрана температурата с помоща на бутона за регулиране на температурата.

## Возможные положения ручки

**Самостоятелно осветление на фурната**
Когато бутона е в тази позиция се запалва осветлението на камерата на фурната.

**Включена скара**
"Повърхностната" скара се използва при печене на малки порции месо: стекове, шницели, риби, тост, салам, принцеси (дебелината на печените ястия не може да е по-голяма от 2-3 см, по време на печенето трябва да обърнете ястието на другата страна)

**Включен горен нагревател**
Тази позиция на бутона позволява на реализирането на нагряване на фурната само от горния нагревател. Използва се при припичането на ястието отгоре, допълнително припичане.

**Включен долен нагревател**
Тази позиция на бутона позволява на реализирането на нагряване на фурната само от долния нагревател. Използва се при припичане на сладкиши отдолу (например сладкиши с плънка от плодове, „мокри" сладкиши и други).

**Включени горен и долен нагревател**
Когато бутона е в тази позиция фурната се нагрява по конвенционален начин. Този начин е подходящ за печене на сладкиши, меса, риби, хляб, пица (задължително е предварителното нагряване на фурната и използването на тъмни тави) печене на едно ниво.

**Сигналната лампа**

Фиг.6z

Включването на фурната е отбелязано с два светлини сигнала, **R** и **L**. **R** сигнал означава, че фурната е включена. Ако **L** светлина угасне, това означава, че температурата е достигнала до зададената настройка. Ако в рецептата е посочено, че продукта трябва да се сложи в загрята фурна, това нещо трябва да се осъществи преди да угас-

не първи път **L** светлина. Тогава когато печете, **L** светлина ще се включи и изключи времено (за да подържа температурата във вътрешноста на фурната). **R** сигнал може да се включи тогава когато бутона се намира в положение “вътрешно осветяване на фурна”.

**Фурна с автоматично циркулиране на въздуха (включва вентилатор)**

Фурната може да се нагрее ако използвате долния и горния нагревател както и скарата. Фурната може да се контролира с помоща на бутона за функции – за да се настрои определена функция трябва да завъртите бутона в желаното положение,

Фиг.6l

както и бутона за регулиране на температурата - за да се настрои определена функция трябва да завъртите бутона в желаното положение.

Фиг.6k

Фурната може да бъде изключена с настройването на двата бутона в позицията„ •” / „0”.

**Внимание!**
Тогава когато избирате която и да е функция за нагряване (включване на нагревател, и.т.н.) фурната ще се включи след като бъде избрана температурата с помоща на бутона за регулиране на температурата.

**0** **Липса на настройки**

**Самостоятелно осветление на фурната**
Когато бутона е в тази позиция се запалва осветлението на камерата на фурната.

**Бързо нагряване**
Включен горен нагревател, тостер, вентилатор. Използва се за предварително нагряване на фурната.

**Размразяване**
Включен само вентилатор, без използване на нито един от нагревателите.

**Вентилатор и включена комбинирана скара**
Тогава когато бутона е в това положение, фурната включва функцията комбинира скара и вентилатор. Тази функция ускорява процеса на пържене и подобрява вкуса на храната. Ползвайте скарата когато е затворена вратата на фурната.

**Усилен грил (Supergrill)**
Включването на функцията „усилен грил’’ дава възможност за печене на грил с едновременно включен горен нагревател. Тази функция позволява на получаването на по-висока температура в горната част на работното пространство на фурната, което води до по-силно припичане на ястията, позволява също на печене на по-големи порции.

**Включена скара**
“Повърхностната” скара се използва при печене на малки порции месо: стекове, шници, риби, тост, салам, принцеси (дебелината на печените ястия не може да е по-голяма от 2-3 см, по време на печенето трябва да обърнете ястието на другата страна)

**Включен долен нагревател**
Тази позиция на бутона позволява на реализирането на нагряване на фурната само от долния нагревател. Използва се при припичане на сладкиши отдолу (например сладкиши с плънка от плодове, „мокри” сладкиши и други).

**Включени горен и долен нагревател**
Когато бутона е в тази позиция фурната се нагрява по конвенционален начин. Този начин е подходящ за печене на сладкиши, меса, риби, хляб, пица (задължително е предварителното нагряване на фурната и използването на тъмни тави) печене на едно ниво.

**Включен вентилатор и долен и горен нагревател.**
Когато бутона е в тази позиция, фурната реализира функцията сладкиш/хляб. Конвенционална фурна с вентилатор (препоръчва се по време на печене).

**Сигналната лампа**

Фиг.6z

Включването на фурната е отбелязано с два светлини сигнала, R и L. R сигнал означава, че фурната е включена. Ако L светлина угасне, това означава, че температурата е достигнала до зададената настройка. Ако в рецептата е посочено, че продукта трябва да се сложи в загрята фурна, това нещо трябва да се осъществи преди да угасне първи път L светлина. Тогава когато печете, L светлина ще се включи и изключи времено (за да подържа температурата във вътрешноста на фурната). R сигнал може да се включи тогава когато бутона се намира в положение “вътрешно осветяване на фурна”.

**Фурна с автоматично въртене на въздуха (включва вентилатор**
**и загряващ елемент с ултра вентилатор)**
Фурната може да се загрява с помощта на елементите за загряване на горното и долното ниво, на скара и на загряващия елемент с ултравентилатор. Използването на фурната е контролирано с помощта на бутона за функции – за настройване на функция, трябва да въртите бутона на избраната позиция, и на бутона за регулиране на температурата
– за настройване на желаната функция трябва да въртите бутона на избраната позиция.

Фиг.6m

Фиг.6k

Фурната може да бъде изключена с настройването на двата бутона в позицията„ •” / „0”.

**Внимание!**
Тогава когато избирате която и да е функция за нагряване (включване на нагревател, и.т.н.) фурната ще се включи след като бъде избрана температурата с помоща на бутона за регулиране на температурата.

**0** **Липса на настройки**

**Самостоятелно осветление на фурната**
Когато бутона е в тази позиция се запалва осветлението на камерата на фурната.

**Бързо нагряване**
Включен горен нагревател, тостер, вентилатор. Използва се за предварително нагряване на фурната.

**Размразяване**
Включен само вентилатор, без използване на нито един от нагревателите.

**Вентилатор и включена комбинирана скара**
Тогава когато бутона е в това положение, фурната включва функцията комбинира скара и вентилатор. Тази функция ускорява процеса на пържене и подобрява вкуса на храната. Ползвайте скарата когато е затворена вратата на фурната.

**Усилен грил (Supergrill)**
Включването на функцията „усилен грил'' дава възможност за печене на грил с едновременно включен горен нагревател. Тази функция позволява на получаването на по-висока температура в горната част на работното пространство на фурната, което води до по-силно припичане на ястията, позволява също на печене на по-големи порции.

**Включена скара**
“Повърхностната” скара се използва при печене на малки порции месо: стекове, шницели, риби, тост, салам, принцеси (дебелината на печените ястия не може да е по-голяма от 2-3 см, по време на печенето трябва да обърнете ястието на другата страна)

**Включен долен нагревател**
Тази позиция на бутона позволява на реализирането на нагряване на фурната само от долния нагревател. Използва се при припичане на сладкиши отдолу (например сладкиши с плънка от плодове, „мокри” сладкиши и други).

**Включени горен и долен нагревател**
Когато бутона е в тази позиция фурната се нагрява по конвенционален начин. Този начин е подходящ за печене на сладкиши, меса, риби, хляб, пица (задължително е предварителното нагряване на фурната и използването на тъмни тави) печене на едно ниво.

**Включена циркулация на горещ въздух**
При тази позиция на бутона се включва циркулацията на горещия въздух във вътрешността на камерата на фурната. Въздухът се премества благодарение на термо вентилатора разположен на централно място на задната стена на камерата на фурната. В сравнение с конвенционалното печене, при тази функция се използват по-ниски температури за печене.

Използването на този начин на печене позволява на равномерно разпределяне на горещия въздух около печеното ястие.

**Включен вентилатор и долен и горен нагревател.**
Когато бутона е в тази позиция, фурната реализира функцията сладкиш/хляб. Конвенционална фурна с вентилатор (препоръчва се по време на печене).

**Включен горещ въздух и долен нагревател**
При тази позиция на бутона фурната реализира функцията горещ въздух и включен долен нагревател, което води до повишаване на температурата от долната страна на ястието.

**Сигналната лампа**

Фиг.6z

Включването на фурната е отбелязано с два светлини сигнала, **R** и **L**. **R** сигнал означава, че фурната е включена. Ако **L** светлина угасне, това означава, че температурата е достигнала до зададената настройка. Ако в рецептата е посочено, че продукта трябва да се сложи в загрята фурна, това нещо трябва да се осъществи преди да угасне първи път **L** светлина. Тогава когато печете, **L** светлина ще се включи и изключи времено (за да подържа температурата във вътрешноста на фурната). **R** сигнал може да се включи тогава когато бутона се намира в положение “вътрешно осветяване на фурна”.

**Използване на скарата***

Процеса на печене се осъществява с помоща на инфрачервени лъчи отправени към съда от нагорещения нагревател на скарата.

За да включите скарата трябва да:
- Настроите бутона за функции в положение обозначено
- Загрейте фурната приблизително 5 минути (вратата на фурната да е затворена).
- Сложете тавата на подходящо ниво за приготвяне, а ако печете върху скарата сложете на по ниско ниво друга тава за събиране на остатъци (под грила).
- Фиксирайте защитното устройство на бутоните и затворете вратата на фурната.

**При печене с помоща на функцията и комбинираната скара, температурата трябва да е настроена на 210°C, но функцията скара с вентилатор трябва да бъде настроена на максимална температура от 190°C.**

**Внимание!**
Печенето става при затворена вратичка на фурната.
Когато използвате нагревателя за препичане, елементите на печката се нагряват.
Препоръчва се да не се допускат деца до фурната.

**Използване на грила***

Грилът дава възможност за въртене при приготвянето на печени ястия във фурната. Служи най-вече за печене на птици, шишчета, наденички и др. подобни. Включването и изключването на въртенето на грила става заедно с включването и изключването на функцията за печене. При използването на тези функции по време на печене могат да възникнат временни прекъсвания във въртенето на грила или смяна на посоката на въртене. Това не влияе върху функционалността и качеството на печене.

Внимание!
Грилът няма отделен регулатор за управление.
Печенето трябва да се извършва при леко отворена вратичка на фурната с поставен предпазител на регулаторите.

Приготвяне на ястия на грил:

(виж рисунките):
- сложете хранителните продукти на шиша на грила и я закрепете с помощта на вилиците,
- сложете рамката на грила във фурната на работно ниво 3 броено от долу,
- края на шиша на грила пъхнете в задвижващия вал, обърнете внимание улея на металната част на дръжката на грила да се опира върху рамката
- развъртете дръжката
- пъхнете тавата на най-ниското ниво на фурната и затворете вратичката

Фиг.6у

* по избор

## ПРИГОТВЯНЕ ВЪВ ФУРНАТА – ПРАКТИЧНИ СЪВЕТИ

**Печене**

- Препоръчваме използването на тавите доставени заедно с печката.
- Можете да използвате и други съдове, които трябва да се поставят върху рафта за сушене; за предпочитане е да използвате черни тави, тъй като са по - добър проводник на топлина и скъсяват времето за приготвяне..
- Тавите с лъскава повърхност не се препоръчват тогава когато използвате конвенционалния метод за нагряване (долен и горен нагревател). Долната част на сладкиша ще изгори.
- Тогава когато ползвате функцията на вентилатор ултра, не е необходимо да нагрявате предварително фурната, за друг тип нагряване трябва да се загрее предварително фурната преди да се постави сладкиша.
- Преди да извадите сладкиша от фурната, проверете дали е опечен с помощта на клечка (ако сладкиша е готов, клечката трябва да е чиста и суха след като я извадите от сладкиша).
- След като спрете фурната, трябва да оставите сладкиша вътре за 5 минути.
- Температурата използвана при вентилатор ултра е приблизително 20 – 30 градуса по-голяма отколкото при нормално приготвяне (тогава когато използвате долния и горния нагревател).
- Параметрите на печене са показани в таблица те са приблизителни и могат да се поправят като се осланяте на собствения опит и желания.
- Ако информацията от рецептата е различна от стойностите посочени в инструкциите за употреба, спазвайте тези от инструкциите за употреба.

**Запичане на месото**

- Можете да приготвите парчета месо по-големи от 1 кг. във фурната, но тези които са по-малки могат да се приготвят върху печката.
- Използвайте термоустойчиви съдове тогава когато приготвяте месо във фурна, с дръжки които са също устойчиви на високи температури
- Когато приготвяте месо на нивото за изсушаване или на скарата, препоръчваме Ви да поставите на най-ниското ниво една тава с вода.
- По време на приготвяне на месото, то трябва да се обръща и да се сипе собствения му сос върху него или да се сипе гореща вода със сол – не сипвайте студена вода върху месото.

Конвенционална фурна (долен нагревател + горен нагревател)

| Вид на печеното ястие | Функция на фурната | Температура (°C) | Ниво | Време [минути] |
|---|---|---|---|---|
| Бишкот | | 160 - 200 | 2 - 3 | 30 - 50 |
| Кекс с мая/ пясъчен кекс | | 160 - 170 [1)] | 3 | 25 - 40 [2)] |
| Пица | | 220 - 240 [1)] | 2 | 15 - 25 |
| Риба | | 210 - 220 | 2 | 45 - 60 |
| Говеждо | | 225 - 250 | 2 | 120 - 150 |
| Свинско | | 160 - 230 | 2 | 90 - 120 |
| Пиле | | 160 - 180 | 2 | 45 - 60 |
| Зеленчуци | | 190 - 210 | 2 | 40 - 50 |

Посочените стойности на времето са приложими, ако не е посочено друго за незатоплената камера.
За затоплена фурна посочените времена трябва да се съкратят с около 5-10 минути.

[1)] Затоплете празната фурна

[2)] Посочените времена се отнасят за печени ястия в малки форми

Забележка: Посочените в таблицата параметри са ориентировъчни и могат да бъдат коригирани в зависимост от собствения опит и кулинарните предпочитания на потребителя.

# ПРИГОТВЯНЕ ВЪВ ФУРНАТА – ПРАКТИЧНИ СЪВЕТИ

Фурна с принудителна циркулация на въздуха (долен нагревател + горен нагревател + вентилатор)

| Вид на печено-то ястие | Функция на фурната | Температура (°C) | Ниво | Време [минути] |
|---|---|---|---|---|
| Бишкот | | 160 - 200 | 2 - 3 | 30 - 50 |
| Бишкот | | 150 | 3 | 25 - 35 |
| Кекс с мая/ пясъчен кекс | | 160 - 170 [1)] | 3 | 25 - 40 [2)] |
| Кекс с мая/ пясъчен кекс | | 155 - 170 [1)] | 3 | 25 - 40 [2)] |
| Пица | | 220 - 240 [1)] | 2 | 15 - 25 |
| Риба | | 210 - 220 | 2 | 45 - 60 |
| Риба | | 190 | 2 - 3 | 60 - 70 |
| Наденички | | 210 | 4 | 14 - 18 |
| Говеждо | | 225 - 250 | 2 | 120 - 150 |
| Свинско | | 160 - 230 | 2 | 90 - 120 |
| Пиле | | 180 - 190 | 2 | 70 - 90 |
| Пиле | | 160 - 180 | 2 | 45 - 60 |
| Зеленчуци | | 190 - 210 | 2 | 40 - 50 |
| Зеленчуци | | 170 - 190 | 3 | 40 - 50 |

Посочените стойности на времето са приложими, ако не е посочено друго за незатоплената камера. За затоплена фурна посочените времена трябва да се съкратят с около 5-10 минути.

[1)] Затоплете празната фурна

[2)] Посочените времена се отнасят за печени ястия в малки форми

Забележка: Посочените в таблицата параметри са ориентировъчни и могат да бъдат коригирани в зависимост от собствения опит и кулинарните предпочитания на потребителя.

# ПРИГОТВЯНЕ ВЪВ ФУРНАТА – ПРАКТИЧНИ СЪВЕТИ

Фурна с принудителна циркулация на въздуха (нагревател за готвене с вентилатор + вентилатор)

| Вид на печено-то ястие | Функция на фурната | Температура (°C) | Ниво | Време [минути] |
|---|---|---|---|---|
| Бишкот | | 160 - 200 | 2 - 3 | 30 - 50 |
| Кекс с мая/ пясъчен кекс | | 160 - 170 [1)] | 3 | 25 - 40 [2)] |
| Кекс с мая/ пясъчен кекс | | 155 - 170 [1)] | 3 | 25 - 40 [2)] |
| Пица | | 200 - 230 [1)] | 2 - 3 | 15 - 25 |
| Риба | | 210 - 220 | 2 | 45 - 60 |
| Риба | | 160 - 180 | 2 - 3 | 45 - 60 |
| Риба | | 190 | 2 - 3 | 60 - 70 |
| Наденички | | 210 | 4 | 14 - 18 |
| Говеждо | | 225 - 250 | 2 | 120 - 150 |
| Говеждо | | 160 - 180 | 2 | 120 - 160 |
| Свинско | | 160 - 230 | 2 | 90 - 120 |
| Свинско | | 160 - 190 | 2 | 90 - 120 |
| Пиле | | 180 - 190 | 2 | 70 - 90 |
| Пиле | | 160 - 180 | 2 | 45 - 60 |
| Пиле | | 175 - 190 | 2 | 60 - 70 |
| Зеленчуци | | 190 - 210 | 2 | 40 - 50 |
| Зеленчуци | | 170 - 190 | 3 | 40 - 50 |

Посочените стойности на времето са приложими, ако не е посочено друго за незатоплената камера. За затоплена фурна посочените времена трябва да се съкратят с около 5-10 минути.

[1)] Затоплете празната фурна

[2)] Посочените времена се отнасят за печени ястия в малки форми

Забележка: Посочените в таблицата параметри са ориентировъчни и могат да бъдат коригирани в зависимост от собствения опит и кулинарните предпочитания на потребителя.

# ПОЧИСТВАНЕ И ПОДДРЪЖКА

Чрез всекидневно почистване и поддръжка на печката ще предпазите уреда от повреда при функциониране.
Преди да почистите печката, тя трябва да бъде спряна а бутоните да са в положение “●”/“0” . Не почиствайте печката ако не е напълно изтинала.

**Стъклокерамична плоча**

- Печката трябва да да се чисти след всяко използване. Почистете печката докато е топла, ако е възможно (след като индикатора за зона изгасне ).
  Предотвратете замърсяването на печката и по специално с течности, които са преляли.
- Когато чистите не използвайте абразивни препарати, като пудра за почистване, която съдържа абразиви, абразивни частици, телена четка и т. н. Те могат да издраскат повърхността на плочата, и по този начин да причинят повреда.
  Не използвайте препарат за почист ване “Cillit” при чистене на фурната.
- При по големи замърсени участъци, които се почистват много трудно, можете да ползвате специално стъргало; внимавайте да не повредите рамка на плочата..

Фиг.7 - Специална стъргалка за почистване

Внимание! Металното ножче трябва да се пази като му се сложи капак (бутнете с голения пръст). Можете да се раните тогава когато използвате този предмет – пазете го от децата.

- Препоръчване използването на меки препарати за почистване и течни за отстраняването на мазнини.
  По принцип се препоръчват специални препарати за почистване, COLLO Luneta, Sidol Stahlglanz, Stahl-Fix за измиване и почистване и Cera-Fix за поддръжка. В случай, че не намерите тези продукти можете да използвате топла вода с течен препарат или препарат за почистване на мивки от нераждаема стомана.

**Фурна**

- Фурната трябва да се чисти след всяко използване. Тогава когато я почиствате, светнете вътрешното осветление, за да виждате по-добре.
- Вътрешноста на фурната трябва да се почиства само с топла вода и много малко течен препарат.
- Почистване с пара:*

- Сипете 250мл. Вода (1 чаша) в един съд и го сложете на най-долното ниво.
- Затворете вратата на фурната
- Настройте температурата на 50°C а бутона за функции в положение за нагряване на долен нагревател.
- Загрейте вътрешноста на фурната за 30 минути.
- Отворете вратата на фурната, изтрийте вътрешноста с помоща на кърпа или гъба и измийте с топла вода и течен препарат.
  Внимание! Влагата или мръсната вода под печката може да се е образувала при почистването с пара.

- След почистване на вътрешноста на фурната, изтрийте за да изсъхне.

Внимание!
Не трябва да използвате абразивни продукти за почистване и поддръжка на предното стъклено табло.

**Смяна на лампата на фурната**

**За да се предпазите от токов удар, осигурете се, че уреда е спрян преди да смените лампата.**

- Настройте всички бутони за контрол в положение“●”/“0” и извадете щепсела от контакта за захранване.
- Отвъртете и измийте горната част на лампата, след това я изтрийте.
- Отвъртете лампата и поставете друга – лампа, която издържа на по-висока температура (300°C) със следните параметри:
  - Волтаж 230 V
  - Мощност 25 W
  - Резба E14.

Лампа за фурна - Фиг. 9

- Завъртете лампата и се осигурете, че е фиксирана добре.
- Завъртете на място капака.

**Смяна на халогенната лампа на осветлението на фурната***

**С цел да се предотврати опасността от токов удар, преди смяна на халогенната лампа трябва да се уверите, дали уредът е изключен.**

- Настройте всички бутони за контрол в положение“●”/“0” и извадете щепсела от контакта за захранване.
- Отвъртете и измийте горната част на лампата, след това я изтрийте.
- Извадете халогенната лампа, като я изтеглите отдолу с помощта на кърпа или хартия, при необходимост халогенната лампа да се смени с нова G9
  -напрежение 230V
  -мощност 25W
- Прецизно поставете халогенната лампа в гнездото.
- Монтирайте плафониерата на лампата

Лампа за фурна - Фиг. 9а

**Забележка: Трябва да внимавате, да не докосвате халогенната лампа директно с пръсти!**

* по избор

**Отстраняване на страничните опорни елементи за тавите***
Фурните, маркирани с буква D са предвидени с леко отстраними опорни елементи (странични рафтове*). За тяхното отсраняване, дръпнете челното
устройство, след това наклонете опорния елемент и го отстранете от задното устройство.
Фиг. 10

Духовки, обозначенные буквами Dp*, оборудованы в нержавеющие телескопические (раздвижные) направляющие, прикреплённые к проволочным проводникам. Направляющие следует вынимать и мыть вместе с проволочными проводниками. Перед размещением на них противеней, следует их выдвинуть (если духовка нагрета, проводники надо выдвинуть, зацепив задним краем противеня за буфера, которые находятся в передней части проводников) и затем ввести вместе в противенем.
Фиг. 10a

**Периодична проверка**

Освен почистването на печката, трябва да:

- Направите периодична проверка на елементите за контрол и на зоните за приготвяне. След изтичане на гранционния период, трябва да се обърнете към упълномощен сервизен техник за да провери печката, най-малко един път на 2 години.
- Отстранете всякаква повреда,
- Направете периодична поддръжка на зоните за приготвяне на печката.

**Внимание!**
Всички поправки и дейности трябва да се извършат от упълномощен сервизен техник или сервизен център.

Извадете вратата

За да имате по лесен достъп при почистване на вътрешната част на фурната, можете да свалите вратата. Така, че трябва да наклоните устройството за подържане на вратата, повдигнете и дръпнете към вас (Фиг. 12A). За да сложите вратата на място,
направете същото нещо, но обратно. Осигурете се, че пантите са фиксирани правилно. След фиксиране на вратата, защитното устройство траябва да се свали отново много внимателно. Ако не е нагласено, може да се повредят пантите при отваряне на вратата.

Фиг 12A - Наклоняване на защитното устройство на пантите

Изваждане на вътрешното стъкло*

1. С помощта на плоска отверка свалете горната лайсна на вратата, деликатно избутвайки я от двете страни (фиг. 12B).
2. Извадете горната лайсна на вратата (фиг.12B, 12C)
3. Извадете вътрешното стъкло от прикрепването (в долната част на вратата)- фиг 12D, 12D1.
4. Измийте стъклото с топла вода и малко почистващ препарат. За да монтирате отново стъклото постъпете по обратния ред. Гладката част на стъклото трябва да се намира отгоре.
   Внимание! Не натискайте едновременно горната лайсна от двете страни на вратата. За да монтирате правилно горната лайсна на вратата, първо трябва да постави левия край на лайсната на вратата, и в десния край натиснете, докато не чуете «щракване». След това натиснете лайсната от лявата страна докато не чуете «щракване».

фиг. 12D - Изваждане на вътрешното стъкло.
3 стъкло.
фиг. 12D1 - Изваждане на вътрешното стъкло.
2 стъкло.

# КАКВО ТРЯБВА ДА НАПРАВИТЕ ПРИ СПЕШЕН СЛУЧАЙ

При спешен случай, трябва да:
- Спрете всички функционални зони на печката
- Извадете захранващия кабел от контакта
- Обърнете се към упълномощен сервизен техник
- Малките грешки могат да се остранят, като прегледате инструкциите посочени в долната таблица. Преди да се обърнете към сервизен център, проверете следните точки от таблицата.

* по избор

## КАКВО ТРЯБВА ДА НАПРАВИТЕ ПРИ СПЕШЕН СЛУЧАЙ

| ПРОБЛЕМ | ПРИЧИНА | ДЕЙСТВИЕ |
|---|---|---|
| 1. Уреда не работи. | Не се захранва | Проверете защитното табло, ако има изгорял бушон, сменете го. |
| 2. Върху дисплея е зобразено “0:00”. | Уреда е изключен от източника на захранване или е прекъснато времено електрическото захранване. | Виж какъв тип е ел. захранването (виж използване на програматор) |
| 3. Осветлението във фурната не работи | Лампата е изгоряла или не е затегната добре. | Затегнете лампата или я сменете (Виж “Почистване и поддръжка”) |

## ТЕХНИЧЕСКИ ДАННИ

| | |
|---|---|
| Волтаж | 230V/400V ~ 50Hz |
| Мощност | Максимално 8,7 kW |
| Размерина печката (IxLxA) | 85/50/60 см |
| Спазва законите UE | Стандарт EN 60335-1, EN 60335-2-6 |

# POŠTOVANI KORISNIČE

Šporet je posebno jednostavan za upotrebu i izuzetno efikasan. Nakon što pročitate uputstvo za upotrebu, rukovanje šporetom će biti lako. Pre nego što je upakovan napustio proizvodnju, šporet je temeljno testiran na bezbednost i funkcionalnost. Pre nego što počnete da ga upotrebljavate, s pažnjom pročitajte uputstvo za upotrebu. Pažljivo sledeći ove instrukcije, moćićete da izbegnete bilo kakve probleme pri korišćenju uređaja. Važno je da uputstvo za upotrebu čuvate na sigurnom mestu, tako da ga možete konsultovati bilo u koje vreme. Neophodno je da pažljivo sledite instrukcije iz uputstva u cilju sprečavanja mogućih nezgoda.

**СОДЕРЖАНИЕ**


| | |
|---|---|
| **POŠTOVANI KORISNIČE** | **55** |
| **KAKO DA UŠTEDITE ENERGIJU** | **55** |
| **BEZBEDNOSNE INSTRUKCIJE** | **56** |
| **OPIS UREĐAJA** | **58** |
| **INSTALACIJA** | **59** |
| **RAD** | **60** |
| **PEČENJE U RERNI-PRAKTIČNI SAVETI** | **65** |
| **ČIŠĆENJE i ODRŽAVANJE** | **68** |
| **PEČENJE U RERNI-PRAKTIČNI SAVETI** | **69** |
| **TEHNIČKI PODACI** | **70** |


## KAKO DA UŠTEDITE ENERGIJU

Svako ko pravilno upotrebljava energiju ne štedi samo novac, već i savesno učestvuje u očuvanju životne sredine. Stoga čuvajte el.energiju! Na ovaj način to možete učiniti:

- Koristite pravo posuđe za kuvanje.
  Šerpe i tiganji sa ravnim duplim dnom će vam omogućiti da uštedite i do 1/3 el.energije. Imajte na umu da nekorišćenjem poklopca četiri puta povećavate utrošak el.energije!
- Koristite posuđe čiji prečnik dna odgovara veličini ringle. Šerpa nikada ne sme biti manja od veličine ringle koju koristite.
- Održavajte ringle i dno šerpi čistim. Nečistoća sprečava raspodelu toplote – jako skoreli ostaci hrane često se moraju uklanjati jedino proizvodima koji su štetni za životnu sredinu.
- Ne otklapajte šerpu previše često (ako nadgledate jelo nikada neće pokipeti!). Ne otvarajte bespotrebno i često vrata rerne.
- Isključujte rernu u pravom trenutku i iskoristite preostalu toplotu. Kada kuvanje traje duže vreme, isključite grejne zone 5-10 minuta pre kraja procesa i time ćete uštedeti i do 20% el.energije.
- Rernu upotrebljavajte samo za pripremanje većih količina hrane. Meso do 1 kg se može mnogo ekonomičnije pripremati u tiganju na ploči šporeta.
- Iskoristite preostalu toplotu iz rerne.
  Ako trajanje pripremanja hrane traje duže od 40 minuta, isključite rernu 10 minuta pre kraja vremena.
- Važno! Kada koristite tajmer, podesite odgovarajuće kraće vreme kuvanja, u skladu sa tim koliko se jelo priprema.
- Uverite se da su vrata rerne dobro zatvorena.
  Toplota može izlaziti preko naslaga na zaptivci vrata.
  Sve naslage odmah očistite.
- Ne postavljajte šporet u neposrednoj blizini frižidera/ zamrzivača.
  Utrošak energije bespotrebno raste.

**OTPAKIVANJE**
Uređaj je tokom transporta zaštićen od oštećenja ambalažom. Nakon otpakivanja, molimo da zaštitnu ambalažu odložite na način da ne predstavlja štetu za životnu sredinu. Svi materijali koji su upotrebljeni za ambalažu su bezopasni za životnu sredinu i mogu se reciklirati 100%, a obeleženi su odgovarajućim simbolom. Napomena! Materijali za pakovanje (polietilenske vreće, delovi od polistirena itd.) se prilikom otpakivanja moraju držati van domašaja dece.

**ODLAGANJE UREĐAJA**
Kada odlažete uređaj, ne bacajte ga u kontejnere sa običnim gradskim smećem. Umesto toga, odložite ga u centar za recikalažu električnog i elektronskog otpada. Na uređaj, uputstvo za upotrebu ili ambalažu je stavljen odgovarajući simbol.
Uređaj je sačinjen od materijala koji se mogu reciklirati i imaju obeležje koje se na to odnosi. Recikliranjem materijala ili drugih delova dotrajalog uređaja, dajete značajan dopinos zaštiti životne sredine.
Informišite se u lokalnoj nadležnoj službi o odgovarajućim centrima za odlaganje dotrajalih uređaja.

**Pažnja.** Uređaj i njegovi dostupni delovi se greju tokom upotrebe. Posebnu pažnju obratiti na mogućnost dodira grejaćih elemenata. Deca ispod 8 godine života trebala bi da se drže što dalje od uređaja, ako nisu pod stalnim nadzorom.

Ovaj uređaj mogu da koriste deca od 8 godine života i starija; osobe sa fizičkim, senzorskim i mentalnim ograničenjima; osobe bez iskustva i znanja, ako su pod nadzorom ili postupaju prema instrukciji za upotrebu uređaja koju im objašnjava osoba odgovorna za njihovu bezbednost. Paziti da se deca ne igraju sa opremom. Deca bez nadzora ne bi trebala da čiste i opslužuju uređaj.

**Pažnja.** Kuvanje bez kontrole prisutnosti masnoće i ulja na kuhinjskoj ploči može da bude opasno i da dovede do požara.

NIKAD ne pokušavaj da gasiš požar vodom. Isključi uređaj i prekrij plamen, na primer poklopcem ili nezapaljivom tkaninom.

**Pažnja.** Ako je površina napuknuta, isključiti struju ciljem izbegavanja mogućnosti električnog udara.

**Pažnja.** Ako je površina napuknuta, isključiti struju ciljem izbegavanja mogućnosti električnog udara.

Uređaj postaje veoma topao prilikom rada. Povedite računa da ne pipate zagrejane delove unutar rerne.

Kada upotrebljavate uređaja , dostupni delovi rerne mogu postati veoma topli.Preporučujemo da decu držite van domašaja rerne.

**Pažnja.** Ne koristiti hrapava sredstva za čišćenje ili oštre metalne predmete za čišćenje stakla vrata, jer mogu da izgrebu površine, što može da prouzrokuje pucanje stakla.

**Pažnja.** Da biste izbegli mogućnost strujnog udara, pre nego što počnete da menjate sijalicu proverite da li je uređaj isključen.

Za čišćenje uređaj zabranjena je upotreba opreme za čišćenje parom.

# BEZBEDNOSNE INSTRUKCIJE

- Decu držite podalje od uređaja. Kada su u direktnom kontaktu sa uključenim uređajem, može doći do opekotina.
- Vodite računa da delovi kućnih aparata, uključujući i napojni kabl ne dodiruju zagrejanu rernu ili ploču jer njihov izolacioni materijal obično nije otporan na visoke temperature.
- Ne ostavljajte uređaj bez nadzora kada pržite. Ulja i masti se mogu zapaliti zbog pregrejavanja ili kipljenja.
- Ne dozvolite da se ploča uprlja i sprečite da tečnosti kipe po površini ploče. To se posebno odnosi na šećer koji može izazvati reakciju na keramičkoj ploči i prouzrokovati nepopravljive štete. Sve iskipele sadržine treba očistiti istog momenta.
- Ne stavljajte posude sa mokrim dnom na zagrejane grejne zone jer to može prouzrokovati nepopravljive promene na ploči (mrlje koje se ne mogu očistiti).
- Koristite posude koje preporučuje proizvođač, koje su namenjene za upotrebu na keramičkim pločama.
- Ako se bilo kakva oštećenja, doboke ogrebotine, naprsline ili pukotine pojave na keramičkoj ploči, odmah prestanite sa upotrebom šporeta i pozovite ovlašćeni servis.
- Ne uključujte šporet dok ako na njemu nema posude.
- Ne upotrebljavajte posude sa oštrim ivicama jer mogu oštetiti keramičku ploču.
- Ne gledajte direktno u halogene zone (na kojima nema posude) dok se zagrevaju.
- Ne stavljajte šerpe teže od 15 kg na vrata rerne i teže od 25 kg na ploču.
- Ne koristite gruba sredstva za čišćenje ili oštre metalne predmete da biste očistili vrata, jer se može izgrebati površina i tako doći do lomljenja stakla.
- Ne upotrebljavajte šporet ako ima neki tehnički kvar. Svaki kvar mora biti otklonjen od strane kvalifikovanog i ovlašćenog lica.
- U slučaju bilo kakve nezgode prouzrokovane tehničkim kvarom, isključite uređaj sa napajanja strujom i prijavite kvar servisu kako bi bio otklonjen.
- Striktno se pridržavajte pravila i mera koje sadrži ovo uputstvo. Ne dozvolite nikom ko nije u toku sa ovim uputstvom da rukuje uređajem.
- Uređaj je projektiran isključivo kao uređaj za kuvanje. Svaka druga primena (napr. za grejanje prostorija) je suprotna njegovoj nameni i može stvarati opasnost.

# OPIS UREĐAJA

1a

1 komandno dugme za podešavanje temperature
2 dugme za odabir funkcija rerne
3,4,5,6 komande za grejne zone
7 signalna lampica za temperaturu L
8 signalna lampica – indikator rada šporeta R
9 ručka na vratima rerne
10 fioka*
11 keramička ploča

FCC*: Crt. 2a

Принадлежности към печката – комплект:

3a Поддон для выпечки*
3b Поддон для жарки*
3c Решетка для гриля (решетка для сушки)*
3d Вертел –и вилки*

*opcionalan

**Instalacija šporeta**

- Kuhinja bi trebalo da bude suva i provetrena i da ima efikasan ventilaconi sistem u skladu sa postojećim tehničkim merama.
- Prostorija bi trebalo da ima ventilaconi sistem koji odvodi van kuhinjska isparenja nastala tokom procesa gorenja. Taj sistem bi trebalo da se sastoji od ventilacione rešetke ili aspiratora. Aspiratore treba instalirati u skladu sa uputstvima proizvođača. Šporet postavite na način da omogućite slobodan pristup svim kontrolnim elementima.
- Gornji sloj ili furnir nameštaja mora biti postavljen pomoću lepljive trake otporne na temperaturu 100°C. Time se sprečava deformacija površine ili odvajanje površinskog dela. Ukoliko niste sigurni o otpornosti vašeg nameštaja na visoke temperature, treba da ostavite približno 2 cm slobodnog prostora oko šporeta. Zid iza šporeta bi trebalo da bude otporan na visoke temperature. Tokom rada uređaja, njegova zadnja strana se može zagrejati i do 50°C više od sobne temperature.
- Šporet treba da bude postavljen na čvrstoj, ravnoj podlozi (ne stavljajte ga na postolje).
- Pre nego što počnete da upotrebljavate šporet, prvo ga poravnajte jer je to posebno važno kada se raspodeljuje masnoća u tiganju za prženje. U tu svrhu, prihvatljivo je korišćenje podesivih nožica, ali nakon što uklonite fioku. Domet podešavanja je +/- 5 mm.

**Povezivanje na struju**
Upozorenje!
Električarski radovi bi trebalo da budu izvedeni od strane odgovarajućeg kavalifikovanog i ovlašćenog električara. Nikakve izmene niti svojevoljne prepravke ne smete vršiti kod dovoda struje.

**Uputstva za montažu**
Šporet je predviđen za napajanje trofaznom naizmeničnom strujom (400V 3N~50Hz). Voltaža grejnih elemenata šporeta je 230V. Podešavanje šporeta da radi na monofaznom napajanju je moguće uz pomoć odgovarajućeg premošćavanja u priključnoj kutiji i to prema priključnom dijagramu ispod. Priključni dijagram takođe možete pronaći na poklopcu priključne kutije. Ne zaboravite da žica za povezivanje mora odgovarati tipu veze i ukupnoj snazi šporeta.
Priključni kabl mora biti obezbeđen.

**Upozorenje!**
Ne zaboravite da povežete sigurnosno električno kolo na terminal priključne kutije obeležen ⏚ .
Kod napajanja električnom strujom za šporet mora postojati sigurnosni prekidač koji omogućava da se napajanje strujom prekine u slučaju nužnosti. Rastojanje između radnih kontakata sigurnosnog prekidača mora biti minimum 3 mm.
Pre nego što šporet priključite na napajanje strujom, važno je da pročitate podatke sa natpisne pločice i priključnog dijagrama.

Crt. 4b

**Montiranje blokade koja štiti od prevrtanja kuhinje.***

Blokada je montirana da ne bi došlo do prevrtanja kuhinje. Zahvaljujući blokadi koja štiti od prevrtanja kuhinje, dete ne može da se np. popne na vrata peći i da istim uzrokuje prevrtanje kuhinje.

Crt.3z

Kuhinja vis. 850 mm
A = 60 mm
B = 103 mm

Kuhinja vis. 900 mm
A = 104 mm
B = 147 mm

**Pre prve upotrebe**

- Uklonite ambalažu,
- Lagano (polako) uklonite nalepnice sa vrata rerne vodeći računa da ne pokidate lepljivu traku. Ako na staklu ostane da se vidi neki trag, zagrejte unutrašnjost rerne (pogledajte primer ispod), naprskajte zagrejano staklo sredstvom za čišćenje stakla i prebrišite mekanom krpom.
- Ispraznite fioku, očistite fabričke zaštitne delove iz unutrašnjosti rerne,
- Pribor iz rerne izvadite i operite toplom vodom i sa malo tečnog sapuna,
- Uključite ventilaciju u sobi ili otvorite prozor,
- Zagrejte rernu (do temperature od 250°C, oko 30 min.), uklonite mrlje ako ih ima i pažljivo operite.
- Kada rukujete šporetom, pažljivo sledite bezbednosne instrukcije.

**Važno!**
**K**od rerni koje imaju elektronski programator, na displeju će početi da treperi «0.00» čim izvršite priključivanje na strujno napajanje.*
**Na programatoru podesite tekuće vreme. (Pogledajte Elektronski programator). Ukoliko niste podesili tekuće vreme, rerna neće raditi.**

**Unutrašnjost rerne isključivo treba prati toplom vodom sa malo tečnog sapuna.**

**Hronometar M***

Hronometar ne može kontrolirati korišćenje peća. Čuti ćete zvučni signal koji će javiti zaključak kratkih aktivnosti za pripremu. Vreme može biti određeno od 0 do 60 minute.

Crt.6a

**Mehanički uredjaj za odmeravanje minuta Ms***

Uredjaj za odmeravanje minuta je namenjen za upravljanje radom pećnice. Može se ga programirati u okviru od 0 do 120 minuta. Nakon proteka programiranog vremena uključiće se zvučni signal i pećnica će se automatski isključiti. Programiranje – okretaljku okrenuti u smeru kazaljki na satu i programirati traženo vreme.

Crt.6b

Kada se okretaljka nalazi u poziciji „0" pećnica neće početi sa radom. Ako ne nameravate upotrebljavati funkciju uredjaja za odmeravanje minuta, okretaljku treba staviti u poziciju

Crt.6c

**Kako da koristite grejne zone keramičke ploče Izbor posuđa**

Izaberite sud čiji je prečnik dna u najmanju ruku iste veličine kao grejna zona. Za posude za prženje ima specijalna proširena grejna zona 170 x 265. Ne upotrebljavajte posude sa udubljenim ili ispupčenim dnom. Uvek vodite računa da posudu poklopite odgovarajućim poklopcem. Preporučujemo upotrebu posuda sa debljim, ravnim dnom.
Ako su grejne zone i posude zaprljane, nemoguće je da potpuno iskoristite toplotu.

Crt.6h

**Izbor jačine zagrevanja**
Grejne zone imaju različite nivoe zagrevanja. Jačina zagrevanja se može podešavati postepeno, okretanjem odgovarajućeg dugmeta na desno ili na levo.Oznake na ivici dugmeta pokazuju različite nivoe zagrevanja grejnih zona.

Crt.6g

● MIN. Podgrevanje
1 barenje povrća, lagano kuvanje
● kuvanje supa, većih količina jela
2 lagano prženje
● roštiljanje mesa, ribe
3 MAX. Brzo zagrevanje, brzo kuvanje, prženje.
0 isključeno

**Uključivanje proširene grejne zone**

**Važno!**
Uključujte grejnu zonu jedino okretanjem dugmeta u smeru kazaljke na satu. Ako dugme okrećete u suprotnom smeru, može doći do oštećenja prekidača.*

Crt.6n

Podešavanjem jačina dugmeta radi unutrašnja grejna zona i moguće je ravnomerno kontrolisati količinu toplote koja se raspodeljuje na posudu. Privremenim okretanjem dugmeta na poziciju označenu uključuje se spoljašnja grejna zona. Odatle možete ravnomerno kontrolisati količinu toplote koja se raspodeljuje na posudu sa obe grejne zone (unutrašnje i spoljašnje) – obe grejne zone možete isključiti samo postavljanjem dugmeta na poziciju 0.

**Indikator preostale toplote**

Ako temperatura grejne zone pređe 50°C, to se signalizira preko indikatora koji se pali za tu zonu. Kada se indikator upali, time upozorava lice koje koristi šporet da ne dodiruje zagrejanu zonu.
Nakon 5 do 10 minuta pošto je grejna zona isključena, i dalje ima preostale toplote koja se može iskoristiti npr. za podgrevanje jela ili za održavanje jela toplim, a da pritom ne uključujete neku drugu grejnu zonu.

Crt.6o - Indikator preostale toplote

*opcionalan

**Funkcije rerne i rad.**

Tradicionalna rerna (uobičajen način grejanja)

Rerna se može zagrevati pomoću donjeg i gornjeg grejača, i roštilja (ako ga ima). Rernom se rukuje pomoću jednog dugmeta koje služi za odabir programa i kao regulator temperature.

Crt.6i

**Pažnja!**
Kod modela šporeta koji nemaju roštilj, na dugmetu ne postoji oznaka .

**Moguće pozicije dugmeta**

**Zasebna komanda za svetlo u rerni**
Postavljanjem dugmeta na ovu poziciju pali se svetlo unutar rerne. Upotrebite ga, npr. kada perete unurašnjost rerne.

**Uključeni donji i gornji grejač**
100-250 °C
Termostat omogućava korisniku da podesi temperaturu u opsegu od 100°C do 250°C. Pogodno za pečenje.

**Uključen donji grejač**
Kada je dugme postavljeno na ovu poziciju, rerna se zagreva samo uz pomoć donjeg grejača. Pogodno je kada npr.na kraju želite da zapečete jelo odozdo.

**Uključen gornji grejač**
Kada je dugme postavljeno na ovu poziciju, rerna se zagreva samo uz pomoć gornjeg grejača. Pogodno je kada npr.na kraju želite da zapečete jelo odozgo.

**Uključen je grejač roštilja**
Postavljanjem dugmeta na ovu poziciju, jelo se roštilja na rešetki ili ražnju.

**Uključivanje i isključivanje rerne**

Ako želite da uključite rernu potrebno je da:
- Podesite neophodne uslove rada za rernu, njenu temperaturu i način zagrevanja,
- Podesite dugme na pravu poziciju, okrećući ga na desno.

Crt.6z

Uključivanje rerne se signalizira pomoću dve signalne lampice, upaliće se **R** i **L**.
Kada se upali **R** lampica, znači da rerna radi. Kada se **L** lampica isključi, znači da je u rerni dostignuta podešena temperatura. Ako je po receptu preporučljivo da jelo stavite u zagrejanu rernu, to nemojte uraditi sve dok se po prvi put **L** lampica ne isključi. Kada pečete, **L** lampica će se povremeno uključivati i isključivati (da bi se temperatura unutar rerne održavala). **R** lampica se takođe može uključiti kada je dugme postavljeno na poziciju «osvetljenje u rerni».

**Tradicionalna rerna (uobičajen način grejanja)**

Rerna se može zagrevati pomoću donjeg i gornjeg grejača, kao i roštilja. Rad rerne kontrolišete pomoću dugmeta za odabir funkcija rerne – da biste podesili željenu funkciju, treba da okrenete dugme na tu poziciju,

Crt.6j

što isto važi i za regulator temperature – da biste podesili željenu funkciju, trebalo bi da okrenete dugme na tu poziciju.

Crt. 6k

Rernu možete isključiti postavljanjem oba dugmeta na poziciju „ ● ” / „**0**”.

## Moguća podešavanja dugmeta za odabir funkcija rerne

**Zasebna komanda za svetlo u rerni**
Postavljanjem dugmeta na ovu poziciju pali se svetlo unutar rerne. Upotrebite ga, npr. kada perete unurašnjost rerne.

**Uključen je grejač roštilja**
Postavljanjem dugmeta na ovu poziciju, jelo se roštilja na rešetki.

**Uključen gornji grejač**
Kada je dugme postavljeno na ovu poziciju, rerna se zagreva samo uz pomoć gornjeg grejača. Pogodno je kada npr.na kraju želite da zapečete jelo odozgo.

**Uključen donji grejač**
Kada je dugme postavljeno na ovu poziciju, rerna se zagreva samo uz pomoć donjeg grejača. Pogodno je kada npr.na kraju želite da zapečete jelo odozdo.

**Donji i gornji grejač su uključeni**
Postavljanjem dugmeta na ovu poziciju, rerna se zagreva na uobičajen način.

Рис.6z

Uključivanje rerne se signalizira pomoću dve signalne lampice, upaliće se **R** i **L**.
Kada se upali **R** lampica, znači da rerna radi. Kada se **L** lampica isključi, znači da je u rerni dostignuta podešena temperatura. Ako je po receptu preporučljivo da jelo stavite u zagrejanu rernu, to nemojte uraditi sve dok se po prvi put **L** lampica ne isključi. Kada pečete, **L** lampica će se povremeno uključivati i isključivati (da bi se temperatura unutar rerne održavala). **R** lampica se takođe može uključiti kada je dugme postavljeno na poziciju «osvetljenje u rerni».

**Rerna sa automatskim kruženjem vazduha**
Rerna se može zagrevati pomoću donjeg i gornjeg grejača, kao i roštilja. Rad rerne kontrolišete pomoću dugmeta za odabir funkcija rerne – da biste podesili željenu funkciju, treba da okrenete dugme na tu poziciju.

Рис.6l

što isto važi i za regulator temperature – da biste podesili željenu funkciju, trebalo bi da okrenete dugme na tu poziciju.

Рис.6k

Rernu možete isključiti postavljanjem oba dugmeta na poziciju „ ●" / „0".

**Pažnja!**
Kada birate bilo koju funkciju grejanja (uključivanje grejača itd.), rerna će se uključiti jedino ako je pomoću regulatora za temperaturu podešena temperatura.

**Nezavisna rasveta rerne**
Pomoću podešavanje dugmeta u tom položaju aktiviramo rasvetu komore rerne.

**Brzo zagrejavanje**
Uključeni: gornji grejač, gril i ventilator. Namena – za početno zagrejavanje rerne.

**Odmrzavanje**
Uključen je samo ventilator, bez upotrebe bilo kojeg grejača.

**Uključeni su ventilator i kombinovani roštilj**
Postavljanjem dugmeta na ovu poziciju, rerna aktivira kombinovani roštilj i funkciju ventilatora. Praktično, ova funkcija omogućava da se proces roštiljanja ubrza i poboljšava se ukus jela. Upotrebljavajte roštilj jedino ako su vrata rerne zatvorena.

**Pojačani gril (Supergrill)**
Uključivanje funkcije „pojačanog grila" omogućava prženje pri istovremeno uključenom gornjem grejaču. Ova funkcija omogućava dobijanje povišene temperature u gornjoj radnoj površini rerne, što uzrokuje povećano rumenilo jela i istovremeno omogućava
prženje većih porcija.

**Uključeni gril**
Površinsko „roštiljanje" koristi se za prženje malih porcija mesa: stek, šnicla, ribe, tost, kobasice, topli sendviči (debljina prženog jela ne može da bude veća od 2-3 cm, a tokom prženja jelo okrenuti na drugu stranu).

**Uključeni donji grejač**
U ovom položaju dugmeta rerna greje isključivo pomoću donjeg grejača. Možemo za zapečemo kolače odozdo (na primer vlažne kolače i kolače sa voćnim nadevom).

**Uključeni donji i gornji grejač**
Podešavanje dugmeta u tom položaju omogućava realizaciju zagrejavanja rerne na konvencionalni način. Savršeno
je za pečenje kolača, mesa, riba, hleba, pice (neophodno je početno zagrejavanje rerne i upotreba tamnih plehova), pečenje na jednom nivou.

**Uključeni su ventilator, donji i gornji grejač**
Ova pozicija dugmeta predstavlja funkciju za pripremanje kolača. Uobičajeni način pečenja uz pomoć ventilatora.

Crt.6z

Uključivanje rerne se signalizira pomoću dve signalne lampice, upaliće se R i L. Kada se upali R lampica, znači da rerna radi. Kada se L lampica isključi, znači da je u rerni dostignuta podešena temperatura. Ako je po receptu preporučljivo da jelo stavite u zagrejanu rernu, to nemojte uraditi sve dok se po prvi put L lampica ne isključi. Kada pečete, L lampica će se povremeno uključivati i isključivati (da bi se temperatura unutar rerne održavala). R lampica se takođe može uključiti kada je dugme postavljeno na poziciju «osvetljenje u rerni».

**Rerna sa automatskim kruženjem vazduha (sa ventilatorom i ultra- grejačem ventilatora)**

Rerna se može zagrevati pomoću donjeg i gornjeg grejača, kao i roštilja. Rad rerne kontrolišete pomoću dugmeta za odabir funkcija rerne – da biste podesili željenu funkciju, treba da okrenete dugme na tu poziciju, što isto važi i za regulator temperature – da biste podesili željenu funkciju, trebalo bi da okrenete dugme na tu poziciju.

Crt.6m

Crt.6k

Rernu možete isključiti postavljanjem oba dugmeta na poziciju „ ●" / „0".

**Pažnja!**
Kada birate bilo koju funkciju grejanja (uključivanje grejača itd.), rerna će se uključiti jedino ako je pomoću regulatora za temperaturu podešena temperatura.

**Nezavisna rasveta rerne**
Pomoću podešavanje dugmeta u tom položaju aktiviramo rasvetu komore rerne.

**Brzo zagrejavanje**
Uključeni: gornji grejač, gril i ventilator. Namena – za početno zagrejavanje rerne.

**Odmrzavanje**
Uključen je samo ventilator, bez upotrebe bilo kojeg grejača.

**Uključeni su ventilator i kombinovani roštilj**
Postavljanjem dugmeta na ovu poziciju, rerna aktivira kombinovani roštilj i funkciju ventilatora. Praktično, ova funkcija omogućava da se proces roštiljanja ubrza i poboljšava se ukus jela. Upotrebljavajte roštilj jedino ako su vrata rerne zatvorena.

**Pojačani gril (Supergrill)**
Uključivanje funkcije „pojačanog grila" omogućava prženje pri istovremeno uključenom gornjem grejaču. Ova funkcija omogućava dobijanje povišene temperature u gornjoj radnoj površini rerne, što uzrokuje povećano rumenilo jela i istovremeno omogućava prženje većih porcija.

**Uključeni gril**
Površinsko „roštiljanje" koristi se za prženje malih porcija mesa: stek, šnicla, ribe, tost, kobasice, topli sendviči (debljina prženog jela ne može da bude veća od 2-3 cm, a tokom prženja jelo okrenuti na drugu stranu).

**Uključeni donji grejač**
U ovom položaju dugmeta rerna greje isključivo pomoću donjeg grejača. Možemo za zapečemo kolače odozdo (na primer vlažne kolače i kolače sa voćnim nadevom).

**Uključeni donji i gornji grejač**
Podešavanje dugmeta u tom položaju omogućava realizaciju zagrejavanja rerne na konvencionalni način. Savršeno je za pečenje kolača, mesa, riba, hleba, pice (neophodno je početno zagrejavanje rerne i upotreba tamnih plehova), pečenje na jednom nivou.

**Uključena termo cirkulacija**
Podešavanje dugmeta u položaju „uključena termo cirkulacija" omogućava realizaciju grejanja rerne na način koji diktira termo – ventilator koji se nalazi na centralnom mestu zadnje stenke komore rerne. U odnosu na konvencionalnu rernu koriste se niže temperature pečenja. Korišćenje ovog načina grejanja omogućava ravnomerni protok topline oko jela koje je stavljeno u rernu.

**Uključeni su ventilator, donji i gornji grejač**
Ova pozicija dugmeta predstavlja funkciju za pripremanje kolača. Uobičajeni način pečenja uz pomoć ventilatora.

**Uključena termo cirkulacija i donji grejač**

Kod tog položaja dugmeta rerna realizuje funkciju termo – cirkulacije i uključenog donjeg grejača, što uzrokuje povišenje temperature ispod pečenja. Velika količina toplote koja je emitovana odozdo, vlažni kolači, pica.

Crt.6z

Uključivanje rerne se signalizira pomoću dve signalne lampice, upaliće se R i L. Kada se upali R lampica, znači da rerna radi. Kada se L lampica isključi, znači da je u rerni dostignuta podešena temperatura. Ako je po receptu preporučljivo da jelo stavite u zagrejanu rernu, to nemojte uraditi sve dok se po prvi put L lampica ne isključi. Kada pečete, L lampica će se povremeno uključivati i isključivati (da bi se temperatura unutar rerne održavala). R lampica se takođe može uključiti kada je dugme postavljeno na poziciju «osvetljenje u rerni».

**Upotreba roštilja***

Proces roštiljanja se odvija pomoću infracrvenih zraka koji se emituju na jelo preko svetlosnog grejača roštilja.

Da biste uključili roštilj potrebno je da:
● Postavite dugme za rernu na poziciju označenu sa
● Postavite pleh sa jelom na odgovarajući nivo u rerni, a ukoliko roštiljate na rešetki postavite pleh za prikupljanje masnoće na nivo koji je prvi ispod (rešetke).
● Zatvorite vrata rerne.

**Za roštiljanje upotrebom funkcije i kombinovanog roštilja , temperatura mora biti podešena na 210°C, dok za funkciju roštlja sa funkcijom mora biti podešena maksimalno na 190°C.**

**Pažnja!**
Koristite roštilj jedino kada su vrata rerne zatvorena. Kada upotrebljavate roštilj, dostupni delovi rerne mogu postati veoma topli. Preporučujemo da decu držite van domašaja rerne.

**UPOTREBA RAŽNJA***

Ražanj vam omogućava da jelo pečete na roštilju tako što će se okretati. Obično se koristi za živinu, ražnjiće, kobasice itd.
Motor ražnja se automatski uključuje i isključuje kada uključite funkciju roštilja označenu simbolima

**Napomena!**
Ne postoji zasebno komandno dugme za ražanj.

Da biste pripremili jelo treba da:

- Nataknite jelo na ražanj i pričvrstite ga viljuškama ražnja
- Postavite kuku za kačenje u prorez (nalazi se napred na gornjem zidu u rerni)
- Postavite kraj ražnja u sklopku motora ražnja vodeći računa da kuka za kačenje bude u prorezu ražnja
- Uklonite ručku ražnja
- Postavite pleh na najniži nivo u rerni i ostavite vrata odškrinuta

Crt.6y

*opcionalan

**Pečenje**

- Preporučujemo upotrebu plehova za pečenje koje ste dobili uz šporet;
- Takođe je moguće peći u kalupima za kolače i plehovima koji se mogu kupiti bilo gde drugo, i treba ih staviti na rešetku; za pečenje je bolje koristiti tamne plehove jer oni bolje raspodeljuju toplotu a vreme pečenja je kraće;
- Tepsije i plehovi svetlih ili sjajnih površina nisu preporučljivi kada koristite uobičajen način pečenja (gornji i donji grejač) – upotrebom takvih posude može doći do toga da podloga kolača ostane nepečena;
- Pri upotrebi funkcije ultraventilatora, nije neophodno prvobitno zagrevanje unutrašnjosti rerne, dok je kod drugih načina grejanja potrebno zagrejati rernu pre nego što u nju stavite kolač;
- Pre nego što kolač izvadite iz rerne, uz pomoć drvenog štapića proverite da li je gotov (ako je gotov, štapić nakon što ga izvadite iz kolača treba da bude suv i čist);
- Pošto isključite rernu, savetujemo da kolač ostavite unutra da stoji oko 5 minuta;
- Temperature pečenja kod funkcije ultraventilatora su obično oko 20-30 stepeni niže nego što je slučaj kod normalnog pečenja ( kada rade gornji i donji grejači);
- Parametri koji se odnose na pečenje, navedeni u Tabeli su dati okvirno i mogu se korigovati prema vašem ličnom iskustvu i karakteristikama kuvanja;
- Ako se podaci navedeni u knjigama recepata bitno razlikuju od vrednosti navedenih u ovom uputstvu, molimo vas da primenite instrukcije iz uputstva.

**Pečenje mesa**

- Meso preko 1 kg pripremajte u rerni, a manje komade bi trebalo pripremati na plinskim gorionicima.
- Koristite posuđe za pečenje u rerni koje je otporno na visoke temperature, čije su ručke takođe otporne na visoke temperature.
- Kada pečete na rešetki, preporučujemo da na najniži nivo u rerni postavite pleh napunjen sa malo vode.
- Preporučljivo je da najmanje jedanput u toku pečenja meso okrenete na drugu stranu, i da meso prelivate njegovim sokovima ili vrućom slanom vodom – ne sipajte po mesu hladnu vodu.

Konvencionalna peć (donji grejač + gornji grejač )

| Način pripremanja hrane | Funkcija peći | Temperatura ($^0$C) | Nivo | Vreme (min.) |
|---|---|---|---|---|
| Biskvit | | 160 - 200 | 2 - 3 | 30 - 50 |
| Kvašen / štiričetrtinski kolač | | 160 - 170 [1)] | 3 | 25 - 40 [2)] |
| Pizza | | 220 - 240 [1)] | 2 | 15 - 25 |
| Ribe | | 210 - 220 | 2 | 45 - 60 |
| Govedina | | 225 - 250 | 2 | 120 - 150 |
| Svinjina | | 160 - 230 | 2 | 90 - 120 |
| Piščanec | | 160 - 180 | 2 | 45 - 60 |
| Zelenjava | | 190 - 210 | 2 | 40 - 50 |

Vremena se odnose na komoru peći koja nije prethodno zagrejana (ako nije napisano drugačije). Kod zagrejane rerne navedena vremena skratiti za oko 5-10 minuta.

[1)] Zagrejati praznu rernu

[2)] Navedena vremena se tiču jela u malim kalupima

Pažnja: Parametri iz tablice su približni i moguća je korekcija zavisno od ličnog iskustva i gastronomskih sklonosti.

# PEČENJE U RERNI-PRAKTIČNI SAVETI

Peć sa prisilnim kruženjem vazduha (donji grejač + gornji grejač + ventilator)

| Način pripremanja hrane | Funkcija peći | Temperatura (°C) | Nivo | Vreme (min.) |
|---|---|---|---|---|
| Biskvit | | 160 - 200 | 2 - 3 | 30 - 50 |
| Biskvit | | 150 | 3 | 25 - 35 |
| Kvašen / štiričetrtinski kolač | | 160 - 170 [1)] | 3 | 25 - 40 [2)] |
| Kvašen / štiričetrtinski kolač | | 155 - 170 [1)] | 3 | 25 - 40 [2)] |
| Pizza | | 220 - 240 [1)] | 2 | 15 - 25 |
| Ribe | | 210 - 220 | 2 | 45 - 60 |
| Ribe | | 190 | 2 - 3 | 60 - 70 |
| Klobase | | 210 | 4 | 14 - 18 |
| Govedina | | 225 - 250 | 2 | 120 - 150 |
| Svinjina | | 160 - 230 | 2 | 90 - 120 |
| Piščanec | | 180 - 190 | 2 | 70 - 90 |
| Piščanec | | 160 - 180 | 2 | 45 - 60 |
| Zelenjava | | 190 - 210 | 2 | 40 - 50 |
| Zelenjava | | 170 - 190 | 3 | 40 - 50 |

Vremena se odnose na komoru peći koja nije prethodno zagrejana (ako nije napisano drugačije). Kod zagrejane rerne navedena vremena skratiti za oko 5-10 minuta.

[1)] Zagrejati praznu rernu

[2)] Navedena vremena se tiču jela u malim kalupima

Pažnja: Parametri iz tablice su približni i moguća je korekcija zavisno od ličnog iskustva i gastronomskih sklonosti.

# PEČENJE U RERNI-PRAKTIČNI SAVETI

Peć sa prisilnim kruženjem vazduha (kružni grejač + ventilator)

| Način pripremanja hrane | Funkcija peći | Temperatura (°C) | Nivo | Vreme (min.) |
|---|---|---|---|---|
| Biskvit | | 160 - 200 | 2 - 3 | 30 - 50 |
| Kvašen / štiričetrtinski kolač | | 160 - 170 [1)] | 3 | 25 - 40 [2)] |
| Kvašen / štiričetrtinski kolač | | 155 - 170 [1)] | 3 | 25 - 40 [2)] |
| Pizza | | 200 - 230 [1)] | 2 - 3 | 15 - 25 |
| Ribe | | 210 - 220 | 2 | 45 - 60 |
| Ribe | | 160 - 180 | 2 - 3 | 45 - 60 |
| Ribe | | 190 | 2 - 3 | 60 - 70 |
| Klobase | | 210 | 4 | 14 - 18 |
| Govedina | | 225 - 250 | 2 | 120 - 150 |
| Govedina | | 160 - 180 | 2 | 120 - 160 |
| Svinjina | | 160 - 230 | 2 | 90 - 120 |
| Svinjina | | 160 - 190 | 2 | 90 - 120 |
| Piščanec | | 180 - 190 | 2 | 70 - 90 |
| Piščanec | | 160 - 180 | 2 | 45 - 60 |
| Piščanec | | 175 - 190 | 2 | 60 - 70 |
| Zelenjava | | 190 - 210 | 2 | 40 - 50 |
| Zelenjava | | 170 - 190 | 3 | 40 - 50 |

Vremena se odnose na komoru peći koja nije prethodno zagrejana (ako nije napisano drugačije). Kod zagrejane rerne navedena vremena skratiti za oko 5-10 minuta.

[1)] Zagrejati praznu rernu

[2)] Navedena vremena se tiču jela u malim kalupima

Pažnja: Parametri iz tablice su približni i moguća je korekcija zavisno od ličnog iskustva i gastronomskih sklonosti.

# ČIŠĆENJE I ODRŽAVANJE

Pravilnim čišćenjem i održavanjem vašeg šporeta, imate značajan uticaj na besprekoran rad vašeg uređaja.
Pre nego što počnete sa čišćenjem, šporet mora biti isključen i trebalo bi da proverite da li su sva dugmad postavljena na poziciju „●" / „0". Ne počinjite sa čišćenjem dok se šporet potpuno ne ohladi.

**Keramička ploča**

- Ploča bi trebalo da se čisti redovno, posle svake upotrebe. Ako je moguće, preporučujemo da ploču operete dok je još uvek topla (pošto se indikator preostale toplte isključi). Ne dozvolite da se ploča jako zaprlja; posebno od zagorelih sadržina od iskipelih tečnosti.
- Pri čišćenju ne upotrebljavajte sredstva za čišćenje sa jakim abrazivnim dejstvom, kao npr. praškove za ribanje sa abrazivnim sadržajem, abrazivne kombinacije, abrazivno kamenje, kamen za ribanje, žičanu četku itd. Oni mogu ogrebati površinu ploče i izazvati nepopravljiva oštećenja.
  Ne upotrebljavajte tečno sredstvo „Cillit" za čišćenje rerne.
- Veće naslage koje su čvrsto prionule za ploču možete ukloniti pomoću specijalnog strugača; ali pri tom budite pažljivi kako ne biste oštetili okvir ploče.

Crt.7

**Rerna**

- Rernu bi trebalo čistiti nakon svake upotrebe. Kada čistite rernu, njeno svetlo bi trebalo da bude uključeno kako bi vam omogućilo da bolje vidite površine.
- Unutrašnjost rerne isključivo treba prati toplom vodom sa malo tečnog sapuna.
- Čišćenje pomoću pare:

- sipajte 250 ml vode (1 čašu) u posudu koju stavljate u rernu na prvi nivo odozdo,
- zatvorite vrata rerne,
- podesite regulator temperature na 50°C a dugme za odabir funkcija na poziciju donji grejač,
- zagrevajte unutrašnjost rerne oko 30 minuta,
- otvorite vrata rerne, prebrišite unutrašnjost krpom ili sunđerom i operite koristeći toplu vodu i tečnim sapun.
  Pažnja!
  Moguće je da se usled čišćenja pomoću pare ispod šporeta pojavi vlaga ili voda.

- Posle čišćenja prebrišite unutrašnjost rerne da se osuši.

**Pažnja!**
Za čišćenje i održavanje prednjeg staklenog panela ne upotrebljavajte sredstva koja sadrže abrazivne materije.

**Zamena sijalice u rerni***

**Da biste izbegli mogućnost strujnog udara, pre nego što počnete da menjate sijalicu proverite da li je uređaj isključen.**

- Postavite komandna dugmad na poziciju „●" / „0" „ i isključite uređaj sa napajanja strujom,
- Poklopac sijalice odvijte i operite, pa ga prebrišite da se osuši.
- Odvijte sijalicu iz ležišta, zamenite je novom – otpornom na visoke temperature (300°C) koja ima sledeće karakteristike:

– voltaža 230 V
- snaga 25 W
- tip navoja E14.

Sijalica u rerni - Crt 9

- Ušrafite sijalicu, prethodno proverivši da li je pravilno umetnuta u keramičko ležište.
- Vratite poklopac sijalice.

**Zamena halogene sijalice osvetljenja peći***

**Da ne bi došlo do strujnog udara pre zamene halogene sijalice proveriti da li je uređaj isključen iz mreže.**

- Postavite komandna dugmad na poziciju „●" / „0" „ i isključite uređaj sa napajanja strujom,
- Poklopac sijalice odvijte i operite, pa ga prebrišite da se osuši.
- Izvaditi halogenu sijalicu, povlačeći je prema dole i koristeći krpicu ili papir, u slučaju potrebe halogenu sijalicu zameniti na novu G9
  -napon 230V
  -snaga 25W
- Precizno umetnuti halogenu sijalicu u njeno grlo.
- Montirati senilo osvetljenja

Sijalica u rerni - Crt 9a

**Pažnja: Obratiti pažnju da montiranu halogenu sijalicu direktno ne dodirujemo golim prstima!**

Peći označeni sa slovom D su predviđeni sa lakim deljivim usmeravanjima (lateralnim usmeravanja*). Da ih odstranite, vucite frontalni uređaj potom nagnite usmeravanje i odstranite i ga izvadite iz uređaja natrag.
Crt 10.

Vrste peća označene sa slovima Dp u broju modela su predviđene sa deljivim teleskopskim šinama od čelika koji ne rđa*. Šine morate izvaditi i oprati zajedno sa lateralnim usmeravanja. Pre postaviti taše na teleskopskim šinama, te morate izvesti (u slučaju što je peć topao, šine morate izvaditi obeseći rub natrag taše u frontalnoj strani teleskopskih šina), potom uvodite ih zajedno sa tasama етапей и узлов.
Crt 10a.

*opcionalan

**Skidanje vrata**

Kako biste prilikom čišćenja naparavili lakši pristup unutrašnjosti rerne, moguće je da skinete vrata. Da biste to uradili, iskosite nagore delove za zabravljivanje na šarkama. (slika 12A). Delimično zatvorite vrata, podignite ih i izvucite napolje. Kada budete vraćali vrata na svoje mesto, postupite isto samo obrnutim redosledom. Kada ih postavljate, proverite da li je urez šarke pravilno nalegao na ispupčenje držača šarke.pošto ste vrata pričvrstili na rernu, deo za zabravljivanje bi ponovo trebalo spustiti na dole. Ako deo za zabravljivanje nije pravilno postavljen, prilikom zatvaranja vrata može doći do oštećenja šarki.

Crt 12A - Iskošavanje delova za zabravljivanje na šarkama

Izvlačenje unutrašnjeg stakla koje se nalazi na vratima pećnice*

1. Pomoću ravnog odvijača otkačiti gornju lajsnu vrata, delikatno podmetnuti po bokovima (crt.12B).
2. Izvaditi gornju lajsnu vrata. (crt.12B, 12C)
3. Unutrašnje staklo izvaditi iz pridržnih elemenata (u donjem delu vrata). Slika 12D,12D1).
4. Staklo oprati toplom vodom s dodatkom male količine sredstva za čišćenje stakala.
   Da bi ponovo montirali unutrašnje staklo u vratima pećnice treba da se ponove sve radnje u obrnutom redosledu. Staklo montirati na otvorenim vratima pećnice glatkom stranom okrenutom ka gore.
   Pažnja! Ne pritiskati istovremeno gornju lajsnu sa obe strane vrata. U cilju pravilnog postavljanja gornje lajsne vrata, prvo levi kraj lajsne pritisnuti uz vrata, a desni utisnuti dok se ne čuje „klik". Posle toga utisnuti lajsnu sa leve strane dok se ne čuje „klik".

Crt. 12D - Izvlačenje unutrašnjeg stakla koje se nalazi na vratima pećnice. 3 stakla
Crt. 12D1 - Izvlačenje unutrašnjeg stakla koje se nalazi na vratima pećnice. 2 stakla

# PEČENJE U RERNI-PRAKTIČNI SAVETI

U slučaju nužnosti bi trebalo da:

- Isključite sve radne delove šporeta
- Isključite uređaj sa napajanja strujom
- Pozovite servis
- Neke manje greške se mogu otkloniti pomoću instrukcija navedenih u tabeli ispod. Pre pozivanja korisničkog centra ili servisa, proverite sledeće stavke koje su prikazane u tabeli.

*opcionalan

## PEČENJE U RERNI-PRAKTIČNI SAVETI

| Problem | Uzrok | Uradite ovako |
|---|---|---|
| 1. Uređaj neće da radi. | Prekid strujnog napajanja | Proverite vašu kutiju sa osiguračima; ako je neki osigurač pregoreo namenite ga novim. |
| 2. Displej programatora trepće „0.00" | Uređaj je isključen sa strujnog napajanja ili je bio privremeni prekid napajanja. | Podeiste tekuće vreme (pogledajte „Upotreba programatora"). |
| 3.Svetlo u rerni ne radi. | Sijalica nije dobro zašrafljena ili je neispravna | Zategnite je ili je zamenite (pogledajte „Čišćenje i održavanje"). |

## TEHNIČKI PODACI

| | |
|---|---|
| Napon i frekvencija : | 230V/400V~50 Гц |
| Snaga: макс. | 8,7 кВт |
| Dimenzije šporeta š/v/d | 85 / 50 / 60 cm |

Saglasnost sa EU regulativama EN 60335-1, EN 60335-2-6 standardi

# LT GERBIAMAS PIRKĖJAU,

Hansa viryklės savybės – paprastas aptarnavimas ir puikius efektyvumas. Perskaičius naudojimo instrukciją, viryklės aptarnavimas neatrodys sudėtingas.
Prieš supakavus ir išleidus iš gamyklos, kontrolės postuose viryklė buvo patikrinta saugumo ir tinkamo veikimo atžvilgiu.
Prašome, prieš pradėdami naudotis prietaisu atidžiai perskaitykite šią naudojimo instrukciją.
Laikydamiesi jos nurodymų išvengsite netinkamo naudojimosi.
Išsaugokite instrukciją ir laikykit ją taip, kad visada būtų po ranka.
Norėdami išvengti nelaimingų atsitikimų, tiksliai laikykitės naudojimo instrukcijos nurodymų.

**Dėmesio!**
Virtuve naudokitės tiktai perskaitę šią naudojimo instrukciją.
Virtuvė skirta tiktai namų ūkiui.
Gamintojas pasilieka teisę atlikti pakeitimus, neturinčius įtakos prietaiso veikimui.

**TURINYS**


| | |
|---|---|
| **GERBIAMAS PIRKĖJAU,** | **71** |
| **KAIP TAUPYTI ELEKTROS ENERGIJĄ** | **71** |
| **SAUGOS NURODYMAI** | **72** |
| **GAMINIO APRAŠYMAS** | **74** |
| **ĮRENGIMAS** | **75** |
| **APTARNAVIMAS** | **76** |
| **KEPIMAS ORKAITĖJE – PRAKTIŠKI PATARIMAI** | **81** |
| **VIRYKLĖS VALYMAS IR PRIEŽIŪRA** | **84** |
| **VEIKSMAI AVARIJOS METU** | **85** |
| **TECHNINIAI DUOMENYS** | **86** |


## KAIP TAUPYTI ELEKTROS ENERGIJĄ

Atsakingai vartodami elektrą, taupote pinigus ir saugote natūralią aplinką. Todėl taupykime elektros energiją!
Keli elektros taupymo būdai:

- Virimui naudokite tinkamus indus. Indas, kuriame verdama, neturėtų būti mažesnis, kaip degiklio liepsnos karūnėlė. Nepamirškite uždengti indų.
- Išlaikykite degiklius, paviršiaus groteles, viryklės plokštę švarius.
  Nešvarumai trikdo šilumos perdavimo procesą – stipriai prisidegę nešvarumai pašalinami tiktai natūraliai aplinkai nepalankiomis priemonėmis. Ypatingą dėmesį būtina atkreipti į degiklio karūnėlių angas bei degiklių purkštuvų angas.
- Venkite nereikalingo „puodų turinio kontroliavimo".
  Jei nereikia, neatidarykite dažnai orkaitės durelių.
- Naudokitės orkaite ruošdami tiktai didesnius valgių kiekius.
  Sveriant iki 1 kg mėsa taupiau ruošiama puode, ant degiklio.
- Išnaudokite orkaitės liekamąją šilumą.
  Jei paruošimo laikas yra ilgesnis, kaip 40 minučių, rekomenduojama išjungti orkaitę 10 minučių prieš kepimo pabaigą.
- Skrudinkite pasirinkę oro apytakos funkciją ir uždarę orkaitės dureles.
- Sandariai uždarykite orkaitės dureles. Šiluma prarandama esant nešvarumams ant durelių tarpiklių. Geriausia nedelsiant juos šalinti.
- Nestatykite viryklės prie pat šaldytuvų/šaldiklių. Elektros energijos suvartojimas be reikalo padidėja.

Dėmesio!Naudodamiesi programavimo įtaisu nustatykite atitinkamai trumpesnį valgių paruošimo laiką.

**IŠPAKAVIMAS**
Transportavimo laikui prietaisas supakuojamas. Išpakavę prietaisą, pasirūpinkite, kad pakuotės elementai nekenktų aplinkai.
Pakuotės medžiaga nekenkia aplinkai, ji 100 % rinka perdirbimui ir yra pažymėta atitinkamu simboliu.
Dėmesio! Išpakuodami prietaisą pakuotės medžiagą (polietileno maišelius, putų polistirolą ir pan.) laikykite atokiau nuo vaikų.

**BAIGUS NAUDOTIS VIRYKLE**
Baigus naudotis prietaisu negalima jo pašalinti kartu su komunalinėmis atliekomis, jį būtina pristatyti į elektrinių ir elektroninių prietaisų rinkimo ir perdirbimo įmonę. Apie tai informuoja simbolis pateiktas ant gaminio, ant pakuotės ar naudojimo instrukcijoje.
Plastmasinę medžiagą, panaudotą šiam produktui pagaminti, galima dar kartą panaudoti, atsižvelgiant į ženklus, kuriais žymima. Pakartotinai naudodami medžiagą ar kitam tikslui pritaikydami sunaudotus prietaisus, prisidedate prie aplinkos apsaugos.
Informaciją apie tinkamą sunaudotų prietaisų šalinimo vietą Jums pateiks savivaldybės administracija.

**Dėmesio.** Įrenginys ir jo pasiekiamos dalys naudojant įkaista. Būtina būti ypač atsargiems liečiantis prie kaitinimo elementų. Vaikai iki 8 metų amžiaus turėtų laikytis atokiau, nebent nuolatos yra prižiūrimi.
Šis įrenginys gali būti naudojamas vyresnių nei 8 metų amžiaus vaikų ir asmenų, turinčių fizinių, jutimo ar protinių apribojimų arba neturinčių patirties ir žinių, jeigu jie yra prižiūrimi už jų saugumą atsakingų asmenų ar laikantis įrenginio naudojimo instrukcijos. Būtina atkreipti dėmesį, kad prietaisu nežaistų vaikai. Tvarkymo ir priežiūros darbų neturėtų atlikti vaikai be priežiūros.
**Dėmesio.** Gaminimas ant kaitlentės be priežiūros, kai naudojami riebalai ar aliejus, gali būti pavojingas ir sukelti gaisrą.
NIEKADA ugnies negalima gesinti vandeniu. Būtina išjungti įrenginį ir liepsną pridengti, pvz., dangčiu arba nedegiu apklotu.
**Dėmesio.** Gaisro grėsmė: nelaikyti daiktų ant virimo paviršiaus.
**Dėmesio.** Jeigu paviršius yra įskilęs, išjungti srovę elektros srovės smūgiui išvengti.
Naudojantis prietaisu jis įkaista. Rekomenduojama elgtis atsargiai – neliesti įkaitusių orkaitės vidaus elementų.
Naudojantis orkaitės, pasiekiamos dalys gali būti karštos. Neleiskite vaikams prieiti prie orkaitės.
**Dėmesio**. Nenaudoti šveičiamųjų valiklių ar aštrių metalinių daiktų durelių stiklui valyti, kadangi gali subraižyti paviršių, dėl ko stiklas gali sutrūkinėti.
**Dėmesio**. Kad išvengtumėte elektros smūgio, prieš pakeisdami lemputę įsitikinkite, kad prietaisas yra išjungtas.
Viryklei valyti negalima naudoti garinės valymo įrangos.

# SAUGOS NURODYMAI

- Naudodamiesi virykle ypatingą dėmesį atkreipkite į arti viryklės esančius vaikus. Tiesioginis kontaktas su veikiančia virykle kelia nusidegimo pavojų.
- Atkreipkite dėmesį, kad smulkūs namų ūkio mechaniniai prietaisai ir jų laidai tiesioginiai neliestų įkaitusios orkaitės ar kaitlentės. Šių prietaisų izoliavimo medžiaga nėra atspari aukštų temperatūrų poveikiui.
- Kepdami ant kaitviečių nepalikite viryklės be priežiūros. Perkaitus, aliejus ir kiti riebalai gali užsidegti.
- Stebėkite, kad kaitlentė nebūtų užteršta ir kad nebūtų užliejama iš puodų išsikančiais skysčiais.
  Ši pastaba ypač taikoma cukrui, kuris reaguoja su kaitlente ir gali ją negrįžtamai pažeisti.Reguliariai šalinkite galimus nešvarumus.
- Ant įkaitusių kaitviečių draudžiama statyti indus su šlapiu dugnu. Jie gali būti negrįžtamų kaitlentės pakeitimų priežastis (nenuvalomos dėmės).
- Naudokite tiktai indus, kuriuos gamintojas pripažino tinkančiais stiklokeraminiam paviršiui.
- Jei kaitlentė yra įskilusi, išjunkite elektrą, kad išvengtumėte elektros smūgio.
- Neįjunkite kaitlentės, prieš tai nepastatę ant jos indo.
- Draudžiama naudoti indus su aštriais kraštais. Jie gali pažeisti stiklokeraminį paviršių.
- Nežiūrėkite į besikaitinančias (indų nepadengtas) halogenines kaitvietes.
- Ant atidarytų orkaitės durelių nestatykite indų, kurių svoris yra didesnis kaip 15 kg, o ant kaitlentės – 25 kg.
- Durelių stiklo valymui nenaudokite braižančių valymo priemonių nei aštrių metalinių daiktų. Jie gali nubraižyti paviršių ir būti stiklo skilimo priežastis.
- Į stalčių draudžiama dėti karštus indus ir įdėklus (virš 75 °C) bei degias medžiagas.
- Draudžiama naudotis virykle, esant jos techninėms gedimams. Visi gedimai šalinami tiktai įgalioto kvalifikuoto asmens.
- Bet kokio techninio gedimo atveju, būtina atjungti viryklės elektros maitinimą ir iškviesti įgaliotą specialistą.
- Būtinai laikykitės šios instrukcijos taisyklių ir nurodymų. Asmenims, neperskaičiusiems instrukcijos, neleiskite naudotis virykle.
- Prietaisas suprojektuotas naudoti tik virimui. Bet koks kitas jo naudojimas (pvz., pa talpoms šildyti) neatitinka jo paskirties ir gali kelti pavojų.

# GAMINIO APRAŠYMAS

1a

1 Temperatūros reguliatoriaus rankenėlė
2 Orkaitės darbo režimo pasirinkimo rankenėlė
3, 4, 5, 6 Kaitviečių valdymo rankenėlės
7 Termoreguliatoriaus kontrolinė lemputė L
8 Viryklės darbo kontrolinė lemputė R
9 Orkaitės durų rankena
10 Stalčius*
11 Stiklokeraminis paviršius

FCC* - Pieš 2a

Viryklės įranga – suvestinė:

3a Padėklas kondit. gaminiams kepti*
3b Kepimo padėklas*
3c Grotelės griliui
3d Iesma stiepis un dakša*

*Kai kuriuose modeliuose

# ĮRENGIMAS

**Viryklės statymas**

- Virtuvė turėtų būti sausa ir gerai vėdinama, su tinkamai veikiančia, techninės taisykles atitinkančia ventiliacija. Viryklė pastatoma taip, kad visi jos valdymo elementai būtų laisvai pasiekiami.
- Viryklė yra Y klasės prietaisas ir gali būti iš vienos pusės įstatoma į aukštą baldą ar pastatoma prie sienos. Įmontavimui skirti baldai turi būti padengti 100°C temperatūrai atsparia apmušimo medžiaga, kuriai klijuoti panaudoti tai pačiai temperatūrai atsparūs klijai. Priešingu atveju, paviršius gali deformuotis, o apmušimas atsiklijuoti.
- Viryklė statykite ant kietų, lygių grindų (nestatykite ant cokolio).
- Gartraukiai montuojami pagal jų naudojimo instrukcijų nurodymus.
- Prieš pradedami naudotis virykle, išlyginkite ją – tai svarbu norint, kad riebalai išsilietų po visą keptuvę. Tam skirtos reguliavimo kojelės, kurias rasite išėmę stalčių. Reguliavimo diapazonas +/- 5 mm.

**Viryklės prijungimas prie elektros sistemos**

Dėmesio!
Įrengimo darbus gali atlikti tik įgaliotas kvalifikuotas specialistas.
Draudžiama savarankiškai perdirbti ar atlikti elektros sistemos pakeitimus.
Nurodymai montuotojui
Viryklė gamykloje pritaikyta prie maitinimo trifaze, kintamąja srove (400 V 3N~50Hz). Viryklės kaitinimo elementų vardinė įtampa yra 230 V. Viryklę galima pritaikyti prie maitinimo vienfaze srove (230 V), įrengiant tinkamą tiltelį prijungimo bloke pagal pateiktą sujungimų schemą.
Sujungimų schema pateikiama taip pat netoli viryklės jungimo. Prijungimo blokas pasiekiamas nuėmus jungimo dangtelį. Dangtelis nuimamas plokščiu suktuvu atlaisvinus gnybtus. Tinkamai parinkite jungimo laidą, atsižvelgdami į sujungimo rūšį ir viryklės vardinę galią.
Jungimo laidas tvirtinamas viryklės prijungimo laikiklyje.

Dėmesio!
Prie viryklės jungimo gnybto pažymėto ⏚ ženklu būtina prijungti apsauginę grandinę. Viryklės maitinimo elektros sistemoje turėtų būti įrengtas saugumo jungiklis, avarijos metu leidžiantis nutraukti elektros tiekimą. Atstumas tarp saugumo jungiklio darbinių kontaktų turi būti mažiausiai 3 mm.
Prieš prijungdami viryklę prie elektros sistemos, būtinai susipažinkite su vardinių duomenų lentelėje bei prijungimo schemoje pateikta informacija.
DĖMESIO! Montuotojas privalo įteikti naudotojui viryklės prijungimo prie elektros sistemos liudijimą – garantinio lapo priedą.
Kitas, negu schemoje nurodytas, viryklės prijungimo būdas, gali būti jos gedimo priežastis.

Pieš. 4b

**Blokuotės, saugančios, kad viryklė neapvirstų, montavimas.***

Blokuotė montuojama, kad viryklė neapvirstų. Blokuotė, sauganti, kad viryklė neapvirstų, neleidžia, pvz., vaikui užsikarti ant orkaitės durelių ir apversti visą viryklę

Pieš.3z

850 mm aukščio viryklė
A = 60 mm
B = 103 mm

900 mm aukščio viryklė
A = 104 mm
B = 147 mm

# APTARNAVIMAS

**Prieš pirmąkart įjungus viryklę**

- nuimkite pakuotės elementus,
- švelniai (lėtai) nuimkite etiketes nuo orkaitės durelių, stengdamiesi nenutraukti klijų juostelės.
- išimkite viską iš stalčiaus, nuvalykite gamyklos priežiūros priemones nuo orkaitės kameros vidaus,
- įjukite ventiliavimą ir atidarykite langą,
- kaitinkite orkaitę (maždaug 30 min. esant 250 °C temp.), pašalinkite nešvarumus ir kruopščiai nuvalykite

**Dėmesio!**
Įjungus į tinklą viryklę su elektroniniu reguliavimo įtaisu Ta, displėjuje bus vaizduojama „0.00”. Nustatykite aktualų reguliavimo įtaiso laiką. (Žr. reguliavimo įtaiso aptarnavimo instrukciją).*
**Nenustačius aktualaus laiko, orkaite neveikia.**

**Orkaitės kamerą plaukite tiktai šiltu vandeniu su nedideliu indų ploviklio kiekiu.**

**Laikmatis M***

Laikmatis nevaldo viryklės. Tai yra garsinis signalizatorius, primenantis apie trumpą laiką trunkančių kulinarinių veiksmų atlikimą. Matuojamo laiko diapazonas – nuo 0 iki 60 minučių.

Pieš.6a

**Mechaninis laikmatis* Ms***

Laikmatis skirtas orkaitės darbui valdyti. Ji galima nustatyti nuo 0 iki 120 minučių diapazone. Nustatytam laikui pasibaigus pasigirsta garsinis signalas ir orkaitė automatiškai išjungiama.
Programavimas – rankenėlę pasukite laikrodžio rodyklės kryptimi ir nustatykitė pageidaujamą laiką

Pieš.6b

Rankenėlei esant „0” padėtyje orkaitė nedirbs.
Atveju, kai nenorite naudotis laikmačio funkcija, pasukite rankenėlę ties padėtimi

Pieš.6c

**Stiklokeraminio paviršiaus kaitviečių aptarnavimas**
**Indo parinkimas**

Tinkamai parinktas indas turėtų būti maždaug to paties didžio ir formos kaip naudojamos kaitvietės paviršius. Pailgiems puodams skirta specialioji, praplėsta 170x265 mm kaitvietė. Nenaudokite indų su įgaubtu ar išgaubtu dugnu. Nepamirškite uždengti indo tinkamu dangteliu. Rekomenduojama naudoti indus su storu dugnu.
Užteršti kaitviečių ir indų paviršiai mažina šilumos perdavimo efektyvumą.

Pieš.6h

**Kaitinimo galios pasirinkimas**

Kaitvietės yra skirtingų kaitinimo galių. Kaitinimo galia reguliuojama palaipsniui, sukant rankenėlę į dešinę ir į kairę.

Pieš.6g

- MIN. kaitinimas
1 Daržovių troškinimas, lėtas virimas
- Sriubų, didesnių valgių kiekių virimas
2 Lėtas kepimas
- Mėsos, žuvies apkepimas
3 MAX. Greitas įkaitimas, greitas virimas, kepimas
0 Išjungimas

**Svarbu!**
Kaitvietė įjungiama sukant rankenėlę tiktai laikrodžio rodyklės kryptimi. Sukant kita kryptimi galima sugadinti jungiklį.*

Pieš.6n

Rankenėlės „**0 • 1 • 2 • 3**” diapazone dirba vidinė kaitvietė ir galima reguliuoti indui perduodamą šilumos kiekį. Trumpam pasukant rankenėlę ties pažymėta padėtimi, įjungiama išorinė kaitvietė. Nuo to momento galima sklandžiai reguliuoti dviejų (vidinio ir išorinio) laukų indui perduodamą šilumos kiekį, nes vidaus išjungiklis išjungia šias kaitvietės tiktai pastačius rankenėlę ties 0 padėtimi.

**Kaitvietės įkaitinimo indikatorius**

Kaitvietės temperatūrai užaugus virš 50 ºC, užsidega įtinkamas kaitvietės indikatorius.
Sviečiantis kaitvietės įkaitimo indikatorius įspėja, kad naudotojas atsitiktinai nepaliestų karštos kaitvietės. Išjungus kaitvietės kaitinimą, per 5-10 minutes jame dar yra susikaupusios šilumos energijos, kurią galima išnaudoti, pvz. pašildymui arba valgių šilumos palaikymui, neįjungiant kaitvietės kaitinimo.

Pieš.6o - Kaitvietės įkaitimo indikatorius

*Kai kuriuose modeliuose

**Orkaitės funkcijos ir aptarnavimas.**

Orkaitė su natūralią konvekcija (įprasta)

Orkaitė gali būti kaitinama su viršutinių ir apatiniu kaitinimo elementu bei griliu (jei yra). Ši orkaitė valdoma su viena rankenėle, skirta funkcijos rūšies pasirinkimui ir tuo pačiu suriša su temperatūros reguliatoriumi.

Pieš.6i

**Dėmesio !**
Modeliuose be grilio, viryklės valdymo rankenėlėje nėra padėties.

**Galimos rankenėlės padėtys**

**Nepriklausomas orkaitės apšvietimas**
Pastačius rankenėlę ties šia padėtimi apšviečiama orkaitės kamerą. Nau dojama pvz. valant orkaitės kamerą.

**100-250 °C**

**Įjungti viršutinis ir apatinis kaitinimo elementas**
TTermostatas leidžia nustatyti temperatūrą nuo 100°C iki 250°C diapazone. Naudokitės juo kepdami.

**Įjungtas apatinis kaitinimo elementas**
Pastačius rankenėlę ties šia padėtimi, orkaitė kaitinama tiktai iš apačios. Naudokitės norėdami pakepti pyragus iš apačios.

**Įjungtas viršutinis kaitinimo elementas**
Pastačius rankenėlę ties šia padėtimi, orkaitė kaitinama tiktai iš viršaus. Naudokitės norėdami pakepti
pyragus iš viršaus.

**Įjungtas grilio kaitinimo elementas**
Pastačius rankenėlę ties šia padėtimi, valgiai skrudinami ant grotelių arba ant iešmo.

**Orkaitės įjungimas ir išjungimas**

Norėdami įjunti orkaitę:
- nustatykite reikiamas orkaitės darbo sąlygas: temperatūrą ir kaitinimo būdą,
- pastatykite rankenėlę ties reikiama padėtimi, sukdami ją į dešinę.

Pieš.6z

Orkaitės įjungimas signalizuojamas užsidegus dviems kontrolinėms lemputėms: **R** ir **L**. Šviečianti **R** s spalvos kontrolinė lemputė signalizuoja orkaitės darbą. Užgesus **L** kontrolinei lemputei signalizuojama, kad orkaitė pasiekė nustatytą temperatūrą. Jei pagal receptą rekomenduojama dėti valgį į įkaitintą orkaitę, šis veiksmas atliekamas ne anksčiau, kaip pirmąkart užgesus **L** kontrolinei lemputei. Kepimo metu **L** lemputė kas kažkiek laiko įsijunginės ir išsijunginės (temperatūros palaikymas orkaitės kameros viduje). **R** kontrolinė lempute gali taip pat įsijungti esant „Orkaitės kameros apšvietimo" padėčiai.
Orkaitės išjungimas – norėdami išjungti orkaitę, sukdami rankenėlę į kairę pastatykite ją ties „0" padėtimi. Kontrolinė lemputė turėtų išsijungti.

**Orkaitė su natūralią konvekcija (įprasta)**

Orkaitė gali būti kaitinamą apatiniu ir viršutiniu kaitinimo elementu, griliu. Ši orkaitė valdoma su orkaitės darbo režimo rankenėle, kuri pasukama ties reikiama funkcija.

Pieš.6j

bei temperatūros reguliavimo rankenėle, kurį pasukama ties reikiama temperatūros vertę.

Pieš. 6k

Orkaitė išjungiama, abidvi rankenėles pastačius ties „•" / „0".

## Galimos rankenėlės padėtys

**Nepriklausomas orkaitės apšvietimas**
Pastačius rankenėlę ties šia padėtimi apšviečiama orkaitės kamerą. Nau dojama pvz. valant orkaitės kamerą.

**Įjungtas apatinis kaitinimo elementas**
Pastačius rankenėlę ties šia padėtimi, orkaitė kaitinama tiktai iš apačios. Naudokitės norėdami pakepti pyragus iš apačios.

**Įjungtas viršutinis kaitinimo elementas**
Pastačius rankenėlę ties šia padėtimi, orkaitė kaitinama tiktai iš viršaus. Naudokitės norėdami pakepti
pyragus iš viršaus.

**Įjungtas grilio kaitinimo elementas**
Pastačius rankenėlę ties šia padėtimi, valgiai skrudinami ant grotelių arba ant iešmo.

**Įjungti apatinis ir viršutinis kaitinimo elementai**
Pastačius rankenėlę ties šia padėtimi, orkaitė kaitinama įprastu būdu.

Pieš.6z

Orkaitės įjungimas signalizuojamas užsidegus dviems kontrolinėms lemputėms: **R** ir **L**. Šviečianti **R** s spalvos kontrolinė lemputė signalizuoja orkaitės darbą. Užgesus **L** kontrolinei lemputei signalizuojama, kad orkaitė pasiekė nustatytą temperatūrą. Jei pagal receptą rekomenduojama dėti valgį į įkaitintą orkaitę, šis veiksmas atliekamas ne anksčiau, kaip pirmąkart užgesus **L** kontrolinei lemputei. Kepimo metu **L** lemputė kas kažkiek laiko įsijunginės ir išsijunginės (temperatūros palaikymas orkaitės kameros viduje). **R** kontrolinė lempute gali taip pat įsijungti esant „Orkaitės kameros apšvietimo" padėčiai.

**Orkaitė su priverstine oro apytaka**
Orkaitė gali būti kaitinama apatiniu ir viršutiniu kaitinimo elementu, griliu. Ši orkaitė valdoma su orkaitės darbo režimo rankenėle, kuri pasukama ties reikiama funkcija.

Pieš.6l

bei temperatūros reguliavimo rankenėle, kurį pasukama ties reikiama temperatūros vertę.

Pieš.6k

Orkaitė
išjungiama, abidvi rankenėles pastačius ties „ ● ” / „**0**”.

**Dėmesio !**
Pasirinkus bet kurią orkaitės funkciją kaitinimas (kaitinimo elementas ir pan.) įjungiamas tiktai nustačius temperatūrą.

**Nepriklausomas orkaitės apšvietimas**
Pastačius rankenėlę ties šia padėtimi apšviečiama orkaitės kamerą. Nau dojama pvz. valant orkaitės kamerą.

**Greitas pakaitinimas**
Įjungtas viršutinis šildytuvas, kepintuvas ir ventiliatorius. Naudojama orkaitei pradžioje įkaitinti.

**Atšildymas**
Įjungtas tik ventiliatorius, nenaudojami jokie šildytuvai.

**Įjungtas ventiliatorius ir sustiprintas grilis**
Pastačius rankenėlę ties šia padėtimi, sustiprinto grilio funkcija jungiama su ventiliatoriaus funkcija. Naudojantis šiuo režimu spartinamas skrudinimo procesas ir gerinamas valgio skonis. Skrudinimas atliekamas esant uždarioms orkaitės durelėms.

**Sustiprintas grilis (Grilis ir viršutinis kaitinimo elementas)**
Įjungus „sustiprinto grilio” funkciją, skrudinama esant tuo pačiu įjungtam viršutiniam kaitinimo elementui. Ši funkcija užtikrina aukštesnę temperatūrą orkaitės viršutinėje darbinėje erdvėje. Valgis stipriau paskrudinamas; skrudinamos didesnės porcijos.

**Įjungtas grilio kaitinimo elementas**
Pastačius rankenėlę ties šia padėtimi, valgiai skrudinami ant grotelių.

**Įjungtas apatinis kaitinimo elementas**
Pastačius rankenėlę ties šia padėtimi, orkaitė kaitinama tiktai iš apačios. Naudokitės norėdami pakepti pyragus iš apačios.

**Įjungti apatinis ir viršutinis kaitinimo elementai**
Pastačius rankenėlę ties šia padėtimi, orkaitė kaitinama įprastu būdu.

**Įjungti: ventiliatorius, apatinis ir viršutinis kaitinimo elementai**
Pastačius rankenėlę ties šia padėtimi, orkaitėje įjungiama pyrago kepimo funkcija. Įprasta orkaitė su ventiliatoriumi.

Pieš.6z

Orkaitės įjungimas signalizuojamas užsidegus dviems kontrolinėms lemputėms: **R** ir **L**. Šviečianti **R** s spalvos kontrolinė lemputė signalizuoja orkaitės darbą. Užgesus **L** kontrolinei lemputei signalizuojama, kad orkaitė pasiekė nustatytą temperatūrą. Jei pagal receptą rekomenduojama dėti valgį į įkaitintą orkaitę, šis veiksmas atliekamas ne anksčiau, kaip pirmąkart užgesus **L** kontrolinei lemputei. Kepimo metu **L** lemputė kas kažkiek laiko įsijunginės ir išsijunginės (temperatūros palaikymas orkaitės kameros viduje). **R** kontrolinė lemputė gali taip pat įsijungti esant „Orkaitės kameros apšvietimo” padėčiai.

**Orkaitė su priverstine oro apytaka (su ventiliatoriumi ir oro apytakos kaitinimo elementu)**

Orkaitė gali būti įkaitoma apatiniu ir viršutiniu kaitinimo elementais, griliu bei oro apytakos kaitinimo elementu. Ši orkaitė valdoma su orkaitės režimo rankenėle, kuri pasukama ties reikiama funkcija,

Pieš.6m

bei temperatūros reguliavimo rankenėle, kuri pasukama ties reikiama temperatūros verte.

Pieš.6k

Izslēgšana notiek ar abu vadības kloķu nostādīšanu „ ●” / „**0**”.

**Dėmesio !**
Pasirinkus bet kurią orkaitės funkciją, kaitinimas (kaitinimo elementas ir pan.) įjungiamas tiktai nustačius temperatūrą.

**Nepriklausomas orkaitės apšvietimas**
Pastačius rankenėlę ties šia padėtimi apšviečiama orkaitės kamerą. Nau dojama pvz. valant orkaitės kamerą.

**Greitas pakaitinimas**
Įjungtas viršutinis šildytuvas, kepintuvas ir ventiliatorius. Naudojama orkaitei pradžioje įkaitinti.

**Atšildymas**
Įjungtas tik ventiliatorius, nenaudojami jokie šildytuvai.

**Įjungtas ventiliatorius ir sustiprintas grilis**
Pastačius rankenėlę ties šia padėtimi, sustiprinto grilio funkcija jungiama su ventiliatoriaus funkcija. Naudojantis šiuo režimu spartinamas skrudinimo procesas ir gerinamas valgio skonis. Skrudinimas atliekamas esant uždarioms orkaitės durelėms.

**Sustiprintas grilis (Grilis ir viršutinis kaitinimo elementas)**
Įjungus „sustiprinto grilio” funkciją, skrudinama esant tuo pačiu įjungtam viršutiniam kaitinimo elementui. Ši funkcija užtikrina aukštesnę temperatūrą orkaitės viršutinėje darbinėje erdvėje. Valgis stipriau paskrudinamas; skrudinamos didesnės porcijos.

**Įjungtas grilio kaitinimo elementas**
Pastačius rankenėlę ties šia padėtimi, valgiai skrudinami ant grotelių.

**Įjungtas apatinis kaitinimo elementas**
Pastačius rankenėlę ties šia padėtimi, orkaitė kaitinama tiktai iš apačios. Naudokitės norėdami pakepti pyragus iš apačios.

**Įjungti apatinis ir viršutinis kaitinimo elementai**
Pastačius rankenėlę ties šia padėtimi, orkaitė kaitinama įprastu būdu.

**Įjungta oro apytaka**
Pastačius rankenėlę ties „įjungtos oro apytakos” padėtimi, orkaitė kaitinama su orkaitės kameros užpakalinės sienos centre esančiu termoventiliatoriumi.
Šis kaitinimas užtikrina tolygią šilumos cirkuliaciją aplink orkaitėje esančio valgio.
Šio kaitinimo būdo privalumai:
- trumpesnis orkaitės įkaitimo laikas bei jos įžanginio kaitinimo eliminavimas.
- galimybė tuo pačiu metu kepti dviejuose darbiniuose lygiuose
- sumažintas riebalų ir sulčių ištekimas iš mėsos valgių, kas turi įtakos jų skoniui,
- mažesnis orkaitės kameros teršimas.

**Įjungti: ventiliatorius, apatinis ir viršutinis kaitinimo elementai**
Pastačius rankenėlę ties šia padėtimi, orkaitėje įjungiama pyrago kepimo funkcija. Įprasta orkaitė su ventiliatoriumi.

**Įjungta oro apytaka ir apatinis kaitinimo elementas**
Pastačius rankenėlę ties šia padėtimi, pasirenkama oro apytakos ir apatinio kaitinimo elemento funkciją. Valgis pakepamas iš apačios.

Pieš.6z

Orkaitės įjungimas signalizuojamas užsidegus dviems kontrolinėms lemputėms: **R** ir **L**. Šviečianti **R** s spalvos kontrolinė lemputė signalizuoja orkaitės darbą. Užgesus **L** kontrolinei lemputei signalizuojama, kad orkaitė pasiekė nustatytą temperatūrą. Jei pagal receptą rekomenduojama dėti valgį į įkaitintą orkaitę, šis veiksmas atliekamas ne anksčiau, kaip pirmąkart užgesus **L** kontrolinei lemputei. Kepimo metu **L** lemputė kas kažkiek laiko įsijunginės ir išsijunginės (temperatūros palaikymas orkaitės kameros viduje). **R** kontrolinė lempute gali taip pat įsijungti esant „Orkaitės kameros apšvietimo” padėčiai.

*Kai kuriuose modeliuose

**Naudojimasis griliu***

Valgiai skrudinami iš įkaitusio grilio kaitinimo elemento sklindant infraraudoniesiems spinduliams.

Norėdami įjungti grilį:
- pasukite orkaitės rankenėlę ties , simboliu pažymėta padėtimi,
- kaitinkite orkaitę maždaug 5 min. (esant uždarytoms orkaitės durelėms).
- skardą su valgiu pastatykite tinkamame darbiniame lygyje, skrudindami ant grotelių, po jomis padėkite padėklą išbėgantiems riebalams surinkti.
- Uždarykite orkaitės dureles.

**Naudodamiesi grilio ir sustiprinto grilio funkcijomis nustatykite 210°C temperatūrą, o naudodamiesi grilio su ventiliatoriumi funkcija - maksimaliai 190 °C.**

Dėmesio!
Griliu skrudinama esant uždarytoms orkaitės durelėms.
Naudojantis griliu, pasiekiamos dalys gali būti karštos. Neleiskite vaikams prieiti prie orkaitės.

**Iešmo funkcijos naudojimas***

Valgiai skrudinami orkaitėje ant besisukančio iešmo. Funkcija taikoma ypač paukštienai, šašlykams, dešrelėms ir pan. valgiams ruošti. Iešmas įjungiamas ir išjungiamas kartu su grilio funkcija. Naudojantis šiomis funkcijomis, iešmo variklis kartkarčiais gali sustoti ar pakeisti sukimosi kryptį. Tai neturi įtakos skrudinimo kokybei.

Dėmesio!
Nėra atskiros, iešmo valdymo rankenėlės. Skrudinama pravėrus orkaitės dureles ir uždėjus rankenėlių apsauginį dangtį.

Paruošimas valgio naudojantis iešmu:
(žr. žemiau pateikiamas nuotraukas)
- valgį užmaukite ant iešmo ir įtvirtinkite jį su šakutėmis,
- rėmelį galima įkišti į orkaitę ant trečiojo lygio, skaičiuojant nuo apačios,
- virbo galą galima įkišti į pavaros movą, atkreipiant dėmesį, kad iešmo laikiklio metalinės dalies griovelis atsiremtų ant rėmelio,
- įsukite rankeną,
- Uždarykite orkaitės dureles.

Pieš.6y

*Kai kuriuose modeliuose

**Konditerinių gaminių kepimas**

- kepinius rekomenduojama kepti skardose, kurios yra viryklės gamintojo įranga,
- kepti galima taip pat naudojantis kitur įsigytomis kepimo skardomis, kurios statomos ant džiovinimo grotelių. Kepimui rekomenduojama naudoti gerai šilumą praleidžiančias ir kepimo laiką trumpinančias, juodos spalvos kepimo skardas
- naudojant įprasto kaitinimo funkciją (kaitinimas iš viršaus ir apačios) nerekomenduojama naudotis šviesaus ir blizgančio paviršiaus skardomis; naudojant šio tipo skardas, pyrago apačia gali likti neiškepta,
- naudojantis oro apytakos funkcija, nereikia iš anksto kaitinti orkaitės kameros. Naudojantis kitomis funkcijomis, prieš įdedant valgį į orkaitę, pirmiausia ją būtina įkaitinti,
- prieš išimdami valgį iš orkaitės, įdurdami jį mediniu krapštuku patikrinkite kepimo kokybę (pyragui tinkamai iškepus, krapštukas turėtų likti švarus ir sausas),
- išjungus orkaitę rekomenduojama palikti joje pyragą dar 5 min.,
- naudojantis oro apytakos funkcija, kepimo temperatūra paprastai yra 20-30 laipsnių žemesnė, negu kepant įprastu būdu (su kaitinimu iš viršaus ir apačios),
- 1 ir 1A lentelėse pateikiami kepimo parametrai yra orientaciniai, juos galima koreguoti, priklausomai nuo savo patarimo ir pomėgių,
- atveju, kai virimo knygose pateikiama informacija žymiai skiriasi nuo viryklės naudojimo instrukcijoje pateikiamų verčių, laikykitės instrukcijos nurodymų.

**Mėsos kepimas**

- orkaitėje ruoškite mėsos porcijas sveriančias daugiau, kaip 1 kg. Mažesnius gabalus rekomenduojama ruošti ant viryklės dujinių degiklių.
- kepimui naudokite kaitrai atsparius indus, kurių rankenos taip pat atsparios aukštos temperatūros poveikiui.
- Kepant ant džiovinimo grotelių arba ant grotelių, žemiausiame lygyje rekomenduojama pasatyti padėklą mėsos kepimui su nedideliu vandens kiekiu.
- Kepant, rekomenduojama bent kartą apsukti mėsą į kitą pusę. Kepimo metu ant mėsos kartkarčiais pilkite kepimo metu atsiradusio padažo arba karšto, sūraus vandens. Ant mėsos nepilkite šalto vandens.

Įprasta orkaitė (apatinis šildytuvas + viršutinis šildytuvas)

| Kepamo patiekalo rūšis | Orkaitės funkcija | Temperatūra ($^0$C) | Pakopa | Laikas [min.] |
|---|---|---|---|---|
| Biskvitas | | 160 - 200 | 2 - 3 | 30 - 50 |
| Mielinis / smėlinis pyragas | | 160 - 170 [1)] | 3 | 25 - 40 [2)] |
| Pica | | 220 - 240 [1)] | 2 | 15 - 25 |
| Žuvis | | 210 - 220 | 2 | 45 - 60 |
| Jautiena | | 225 - 250 | 2 | 120 - 150 |
| Kiauliena | | 160 - 230 | 2 | 90 - 120 |
| Višta | | 160 - 180 | 2 | 45 - 60 |
| Daržovės | | 190 - 210 | 2 | 40 - 50 |

Laikas pateikiamas, kai orkaitė neįkaitusi, jeigu nenurodyta kitaip. Jeigu orkaitė įkaitusi, nurodytą laiką reikėtų trumpinti apie 5–10 minučių.

[1)] Įkaitinti tuščią orkaitę

[2)] Nurodytas laikas galioja kepant mažose formelėse

Dėmesio: Lentelėje pateikiami parametrai yra apytikriai ir galima juos koreguoti, atsižvelgiant į savo kulinarinę patirtį ir pomėgius.

# KEPIMAS ORKAITĖJE – PRAKTIŠKI PATARIMAI

Orkaitė su priverstine oro apytaka (apatinis šildytuvas + viršutinis šildytuvas + ventiliatorius)

| Kepamo patiekalo rūšis | Orkaitės funkcija | Temperatūra (°C) | Pakopa | Laikas [min.] |
|---|---|---|---|---|
| Biskvitas | | 160 - 200 | 2 - 3 | 30 - 50 |
| Biskvitas | | 150 | 3 | 25 - 35 |
| Mielinis / smėlinis pyragas | | 160 - 170 [1)] | 3 | 25 - 40 [2)] |
| Mielinis / smėlinis pyragas | | 155 - 170 [1)] | 3 | 25 - 40 [2)] |
| Pica | | 220 - 240 [1)] | 2 | 15 - 25 |
| Žuvis | | 210 - 220 | 2 | 45 - 60 |
| Žuvis | | 190 | 2 - 3 | 60 - 70 |
| Dešrelėms | | 210 | 4 | 14 - 18 |
| Jautiena | | 225 - 250 | 2 | 120 - 150 |
| Kiauliena | | 160 - 230 | 2 | 90 - 120 |
| Višta | | 180 - 190 | 2 | 70 - 90 |
| Višta | | 160 - 180 | 2 | 45 - 60 |
| Daržovės | | 190 - 210 | 2 | 40 - 50 |
| Daržovės | | 170 - 190 | 3 | 40 - 50 |

Laikas pateikiamas, kai orkaitė neįkaitusi, jeigu nenurodyta kitaip. Jeigu orkaitė įkaitusi, nurodytą laiką reikėtų trumpinti apie 5–10 minučių.

[1)] Įkaitinti tuščią orkaitę

[2)] Nurodytas laikas galioja kepant mažose formelėse

Dėmesio: Lentelėje pateikiami parametrai yra apytikriai ir galima juos koreguoti, atsižvelgiant į savo kulinarinę patirtį ir pomėgius.

# KEPIMAS ORKAITĖJE – PRAKTIŠKI PATARIMAI

Orkaitė su priverstine oro apytaka (šilumos apytakos šildytuvas + ventiliatorius)

| Kepamo patieka-lo rūšis | Orkaitės funkcija | Temperatūra (°C) | Pakopa | Laikas [min.] |
|---|---|---|---|---|
| Biskvitas | | 160 - 200 | 2 - 3 | 30 - 50 |
| Mielinis / smėlinis pyragas | | 160 - 170 [1)] | 3 | 25 - 40 [2)] |
| Mielinis / smėlinis pyragas | | 155 - 170 [1)] | 3 | 25 - 40 [2)] |
| Pica | | 200 - 230 [1)] | 2 - 3 | 15 - 25 |
| Žuvis | | 210 - 220 | 2 | 45 - 60 |
| Žuvis | | 160 - 180 | 2 - 3 | 45 - 60 |
| Žuvis | | 190 | 2 - 3 | 60 - 70 |
| Jautiena | | 210 | 4 | 14 - 18 |
| Jautiena | | 225 - 250 | 2 | 120 - 150 |
| Jautiena | | 160 - 180 | 2 | 120 - 160 |
| Kiauliena | | 160 - 230 | 2 | 90 - 120 |
| Kiauliena | | 160 - 190 | 2 | 90 - 120 |
| Višta | | 180 - 190 | 2 | 70 - 90 |
| Višta | | 160 - 180 | 2 | 45 - 60 |
| Višta | | 175 - 190 | 2 | 60 - 70 |
| Daržovės | | 190 - 210 | 2 | 40 - 50 |
| Daržovės | | 170 - 190 | 3 | 40 - 50 |

Laikas pateikiamas, kai orkaitė neįkaitusi, jeigu nenurodyta kitaip. Jeigu orkaitė įkaitusi, nurodytą laiką reikėtų trumpinti apie 5–10 minučių.

[1)] Įkaitinti tuščią orkaitę

[2)] Nurodytas laikas galioja kepant mažose formelėse

Dėmesio: Lentelėje pateikiami parametrai yra apytikriai ir galima juos koreguoti, atsižvelgiant į savo kulinarinę patirtį ir pomėgius.

# VIRYKLĖS VALYMAS IR PRIEŽIŪRA

Išlaikant viryklę švarią ir tinkamai atliekant priežiūros darbus, prailginamas prietaiso tinkamo veikimo laikotarpis.
Prieš pradėdami valyti, išjunkite viryklę, atkreipdami dėmesį į tai, kad visos rankenėlės būtų pastatytos ties „•" / „0" padėtimis. Valymo darbai atliekami viryklei atausus.

**Valymas po kiekvieno naudojimo**

- Nedidelius, neprisvilusius nešvarumus nuvalykite drėgna kempine be valymo priemonės.
  Panaudojus indo ploviklį gali atsirasti melsvų dėmių. Šios dėmės ne visada pašalinamos iš karto, netgi panaudojus specialią valymo priemonę.
- Stipriai prilipusius nešvarumus šalinkite su aštria mentele, kaitlentę nuvalykite drėgnu skudurėliu.

Pieš.7

Dėmių šalinimas

- Šviesias, perlinės spalvos (aliuminio likučiai) dėmes galima šalinti nuo atvėsusios kaitlentės su specialia valymo priemone. Kalkiniai likučiai (pvz. išbėgus vandeniui) šalinami actu arba specialia valymo priemone.
- Šalindami cukrų, valgius su cukrumi, plastmasę ir aliuminio plėvelę negalima įjungti kaitvietės! Su aštria mentele nedelsiant kruopščiai nugramdykite (dar karštus) likučius nuo kaitvietės. Pašalinę nešvarumus kaitlentę galite išjungti ir jai atvėsus, nuvalyti ja specialia valymo priemone.

Specialias valymo priemones galima įsigyti specializuotose elektrotechnikos, buitinės chemijos, maisto prekių parduotuvėse bei virtuvių salonuose. Aštrios mentelės parduodamos įrankių, statybinių medžiagų bei dažymo medžiagų parduotuvėse.

Išlaikant viryklę švarią ir tinkamai atliekant priežiūros darbus, prailginamas prietaiso tinkamo veikimo laikotarpis.

Prieš pradėdami valyti, išjunkite viryklę, atkreipdami dėmesį į tai, kad visos rankenėlės būtų pastatytos ties „•" / „0" padėtimis. Valymo darbai atliekami viryklei atausus.

**Orkaitė**

- Orkaitę reikia valyti po kiekvieno naudojimo. Valydami orkaitę įjunkite apšvietimą, kad geriau matytumėte jos vidų
- Orkaitės kamera valoma tiktai šiltu vandeniu su nedideliu indų ploviklio kiekiu.
- Valymas garais Steam Clean:*

- į pirmame orkaitės lygyje (skaičiuojant nuo apačios) pastatytą dubenį įpilkite 0,25 l vandens (1 stiklinė),
- uždarykite orkaitės dureles,
- temperatūros reguliavimo rankenėlę pastatykite ties 50° C padėtimi, o funkcijos rankenėlę, ties apatinio kaitinimo padėtimi,
- kaitinkite orkaitės kamerą apie 30 min.,
- atidarykite orkaitės dureles, pašluoste ar kempine nuvalę kameros vidų išplaukite jį šiltu vandeniu su indų ploviklio
  Dėmesio. Valant su garais po virykle gali susirinkti drėgmę arba vandens likučiai
- Išplovę orkaitės kamerą, sausai ją nuvalykite.

**Dėmesio !**
Stiklinėms korpuso priekinėms dalims valyti nenaudokite abrazyvinių priemonių.

**Orkaitės apšvietimo lemputės keitimas**

**Kad išvengtumėte elektros smūgio, prieš pakeisdami lemputę įsitikinkite, kad prietaisas yra išjungtas.**

- Visas valdymo rankenėles pasukite ties **„•" / „0"** padėtimis ir išjunkite elektros maitinimą,
- Išsukite ir nuplaukite lemputės dangtį. Sausai jį nuvalykite.
- Išsukite lemputę iš lizdo, jei reikia, lemputę pakeiskite naują – aukštoms temperatūroms (300°C) atsparia, šių parametrų lempute:

- įtampa 230 V
- galia 25W
- sriegis E14

Orkaitės lemputė - Pieš 9

- Gerai įtvirtinę lemputę keraminiame lizde, įsukite ją.
- Įsukite lemputės dangtelį.

**Orkaitės apšvietimo halogeno lemputės keitimas***

**Norint išvengti elektros srovės smūgio, prieš keičiant halogeno lemputę būtina įsitikinti, kad įranga yra išjungta.**

- Visas valdymo rankenėles pasukite ties **„•" / „0"** padėtimis ir išjunkite elektros maitinimą,
- Nusukti ir nuplauti lemputės gaubtą – nepamiršti gerai jį nusausinti.
- Ištraukti halogeno lemputę, suėmus skudurėliu ar popieriumi, prireikus – halogeno lemputę pakeisti nauja G9
  - įtampa 230 V
  - galia 25 W
- Halogeno lemputę gerai įkišti į lizdą.
- Užsukti lemputės gaubtą.

Orkaitės lemputė - Pieš 9a

*Kai kuriuose modeliuose

# VIRYKLĖS VALYMAS IR PRIEŽIŪRA

Orkaitės, kurių tipo žymėjime yra raidė D* turi lengvai išimamus, vielinius orkaitės lentynėlių laikiklius. “Dp”* raidėmis pažymėtose viryklėse yra prie vielinių orkaitės kreipiklių pritvirtinti nerūdijančio plieno ištraukiami kreipikliai, skirti orkaitės lentynėlėms. Šiuos kreipiklius išimti ir plauti reikia kartu su vieliniais kreipikliais. Prieš dedant ant jų kepimo skardas, juos reikia ištraukti (jeigu orkaitė įkaitusi, kreipiklius ištraukti galite skardą užkabindami prekinėje kreipiklių dalyje esančius amortizatorius), o po to įstumti kartu su skarda. (Pieš. 10, 10a)

**Periodinės apžiūros**

Be einamųjų viryklės valymo darbų, būtina:

- atlikti periodines viryklės valdymo elementų ir darbinių sistemų apžiūras. Pasibaigus garantiniam laikotarpiui, bent kartą į du metus, priežiūros centrui reikia pavesti atlikti viryklės techninę apžiūrą,
- pašalinti aptiktus eksploatavimo trikdžius,
- atlikti periodinę viryklės darbinių sistemų priežiūrą,

**Dėmesio!**
Visi taisymai ir reguliavimo veiksmai atliekami tinkamo priežiūros centro arba įgalioto montuotojo.

**Durelių nuėmimas**

Norint geriau pasiekti ir nuvalyti orkaitės kamerą, galima nuimti dureles. Atidarykite dureles, į viršų atlenkite vyryje įtvirtintą apsauginį elementą (pieš. 12A). Švelniai uždarę dureles, pakelkite jas ir nuimkite į priekį. Norėdami įrengti viryklės dureles, pakartokite visus veiksmus atvirkštine tvarka. Įrengdami dureles atkreipkite dėmesį, kad vyrio įpjova būtų tinkamai montuota ant vyrio laikiklio iškišos. Įrengę orkaitės dureles, būtinai nuleiskite apsauginį elementą. Neįrengus apsauginio elemento, uždarant dureles, jų vyris gali sugesti.

Pieš 12A - Vyrių apsauginių elementų atlenkimas

Vidaus stiklo išėmimas*

1. Plokščiuoju atsuktuvu išsprausti viršutinę durų lentjuostę, pakeliant ją iš šonų (12B pieš.).
2. Ištraukti viršutinę durų lentjuostę (12B, 12C pieš.).
3. Vidaus stiklą išimkite iš laikiklių (durelių apačioje). Pieš. 12D,12D1.
4. Stiklą nuplaukite šiltu vandeniu su nedideliu valymo priemonės kiekiu. Norėdami atgal įdėti stiklą pakartokite visus veiksmus atvirkštine tvarka. Lygioji stiklo dalis turėtų būti viršuje. Dėmesio! Nespausti viršutinės lentjuostės vienu metu iš abiejų durelių pusių. Viršutinei lentjuostei tinkamai pritvirtinti būtina pirmiausia kairį lentjuostės galą įkišti į dureles, o dešinį galą spausti, kol pasigirs „spragtelėjimas“. Paskiau lentjuostės kairį galą irgi paspausti, kol pasigirs „spragtelėjimas“.

Pieš. 12D - Vidaus stiklo išėmimas. Stiklo 3.
Pieš. 12D1 - Vidaus stiklo išėmimas. Stiklo 2.

# VEIKSMAI AVARIJOS METU

Bet kokios avarijos atveju:

- išjunkite viryklės darbines sistemas
- išjunkite elektros maitinimą
- taisymą paveskite specialistui
- kai kuriuos smulkius gedimus gali pašalinti pats naudotojas, laikydamasis žemiau pateikiamos lentelės nurodymų. Prieš kreipdamiesi į klientų aptarnavimo skyrių arba priežiūros centrą, patikrinkite visus lentelės taškus.

*Kai kuriuose modeliuose

# VEIKSMAI AVARIJOS METU

| GEDIMAS | GALIMA PRIEŽASTIS | SPRENDIMAS |
|---|---|---|
| 1.Elektrinė įranga neveiki | Nutrauktas elektros tiekimas | Patikrinkite namų elektros sistemos saugiklį, pakeiskite perdegusį saugiklį |
| 2.Programavimo įtaiso displėjuje vaizduojama „0.00” | Prietaisas buvo atjungtas nuo elektros tinklo, arba trumpam buvo dingusi įtampa | Nustatykite aktualų laiką (žr. Programavimo įtaiso naudojimo instrukciją) |
| 3.Orkaitės apšvietimas neveikia | atsilaisvinusi arba sugedusi lemputė | Prisukite arba pakeiskite perdegusią lemputę (žr. Valumo ir priežiūros skyrių) |

**Dėmesio!**
Visi taisymai ir reguliavimo veiksmai atliekami tinkamo priežiūros centro arba įgalioto montuotojo.

# TECHNINIAI DUOMENYS

| | |
|---|---|
| Vardinė įtampa | 230V/400V~50 Hz |
| Vardinė galia | maks. 8,7 kW |
| Prietaiso kategorija | 85 / 50 / 60 cm |
| Atitinka EB taisykles: | EN 50304 EN 60335-1, EN 60335-2-6 |

# ET LUGUPEETUD KLIENT

Hansa pliit kujutab endast äärmise lihtsuse ja ideaalse efektiivsuse kombinatsiooni. Kui olete käesoleva juhendi läbi lugenud, ei kujuta pliidi kasutamine Teile mingit probleemi. Enne tehasest väljumist ja pakkimist teeb iga pliit läbi katsetused ohutustehnika ja toimimise alal.
Enne pliidi sisselülitamist palume Teid käesolev juhend hoolikalt läbi lugeda.
Siintoodud juhiste järgimine võimaldab vältida viga pliidi kasutamisel.
Hoidke käesolevat juhendit nii, et see oleks alati käepärast.
Õnnetusjuhtumite vältimiseks palume siintoodud juhiseid täpselt järgida.

**Tähelepanu!**
Pliiti võib kasutada alles pärast käesoleva kasutusjuhendiga tutvumist.
Pliit on ette nähtud kasutamiseks üksnes koduses majapidamises.
Valmistaja jätab endale õiguse teha toote juures muudatusi, mis ei mõjuta selle toimimist.

**SISUKORD**


| | |
|---|---|
| **LUGUPEETUD KLIENT** | **87** |
| **ELEKTRIENERGIA KOKKUHOID** | **87** |
| **OHUTUSJUHISED** | **88** |
| **SEADME KIRJELDUS** | **90** |
| **PAIGALDAMINE** | **91** |
| **KASUTAMINE** | **92** |
| **TOIDUVALMISTAMINE PLIIDIL - PRAKTILISED NÕUANDED** | **97** |
| **HOOLDUS JA PESEMINE** | **100** |
| **KÄITUMINE RIKETE KORRAL** | **101** |
| **TEHNILISED ANDMED** | **102** |


## ELEKTRIENERGIA KOKKUHOID

Elektrienergiat kokku hoides ei säästeta üksnes raha, vaid ühtlasi keskkonda. Seega on elektrienergia kokkuhoid tähtis loodushoiualane ettevõtmine. Elektrienergia kokkuhoiuks anname järgmisi soovitusi:

- Sobivate toiduvalmistusnõude kasutamine. Paksu tasase põhjaga potte kasutades võib kokku hoida kuni 30% elektrienergiat. Katke keedunõu kaanega – vastasel juhul suureneb energiatarbimine kuni 4 korda!
- Valige toiduvalmistusnõu põhja läbimõõt vastavuses kuumutusala läbimõõduga. Keedunõu läbimõõt ei tohi olla väiksem kuumutusala läbimõõdust.
- Hoidke kuumutusalade pinnad ja toiduvalmistusnõude põhjad puhtana.

Mustus takistab soojusülekannet; väga mustade nõude puhastamiseks tuleb kasutada tugevatoimelisi vahendeid, mis kahjustavad keskkonda.

- Ärge tõstke ilma vajaduseta potikaant ega avage ahjuust. Lülitage pliit õigel ajal välja ja kasutage ära jääksoojus. Pikemaajalise toiduvalmistamise puhul võib kuumutusala välja lülitada 5–10 minutit enne toiduvalmistamise lõppu. Sel viisil võime kokku hoida kuni 20% elektrienergiat.
- Kasutage praeahju ainult suurte toidukoguste valmistamiseks. Kui liha kaal on alla 1 kg, on seda õigem valmistada potis pliidiplaadil.
- Kasutage ära praeahju jääksoojus. Kui toiduvalmistamise aeg ületab 40 minutit, võib praeahju välja lülitada 10 minutit enne toiduvalmistamise lõppu. Tähelepanu! Taimeri kasutamisel seadke toiduvalmistamise aeg lühemaks.
- Sulgege ahjuuks korralikult. Määrdunud uksetihend aitab kaasa soojuskadude tekkele. Puhastage uksetihend kohe pärast määrdumist.
- Ärge paigutage pliiti külmikute lähedusse. See suurendab elektrienergia ülemäärast tarbimist.

**LAHTIPAKKIMINE**
Pakend on ette nähtud seadme kaitseks vigastuste eest transpordi ajal. Lahtipakkimisel palume hävitada pakendi nii, et see ei jääks keskkonda risustama. Me kasutame pakkimiseks üksnes keskkonnale kahjutuid materjale, need kõik sobivad korduvkasutamiseks ning ongi vastavalt tähistatud. Tähelepanu! Hoidke pakkematerjale (eriti polüetüleenkilet ja vahtplasti) lastele kättesaamatult.

**KÄIBELT KÕRVALDATUD SEADME KÄITLEMINE**
Kui seade kõrvaldatakse käibelt, ei tohi seda heita tavalise olmeprügi hulka, vaid tuleb anda elektri- ja elektroonikaseadmete vastuvõtupunkti. Sellele viitab ka vastav tähis, mis asub sead mel, kasutusjuhendil või pakendil.
Külmiku ja selle pakendi juures kasutatud plastmaterjalid sobivad korduvkasutuseks vastavalt tähisele. Rakendades korduvkasutust, materjalide eraldamist jms aitate kaasa keskkonnahoiule.

Teavet vastuvõtupunktide asukoha kohta võite saada kohalikust omavalitsusest.

**Tähelepanu.** Seade ja selle osad lähevad kasutamise käigus kuumaks. Kütteelementide puudutamisel olge eriti ettevaatlikud. Lapsed alla 8 eluaastat tuleb hoida seadmest eemal, kui nad ei viibi pideva järelvalve all.
Käesolevat seadet tohivad kasutada üle 8 aastased lapsed ja füüsiliste, tunde- ja teadmishäiretega või kogemusteta ja teadmisteta isikud, kui see toimub järelvalve all ja on kooskõlas seadme kasutamisjuhendiga, mille on edastanud ohutuse eest vastutavad isikud. Pöörake tähelepanu sellele, et lapsed ei mängiks seadmega. Koristamist ja hooldustöid ei tohiks teha ilma järelvalveta lapsed.
**Tähelepanu.**. Keetmine ilma rasva või õlita keeduplaadil võib olla ohtlik ja tekitada tulekahju.
KUNAGI ära kustuta tuld veega, vaid lülita seade välja ja kustuta seejärel tuli, kattes selle kaane või mittesüttiva tekiga.
**Tähelepanu.** Tuleoht: ära paiguta asju keedupinnale.
**Tähelepanu.** Kui plaadi pind on mõranenud, tuleb toide välja lülitada, et vältida elektrilöögi ohtu.
Kasutamisel seade kuumeneb. Põletuste vältimiseks ahju kasutamisel tuleb olla väga
ettevaatlik.
Ahju kasutamisel kuumenevad selle osad tugevasti. Soovitame lapsed ahjust eemale hoida.
**Tähelepanu.** Ärge kasutage karedaid puhastusvahendeid või teravaid metallesemeid ukseklaasi puhastamiseks, kuna nad võivad kriipida klaasi ja tekitada hiljem selle pragunemist.
**Tähelepanu.** Enne lambi vahetamist veenduge, et seade on välja lülitatud.
Köögi koristamiseks ei tohiks kasutada auruga puhastavaid seadmeid.

# OHUTUSJUHISED

- Palume erilist tähelepanu pöörata läheduses viibivatele lastele. Otsene kokkupuude töötava pliidiga võib tähendada põletusohtu!
- Jälgige, et muu kodutehnika ning sellega seotud kaablid ei puutuks vastu kuuma ahju ega pliidiplaati, kuna elektrijuhtmete isolatsioon ei talu nii kõrget temperatuuri.
- Ärge jätke toiduvalmistamise ajal pliiti järelvalveta. Ülekuumenenud või pliidiplaadile sattunud õli või rasv võib kergesti süttida.
- Ei tohi lubada pliidiplaadi määrdumist või sinna keevate vedelike sattumist. Eriti ohtlik on suhkur, mis reageerib keraamilise pinnaga; see võib kaasa tuua pliidiplaadi parandamatu kahjustuse. Kui midagi sattub pliidiplaadile, tuleb see sealt otsekohe eemaldada.
- Keelatud on asetada sisselülitatud kuumutusalale märja põhjaga nõusid, sest see võib põhjustada kuumutusala pöördumatuid kahjustusi (kõrvaldamatuid plekke).
- Kasutage toiduvalmistamisel tootja poolt soovitatud nõusid, mis sobivad keraamilise pliidiplaadiga.
- Kui avastate tõsised keraamilise pinna kahjustused (sügavad kriimud, praod või tükkide eraldumine), tuleb otsekohe lõpetada pliidi kasutamine ja pöörduda volitatud hoolduskeskusse, et pliit saaks remonditud.
- Kõigepealt asetage keedunõu pliidile ja alles siis lülitage kuumutusala sisse.
- Keelatud on kasutada teravate servadega keedunõusid, mis võivad kriimustada keraamilist pinda.
- Sisselülitatud ja nõuga katmata halogeenkuumutuselement võib nägemist kahjustada.
- Ärge asetage avatud ahjuuksele nõusid, mille kaal on üle 15 kg ja pliidiplaadile – 25 kg.
- Ärge asetage pliidi sahtlisse tuliseid (üle 75 °C) potte ega panne, ärge hoidke seal kergestisüttivaid esemeid.
- Defektset pliiti ei tohi kasutada. Pliiti tohib remontida üksnes pädev ja volitatud ekspert.
- Tõrke tekkimisel tuleb pliit kohe välja lülitada ja võtta ühendust volitatud hoolduskeskusega.
- Järgige täpselt käesoleva kasutusjuhendi juhiseid ja soovitusi. Isikud, kes ei ole käesolevat kasutusjuhendit lugenud, ei tohi pliiti kasutada.
- Seade on mõeldud üksnes toidu valmistamiseks. Seadme ebaotstarbekohane kasutamine (näit. ruumide kütmisel) võib osutuda ohtlikuks.

# SEADME KIRJELDUS

1a

1 Ahju temperatuuriregulaatori nupp
2 Ahju töörežiimi valiku lüliti
3, 4, 5, 6 Kuumutusalade ümberlülitid
7 Termoregulaatori märgutuli L
8 Pliidi toitemärgutuli R
9 Praeahju ukse käepide
10 Hoiusahtel*
11 Keraamiline pliidiplaat

FCC* - 2a

Pliiditarvikute loetelu::

3a Ahjuplaat*
3b Küpsetusplaat*
3c Grillvõre (kuivatusvõre)
3d Praevarras ja hargid*

*Mõned mudelid

**Pliidi paigaldamine**

- Köök peab olema kuiv ja tuulutatav, ventilatsioon peab töötama korralikult ning kõikidele pliidi juhtseadeldistele peab olema vaba juurdepääs.
- Köögimööbli kattematerjal ja selle paigaldamiseks kasutatud liim peavad taluma kuumutamist temperatuurini vähemalt 100 °C. Vastasel juhul võib pinnakate deformeeruda või lahti tulla.
- Ventilaator tuleb paigaldada vastavalt selle kasutusjuhendile.
- Enne kasutamise algust tuleb pliidiplaadi pind loodida horisontaaltasandis, see on väga oluline näiteks praadimise puhul. Selleks kasutage keeratavaid seadejalgu, mille reguleerimiseks tuleb sahtel välja tõmmata.

**Ühendamine elektrivõrku**

Tähelepanu!
Pliidi võib elektrivõrku ühendada ainult vastavate oskuste ja volitustega elektrik. Pliidi muutmine või juhtmestiku ümbertegemine on keelatud. Teave eksperdile Pliit on toodetud kasutamiseks kolmefaasilises elektrivõrgus (400 V 3-f 50 Hz). Kuumutusalade nimipinge on 230 V. Pliiti võib kohaldada kasutamiseks ühefaasilises võrgus (230 V), ühendades silla ühenduskarbis vastavalt juuresolevale skeemile. Toitekaabel tuleb valida vastavalt tarbitavale nimivoolule. Pliidi otseühenduse puhul tuleb selle ahelasse ühendada avariilüliti, mille avatud kontaktide vahe on vähemalt 3 mm. Enne pliidi ühendamist elektrivõrku tuleb tutvuda andmesildil oleva teabega ja ühendusskeemiga.

Märkus!
Arvestage klemmplaadi ühenduste tegemisel vajadust ühendada tähisega ⏚ märgitud kontakti külge kaitseahel. Pliidi toiteahelas peab olema lüliti, mille abil on võimalik pliiti avariiolukorras välja lülitada.

joonis 4b

Pliidi ühendamiseks elektrivõrku tutvuge hoolikalt andmesildil ja elektriskeemis toodud teabega.
Märkus!
Elektrimontöör peab pärast elektripliidi ühendamist kasutajale üle andma „Tunnistuse pliidi ühendamisest elektrivõrku“ (vastav vorm on lisatud garantiikirjale). Pliidi ebaõige ühendamine on ohtlik!

**Pliidi ümberminekut takistava lukustuse paigaldamine.***

Lukk paigaldatakse, et vältida pliidi ümberminekut. Tänu pliidi ümberkukkumist takistavale lukustusele ei ole lapsel võimalik näiteks ronida pliidi uksele ja põhjustada nii pliidi ümberminekut.

joonis 3z

Kõrgus 850 mm
A = 60 mm
B = 103 mm

Kõrgus 900 mm
A = 104 mm
B = 147 mm

*Mõned mudelid

# KASUTAMINE

**Enne esimest sisselülitamist**

- Eemaldage pakend, tühjendage sahtel, puhastage ahju sisemus ja pliidiplaat kaitse materjalidest.
- Võtke välja ja peske ahjutarvikud sooja veega, millele on lisatud nõudepesuvahendit. Lülitage sisse ventilatsioon või avage aken.
- Kuumutage ahju (temperatuuril 250 °C ca 30 min), pühkige puhtaks ja peske. Lülitage kuumutusalad sisse 4 minutiks ilma keedunõudeta.

**Tähelepanu!**
Elektrontaimeriga varustatud mudelitel ilmuvad pärast sisselülitamist näidikule vilkuvad nullid (0.00).*
**Seadke paika jooksev kellaaeg (vt taimeri kasutusjuhendit) Jooksva aja seadistamine on vajalik, et ahi tööle hakkaks.**

- Pliidi hooldamise puhul tuleb täpselt täita ohutusjuhiseid.

**Munakel M***

Munakell ei juhi ahju tööd. Tegemist on helisignaaliga kellamehhanismiga, mis meenutab lühiajaliste kulinaarsete toimingute vajadusi. Munakella abil saab mõõta ajavahemikke 0 kuni 60 minutini.

joonis.6a

**Mehaaniline minutilugeja Ms***

Minutilugeja on ette nähtud praeahju töö juhtimiseks. Seda võib seadistada 0 kuni 120 minutini. Seadistatud tööaja möödumisel lülitub sisse helisignaal ja praeahi lülitub automaatselt välja. Programmeerimine – pöörata nuppu kellaosuti liikumise suunas ja seadistada nõutav tööaeg.

joonis.6b

Kui nupp on asendis „0“, siis praeahi ei alusta tööd. Kui te ei soovi kasutada minutilugeja funktsiooni, tuleb nupp seada asendisse

joonis.6c

**Kuumutusalade juhtimine**
**Keedunõude valik**

Õigesti valitud keedunõu põhja läbimõõt vastab kasutatava kuumutusala läbimõõdule.
Pannide jaoks on ette nähtud oma kuumutusala mõõtmetega 170 × 265 mm. Ärge kasutage kumera või nõgusa põhjaga keedunõusid. Pidage meeles, et igal potil peab olema mõõdetelt sobiv kaas. Kasutage treitud paksu põhjaga potte. Mustus kuumutusalal või poti põhjas segab soojusõlekannet.

joonis.6h

**Kuumutusvõimsuse valik**

Kuumutusalad on erineva võimsusega. Kuumutusvõimsust on võimalik reguleerida sujuvalt, keerates nuppu päripäeva või vastupäeva.

joonis.6g

- Vähim kuumus
1 Juurviljade hautamine, aeglane keetmine
- Suppide keetmine
2 Aeglane praadimine
- Liha või kala grillimine
3 Suurim kuumus, kiire kuumutus, kiire keetmine, praadimine
0 välja lülitatud

**Muutliku suurusega kuumutusala***

Seda kuumutusala saab sisse lülitada üksnes keerates nuppu päripäeva. Vastupidises suunas keeramisega võite lüliti rikkuda.

joonis.6n

Nupu piirkonnas 0 • 1 • 2 • 3 lülitatakse ümber kuumutusala elemente, seejuures võib teostada ka tarbitava võimsuse sujuvat reguleerimist. Pöörates lühiajaliselt nupu piirkonda, mis on tähistatud lülitate sisse välimise kuumutusala. Seejärel võib reguleerida sujuvalt soojushulka, mida annavad edasi kuumutusala mõlemad osad (sisene ja väline); kuumutusala osade väljalülitamine on võimalik ainult, keerates nupu asendisse 0.

**Kuumutusala temperatuuriandur**

Kui kuumutusala temperatuur ületab 50 °C, hakkab põlema vastava anduri märgutuli. Märgutule ülesandeks on hoiatada kasutajat juhuslikult kuumutusala puudutamast.

joonis.6o - Kuumutusala temperatuuriandur

*Mõned mudelid

# KASUTAMINE

**Praeahi ja selle kasutamine**

Loomuliku konvektsiooniga ahi (standardmudel)

Ahjul on pealt- ja altkuumutus, osadel mudelitel ka grill. Sellist ahju juhitakse ühe nupuga, mis lülitab ümber funktsioone ja ühtlasi reguleerib temperatuuri.

joonis. 6i

**Tähelepanu!**
Mudelitel, millel grill puudub, pole nupul tähist

**Nupu võimalikud asendid**

**Ahju sisevalgustus**
Selles asendis on ahjuvalgustus sisse lülitatud. Seda võib vaja minna näiteks ahju pesemisel.

**100-250 °C**

**Pealt- ja altkuumutus**
Termostaadinupp lubab seadistada temperatuuri vahemikus 100°C kuni 250 °C. Funktsiooni kasutatakse küpsetamiseks.

**Grill**
Selles asendis kuumutatakse toitu grillrestil või vardas.

**Pealtkuumutus**
Selles asendis töötab ainult ülemine küttekeha. Kasutatakse toote pealisosa küpsetamiseks.

**Altkuumutus**
Selles asendis töötab ainult alumine küttekeha. Kasutatakse toote põhja küpsetamiseks.

**Ahju sisse- ja väljalülitamine**

Ahju sisselülitamiseks:
- määrake kindlaks töötingimused - temperatuuri ja kuumutusviisi
- seadke juhtnupp vastavasse asendisse, keerates nuppu paremale.

joonis. 6z

Ahju sisselülitamisel süttivad kaks märgutuld R ja L. R märgutule süttimine teavitab ahju sisselülitamisest. L märgutule kustumine teavitab kasutajat, et ahjus on saavutatud soovitud temperatuur. Kui retsept soovitab asetada toidu eelkuumutatud ahju, tuleb seda teha mitte enne L märgutule esimest kustumist. Toiduvalmistamise käigus L märgutuli süttib ja kustub perioodiliselt (ahju temperatuuri hoidmine).
R märgutuli võib põleda ka ahjusisevalgustuse asendis.
Ahju väljalülitamiseks keerake juhtimis nupp asendisse „0“ (vasakule). Mär gutuli kustub.

**Loomuliku konvektsiooniga ahi (standardmudel)**

Ahjul on lisaks ülemisele ja alumisele küttekehale veel rõngasküttekeha. Ahju juhtimine toimub juhtnupu keeramisega vajaliku funktsiooni kohale

joonis. 6j

ning temperatuuri reguleerimisnupu keeramisega vajaliku temperatuuri kohale.

joonis. 6k

Ahju väljalülitamiseks keeratakse mõlemad nupud asendisse „ ●” / „**0**”.

**Tähelepanu!**
Ahju küttekeha sisselülitumine mis tahes funktsioonis toimub alles pärast temperatuuri valikut.

**Ahju funktsioonide valiku nupu võimalikud asendid**

**Ahju sisevalgustus**
Selles asendis on ahjuvalgustus sisse lülitatud. Seda võib vaja minna näiteks ahju pesemisel.

**Grill**
Selles asendis kuumutatakse toitu grillrestil või vardas.

**Pealtkuumutus**
Selles asendis töötab ainult ülemine küttekeha. Kasutatakse toote pealisosa küpsetamiseks.

**Altkuumutus**
Selles asendis töötab ainult alumine küttekeha. Kasutatakse toote põhja küpsetamiseks.

**Pealt- ja altkuumutus**
Sellises nuppude asendis toimub ahju kuumenemine standardsel viisil.

joonis. 6z

Ahju sisselülitamisel süttivad kaks märgutuld **R** ja **L**. **R** märgutule süttimine teavitab ahju sisselülitamisest. **L** märgutule kustumine teavitab kasutajat, et ahjus on saavutatud soovitud temperatuur. Kui retsept soovitab asetada toidu eelkuumutatud ahju, tuleb seda teha mitte enne **L** märgutule esimest kustumist. Toiduvalmistamise käigus **L** märgutuli süttib ja kustub perioodiliselt (ahju temperatuuri hoidmine). **R** märgutuli võib põleda ka ahjusisevalgustuse asendis.

**Sundkonvektsiooniga praeahi**

Ahju soojendatakse ülemise ja alumise küttekehaga ning grillküttekehaga. Ahju juhtimine toimub juhtnupu keeramisega vajaliku funktsiooni kohale

joonis. 6l

ning temperatuuri reguleerimisnupu keeramisega vajaliku temperatuuri kohale.

joonis. 6k

Ahju väljalülitamiseks keeratakse mõlemadnupud asendisse „ ●" / „0".

**Tähelepanu!**
Ahju küttekeha sisselülitumine mis tahes funktsioonis toimub alles pärast temperatuuri valikut.

**Ahju sisevalgustus**
Selles asendis on ahjuvalgustus sisse lülitatud. Seda võib vaja minna näiteks ahju pesemisel.

**Kiire kuumutamine**
Sisse tuleb lülitada ülemine küttekeha, grill ja ventilaator. Rakendatakse ahju eelkuumutamiseks.

**Sulatamine**
Sisse tuleb lülitada ainult ventilaator, küttekehasid kasutamata.

**Turbo-grill ja konvektsioon**
Selles asendis töötavad grillküttekeha, ülemine küttekeha
ja ventilaator. Praktiliselt kuumeneb toit sel puhul ühtlasemalt,
mis parendab selle maitseomadusi. Turbo-grillimine toimub suletud ahjuuksega.

**Turbo-grill (Grill ja ülemine küttekeha)**
Funktsiooni „turbogrill" puhul on lisaks grillküttekehale sisse lülitatud ka ülemine küttekeha. Selle tulemusena saavutatakse ahju ülatsoonis
kõrgem temperatuur, mille tulemusena toit pruunistub. Kasutatakse ka suuremate portsjonite grillimiseks.

**Grill**
Funktsiooninupp on grillvarda tähise juures.

**Altkuumutus**
Selles asendis töötab ainult alumine küttekeha. Kasutatakse toote põhja küpsetamiseks.

**Pealt- ja altkuumutus**
Sellises nuppude asendis toimub ahju kuumenemine standardsel viisil.

**Konvektsioon, pealt- ja altkuumutus**
Selles asendis toimib funktsioon „pirukas". Standardne kuumutus + ventilaator.

joonis. 6z

Ahju sisselülitamisel süttivad kaks märgutuld **R** ja **L**. **R** märgutule süttimine teavitab ahju sisselülitamisest. **L** märgutule kustumine teavitab kasutajat, et ahjus on saavutatud soovitud temperatuur. Kui retsept soovitab asetada toidu eelkuumutatud ahju, tuleb seda teha mitte enne **L** märgutule esimest kustumist. Toiduvalmistamise käigus **L** märgutuli süttib ja kustub perioodiliselt (ahju temperatuuri hoidmine). **R** märgutuli võib põleda ka ahjusisevalgustuse asendis.

# KASUTAMINE

**Sundkonvektsiooniga praeahi (konvektsioon ja rõngasküttekeha)**
Ahjul on lisaks ülemisele ja alumisele küttekehale veel rõngasküttekeha. Ahju juhtimine toimub juhtnupu keeramisega vajaliku funktsiooni kohale, ning temperatuuri reguleerimisnupu keeramisega vajaliku temperatuuri kohale.

joonis. 6m

joonis. 6k

Ahju väljalülitamiseks keeratakse mõlemad nupud asendisse „ ●” / „**0**”.

**Tähelepanu!**
Ahju küttekeha sisselülitumine mis tahes funktsioonis toimub alles pärast temperatuuri valikut.

**Ahju sisevalgustus**
Selles asendis on ahjuvalgustus sisse lülitatud. Seda võib vaja minna näiteks ahju pesemisel.

**Kiire kuumutamine**
Sisse tuleb lülitada ülemine küttekeha, grill ja ventilaator. Rakendatakse ahju eelkuumutamiseks.

**Sulatamine**
Sisse tuleb lülitada ainult ventilaator, küttekehasid kasutamata.

**Turbo-grill ja konvektsioon**
Selles asendis töötavad grillküttekeha, ülemine küttekeha
ja ventilaator. Praktiliselt kuumeneb toit sel puhul ühtlasemalt,
mis parendab selle maitseomadusi. Turbo-grillimine toimub suletud ahjuuksega.

**Turbo-grill (Grill ja ülemine küttekeha)**
Funktsiooni „turbogrill” puhul on lisaks grillkütttekehale sisse lülitatud ka ülemine küttekeha. Selle tulemusena saavutatakse ahju ülatsoonis
kõrgem temperatuur, mille tulemusena toit pruunistub. Kasutatakse ka suuremate portsjonite grillimiseks.

**Grill**
Funktsiooninupp on grillvarda tähise juures.

**Altkuumutus**
Selles asendis töötab ainult alumine küttekeha. Kasutatakse toote põhja küpsetamiseks.

**Pealt- ja altkuumutus**
Sellises nuppude asendis toimub ahju kuumenemine standardsel viisil.

**Konvektsioon**
Funktsiooninupu keeramisega sellesse asendisse töötavad rõngasküttekeha (asub ahju tagaseinas) ja ventilaator, mis asub rõngasküttekeha keskel. Selline kuumutusmeetod lubab ühtlaselt kuumutada ahjus asetsevaid tooteid.
Sellisel meetodil on järgmised eelised:

- Ahju kiirem ülessoojenemine ja eelsoojendamise vajaduse puudumine
- Võimalus küpsetada kahel tasandil korraga
- Lihatoodetest ei jookse rasv ja mahl vii kergesti välja, mis paremini säilitab nende maitseomadusi.
- Ahjukamber ei määrdu nii kergesti.

**Konvektsioon, pealt- ja altkuumutus**
Selles asendis toimib funktsioon „pirukas“. Standardne
kuumutus + ventilaator.

**Konvektsioon ja altkuumutus**
Sellel juhul on sisse lülitatud alumine küttekeha, mille tulemusena toode kuumeneb eelistatult altpoolt, kuid kuumus levib ka ahju ülejäänud osadesse.

joonis. 6z

Ahju sisselülitamisel süttivad kaks märgutuld **R** ja **L**. **R** märgutule süttimine teavitab ahju sisselülitamisest. **L** märgutule kustumine teavitab kasutajat, et ahjus on saavutatud soovitud temperatuur. Kui retsept soovitab asetada toidu eelkuumutatud ahju, tuleb seda teha mitte enne **L** märgutule esimest kustumist. Toiduvalmistamise käigus **L** märgutuli süttib ja kustub perioodiliselt (ahju temperatuuri hoidmine).
**R** märgutuli võib põleda ka ahjusisevalgustuse asendis.

# KASUTAMINE

**Ahju kasutamine***

Toidu praadimine toimub infrapunakiirguse mõjul, mida kiirgab grillküttekeha.

Ahju sisselülitamiseks on vaja:
- Seada ahju funktsiooninupp asendisse, mis on tähistatud
- Kuumutada ahju 5 minuti vältel suletud ahjuuksega.
- Asetada ahju vastavale tasandile plaat ettevalmistatud tootega. Grillimise puhul asetage grillitava toote alla ahjupann tilkuva rasva püüdmiseks.
- Kinnitage juhtpaneeli nuppude kaitseekraan ja sulgege ahjuuks.

**Funktsiooni puhul „grill“ ja „turbogrill“ seadke temperatuur tasemele 210 °C, funktsiooni „konvektsioon ja grill“ puhul aga tasemele 190 °C.**

**Tähelepanu!**
Pruunistamist viige läbi avatud ahjuuksega, paigaldanud juhtnuppudele eelnevalt kaitseekraani. Suletud uksega grillimine on lubatud vaid asendis „konvektsioon ja grill“. Ahju kasutamisel kuumenevad selle osad tugevasti. Soovitame lapsed ahjust eemale hoida.

**Grillvarda kasutamine***

Grillvarras on ette nähtud toidu pööramiseks grillimisel. Põhiliselt grillitakse nii linde, šašlõkki, vorstikesi jne. Grillvarda pöördmehhanism lülitub sisse ja välja samaaegselt operatsiooniga „grill“ .
Mõne funktsiooni juures on võimalik pöörlemise ajutine peatumine või pöörlemissuuna muutumine. See ei mõju grillimise ajale ega kvaliteedile.

**Tähelepanu!**
Grillvardal ei ole oma juhtnuppu.

Toidu grillimine varda abil. (vt joonist)
- Torgake toit grillvardasse ja kinnitage harkidega.
- Paigutage grillvarda raam ahju 3. tasandile (altpoolt).
- Torgake grillvarda ots mootori haaratsisse. Pöörake tähelepanu sellele, et haaratsi metallosas olev vagu toetuks raamile.
- Keerake käepidet
- Kinnitage juhtpaneeli nuppude kaitseekraan ja sulgege ahjuuks.

joonis. 6y

*Mõned mudelid

**Küpsetamine**

- Soovitame kasutada küpsetamiseks ahjuplaate, mis on ajutarvikute hulgas.
- Küpsetamiseks võib kasutada ka teisi tööstuslikke ahjuplaate ja –vorme, mis sobivad ahjujuhikutega. Soovitame kasutada tumedaid ahjuplaate, sest need juhivad paremini soojust ja lühendavad toiduvalmistusaega.
- Me ei soovita kasutada heledaid ega läikiva pinnaga plaate ja vorme, sest tavalisel kuumutusmeetodil (pealt- ja altkuumutus) jääb tainas altpoolt küpsemata.
- Rõngasküttekeha kasutamisel pole ahju eelsoojendamine vajalik. Muude režiimide juures on vaja ahi enne toiduvalmistamist ette soojendada.
- Enne küpsetise väljavõtmist ahjust kontrollige seda tikuga (tikk peab jääma puhtaks ja kuivaks).
- Soovitame jätta küpsetise ahju veel 5 minutiks pärast ahju väljalülit mist.
- Tsirkulatsioonimeetodi kasutamisel vajalik küpsetustemperatuur on 20-30 kraadi madalam, kui tavalise meetodi kasutamisel (pealt- ja altkuumutusega).
- Tabelites 1 ja 1a toodud andmeid võib muuta, vastavalt Teie kogemusele ja maitsele.
- Kui kokaraamatus toodud andmed erinevad oluliselt siintoodud soovitustest, palume eelistada siintoodud teavet.

**Liha grillimine**

- Kasutage ahju ainult lihakoguste valmistamiseks, mis on suuremad kui 1 kg. Väiksemaid koguseid soovitame valmistada gaasipliidi abil.
- Liha küpsetamiseks soovitame kasutada kuumuskindlaid sangadega varust tud nõusid.
- Liha grillimisel restil või vardas asetage esimesele tasandile ahjupann rasva kogumisest, kuhu valage veidi vett.
- Liha küpsetamise käigus tuleb vähemalt kord pöörata sellel teine külg; kastke küpsemisprotsessi ajal järjekindlalt liha sealt eraldunud mahlaga või tulise soolveega; külma veega kastmist ei soovitata.

Tavaline ani (alumine küttekeha + ülemine küttekeha)

| Toidu küpsetusviis | Ahju funktsioon | Temperatuur ($^0$C) | Taset | Kestus [min] |
|---|---|---|---|---|
| Keeks | | 160 - 200 | 2 - 3 | 30 - 50 |
| Pirukas/ keeks | | 160 - 170 [1)] | 3 | 25 - 40 [2)] |
| Pitsa | | 220 - 240 [1)] | 2 | 15 - 25 |
| Kalad | | 210 - 220 | 2 | 45 - 60 |
| Veiseliha | | 225 - 250 | 2 | 120 - 150 |
| Sealiha | | 160 - 230 | 2 | 90 - 120 |
| Kanaliha | | 160 - 180 | 2 | 45 - 60 |
| Köögiviljad | | 190 - 210 | 2 | 40 - 50 |

Ajad on kehtivad, kui ei ole märgitud teisiti kuumutamata ahjule. Kuumutatud ahju korral tuleb eelpool toodud aegu lühendada umbes 5-10 minuti võrra.

[1)] Kuumuta tühja ahju

[2)] Toodud ajad puudutavad väikestest küpsetusvormides küpsetisi

Tähelepanu: Tabelis toodud temperatuurid on hinnangulised ja neid võib muuta lähtudes isiklikust kogemusest ja eelistustest.

# TOIDUVALMISTAMINE PLIIDIL - PRAKTILISED NÕUANDED

Sundõhuringlusega ahi (alumine küttekeha + ülemine küttekeha + ventilator)

| Toidu küpsetus-viis | Ahju funktsioon | Temperatuur (°C) | Taset | Kestus [min] |
|---|---|---|---|---|
| Keeks | | 160 - 200 | 2 - 3 | 30 - 50 |
| Keeks | | 150 | 3 | 25 - 35 |
| Pirukas/ keeks | | 160 - 170 [1)] | 3 | 25 - 40 [2)] |
| Pirukas/ keeks | | 155 - 170 [1)] | 3 | 25 - 40 [2)] |
| Pitsa | | 220 - 240 [1)] | 2 | 15 - 25 |
| Kalad | | 210 - 220 | 2 | 45 - 60 |
| Kalad | | 190 | 2 - 3 | 60 - 70 |
| Vorstikeste | | 210 | 4 | 14 - 18 |
| Veiseliha | | 225 - 250 | 2 | 120 - 150 |
| Sealiha | | 160 - 230 | 2 | 90 - 120 |
| Kanaliha | | 180 - 190 | 2 | 70 - 90 |
| Kanaliha | | 160 - 180 | 2 | 45 - 60 |
| Köögiviljad | | 190 - 210 | 2 | 40 - 50 |
| Köögiviljad | | 170 - 190 | 3 | 40 - 50 |

Ajad on kehtivad, kui ei ole märgitud teisiti kuumutamata ahjule. Kuumutatud ahju korral tuleb eelpool toodud aegu lühendada umbes 5-10 minuti võrra.

[1)] Kuumuta tühja ahju

[2)] Toodud ajad puudutavad väikestest küpsetusvormides küpsetisi

Tähelepanu: Tabelis toodud temperatuurid on hinnangulised ja neid võib muuta lähtudes isiklikust kogemusest ja eelistustest.

# TOIDUVALMISTAMINE PLIIDIL - PRAKTILISED NÕUANDED

Sundõhuringlusega ahi (õhuringluse küttekeha + ventilaator)

| Toidu küpsetus-viis | Ahju funktsioon | Temperatuur ($^0$C) | Taset | Kestus [min] |
|---|---|---|---|---|
| Keeks | | 160 - 200 | 2 - 3 | 30 - 50 |
| Pirukas/ keeks | | 160 - 170 [1)] | 3 | 25 - 40 [2)] |
| Pirukas/ keeks | | 155 - 170 [1)] | 3 | 25 - 40 [2)] |
| Pitsa | | 200 - 230 [1)] | 2 - 3 | 15 - 25 |
| Kalad | | 210 - 220 | 2 | 45 - 60 |
| Kalad | | 160 - 180 | 2 - 3 | 45 - 60 |
| Kalad | | 190 | 2 - 3 | 60 - 70 |
| Vorstikeste | | 210 | 4 | 14 - 18 |
| Veiseliha | | 225 - 250 | 2 | 120 - 150 |
| Veiseliha | | 160 - 180 | 2 | 120 - 160 |
| Sealiha | | 160 - 230 | 2 | 90 - 120 |
| Sealiha | | 160 - 190 | 2 | 90 - 120 |
| Kanaliha | | 180 - 190 | 2 | 70 - 90 |
| Kanaliha | | 160 - 180 | 2 | 45 - 60 |
| Kanaliha | | 175 - 190 | 2 | 60 - 70 |
| Köögiviljad | | 190 - 210 | 2 | 40 - 50 |
| Köögiviljad | | 170 - 190 | 3 | 40 - 50 |

Ajad on kehtivad, kui ei ole märgitud teisiti kuumutamata ahjule. Kuumutatud ahju korral tuleb eelpool toodud aegu lühendada umbes 5-10 minuti võrra.

[1)] Kuumuta tühja ahju

[2)] Toodud ajad puudutavad väikestest küpsetusvormides küpsetisi

Tähelepanu: Tabelis toodud temperatuurid on hinnangulised ja neid võib muuta lähtudes isiklikust kogemusest ja eelistustest.

# HOOLDUS JA PESEMINE

Puhtuse hoidmine ning õige kasutamine aitavad kaasa seadme häireteta tööle ja tööea pikenemisele. Enne puhastamise algust tuleb pliit elektrisüsteemist välja lülitada, keerates kõik nupud asendisse **„●"/ „0"**. Samuti tuleb oodata, kuni pliit jahtub.

**Puhastamine iga kasutuskorra järel**

- **Väikesed kinnipõlemata plekid** ee aldage niiske pehme lapi või käsnaga puhastusvahendit kasutamata. Nõudepesuvahend võib jätta pinnale sinaka helgiga laigud. Need plekid on üsna püsivad ja nende eemaldamine on raske isegi spetsiaalse puhastusvahendi abil.
- **Tugevalt kinnikuivanud mustus tuleb eemaldada terava kaabitsa abil. Pärast seda pühkige pinda niiske lapiga.**

joonis. 7

Plekkide eemaldamine

- **Heledaid helkivaid plekke (tekkinud alumiiniumnõudest)** võib eemaldada spetsiaalse vahendi abil külma plaadi puhul. Lubjasetteplekke (näit. vee aurustumise tagajärjel) saab kõrvaldada äädika või spetsiaalse vahendi abil.
- Suhkrust ja magusatest ainetest ning plastmassi ja alumiiniumfooliumi sulamisel tekkinud plekkide eemaldamiseks ärge lülitage vastavat kuumutusala välja, vaid eemaldage plekk võimalikult kiiresti kuumas olekus terava kaabitsa abil. Pärast mustuse kõrvaldamist lülitage kuumutusala välja ning puhastage vastav ala lõpuni pärast jahtumist spetsiaalse vahendi abil.

Eriotstarbelised puhastusvahendid leiate kaubamajades, spetsialiseeritud elektrote nikakauplustes, sanitaar- ja hügieenitarvete kauplustes ja köögisisustussalongides. Teravad kaabitsad on müügil käsitöövahendite, ehitustööriistade ja maalritarvikute kauplustes.

**Praeahi**

- Puhastage praeahju iga kasutamiskorra järel. Lülitage sel puhul sisse ahju sisevalgustus, mis lubab puhastatavaid pindu paremini vaadelda.
- Ahjukambrit võib pesta ainult sooja veega, kuhu on lisatud veidi nõudepesuvahendit.
- **Auruga puhastamine – Steam Clean:***
  - annusesse, mis on paigutatud ahju sisse esimesele tasandile altpoolt võttes, sisse valada 0,25 l vett (1 klaasi täis),
  - sulgeda ahju uks,
  - temperatuuri pöördenupp fikseerida positsioonil 50°C, ja pöördenupp funktsiooniga alumine küttekeha määrata asendisse
  -üles soojendada ahju kambrit umbes 30 minuti ulatuses,
  - peale mainitud protsessi lõpetamist avada ahju uks, kambri sisepinnad üle tõmmata švammiga või puhastus lapiga ning järgnevalt läbipesta sooja veega koos kerge pesuvahendiga.
  Tähelepanu! Pärast aurupesu võib niiskus kondenseeruda ahju siseosades tilkade kujul.
- Kuivatage ahju sisemus pärast auru-pesu iseäranis hoolikalt.

**Tähelepanu!**
Ärge kasutage klaaspindade puhastamiseks abrasiivseid puhastusvahendeid.

**Ahjulambi vahetamine**

**Enne lambi vahetamist veenduge, et seade on välja lülitatud.**

- Keerake kõik nupud asendisse **„●" / „0"** ja lülitage seade elektrivõrgust välja.
- Keerake välja, puhastage ja kuivatage lambikuppel.
- Keerake lambipirn pesast välja; vajaduse korra vahetage see uue vastu.
  – kõrgtemperatuuriline (300°C) lambipirn järgmiste andmetega:
  - pinge 230
  - võimsus 25 W -sokkel E14.

Ahju valgustus joonis. 9

- Keerake uus lamp sisse. Veenduge, et lambipirn on keraamilises pesas õigesti.
- Keerake kuppel tagasi.

**Ahju valgustava halogeenpirni vahetamine***

**Et välistada elektrilöögi võimalust, tuleb enne pirni vahetamist kontrollida, et seade oleks välja lülitatud.**

- Keerake kõik nupud asendisse **„●" / „0"** ja lülitage seade elektrivõrgust välja.
- Keera välja ja pese lambi kuppel, pidades meeles, et see kuivaks hõõruda.
- Võta välja halogeenpirn seda allapoole lükates, kasutades selleks lappi või paberit, vajadusel vaheta pirn uue vastu G9
  -pinge 230V
  -võimsus 25W
- Paiguta halogeenpirn täpselt pirnipesasse.
- Keera kinni lambi kuppel.

Ahju valgustus joonis. 9a

Tähtedega D märgistatud pliitidel on kergelt eemaldatavad traadist siinid pliidi tarvikutele. Siinide väljavõtmiseks tuleb tõmmata ees olevast riivist, seejärel lükata siin kõrvale ja võtta välja tagumisest riivist. - joonis. 10

Tähtedega Dp märgistatud pliitidel on roostevabad siinid, mis on kinnitatud traatsiinidele. Siinid tuleb väja võtta ja pesta koos traatsiinidega. Enne plaatide panemist siinidele tuleb need välja lükata (kui ahi on kuum, tuleb siinid välja lükata, tõmmates väljalükatavate siinide eesmises osas paiknevaid puhvreid plaadi tagumise äärega) ja seejärel tagasi sisse lükata koos plaadiga. joonis. 10a

**Tähelepanu!**
Ärge peske teleskoopsiine nõudepesumasinas.

*Mõned mudelid

# HOOLDUS JA PESEMINE

**Ülevaatus**

Lisaks pliidi ja ahju puhastamisele kuulub ülevaatuse juurde:
- juhtseadiste, pliidiplaatide ja ahju toimimise kontroll. Pärast garantiiaja lõppu tuleb kontrollida pliidi tehnilist seisukorda hoolduskeskuses vähemalt kord kahe aasta jooksul.
- kõrvaldada seejuures ilmnevad defektid,
- vajaduse korral vahetada välja vigased osad või sõlmed.

**Tähelepanu!** Pliidi parandus- ja hooldustöid tohib teha ainult hoolduskeskus, millel on volitus seda tüüpi pliitide hooldamiseks.

**Ukse äravõtmine**

Paremaks ligipääsuks ahjukambrile selle puhastamisel võib ukse eest ära võtta. Avage uks ning tõstke üles hinge fiksaator. Sulgege veidi uks, tõstes seda ülespoole ning lükake ettepoole(joon 12A). Ukse tagasiasetamisel korrake neid tegevusi vastupidises järjekorras. Jälgige seejuures uksehinge osade õiget paiknemist. Pärast ukse paigaldamist ärge unustage fiksaatorit alla laskmast. Vastasel juhul võivad ukse sulgemisel hinged viga saada.

Joons 12A - Tõstke üles fiksaator

Siseklaasi eemaldamine*

1. Lameda peaga kruvikeeraja abil tuleb lahti teha ukse ülemine liist, seda kergelt äärtest kangutades (joonis 12B).
2. Välja võtta ukse ülemine liist. (joonis 12B, 12C)
3. Sisemine kruvi tõmmata kinnitusest välja (ukse alumises osas). Joon 12D,12D1.
4. Pesta klaas sooja vee ja vähese pesemisvahendiga puhtaks.
   Klaasi tagasimonteerimiseks tegutseda vastupidised järjestuses. Klaasi sile osa peab asetsema üleval.

joonis. 12D - Siseklaasi eemaldamine. eemaldamine 3.
joonis. 12D1 - Siseklaasi eemaldamine. eemaldamine 2.

# KÄITUMINE RIKETE KORRAL

Rikke ilmnemisel:
- Lülitage pliit välja
- Võtke toitepistik pesast välja
- Kutsuge välja hooldustehnik
- Kasutaja võib ise kõrvaldada ainult väikesi tõrkeid, mis on loetletud alljärgnevas tabelis.
  Vaadake seda tabelit enne hoolduskeskuse poole pöördumist.

*Mõned mudelid

## KÄITUMINE RIKETE KORRAL

| TÕRGE | PÕHJUS | TEGEVUS |
|---|---|---|
| 1. Elektriline osa ei tööta | Puudub elekter | Kontrollige kaitset, vahetage läbipõlenud kaitse |
| 2. Taimer näitab „0.00” | Ebakindel võrguühendus või elektrikatkestus | Seadke aeg uuesti (vt Taimeri kasutusjuhend |
| 3.Ei toimi ahjuvalgustus | Lamp on läbi põlenud | Keerake lamp kinni või vajaduse korral vahetage vt osa „Pliidi puhastus ja hooldus“ |

## TEHNILISED ANDMED

| | |
|---|---|
| Nimipinge | 230/400V~50 Гц |
| Nimivõimsus | suurim 8,7 kW |
| Pliidi mõõtmed | 85 / 50 / 60 cm |

Vastab Euroopa Liidu normidele EN 60335-1, EN 60335-2-6.

# MK ПОЧИТУВАН КЛИЕНТУ,

Шпоретот Hansa е комбинација на исклучителна леснотија во користењето и совршена ефективност. По читањето на упатството, користењето на шпоретот нема да биде проблем.
Шпоретот, кој ја напуштил фабриката бил целосно проверен пред да биде запакован, во однос на безбедноста и функционалноста на контролните места.
Ве молиме внимателно да го прочитате упатството пред активирањето на уредот.
Почитувањето на во него содржаните совети ќе Ве заштити од неправилното искористување.
Упатството треба да се зачува и секогаш да биде достапно.
За да се одбегнат несреќни случаи, упатството треба целосно да се почитува.
**Внимание!**
Шпоретот да се користи само по запознавањето на ова упатство.
Шпоретот е наменет исклучиво за домашна употреба.
Производителот го задржува правото за вршење на промени кои немаат влијание врз активноста на уредот.

**СОДРЖИНА**


| | |
|---|---|
| **Основни информации** | **103** |
| **Совети поврзани со безбедното користење** | **105** |
| **Опис на производ** | **108** |
| **Инсталација** | **109** |
| **Користе** | **110** |
| **Печење во рерната–практични совети** | **115** |
| **Чистење и орџжување на шпорет** | **118** |
| **Постапки во случај на аварија** | **119** |
| **Технички подато** | **120** |


## КАКО ДА СЕ ШТЕДИ ЕНЕРГИЈА

Кој соодветно ја користи енергијата, го штити не само домашниот буџет, туки и свесно ја заштитува природната средина. Затоа да помогнеме, да ја штедиме електричната енергија! А тоа може да се направи на следниов начин:

- **Користење на соодветни садови за готвење.**
  Тенџериња со рамно и дебело дно овозможуваат заштеда до 1/3 електрична енергија. Да не се заборава покривката, бидејќи во спротивно искористеноста на ел. енергија расте четирикратно!
- **Одбирање на сад за готвење соодветен до грејната површина.**
  Садот за готвење никогаш не треба да биде помал од грејната плоча.
- **Водење грижа за чистотата на грејните плочи и дната на тенџериња.**
  Нечистотиите го попречуваат прекажувањето на топлина – моќно изгорени нечистотии често може да се отстранат само со силни средства, кои се непријатни за природната средина.
- **Одбегнување на непотребното „погледнување во тенџерето".**
  Исто така да не се отвара вратата на рерната непотребно.

**Навремено исклучување и искористување на преостанатата топлина.**
Во случај на спремање подолго од 40 минути, неопходно е да се исклучи рерната 10 минути пред крајот. На тој начин се заштедува до 20% електрична енергија.
**Да се користи рерната само со поголеми количини на храна.**
Месо со тежина до 1 кг штедливо може да се приготви во тенџере на плочата од шпоретот.

- **Искористување на топлината на употребуваната рерна.**
  Во случај на спремање подолго од 40 минути, неопходно е да се исклучи рерната 10 минути пред крајот. **Внимание!** Доколку се користи програматорот, треба да се внесува соодветно пократко време на подготовка на храната.
- **Печење со термотек и со затворена врата на рерната.**
- **Внимателно затварање на вратата на рерната.** Топлината се ослободува низ нечистотите на дихтонзите на вратата. Најдобро е да се отстрануваат веднаш.
  **Да не се вградува шпоретот во непосредна близина на фрижидери/ замрзнувачи.**
  Поради нив искористеноста на електричната енергија непотребно расте.

# ПОЧИТУВАН КЛИЕНТУ,

**ОТПАКУВАЊЕ**

Уредот за време на транспортот е заштитен од оштетување. По отпакувањето, Ве молиме да ги отстраните паковните елементи на начин кој не ја загрозува средината.
Сите искористени материјали не се штети за природната средина и 100% може да бидат рециклирани и означени се со соодветен симбол.
**Внимание!** Пакирачките материјали (полиетиленски кеси, делови од стиропол и сл.) во текот на отпакувањето треба да се држат подалеку од деца. получить в местной администрации.
Овој уред означен е согласно Европската директива 2012/19/UE, како и полскиот Закон за искористени електрични уреди со електронски симбол на прецртан контејнер за отпадоци.

**ПОВЛЕКУВАЊЕ ОД ЕКСПЛОТАЦИЈА**

Таквото означување значи дека по завршениот период на користење, уредот не може да биде сместен заедно со другите отпадоци од домаќинството.
Корисникот обврзан е да го предаде на пункт кој врши собирање на искористен електричен и електронски отпад. Лицата кои собираат, во тоа локалните собирни пунктови, како и општинските единици, создаваат соодветен систем за оставање на тој уред.

Соодветното постапување со искористениот електричен и електронски уред допридонесува да се избегнат штетни за здравјето на луѓето и природната средина последици, кои произлегуваат од присутноста на небезбедни состојки, како и несоодветното складирање и претварање на таквиот уред.

**Внимание**. Уредот и неговите достапни делови се жешки додека се користат. Возможното допирање на грејните елементи треба да се врши со посебна претпазливост. Децата под 8 год. возраст треба да се држат на растојание, освен кога се под постојан надзор.

Овој уред може да биде користен од деца кои имаат 8 год. или повеќе, од лица со физички, чувствени или ментални ограничувања, како и без искуство и знаење, доколку користењето се одбива под надзор и согласно упатството за употреба, прекажано од лице кое е одговорно за нивната безбедност. Треба да се внимава децата да не си играат со уредот. Чистењето и користењето не треба да врши од деца без надзор.

**Внимание**. Готвењето без надзор на масти или масло на плочата од шпоретот може да биде небезбедно и да доведе до пожар.

НИКОГАШ не пробувај да го гаснеш огнот со вода, но исклучи го уредот и тогаш прекриј го пламенот на пр. со покривката или со незапаливо ќебе.

**Внимание**. Опасност од пожар: не собирај предмети на површината за готвење.

**Внимание**. Доколку површината на плочата е пукната, да се исклучи струјата, за да се одбегнат електрични удари.

За време на користењето уредот е жежок. Се препорачува претпазливост и одбегнување на допирање на грејните елементи во внатрешноста на рерната.

Достапните делови може да бидат жешки за време на користењето. Се препорачува малите деца да се чуваат далеку од уредот.

**Внимание**. Да не се користат остри средства и остри метални предмети за чистење на стаклената врата, бидејќи може да ја изгребат, што може да доведе до пукање на стаклото.

**Внимание**. За да се избегне можноста од електричен удар, пред промената на светилката треба да се осигураш, дека уредот е исклучен.

За чистење на шпоретот не смее да се користи уред за чистење на пареа.

Опасност од изгореници! При отварањето на рерната може да се појави врела пареа. Во текот или по завршеното готвење вратата на рерната треба внимателно да се отвора. При отварањето не треба да се наведнува над вратата. Не заборавај дека пареата, во зависност од температурата, може да биде невидлива.

# СОВЕТИ ЗА БЕЗБЕДНО КОРИСТЕЊЕ

- Посебно внимание треба да се обрне на децата кои престојуваат во близина на шпоретот. Директен контакт со активниот шпорет може да предизвика изгореници.
- Да се обрне внимание на ситните уреди за домаќинство кои не треба со кабелот да ја го допираат загреаниот шпорет или грејната плоча, бидејќи нивната изолација не е отпорна на високи температури.
- Во фиоката да не се стават лесно запаливи материјали, бидејќи може да се запалат кога рерната е користена.
- Не треба да се остава шпоретот без надзор за време на пржење. Маслата и мастите може да се запалат доколу се прегреат.
- Не треба да се дозволи загадување на грејната плоча и оставање на неа искапено. Ова посебно се однесува на шеќерот, кој реагира со керамичката плоча и може да предизвика трајни оштетувања. Валканото да се исчисти и исуши веднаш по изладувањето.
- Се забранува ставање на загреаните грејни полиња садови со влажно дно, бидејќи можат да предизвикаат неповратни промени на плочата (неостранливи дамки).
- Треба да се користат садови кои кои производителот ги препорачува за работа со керамичка плоча.
- Да не се користат садови од вештачки материјали и алуминиумски фолии. Истите се топат на високи темпрератури и може да ја оштетат керамичката плоча.
- Не треба да се вклучува грејната плоча пред претходно поставување на сад на неа.
- Метални предмети, на пр. ножеви, виљушки, лажици, покривки, како и алуминиумска фолија не се препорачува да се стават на површината на плочата, бидејќи истите може да се запалат.
- Се забранува користење на садови со оштри краеви кои може да предизвикаат оштетување на керамичката плоча.
- На отворената врата од рерната не треба да се стават садови со маса над 15 кг, а на грејната плоча над 25 кг.
- Да не се користат остри средства и остри метални предмети за чистење на стаклената врата, бидејќи може да ја изгребат, што може да доведе до пукање на стаклото.
- Се забранува ставање на врели садови и елементи (над 75°C), како и лесно запаливи материјали во фиоката.
- Се забранува користењето на технички неисправен шпорет. Сите поправки може да бидат вршени само од лице кое поседува соодветни овластувања.
- Секогаш кога доаѓа до технички проблем, треба веднаш да се исклучува електричното полнење на шпоретот.
- Уредот може да биде користен исклучиво за целта за која е проектиран. Сите други користења (на пр. загревање на простории) треба да се сметаат за несоодветни и небезбедни.

# ОПИС НА ПРОИЗВОДОТ

1a
1 Тркалце на терморегулатор
2 Тркалце за избор на функциите на рерната
3, 4, 5, 6 Тркалца за ракување со грејните полиња
7 Контролна ламба на терморегулаторот L
8 Контролна ламба за работа на шпоретот R
9 Рачка на вратата од рерната
10 Фиока*
11 Керамчика плоча

Грејни елементи на керамичката плоча FCC* - Сл. 2a

Додатоци:

3a Таца за печива*
3b Решетка за скара (скаличка за сушење)
3c Таца за печење*
3d Виљушка и рамка за ражен*
3e Бочни скалички

** кај избрани модели*

**Сместување на шпоретот**

- Кујнската просторија треба да биде сува и проветрива, како и да поседува функционална вентилација, а сместувањето на шпоретот треба да гарантира слободен пристап до сите управувачки елементи.
- Шпоретот е вграден во класа У, што значи дека може да биде вградена во висок мебел или sид. Мебелот за вградување мора да има обвивка и лепило за негово залепување, отпорно на температура од 100°C. Неисполнувањето на овој услов може да предизвика деформирање на површината или одлепување на обвивката.
- Шпоретот треба да се постави на тврда, рамна подлога (да не се поставува на основата).
- Аспираторот треба да се монтира согласно препораките приклучени во неговото упатство за користење.
- Пред да се започне со користење, треба шпоретот да се нивелира, што има посебно значење за рамномерното распливање на маснотиите во тавата.

  За таа намена служат регулациските ногарки, достапни во фиоката. Ниво на регулација +/- 5 mm.

**Приклучување на шпоретот до електричната инсталација**

**Внимание!**
Поврзувањето со инсталацијата може да го изврши само квалификуван инсталатер, кој поседува соодветни овластувања. Се забранува самоволно вршење на преправки или промени во електричната инсталација.
**Совети за инсталатерот**
Плита рассчитана на питание переменным трех-Шпоретот фабрички прилагоден е за напојување со трофазна струја (400V 3N~50Hz). Основниот напон на грејните елементи на шпоретот изнесува 230 V. Врзувачката шема исто така сместена е во близина на приклучоците на шпоретот. Пристапот до штичката возможен е по отстранувањето на покривката на приклучоците со одблокирање на заклопките со рамен одвртувач. Да не се заборави соодветниот избор на поврзувачки кабел, земајќи го во предвид видот на поврзување и основната моќ на шпоретот.
**Внимание!**
Да не се заборави на конечноста за поврзување на заштитната спојка до местата за спојување означени со знакот ⏚.Електричната инсталација која го напојува шпоретот треба да поседува безбедносен исклучувач, кој овозможува прекин во доставувањето на струја при случај на аварија. Растојанието помеѓу работните ситца на безбедносниот исклучувач мора да изнесува мин. 3 mm.
Прад да се изврши приклучувањето на шпоретот до електричната инсталација, треба да се запознаат инфорамциите кои се наоѓаат на основната табла и спојните шеми.
Внимание! Инсталатерот обврзан е да му издаде на корисникот „потврда за приклучување на шпоретот до електричната инсталација" (се наоѓа во гаранциската карта). Друг начин на поврзување на шпоретот, не според прикажаната шема, може да предизвика негово уништување.

(Сл.4b)

**Монтирање на сигурносна блокада против превртување на шпоретот***
Блокадата монтирана е за да се избегне превртување на шпоретот. Благодарение на блокадата која го оневозможува превртувањето на шпоретот, детето не би требало да биде во можност, на пр. да се качи на вратата од рерната и со тоа да доведе до превртување на шпоретот.

(Сл.3z)
Шпорет вис. 850 mm
A=60 mm
B=103 mm
Шпорет вис. 900 mm
A=104 mm
B=147 mm

** кај избрани модели*

**Пред првото вклучување на шпоретот**

- да се отстранат пакувачките елементи, да се испразни фиоката, да се исчисти комората на рерната од средствата за фабричка конзервација,
- да се извади опремата на рерната и да се измие во топла вода во малку средство за миење садови,
- да се вклучи вентилацијата во просториjата или да се отвори прозорец,
- да се загрее рерната (на темп. од 250°C, на ок. 30 мин.), да се отстранат нечистотитте и добро да се измие, грејните полиња на плочата треба да се загреваат на ок. 4 мин. без користење на сад.

**Внимание!**

Кај шпоретите опремени со електричен програматор Та, по вклучувањето на струја, екранот ќе покажува „**0.00**". Тековното време треба да се внеси во програматорот. (Види упатство за користење на програматорот).*

**Неподесеното време је оневозможува работата на рерната.**

- да се извршат активности во согласност со правилата за безбедност

**Комората на рерната треба да се мие само со топла вода, со додаток на мала количина на средство за миење садови.**

**Маханички минутник M***

Минутникот не ја управува работата на шпоретот. Тоа е звучен сигнализатор кој присетува за конечноста од извршување на кулинарски активности. Може да се подесува на траење од 0 до 120 минути.зон времени составляет от 0 до 60 минут.
(Сл.6a)

**Внимание!**
За одмерување на времето од 0 до 10 минути, најпрво тркалото треба да се заврти за ок. 90°, а потоа да се внесе саканото време.

**Механички минутник Ms***

ТМинутникот служи за управување на работата на рерната. Може да се подесува на траење од 0 до 120 минути. По истекот на подесеното време ќе се вклучи звучен сигнал и автоматски ќе се исклучи рерната.
Програмирање – тркалцето да се заврти во насока на стрелките на часовникот и да се внеси саканото време. вой стрелке и установите требуемое время.
(Сл.6b)

Кога тркалото е оставено на позиција „0", рерната нема да почне да работи.
Доколку немате намера да ја користите функцијата Минутник, тркалцето треба да го оставите на позиција .

(Сл.6c)

Внимание!
За одмерување на времето од 0 до 10 минути, најпрво тркалото треба да се заврти за ок. 90°, а потоа да се внесе саканото време.

** кај избрани модели*

**Управување на работата на грејните полиња на керамичката плоча**

**Избор на сад**

Правилно избраниот сад треба да поседува големина и форма на дното приближно еднаква со површината на искористуваното грејно поле. За садовите во вид на тави искористувано е специјално проширено грејно поле со размери 140x250. **Не треба да се користат садови со криви или испакнати дна** . Секој сад треба да има соодветно одбрана покривка. Се препорачува користење на специјални садови со дебело измазнето дно.
Нечистите површини на грејните плочи и садови, оневозможуваат целосно искористување на топлината.Рекомендуется использовать посуду с толстым литым дном. Загрязненные поверхности конфорок и посуды препятствуют теплообмену.
(Сл.6h)

**Избор на грејна моќ**

Грејните полиња поседуваат различна грејна моќ. Моќта на плочите може постапно да се регулира со вртење на тркалцата лево или десно.

(Сл.6g)

***0*** Исклучување
- Минимум, подгревање

***1*** Динстање на зеленчук, споро готвење
- Готвење на супи, поголема количина на храна

***2*** Споро пржење
- Печење на месо, риба

***3*** Максимум, брзо загревање, брзо готвење, брзо пржење

**Внимание!**
Вклучувањето на полињата дозволено е само со вртење на тркалото во насока на стрелките на часовникот. Вклучување во спротивна насока може да го оштети вклучувачот.*

(Сл.6n)

Во рамките „**0 ● 1 ● 2 ● 3**" на тркалото работи внатрешно грејно поле и може непречено да се регулира количината на топлина доставувана до садот. Кратко свртување на тркалото до означената позиција - , предизвикува вклучување на надворешното грејно поле. Од тој момент може непречено да се регулира доставувањето на топлина до садот преку двете грејни полиња (надворешното и внатрешното), бидејќи внатрешниот исклучувач ќе ги вклучи тие полиња дури по поставувањето на тркалото на поз. 0.

**Покажувач на загревањето на полето**

Доколку температурата на грејното поле преминува 50°C, истото ќе биде сигнализирано со светење на соодветното поле на покажувачот. Светењето на покажувачот на загревање на полето го предупредува корисникот пред случајно допирање на жешкото грејно поле.
По исклучувањето на загревањето на грејното поле, истото поседува насобрана топлотна енергија за ок. 5–10 мин., која може мудро да биде искористена за подгревање или одржување на топлината на храната, без повторно вклучување на загревањето на полињата.

Сл. 6o - Покажувач на загревањето на полето

**Функции на рерната и нејзино користење**

**Рерна со стандардна конвенција (конвенционален)**

Рерната може да биде загревана со горен и долен грејач. Кај рерните опремени со едно управувачко тркало, тркалото за функции на рерната е заедничко со регулаторот за температура.

(Сл.6i)

**Внимание!**
Во моделите на шпорет, кои немаат рерна, позицијата ▭ на управувачкото тркало не постои.

**Можни положби на тркалото**

**Независно осветлување на рерната**
Со поставување на тркалото во оваа позиција добиваме осветлување на комората на рерната.

**100-250 °C**

**Вклучен горен и долен грејач**
Конвенционално загревање. Термостатот овозможува подесување на температурата во обем од 100°C до 250°C Совршено за печење колачи, меса, риби, пици (потребно е воводно загревање на рерната, како и соодветни темни таци) на едно ниво.

**Вклучен горен грејач**
Во оваа позиција на тркалото, рерната реализира греење само со употреба на горниот грејач. Зацрвенување на печива, горно допекување, додатно печење.

**Вклучен долен грејач**
Во оваа позиција на тркалото, рерната реализира греење само со употреба на долниот грејач. Допекување на колачи од долу (на пр. влажни колачи или полни со овошје).

**Вклучен горен грејач**
Во оваа позиција на тркалото, рерната реализира греење само со употреба на горниот грејач. Зацрвенување на печива, горно допекување, додатно печење.

За да се вклучи рерната треба:

Для того, чтобы включить духовку, нужно

- да се одберат условите за работа на рерната, температурата и начинот на загревање,
- да се постави тркалото во соодветната позиција со вртење „на десно“.

(Сл.6z)

Вклучувањето на рерната сигнализирано е со запалување на две контролни ламбички, жолта **R** и црвена **L**. Светењето на жолтата контролна ламбичка **R** ја сигнализира работата на рерната. Гаснењето на црвената контролна ламбичка **L** е сигнал за достигнување на внесената температура во рерната. Доколку кујнските рецепти препорачуваат ставање на храната во загреана рерна, истото треба да се направи не пред првото исклучување на црвената контролна ламба **L**. Во текот на работата црвената ламбичка повремено ќе се вклучува и исклучува (одржување на температурата во внатрешноста на комората на рерната). Жолтата контролна ламбичка **R** исто така може да свети во положба „Осветлување на комората на рерната”. Исклучување на рерната – за да се исклучи рерната треба тркалото да се постави во позиција „0”, со вртење „на лево“. Сигналната ламбичка би требало да изгасне.

**Рерна со стандардна конвенција (конвенционален)**

Рерната може да биде загревана со горен и долен грејач, како и со печач. Управувањето на работата на оваа рерна се врши со помош на тркалата за видот на работата на рерната – подесувањето се состои од свртување на тркалото на избраната функција,повороте ручки на выбранную функцию.

(Сл.6j)

како и тркалото за регулација на температурата - подесувањето се состои од свртување на тркалото на избраната температурна вредност.

(Сл.6k)

Исклучување настапува со поставување на двете тркала на позиција „ ● ” / „**0**”.

**Можни положби на тркалото**

**Независно осветлување на рерната**
Со поставување на тркалото во оваа позиција добиваме осветлување на комората на рерната.

**Вклучен печач**
Површинска „скара" се користи за печење на мали порции месо: стек, шницли, риба, тостови, колбаси, сендвичи (дебелината на печената храна не треба да биде над 2–3 цм и во текот на печењето треба да се сврти на другата страна).

**Вклучен горен грејач**
Во оваа позиција на тркалото, рерната реализира греење само со употреба на горниот грејач. Зацрвенување на печива, горно допекување, додатно печење.

**Вклучен долен грејач**
Во оваа позиција на тркалото, рерната реализира греење само со употреба на долниот грејач. Допекување на колачи од долу (на пр. влажни колачи или полни со овошје).

**Вклучен горен и долен грејач**
Вака подесеното тркало овозможува на конвенционална работа на рерната. Совршено за печење на колачи, риби, леб, пица (конечно е воводно загревање на рерната и користење на темни таци) за печење на едно ниво.

**Контрольная лампа**

(Сл.6z)

Вклучувањето на рерната сигнализирано е со палење на две контролни ламбички, ламба за контролна работа (вклучување)на шпоретот **R** и контролна ламба на терморегулаторот **L**. Светењето на контролната ламбичка **R** ја сигнализира работата на рерната. Изгаснувањето на контролната ламбичка **L** е сигнал за достигнување на посакуваната температура во рерната. Доколку кујнските рецепти препорачуваат ставање на храната во загреана рерна, истото треба да се направи по првото исклучување на контролната ламба **L**. Ве текот на печењето ламбата **L** повремено ќе се вклучува и исклучува (одржување на внатрешната температура на рерната). Контролната ламба **R** може исто така да свети со поставување на тркалото во позиција „Осветлување на рерната".

**Рерна со принудена циркулација на воздух (со вентилатор)**

Рерната може да биде загреана со помош на долен и горен грејач, печач. Работата на рерната е раководена со помош на тркалце за видот на работа на рерната – подесувањето се врши со поставување на тркалцето на избраната функција,

(Сл.6l)

како и со тркалцето за регулација на температурата – тркалцето треба да подеси на посакуваната температура.

(Сл.6k)

Исклучување настапува со враќање на двете тркалца во позиција „ ●” / „**0**”.

**Внимание!**
Вклучување на загревањето (грејачите итн.) при изборот на било која функција ќе започне по изборот на температура.

**0** Нулта подесување

**Независно осветлување на рерната**
Со поставување на тркалото во оваа позиција добиваме осветлување на комората на рерната.

**Брзо загревање**
Вклучен горен грејач, печач и вентилатор. Искористување на воведното загревање на рерната.

**Одмрзнување**
Вклучен само вентилатор, без никакви грејачи.

**Вклучен вентилатор, печач и горен грејач**
Искористувањето на оваа функција овозможува забрзување на процесот на печење и подобрување на вкусните карактеристики на храната.

**Појачан печач (Супер скаааpа))**
Вклучување на функцијата „појачан печач“ овозможува печење со истовремено вклучен горен грејач. Оваа функција овозможува постигнување на повискота температура во горниот работен простор на рерната, што предизвикува посилно зацрвенување на храната, како и на печење на поголеми порции.

**Вклучен печач**
Површинска „скара" се користи за печење на мали порции месо: стек, шницли, риба, тостови, колбаси, сендвичи (дебелината на печената храна не треба да биде над 2–3 цм и во текот на печењето треба да се сврти на другата страна).

**Вклучен долен грејач**
Во оваа позиција на тркалото, рерната реализира греење само со употреба на долниот грејач. Допекување на колачи од долу (на пр. влажни колачи или полни со овошје).

**Вклучен горен и долен грејач**
Вака подесеното тркало овозможува на конвенционална работа на рерната. Совршено за печење на колачи, риби, леб, пица (конечно е воведно загревање на рерната и користење на темни таци) и печење на едно ниво.

**Вклучен вентилатор, долен и горен грејач**
Во оваа позиција на тркалото рерната ја реализира функцијата тесто. Конвенционална рерна со вентилатор (препорачана функција при печење).

**Контролни ламби**

(Сл.6z)

Вклучувањето на рерната сигнализирано е со палење на две контролни ламбички, ламба за контролна работа (вклучување)на шпоретот **R** и контролна ламба на терморегулаторот **L.** Светењето на контролната ламбичка **R** ја сигнализира работата на рерната. Изгаснувањето на контролната ламбичка **L** е сигнал за достигнување на посакуваната температура во рерната. Доколку кујнските рецепти препорачуваат ставање на храната во загреана рерна, истото треба да се направи по првото исклучување на контролната ламба **L**. Ве текот на печењето ламбата **L** повремено ќе се вклучува и исклучува (одржување на внатрешната температура на рерната). Контролната ламба **R** може исто така да свети со поставување на тркалото во позиција „Осветлување на рерната".

**Рерна со принудена циркулација на воздух (со вентилатор и термотек грејач)**

Рерната може да биде загреана со помош на долен и горен грејач, печач, како и со термотек грејач . Работата на рерната е раководена со помош на тркалце за видот на работа на рерната – подесувањето се врши со поставување на тркалцето на избраната функција,

(Сл.6m)

како и со тркалцето за регулација на температурата – тркалцето треба да подеси на посакуваната температура.

(Сл.6k)

Исклучување настапува со поставување на двете тркалца на позиција „ ●” / „**0**”.

**Внимание!**
Вклучување на загревањето (на пр. грејач) при било која функција на рерната ќе настапи дури по подесувањето на температурата.

**0** Нулта подесување

**Независно осветлување на рерната**
Со поставување на тркалото во оваа позиција добиваме осветлување на комората на рерната.

**Брзо разгревање**
Вклучен горен грејач, печач и вентилатор. Употреба на воведното забревање на рерната.

**Одмрзување**
Вклучен само вентилатор, без никакви грејачи.

**Вклучен вентилатор и печач и горен грејач**
Искористувањето на оваа функција овозможува забрзување на процесот на печење и ги подобрување на вкусните карактеристики на храната.

**Појачан печач**
**(Супер скаааара))**
Вклучување на функцијата „појачан печач“ овозможува печење со истовремено вклучен горен грејач. Оваа функција овозможува постигнување на повискота температура во горниот работен простор на рерната, што предизвикува посилно зацрвенување на храната, како и на печење на поголеми порции.

**Вклучен печач**
Површинска „скара" се користи за печење на мали порции месо: стек, шницли, риба, тостови, колбаси, сендвичи (дебелината на печената храна не треба да биде над 2–3 цм и во текот на печењето треба да се сврти на другата страна).

**Вклучен долен грејач**
Во оваа позиција на тркалото, рерната реализира греење само со употреба на долниот грејач. Допекување на колачи од долу (на пр. влажни колачи или полни со овошје).

**Вклучен горен и долен грејач**
Вака подесеното тркало овозможува на конвенционална работа на рерната. Совршено за печење на колачи, риби, леб, пица (конечно е воведно загревање на рерната и користење на темни таци) и печење на едно ниво.

**Вклучен термотек**
Поставување на тркалото во позиција „вклучен термотек" овозможува загревање на рерната со помош на термовентилатор, сместен централно во задниот ѕид од комората на рерната. Во споредба со конвенционалната рерна, се користат пониски температури за печење.

Користењето на оваа услуга овозможува рамномерно распоредување на топлината околу храната која е сместена во рерната.

**Вклучен вентилатор, горен и долен грејач**
Во оваа позиција на тркалото, рерната реализира фунција тесто. Конвенционална рерна со вентилатор (функцијата се препорачува при печење).

**Вклучен термотек и долен грејач**
Во оваа позиција на тркалата рерната реализира функција термотек со вклучен долен грејач, што овозможува зголемување на темепературата од дното на храната. Голема количина на топлина доставувана на дното од храната, влажните теста, пиците.

**Контролни ламби**

(Сл.6z)

Вклучувањето на рерната сигнализирано е со палење на две контролни ламбички, ламба за контролна работа (вклучување)на шпоретот **R** и контролна ламба на терморегулаторот **L**. Светењето на контролната ламбичка **R** ја сигнализира работата на рерната. Изгаснувањето на контролната ламбичка **L** е сигнал за достигнување на посакуваната температура во рерната. Доколку кујнските рецепти препорачуваат ставање на храната во загреана рерна, истото треба да се направи по првото исклучување на контролната ламба **L**. Во текот на печењето ламбата **L** повремено ќе се вклучува и исклучува (одржување на внатрешната температура на рерната). Контролната ламба **R** може исто така да свети со поставување на тркалото во позиција „Осветлување на рерната".

**Користење на печачот***

Процесот на печење настапува како резултат на дејството на сцрвенети зраци на храната, емитирани од загреаниот грејач на печачот.

Для включения печки нужно:
За да се вклучи печачот треба:

- да се подеси тркалото на рерната на позицијата означена со симболот
- да се загрее рерната околу 5 мин. (со затворена врата на рерната).
- да се стави во рерната тацата со храна на соодветното работно ниво, а во случај на печење на решетка треба да смести на пониско ниво (под скарата), кое е веднаш до тацата за

**За функцијата печење и појачано печење, температурата треба да се постави максимално на 210 °C, а за функцијата печење со вентилатор максимално до 190 °C.**

**Внимание!**
Вратата на рерната треба да биде затворена во текот на печењето.

Кога се користи печачот, достапните делови може да бидат врели. Се препорачува да нема деца во близина на рерната.

**Користење на раженот***

Раженот овозможува вртливо печење на храна во рерната. Главно служи за печење на живина, ражници, колбаси и сл. Вклучување и исклучување на механизмот на раженот настапува истовремено со вклучувањето и исклучувањето на функцијата печач.
При користењето на овие функции, во текот на печењето може да настапат кратки запирања на моторот на раженот или промена на насоката на вртење. Тоа не влијае на функционалноста и квалитетот на печењето.

Подготовка на храна на ражен
- да се смести храната на основата на раженот и да се зацврсти со помош на вилушките,
- рамката на раженот да се стави во рерната на 3 работно ниво од долу,
- крајот на раженот да се вметне во елементот за засилување, обрнувајќи внимание да празнината на металниот дел од раженот се потпира на рамката,
- да се одврти рачилото
- и да се стави тацата на најниското

(Сл.6у)

** кај избрани модели*

# ПЕЧЕЊЕ ВО РЕРНА – ПРАКТИЧНИ СОВЕТИ

**Печива**

- се препорачува користење на фабрички достапните тави при печењето,
- печивата исто така може да се стават во трговски форми и тави кои треба да се остават на скаличката за сушење, **за печење се препорачува користење на црни тави, кои подобро спроведуваат топлина и го скратуваат времето за печење,**
- не препорачуваме користење на форми и тави со јасна и блескава површина во случај на користење на конценционалното греење (горен грејач и долен), бидејќи дното на печивото може да остане недопечено,
- при користење на функцијата термотек не е потребно воведно загревање на комората на рерната, но за останатите типови на греење, комората на рерната треба да се загрее,
- пред печивото да се извади од рерната треба да се провери неговиот квалитет со помош на дрвено стапче (при правилно печење, стапчето требаа да остане суво и чисто),
- препорачливо е да се остави печивото уште 5 мин. во рерната по нејзиното исклучување.,
- температурата на печивата при користење на функцијата термотек обично е пониска од 20 до 30 степени во споредба со стандардното печење (со користење на горни и долни грејачи),
- параметрите за печивата подадени во табелата се ориентациони и може да се корегираат во зависност од сопственото искуство и вкус,

искуство и вкус,

- доколку информациите подадени во книгите за готвење значително се разликуваат од сместените во упатството за употреба, Ве молиме да ги користите тие од упатството.
- Параметры выпечки, приведенные в таблицах справочные, и могут меняться в соответствии с вашим опытом и вкусами,
- Если сведения в кулинарных книгах значительно отличаются от наших рекомендаций, просим руководствоваться настоящей инструкцией.

**Печење на месо**

- во рерната треба да се подготвуваат порции месо над 1 кг, помалите парчиња препорачуваме да се спремаат на грејната плоча,
- за печење со препорачува употреба на жароотпорни садови со рачки кои исто се отпорни на дејство на високи температури,
- при печење на скаличката за сушење или раженот се препорачува да се смести таца за печење со малку вода на најниското ниво,
- барем еднаш при печењето се препорачува вртење на месото на другата страна, повремено полевање на месото со настанатиот сос или со врела – солена вода, месото не смее да се полева со студена вода.

Конвенционална рерна (долен грајач + горен грејач)

| Вид на печење на храната | Функции на рерната | Температура (°C) | Ниво | Време [мин.] |
|---|---|---|---|---|
| Бисквит | | 160 - 200 | 2 - 3 | 30 - 50 |
| Нараснат колач/ Пандишпан | | 160 - 170 [1)] | 3 | 25 - 40 [2)] |
| Пица | | 220 - 240 [1)] | 2 | 15 - 25 |
| Риба | | 210 - 220 | 2 | 45 - 60 |
| Говедско | | 225 - 250 | 2 | 120 - 150 |
| Свинско | | 160 - 230 | 2 | 90 - 120 |
| Пиле | | 160 - 180 | 2 | 45 - 60 |
| Зеленчуци | | 190 - 210 | 2 | 40 - 50 |

Времето обврзува, доколку не е подадено поинаку за незагреаната комора. За загреана рерна подаденото време треба да се скрати за ок. 5/10 мин.

[1)] Загрej ја празната рерна

[2)] подаденото време се однесува на печење во мали форми

Внимание: Параметрите подадени во табелата се ориентациони и може да се корегираат во зависност од сопственото искуство и вкус.

## ПЕЧЕЊЕ ВО РЕРНА – ПРАКТИЧНИ СОВЕТИ

Рерна со принудна циркулација на воздух (долен грејач + горен грејач + вентилатор)

| Вид на печење на храната | Функции на рерната | Температура (°C) | Ниво | Време [мин.] |
|---|---|---|---|---|
| Бисквит | | 160 - 200 | 2 - 3 | 30 - 50 |
| Бисквит | | 150 | 3 | 25 - 35 |
| Нараснат колач/ Пандишпан | | 160 - 170 [1)] | 3 | 25 - 40 [2)] |
| Нараснат колач/ Пандишпан | | 155 - 170 [1)] | 3 | 25 - 40 [2)] |
| Пица | | 220 - 240 [1)] | 2 | 15 - 25 |
| Риба | | 210 - 220 | 2 | 45 - 60 |
| Риба | | 190 | 2 - 3 | 60 - 70 |
| Колбаси | | 210 | 4 | 14 - 18 |
| Говедско | | 225 - 250 | 2 | 120 - 150 |
| Свинско | | 160 - 230 | 2 | 90 - 120 |
| Пиле | | 180 - 190 | 2 | 70 - 90 |
| Пиле | | 160 - 180 | 2 | 45 - 60 |
| Зеленчуци | | 190 - 210 | 2 | 40 - 50 |
| Зеленчуци | | 170 - 190 | 3 | 40 - 50 |

Времето обврзува, доколку не е подадено поинаку за незагреаната комора. За загреана рерна подаденото време треба да се скрати за ок. 5/10 мин.

[1)] Загрej ја празната рерна

[2)] подаденото време се однесува на печење во мали форми

Внимание: Параметрите подадени во табелата се ориентациони и може да се корегираат во зависност од сопственото искуство и вкус.

## ПЕЧЕЊЕ ВО РЕРНА – ПРАКТИЧНИ СОВЕТИ

Рерна со принудна циркулација на воздух (термотек грејач + вентилатор)

| Вид на печење на храната | Функции на рерната | Температура | Ниво | Време [мин.] |
|---|---|---|---|---|
| Бисквит | | 160 - 200 | 2 - 3 | 30 - 50 |
| Нараснат колач/ Пандишпан | | 160 - 170 [1)] | 3 | 25 - 40 [2)] |
| Нараснат колач/ Пандишпан | | 155 - 170 [1)] | 3 | 25 - 40 [2)] |
| Пица | | 200 - 230 [1)] | 2 - 3 | 15 - 25 |
| Риба | | 210 - 220 | 2 | 45 - 60 |
| Риба | | 160 - 180 | 2 - 3 | 45 - 60 |
| Риба | | 190 | 2 - 3 | 60 - 70 |
| Колбаси | | 210 | 4 | 14 - 18 |
| Говедско | | 225 - 250 | 2 | 120 - 150 |
| Говедско | | 160 - 180 | 2 | 120 - 160 |
| Свинско | | 160 - 230 | 2 | 90 - 120 |
| Свинско | | 160 - 190 | 2 | 90 - 120 |
| Пиле | | 180 - 190 | 2 | 70 - 90 |
| Пиле | | 160 - 180 | 2 | 45 - 60 |
| Пиле | | 175 - 190 | 2 | 60 - 70 |
| Зеленчуци | | 190 - 210 | 2 | 40 - 50 |
| Зеленчуци | | 170 - 190 | 3 | 40 - 50 |

Времето обврзува, доколку не е подадено поинаку за незагреаната комора. За загреана рерна подаденото време треба да се скрати за ок. 5/10 мин.

[1)] Загреј ја празната рерна

[2)] подаденото време се однесува на печење во мали форми

Внимание: Параметрите подадени во табелата се ориентациони и може да се корегираат во зависност од сопственото искуство и вкус.

# ЧИСТЕЊЕ И ОДРЖУВАЊЕ НА ШПОРЕТОТ

Грижата на корисникот за тековното одржување на чистотата на шпоретот, како и неговото соодветно одржување, има значително влијание на продолжување на периодот на непречена работа. **Пред да се започне со чистењето шпоретот треба да се исклучи, обрнувајќи внимание сите тркала да бидат поставени во позиција „●" / „0". Со чистење може да се започне кога шпоретот ќе биде изладен.**

**Керамичка плоча**

- Плочата треба да се чисти после секоја употреба. Доколку е возможно, се препорачува миење на шпоретот во топла состојба (по изгаснувањето на покажувачот за загревање на полињата). Не треба да се дозволи силно загадување на работната плоча, посебно од нечистотии кои се резултат на капење.
- Да не се користат средства за чистење со силно стругачко дејство, како на пр. прашаци за триење со струганици, стругачки пасти, стругачки камења, пумекси и сл. Истите можат да ја изгребат плочата и да предизвикаат трајни оштетувања.
- Големите нечистотии кои се силно залепени за плочата може да се стругаат со специјално стругало и притоа треба да се внимава да не се оштети рамката на керамичката плоча.

(Сл.7)

**Внимание!** Острите острила треба секогаш да се заштитат при пренесување (доволно е свиткување на палецот). При користењето треба да се биде претпазлив – опасност од рануваше – да не дозволи алатката да се најде во рацете на деца.

- Се препорачува користење на средства за чистење или миење со нежно дејстов, кои содржат препорачани видови на течности или емулзии за отстранување на маснотии Доколку препорачаните средства не се достапни, Ве советуваме да употребите раствор од топла вода со малку средство за миење садови или средства за чистење нерѓосувачки мијалници.

- За миење и чистење на површината да се користат меки и нежни крпи кои добро собираат влага. Керамичката плочата треба да се чисти после секоја употреба.

- Треба посебно да се внимава да не дојде до оштета на керамичката плоча, настанување на длабоки гребнатинки и отпечатоци, кои се резултат на удирање со металните покривки на садовите или други предмети кои поседуваат остри рабови.

**Важно!** За чистење и одржување не смее да се користат никакви средства за стругање, јаки средства за чистење, ниту стругачки предмети. За чистење на предната страна да се користи само топла вода со малку средство за миење садови или стакло. Да не се користи млеко за чистење.

**Рерна**

- Рерната треба да се чисти после секоја употреба. При чистењето на рерната треба да вклучи осветлувањето кое обозможува подобра прегледност во работната простор.
- Комората на рерната треба да се мие само со топла вода, со додаток на мала количина на средство за миење садови.
- **Чистење на пареа-Steam Clean*:**
  - на тацата која во рерната е ставена на првото ниво од долу да се влее 0,25 л вода (1 чаша),
  -да се затвори вратата на рерната,
  -тркалото за регулација на температурата да се постави на позиција 50$^0$C, а функциското тркало на позиција долен грејач,
  -да се загрева комората на рерната околу 30 минути,
  -да се отвори вратата на рерната, внатрешноста на комората да се избрише со крпа или сунѓер, а потоа да се измие со топла вода и средство за миење садови.
- По миењето на комората на рерната, треба да се избрише и доведе во сува . Емајлираните опремни елементи на шпоретот треба да се мијат со помош на раствор од топла вода и средства за миење садови.
- Не треба да се користат средства кои содржат органски киселини (на пр. лимонска киселина), кои може да предизвикаат трајни дамки или

**Промена на светилката за осветлување на рерната***

**За да се избегне можноста од електричен удар, пред промената на светилката треба да се осигурате, дека уредот е исклучен.**

- Сите тркала за управување да се постават на позиција **„●" / „0"** и да се исклучи напојувањето,
- Да се одврти и измие покривката на светилката и да не се заборави да се избрише на суво.
- Да се одврти светилката од гнездото и доколку е потребно да се промени со нова – светилка за високи температури (300$^0$C) со параметри:
  -напон 230 V
  -моќ 25 W
  -завртка E14.
- Да се заврти светилката и правилно да се смести во керамичкото гнездо.
- Да се заврти покривката на ламбата. (Сл.9)

**Промена на халогената светилка, осветлување на рерната***

**За да се избегнат повреди од електрични удари, пред промената на халогената светилка треба да се провери дали уредот е исклучен.**

- Сите тркала за управување да се постават на позиција **„●" / „0"** и да се исклучи напојувањето,
- Да се одврти и измие покривката на светилката и да не се заборави да се избрише на суво.
- Да се извади халогената светилка со тргање надолу, користејќи крпа или хартија, а доколку е потребно истата да се замени со нова G9
  -напон 230V
  -моќ 25W
- Прецизно да се намести халогената светилка во гнездото.
- Да се заврти покривката на ламбата. (Сл.9а)

**Внимание: Треба да се внимава халогената светилка да не се допира непосредно со рацете!**

** кај избрани модели*

# ЧИСТЕЊЕ И ОДРЖУВАЊЕ НА ШПОРЕТОТ

Шпоретите означени со буквата **D*** опремени се со лесни за вадење колчести спороводници (скалички) во рерната. За да се извадат за миење треба да се тргне склопката која се наоѓа напред , потоа да се навали проводниците и да се извади задната склопка. (Сл.10).

Шпоретите означени со буквите **Dp*** поседуваат нерѓосувачки подвижни спроводници на елементите, прицврстени до колчестите спроводници. Проводниците треба да се извадат и да се измијат заедно со колчестите спроводници. Пред да се смести на нив тацата треба да се извадат (ако рерната е загреана спроводниците треба да се извадат со прикачување на задниот раб од тацата за основите кои се наоѓаат во предниот дел на подвижните спроводници) и потоа да се вметнат заедно со неа.
(Сл.10а).

**Периодический осмотр**

Помимо действий, необходимых для поддержания плиты в чистоте, следует:

- проводить периодические проверки работы элементов управления и рабочих групп плиты. После истечения гарантийного срока, минимум раз в два года, следует производить осмотр технического состояния плиты в сервисном центре,
- устранять выявленные эксплуатационные дефекты,
- при необходимости провести замену вышедших из строя деталей и узлов

**Внимание!**
Все ремонтные и регуляционные работы должны производиться соответствующим сервисным центром или мастером, имеющим необходимую квалификацию и допуск.

**Вадење на вратата**

За полесен пристап до комората на рерната, возможно е вадење на вратата. За таа цел треба да се отвори вратата, да се навали горниот заштитен елемент сместен во зглобот (сл. 12а). Вратата нежно да се затвори, да се поткрене и да се извади нанапред. При повторното монтирање на вратата, се постапува обратно. При ставањето треба да се обрне внимание за правилно сместување во зглобот. По ставањето на вратата на рерната веднаш треба да се пушти безбедносниот елемент и **добро да се притисне**. Неправилно поставување на безбедносниот елемент може да предизвика оштетување на зглобовите при затворањето на вратата.

(Сл.12а) - Вадење на внатрешното стакло

**Вадење на внатрешното стакло***

1. Со помош на рамен одвртувач треба да се погоди горната штичка од вратата, нежно мрдајќи ја по стараните (Сл.12b)
2. Да се извади горната штичка на вратата (Сл.12b, 12c).
3. Внатрешното стакло да се извади од зацврстувањето (во долниот дел на вратата). (Сл.12d, 12d1)

**Внимание! Опасност од оштетување на прицврстувањето на стаклото. Стаклото треба да се истргне, а не да се поткрева нагоре.**

4. Да се измие стаклото со топла вода и мала количина на средство за чистење.

За повторно монтирање на стаклото треба да се постапува во обратна насока. Мазниот дел од стаклото треба да се наоѓа горе, а пресечените агли долу.
**Внимание! Не треба да се притиска горната штичка истовремено од двете страни.** За правилно сместување на горната штичка на вратата, пров треба да се стави левиот крај на штичката од вратата, а десниот да се стиска додека не се слушне „кликање“. Потоа треба да се допритиска штичката од левата страна додека не се слушне „кликање“.

Сл. 12d - Вадење на внатрешните стакла.
3 стакла.
Сл. 12d1 - Вадење на внатрешните стакла.
2 стакла.

# ПОСТАПУВАЊЕ ВО АВАРИЈНИ СИТУАЦИИ

Во секоја аварийна ситуација треба:
- да се исклучат работните групи на шпоретот
- да се исклучи електричното напојување
- да се пријават поправки
- некои ситни поправки корисникот може да ги изврши сам, раководејќи се по советите содржани во следнава табела; пред да се обратите до одделот за клиенти или сервисот, треба да ги проверите следниве позиции во табелата.

** кај избрани модели*

# ПОСТАПУВАЊЕ ВО АВАРИЈНИ СИТУАЦИИ

| ПРОБЛЕМ | ПРИЧИНА | ПОСТАПКА |
|---|---|---|
| 1. Уредот не работи | Пауза во доставувањето на струја | да се провери осигурувачот на домашната инсталација, изгорениот да се промени |
| 2. Екранот на програматорот покажува циклично пулсирање „0.00” | Уредот бил одврзан од мрежата или настапило кратко исчезнување на напонот | да се внесе тековното време (Види *Упатство за користење на програматорот*) |
| 3. Не работи осветлувањето на рерната | Разлабавена или оштетена светилка | да се дозаврти или промени прегорената светилка (види дел) *Чистење и одржување*) |

## ТЕХНИЧКИ ПОДАТОЦИ

| | |
|---|---|
| Основен напон | 230/400V~50Hz |
| Основна макс. | моќ 8,7 kW |
| Размер на шпоретот (висина/ширина/длабочина) | 85 / 50 / 60 cm |
| Ги исполува законските норми на ЕУ, | EN 60335-1, EN 60335-2-6. |

Firmas „Hansa” ražotās plīts priekšrocība ir tās vieglā lietošana un lieliskā efektivitāte. Pēc iepazīšanās ar lietošanas instrukciju, plīts apkalpe Jums neradīs nekādas problēmas lemem.
Pirms plīts iepakošanas fabrikā, tiek rūpīgi pārbaudīta gan to funkcionalitāte, gan drošība.
Lūdzu, pirms ierīces ieslēgšanas, rūpīgi izlasiet lietošanas instrukciju.
Drošības instrukcijas norādījumu ievērošana pasargās Jūs no nevēlamām ierīces lietošanas sekām.
Lietošanas instrukcija ir jāsaglabā un jāuzglabā tā, lai tā vienmēr būtu pa rokai.
Rūpīgi ievērojiet drošības instrukcijas norādījumus, lai izvairītos no negadījumiem.

**Uzmanību!**
Plīti drīkst izmantot tikai pēc iepazīšanās ar lietošanas instrukciju.
Plīts paredzēta izmantošanai mājsaimniecības vajadzībām.
Ražotājs patur tiesības veikt izmaiņas, kas neietekmē iekārtas darbību.

**Satura rādītājs**


| | |
|---|---|
| **PAMATINFORMĀCIJA** | **121** |
| **KĀ TAUPĪT ENERĢIJU?** | **121** |
| **IEKĀRTAS APRAKSTS** | **124** |
| **UZSTĀDĪŠANA** | **125** |
| **APKALPE** | **126** |
| **CEPŠANA CEPEŠKRĀSNĪ – PRAKTIŠKI PADOMI** | **130** |
| **VIRTUVES PLĪTS TĪRĪŠANA UN KOPŠANA** | **133** |
| **PASĀKUMI AVĀRIJAS SITUĀCIJĀS** | **134** |
| **TEHNISKIE PARAMETRI** | **135** |


# KĀ TAUPĪT ENERĢIJU?

Kas patērē enerģiju atbildīgi, rūpējas ne tikai par ģimenes budžetu, bet arī sargā apkārtējo vidi. Tādēļ palīdzēsim un ietaupīsim elektroenerģiju! Tas ir iespējams sekojoši:

- Gatavošanai izmantojot piemērotus traukus. Katli ar plakanu un biezu dibenu ļauj ietaupīt līdz pat 1/3 elektroenerģijas. Atcerieties par katla vāku, pretējā gadījumā elektroenerģijas patēriņš pieaug četrkārtīgi!
- Trauku pielāgošana sildīšanas lauka virsmai. Gatavošanas trauks nekad nedrīkst būt mazāks par sildīšanas lauku.
- Rūpējieties par vārīšanas zonas un katlu apakšas tīrību. Netīrumi traucē siltuma cirkulācijai. Stipri piedegušus netīrumus bieži var notīrīt tikai ar dabīgo vidi stipri apgrūtinošiem tīrīšanas līdzekļiem.
- Izvairīšanās no nevajadzīgas „ielūkošanās katlā”. Neatveriet bez vajadzības cepeškrāsns durvis.Iekārtas laicīga izslēgšana un paliekošā siltuma izmantošana. Ilgstoša gatavošanas laika gadījumā izslēdziet sildīšanas laukus uz 5-10 minūtēm pirms gatavošanas laika beigām. Tas palīdz ietaupīt līdz 20% elektroenerģijas. Izmantojiet cepeškrāsni tikai lielāka daudzuma ēdiena pagatavošanai. Gaļu līdz 1 kg ekonomiskāk ir pagatavot katlā uz virtuves plīts virsmas.
- Cepeškrāsns atlikušā siltuma izmantošana. Pagatavošanas laikam, kas ilgāks par 40 minūtēm izslēdziet cepeškrāsni 10 minūtes pirms gatavošanas beigām.

  **Uzmanību!** Programmētāja izmantošanas gadījumā iestatiet īsāku ēdiena pagatavošanas laiku.
- Grilēšana ar siltā gaisa plūsmu un aizvērtām cepeškrāsns durvīm.
- Rūpīgi aizveriet cepeškrāsns durvis. Siltums tiek zaudēts netīrumu dēļ, kas atrodas cepeškrāsns durvju blīvgumijās. Netīrumus ieteicams iztīrīt pēc katras lietošanas reizes.
- Plīts neiebūvēšana tiešā ledusskapja/saldētavas tuvumā. Šo ierīču dēļ elektroenerģijas patēriņš stipri pieaug.

**IZSAIŅOŠANA**
Transportēšanas laikā ierīce ir nodrošināta pret bojājumiem. Pēc izsaiņošanas, lūdzam, atbrīvoties no iepakojuma materiāliem, nepiesārņojot apkārtējo vidi.
Visi iepakojuma laikā izmantotie materiāli ir apkārtējai videi nekaitīgi, 100% nododami pārstrādei un marķēti ar nepieciešamajiem simboliem.
Uzmanību! Iepakojuma materiālus (polietilēna maisiņi, putuplasta gabaliņi, utt.) izsaiņošanas laikā, lūdzu, uzglabāt atstatus no bērniem.

**IZNEMŠANA NO EKSPLUATĀCIJAS**
Ierīce ir marķēta ar Eiropas Savienības direktīvu 2012/19/EK un Polijas likumu par nolietotajām elektriskajām un elektroniskajām iekārtām - pārsvītrots atkritumu konteinera simbols.
Šāds simbols uz produkta vai tā iepakojuma norāda, ka šo produktu nedrīkst izmest saimniecības atkritumos.Lietotājs ir atbildīgs par iekārtu nodošanu attiecīgos elektrisko un elektronisko iekārtu savākšanas punktos pārstrādāšanai vai personai, kas ir atbildīga par šādu iekārtu savākšanu. Iekārtu savācēji, tai skaitā vietējie savākšanas punkti, veikali un pašvaldību vienības, veido atbilstošu sistēmu šādu iekārtu nodošanai. Nodrošinot pareizu atbrīvošanos no šī produkta, jūs palīdzēsiet izvairīties no potenciālām negatīvām sekām apkārtējai videi un cilvēka veselībai, kuras iespējams izraisīt, nepareizi izmetot atkritumos šo produktu.

**Uzmanību.** Iekārta un tās komplektā pieejamās daļas lietošanas laikā sakarst. Pieskaroties sildelementiem, jāievēro īpaša piesardzība. Bērniem, kuri jaunāki par 8 gadu vecumu, nevajadzētu uzturēties ierīces tuvumā, ja vien tas nenotiek pieaugušo personu uzraudzībā.
Šo iekārtu atļauts izmantot bērniem vecumā no 8 gadiem un personām ar ierobežotiem fiziskiem, garīgiem vai taustes traucējumiem, vai arī personām bez iepriekšējas iekārtas lietošanas pieredzes, ja tas notiek par drošību atbildīgās personas uzraudzībā vai arī saskaņā ar iekārtas lietošanas pamācību. Neļaujiet bērniem uzturēties šīs iekārtas tuvumā un brīdiniet viņus par apdeguma draudiem. Tīrīšanas un apkalpes darbus nevajadzētu uzticēt bērniem bez pieaugušo uzraudzības.
**Uzmanību.** Ēdiena atstāšana uz plīts virsmas bez uzraudzības, tauku vai eļļas dēļ, var būt bīstami un novest pie ugunsgrēka. NEKAD nemēģiniet nodzēst atklātas liesmas ar ūdens palīdzību. Izslēdziet ierīci un tad noslāpējiet liesmas, piemēram, ar vāku vai nedegošas segas palīdzību.
**Uzmanību.** Ugunsgrēka draudi: neuzglabājiet lietas uz indukcijas plīts virsmas.
**Uzmanību.** Ja plīts virsma ir ieplaisājusi izslēdziet strāvu, lai izvairītos no strāvas trieciena.
Lietošanas laikā ierīce sakarst. Ievērojiet piesardzību un izvairieties no pieskaršanās karstajiem elementiem ierīces iekšpusē. Lietošanas laikā ierīces daļas sakarst. Neļaujiet bērniem uzturēties šīs ierīces tuvumā.
**Uzmanību.** Nelietojiet abrazīvus tīrīšanas līdzekļus vai asus, metāliskus priekšmetus durvju stikla tīrīšanai. Tie var saskrāpēt virsmu un novest pie stikla saplīšanas.
**Uzmanību.** Lai izvairītos no strāvas trieciena draudiem, pirms lampiņas nomaiņas pārliecinieties vai ierīce ir izslēgta. Indukcijas plīts virsmas tīrīšanai nedrīkst izmantot tvaika tīrīšanas iekārtas.
Apdeguma draudi! Cepeškrāsns durvju atvēršanas laikā var izdalīties karsts tvaiks. Pēc gatavošanas, vai tās laikā, uzmanīgi atveriet cepeškrāsns durvis. Atvēršanas laikā nenoliecieties virs cepeškrāsns durvīm. Atcerieties, ka tvaiks, atkarībā no temperatūras, var būt neredzams.

# NORĀDĪJUMI PAR LIETOŠANAS DROŠĪBU

- Pievērsiet īpašu uzmanību bērniem, kas atrodas plīts tuvumā. Tieša saskare ar ieslēgtu plīts virsmu var novest pie apdegumiem!
- Pievērsiet uzmanību tam, lai mājsaimniecības aprīkojums un tā vadi nepieskartos sakarsušajai cepeškrāsnij vai sildīšanas virsmai, jo šī aprīkojuma izolācija nav noturīga pret augstas temperatūras iedarbību.
- Neievietojiet atvilknē viegli uzliesmojošus materiālus, jo cepeškrāsns lietošanas laikā tie var aizdegties.
- Ēdienu pagatavošanas laikā neatstājiet plīti bez uzraudzības. Eļļa un tauki var aizdegties pārkaršanas rezultātā.
- Nepieļaujiet sildīšanas virsmas nosmērēšanos un noliešanu. Jo īpaši tas attiecas uz cukuru, kas reaģē ar keramisko plīts virsmu, izraisot neatgriezeniskus bojājumus. Radušos bojājumus nekavējoties notīriet.
- Nenovietojiet uz sakarsušiem sildīšanas laukiem traukus ar mitru apakšu, jo tas var radīt neatgriezeniskas izmaiņas uz plīts virsmas (nenotīrāmus traipus).
- Izmantojiet traukus, kuru ražotājs ir norādījis, ka tie ir piemēroti izmantošanai uz keramiskās plīts virsmas.
- Negatavojiet ēdienu alumīnija vai plastmasas traukos. Nekad nenovietojiet plastmasas priekšmetus vai alumīnija foliju uz karstas plīts virsmas. Augstās temperatūrās tie kūst un var sabojāt keramisko plīts virsmu.
- Neieslēdziet plīts virsmas sildīšanas laukus bez iepriekšējas trauku novietošanas uz sildīšanas laukiem.
- Metāliskus priekšmetus, piemēram, nažus, dakšas, karotes, vākus un alumīnija foliju, nav ieteicams novietot uz indukcijas plīts virsmas. Šie priekšmeti var sakarsts.
- Neizmantojiet traukus ar asām malām, kas var sabojāt keramisko plīts virsmu.
- Nenovietojiet uz atvērtām cepeškrāsns durvīm traukus, kuru svars pārsniedz 15 kg, bet uz plīts sildīšanas laukiem traukus, kuru svars pārsniedz 25 kg.
- Nelietojiet abrazīvus tīrīšanas līdzekļus vai asus, metāliskus priekšmetus durvju stikla tīrīšanai. Tie var saskrāpēt virsmu un novest pie stikla saplīšanas.
- Aizliegts atvilknē ievietot karstus traukus, ieliktņus (virs 75°C) un viegli uzliesmojošus materiālus.
- Neizmantojiet iekārtu ar tehniskiem bojājumiem. Visus bojājumus var novērst tikai pilnvarota persona.
- Jebkurā tehniska bojājuma izraisītā situācijā nepieciešams atvienot iekārtu no energoapgādes tīkla.
- Ierīci drīkst izmantot vienīgi tai paredzētajiem mērķiem. Citi pielietojuma veidi (piem., telpu apsildīšana) ir nepareizi un bīstami.

# IEKĀRTAS APRAKSTS

1a

1 Rokturis ar gāzes cepeškrāsns gopelki
2 Cepeškrāsns funkcijas izvēles regulators
3, 4, 5, 6 Sildīšanas lauku vadības regulatori
7 Termoregulatora kontrollampiņa L
8 Plīts darba kontrollampiņa R
9 Cepeškrāsns durvju stiprinājums
10 Atvilkne*
11 Keramiskā plīts virsma

Keramiskā plīts FCC* - zīm. 2a

Aksesuāri:

3a Cepamā plāts mīklas izstrādājumiem*
3b Grilēšanas restes (žāvēšanas režģis)
3c Cepamā plāts cepešiem*
3d Dakša un grilēšanas iesma rāmis*
3e Sānu režģi

*daži modeļi

# UZSTĀDĪŠANA

**Virtuves plīts uzstādīšana**

- Virtuves telpai jābūt sausai un gaisa caurlaidīgai, ar labu ventilācijas sistēmu, bet plīts novietojumam jānodrošina brīva piekļuve visiem vadības elementiem.
- Plīts ir izstrādāta Y klasē, tas nozīmē, ka vienpusēji var būt apbūvēta ar augstu mēbeli vai sienu. Iebūvēšanai paredzēto mēbeļu apdarei un līmēm jābūt noturīgām pret 100°C. Šī nosacījuma neievērošana var novest pie apdares virsmas deformēšanās vai atlīmēšanās.
- Virtuves plīti novietojiet uz cietas un līdzenas virsmas (nenovietojiet uz pamatnes balstiem).
- Tvaika nosūcēju nepieciešams uzstādīt saskaņā ar pievienotās lietošanas instrukcijas norādījumiem.
- Pirms lietošanas virtuves plīti nepieciešams nolīmenot, kam ir īpaša nozīme vienmērīgai taukvielu plūšanai pa pannu.Šim nolūkam paredzētas regulācijas kājiņas, kas pieejamas pēc atvilknes izņemšanas. Regulācijas diapazons +/- 5 mm. ’

Plīts rūpnieciski pielāgota pieslēgšanai trīsfāžu maiņstrāvas tīklam (400V 3N~50Hz). Sildīšanas elementu nominālā jauda ir 230 V. Pieslēgumu shēma izvietota plīts pieslēgumu tuvumā. Piekļuve līstei iespējama pēc pieslēguma vāka noņemšanas, atbloķējot enģes ar plakano skrūvgriezi.’ Jāatceras par’ atbilstošu pieslēguma vada izvēli, ievērojot pieslēguma veidu un plīts nominālo jaudu.
Pieslēguma vadu nepieciešams nostiprināt plīts pieslēguma apskavā.
Uzmanību!
Atcerieties par nepieciešamību pieslēgt aizsardzības kēdi plīts pieslēguma pārslēgam, as apzīmēts ar ⏚ .Plīts elektroinstalācijai jābūt aprīkotai ar drošības izslēgšanas slēdz, lai avārijas situācijās būtu iespējama strāvas padeves atslēgšana. Attālumam starp drošības izslēgšanas slēdža pārslēgiem jābūt min. 3 mm.
Cits plīts pieslēgums, nekā parādīts shēmā, var izraisīt plīts bojājumus.

zīm.4b

**Blokādes montāža, kas nodrošina pret virtuves plīts apgāšanos.***

Blokāde tiek montēta, lai novērstu virtuves plīts apgāšanos. Pateicoties blokādei, kas virtuves plīti aizsargā pret apgāšanos, bērns, piemēram, uzrāpjoties pa cepeškrāsns durtiņām, nevar apgāzt visu virtuves plīti.

zīm.3z

Virtuves plīts augstums 850 mm
A=60 mm
B=103 mm

Virtuves plīts augstums 900 mm
A=104 mm
B=147 mm

**Pirms virtuves plīts pirmās ieslēgšanas**

- noņemiet iepakojuma elementus, iztīriet atvilkni, attīriet cepeškrāsns kameru un sildīšanas virsmu no rūpnieciskās apstrādes līdzekļiem,
- izņemiet cepeškrāsns aprīkojumu un nomazgājiet siltā ūdenī, pievienojot trauku mazgāšanas līdzekli,
- telpā ieslēdziet ventilāciju vai atveriet logu,
- sakarsējiet cepeškrāsni (250°C temperatūrā aptuveni 30 min.), noņemiet netīrumus un rūpīgi nomazgājiet, sildīšanas laukus sildiet aptuveni 4 min. bez trauku novietošanas.

**Uzmanību!**

Plītīm, kas aprīkotas ar elektronisko programmētāju Ta, pēc pieslēgšanas elektrotīklam, displeja laukā parādīsies **„0.00”**. Iestatiet programmētāja pašreizējo laiku. (Skat. programmatora izmantošana).*

**Ja pašreizējais laiks netiek iestatīts, cepeškrāsns nedarbosies.**

- visas tehniskās darbības veiciet saskaņā ar drošības instrukcijas norādījumiem.

**Cepeškrāsns kameru mazgājiet tikai ar siltu ūdeni, pievienojot nedaudz trauku mazgājamā līdzekļa.**

**Mehānisks minūšu skaitītājs M***

Minūšu skaitītājam nav plīts darbības vadības funkcijas. Tam ir tikai atgādināšanas ar skaņas signālu par īsām kulinārijas darbībām funkcija. Tā darbības laiks: no 0 līdz 60 minūtēm.

zīm.6a

**Mehānisks hronometrs Ms***

Hronometrs ir paredzēts cepeškrāsna darbības regulēšanai. To var uzstādīt diapazonā no 0 līdz 120 minūtēm. Pēc uzstādīta laika nobeigšanas ieslēgts skaņa signāls un automātiski izslēgts cepeškrāsns. Programmēšana – regulatoru rotēt pulksteņrādītāja kustības virzienā un uzstādīt noteikto laiku.

zīm.6b

Kad regulators iz uzstādīts uz „0” pozīciju, cepeškrāsns nevar būt ieslēgts.
Gadījumā, kad Jūs negribat lietot hronometru, to jāuzstāda uz pozīciju

zīm.6c

**Trauku piemeklēšana**

Pareizi piemeklētu trauku apakšas lielumam un formai jāatbilst izmantojamā sildīšanas lauka virsmai. Sautēšanas katliem tiek izmantots speciāli paplašināts sildīšanas lauks, kura izmēri ir 170x265. Nedrīkst izmantot traukus ar ieliektu vai izliektu apakšu. Jāatceras, lai traukti tiktu izmantoti kopā ar pareiza izmēra vākiem. Ieteicams izmantot traukus ar biezu pamatni.
Netīri trauki un sildīšanas lauki neļauj pilnībā izmantot siltumu.

zīm.6h

**Sildīšanas jaudas piemeklēšana**

Sildriņķiem ir mainīga silšanas jauda. Silšanas jaudu var regulēt pakāpeniski, pagriežot regulatoru pa labi vai pa kreisi.

Citas regulatora pozīcijas

zīm.6g

0 Izslēgšana
● Minimums, uzsildīšana
1 Dārzeņu sautēšana, lēnā gatavošana
● Zupu vārīšana, lielāku ēdiena daudzumu pagatavošana
2 Lēnā cepšana
● Galas, zivs cepšana
3 Maksimums, ātrā uzsildīšana, ātrā gatavošana, ātrā cepšana

**Svarīga informācija!**
Sildīšanas lauku atļauts ieslēgt, pagriežot vadības regulatoru atbilstoši pulksteņa rādītāju virzienam. Ieslēdzot pretējā virzienā var sabojāt ieslēgšanu.

zīm.6n

Regulatora diapazonā „0●1●2●3” darbojas iekšējie sildīšanas lauki un iespējams regulēt traukam piegādātā siltuma daudzumu. Uz īsu brīdi pagriežot regulatoru pozīcijā, kas apzīmēta ar - , sāksies ārējās sildīšanas zonas ieslēgšanās. No šī brīža iespējams regulēt traukam piegādātā siltuma daudzumu ar abām sildīšanas zonām (iekšējo un ārējo), jo iekšējais izslēgšanas slēdzis izslēgs šīs zonas tikai pēc regulatora iestatīšanas pozīcijā 0.

**Sildīšanas zonas uzsilšanas indikators**

Ja sildīšanas zonas temperatūra pārsniedz 50°C, par to signalizē attiecīgā sildīšanas lauka indikators. Sildīšanas zonas uzsilšanas indikators brīdina lietotāju par nejaušu karstā lauka aizskaršanu.
Pēc sildīšanas zonas uzkaršanas izslēgšanas, aptuveni 5-10 minūtes tiek saglabāta uzkrātā siltuma enerģija, kuru iespējams lietderīgi izmantot piem., ēdiena uzsildīšanai vai saglabāšanai siltā veidā bez nepieciešamības no jauna uzkarsēt sildīšanas lauku.

zīm.6o - Sildīšanas zonas uzsilšanas indikators

*daži modeļi

**Cepeškrāsns fukcijas un lietošana.**

**Cepeškrāsns darbība tradicionālā režīmā**

Cepeškrāsns var būt apsildāma ar apakšējo un augšējo sildelementu vai ar elektriska grila palīdzību (ja ir). Cepeškrāsns darbības vadība notiek ar viena kloķa palīdzību, ar darbības režīma un temperatūras regulēšanas kompleksu savienojumu.

zīm.6i

Uzmanību!
Plīšu modelos neaprīkotos ar grilu uz vadības kloķa nav pozīcijas.

**Vadības kloķa pozīcijas**

**Neatkarīgs cepeškrāsns apgaismojums**
Ar kloķa nostādīšanu šajā pozīcijā tiek ieslēgts cepeškrāsns apgaismo jums. Pielietojams piem. cepeškrāsns tilpnes mazgāšanas laikā.

**Augšējais un apakšējais sildelements**
**100-250 °C**
Termostats ļauj izvēlēties temp. no 100°C līdz 250°C robežās. Pozīcija pielietojama cepšanas laikā.

**Grila sildelements**
Kloķa nostādīšana šajā pozīcijā ļauj grilēt ēdieņus uz restītēm vai cept uz iesma.

**Augšējais sildelements**
Šajā pozīcijā darbojas tikai cepeškrāsns augšējais sild-elements. Pozīcija pielietojama piem. apcepšanai no augšas. выпечки сверху.

**Apakšējais sildelements**
Šajā pozīcijā darbojas tikai cepeškrāsns apakšējais sild-elements. Pozīcija pielietojama piem. apcepšanai no apakšas.

**Cepeškrāsns ieslēgšana un izslēgšana**

Cepeškrāsns ieslēgšanas nolūkā:

- noteiciet nepieciešamo cepeškrāsns darbības funkciju, temperatūru un sildīšanas veidu,
- nostādiet kloķi vēlamajā pozīcijā, pagriežot to pa labi.

zīm.6z

Lai ieslēgtu cepeškrāsni nepieciešams:
- iestatīt cepeškrāsns darba nosacījumus, temperatūru un sildīšanas veidu,
- iestatīt regulatoru vēlamajā pozīcijā, pagriežot „pa labi".

Par cepeškrāsns ieslēgšanos signalizē divu kontrollampiņu iedegšanās – dzeltenās **R** un sarkanās **L**. Dzeltenās kontrollampiņas degšana **R** signalizē par cepeškrāsns darbu. **L** Sarkanās kontrollampiņas nodzišana signalizē par iestatītās temperatūras sasniegšanu cepeškrāsns kamerā. Neskatoties uz to, ka receptēs norādīts, ka ēdienu nepieciešams ievietot sakarsušā cepeškrāsnī, šo darbību nepieciešams veikt ne ātrāk kā pēc pirmās sarkanās kontrollampiņas nodzišanas reizes **L** . Cepšanas laikā sarkanā kontrollampiņa periodiski ieslēgsies un izslēgsies (temperatūras saglabāšana cepeškrāsns kameras iekšpusē). Dzeltenā kontrollampiņa **R** var degt arī regulatora pozīcijā „Cepeškrāsns kameras apgaismojums". Cepeškrāsns izslēgšana – lai izslēgtu cepeškrāsni, iestatiet regulatoru pozīcijā „0", pagriežot „pa kreisi". Kontrollampiņai ir jānodziest.

**Cepeškrāsns ar dabīgo konvekciju (konvekcijas)**

Cepeškrāsni iespējams uzsildīt ar apakšējā, augšējā sildelementa un grila palīdzību. Šīs cepeškrāsns vadība notiek ar darba režīma vadības regulatora palīdzību – iestatījumi ar vadības regulatora pagriešanu uz izvēlēto funkciju

zīm.6j

un temperatūras vadības regulatoru – iestatījumi ar vadības regulatora pagriešanu uz izvēlēto temperatūru.

zīm. 6k

Izslēgšana, pagriežot abus regulatorus pozīcijā „●" / „0".

## Iespējamās regulatora pozīcijas

**Neatkarīgs iekārtas apgaismojums**
Pagriežot regulatoru šajā pozīcijā, tiek ieslēgts cepeškrāsns kameras apgaismojums.

**Ieslēgts grils**
Virspuses „grilēšana" tiek izmantota neliela daudzuma ēdiena cepšanai: steiki, šniceles, zivis, tostermaizes, desas, sacepumi (cepamā ēdiena biezums nedrīkst būt lielāks par 2-3 cm, cepšanas laikā nepieciešams apgriezt uz otru pusi).

**Ieslēgts augšējais sildelements**
Sildelementa iestatīšana šajā pozīcijā ļauj uzkarsēt cepeškrāsni, izmantojot augšējo sildelementu. Apbrūninašana, apcepšana no augšpuses, papildu cepšana.

**Ieslēgts augšējais un apakšējais sildelements**
Šajā vadības regulatora pozīcijā cepeškrāsns silda ar konvencionālo metodi. Lieliski piemērota mīklas izstrādājumu, gaļas, zivju, maizes un picas (nepieciešams vispirms sasildīt cepeškrāsni un izmantot tumšās cepamās plātis) cepšanai vienā līmenī.

**Ieslēgts augšējais un apakšējais sildelements**
Šajā vadības regulatora pozīcijā cepeškrāsns silda ar konvencionālo metodi. Lieliski piemērota mīklas izstrādājumu, gaļas, zivju, maizes un picas (nepieciešams vispirms sasildīt cepeškrāsni un izmantot tumšās cepamās plātis) cepšanai vienā līmenī.

**Kontrollampiņas**

zīm.6z

Par cepeškrāsns ieslēgšanos signalizē divas kontrollampiņas, plīts darba kontrollampiņa (ieslēgšanās) **R** un termoregulatora kontrollampiņa **L**. Kontrollampiņas degšana **R** signalizē par cepeškrāsns darbu. Kontrollampiņas nodzišana **L** signalizē par iestatītās cepeškrāsns temperatūras sasniegšanu. Lai arī kulinārijas receptēs tiek rekomendēta ēdiena ievietošana uzkarsētā cepeškrāsnī, to nepieciešams darīt ne ātrāk kā pēc pirmās kontrollampiņas **L** nodzišanas . Cepšanas laikā lampiņa **L** periodiski ieslēgsies un izslēgsies (temperatūras saglabāšana cepeškrāsns kamerā). Kontrollampiņa **R** var degt arī regulatora pozīcijā „Cepeškrāsns apgaismojums".

**Cepeškrāsns ar gaisa plūsmu (ar ventilatoru)**
Cepeškrāsni iespējams uzsildīt ar apakšējā, augšējā sildelementa un grila palīdzību. Šīs cepeškrāsns vadība notiek ar darba režīma vadības regulatora palīdzību – iestatījumi ar vadības regulatora pagriešanu uz izvēlēto funkciju,

zīm.6l

un temperatūras vadības regulatoru – iestatījumi ar vadības regulatora pagriešanu uz izvēlēto temperatūru.

zīm.6k

Izslēgšana, pagriežot abus regulatorus pozīcijā „●” / „0”.

**Uzmanību!**
Uzsildīšanas ieslēgšana (sildelementa u.tml.), ieslēdzot jebkuru no cepeškrāsns funkcijām, iespējama tikai pēc temperatūras iestatīšanas.

**0** **Nulles iestatījumi**

**Neatkarīgs iekārtas apgaismojums**
Pagriežot regulatoru šajā pozīcijā, tiek iegūts cepeškrāsns kameras apgaismojums.

**Ātrā sasilšana**
Ieslēgts augšējais sildelements, grils un ventilators. Sākotnējās cepeškrāsns sasilšanas izmantošana.

**Atkausēšana**
Ieslēgts tikai ventilators bez neviena sildelementa.

**Ieslēgts ventilators, grils un augšējais sildelements.**
Šīs funkcijas izmantošana praksē ļauj paātrināt cepšanas procesu un un uzlabot ēdiena garšu.

**Spēcīgs grils (Supergrils))**
Funkcijas „spēcīgs grils’’ ieslēgšana ļauj grilēt ar vienlaicīgi ieslēgtu augšējo sildelementu. Šī funkcija palīdz iegūt paaugstinātu temperatūru cepeškrāsns augšpusē un ēdiens kļūst brūnāks, vienlaicīgi apcepot tā lielākās porcijas.

**Ieslēgts grils**
Virspuses „grilēšana” tiek izmantota neliela daudzuma galas cepšanai: steiki, šniceles, zivis, tostermaizes, desas, sacepumi (cepamā ēdiena biezums nedrīkst būt lielāks par 2-3 cm, cepšanas laikā nepieciešams apgriezt uz otru pusi).

**Ieslēgts apakšējais sildelements**
Sajā vadības regulatora pozīcijā cepeškrāsns silda tikai ar apakšējo sildelementu. Mīklas cepšana no apakšas (piem., mitrā mīkla un ar augļu pildījumu).

**Ieslēgts augšējais un apakšējais sildelements**
Šajā vadības regulatora pozīcijā cepeškrāsns silda ar konvencionālo metodi. Lieliski piemērota mīklas izstrādājumu, galas, zivju, maizes un picas (nepieciešāms vispirms sasildīt cepeškrāsni un izmantot tumšās cepamās plātis) cepšanai vienā līmenī.

**Ieslēgts ventilators, apakšējais sildelements un augšējais sildelements**
Sajā regulatora pozīcijā cepeškrāsns realizē mīklas izstrādājuma funkciju. Konvencionālā cepeškrāsns ar ventilatoru (funkcija ieteicama cepšanas laikā).

**Kontrollampiņas**

zīm.6z

Par cepeškrāsns ieslēgšanos signalizē divas kontrollampiņas, plīts darba kontrollampiņa (ieslēgšanās) **R** un termoregulatora kontrollampiņa **L**. Kontrollampiņas degšana **R** signalizē par cepeškrāsns darbu. Kontrollampiņas nodzišana **L** signalizē par iestatītās cepeškrāsns temperatūras sasniegšanu. Lai arī kulinārijas receptēs tiek rekomendēta ēdiena ievietošana uzkarsētā cepeškrāsnī, to nepieciešams darīt ne ātrāk kā pēc pirmās kontrollampiņas **L** nodzišanas. Cepšanas laikā lampiņa **L** periodiski ieslēgsies un izslēgsies (temperatūras saglabāšana cepeškrāsns kamerā). Kontrollampiņa **R** var degt arī regulatora pozīcijā „Cepeškrāsns apgaismojums”.

**Cepeškrāsns ar gaisa plūsmu (ar ventilatoru un siltā gaisa plūsmas sildelementu)**
Cepeškrāsni iespējams uzsildīt ar apakšējā un augšējā sildelementa, grila un siltā gaisa plūsmas palīdzību. Šīs cepeškrāsns vadība notiek ar darba režīma vadības regulatora palīdzību – iestatījumi ar vadības regulatora pagriešanu uz izvēlēto funkciju,

zīm.6m

un temperatūras vadības regulatoru – iestatījumi ar vadības regulatora pagriešanu uz izvēlēto temperatūru.

zīm.6k

Izslēgšana, pagriežot abus regulatorus pozīcijā „●” / „0”.

**Uzmanību!**
Uzsildīšanas ieslēgšana (sildelementa u.tml.), ieslēdzot jebkuru no cepeškrāsns funkcijām, iespējama tikai pēc temperatūras iestatīšanas.

**0** **Nulles iestatījumi**

**Neatkarīgs iekārtas apgaismojums**
Pagriežot regulatoru šajā pozīcijā, tiek iegūts cepeškrāsns kameras apgaismojums.

**Ātrā sasilšana**
Ieslēgts augšējais sildelements, grils un ventilators. Sākotnējās cepeškrāsns sasilšanas izmantošana.

**Atkausēšana**
Ieslēgts tikai ventilators bez neviena sildelementa.

**Ieslēgts ventilators, grils un augšējais sildelements.**
Šīs funkcijas izmantošana praksē ļauj paātrināt cepšanas procesu un un uzlabot ēdiena garšu.

**Spēcīgs grils (Supergrils))**
Funkcijas „spēcīgs grils'' ieslēgšana ļauj grilēt ar vienlaicīgi ieslēgtu augšējo sildelementu. Šī funkcija palīdz iegūt paaugstinātu temperatūru cepeškrāšns augšpusē un ēdiens kļūst brūnāks, vienlaicīgi apcepot tā lielākās porcijas.

**Ieslēgts grils**
Virspuses „grilēšana" tiek izmantota neliela daudzuma galas cepšanai: steiki, šniceles, zivis, tostermaizes, desas, sacepumi (cepamā ēdiena biezums nedrīkst būt lielāks par 2-3 cm, cepšanas laikā nepieciešams apgriezt uz otru pusi).

**Ieslēgts apakšējais sildelements**
Šajā vadības regulatora pozīcijā cepeškrāsns silda tikai ar apakšējo sildelementu. Mīklas cepšana no apakšas (piem., mitrā mīkla un ar augļu pildījumu).

**Ieslēgts augšējais un apakšējais sildelements**
Šajā vadības regulatora pozīcijā cepeškrāsns silda ar konvencionālo metodi. Lieliski piemērota mīklas izstrādājumu, galas, zivju, maizes un picas (nepieciešams vispirms sasildīt cepeškrāsni un izmantot tumšās cepamās plātis) cepšanai vienā līmenī.

**Ieslēgta siltā gaisa plūsma**
Vadības regulatora iestatīšana pozīcijā „ieslēgta siltā gaisa plūsma" ļauj sasildīt cepeškrāsni piespiedu režīmā, izmantojot termoventilatoru, kas atrodas cepeškrāsns kameras aizmugurējās sienas centrālajā daļā. Atšķirībā no konvencionālās cepeškrāsns, tiek izmantota zemāka cepšanas temperatūra.
Šī sildīšanas veida izmantošana nodrošina vienmērīgu siltuma cirkulāciju ap ēdienu, kas atrodas cepeškrāsnī.

**Ieslēgts ventilators, apakšējais sildelements un augšējais sildelements**
Šajā regulatora pozīcijā cepeškrāsns realizē mīklas izstrādājuma funkciju. Konvencionālā cepeškrāsns ar ventilatoru (funkcija ieteicama cepšanas laikā).

**Ieslēgta siltā gaisa plūsma un apakšējais sildelements**
Šajā regulatora pozīcijā cepeškrāsns realizē siltā gaisa plūsmas un ieslēgta apakšējā sildelementa funkciju, kas veicina temperatūras palielināšanos mīklas izstrādājuma apakšpusē. Liels siltuma daudzums tiek pievadīts mīklas izstrādājuma, mitrās mīklas un picas apakšpusē.

*daži modeļi

**Kontrollampiņas**

zīm.6z

Par cepeškrāsns ieslēgšanos signalizē divas kontrollampiņas, plīts darba kontrollampiņa (ieslēgšanās) **R** un termoregulatora kontrollampiņa **L**. Kontrollampiņas degšana **R** signalizē par cepeškrāsns darbu. Kontrollampiņas nodzišana **L** signalizē par iestatītās cepeškrāsns temperatūras sasniegšanu. Lai arī kulinārijas receptēs tiek rekomendēta ēdiena ievietošana uzkarsētā cepeškrāsnī, to nepieciešams darīt ne ātrāk kā pēc pirmās kontrollampiņas **L** nodzišanas. Cepšanas laikā lampiņa **L** periodiski ieslēgsies un izslēgsies (temperatūras saglabāšana cepeškrāsns kamerā). Kontrollampiņa **R** var degt arī regulatora pozīcijā „Cepeškrāsns apgaismojums".

**Grila lietošana***

Grilēšanas process notiek uz ēdienu iedarbojoties infrasarkanajam starojumam, kuru izstaro nokaitētais grila sildelements.

Lai ieslēgtu grilu:
- iestatiet cepeškrāsns vadības regulatoru pozīcijā, kas apzīmēta ar simbolu
- sildiet cepeškrāsni aptuveni 5 minūtes (ar aizvērtām durvīm).
- ievietojiet cepeškrāsnī cepamo plātni vajadzīgajā plauktu pozīcijā, be,t grilēšanas gadījumā uz iesma, uz zemākā līmeņa (zem restes) novietojiet pilēšanas pannu,
- aizveriet cepeškrāsns durvis.

**Grilēšanas un spēcīgās grilēšanas funkcijai temperatūru nepieciešams maksimālie iestatīt uz 210 °C, bet grilēšanai ar ventilatoru maksimāli uz 190 °C.**

**Uzmanību!**
Grilēt drīkst tikai ar aizvērtām cepeškrāsns durvīm.
Kad tiek izmantots grils, iekārtas pieejamās daļas var sakarst.
Neļaujiet bērniem tuvoties iekārtai.

**Grilēšanas iesma izmantošana***

Grilēšanas iesms groza un grilē ēdienu cepeškrāsnī. Paredzēts mājputnu galas, šašliku, desiņu un līdzīgu ēdienu pagatavošanai. Grilēšanas iesma piedziņu ieslēdz un izslēdz vienlaicīgi ar grilēšanas funkcijas ieslēgšanu un izslēgšanu.
So funkciju izmantošanas laikā var rasties īslaicīga iesma motora apstāšanās vai griešanās virziena maiņa. Tas neietekmē cepšanas procesu un kvalitāti.

Ēdiena sagatavošana uz grilēšanas iesma:

- uzduriet ēdienu uz iesma un nofiksējiet ar dakšu palīdzību,
- iesma rāmi iebīdiet cepeškrāsnī uz 3 plauktu pozīcijas no apakšas,
- iesma galu iebīdiet piedziņas uzmavā, pievēršot uzmanību, lai iesmastiprinājuma metāliskās daļas rieva atbalstītos uz rāmja,
- izskrūvēt rokturi,
- iebīdiet plāti zemākajā cepeškrāsns kameras līmeni un aizveriet durvis.

zīm.6y

# CEPŠANA CEPEŠKRĀSNĪ – PRAKTISKI PADOMI

**Konditorejas izstrādājumi**

- konditorejas izstrādājumus ieteicams cept uz cepamām plātem, kas ir iekārtas rūpnieciska sastāvdaļa.
- mīklas izstrādājumus iespējams cept arī citās formās un uz citām plātīm, kuras novieto uz žāvēšanas režģa, cepšanai ieteicams izmantot cepamās plātis melnā krāsā, kas labāk vada siltumu un saīsina cepšanas laiku,
- nav ieteicams izmantot formas un plātis gaišā un spīdīgā krāsā, ja tiek izmantota konvencionālā sildīšana (augšējais+apakšējais sildelements). Šāda veida formu un plāšu izmantošanas gadījumā mīkla no apakšas var palikt neapcepta,
- izmantojot siltā gaisa plūsmas funkciju, cepeškrāsns kameru pirms tam nav nepieciešams sakarsēt. Visiem pārējiem sildīšanas veidiem, pirms mīklas izstrādājuma ievietošanas, cepeškrāsns kameru nepieciešams uzkarsēt,
- pirms mīklas izstrādājuma izņemšanas no cepeškrāsns pārbaudiet tā gatavību ar koka irbulīša palīdzību (pareizas cepšanas rezultātā iedurtais irbulītis paliek sauss un tīrs),
- mīklas izstrādajumu, pēc cepeškrāsns izslēgšanas, ieteicams atstāt kamerā vēl uz aptuveni 5 minūtēm,
- gatavo izstrādājumu temperatūra pēc siltā gaisa plūsmas funkcijas izmantošanas parasti ir par aptuveni 20 – 30 grādiem mazāka salīdzinājumā ar konvencionālo cepšanu (izmantojot augšējo un apakšējo sildelementu),
- tabulā norādītajiem parametriem ir informatīva nozīme un tos ir iespējams koriģēt, atkarībā no pieredzes un kulinārijas prasībām,
- ja pavārgrāmatās norādītā informācija ievērojami atšķiras no lietošanas instrukcijas norādījumiem, lūdzu, vadieties pēc lietošanas instrukcijas.

**Gaļas cepšana**

- cepeškrāsnī gatavojiet gaļas porcijas virs 1 kg, mazāku daudzumu ieteicams gatavot uz plīts virsmas
- cepšanai izmantojiet karstumizturīgus traukus ar karstumizturīgiem rokturiem,
- cepšanas laikā uz žāvēšanas režģa vai restes, uz viszemākā līmeņa novietojiet cepamo plāti ar nelielu ūdens daudzumu,
- vismaz reizi cepšanas puslaikā ieteicams apgriezt gaļu uz otru pusi. Cepšanas laikā periodiski pārlejiet gaļu ar izdalījušos mērci vai karstu sālsūdeni. Nepārlejiet gaļu ar aukstu ūdeni

Konvekcijas cepeškrāsns (apakšējais sildelements + augšējais sildelements)

| Cepamā ēdiena veids | Cepeškrāsns funkcija | Temperatūra (°C) | Līmenis | Laiks [min] |
|---|---|---|---|---|
| Biskvīts | | 160 - 200 | 2 - 3 | 30 - 50 |
| Rauga/ smilšu mīklas kēkss | | 160 - 170 [1)] | 3 | 25 - 40 [2)] |
| Pica | | 220 - 240 [1)] | 2 | 15 - 25 |
| Zivis | | 210 - 220 | 2 | 45 - 60 |
| Liellopa gaļa | | 225 - 250 | 2 | 120 - 150 |
| Cūkgaļa | | 160 - 230 | 2 | 90 - 120 |
| Vista | | 160 - 180 | 2 | 45 - 60 |
| Dārzeņi | | 190 - 210 | 2 | 40 - 50 |

Laikus nepieciešams ievērot, ja nesakarsētai cepeškrāsns kamerai nav norādīts citādāk. Sakarsētai cepeškrāsnij norādītos laikus nepieciešams samazināt par aptuveni 5-10 minūtēm.

[1)] Sakarsējiet tukšu cepeškrāsns kameru

[2)] Norādītais laiks attiecas uz cepšanu mazās formās

Uzmanību: Tabulā norādītajiem parametriem ir informatīva nozīme un tos ir iespējams koriģēt, atkarībā no pieredzes un kulinārijas prasībām.

# CEPŠANA CEPEŠKRĀSNĪ – PRAKTISKI PADOMI

Cepeškrāsns ar piespiedu gaisa cirkulāciju (apakšējais sildelements + augšējais sildelements + ventilators)

| Cepamā ēdiena veids | Cepeškrāsns funkcija | Temperatūra (°C) | Līmenis | Laiks [min] |
|---|---|---|---|---|
| Biskvīts | | 160 - 200 | 2 - 3 | 30 - 50 |
| Biskvīts | | 150 | 3 | 25 - 35 |
| Rauga/ smilšu mīklas kēkss | | 160 - 170 [1)] | 3 | 25 - 40 [2)] |
| Rauga/ smilšu mīklas kēkss | | 155 - 170 [1)] | 3 | 25 - 40 [2)] |
| Pica | | 220 - 240 [1)] | 2 | 15 - 25 |
| Zivis | | 210 - 220 | 2 | 45 - 60 |
| Zivis | | 190 | 2 - 3 | 60 - 70 |
| Desas | | 210 | 4 | 14 - 18 |
| Liellopa gaļa | | 225 - 250 | 2 | 120 - 150 |
| Cūkgaļa | | 160 - 230 | 2 | 90 - 120 |
| Vista | | 180 - 190 | 2 | 70 - 90 |
| Vista | | 160 - 180 | 2 | 45 - 60 |
| Dārzeņi | | 190 - 210 | 2 | 40 - 50 |
| Dārzeņi | | 170 - 190 | 3 | 40 - 50 |

Laikus nepieciešams ievērot, ja nesakarsētai cepeškrāsns kamerai nav norādīts citādāk. Sakarsētai cepeškrāsnij norādītos laikus nepieciešams samazināt par aptuveni 5-10 minūtēm.

[1)] Sakarsējiet tukšu cepeškrāsns kameru

[2)] Norādītais laiks attiecas uz cepšanu mazās formās

Uzmanību: Tabulā norādītajiem parametriem ir informatīva nozīme un tos ir iespējams koriģēt, atkarībā no pieredzes un kulinārijas prasībām.

# CEPŠANA CEPEŠKRĀSNĪ – PRAKTISKI PADOMI

Cepeškrāsns ar piespiedu gaisa cirkulāciju (karstā gaisa plūsmas sildelements + ventilators)

| Cepamā ēdiena veids | Cepeškrāsns funkcija | Temperatūra (°C) | Līmenis | Laiks [min] |
|---|---|---|---|---|
| Biskvīts | | 160 - 200 | 2 - 3 | 30 - 50 |
| Rauga/ smilšu mīklas kēkss | | 160 - 170 [1)] | 3 | 25 - 40 [2)] |
| Rauga/ smilšu mīklas kēkss | | 155 - 170 [1)] | 3 | 25 - 40 [2)] |
| Pica | | 200 - 230 [1)] | 2 - 3 | 15 - 25 |
| Zivis | | 210 - 220 | 2 | 45 - 60 |
| Zivis | | 160 - 180 | 2 - 3 | 45 - 60 |
| Zivis | | 190 | 2 - 3 | 60 - 70 |
| Desas | | 210 | 4 | 14 - 18 |
| Liellopa gaļa | | 225 - 250 | 2 | 120 - 150 |
| Liellopa gaļa | | 160 - 180 | 2 | 120 - 160 |
| Cūkgaļa | | 160 - 230 | 2 | 90 - 120 |
| Cūkgaļa | | 160 - 190 | 2 | 90 - 120 |
| Vista | | 180 - 190 | 2 | 70 - 90 |
| Vista | | 160 - 180 | 2 | 45 - 60 |
| Vista | | 175 - 190 | 2 | 60 - 70 |
| Dārzeņi | | 190 - 210 | 2 | 40 - 50 |
| Dārzeņi | | 170 - 190 | 3 | 40 - 50 |

Laikus nepieciešams ievērot, ja nesakarsētai cepeškrāsns kamerai nav norādīts citādāk. Sakarsētai cepeškrāsnij norādītos laikus nepieciešams samazināt par aptuveni 5-10 minūtēm.

[1)] Sakarsējiet tukšu cepeškrāsns kameru

[2)] Norādītais laiks attiecas uz cepšanu mazās formās

Uzmanību: Tabulā norādītajiem parametriem ir informatīva nozīme un tos ir iespējams koriģēt, atkarībā no pieredzes un kulinārijas prasībām.

# VIRTUVES PLĪTS TĪRĪŠANA UN KOPŠANA

Lietotāja rūpes par keramikas plīts virsmas ikdienas tīrīšanu un kopšanu, ievērojami pagarina iekārtas kalpošanas laiku.
Pirms tīrīšanas izslēdziet iekārtu, pievēršot uzmanību tam, lai visi regulatori atrastos pozīcijā „●" / „0". Tīrīšanas darbus drīkst sākt tikai pēc plīts atdzišanas.

**Keramiskā plīts virsma**

- Plīti nepieciešams tīrīt pēc katras lietošanas reizes. Iespēju robežās plīti ieteicams mazgāt siltā stāvoklī (pēc sildīšanas lauku indikatoru nodzišanas). Nepieļaujiet spēcīgu sildīšanas lauku nosmērēšanos, jo īpaši ar piedegušām ēdienu un izgarojumu paliekām.
- Neizmantot tīrīšanas līdzekļus ar abrazīvu iedarbību, piem., tīrīšanas pulverus ar slīpgraudiem, abrazīvas pastas, pumeksus, asus mazgāšanas sūkļus utt. Tie var saskrāpēt virsmu, radot neatgriezeniskus bojājumus.
- Plīts virsmai piekaltušus netīrumus iespējams noņemt ar speciālu skrāpi, ievērojot piesardzību, lai netiktu sabojāta keramiskās plīts virsma.

zīm.7

**Uzmanību!**
Asus asmeņus vienmēr jāaizsargā pret korpusa pārvietošanos (pietiek uzspiest ar īkšķi). Izmantošanas laikā ievērot piesardzību – savainošanās draudi – nepieļaujiet, ka rīks varētu nokļūt bērnu rokās.

- Ieteicams izmantot saudzīgus tīrīšanas un mazgāšanas līdzekļus ar atbilstošām norādēm, piem., visa veida šķidrumi vai emulsijas tauku noņemšanai
  Gadījumā, ja norāžu nav, ieteicams izmantot silta ūdens un trauku mazgājamā līdzekļa vai nerūsējošu virtuves izlietņu tīrīšanas līdzekļa šķīdumu.

Tīrīšanai un mazgāšanai izmantojiet mīkstu, saudzīgu un labi absorbējošu drāniņu. Katru reizi pēc mazgāšanas keramisko plīts virsmu noslaukiet sausu. Pievērsiet īpašu uzmanību tam, lai keramiskā plīts virsma netiktu sabojāta, lai nerastos dziļi skrapējumi un rievas, ko varētu radīt metālisku vāku vai citu asu priekšmetu triecieni.
**Svarīgi!**
Ierīces tīrīšanai un uzglabāšanai nedrīkst izmantot nekādus abrazīvus tīrīšanas līdzekļus un asus priekšmetus. Korpusa priekšpusēs tīrīšanai izmantojiet tikai siltu ūdeni, kam pievienots neliels daudzums trauku vai stikla mazgājama līdzekļa. Tīrīšanai neizmantot pieniņu.

**Cepeškrāsns**

- Tīrīšana ar tvaiku - Steam Clean:
  - uz plāts cepeškrāsns pirmajā plauktu pozīcijā no apakšas ielejiet 0,25 l ūdens (1glāze),
  - aizveriet cepeškrāsns durvis,
  - temperatūras vadības regulatoru iestatiet pozīcijā 50 ° C, bet funkcijas regulatoru apakšējā sildelementa pozīcijā,
  - sildiet cepeškrāsns kameru aptuveni 30 minūtes,
  - atveriet cepeškrāsns durvis, kameras iekšpusi tīriet ar drāniņu vai sūkli, pēc tam izmazgājiet ar siltu ūdeni, kam pievienots trauku mazgājamais līdzeklis.
- Pēc mazgāšanas izslaukiet cepeškrāsns kameru.
- Plīts aprīkojuma emaljētos elementus mazgājiet ar silta ūdens un trauku mazgājamā līdzekļa šķīdumu.
- Neizmantojiet šķidrumus, kas satur organiskās skābes (piem., citronskābi), kas varētu izraisīt keramiskās emaljas matēšanos vai paliekošus plankumus.

**Uzmanību!**
Stikla priekšējo daļu tīrīšanai un kopšanai neizmantojiet abrazīvus tīrīšanas līdzekļus.

**Cepeškrāsns apgaismojuma spuldzītes maiņa***

**Lai izvairītos no iespējamā strāvas trieciena, pirms spuldzītes maiņas pārliecinieties, ka iekārta ir izslēgta.**

- Visus vadības regulatorus iestatiet pozīcijā **„●" / „0"** un izslēdziet strāvas padevi,
- Izskrūvējiet un nomazgājiet lampiņas abažūru, pēc tam rūpīgi noslaukiet pilnībā sausu.
- Izskrūvējiet lampiņu no ligzdas, nepieciešamības gadījumā nomainiet pret jaunu – augstas temperatūras spuldzīte (300$^0$C), tehniskie parametri:
  - spriegums 230 V
  - jauda 25 W
  - vītne E14.

Zīm.9
- Rūpīgi ieskrūvējiet spuldzīti keramiskajā ligzdā.
- Ieskrūvējiet spuldzītes abažūru.

**Apgaismojuma maiņa cepeškrāsns kamerā***

**Pirms spuldzītes nomainīšanas obligāti atvienojiet ierīci no elektroenerģijas padeves avota.**

- Visus vadības regulatorus iestatiet pozīcijā **„●" / „0"** un izslēdziet strāvas padevi,
- Izskrūvējiet un nomazgājiet lampiņas abažūru, pēc tam rūpīgi noslaukiet pilnībā sausu.
- Izņemiet halogēna kvēlspuldzi, bīdot uz ar drāņu vai papīru. Nepieciešamības gadījumā nomainiet halogēna kvēlspuldzi. Spuldzītes parametri:
  1. tips G9.
  2. spriegums 230V.
  3. jauda 25W.
- Pārliecinieties, ka jaunā kvēlspuldze ir pareizi ievietota ligzdā.
- Uzleciet atpakaļ apgaismojuma abažūru.

  **Uzmanību: Jāuzmanās, lai ar pirkstiem nepieskartos halogēna kvēlspuldzei.**

Zīm.9a

*daži modeļi

# VIRTUVES PLĪTS TĪRĪŠANA UN KOPŠANA

Ar burtu **D*** apzīmētās cepeškrāsnis tikušas aprīkotas ar viegli izņemamām stieples vadotnēm (kāpnītes), kas paredzētas cepeškrāsns plauktiem. Lai tās izņemtu tīrīšanai, pavelciet aiz priekšpusē esošā fiksatora, atbīdiet vadotni un izņemiet to laukā no aizmugurējiem fiksatoriem (Zīm 10.)

Plītis, kas apzīmētas ar burtiem **Dp*** ir aprīkotas ar nerūsējošām izbīdāmām vadotnēm, kas piestiprinātas stieplu vadotnēm. Vadotnes izņemiet un mazgājiet kopā ar stieples vadotnēm. Pirms plāts novietošanas, izbīdiet vadotnes (ja cepeškrāsns ir uzkarsusi, vadotnes izbīdiet, ar plāts aizmugurējo malu aizkerot atturus, kas atrodas izbīdāmo vadotņu priekšējā dalā) un pēc tam iebīdiet atpakaļ kopā ar plāti. (Zīm 10a.)

**Periodiskas pārbaudes**

Neskaitot iekārtas ikdienas tīrīšanu, nepieciešams:

- veikt periodiskas vadības un darba elementu pārbaudes. Pēc garantijas perioda beigām, vismaz reizi divos gados, veikt iekārtas tehnisko apskati servisa centrā.
- novērst konstatētās lietošanas nepilnības,
- veikt periodisku darba elementu tīrīšanu un kopšanu,

**Uzmanību!** Visa veida remontus drīkst veikt tikai autorizēts servisa punkts vai kvalificēts iekārtas uzstādītājs.

**Durvju noņemšana**

Lai vieglāk piekļūtu cepeškrāsns kamerai un tās tīrīšanai, iespējams izņemt durvis. Atveriet durvis un paceliet uz augšu enģē esošo drošības elementu (zīm. 12a Viegli pieveŗiet durvis, paceliet uz augšu un izņemiet laukā virzienā uz priekšu. Lai uzstādītu durvis atpakaļ, rīkojieties pretēji izņemšanas procesa darbībām. Ievietojot durvis atpakaļ, pievērsiet uzmanību enģes griezums pareizi iegultos enģes stiprinājuma vietā. Pēc durvju ievietošanas, nolaidiet drošības elementu un rūpīgi to nofiksējiet. Nepareiza drošības elementa nofiksēšana var sabojāt enģi durvju aizvēršanas mēģinājuma laikā.

Zīm. 12a *Enģu drošības elementu atliekšana*

**Iekšējā stikla izņemšana***

1. Ar plakanā skrūvgrieža palīdzību izbīdiet durvju augšējo līsti, sānos viegli pacelot (zīm. 12b).
2. Izvelciet durvju augšējo līsti. (zīm. 12b, 12c)
3. Izvelciet iekšējo stiklu no stiprinājumiem (durvju apakšējā dalā).
   Izņemiet vidējo stiklu (zīm. 12d, 12d1).
4. Nomazgājiet stiklus siltā ūdenī ar nelielu tīrīšanas līdzekla daudzumu.
   Lai uzstādītu stiklus atpakaļ, rīkojieties pretējā secībā kā demontāžas darbību gadījumā. Gludajai stikla dalai jāatrodas augšpusē, bet noškeltajiem stūriem apakšpusē.
   **Uzmanību! Neiespiest augšējo līsti vienlaicīgi no abām durvju pusēm.** Lai pareizi ievietotu durvju augšējo līsti, vispirms durvīm jāpieliek līstes kreisais gals, bet labais gals jāiespiež durvīs, līdz atskan „klikšķis”. Pēc tam durvīs jāiespiež līstes kreisais gals, līdz atskan „klikšķis”.

Zīm. 12d - Noņemot iekšējo stiklu. 3 logi.
Zīm. 12d1 - Noņemot iekšējo stiklu. 2 logi.

# PASĀKUMI AVĀRIJAS SITUĀCIJĀS

Katrā avārijas situācijā:
- izslēgt iekārtas darba elementus
- atvienot ierīci no elektrības padeves tīkla
- ziņot par bojājumu autorizētā servisa punktā
- nelielus defektus lietotājs var novērst pats, vadoties pēc tabulā zemak pievienotajiem norādījumiem; pirms Jūs vēršaties klientu apkalpes centrā vai servisā, lūdzu, iepazīstieties ar visu tabulas informāciju.

| PROBLĒMA | IEMESLS | RISINĀJUMS |
|---|---|---|
| 1. Iekārta nedarbojas | pārrāvums strāvas padevē | pārbaudiet mājas drošinātāju sistēmu, nomainiet sadegušos drošinātājus |
| 2. programmētāja displejā cikliski pulsē „0.00” | iekārta ir bijusi atvienota no strāvas tīkla vai radies īslaicīgs energoapgādes zudums | iestatīt pašreizējo laiku (skat. *Programmētāja lietošanas instrukcija*) |
| 3. nedarbojas cepeškrāsns apgaismojums | vaļīga vai bojāta spuldze | pieskrūvēt vai nomainīt izdegušo lampiņu (skat. nodaļu *Tīrīšanaun kopšana* ) |

*daži modeļi

# TEHNISKIE PARAMETRI

| | |
|---|---|
| Nominālais spriegums | 230V/400V~50 Hz |
| Nominālā jauda: | max. 8,7 kW |
| Virtuves plīts izmēri (augstums/platums/dziļums) | 85 / 50 / 60 cm |
| Atbilst ES standartiem un prasībām standarti | EN 50304 EN 60335-1, EN 60335-2-6 |

| | |
|---|---|
| Консумация на мощност в режим готовност [W] | - |
| Консумация на мощност в режим изключване [W] | 0,0 |
| Консумация на мощност в режим готовност, свързан към Wi-Fi мрежа [W] | - |
| Време за автоматично превключване в режим готовност/изключване [min] | - |
| Energiatarve ooterežiimil [W] | - |
| Energiatarve väljalülitatud režiimis [W] | 0,0 |
| Tarbimine ooterežiimil, kui seade on vooluvõrku ühendatud [W] | - |
| Automaatne ooterežiim/väljalülitusaeg [min]. | - |
| Galios sunaudojimas budėjimo rėžime [W] | - |
| Galios sunaudojimas budėjimo rėžime [W] | 0,0 |
| Galios suvartojimas budėjimo režimu prijungus prie Wifi tinklo [W]. | - |
| Automatinio perjungimo į budėjimo / išjungimo laikas [min] režimą laikas | - |
| Enerģijas patēriņš gaidīšanas režīmā [W] | - |
| Enerģijas patēriņš izslēgšanas režīmā [W] | 0,0 |
| Enerģijas patēriņš tīkla gaidīšanas režīmā [W] | - |
| Automātiskas pārslēgšanās laiks gaidīšanas/izslēgšanas režīmā [min] | - |
| Потрошувачка на енергија во режим на подготвеност [W] | - |
| Потрошувачка на енергија во режим на исклучување [W] | 0,0 |
| Потрошувачка на енергија во режим на подготвеност при поврзување на мрежа [W] | - |
| Време на автоматско преминување во режим на подготвеност/исклучување [мин.] | - |
| Consumul de energie în modul standby [W] | - |
| Consumul de energie în modul off [W] | 0,0 |
| Consumul de energie în modul standby când este conectat la rețea [W] | - |
| Timp de comutare automată în modul standby/off [min] | - |
| Потребляемая мощность в режиме ожидания [Вт] | - |
| Потребляемая мощность в выключенном режиме [Вт] | 0,0 |
| Потребляемая мощность в режиме ожидания при подключении к сети [Вт] | - |
| Время автоматического перехода в режим ожидания/ в выключенный режим [мин]. | - |
| Potrošnja energije u stanju pripravnosti (Psm) [W] | - |
| Potrošnja energije u isključenom stanju [W] | 0,0 |
| Potrošnja energije u stanju pripravnosti kada je uređaj spojen na mrežu [W] | - |
| Vreme automatskog prebacivanja u stanje pripravnosti / isključivanja [min] | - |

**Компанія виробник**
Вироблено «AMIKA C.A.», 64-510 Вронкі, вул. Міцкевича 52, Польща

**Якщо у вас є пропозиції або питання по продуктах Hansa зв'яжіться с Представництвом в Україні**
ТОВ «Ханса Україна»
тел. + 38 044 456 5507
E-mail: info-ukraine@amica.com.pl