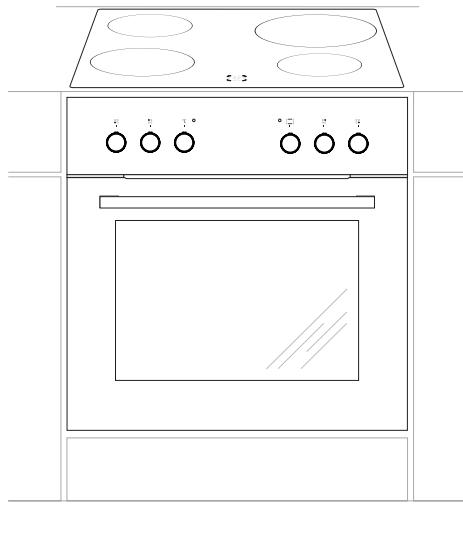


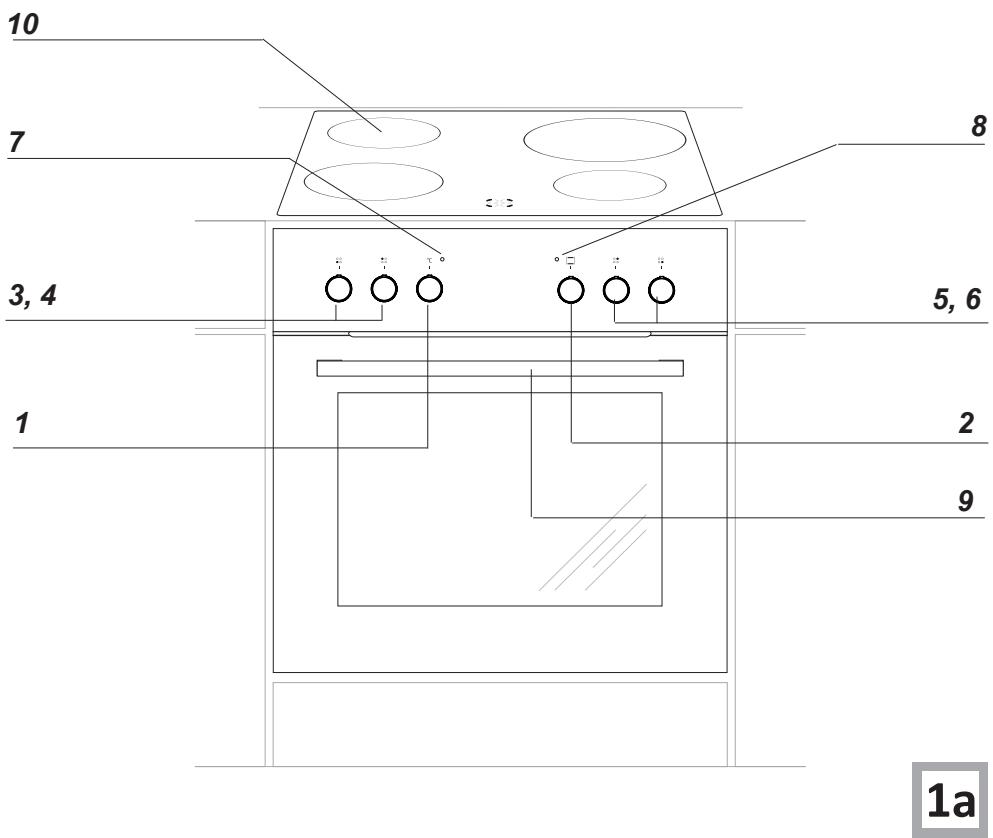


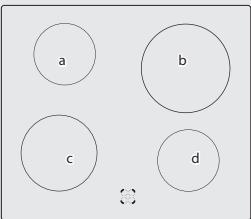
BCCI*



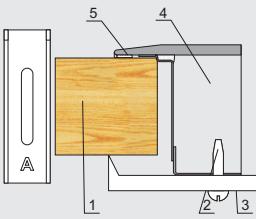
ИНСТРУКЦИИ ЗА УПОТРЕБА / КОМЛЕКТИ ФУРНА И ПЛОТ
ЗА ВГРАЖДАНЕ
UPUTSTVO ZA UPOTREBU ŠPORETA / ŠPORET ZA UGRADNU
NAUDΟJIMO INSTRUKCIJA / MONTUOJAMOJI VIRYKLĖ
KASUTUSJUHEND / INTEGREERITAV PLIIT

BG
SR
LT
ET





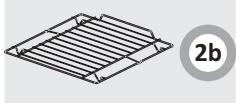
2



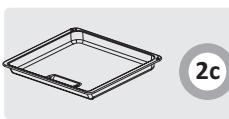
3b



2a



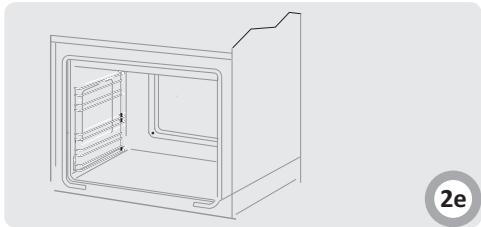
2b



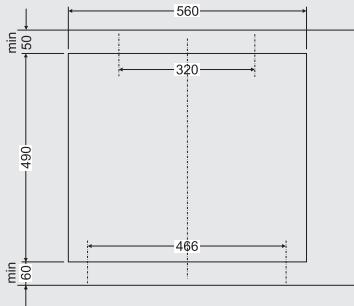
2c



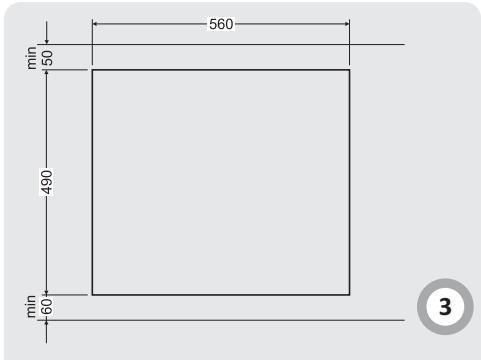
2d



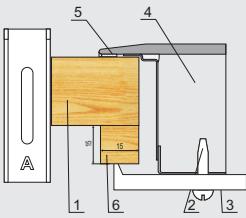
2e



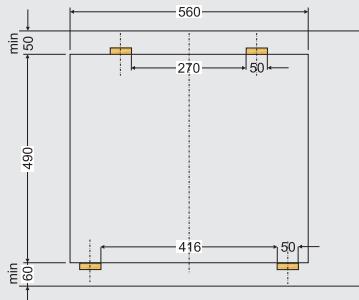
3c



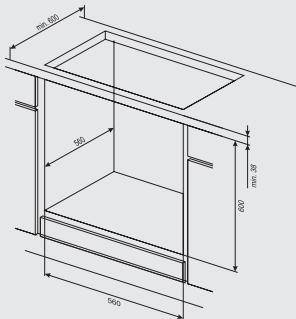
3



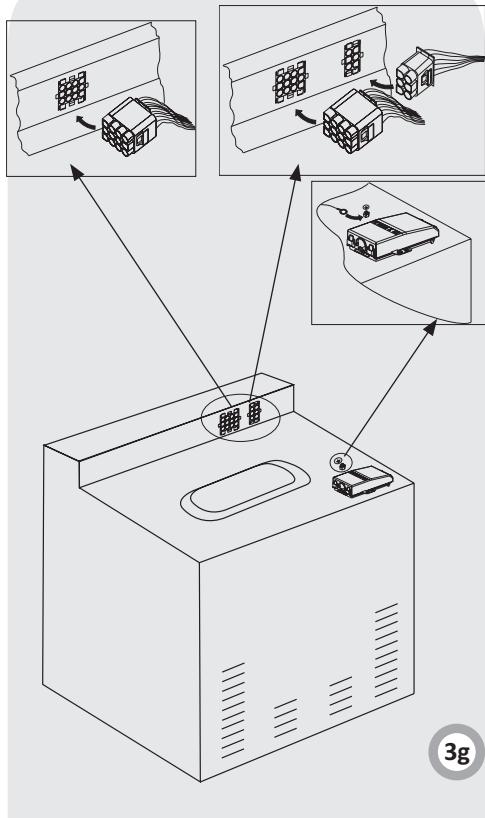
3d



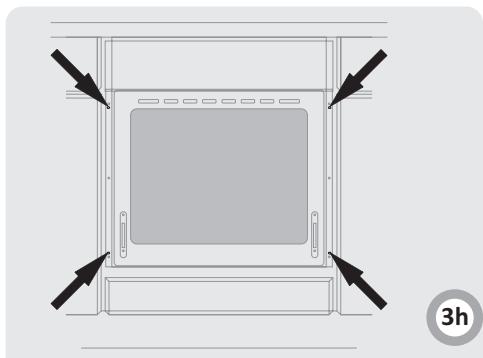
3e



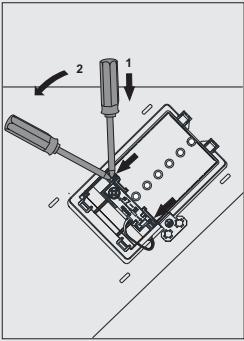
3f



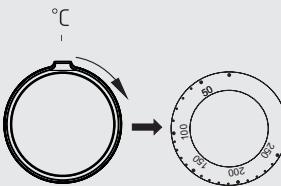
3g



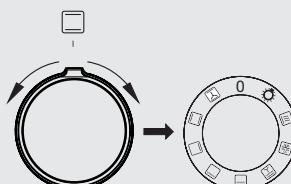
3h



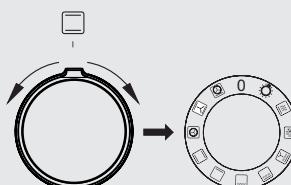
3i



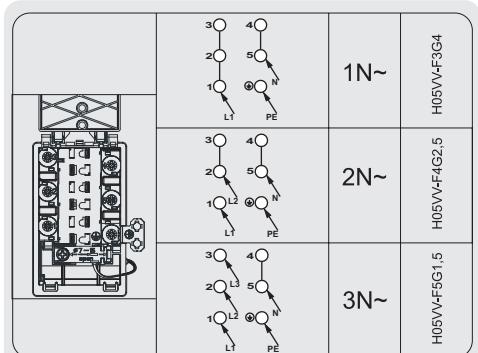
6k



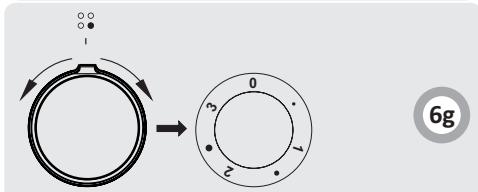
6l



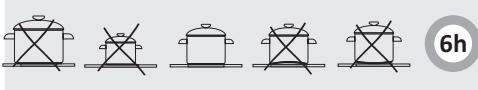
6m



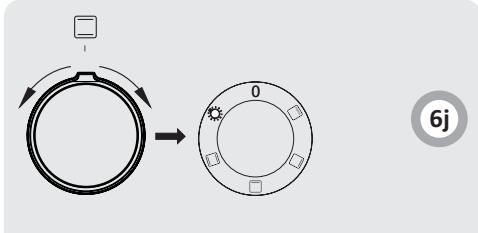
4b



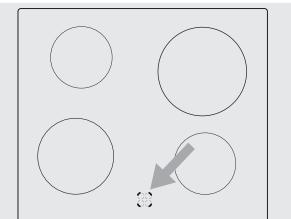
6g



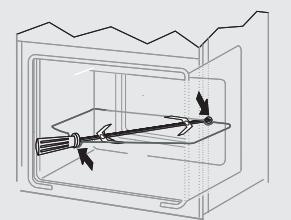
6h



6j



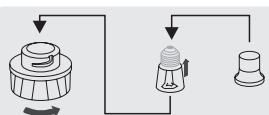
6o



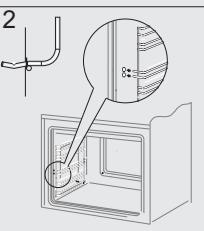
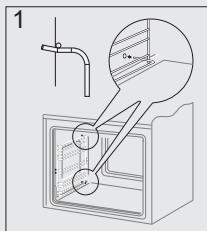
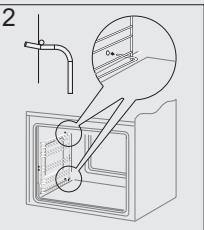
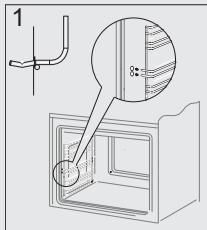
6y



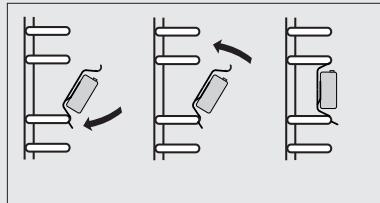
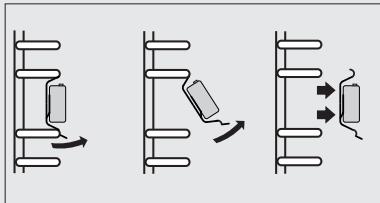
7



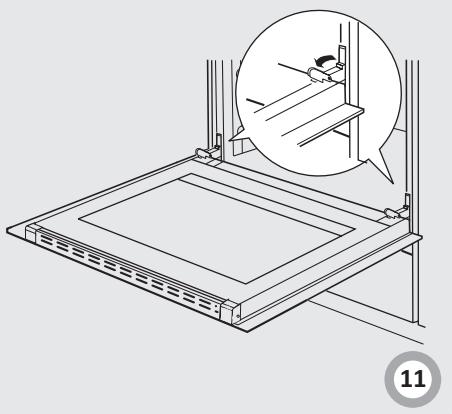
9



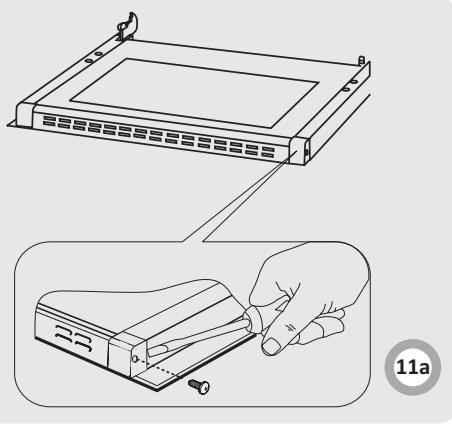
10



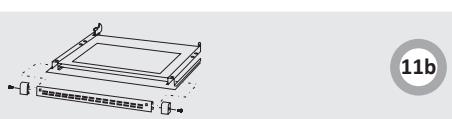
10a



11



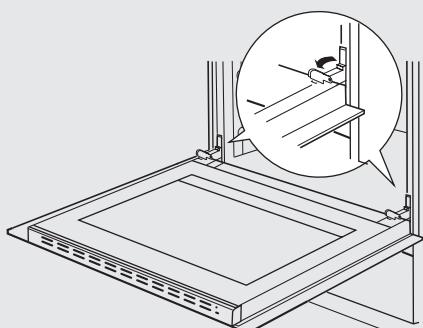
11a



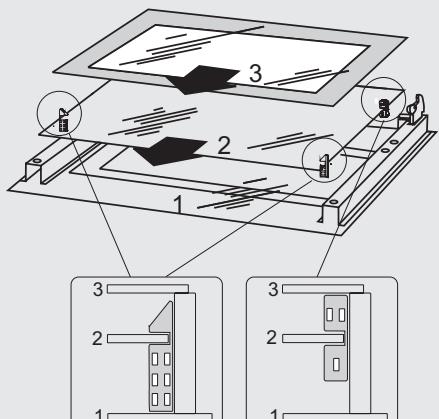
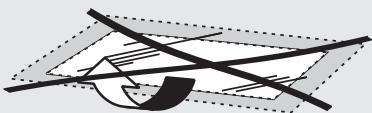
11b



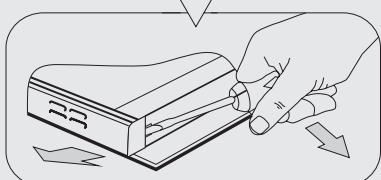
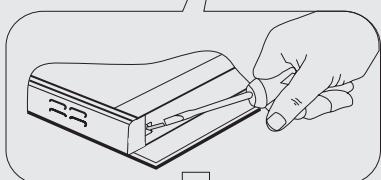
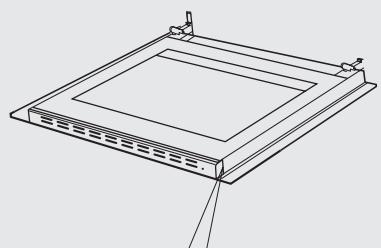
11c



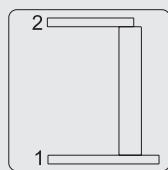
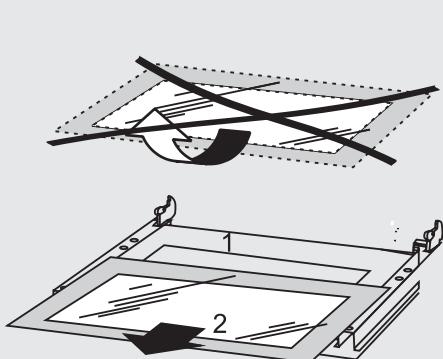
12a



12d



12b



12d1



12c

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 апаратът, прочетете внимателно настоящият наръчник за използване.

Ако спазвате тези инструкции, ще можете да избегнете евентуалните проблеми, които могат да възникнат вследствие на използването на апаратът.

Важно е да съхранявате настоящият наръчник на сигурно място, така че да може да бъде използван по всяко време.

Необходимо е да спазвате настоящите инструкции внимателно за избягване на евентуалните злонамерни действия.

Внимание!

Не използвайте продуктът преди да прочетете наръчника за използване.

Тази печка е предназначена само за домакинско потребление.

Производителят си запазва правото да извърши изменения, които няма да засегнат функционирането на продукта.

СЪДЪРЖАНИЕ

УВАЖАЕМИ КУПУВАЧИ	8
КАК ЭКОНОМИТЬ ЭНЕРГИЮ	8
ИНСТРУКЦИИ ЗА СИГУРНОСТ	9
ОПИСАНИЕ НА АПАРАТА	11
ИНСТАЛИРАНЕ	13
ПРИГОТВЯНЕ ВЪВ ФУРНАТА – ПРАКТИЧНИ СЪВЕТИ	19
ПОЧИСТВАНЕ И ПОДДРЪЖКА	22
КАКВО ТРЯБВА ДА НАПРАВИТЕ ПРИ СПЕШЕН СЛУЧАЙ	24
ТЕХНИЧЕСКИ ДАННИ	24

КАК ЭКОНОМИТЬ ЭНЕРГИЮ



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. Покрайте 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 пригответяне.

Съда не трябва да бъде по-малък от диаметъра на зоната за пригответяне.

-Осигурете се, че зоната за пригответяне и основата на съда са чисти.

Мърсотията не позволява отделянето на необходимата топлина а изгорялото може да се отстрани с помощта 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 пригответе храна по продължително време, спрете зоната за нагряване с 5 до 10 минути преди да завърши процеса за пригответяне на храна. Ще се спести към 20% енергия.

-Използвайте фурната тогава когато пригответе голямо количество храна.

Месо до един килограм може да се приготви по-икономично в един съд въху плочата.

-Използвайте остатъчната топлина на фурната

Ако времето за пригответяне 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 пригответяне в зави-

симост от типа на пригответата 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.



По време на транспорта се използва защитен материал за предпазване на материала от евентуалните аварии. След разопаковането на апаратът, 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 дечата!



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 апаратът могат да се рециклират и имат етикети с информация за това. С рециклирането на материалите или на други части на използванния 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 повърхността за готовене.

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 вътрешността на фурната.

Когато се използва достъпните части са нагрятни. Препоръчва се да държите на разстояние 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.

Уреда става много горещ по време на ползване. Внимавайте да не докоснете нагрятите части от вътрешността на фурната.

Не оставяйте децата близо до печката која 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 маръсна и избягвайте разливането на течности върху повърхността на печката. Захарта въздейства върху керамичната повърхност 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 площи.

Ако се появят пукнатини върху повърхността на печката, прекъснете всякакви действия и се обърнете към упълномощен сервизен техник.

Не включвате печката ако не сте поставили съд върху нея

Не ползвайте съдове с остри повърхности, 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 повърхността и, а прозорецът 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.

Не почиствайте печката с помоща на устройство което работи на парна.

ОПИСАНИЕ НА АПАРАТА

- 1a
1 Бутона за контрол на температурата
2 Бутона за избиране на функцията на фурната
3, 4, 5, 6 Бутона за контрол на зоните за нагряване
7 Индикатора за регулиране на температурата свети в
8 Индикатора за функциониране на печката свети в
9 Дръжка за вратата на фурната
10 Стъклокерамична плоча

Принадлежности към печката – комплект:

- 2a Тава за хлебни изделия*
2b Тава за печене*
2c Скара за грил (решетка за сушене)
2d Шиш и Вилица на грила*
2e Печено лист носител

Стъклокерамична плоча рис. 2*

- a Ø 14,5 cm
b Ø 21 cm
c Ø 18 cm
d Ø 14,5 cm

* по избор

Приготвяне на плота на мебела за вграждане на нагревателната плоча

- Кухненското помещение трябва да бъде сухо и проветриво и да има изправна вентилация, а разположението на печката трябва да гарантира свободен достъп до всички елементи за управление. Конструкцията на печката е от клас Y, т.e. може да бъде едностренно вградена до висок шкаф или стена.
- Дебелината на плота трябва да е от 28 до 40 mm, дълбочината на плота мин. 600 mm. Плота трябва да е плосък и добре нивелиран. Трябва да изолирате плота от страната на стената в случаи на влага или заливане.
- Разстоянието между ръба на отвора и ръба на плота отпред трябва да е най-малко 60 mm, а отзад мин. 50 mm.
- Мебелите предназначени за вграждане на уреди трябва да имат изолации обложки и лепило за залепването им, издържащо температура 100°C. Ако това условие не е изпълнено повърхността може да се деформира или да се разлепи изолацията.
- Ръбовете на отвора трябва да бъдат изолирани с материал устойчив на влага.
- Отворът в плота да се изреже според размерите показани на фигура

рис.3

Монтиране на плотата в плота на мебела

- В случаите когато плота има дебелина 38 mm за монтажа на плотата използвайте 4 елемента "A". Начинът на монтиране е показван на фигурите 3b и 3c. В случаите когато плота има дебелина 28 mm, освен елементите "A" използвайте още допълнително 4 дървени трупчета с размери 15x15x50 mm. Начинът на монтиране е показан на фигурите 3d и 3e.
- Проверете дали уплътнението приляга към плотата.
- Прикрепете леко крепежните елементи под плотата.
- Изчистете плота, сложете плотата в отвора и натиснете леко към плота.
- Проверете дали крепежните елементи са перпендикуляри към ръба на плота и затегнете болтовете.

- 1 - плот на мебела
- 2 - болт
- 3 - крепежен елемент
- 4 - нагревателна плоча
- 5 - уплътнение на плотата

рис. 3b

Монтиране на плотата в плота на мебела

- 1 - плот на мебела
- 2 - болт
- 3 - крепежен елемент
- 4 - нагревателна плоча
- 5 - уплътнение на плотата
- 6 - дървено трупче

рис. 3d

Инсталиране на фурната

- Абсорбаторът трябва да се инсталира в зависимост от инструкциите на производителя.
- Създадете пространство за вграждането на фурната, като спазвате размерите, предложени в диаграмата (рис. 3f).
- Кабелът за електрозахранване трябва да се изключи от контакта, а фурната да се свърже с източника за електрозахранване (рис. 3g).
- задължително свържете кабела нулиращ котлон (жълто-зелен) със скобата нулираща фурната (означена с ), намираща се близко до кутията с връзките
- Поставете фурната в създаденото за нея място, използвайки четирите винта за фиксиране (рис. 3h).

рис. 3f,3g,3h

Електрически връзки

Предупреждение!

Ел. връзки трябва да се осъществяват 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 monoфазно захранване чрез промяна в кутията за свързване посочено в по-долната таблица. Диаграмата се намира върху капака на кутията за свързване. Не забравяйте да изберете подходящ кабел, като се съобразите с типа и мощността посочени върху етикета с технически данни.

рис. 3i

Кабела за свързване трябва да бъде фиксиран в клемата.

Предупреждение!

Не забравяйте да свържете защитната мрежа към терминалата от кутията за връзки отбелаязан с . Захранването с ел. енергия на печката трябва да бъде предвидено с защитно устройство което позволява прекъсване на ел. захранването в случай на авария. Разстоянието между контакти и защитното устройството трябва да е най-малко 3 mm.

Преди да включите печката към източника на захранване трябва да прочетете информацията от етикета с технически данни и диаграмата за свързване.

рис.4b

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 нагревят за приблизително 4 минути без да има сложен съд.

Важно!

Камерата на фурната мийте само с топла вода и малко количество препарат за миене на домашни съдове.

* по избор

ИЗПОЛЗВАНЕ

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 маръсни, 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 регулира постепенно, чрез завъртане на съответния бутон наляво или надясно. Знациите 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 пече
- Скара, риба
- 3 МАКС. Бързо нагряване, бързо приготвяне, пече
- 0 Спиране

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 нагрещените 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

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 помощта на бутона за функции – за да се настрои определена функция трябва да завъртите бутона в желаното положение.

Фиг.6j

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

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 помощта 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 печење 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 приличането на ястието отгоре, допълнително приличане.



Включен долен нагревател

Тази позиция на бутона позволява на реализирането на нагряване на фурната само от долния нагревател. Използва се при приличане на сладкиши отдолу (например сладкиши с пънка от плодове, „Мокри“ сладкиши и други).



Включени горен и долнен 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

Включването на фурната е отбелзано с два светлинни сигнала, жълт и червен. Жълтия сигнал означава, че фурната е включена. Ако червената 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 червената светлина. Тогава когато печете, червената светлина ще се включи и изключи временно (за да поддържа температурата във вътрешноста на фурната). Жълтия 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 помощта 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 настрой 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 помощта на бутона за регулиране на температурата.



Липса на настройки



Самостоятелно осветление на фурната

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



Бързо нагряване

Включчен горен нагревател, тостер, вентилатор. Използва се за предварително нагряване на фурната.



Размразяване

Включчен само вентилатор, без използване на нито един от нагревателите.



Вентилатор и включена комбинирана скара

Тогава когато бутона е в това положение, фурната включва функцията комбинирана 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, кое то води до по-силно приличане 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 приключане на сладкиши отдуши (например сладкиши с пънка 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, пizza (задължително е предварителното нагряване на фурната и използването на тъмни тави) печене на едно ниво.



Включчен 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*

Ако червената 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 червената светлина. Тогава когато печете, червената светлина ще се включи и изключи временно (за да поддържа температурата във вътрешността на фурната).

Сигналната лампа*

Включването на фурната е отбелязано с два светлинни сигнала, жълти и червен. Жълтият сигнал означава, че фурната е включена. Ако червената 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 червената светлина. Тогава когато печете, червената светлина ще се включи и изключи временно (за да поддържа температурата във вътрешността на фурната). Жълтият сигнал може да се включи тогава когато бутона се намира в положение „вътрешно осветяване на фурната“.

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.

* по избор

ИЗПОЛЗВАНЕ

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 комбинирана 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 приличане на ястиета, позволява също на печене на по-големи порции.



Включена скара

“Повърхностната” скара се използва при печене на малки порции месо: стекове, шнициели, 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)



Включчен долнен нагревател

Тази позиция на бутона позволява на реализирането на нагряване на фурната само от долнния нагревател. Използва се при приличане на сладкиши отдолу (например сладкиши с плънка от плодове, „мокри“ сладкиши и други).



Включени горен и долнен 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 камера 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 долн 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 долн нагревател

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

Сигналната лампа

Включването на фурната е отбелоязано с два светлинни сигнала, жълти и червен. Жълтия сигнал означава, че фурната е включена. Ако червената светлина угасне, това означава, че температурата е достигната 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 червената светлина. Тогава когато печете, червената светлина ще се включи и изключи временно (за да поддържа температурата във вътрешността на фурната). Жълтия сигнал може да се включи тогава когато бутона се намира в положение “вътрешно осветяване на фурна”.

ИЗПОЛЗВАНЕ

Използване на скарата*

Процеса на печене се осъществява с помоха 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 помоха на функцията и комбинираната скара, температурата трябва да е настроена на 250°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 помошта 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 помоща 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 пригответе парчета месо по-големи от 1 кг. във фурната, но тези които са по-малки могат да се пригответ върху печката.
- Използвайте термоустойчиви съдове тогава когато пригответе месо във фурна, с дръжки които са също устойчиви на високи температури
- Когато пригответе месо на нивото за изслушване или на скарата, препоръчваме Ви да поставите на най-ниското ниво една тава с аода.
- 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 силвайте студена вода върху месото.

Фурна с естествена конвекция (конвенционална)

Вид на печеното ястие	Функция на фурната <input type="checkbox"/>	Температура °C	Ниво 	Време [min]
	<input type="checkbox"/>	160 - 200	2 - 3	30 - 50
	<input type="checkbox"/>	220 - 240	3	10 - 15
	<input type="checkbox"/>	210 - 220	2	45 - 60
	<input checked="" type="checkbox"/>	230-250	4	14 - 18
	<input type="checkbox"/>	225 - 250	2	120 - 150
	<input type="checkbox"/>	160 - 230	2	90 - 120
	<input type="checkbox"/>	160 - 180	2	45 - 60
	<input type="checkbox"/>	190 - 210	2	40 - 50

Важно!

Подадените параметри са ориентироъчни и могат да бъдат поправяни в зависимост от собствения опит и вкусови предпочитания.

ПРИГОТВЯНЕ ВЪВ ФУРНАТА – ПРАКТИЧНИ СЪВЕТИ

Фурна с автоматично циркулиране на въздуха (включва вентилатор)

Вид на печеното ястие	Функция на фурната	Температура °C	Ниво	Време [min]
		160 - 200	2 - 3	30 - 50
		150	3	25 - 35
		160 - 180	2 - 3	20 - 40*
		150	3	65 - 70
		220 - 240	3	10 - 15
		210 - 220	2	45 - 60
		190	2 - 3	60 - 70
		230-250	4	14 - 18
		225 - 250	2	120 - 150
		160 - 230	2	90 - 120
		190	2 - 3	50 - 60
		160 - 180	2	45 - 60
		190 - 210	2	40 - 50
		170 - 190	3	40 - 50

Важно!

Подадените параметри са ориентировъчни и могат да бъдат поправяни в зависимост от собствения опит и вкусови предпочитания.

ПРИГОТВЯНЕ ВЪВ ФУРНАТА – ПРАКТИЧНИ СЪВЕТИ

Фурна с автоматично въртене на въздуха (включва вентилатор и загряващ елемент с ултра вентилатор)

Вид на печеното ястие	Функция на фурната 	Температура °C	Ниво 	Време [min]
		160 - 200	2 - 3	30 - 50
		160 - 180	2 - 3	20 - 40*
		140 - 160	2 - 3	10 - 40*
		200 - 230	1 - 3	10 - 20
		210 - 220	2	45 - 60
		160 - 180	2 - 3	45 - 60
		190	2 - 3	60 - 70
		230-250	4	14 - 18
		225 - 250	2	120 - 150
		160 - 180	2	120 - 160
		160 - 230	2	90 - 120
		160 - 190	2	90 - 120
		190	2 - 3	50 - 60
		160 - 180	2	45 - 60
		175 - 190	2	60 - 70
		190 - 210	2	40 - 50
		170 - 190	3	40 - 50

Внимание!

Параметри, приведенные в таблицах являются справочными и могут изменяться в зависимости от Ваших кулинарных пристрастий и опыта.

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 се чисти след всяко използване. Почиствате печката докато е топла, ако е възможно (след като индикатора за зона изгасне). Предотвратете замърсяването на печката и по специално с течности, които са прелили.
- 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 почистване “Cillit” при чистене на фурната.
- При големи замърсени участъци, които се почистват много трудно, можете да ползвате специално стъргало; внимавайте да не повредите рамка на плочата.

Фиг.7

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. Когато чистите фурната, трябва да имате светлина за по-добра видимост.
- Вътрешността на фурната трябва да се чисти само с топла вода и малко количество течен почистващ препарат.
- **Почистване с пара «Steam Clean»**
 - Наливат се 250 мл. вода (1 чаша) в един съд и го поставяте във фурната на първото долно ниво.
 - Затворете вратата на фурната.
 - Насройвате температурата на 50°C, а бутонът за функции в позицията за долния загряващ елемент .
 - Загрявайте фурната в продължение на 30 минути.
 - Отворете вратата на фурната, изтривайте вътрешността с помощта на карпа или гъба и изплакнете с топла вода и течен почистващ препарат.

Внимание!

- Благата или остатъчната вода под фурната могат да произхождат от почистването с паря.
- След почистването на вътрешността на фурната, изтрийте за да изсъхне.

Внимание!

Не използвайте почистващи препарати, съдържащи абразивни вещества за почистването и поддържането на предното стъклено пано.

Смяна на лампата на фурната

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

- Настройте всички бутона 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 издръжка 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.

Отстраняване на страничните опорни елементи за тавите*

Фурните, маркирани с буква D* са предвидени с леко отстраними опорни елементи (странични рафтове*). За тяхното отстраняване, дръжнете централното устройство, след това наклонете опорния елемент и го отстранете от задното устройство.

Фиг. 10

Духовки, обозначенные буквами Dp*, оборудованы в нержавеющие телескопические (раздвижные) направляющие, прикрепленные 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

* по избор

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 поддържане на вратата, повдигнете и дръпнете към вас (Фиг. 11). За да сложите вратата на място, направете същото нещо, но обратно. Осигурете се, че пантите са фиксирани правилно. След фиксиране на вратата, защитното устройство трябва да се свали отново много внимателно. Ако не е нагласено, може да се повредят пантите при отваряне на вратата.

Фиг. 11 - Наклоняване на защитното устройство на пантите

Изваждане на вътрешното стъкло*

1. С помощта на кръстата отвертка развъртете болтовете, намиращи се на страничните прикрепващи елементи (фиг. 11A).
2. Избутайте прикрепващите елементи с помощта на плоска отвертка и извадете горната лайсна на вратата. (фиг. 11B, 11C).
3. Извадете вътрешното стъкло от прикрепването (в долната част на вратата). (фиг. 11).
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.

фиг.11C - Изваждане на вътрешното стъкло. 2 стъкло.

* по избор

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 поддържане 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 трябва 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 отвертка 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 лайнсата на вратата, и в десния край натиснете, докато не чуете «щракване». След това натиснете лайнсата 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 отстранят, като прегледате инструкциите посочени в долната таблица.
- Преди да се обърнете към сервизен център, проверете следните точки от таблицата.

ПРОБЛЕМ	ПРИЧИНА	ДЕЙСТВИЕ
1. Уреда не работи.	Не се захранва	Проверете защитното табло, ако има изгорял бушон, сменете го.
2. 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

230/400V ~ 50Hz

Мощност

Максимално 9,1 kW

Размерина печката (lxLxA)

59,5/59,5/57,5 cm

Спазва законите UE

Стандарт EN 60335-1, EN 60335-2-6

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 slediće ove instrukcije, moćiće 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

ПОШТОВАНИ КОРИСНИЧЕ	25
КАКО ДА УШТЕДИТЕ ЕНЕРГИЈУ	25
БЕЗБЕДНОСНЕ ИНСТРУКЦИЈЕ	26
ОПИС УРЕДАЈА	28
ИНСТАЛАЦИЈА	29
РАД	30
ПЕЧЕЊЕ У РЕРНІ-ПРАКТИЧНИ САВЕТИ	35
ЧИСЋЕЊЕ И ОДРŽАВАЊЕ	38
ПЕЧЕЊЕ У РЕРНІ-ПРАКТИЧНИ САВЕТИ	40
ТЕХНИЧКИ ПОДАЦИ	40

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 nacin to možete učiniti:

- **Koristite pravo posude za kuhanje.**

Serpe i tiganji sa ravnim duplim dnrom će vam omogućiti da uštedite i do 1/3 el.energije. Imajte na umu da nekoršćenjem poklopca četiri puta povećavate utrošak el.energije!

- **Koristite posude čiji prečnik dna odgovara veličini ringle.**

Serpa nikada ne smje biti manja od veličine ringle koju koristite.

- **Održavajte ringle i dno serpi čistim.**

Nečistoća sprečava raspodelu toploće – jako skoreli ostaci hrane često se moraju uklanjati jedino proizvodima koji su štetni za životnu sredinu.

- **Ne otlapajte serpu previše često (ako nadgledate jelo nikada neće pokipeti!).**

Ne otvarajte bespotrebno i često vrata ferne.

- **Isključujte rerну u pravom trenutku i iskoristite preostalu topotlu.**

Kada kuhanje 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 topotlu iz ferne.**

Ako trajanje pripremanja hrane traje duže od 40 minuta, isključite rernu 10 minuta pre kraja vremena.

- **Važno!** Kada koristite tajmer, podesite odgovarajuće kraće vreme kuhanja, u skladu sa tim koliko se jelo priprema.

- **Uverite se da su vrata ferne dobro zatvorena.**

Topota može izlaziti preko naslaga na zaptivci

vrata.

Sve naslage odmah očistite.

- **Ne postavljajte šporet u neposrednoj blizini frižidera/ zamrzivača.**

Utrošak energije bespotrebno raste.



Uredaj 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 zá pakovanje (polietileneske vreće, delovi od polistirena itd.) se prilikom otpakivanja moraju držati van domaća dece.



Kada odlažete uređaj, ne bacajte ga u kontejnere sa običnim gradskim smećem. Umesto toga, odložite ga u centar za reciklažu električnog i elektronskog otpada. Na uređaj, uputstvo za upotrebu ili ambalažu je stavljene odgovarajuće simbole.

Uredaj je sačinjen od materijala koji se mogu reciklirati i imaju obeležje koje se na to odnosi. Recikliranjem materijala ili drugih delova dotrajaloj 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 grejačih 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 domaćaja rerne.

Pažnja. Ne koristiti hrapava sredstva za čišćenje ili oštре 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

- Uredaj postaje veoma topao prilikom rada. Povedite računa da ne pipate zagrejane delove unutar umerne.
- 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 pregrevanja 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 stavljamte 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, dobole ogrebotine, naprsline ili pukotine pojave na keramičkoj ploči, odmah prestanite sa upotreboš šporetom 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 rešne i teže od 25 kg na ploču.
- Ne koristite grubu sredstva za čišćenje ili oštре metalne predmete da biste očistili vrata, jer se može izgubiti 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 nežgode prouzrokovane tehničkim kvarom, isključite uređaj sa napajanjem 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.
- Uredaj ne smete čistiti pomoću aparata koji rade na paru.

OPIS UREĐAJA

1a

- 1 komandno dugme za podešavanje temperaturе
2 dugmeta za odabir funkcija terne
3, 4, 5, 6 komande za grejne zone
7 signalna lampica za temperaturu
8 signalna lampica – indikator rada športeta
9 maner usa cuptor
10 keramička ploča

Принадлежности към печката – комплект:

- 2a Поддон для выпечки*
2b Поддон для жарки*
2c Решетка для гриля (решетка для сушки)*
2d Вертел –и вилки*
2e Боковые лестнички*

Keramička ploča crt. 2*

- a Ø 14,5 cm
b Ø 21 cm
c Ø 18 cm
d Ø 14,5 cm

*opcionalan

INSTALACIJA

Pripremanje pulta elementa nameštaja za ugradnju ploče

- Kuhinjska prostorija treba da bude suva i proventrena, mora imati ispravni ventilacioni sistem. Sporet treba da stoji na mestu koje garantuje slobodan dostup svim upravljačkim elementima.
- Sporet je izgrađen u klasi Y, što znači da može da se jednostrano ugradi uz visoki nameštaj ili zid.
- Debljina pulta nameštaja trebala bi da iznosi od 28 do 40 mm, dubina pulta min. 600 mm. Pult bi trebao da bude pljosnat i dobro izravnjan. Pult izolirati i zaštititi sa zadne strane od zalevanja i vlage.
- Udaljenost između ruba otvora i ruba pulta trebala bi da iznosi min. 60 mm, a pozadi min. 50 mm.
- Nameštaj za ugradnju mora da poseduje obloge i lepke za obloge koji su otporni na temperaturu 100°C. Neispunjavanje ovog uslova može da prouzrokuje deformacije površina ili odlepljivanje obloge elementa.
- Rubovi otvora trebali bi da budu zaštićeni pomoću materijala koji ne upija vlagu.
- Otvor u pultu izraditi u skladu sa dimenzijama koje su navedene na

crt. 3

Montaža ploče na pultu elementa nameštaja

- U slučaju pulta debljine 38 mm, za pričvršćavanje koristiti 4 drške „A“. Način montaže je prikazan na crt. 3b i 3c. u slučaju pulta debljine 28 mm osim drški „A“ dodatno upotrebiti dve drvene kocke dimenzija 15x15x50 mm. Način montaže je prikazan na crt. 3d i 3e.
- Proveriti da li zaptivka precizno prileže na ploču.
- Lagano zaviti drške sa donje strane ploče.
- Očistiti pult, umetnuti ploču u otvor i utisnuti prema pultu.
- Drške podesiti okomito u odnosu na rubove ploče i maksimalno zavrnuti.

- 1 - pult elementa nameštaja
- 2 - vijak
- 3 - pričvrsna drška y
- 4 - grejača ploča
- 5 - zaptivka ploče

crt. 3b

Ugradivanje ploče u pult elementa nameštaja

- 1 - pult elementa nameštaja
- 2 - vijak
- 3 - pričvrsna drška y
- 4 - grejača ploča
- 5 - zaptivka ploče
- 6 - drvena kocka

crt. 3d

- Hauba mora biti instalirana s obzirom na uputa proizvođača.
- Napravite mesto za inkorporiranje peća, postajući dimenzije ponuđene u dijagrami (crt. 3f).
- Stekler kabla za napajanje mora biti izveden iz priključnica a pa peć mora biti konektiran na izvoru za napajanje sa električnom energijom (crt. 3g).
- Obavežno spojiti vodič koji nuluje ploču (žuto-zeleni) sa nultim kontaktom peći (oznaka \oplus) koji se nalazi u blizini priključka.
- Uvodite peć u mesto napravljen upotrebjavajući sve četiri vika da ga fiksirate (crt. 3h).

crt. 3f,3g,3h

Povezivanje na struju

Upozorenje!

Električarski radovi bi trebalo da budu izvedeni od strane odgovarajućeg kvalifikovanog i ovlašćenog električara. Nikakve izmene niti svojevoljne prepravke ne smete vršiti kod dovoda struje.

Uputstva za montažu

Sporet je predviđen za napajanje trofaznom naizmeničnom strujom (400V 3N~50Hz). Volataža grejnih elemenata sporeta je 230V. Podešavanje sporeta da radi na monofaznom napajaju je moguće uz pomoć odgovarajućeg premošćavanja u priključnoj kutiji i to prema priključnom dijagramu ispod. Priključni dijagram takođe možete pronaći na poklopцу priključne kutije. Ne zaboravite da žica za povezivanje mora odgovarati tipu veze i ukupnoj snazi sporeta.

Priključni kabli mora biti obezbeđen.

crt. 3i

Upozorenje!

Ne zaboravite da povežete sigurnosno električno kolo na terminal priključne kutije obeležen \ominus . Kod napajanja električnom strujom za sporet 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 sporet priključite na napajanje strujom, važno je da pročitate podatke sa natpisne pločice i priključnog dijagrama.

crt. 4b

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 prebršite mekanom krpom.
- Ispraznите fioku, očistite fabričke zaštitne debove iz unutrašnjosti rerne,
- Pribor iz rerne izvadite i operite topлом vodom i za 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!

Komoru rerne prati isključivo pomoću tople vode sa dodatkom male količine tečnosti za pranje suđa.

Kako da koristite grejne zone keramičke ploče Izbor posuda

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 upotrebjavajte posude sa udubljenim ili ispušćenim dnem. Uvek vodite računa da posudu poklopite odgovarajućim poklopcem. Preporučujemo upotrebu posuda sa debljim, ravnim dnem. Ako su grejne zone i posude zaprljane, nemoguće je da potpuno iskoristite toplotu.

Crt.6h

Izbor jačine zagrevanja

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

Crt.6g

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

Indikator preostale topote

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 topote koje se može iskoristiti npr. za podgrevanje jela ili za održavanje jela toplim, a da pritom ne uključujete neku drugu grejniju zonu.

Crt.6o - Indikator preostale topote

*opcionalan

Tradicionalna rerna (uobičajen način grejanja)

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

Crt.6j

što isto važi i za regulator temperature – da biste podešili 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.

Uključivanje rerne se signalizira pomoću dve signalne lampice, upaliće se žuta i crvena. Kada se upali žuta lampica, znači da rerna radi. Kada se crvena 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 crvena lampica ne isključi. Kada pečete, crvena lampica će se povremeno uključivati i isključivati (da bi se temperatura unutar rerne održavala). Žuta 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 kontrolišeće pomoću dugmeta za odabir funkcija rerne – da biste podešili željenu funkciju, treba da okrenete dugme na tu poziciju.

Рис.61

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

Рис.62

Rernu možete isključiti postavljanjem oba dugmeta na poziciju „•“ / „0“.

Pažnja!

Kada birate bilo koju funkciju grejanja (isključivanje grejača itd.), rerna će se isključiti jedino ako je pomoću regulatora za temperaturu podešena temperatūra.



Nezavisna rasveta rerne

Pomoću podešavanje dugmeta u tom položaju aktiviramo rasvetu komore rerne.



Brzo zagrevanje

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 kombinovanu 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 temperaturu 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 sendvići (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 nadnevom).



Uključeni donji i gornji grejač

Podešavanje dugmeta u tom položaju omogućava realizaciju zagrejavanja rerne na konvencionalni náčin. 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.



Kada se crvena lampica isključi, znači da je u rerni dostignuta podešena temperatúra. Ako je po receptu preporučljivo da jelo stavite u zagrejanu rernu, to nemotje uraditi sve dok se po prvi put crvena lampica ne isključi. Kada pečete, crvena lampica će se povremeno uključivati i isključivati (da bi se temperatura unutar rerne održavala). Crvena lampica se takođe može uključiti kada je dugme postavljeno na poziciju «kovštenje u rerni»*.

Uključivanje rerne se signalizira pomoću dve signalne lampice, upaliće se žuta i crvena. Kada se upali žuta lampica, znači da rerna radi. Kada se crvena lampica isključi, znači da je u rerni dostignuta podešena temperatúra. Ako je po receptu preporučljivo da jelo stavite u zagrejanu rernu, to nemotje uraditi sve dok se po prvi put crvena lampica ne isključi. Kada pečete, crvena lampica će se povremeno uključivati i isključivati (da bi se temperatura unutar rerne održavala). Žuta lampica se takođe može uključiti kada je dugme postavljeno na poziciju «kovštenje 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 kontrolišeće pomoću dugmeta za odabir funkcija rerne – da biste podešili željenu funkciju, treba da okrenete dugme na tú poziciju, što isto važi i za regulator temperature – da biste podešili željenu funkciju, trebalo bi da okrenete dugme na tú poziciju.

Рт.6m

Рт.6k

Rernu možete isključiti postavljanjem oba dugmeta na poziciju „•“ / „0“.

Pažnja!

Kada birate bilo koju funkciju grejanja (isključivanje grejača itd.), rerna će se isključiti jedino ako je pomoću regulatora za temperaturu podešena temperatúra.

*opcionalan

**Nezavisna rasveta rerne**

Pomoći podešavanje dugmeta u tom položaju aktiviramo rašvetu komore rerne.

**Brzo zagrevanje**

Uključeni: gornji grejač, gril i ventilator. Namena – za početno zagrevanje rerne.

**Odmrzavanje**

Uključen je samo ventilator, bez upotrebe bilo kojeg grejača.

**Uključeni su ventilator i kombinovani roštijl**

Postavljanjem dugmeta na ovu poziciju, rerna aktivira kombinovanji roštijl i funkciju ventilatora. Praktično, ova funkcija omogućava da se proces roštijanja ubrza i poboljšava se ukus jela. Upotrebjavajte roštijl 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 „roštijanje“ 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 pomoći donjem grejaču. Možemo zažećemo kolače odozdo (na primer vlažne kolače i kolače sa voćnim nadnevom).

**Uključeni donji i gornji grejač**

Podešavanje dugmeta u tom položaju omogućava realizaciju zagrevanja rerne na konvencionalni način. Savršeno je za pečenje kolača, mesa, riba, hleba, pice (neophodno je početno zagrevanje 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 temperaturе ispod pečenja. Velika količina topline koja je emitovana odozdo, vlažni kolači, pica.

Uključivanje rerne se signalizira pomoći dve signalne lampice, upaliće se žuta i crvena. Kada se upali žuta lampica, znači da rerna radi. Kada se crvena lampica isključi, znači da je u rerni dostignuta podešena temperatura. Ako je po receptu preporučljivo da jelo stavite u zagrevajući rernu, to nemojte uraditi sve dok se po prvi put crvena lampica ne isključi. Kada pečete, crvena lampica će se povremeno uključivati i isključivati (da bi se temperatura unutar rerne održavala). Žuta 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 grejčića 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 250°C, dok za funkciju roštilja 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 domaćaja rerne.

UPOTREBA RAŽNJA*

Ražanj vam omogućava da jelo pečete na roštilju tako što će se okretati. Obično se koristi za živinu, ražnjice, kobasicice itd.

Motor ražnja se automatski uključuje i isključuje kada uključite funkciju roštilja označenu simbolima

**Napomena!**

Ne postoji zasebno komandno dugme za ražanje.

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 U RERNI-PRAKTIČNI SAVETI

Pečenje

- Preporučujemo upotrebu plehova za pečenje koje ste dobili uz sporet;
- 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 uobičajeni način pečenja (gornji i donji grejač) – upotreborom 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;
- Pri nego što kolač izvadite iz rerne, uz pomoć drenovog štapića proverite da li je gotov (ako je gotov, štapić nakon što ga izvadite iz kolaca 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 pripremaje 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 vrćom slanom vodom – ne sipajte po mesu hladnu vodu.

Tradicionalna rerna (uobičajen način grejanja)

Vrsta pripremanja pečenja	Funkcija rerne	Temperatura °C	Nivo	Vreme [min]
	<input type="checkbox"/>	160 - 200	2 - 3	30 - 50
	<input type="checkbox"/>	220 - 240	3	10 - 15
	<input type="checkbox"/>	210 - 220	2	45 - 60
	<input type="checkbox"/>	230-250	4	14 - 18
	<input type="checkbox"/>	225 - 250	2	120 - 150
	<input type="checkbox"/>	160 - 230	2	90 - 120
	<input type="checkbox"/>	160 - 180	2	45 - 60
	<input type="checkbox"/>	190 - 210	2	40 - 50

*navedena vremena se tiču jela pečenih u malim posudama

Važno!

Parametri koji su navedeni i tablici su samo orijentacioni i možemo da ih popravimo zavisno od vlastitih iskustava i gastronomskih navika.

PEČENJE U RERNI-PRAKTIČNI SAVETI

Rerna sa automatskim kruženjem vazduha

Vrsta pripremanja pečenja	Funkcija rerne	Temperatura °C	Nivo	Vreme [min]
	<input type="checkbox"/>	160 - 200	2 - 3	30 - 50
	<input type="checkbox"/>	150	3	25 - 35
	<input type="checkbox"/>	160 - 180	2 - 3	20 - 40*
	<input type="checkbox"/>	150	3	65 - 70
	<input type="checkbox"/>	220 - 240	3	10 - 15
	<input type="checkbox"/>	210 - 220	2	45 - 60
	<input type="checkbox"/>	190	2 - 3	60 - 70
	<input type="checkbox"/>	230-250	4	14 - 18
	<input type="checkbox"/>	225 - 250	2	120 - 150
	<input type="checkbox"/>	160 - 230	2	90 - 120
	<input type="checkbox"/>	190	2 - 3	50 - 60
	<input type="checkbox"/>	160 - 180	2	45 - 60
	<input type="checkbox"/>	190 - 210	2	40 - 50
	<input type="checkbox"/>	170 - 190	3	40 - 50

*navedena vremena se tiču jela pečenih u malim posudama

Važno!

Parametri koji su navedeni i tablici su samo orijentacioni i možemo da ih popravimo zavisno od vlastitih iskustava i gastronomskih navika.

PEČENJE U RERNI-PRAKTIČNI SAVETI

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

Vrsta pripremanja pečenja	Funkcija rerne	Temperatura °C	Nivo	Vreme [min]
	<input type="checkbox"/>	160 - 200	2 - 3	30 - 50
	<input type="checkbox"/>	160 - 180	2 - 3	20 - 40*
	<input checked="" type="checkbox"/>	140 - 160	2 - 3	10 - 40*
	<input checked="" type="checkbox"/>	200 - 230	1 - 3	10 - 20
	<input type="checkbox"/>	210 - 220	2	45 - 60
	<input checked="" type="checkbox"/>	160 - 180	2 - 3	45 - 60
		190	2 - 3	60 - 70
		230-250	4	14 - 18
	<input type="checkbox"/>	225 - 250	2	120 - 150
	<input checked="" type="checkbox"/>	160 - 180	2	120 - 160
	<input type="checkbox"/>	160 - 230	2	90 - 120
	<input checked="" type="checkbox"/>	160 - 190	2	90 - 120
		190	2 - 3	50 - 60
	<input type="checkbox"/>	160 - 180	2	45 - 60
	<input checked="" type="checkbox"/>	175 - 190	2	60 - 70
	<input type="checkbox"/>	190 - 210	2	40 - 50
		170 - 190	3	40 - 50

Važno!

Parametri koji su navedeni i tablici su samo orientacioni i možemo da ih popravimo zavisno od vlastitih iskustava i gastronomskih navika.

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 toplote isključi). Ne dozvolite da se ploča jako zaprlja; posebno od zagorelih sadržina od iskiptelih tečnosti.

- Pri čišćenju ne upotrebjavajte sredstva za čišćenje sa jakim abrazivnim dejstvom, kao npr. prškove za ribanje sa abrazivnim sadržajem, abrazivne kombinacije, abrazivno kamenje, kamen za ribanje, žičanu četku itd. Oni mogu ogrebatи površinu ploče i izazvati nepopravljiva oštećenja. Ne upotrebjavajte tečno sredstvo „Cillit“ za čišćenje rerne.

- Veće naslage koje su čvrsto priонule 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, njeni svetlo bi trebalo da bude uključeno kako bi vam omogućilo da bolje vidite površine.
- Unutrašnjost rerne isključivo treba prati topлом vodom sa malo tečnog sapuna.
- Čišćenje pomoći pare:

- sipajte 250 ml vode (1 čašu) u posudu koju stavlјate u rernu na prvi nivo odozdo,
- zatvorite vrata rerne,
- podešite regulator temperature na 50°C a dugme za odabir funkcija na poziciju donji gрејаč,
- zagrevajte unutrašnjost rerne oko 30 minuta,
- otvorite vrata rerne, prebrišite unutrašnjost krpom ili sunđerom i operite koristeći toplu vodu i tečnim sapunom.

Pažnja!

Moguće je da se usled čišćenja pomoći pare ispod šporeta pojavi vlaga ili voda.
• Posle čišćenja prebrišite unutrašnjost rerne da se osuši.

Pažnja!

Za čišćenje i održavanje prednjeg staklenog panela ne upotrebjavajte 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 umetнутa u keramičko ležište.
- Vratite poklopac sijalice.

Peći označeni sa slovom **D*** su predviđeni sa lakim deljivim usmeravanjima (lateralnim usmeravanja*). Da ih odstranite, vucite frontalni uređaj potomagnite 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*. Sine morate izvaditi i oprati zajedno sa lateralnim usmeravanjima. Pre postaviti tase na teleskopskim šinama, te morate izvesti (u slučaju što je peć topao, sine morate izvaditi obeseci rub natrag tase u frontalnoj strani teleskopskih šina), potom uvodite ih zajedno sa tasama etapelj i uzlop.

Crt 10a

ČIŠĆENJE I ODRŽAVANJE

Skidanje vrata

Kako biste prilikom čišćenja naparavili lakši pristup unutrašnjosti rerne, moguće je da skinete vrata. Da biste to uradili, iskosite nagore delove za zabravljinjanje na šarkama. 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 ispuštanje držaca šarke.pošto ste vrata pričvrstili na rernu, deo za zabravljinjanje bi ponovo trebalo spustiti na dole. Ako deo za zabravljinjanje nije pravilno postavljen, prilikom zatvaranja vrata može doći do oštećenja šarki.

Crt 11 - Iskošavanje delova za zabravljinjanje na šarkama

Izvlačenje unutrašnjeg stakla koje se nalazi na vratima pećnice*

1. Pomoću krstastog odvijača odvrnuti vijke koje se nalaze u bočnim držaćima (crt. 11A).
2. Pomoću ravnog odvijača skinuti pridržne elemente i izvaditi letvu koja se nalazi u gornjem delu vrata (crt 11A, 11B).
3. Unutrašnje staklo izvaditi iz pridržnih elemenata (u donjem delu vrata) (slika 11C).
4. Staklo oprati topлом 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.

Crt.11C - Izvlačenje unutrašnjeg stakla koje se nalazi na vratima pećnice

*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 zabravljinjanje 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 ispuštanje držaca šarke.pošto ste vrata pričvrstili na rernu, deo za zabravljinjanje bi ponovo trebalo spustiti na dole. Ako deo za zabravljinjanje nije pravilno postavljen, prilikom zatvaranja vrata može doći do oštećenja šarki.

Crt 12A - Iskošavanje delova za zabravljinjanje 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 12B,12D1).
4. Staklo oprati topлом 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 pritisnati 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 uredaj 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.

Problem	Uzrok	Uradite ovako
1. Uredaj neće da radi.	Prekid strujnog napajanja	Proverite vašu kutiju sa osiguračima; ako je neki osigurač pregoreo namenite ga novim.
2. Svetlo u rerni ne radi.	Sijalica nije dobro zašrafljena ili je neispravna	Zategnjite je ili je zamenite (pogledajte "Cišćenje i održavanje").

TEHNIČKI PODACI

Napon i frekvencija :	230/400V~50 Гц
Snaga: макс.	9,1 кВт
Dimenzije šporeta š/v/d	59,5 / 57,5 / 59,5 cm

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

Hansa viryklys savybės – paprastas aptarnavimas ir puikius efektyvumas. Perskaičius naudojimo instrukciją, viryklys aptarnavimas neatrodys sudėtingas. Prieš supakavus ir išleidus iš gamyklos, kontrolės postuose viryklys buvo patikrinta saugumo ir tinkamo veikimo atžvilgiu. Prašome, pries pradédami naudotis prietaisu atidžiai perskaitykite šią naudojimo instrukciją. Laikydami jos nurodymu išvengsite netinkamo naudojimosi. Išsaugokite instrukciją ir laikykite ją taip, kad visada būtų po ranka. Norėdami išvengti nelaimingo atsitikimų, tiksliai laikykites naudojimo instrukcijos nurodymu.

Dėmesio!

Viryklys naudokités tiktais perskaitytę šią naudojimo instrukciją.

Viryklys skirta tiktais namų ūkiui.

Gamintojas pasilieka teisę atlikti pakeitimų, neturinčius įtakos prietaiso veikimui.

TURINYS

GERBIAMAS PIRKĖJAU,	41
KAIP TAUPYTI ELEKTROS ENERGIJĄ	41
SAUGOS NURODYMAI	42
GAMINIO APRASYMAS	44
IRENGIMAS	45
APTARNAVIMAS	47
KEPIMAS ORKAITĖJE – PRAKTIŠKI PATARIMAI	52
VIRYKLĖS VALYMAS IR PRIEZIŪRA	55
VEIKSMAI AVARIJOS METU	56
TECHNIINIAI DUOMENYS	56

KAIP TAUPYTI ELEKTROS ENERGIJĄ



Atsakingai vartodami elektra, tau-pote pinigus ir saugote natūralią aplinką. Todėl taupykime elektros energiją!

Keli elektros taupymo būdai:

- Virimui naudokite tinkamus indus.**

Indas, kuriamė verdamas, neturėtų būti mažesnis, kaip degiklio liepsnos karūnėlė. Nepamirškite uždengti indu.

- Išlaikykite degiklius, paviršiaus groteles, viryklys plonše švarius.**

Nesvarumai trikdo šilumos per davimo procesą – stipriai prisidege nešvarumai pašalinami tiktais 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.

- Naudokités orkaitės ruošdami tiktais didesnius valgių kiekius.**

Sveriant iki 1 kg mėsa taupiau ruošiamas puode, ant degiklio.

- Išnaudokite orkaitės liekamają šilumą.**

Jei paruošimo laikas yra ilgesnis, kaip 40 minučių, rekomenduojama išjungti orkaitę 10 minučių prieš kepimo pabaiga.

- Skrudinkite pasirinkę oro apytakos funkciją ir uždarę orkaitės dureles.**

Siluma prarandama esant nešvarumams ant durelių tarpiklių. Geriausia nedelsiant juos šalinti.

- Nenestatykite viryklys prie pat šaldytuvų/šaldiklių.**

Elektros energijos suvartojimas be reikalo padideja.

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



Transportavimo laikui prietaisais supakuojamas. Išpakavę prietaisą, pasirūpinkite, kad pakuotės elementai nekenktų aplinkai.

Pakuotės medžiaga nekenkia aplinkai, jei 100 % rinka perdirbimui ir yra pažymėta atitinkamu simboliumi.

Dėmesio! Išpakuodami prietaisą pakuotės medžiagą (polietileno maišelius, putų polistirolą ir pan.) laikykite atokiau nuo vaikų.



Baigus naudotis prietaisu negalima jo, pašalinant kartu su komunaliniems atliekoms, jei būtina pristatyti į elektroninių ir elektroelektroninių prietaisų rinkimo ir perdirbimo įmonę. Apie tai informuoja simbolis pateiktas ant gaminio, ant pakuotės ar naudojimo instrukcijoje.

Plastmasinę medžiagą, panaudota šiam produktui pagaminti, galima dar kartą panaudoti, atsižvelgiant į ženklus, kuriais žymima. Pakartotinai naudodami medžiagą ar kitam tikslui pritaikydamis 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 atliliki 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 paveršiaus.

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 šveiciamujų 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

- Naudojantis prietaisu jis įkaista. Rekomenduojama elgtis atsargiai – neliesti įkaitusių orkaitės vidaus elementui.
- Naudodamiesi virkyle ypatingą dėmesį atkreipkite į arti viryklės esančius vaikus. Tiesioginis kontaktas su veikiančia virkyle kelia nusidegimo pavojų.
- Atkreipkite dėmesį, kad smulkūs namų ūkio mechaniniai prietaisai ir ju laidai tiesiogiai neliestu įkaitusių orkaitės ar kaitlentės. Sių prietaisų izoliavimo medžiaga nėra atspari aukštų temperatūrų poveikiui.
- Kepdami ant kaitviečių nepalikite viryklės be priežiūros. Perkaitus, aliejus ir kiti riebalai gali užsidegti.
- Stebékite, kad kaitlentė nebūtų užteršta ir kad nebūtų užliejama iš puodų ištekanciais skysčiais. Ši pastaba ypač taikoma cukrui, kuris reaguoja su kaitlente ir gali ją negrižtamai pažeisti. Reguliariai šalinkite gėrimus nešvarumus.
- Ant įkaitusių kaitviečių draudžiamą statyti indus su šlapiu dugnu. Jie gali būti negrižtamų kaitlentės pakeitimų priežastis (nenauvalomos dėmės).
- Naudokite tiktais indus, kuriuos gamintojas pripažino tinkančiais stiklokeraminiam paviršiui.
- Jei kaitlentė yra išsklus, išjunkite elektratę, kad išvengtumėte elektros smūgio.
- Neišjunkite kaitlentęs, prieš tai nepastate ant jos indą.
- Draudžiamą naudoti indus su aštriais kraštais. Jie gali pažeisti stiklokeraminį paviršių.
- Nežiūrékite į besikaitinancias (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 aštriu metalinių daiktų. Jie gali nubraižyti paviršiu iš būti stiklo skilimo priežastis.
- Draudžiamą naudotis virykle, esant jos techninėms gedimams. Visi gedimai šalinami tiktais įgalioto kvalifikuoto asmens.
- Bet kokio techninio gedimo atveju, būtina atjungti viryklės elektros maitinimą ir iškvesti įgaliotą specialistą.
- Būtinai laikykite šios instrukcijos taisyklių ir nurodymų. Asmenims, neperskaičiusiems instrukcijos, neleiskite naudotis virykle.
- Viryklės valymui draudžiamą naudoti garų valymo įranga.
- Prietaisas suprojektuotas naudoti tik viriniui. Bėt koks kītas jo naudojimas (pvz., pa talpoms šildyti) neatitinka jo paskirties ir gali kelti pavojų.

GAMINIO APRAŠYMAS

1a	Оснащение плиты - перечень:
1	Temperatūros reguliatoriaus
2	Orkaitės darbo režimo pasirinkimo rankenėlė
3, 4, 5, 6	Kaitviečių valdymo rankenėlės
7	Termoregulatoro kontrolspuldžiė
8	Viryklės darbo kontrolinė lemputė
9	Orkaitės durelių rankena
10	Stiklokeraminis paviršius
2a	Padéklas kondit. gaminiams kepti*
2b	Grotelės griliui
2c	Kepimo padéklas*
2d	Iesma stienis un dakša*
2e	Bokovъle lestnichki*

Stiklokeraminis paviršius Pav 2*

a	Ø 14,5 cm
b	Ø 21 cm
c	Ø 18 cm
d	Ø 14,5 cm

*Kai kuriuose modeliuose

IRENGIMAS

Baldo stalviršio paruošimas kaitlentei įmontuoti

- Virtuvė turėtų būti sausa ir gerai vėdinama, su tinkamai veikiančia, techninės taisykles atitinkančia ventiliacija. Virykė pastatoma taip, kad visi jos valdymo elementai būtu laisvai prieigiamai. Virykė yra Y klasės prietaisas ir gali būti iš vienos pusės įstatoma į aukštą baldą ar pastatoma prie sienos.
- Stalviršio storis turėtų būti nuo 28 iki 40 mm, o gylis – ne mažiau kaip 600 mm. Stalviršis turi būti plokščias ir labai lygus pritvirtintas. Stalvirši nuo sienos būtina užsandarinti ir apsaugoti, kad nepatektų skystūs ir drėgmė.
- Atstumas nuo angos briauno iki stalviršio briaunos priekyje turėtų būti ne mažiau kaip 60 mm, o užpakalyje – ne mažiau kaip 50 mm.
- Baldams, į kuriuos montuojama iranga, padengti turi būti naudojama danga ir klujai jai prikljuoti atsparsus 100 °C temperatūrai. Jeigu nesilaikoma šio reikalavimo, paviršius gali deformuotis arba atsiklijoti danga.
- Angos briaunos turi būti padengtos drėgmės nesugeriančia medžiaga.
- Stalviršio angos matmenys nurodyti

Pav 3

Kaitlentės tvirtinimas baldo stalviršyje

- Jeigu stalviršio storis 38 mm, kaitlentei tvirtinti naudoti 4 „A“ laikiklius. Tvirtinimo būdas parodytas 3b ir 3c pieš. Jeigu stalviršio storis 28 mm, be „A“ laikiklių, papildomai būtina naudoti 4 medinius kubelius, kurių matmenys 15x15x50 mm. Tvirtinimo būdas parodytas 3d ir 3e pieš. Patikrinti, ar tarpiklis tiksliai prigludęs prie kaitlentės.
- Laikiklius lengvai prisukti kaitlentės apačioje.
- Nuvalyti stalvirši, ijdėti kaitlentę į angą ir prispausti prie stalviršio.
- Laikiklis nustatyti statmenai kaitlentės briaunai ir prisukti iki galo.

- 1 - stalviršis
- 2 - sraigtas
- 3 - tvirtinimo laikiklis
- 4 - kaitlentė
- 5 - kaitlentės tarpiklis

Pav 3b

Kaitlentės tvirtinimas baldo stalviršyje

- 1 - stalviršis
- 2 - sraigtas
- 3 - tvirtinimo laikiklis
- 4 - kaitlentė
- 5 - kaitlentės tarpiklis
- 6 - medinis kubelis

Pav 3d

Orkaitės įrengimas

Po to, kai sumontuosite kaitinimo plokštę, pradėkite montuoti orkaite. Prineškite ją į arčiau montuojamas vietas. Nekelkite orkaitės už durelių rankenos! Montuojama spintelė gali būti arba su lentynele, arba su tarpiniu skiriamuju pagrindu (dugnu) su ventiliacine anga. Jei orkaitės apačioje yra įmontuotas stalčius, tuomet reikalingas papildomas pagrindas.

Kaitlentės nulinj laida (geltonai žaliaj) būtinai sujungti su orkaitės nuliniu laidu (pažymėtas \ominus), kuris yra šalia elektros įvado.

Prietaisą pastatykite taip, kad pasiekiumėte jungikus.

Pav 3f,3g,3h

Viryklės prijungimas prie elektros sistemos

Dėmesio! Irenimo darbus gali atlkti tik igaliotas kvalifikuotas specialistas. Draudžiama savarankiškai perdirbti ar atlkti elektros sistemos pakeitimų.

Nurodymai montuotojui

Viryklė gamykloje pritaikyta prie maitinimo trifaze, kintamaja srove (400 V 3N~50Hz). Viryklės kaitinimo elementų vardinė itampa yra 230 V. Virykle galima pritaikyti prie maitinimo vienfaze srove (230 V), iрengiant tinkamą tiltelį prijungimo bloke pagal pateiktą sujungimų šeimą.

Sujungimų schema pateikiama taip pat netoli viryklės jungimo. Prijungimo blokas pasiekiamas nuėmus jungimo dangtelį. Dangtelis nuimamas plokščiu suktuvu atlaisininus gnybtus. Tinkamai parinkite jungimo laidą, atsižvelgdami į sujungimo rūšį ir viryklės vardine galią. Jungimo laidas tvirtinamas viryklės prijungimo laikiklyje.

Pav 3i

Dėmesio!

Prie viryklės jungimo gnybto pažymėto \oplus ženklu būtina prijungti apsauginę grandinę. Viryklės maitinimo elektros sistemoje turėtū būti irengtas sau-gumo jungiklis, avarijoje metu leidžiantis nutraukti elektros tiekimą. Atstumas tarp saugumo jungiklio darbiniių kontaktų turi būti mažiausiai 3 mm.

Prieš prijungdamis viryklę prie elektros sistemas, būtinai susipažinkite su vardinii duomenų lentelėje bei prijungimo schemaje pateikta informacija. **DĖMESIO!** Montuotojas privalo įteikti naudotojui viryklės prijungimo prie elektros sistemas liudijimą – garantinio ląpo priedą.

Kišas, negu schemaje nurodytas, viryklės prijungimo būdas, gali būti jos gedimo priežastis.

Pav 4b

Prieš pirmą kartą įjungiant orkaitę

- pašalinti pakuotės elementus, orkaitėje išvalyti gamintojo apsaugos priemones,
- išimti orkaitės įrangą ir nuplauti šiltame vandenye su indų plovikliu,
- įjungti patalpos vėdinimą arba atidaryti langą,
- švelniai paspausti rankenėlę ir pasukti dešinėn iki  arba  (žr. skyrių Programatoriaus veikimas ir orkaitės valdymas),
- pašildyti orkaitę (250 °C temperatūra maždaug 30 min.), pašalinti nešvarumus ir gerai nuplauti.

Orkaitės kamerą plaukite tiktais šiltu vandeniu su nedideliu indų ploviklio kiekiu.

*Kai kuriuose modeliuose

Stiklokeramino paviršiaus kaitviečių aptarnavimas Indo parinkimas

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

Pieš.6h

Kaitinimo galios pasirinkimas

Kaitvietės yra skirtingų kaitinimo galų. Kaitinimo galia reguliuojama palaipsniui, sukanā rankenelę į dešinę ir į kairę.

Pieš.6g

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

Kaitvietės įkaitinimo indikatorius

Kaitvietės temperatūrai užaugus virš 50 °C, užsidega tinklemas kaitvietės indikatorius.

Sviečiantis kaitvietės įkaitimo indikatorius įspėja, kad naudotojas atsitiktinai nepaliestų karštos kaitvietės.

Išjungus kaitvietės kaitinimą, per 5-10 minutes tame dar yra susikaupusios šilumos energijos, kurią galima išnaudoti, pvz. pašildymui arba valgių šilumos palaikymui, neįjungiant kaitvietės kaitinimo.

Pieš.6o - Kaitvietės įkaitimo indikatorius

Orkaitė su natūralią konvekcija (iprasta)

Orkaitė gali būti kaitinama apatiniu ir viršutiniu kaitinimo elementu, griliu. Si orkaitė valdoma su orkaitės darbo režimo rankenelė, kuri pasukama ties reikiama funkcija.

Pieš.6j

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

Pieš. 6k

Orkaitė išjungiamama, abidvi rankenelės pastačius ties „•“ / „0“.

Galimos rankenelės padėtys



Nepriklausomas orkaitės apšvietimas
Pastacius rankenelę ties šia padėtimi apšviečiamas orkaitės kameras. Nau dojama pvz. valant orkaitės kameras.



Ijungtas apatinis kaitinimo elementas
Pastacius rankenelę ties šia padėtimi, orkaitė kaitinama tiktais iš apačios. Naudokites norédami pakepti pyragus iš apačios.



Ijungtas viršutinis kaitinimo elementas
Pastacius rankenelę ties šia padėtimi, orkaitė kaitinama tiktais iš viršaus. Naudokites norédami pakepti pyragus iš viršaus.



Ijungtas grilio kaitinimo elementas
Pastacius rankenelę ties šia padėtimi, valgiai skrudinami ant gretelių arba ant iešmo.



Ijungti apatinis ir viršutinis kaitinimo elementai
Pastacius rankenelę ties šia padėtimi, orkaitė kaitinama įprastu būdu.

Orkaitės iungimas signalizuojamas užsidegus dviejems kontrolinėms lemputėms: geltonai ir raudonai. Sviečianti geltonos spalvos kontrolinė lemputė signalizuoja orkaitės darbą. Užgesus raudonai kontrolinei lemputei signalizuojama, kad orkaitė pasiekė nustatyta temperatūrą. Jei pagal receptą rekomenduojama dėti valgi į įkaitintą orkaitę, šis veiksma atliekamas ne anksčiau, kaip pirmąkart užgesus raudonai kontrolinei lemputei. Kepimo metu raudona lemputė kas kažkiek laiko išišiunginės ir išsišiunginės (temperatūros palaikymas orkaitės kameros viduje). Geltona kontrolinė lemputė gali taip pat išišiungi esant „Orkaitės kameros apšvietimo“ padėčiai.

APTARNAVIMAS

Orkaitė su priterstine oro apytaka

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

Pieš.6l

bei temperatūros reguliavimo rankenéle, kurj pasukama ties reikiama temperatūros vertę.

Pieš.6k

Orkaitė išjungiamā, abidvi rankenéles pastačius ties „●“ / „0“.

Démésio !

Pasirinkus bet kurią orkaitės funkciją kaitinimas (kaitinimo elementas ir pan.) išjungiamas tiktais nustačius temperatūrą.



Neprilausomas orkaitės apšvietimas

Pastačius rankenéle ties šia padėtimi apšviečiama orkaitės kamera. Nau dojama pvz. valant orkaitės kamerą.



Greitas pakaitinimas

Ijungtas viršutinis šildytuvas, kepintuvas ir ventilatorius. Naudojama orkaitėi pradžioje įkaitinti.



Atšildymas

Ijungtas tik ventilatorius, nenaudojami jokiie šildytuvai.



Ijungtas ventilatorius ir sustiprintas grilis

Pastačius rankenéle ties šia padėtimi, sustiprinto grilio funkcija jungiama su ventilatoriaus funkcija. Naudojantis šiuo režimu spartinamas skrudinimo procesas ir gerinamas valgio skonis. Skrudinimas atliekamas esant uždarioms orkaitės durelėms.



Sustiprintas grilis (Grilis ir viršutinis kaitinimo elementas)

Ijungus „sustiprinto grilio“ funkciją, skrudinama esant tuo pačiu ijungtam viršutiniam kaitinimo elementul. Si funkcija užtikrina aukštesnę temperatūrą orkaitės viršutinėje darbineje erdvėje. Valgis stipriau paskrudinamas; skrudinamos didesnės porcijos.



Ijungtas grilio kaitinimo elementas

Pastačius rankenéle ties šia padėtimi, valgai skrudinami ant grotelių.



Ijungtas apatinis kaitinimo elementas

Pastačius rankenéle ties šia padėtimi, orkaitė kaitinama tiktais iš apačios. Naudokiteis norečiami pakepti pyragus iš apačios.



Ijungti apatinis ir viršutinis kaitinimo elementai

Pastačius rankenéle ties šia padėtimi, orkaitė kaitinama įprastu būdu.



Ijungti: ventilatorius, apatinis ir viršutinis kaitinimo elementai

Pastačius rankenéle ties šia padėtimi, orkaitėje išjungiamā pyrago kepimo funkcija. Įprasta orkaitė su ventilatoriumi.

Užgesus raudonai kontrolinei lemputei signalizuojama, kad orkaitė pasiekė nustatyta temperatūrą. Jei pagal receptą rekomenduojamą dėti valgi į įkaitintą orkaitę, šis veiksmas atliekamas ne anksčiau, kaip pirmąkart užgesus raudonai kontrolinei lemputei. Kepimo metu raudona lemputė kas kažkiek laiko išišunginės ir išsišunginės (temperatūros palaikymas orkaitės kameros viduje).

Orkaitės išjungimas signalizuojamas užsidegus dvieims kontrolinėms lemputėms: geltonai ir raudonai. Sviečianti geltonos spalvos kontrolinė lemputė signalizuoją orkaitės darbą. Užgesus raudonai kontrolinei lemputei signalizuojama, kad orkaitė pasiekė nustatyta temperatūrą. Jei pagal receptą rekomenduojama dėti valgi į įkaitintą orkaitę, šis veiksmas atliekamas ne anksčiau, kaip pirmąkart užgesus raudonai kontrolinei lemputei. Kepimo metu raudona lemputė kas kažkiek laiko išišunginės ir išsišunginės (temperatūros palaikymas orkaitės kameros viduje). Geltona kontrolinė lempute galiai taip pat išjungti esant „Orkaitės kameros apšvietimo“ padėčiai*.

*Kai kuriuose modeliuose

APTARNAVIMAS

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. Si orkaitė valdoma su orkaitės režimo rankenėle, kuri pasukama ties reikiama funkcija,

Pieš.6m

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

Pieš.6k

Izslėgšana notiek ar abu vadības kloķu nostādīšanu „●“ / „0“.

Démesio !

Pasirinkus bet kurią orkaitės funkciją, kaitinimas (kaitinimo elementas ir pan.) įjungiamas tiktais nustačius temperatūrą.



Neprilausomas orkaitės apšvietimas

Pastačius rankenėlę ties šia padėtimi apšviectama orkaitės kamera. Nau dojama pvz. valant orkaitės kamерą.



Greitas pakaitinimas

Įjungtas viršutinis šildytuvas, kepintuvas iš ventiliatorius. Naudojama orkaitei pradžioje įkaitinti.



Atšildymas

Įjungtas tik ventiliatorius, nenaudojami jokiie šildytuvai.



Įjungtas ventiliatorius ir sustiprintas grilis

Pastačius rankenėlę ties šia padėtimi, sustiprinto grilio funkcija įjungama 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. Si funkcija užtikrina aukštessnę 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 tiktais iš apačios. Naudokintės 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.

Sis kaitinimas užtikrina tolygią šilumos cirklijaciją aplink orkaitėje esančio valgio.

Sio kaitinimo būdo privalusim:

- trumpesnis orkaitės įkaitimo laikas bei jos ižanginio kaitinimo eliminavimas.
- galimiybė tuo pačiu metu kepti dviejuo-se darbiniuose lygiuose
- sumažintas riebalų ir sulčių ištekimas iš mėsos valgių, kas turėtakos jų skoniui,
- mažesnis orkaitės kameros teršimas.



Įjungti: ventiliatorius, apatinis ir viršutinis kaitinimo elementai

Pastačius rankenėlę ties šia padėtimi, orkaitėje įjungiamas 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 funkcija. Valgis pakepamas iš apačios.



Orkaitės įjungimas signalizuojamas užsidesegus dvieims kontrolinėmis lemputėmis: géltinai ir raudonai. Sviečianti géltinos spalvos kontrolinė lemputė signalizuoją orkaitės darbą. Užgesus raudonai kontrolinėi lemputėi signalizuojama, kad orkaitė pasiekė nustatyta temperatūrą. Jei pagal receptą rekomenduojama dėti valgi į įkaitintą orkaitę, šis veiksmas atliekamas ne anksčiau, kaip pirmąkart užgesus raudonai kontrolinėi lemputėi. Kepimo metu raudona lemputė kas kažkiek laiko išsijunginės iš išsijunginės (temperatūros palaikimasis orkaitės kameros viduje). Géltina kontrolinė lemputė gali taip pat išsijungti esant „Orkaitės kameros apšvietimo“ padėčiai.

APTARNAVIMAS

Naudojimasis griliu*

Valgai skrudinami iš įkaitusio grilio kaitinimo elemento sklidant infraraudoniesiems spinduliams.

Norėdami i jungti grili:

- pasukite orkaitės rankenę ties simboliu pažymėta padėtimi,
- kaitinkite orkaitę maždaug 5 min. (esant uždarystoms orkaitės durelėms),
- skardą su valgiju pastatykite tinkamame darbiname lygje, skrudinami ant grotelių, po jomis padėkite padéklą išbėgantiems riebalams surinkti.
- Uždarykite orkaitės dureles.

Naudodamiesi grilio ir sustiprinto grilio funkcijomis nustatykite 250°C temperatūrą, o naudodamiesi grilio su ventiliatoriumi funkcija - maksimaliai 190°C.

Démesio!

Griliu skrudinama esant uždarytomis orkaitės durelėms.

Naudojantis griliu, pasiekiamos dalys gali būti karštos. Neleiskite vaikams prieiti prie orkaitės.

Iešmo funkcijos naudojimas*

Valgai skrudinami orkaitėje ant besisukančio iešmo. Funkcija taikoma ypač paukščienai, šašlykams, dešrelėms ir pan. Valgiams ruošti, iešmas įjungiamas ir išjungiamas kartu su grilio funkcija. Naudojantis šiomis funkcijomis, iešmo variklis kartkarčiais gali sustoti ar pakieisti sukimosi kryptį. Tai neturi įtakos skrudinimų kokybei.

Démesio!

Néra atskiro, iešmo valdymo rankenėlės. Skrudinama pravėrus orkaitės dureles ir uždėjus rankenėlių apsauginį dangtį.

Paruošimas valgio naudojantis iešmu:

- (žr. žemiau patenkintamas nuotraukas)
- valgi užmaukite ant iešmo ir įtvirtinkite ji su šakutėmis,
 - rėmelį galima įkišti į orkaitę ant trečiojo lygio, skaiciuojant nuo apačios,
 - virbo galą galima įkišti į pavarios movą, atkrepiiant dėmesį, kad iešmo laikiklio metalinės dalies griovelis atsiremtų ant rėmelio,
 - įsukite rankeną,
 - Uždarykite orkaitės dureles.

Pieš.6y

*Kai kuriuose modeliuose

KEPIMAS ORKAITĖJE – PRAKTIŠKI PATARIMAI

Konditerinių gaminių kepimas

- kepinis rekomenduojama kepti skardose, kurios yra virykles gamintojo įranga,
- kepti galima taip pat naudojant kitur išsigytomis kepimo skardomis, kurios statomos ant džiovinimo grotelių. Kepimui rekomenduojama naudoti gerai šilumą praleidžiančias ir kepimo laiką trumpančias, jūdėjos 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 funkciją, nereikia iš anksto kaitinti orkaitės kameros. Naudojantis kitomis funkcijomis, prieš išedant valgį į orkaitę, pirmiausia iš būtina įkaitinti,
- prieš išimdami valgį iš orkaitės, jurdamai ji mediniu krapštuku patirkinkite kepimo kokybę (pyragui tinkamai iškepus, krapštukas turėtu likti svarus ir sausas),
- išjungus orkaitę rekomenduojama palikti joje pyragą dar 5 min.,
- naudojantis oro apytakos funkcija, kepimo temperatūra paprastai yra 20-30 laipsnių žemesnė, negu kepati įprastu būdu (su kaitinimu iš viršaus ir apačios),
- 1 ir 1A lentelėse pateikiama kepimo parametrai yra orientacinių, juos galima koreguoti, priklaušomai nuo savo patarimo ir pomėgiui,
- atveju, kai virimo knygose pateikiama informacija žymiai skiriasi nuo virykles naudojimo instrukcijoje pateiktamų verčių, laikykites instrukcijos nurodymų.

Orkaitė su natūralią konvekcija (įprasta)

Kepinio patiekalo rūšis	Orkaitės funkcija	Temperatūra °C	Lygis	Trukmė [min]
	<input type="checkbox"/>	160 - 200	2 - 3	30 - 50
	<input type="checkbox"/>	220 - 240	3	10 - 15
	<input type="checkbox"/>	210 - 220	2	45 - 60
	<input type="checkbox"/>	230-250	4	14 - 18
	<input type="checkbox"/>	225 - 250	2	120 - 150
	<input type="checkbox"/>	160 - 230	2	90 - 120
	<input type="checkbox"/>	160 - 180	2	45 - 60
	<input type="checkbox"/>	190 - 210	2	40 - 50

Svarbu!

Lentelėje nurodyti parametrai yra apytikriai ir galima juos keisti pagal savo patirtį ir skonį.

KEPIMAS ORKAITĖJE – PRAKTIŠKI PATARIMAI

Orkaitė su piverstine oro apytaka

Kepinio patieka-lo rūšis	Orkaitės funkcija	Temperatūra °C	Lygis E 4)	Trukmė [min]
		160 - 200	2 - 3	30 - 50
		150	3	25 - 35
		160 - 180	2 - 3	20 - 40*
		150	3	65 - 70
		220 - 240	3	10 - 15
		210 - 220	2	45 - 60
		190	2 - 3	60 - 70
		230-250	4	14 - 18
		225 - 250	2	120 - 150
		160 - 230	2	90 - 120
		190	2 - 3	50 - 60
		160 - 180	2	45 - 60
		190 - 210	2	40 - 50
		170 - 190	3	40 - 50

Svarbu!

Lentelėje nurodyti parametrai yra apytikriaiai ir galima juos keisti pagal savo patirtį ir skonį.

KEPIMAS ORKAITĖJE – PRAKTIŠKI PATARIMAI

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

Kepinio patiekalo rūšis	Orkaitės funkcija	Temperatūra °C	Lygis E 4	Trukmė [min]
	<input type="checkbox"/>	160 - 200	2 - 3	30 - 50
	<input type="checkbox"/>	160 - 180	2 - 3	20 - 40*
	<input checked="" type="checkbox"/>	140 - 160	2 - 3	10 - 40*
	<input checked="" type="checkbox"/>	200 - 230	1 - 3	10 - 20
	<input type="checkbox"/>	210 - 220	2	45 - 60
	<input checked="" type="checkbox"/>	160 - 180	2 - 3	45 - 60
		190	2 - 3	60 - 70
		230-250	4	14 - 18
	<input type="checkbox"/>	225 - 250	2	120 - 150
	<input checked="" type="checkbox"/>	160 - 180	2	120 - 160
	<input type="checkbox"/>	160 - 230	2	90 - 120
	<input checked="" type="checkbox"/>	160 - 190	2	90 - 120
		190	2 - 3	50 - 60
	<input type="checkbox"/>	160 - 180	2	45 - 60
	<input checked="" type="checkbox"/>	175 - 190	2	60 - 70
	<input type="checkbox"/>	190 - 210	2	40 - 50
		170 - 190	3	40 - 50

Svarbu!

Lentelėje nurodyti parametrai yra apytikriaiai ir galima juos keisti pagal savo patirtį ir skonį.

VIRYKLĖS VALYMAS IR PRIEŽIŪRA

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

Prieš pradėdami valyti, išjunkite virykle, atkreipdami dėmesį į tai, kad visos rankenėles būtų pastatytos ties „ 0° “ / „ 0° “ padėtimis. Valymo darbai atliekami viryklei atausus.

Valymas po kiekvieno naudojimo

- Nedidelius**, neprisilusius 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 atvésusios kaitlentės su specialia valymo priemonė. Kalkiniai likučiai (pvz. išbėgus vandeniu) šalinami actu arba specialia valymo priemonė.
- Salindami cukrų, valgius su cukrumi, plastmase ir aliuminio plėvelę negalima įjungti kaitvietės! Su aštria mentelė nedelsiant kruopščiai nugramdykite, (dar karštus) likučius nuo kaitvietės. Pašalinę nešvarumus kaitlentę galite išjungti ir jai atvésus, nuvalyti ja specialia valymo priemonė.

Specialias valymo priemones galima išsigyti specializuotose elektrotechnikos, buitinės chemijos, maisto prekių parduotuvėse bei virtuvių salonojuose. Aštros mentelės parduodamos įrankių, statybinių medžiagų bei dažymo medžiagų parduotuvėse.

Orkaitė

- Orkaite reikia valyti po kiekvieno naudojimo. Valydamis orkaite įjunkite apšvietimą, kad geriau matytumėte jos vidų.
- Orkaitės kamera valoma tiktais šiltu vandeniu su nedideliu indų ploviklio kiekiu.
- Valymas garais Steam Clean:^{*}
 - Lipirmame orkaitės lygyje (skaičiuojant nuo apatinių) pastatytą dubenį įpilkite 0,25 l vandens (1 stiklinė),
 - uzdarykite orkaitės dureles,
 - temperatūros reguliavimo rankenéle pastatykite ties 50°C padėtimi, o funkcijos rankenélę, 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 plovikliuDėmesio. Valant su garais po virykle gali susirinkti drėgmę arba vandens likučiai
- Išplovę orkaitės kameras, sausai ją nuvalykite.

Dėmesio !

Stiklinėms korpuso priekinėms dalims valyti nenaudokite abrazyvinį priemonių.

*Kai kuriuose modeliuose

Orkaitės apšvietimo lemputės keitimas

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

- Visas valdymo rankenėles pasukite ties „ \bullet “ / „ 0° “ padėtimis ir išjunkite elektros maitinimą,
- išsukite ir nuplaukite lemputės dangtelį. Sausai jį nuvalykite.
- išsukite lemputę iš lizdo, jei reikia, lemputę pakipiškite nauja – aukštoms temperatūroms (300°C) atsparia, šių parametru lempute:
 - itampa 230 V
 - galia 25W
 - sriegis E14

Orkaitės lemputė - Pieš 9

- Gerai įtvirtinę lemputę keraminiam lizde, įsukite į.
- Įsukite lemputės dangtelį.

Orkaitės, kurių tipo žymėjime yra raidė D* turi lengvai išsimamus, vieliniai orkaitės lentynelių laikikliai. „D“ raidėmis pažymėtose viryklose yra prie vieliniai orkaitės kreipikliai pritvirtinti nerūdijančio plieno išstraukiams kreipikliai, skirti orkaitės lentynėlėms. Siuos kreipiklius išimti ir plauti reikia kartu su vieliniais kreipikliais. Pries dedant ant jų kepimo skardas, juos reikia ištrauktį (jeigu orkaitė įkaitusi, kreipiklius ištrauki galite skarda užkabindami prekinėje kreipiklių dalyje esančius amortizatorius), o po to įstumti kartu su skarda. (Pieš. 10, 10a)

VIRYKLĖS VALYMAS IR PRIEŽIŪRA

Durelių nuémimas

Norint geriau pasiekti ir nuvalyti orkaitės kamera, galima nuimti dureles. Atidarykite dureles, į viršų atlenkite vyrije išvirtintą apsauginį elementą. Svelniai uždarę dureles, pakelkite jas iš nuimkite į priekį. Norédami įrengti viryklos dureles, pakartokite visus veiksmus atvirkštine tvarka. Įrengdami dureles atkreipkite dėmesį, kad vyrio išjovą būtų tinkamai montuota ant vyro laikiklio iškišos. Įrengę orkaitės dureles, būtinai nuleiskite apsauginį elementą. Neįrengus apsauginio elemento, uždarant dureles, jų vyris gali sugesti.

Pieš 11 - Vyrių apsauginių elementų atlenkimas

Vidaus stiklo išémimas*

1. Kryžminiu atsuktuvu atsukite šoninėse spaudėse esančius varžtus (pieš. 11A).
2. Plokščiu atsuktuvu išimkite spaudes ir nuimkite viršutinę durelių lentjuostę. (pieš. 11A, 11B).
3. Vidaus stiklą išimkite iš laikiklių (durelių apačioje). (Pieš. 11C).
4. Stiklą nuplaukite šiltu vandeniu su nedideliu valymo priemonės kiekiu. Norédami atgal idėti stiklą pakartokite visus veiksmus atvirkštine tvarka. Lygoji stiklo dalis turėtų būti viršuje.

Pieš.11C - Vidaus stiklo išémimas

*Kai kuriuose modeliuose

Durelių nuémimas

Norint geriau pasiekti ir nuvalyti orkaitės kamera, galima nuimti dureles. Atidarykite dureles, į viršų atlenkite vyrije išvirtintą apsauginį elementą (pieš. 12A). Svelniai uždarę dureles, pakelkite jas iš nuimkite į priekį. Norédami įrengti viryklos dureles, pakartokite visus veiksmus atvirkštine tvarka. Įrengdami dureles atkreipkite dėmesį, kad vyrio išjovą būtų tinkamai montuota ant vyro 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 išémimas*

1. Plokščiuoju atsuktuvu išspraushti 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. Norédami atgal idėti stiklą pakartokite visus veiksmus atvirkštine tvarka. Lygoji stiklo dalis turėtų būti viršuje. Dėmesio! Nespausti viršutinės lentjuostės vienu metu iš abiejų durelių pusių. Viršutinė lentjuoste tinkamai pritvirtinti būtina pirmiausia kairi lentjuostės galą įkišti į dureles, o dešinį galą spausti, kol pasigirs „spragtelėjimas“. Paskiau lentjuostės kairi galą iргi paspausti, kol pasigirs „spragtelėjimas“.

Pieš. 12D - Vidaus stiklo išémimas. Stiklo 3.

Pieš. 12D1 - Vidaus stiklo išémimas. Stiklo 2.

VEIKSMAI AVARIJOS METU

Bet kokios avarijos atveju:

- išjunkite viryklos darbinės sistemas
- išjunkite elektros maitinimą
- taisymą paveskite specialistui
- kai kuriuos smulkius gedimus gali pašalinti pats naudotojas, laikydamasis žemiausia pateikiama lentelės nurodymu. Prieš kreipdamiesi į klientų aptarnavimo skyrių arba priežiūros centrą, patikrinkite visus lentelės taškus.

GEDIMAS	GALIMA PRIEŽASTIS	SPRENDIMAS
1.Elektrinė įranga neveiki	Nutrauktas elektros tiekimas	Patikrinkite namų elektros sistemos saugiklį, pakeiskite perdegusį saugiklį
2.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

230/400V~50 Hz

Vardinė galia

maks. 9,1 kW

Prietaiso kategorija

59,5 / 57,5 / 59,5 cm

Atitinka EB taisyklės:

EN 60335-1, EN 60335-2-6

Hansa pliid kujutab endast äärmise lihtsuse ja ideaalse efektiivsuse kombinatsiooni. Kui olete käesoleva juhendi läbi lugenud, ei kujuta pliid kasutamine Teile mingit probleemi. Enne tehaseset väljumist ja pakkimist teeb iga pliid läbi katsetused ohutustehnika ja toimimise alal. Enne pliidi sisselülitamist palume Teid käesolev juhend hoolikalt läbi lugeda. Siintoodud juhiste järgimine võimaldab vältida vigu pliidu kasutamisel. Hoidke käesolevat juhendit nii, et see oleks alati käepärast. Onnetusjuhtumite 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	58
ELEKTRIENERGIA KOKKUHOID	58
OHUTUSJUHISED	59
SEADME KIRJELDUS	61
PAIGALDAMINE	62
KASUTAMINE	64
TOIDUVALMISTAMINE PLIIDIL - PRAKТИLISED NÖUANDED	69
HOOLDUS JA PESEMINÉ	72
KAITUMINE RIKETE KORRAL	74
TEHNILISED ANDMED	74

ELEKTRIENERGIA KOKKUHOID



Elektrienergiat kokku hoides ei säasteta üksnes raha, vaid ühtlasi keskkonda. Seega on elektrienergia kokkuhoid tähtis loodushoiualane ettevõtmise.

Elektrienergia kokkuhoiiks anname järgmisi soovitusi:

- Sobivate toiduvalmistusnöude kasutamine. Paksu tasase põhjaga potte kasutavate võib kokku hoida kuni 30% elektrienergiat. Katke keedunõu kaanega – vastasel juhul suureneb energiatarbirmine kuni 4 korda!
- Valige toiduvalmistusnöö põhja läbimõõt vastavuses kuumutusalala läbimõõduga. Keedunõu läbimõõt ei tohi olla väiksem kuumutusalala läbimõõdust.
- Hoidke kuumutusalade pinnad ja toiduvalmistusnöö põhjad puhtana. Mustus takistab soojusülekannet; väga mustade nõude puhastamiseks tuleb kasutada tugevatoimelisi vahendeid, mis kahjustavad keskkonda.
- Ärge töstke ilma vajaduseta potikaant ega avage ahjuüst.

Lülitage pliid õigel ajal välja ja kasutage ära jätksoojus.

Pikemaajalise toiduvalmistamise puhul võib kuumutusalala välja lülidata 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 jätksoojus.

Kui toiduvalmistamise aeg ületab 40 minutit, võib praeahju välja lülidata 10 minutit enne toiduvalmistamise lõppu. Tähelepanu! Taimeri kasutamisel seadke toiduvalmistamise aeg lühemaks.

- Sulgege ahjuuks korralikult. Määrdunud üksetihend aitab kaasa soojuskadude tekkele. Puhastage üksetihend kohe pärast määrdumist.
- Ärge paigutage pliti külmikute lähedesse. See suurendab elektrienergia ülemäärase tarbimist.



Pakend on ette nähtud seadme kaitseks vigastustest eest transpordi ajal. Lahtipakkimisel palume hävitada pakendi nii, et see ei jäeks keskkonda risustama. Me kasutame pakkimiseks üksnes keskkonnale kahjustuid materjale, need kõik sobivad korduvkasutamiseks ning ongi vastavalt tähistatud.

Tähelepanu! Hoidke pakkematerjale (eriti polüütüleenkile ja vähtplasti) lastele kättesaamalt.



Kui seade kõrvaldatakse käibelt, ei tohi seda heita tavaliise olmeprügi hulka, vaid tuleb anda elektri- ja elektroonikaseadmete vastuvõtpunkti. Sellele viitab ka vastav tähis hiis, mis asub sead mel, kasutusjuhendil või pakendil.

Külmiku ja selle pakendi juures kasutatud plastmaterjalid sobivad korduvkasutuseks vastavalt tähisile. Rakendades korduvkasutust, materjalide eraldamist jms aitate kaasa keskkonnahoole.

Teavet vastuvõtpunktide asukohta 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 füüsилiste, 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 metalleseemeid 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

- Kasutamisel seade kuumeneb. Pöletuste vältimiseks ahju kasutamisel tuleb olla väga ettevaatlik.
- Palume erilist tähelepanu pöörata läheduses viibivatele lastele. Otsene kokkupuuide töötava pliidiga võib tähendada pöletusohtu!
- Jälgige, et muu kodutehnika ning sellega seotud kaablid ei puutuks vastu kuuma ahju ega pliidiplaati, kuna elektrijuhtmete isolatsioon ei talu nii kõrget temperatuuri.
- Arge jätkke toiduvalmistamise ajal pliiti järelvalveta. Ülekuumenenud või pliidiplaadile sattunud öli või rasy 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 seal otsekohe eemaldada.
- Keelatud on asetada sisselülitatud kuumutusalale märja põhjaga nõusid, sest see võib põhjustada kuumutusala pöördumatuid kahjustusi (kõrvaldamatu plekke).
- Kasutage toiduvalmistamisel tootja poolt soovitatud nõusid, mis sobivad keraamilise pliidiplaadiga.
- Kui avastate tõsised keraamilise pinna kahjustused (sügavad kriimud, praoad või tükkide eraldumine), tuleb otsekohe lõpetada plidi kasutamine ja pöörduda volitatud hoolduskeskusse, et pliit saaks remonditud.
- Kõigepealt asetage keedunõu pliidile ja alles siis lülitage kuumutusala sisse.
- Keelustud on kasutada teravate servadega keedunõusid, mis võivad kriimustada keraamilist pinda.
- Sisselülitatud ja nõuga katmata halogeenkuumutuselement võib nägemist kahjustada.
- Arge asetage avatud ahjuuksele nõusid, mille kaal on üle 15 kg ja pliidiplaadile – 25 kg.
- Defektset pliiti ei tohi kasutada. Pliiti tohib remontida üksnes pädev ja volitatud ekspert.
- Tõrke tekkimisel tuleb pliiti 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.

SEADME KIRJELDUS

1a	Pliiditarvikute loetelu:
1	Ahju temperatuuriregulaatori nupp
2	Ahju töörežiimi valiku lülit
3, 4, 5, 6	Kuumutusalade ümberlülitud
7	Termoregulaatori punane märgutuli
8	Pliidi kollane toitemärgutuli
9	Praeahju ukse kinnitus
10	Keraamiline pliidiplaat
2a	Ahjuplaat*
2b	Grillvõre (kuivatusvõre)
2c	Küpsetusplaat*
2d	Praevarras ja hargid*
2e	Küpsetusplaadile vedaja*

Keraamiline pliidiplaat Joonis 2*

- a Ø 14,5 cm
- b Ø 21 cm
- c Ø 18 cm
- d Ø 14,5 cm

*Mõned mudelid

PAIGALDAMINE

Köögiplaadi ettevalmistamine pliidiplaadi sisseehitamiseks

- Köögiruumid peavad olema kuivad, hästi tuulutatavad ning töökorras ventilatsiooniga; ahju asukoht peab tagama vaba juurdepääsu seadme juhtseadmetele. Pliit on valmistatud vastavalt kategooriale Y.
- Köögiplaadi paksus peab olema vähemalt alates kuni 40 mm, plaadi sügavus min. 600 mm. Köögiplaat peab olema sirge ja hästi tasandatud. Köögiplaat tuleb hästi kaitsta ja isoleerida seinapoolt, üleujutamise ja niiskuse eest.
- Vahemaa köögiplaadi välimisest äärest kuni montaažiaugu ääreni peab olema min. 60 mm, ja tagant poolt min. 50 mm.
- Montaaži mööbel peavad omama kaitsekihi koos liimikattekihiga, mis on vastupidav temperatuurile 100°C. Sellest tingimusest mitte kinni pidamine võib põhjustada kaitsepinnna deformeerimise või üleüldse kaitsekihi lahtikleepumise.
- Montaažiava ääred peavad olema kaitstud vastupandlikku materjaliga, mis ei imendu niiskust.
- Montaažiava välja lõigata vastavalt mõõtudega esitatud

Joonis 3

Pliitplaadi paigaldamine köögiplaadis

- Kui on tegemist köögiplaadi paksusega kuni 38 mm siis pliidiplaadi kinnitamiseks tuleb kasutada 4 klemmi "A" tüüpi. Kinnitamise viis on näidatud joonistel 3b ja 3c. Köögiplaadi paksuse 28 mm peale klemme "A" tuleb lisaks veel kasutada 4' puitklotsi, mõõtudega 15x15x50 mm. Kinnitamise viis on näidatud joonistel 3d ja 3e.
- Ülekontrollida, kas tihendusriba täpselt on sobitatud pliidiplaadi alla.
- Kergelt kinnitada klemmid pliidiplaadi alla.
- Puhastada köögiplaadi ning sisestada pliidiplaadi montaažiavasse ja sisse suruda köögiplati.
- Paigutada kinnitus klemmid sirge nurga all pliidiplaadi ääre suhtes ja kinni kruvida kuni takistuse ilmumiseni.

- 1 - köögiplaat
- 2 - kruvi
- 3 - kinnitus klemm
- 4 - pliidiplaat
- 5 - tihendusriba

Joonis 3b

Pliitplaadi paigaldamine köögiplaadis

- 1 - köögiplaat
- 2 - kruvi
- 3 - kinnitus klemm
- 4 - pliidiplaat
- 5 - tihendusriba
- 6 - puitklots

Joonis 3d

PAIGALDAMINE

Valmistage ette joonisel 3f toodud möötmetele vastav avा.

Lülitage ahi välja lülitatud vooluvõrku.

Lükake ahi eelnevalt mööblisse ettevalmistatud avasse osaliselt sisse ning ühendage ahi pliidiplaadi juhtimispanteeliga (joonis 3g).

ilmtingimata tuleb ühendada pliidi maandus null kaabel (kollakas-roheline) koos ahu maandus klemmidega (märgistatud,

kui  mis asub ühendus pesa kõrval

Lükake ahi täies ulatuses mööblisse tehtud avasse ning kinnitage nelja kruviga joonisel 3h märgistatud kohtades.

Joonis 3f,3g,3h

Tähelepanu!

Paigaldamise ajal peab elektroolema välja lülitatud.

Ühendamine elektrivõrku

Tähelepanu!

Pliidi võib elektrivõrku ühendada ainult vastavate oskuste ja volitustega elektrik.

Pliidi müütmine või juhtmestiku ümbertegemine on keelatud.

Teave eksperdile

Pliit on töödetud 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 nimivoolumile. Pliidi otseühenduse puhul tuleb selle ahe-lasse ühendada avariilülit, mille avatud kontaktide vahе on vähemalt 3 mm. Enne pliidi ühendamist elektrivõrku tuleb tutvuda andmesildil oleva teabe-ga ja ühendusskeemiga.

Joonis 3i

Märkus!

Arvestage klemmplaadi ühenduste tegemisel vaja-dust ühendada tähisega  märgitud Kontakti külge kaitseahel.

Pliidi toiteahelas peab olema lülit, mille abil on võimalik pliiti avariolukorras välja lülitada.

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 garantiki-jale). Pliidi ebaõige ühendamine on ohtlik!

Joonis 4b

*Mõned mudelid

KASUTAMINE

Enne ahju esimest sisselülitamist

- eemaldage pakendi elemendid, puhastage ahju sisemus tehase hooldusvahenditest,
- võtke pakendist ahju tarvikud ja peske neid soojas vees nõudepesuvahendiga,
- lülitage sisse ventilatsioon või avage aken,
- suruge kergelt nupule, keerates seda paremale, asendisse või (vaata punkti: Programmeerija kasutamine ja ahju töö juhtimine),
- kuumutage ahju (temperatuuril 250°C, umbes 30 min.), eemaldage mustus ja peske seejärel hoolikalt puhtaks.

Tähtis!

Ahju sisemust võib pesta ainult sooja vee ja vähesel hulga nõudepesuvahendiga.

Kuumutusalade juhtimine Keedunõude valik

Õigesti valitud keedunõu põhja läbimõõt vastab kasutatava kuumutusala läbimõõdule. Pannide jaoks on ette nähtud oma kuumutusala mõõtmega 170 x 265 mm. Arge kasutage kumerat 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 soojsõlekannet.

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

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

Loomuliku konvektsiooniga ahi (standardmudel)

Ahjal 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.



Pealkuumutus

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.

Ahju sisselülitamisel süttivad kaks märgutuld kollane ja punane. Kollase märgutule süttimine teavitab ahju sisselülitamisest. Punase märgutule kustumine teavitab kasutajat, et ahjas on saavutatud soovitud temperatuur. Kui retsept soovitab asetada toidu eelkuumutatud ahju, tuleb seda teha mitte enne punase märgutule esimest kustumist. Toiduvalmistamise käigus punane märgutuli süttib ja kustub perioodiliselt (ahju temperatuuri hoidmine). Kollane märgutuli võib pöleda ka ahju sisevalgustuse asendis.

KASUTAMINE

Sundkonvektsiooniga praeahi

Ahju sooijendatakse ülemise ja alumise küttekehaga ning grillküttekehaga. Ahju juhtimine toimub juhtrupu keeramisega vajaliku funktsiooni kohale

joonis. 6l

ning temperatuuri reguleerimisnupu keeramisega vajaliku temperatuuri kohale.

joonis. 6k

Ahju väljalülitamiseks keeratakse mõlemadnupud asendisse „●” / „○”.

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 pruuunistub. Kasutatakse ka suuremate portsonite grillimiseks.



Grill

Funktsiooninupp on grillvarda tähise juures.



Altkuumutus

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



Pealt- ja altkuumutus

Selles nuppude asendis toimub ahju kuumenemine standardsel viisil.



Konvektsioon, pealt- ja altkuumutus

Selles asendis toimib funktsioon „pirukas”. Standardne kuumutus + ventilaator.

Punase märgutule kustumine teavitab kasutajat, et ahjus on saavutatud soovitud temperatuur. Kui retsept soovitab asetada toidu eel-kuumutatud ahju, tuleb seda teha mitte enne punase märgutule esimest kustumist. Toiduvalmistamise käigus punane-märgutuli süttib ja kustub perioodiliselt (ahju temperatuuri hoidmine)*.

Ahju sisselülitamisel süttivad kaks märgutuld kollane ja punane. Kollase märgutule süttimine teavitab ahju sisselülitamisest. Punase märgutule kustumine teavitab kasutajat, et ahjus on saavutatud soovitud temperatuur. Kui retsept soovitab asetada toidu eel-kuumutatud ahju, tuleb seda teha mitte enne punase märgutule esimest kustumist. Toiduvalmistamise käigus punane-märgutuli süttib ja kustub perioodiliselt (ahju temperatuuri hoidmine). Kollane märgutuli võib pöleda ka ahju sisevalgustuse asendis*.

*Mõned mudelid

KASUTAMINE

Sundkonvektsiooniga praeahi (konvektsioon ja röngasküttekeha)

Ahjal on lisaks ülemisele ja alumisele küttekehale veel röngasküttekeha. Ahju juhtimine toimub juhtrupu keeramisega vajaliku konvektsiooni 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 ahjuukusega.



Turbo-grill (Grill ja ülemine küttekeha)

Funktsiooni „turbo grill“ puhul on lisaks grillküttekehale sisse lülitatud ka ülemine küttekeha. Selle tulemusena saavutatakse ahju ülatsoonis kõrgem temperatuur, mille tulemusena toit pruunistub. Kasutatakse ka suuremate portsonite grillimiseks.



Grill

Funktsiooninupp on grillvarda tähise juures.



Altkuumutus

Selles asendis töötab ainult alumine küttekeha. Kasutatakse toote põhja kütsetamiseks.



Pealt- ja altkuumutus

Sellises nuppuide asendis toimub ahju kuumenemine standardsel viisil.



Konvektsioon

Funktsiooninupu keeramisega sellesesse asendisse töötavad röngasküttekehad (asub ahju tagaseinas) ja ventilaator, mis asub röngasküttekehade keskel. Selline kuumutusmeetod lubab ühtlaselt kuumutada ahjus asetsevaid tooteid.

Sellisel meetodil on järgmised eelised:

- Ahju kiirem ülessoojenemine ja eelosojendamise vajaduse puudumine
- Võimalus kütsetada kahel tasandil korraga
- Lihatoodeitest 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.

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 nuppu kaitseekraan ja sulgege ahjuuks.

Funktsiooni puhul „grill“ ja „turbogrill“ seadke temperatuur tasemele 250 °C, funktsiooni „konvektsioon ja grill“ puhul aga tasemele 190 °C.

Tähelepanu!

Pruunistamist viige läbi avatud ahjuuksega, paigaldanud juhtnuppuidele eelnevalt kaitseekraani. Sületud üksega grillimine on lubatud vaid asendis „konvektsioon ja grill“. Ahju kasutamisel kuumenevad selle osad tugevasti. Soovitame lapsed ahjust eemalale hoida.

Grillvarda kasutamine*

Grillvarras on ette nähtud toidu pöörämiseks grillimisel. Põhiliselt grillitakse nii linde, šašlökki, 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 grillvara raam ahju 3. tasandile (altpoolt).
- Torgake grillvara ots mootori haaratsisse. Pöörake tähelepanu sellele, et haaratsi metallosas olev vagu toetuks raamile.
- Keerake käepidet
- Kinnitage juhtpaneeli nuppu kaitseekraan ja sulgege ahjuuks.

joonis. 6y

TOIDUVALMISTAMINE PLIIDIL - PRAKТИLISED NÖUANDED

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 tavaisel kuumustametodil (pealt- ja altkuumutus) jäääb tainas altpoolt küpsemata.
- Röngasküttekehha kasutamisel pole ahju eelsoojendamine vajalik. Muude režiimide juures on vaja ahi enne toiduvalmistamist ette soojenda da.
- Enne küpsetise väljavõtmist ahjust kontrollige seda tükiga (tikk peab jäätma puhtaks ja kui vaks).
- Soovitame jäätta 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 andmed 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 gaasipliidil.
- Liha küpsetamiseks soovitame kasutada kuumuskindlaid sangadega varust tud nöusid.
- Liha grillimisel restil või vardas asetage esimesele täsandile ahjupann rasva kogumisest, kuhu valage veidi vett.
- Liha küpsetamise käigus tuleb vähemalt kord pöörata sellel teine külg; kastke küpsemisprosessi ajal järjekindlalt liha sealtd eraldunud mahalaga või tulise soolveega; külma veega kastmist ei soovitata.

Loomuliku konvektsiooniga ahi (standardmudel)

Toodete küpsetamise liigid	Toodete küpsetamise liigid	Temperatuur °C	Tasemed	Aeg [min]
	<input type="checkbox"/>	160 - 200	2 - 3	30 - 50
	<input type="checkbox"/>	220 - 240	3	10 - 15
	<input type="checkbox"/>	210 - 220	2	45 - 60
	<input type="checkbox"/>	230-250	4	14 - 18
	<input type="checkbox"/>	225 - 250	2	120 - 150
	<input type="checkbox"/>	160 - 230	2	90 - 120
	<input type="checkbox"/>	160 - 180	2	45 - 60
	<input type="checkbox"/>	190 - 210	2	40 - 50

Tähtis!

Määratud andmed tabelis on suhtelised ja võib neid korrigeerida sõltuvalt oma enda kogemustest ja kulinaarsetest oskustest.

TOIDUVALMISTAMINE PLIIDIL - PRAKТИLISED NÖUANDED

Sundkonvektsiooniga praeahi

Toodete küpseta-mise liigid	Toodete küpseta-mise liigid	Temperatuur °C	Tasemed E 4)	Aeg [min]
	<input type="checkbox"/>	160 - 200	2 - 3	30 - 50
	<input checked="" type="checkbox"/>	150	3	25 - 35
	<input type="checkbox"/>	160 - 180	2 - 3	20 - 40*
	<input checked="" type="checkbox"/>	150	3	65 - 70
	<input type="checkbox"/>	220 - 240	3	10 - 15
	<input type="checkbox"/>	210 - 220	2	45 - 60
	<input checked="" type="checkbox"/>	190	2 - 3	60 - 70
	<input checked="" type="checkbox"/>	230-250	4	14 - 18
	<input type="checkbox"/>	225 - 250	2	120 - 150
	<input type="checkbox"/>	160 - 230	2	90 - 120
	<input checked="" type="checkbox"/>	190	2 - 3	50 - 60
	<input type="checkbox"/>	160 - 180	2	45 - 60
	<input type="checkbox"/>	190 - 210	2	40 - 50
	<input checked="" type="checkbox"/>	170 - 190	3	40 - 50

Tähtis!

Määratud andmed tabelis on suhtelised ja võib neid korrigeerida sõltuvalt oma enda kogemustest ja kulinaarsetest oskustest.

TOIDUVALMISTAMINE PLIIDIL - PRAKТИLISED NÖUANDED

Loomuliku konvektsiooniga ahi (standardmudel)

Toodete küpseta-mise liigid	Toodete küpseta-mise liigid 	Temperatuur °C	Tasemed 	Aeg [min]
		160 - 200	2 - 3	30 - 50
		160 - 180	2 - 3	20 - 40*
		140 - 160	2 - 3	10 - 40*
		200 - 230	1 - 3	10 - 20
		210 - 220	2	45 - 60
		160 - 180	2 - 3	45 - 60
		190	2 - 3	60 - 70
		230-250	4	14 - 18
		225 - 250	2	120 - 150
		160 - 180	2	120 - 160
		160 - 230	2	90 - 120
		160 - 190	2	90 - 120
		190	2 - 3	50 - 60
		160 - 180	2	45 - 60
		175 - 190	2	60 - 70
		190 - 210	2	40 - 50
		170 - 190	3	40 - 50

Tähtis!

Määratud andmed tabelis on suhtelised ja võib neid korigeerida sõltuvalt oma enda kogemustest ja kulinaarsetest oskustest.

Puhustuse 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 neende eemaldamine on raske isegi spetsiaalse puhastusvahendi abil.
- **Tugevalt kinnikuivanud mustus tuleb eemaldada terava kaabitsa abil.** Pärast seda pühkige pinda niiske lapiga.

joonis. 7

Plekki eemaldamine

- **Heledaid helkivaaid plekke (tekkinud alumiumnõudest)** võib eemaldada spetsiaalse vahendi abil külma plaadi puhul. Lubjasetteplekkide (näit. vee aurustumise tagajärvel) saab körvaldada äädi 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 mustuste körvaldamist lülitage kuumutusala välja ning puhastage vastav ala lõpuni pärast jahtumist spetsiaalse vahendi abil.

Eriotsstarbelised 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 sisese 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 küttekehha määräta asendisse
 - üles soojendada ahju kambrit umbes 30 minuti ulatutes,
 - peale mainitud protsessi lõpetamist avada ahju uks, kambri sisepinnad üle tömmata šammiga või puhastus lapiga ning järgnevalt läbipesta sooja veega koos kerje pesuvahendiga.Tähelepanu! Pärast aurupesu võib niiskus kondenseeruda ahju sisenosades tilkade kujul.
- Kuivatage ahiju sisemus pärast auru-pesu ise-äranis 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:
 - pingi 230
 - võimsus 25 W -sokkel E14.

Ahu valgustus joonis. 9

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

Tähtedega **D*** märgistatud pliitiidel on kergelt eemaldatavad traadid siinid pliidit tarvikutele. Siinidest väljavõtmiseks tuleb tömmata ees olevast riivist, seejärel lükata siin kõrvale ja võtta välja tagumisest riivist.

joonis. 10

Tähtedega **Dp*** märgistatud pliitiidel on roostevabad siinid, mis on kinnitatud traatsiinidele. Siinidest tuleb väja võtta ja pesta koos traatsiinidega. Enne plaatide panemist siinidele tuleb need välja lükata (kui ahi on kuum, tuleb siinid välja lükata, tömmates väljalükatavate siinide eesmisel osas paiknevaid puhvreid plaadi tagumise äärega) ja seejärel tagasi sisse lükata koos plaadiga.

joonis. 10a

Tähelepanu!

Ärge peske teleskoopsiine nõudepesumasinas.

HOOLDUS JA PEEMINE

Ukse ärvõtmine

Paremaks ligipääsuks ahjukambrile selle puastamisel võib ukse eest ära võtta. Avage uks ning tõstke üles hinge fiksaator. Sulgege veidi uks, töstes seda ülespoole ning lükake ettepoole. Ukse tagasisetamisel korrale neid tegevusi vastupidises järekorras. Jälgige seejuures uksehinge osade õiget paiknemist. Pärast uksé paigaldamist ärge unustage fiksaatorit alla laskmast. Vastasel juhul võivad ukse sulgemisel hinged viga saada.

joonis 11 - Tõstke üles fiksaator

Siseklaasi eemaldamine*

1. Ristpeakravikeerajaga keerata lahti külgmistes riividest asetsevad kruvid (joon 11A).
2. Riivid lükata välja lamepea-kruvikeerajaga ja tömmata välja ukse ülemine pool (joon 11A, 11B).
3. Sisemine kruvi tömmata kinnitusest välja (ukse alumises osas). (joon 11C).
4. estat klaas sooja vee ja väheste pesemisvahendiga puhtaks.

Klaasi tagasimonteerimiseks tegutsetda vastupidised jarjestuses. Klaasi sile osa peab asetsema üleval.

joonis. 11C - Siseklaasi eemaldamine

*Mõned mudelid

Ukse ärvõtmine

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

joonis 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 tömmata kinnitusest välja (ukse alumises osas). Joon 12D,12D1.
4. Pesta klaas sooja vee ja väheste pesemisvahendiga puhtaks.
Klaasi tagasimonteerimiseks tegutsetda vastupidised jarjestuses. 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 törkeid, mis on loetletud alljärgnevas tabelis.
- Vaadake seda tabelit enne hoolduskeskuse poole pöördumist.

TÖRGE	PÖHJUS	TEGEVUS
1. Elektriline osa ei tööta	Puudub elektroonika	Kontrollige kaitset, vahetage läbipõlenud kaitse
2. Ei toimi ahjuvalgustus	Lamp on läbi põlenud	Keerake lamp kinni või vajaduse korral vahetage vt osa „Pliidi puhastus ja hooldus“

TEHNILISED ANDMED

Nimipinge
Nimivõimsus
Pliidi mõõtmel

230/400V~50 Hz
suurim 9,1 kW
59,5/ 57,5 / 59,5 cm

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

