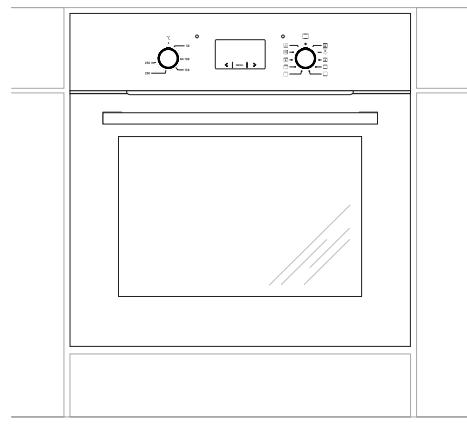


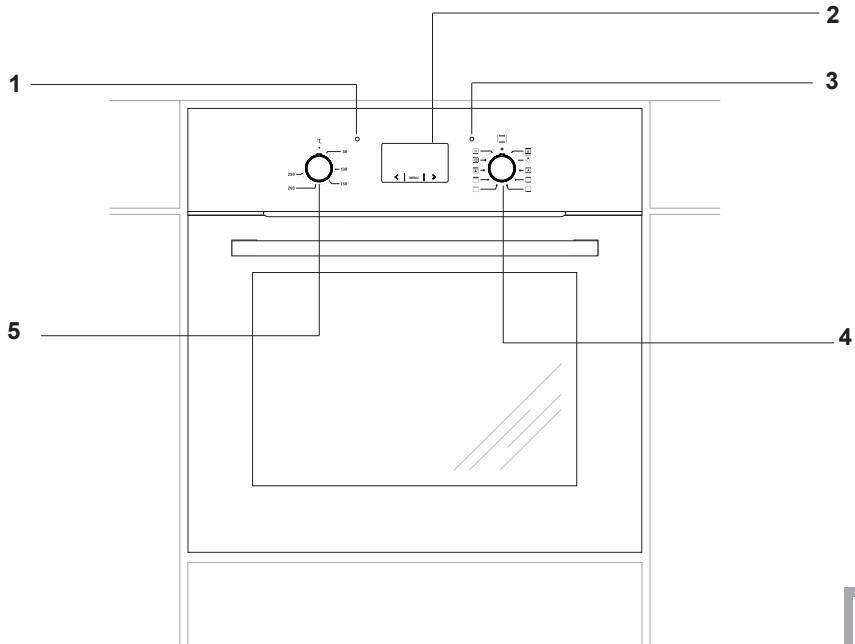


BOEI6*
BOES6*

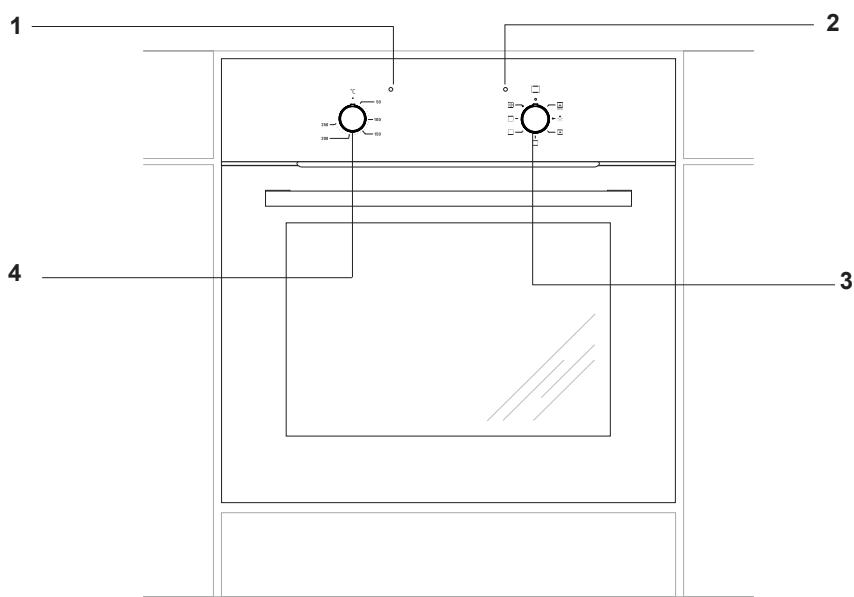


ИНСТРУКЦИИ ЗА УПОТРЕБА / ФУРНА ЗА ВГРАЖДАНЕ
UPUTSTVO ZA UPOTREBU ŠPORETA / RERNA ZA UGRADNJU
NAUDOJIMO INSTRUKCIJA / MONTUOJAMOJI ORKAITĖ
KASUTUSJUHEND / INTEGREERITAV AHI

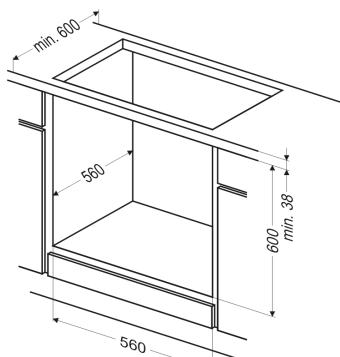
BG
SR
LT
ET



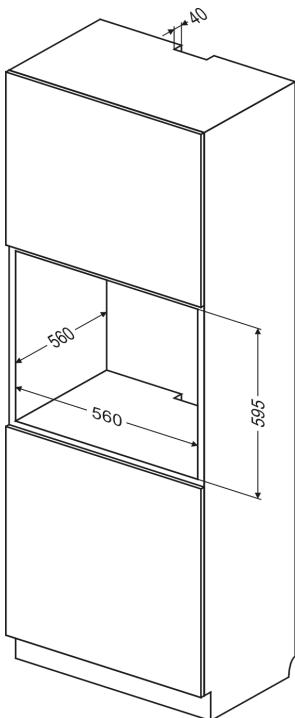
1a



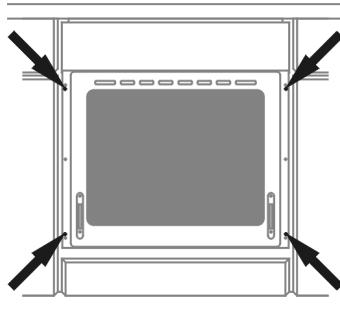
1b



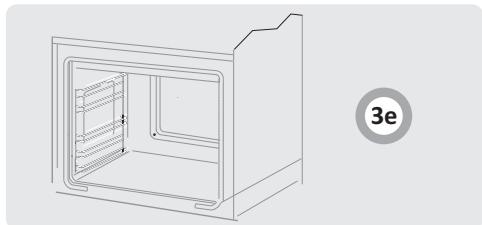
2a



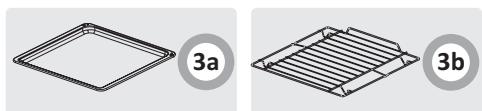
2b



2c



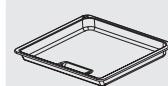
3e



3a



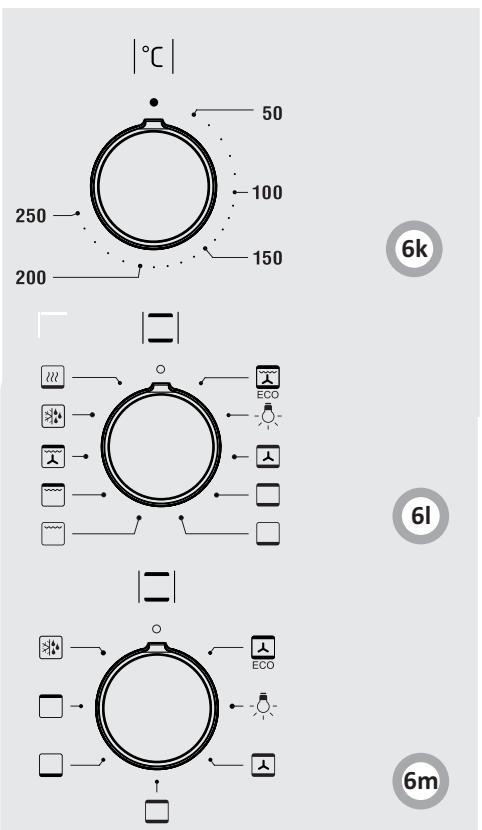
3b



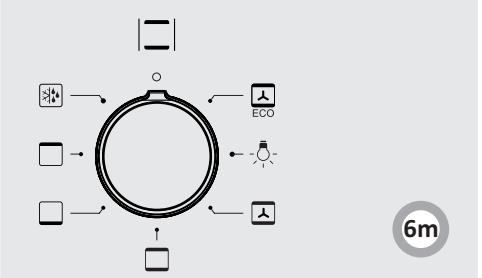
3c



3d

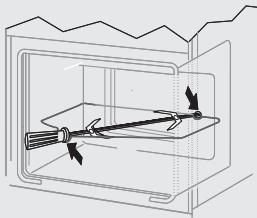


6k

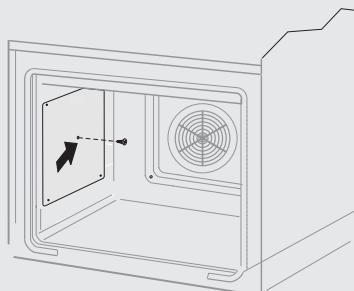


6l

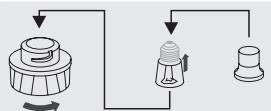
6m



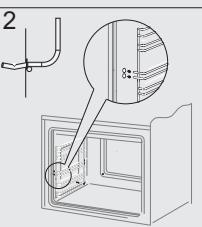
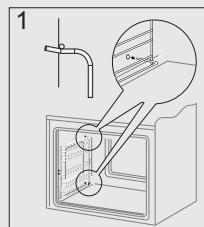
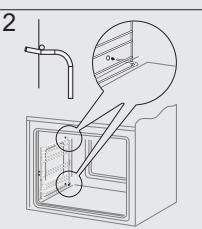
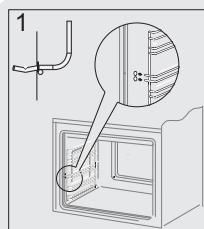
6y



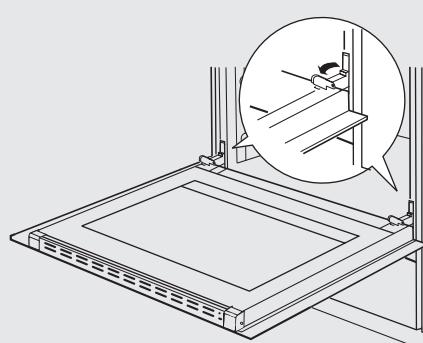
10b



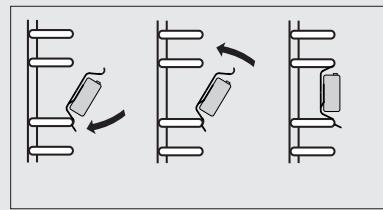
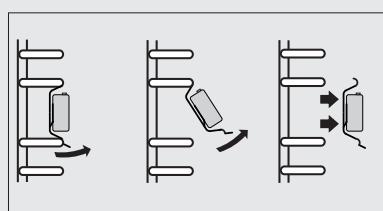
9



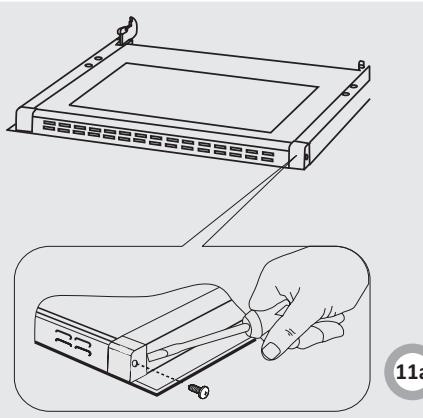
10



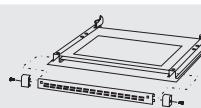
11



10a



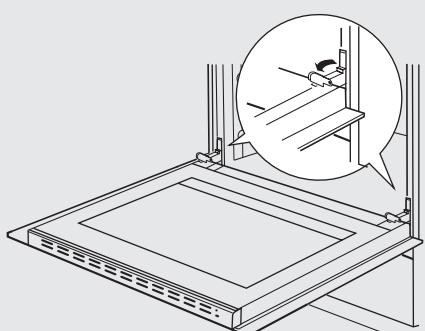
11a



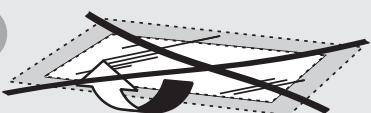
11b



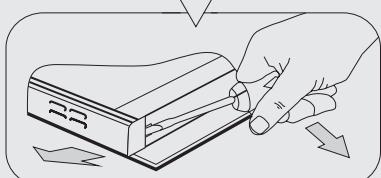
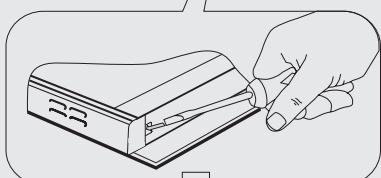
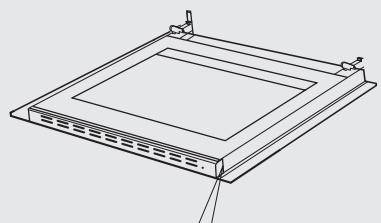
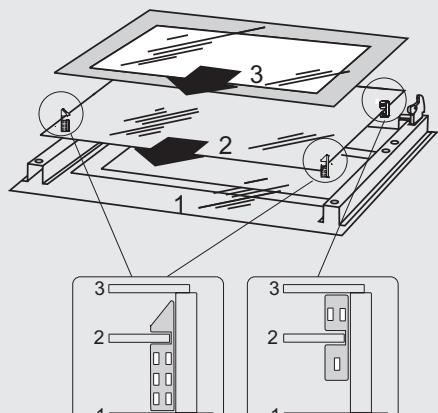
11c



12a



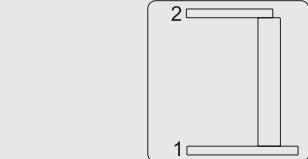
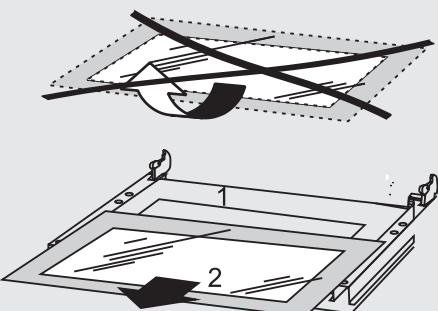
12d



12b



12c



12d1

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 злопотуки.

Внимание!

Не използвайте продуктът преди да прочетете наръчникът 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	6
КАК ЕКОНОМИТЬ ЭНЕРГИЮ	6
ИНСТРУКЦИИ ЗА СИГУРНОСТ	7
ОПИСАНИЕ НА АПАРАТА	8
ИНСТАЛИРАНЕ	9
ПРИГОТВЯНЕ ВЪВ ФУРНАТА – ПРАКТИЧНИ СЪВЕТИ	14
ПОЧИСТВАНЕ И ПОДДРЪЖКА	20
КАКВО ТРЯБВА ДА НАПРАВИТЕ ПРИ СПЕШЕН СЛУЧАЙ	21
ТЕХНИЧЕСКИ ДАННИ	22

КАК ЭКОНОМИТЬ ЭНЕРГИЮ

 С разумно използване на енергия не само спестявате пари, но защитавате и околната среда. Как можете да направите това:
• Не отваряйте съдовете прекалено често.

Отваряйте вратата на печката само когато е необходимо.

• Спрете фурната навреме и използвайте остатъчната топлина.

Когато приготвяте хранителните продукти по-вече време, спрете зоните за приготвяне с 5 до 10 минути преди приключването на процеса за приготвяне на хранителните продукти. По този начин ще се спестява до 20% енергия.

Използвайте фурната когато пригответе големи количества хранителни продукти.

Месото до един килограм може да се приготви по-економично в един съд на обикновена кухненска фурна.

• Използвайте останалата топлина на фурната.

Ако времето за приготвяне е повече от 40 минути, спрете фурната с 10 минути преди приключването.

Важно!

Когато използвате хронометър, настройвате по-кратко време за приготвяне, в зависимост от пригответените хранителни продукти.

• Уверете се, че вратата на фурната е затворена.

Топлината минава през остатъците от хранителните продукти, останали на уплътнението на вратата. Веднага почиствайте евентуалните остатъци от хранителните продукти.

• Не инсталрайте фурната в непосредствена близост на хладилника/фризера.

Потребленето на енергия се повишава, без това да е необходимо.



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 децата!



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 използвания апарат, допринасяте за защитаването на околната среда.

Информации относно центровете за рециклиране можете да получите от местните власти.

Внимание. Устройството и неговите достъпни части се нагряват по време на употреба. Има възможност да се докоснат нагревателните елементи, затова трябва да се обърне специално внимание. Деца под 8-годишна възраст трябва да стоят настрана от уреда, освен ако те са под постоянно наблюдение.

Това оборудване може да се използва от деца на възраст над 8 години и лица с намалена физически, сетивни или умствени способности или лица с липса на опит, ако се извършва това под надзора или в съответствие с инструкциите за използване на оборудването предадени от лице, отговорно за тяхната безопасност. Обърнете внимание децата да не си играят с този уред. Почистването и поддръжката на уреда не трябва да се правят от деца без надзор.

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.

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 уреда без надзор тогава когато пържите храни. Олиото и мазнините могат да се запалат поради пренагряване, или ако се разлеят в огъня.

Не слагайте по-тежки съдове от 15 кг. върху отворената врата на фурната

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, извладете щепсела от контакта и се обърнете към упълномощен сервизен техник за да отстрани повредата.

Уредът е проектиран изключително като съоръжение за готвене. Всяко друго негово използване (например за огряване на помещението) не е допустимо и може да бъде опасно.

ОПИСАНИЕ НА АПАРАТА

- | | | | |
|----|---|----|-----------------------------------|
| 1a | Принадлежности към печката – комплект: | | |
| 1 | Светлинен сигнализатор за регулиране на температурата | 3a | Тава за хлебни изделия* |
| 2 | Електронно устройство за програмиране* | 3b | Тава за печене* |
| 3 | Сигналната лампа | 3c | Скара за грил (решетка за сушене) |
| 4 | Бутон за избиране на функцията на фурната | 3d | Шиш и Вилица на грила* |
| 5 | Бутон за контрол на температурата | | |
-
- | | |
|----|---|
| 1b | |
| 1 | Светлинен сигнализатор за регулиране на температурата |
| 2 | Сигналната лампа |
| 3 | Бутон за избиране на функцията на фурната |
| 4 | Бутон за контрол на температурата |

* по избор

Инсталиране на фурната

- В кухнята не трябва да има влага и мястото трябва да бъде добре проветreno. При инсталацирането на фурната трябва да се обезпечи лесния достъп до контролните елементи.
- Тази фурна за вграждане от типа Y, което иззначава, ченейната задна част и една от нейните страни могат да се разположат до високи мебели или до стена. Покритието или фурнирът на работната дъска трябва да се нанася с термоустойчиво лепило (100°C). По този начин ще се предотврати изривяването на повърхността или отлепването на покритието.
Фиг. 2A,B,C.
- Абсорбаторът трябва да се инсталира в зависимост от инструкциите на производителя.
- Създадете пространство за вграждането на фурната, като спазвате размерите, предложени в диаграмата.
- Кабелът за електрозахранване трябва да се изключи от контакта, а фурната да се свърже с източника за електрозахранване.
- Поставете фурната в създаденото за нея място, използвайки четирите винта за фиксиране.

Електрически връзки

- Фурната бе изработена за да функционира на monoфазен алтернативен ток (230V 1N ~ 50 Hz) и е оборудван с кабел за свързване от 3 x 1,5 mm² с дължина от 1,5 mm и е предвиден с защитен щекер.
- Контактът за електрозахранване трябва да бъде защитена. След инсталацирането на печката, потребителят трябва да има лесен достъп до контакта.
- Преди свързването на фурната с контакта, проверете дали:
 - Предпазителят и електрическото съединение понасят напрежението.
 - Източникът за електрозахранване е предвиден с ефикасна система за заземяване, спазваща актуалните стандарти в областта на електrozахранването.
 - Щекерът се намира на достъпно място.

Важно!

При положение, че кабелът за електрозахранване е повреден, той трябва да се смени само в оторизиран сервизен център или от квалифицирано лице за избягване на злополуките.

ИЗПОЛЗВАНЕ

При първоначално ползване

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

Важно!

За фурни предвидени с електронен програматор, "0.00" ще започне да свети мигащо, над източниказа за захранване.

Програматора трябва да бъде настроен в зависимост от необходимото време. (Виж електронен програматор). В случай, че времето не е програмирано, използването на фурната е невъзможно*.

Важно!

Електронният програматор Ts притежава сензори, които се управляват с докосване с пръст на обозначените повърхности. Всяка смяна на настройките на сензора се потвърждава със звуков сигнал. Повърхността на сензорите трябва да се поддържа чиста.

Важно!

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

* по избор

ИЗПОЛЗВАНЕ

Фурна с принудителна циркулация на въздуха (долен нагревател + горен нагревател + 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 (вкллючване на нагревател, и.т.н.) фурната ще се включи след като бъде избрана температурата с помощта на бутона за регулиране на температурата.



Бързо нагряване

Вкллючен горен и долен нагревател, тостер, вентилатор. Използва се за предварително нагряване на фурната.



Размразяване

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



Вентилатор и вкллючена 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)

Вкллючването на функцията „усилен грил“ дава възможност за печене на грил с едновременно вкллючен 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 ястията, позволява също на печене на по-големи порции.



Вкллючена скара

„Повърхностната“ скара се използва при печене на малки порции месо: стекове, шницили, 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)



Вкллючен 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 плънка от плодове, „мокри“ сладкиши и други)



Вкллючени 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.



Вкллючен 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).



Самостоятелно осветление на фурната

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



Функция затопляне ECO

С използването на тази функция се включва оптимизиран начин на затопляне, който има за цел спестяване на енергия по време на приготвяне на ястията. При тази позиция на бутона осветлението на фурната е изключено

Вкллючването на фурната е отбелзано с два светлинни сигнала, жълти и червен. Жълтият сигнал означава, че фурната е вкллючена. 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). Жълтият сигнал може да се включи тогава когато бутона се намира в положение „вътрешно осветяване на фурна“.

ИЗПОЛЗВАНЕ

Фурна с принудителна циркулация на въздуха (долен нагревател + горен нагревател + 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.6т

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

Фиг.6к

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



Самостоятелно осветление на фурната

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



Функция затопляне ECO

С използването на тази функция се включва оптимизиран начин на затопляне, който има за цел спестяване на енергия по време на пригответяне на ястията. При тази позиция на бутона осветлението на фурната е изключено

Включването на фурната е отбелязано с два светлинни сигнала, жълти 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 вътрешността на фурната). Жълтия сигнал може да се включи тогава когато бутона се намира в положение “вътрешно осветяване на фурна”.



Размразяване

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



Включен горен нагревател

Тази позиция на бутона позволява на реализирането на нагряване на фурната само от горния нагревател. Използва се при приготвянето на ястието отгоре, допълнително приготвяне



Включен долен нагревател

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



Включени горен и долен нагревател

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



Включен вентилатор и долен и горен нагревател.

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

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 сушение; 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).

Функция загряване ECO

- С използване на функцията загряване ECO се включва оптимизираният начин за загряване, който има за цел спестяване на енергия по време на приготвяне на ястията,
- времето за печене не може да се съкрати чрез настройка на по-висока температура, не се препоръчва също така и първоначално затопляне на фурната преди печене,
- не бива да сменяте настройките на температурата по време на процеса на печене, както и да отваряте вратата по време на печене.

Препоръчвани параметри при използване на функция ECO

Вид на печено-то ястие	Функция на фурната	Температура °C	Ниво	Време [минути]
		180 - 200	2 - 3	50 - 70
		180 - 200	2	50 - 70
		190 - 210	2 - 3	45 - 60
		200 - 220	2	90 - 120
		200 - 220	2	90 - 160
		180 - 200	2	80 - 100

Функция загряване ECO

- с използване на функцията загряване ECO се включва оптимизираният начин за загряване, който има за цел спестяване на енергия по време на приготвяне на ястията,
- времето за печене не може да се съкрати чрез настройка на по-висока температура, не се препоръчва също така и първоначално затопляне на фурната преди печење,
- не бива да сменяте настройките на температурата по време на процеса на печене, както и да отваряте вратата по време на печене.

Препоръчвани параметри при използване на функция ECO

Вид на печено- то ястие	Функция на фурната	Температура °C	Ниво	Време [минути]
		180 - 200	2 - 3	50 - 70
		180 - 200	2	50 - 70
		190 - 210	2 - 3	45 - 60
		200 - 220	2	90 - 120
		200 - 220	2	90 - 160
		180 - 200	2	80 - 100

ПРИГОТВЯНЕ ВЪВ ФУРНАТА – ПРАКТИЧНИ СЪВЕТИ

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

Вид на печено-то ястие	Функция на фурната	Температура °C	Ниво E 4 E	Време [минути]
		160 - 200	2 - 3	30 - 50
		150	3	25 - 35
		160 - 170 ¹⁾	3	25 - 40 ²⁾
		155 - 170 ¹⁾	3	25 - 40 ²⁾
		220 - 240 ¹⁾	2	15 - 25
		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
		180 - 190	2	70 - 90
		160 - 180	2	45 - 60
		190 - 210	2	40 - 50
		170 - 190	3	40 - 50

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

¹⁾ Затоплете празната фурна

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

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

ПРИГОТВЯНЕ ВЪВ ФУРНАТА – ПРАКТИЧНИ СЪВЕТИ

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

Вид на печено-то ястие	Функция на фурната	Температура °C	Ниво	Време [минути]
		160 - 200	2 - 3	30 - 50
		150	3	25 - 35
		160 - 170 ¹⁾	3	25 - 40 ²⁾
		155 - 170 ¹⁾	3	25 - 40 ²⁾
		220 - 240 ¹⁾	2	15 - 25
		210 - 220	2	45 - 60
		225 - 250	2	120 - 150
		160 - 230	2	90 - 120
		160 - 180	2	45 - 60
		190 - 210	2	40 - 50

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

¹⁾ Затоплете празната фурна

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

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

ЯСТИЯ ЗА ТЕСТ. В съответствие със стандарт EN 60350-1.

Печене на сладкиши

Вид ястие	Аксесоари	Ниво	Функция за загряване	Температура (°C)	Време за печене ²⁾ (мин.)
Малки тестени печива	Тава за пе-чиво	3		160 - 170 ¹⁾	25 - 40 ²⁾
	Тава за пе-чиво	3		155 - 170 ¹⁾	25 - 40 ²⁾
	Тава за пе-чиво	3		155 - 170 ¹⁾	25 - 40 ²⁾
	Тава за пе-чиво Тава за пе-чене	2 + 4 2 - тава за печиво или за печене 4 - тава за печиво		155 - 170 ¹⁾	25 - 50 ²⁾
Крехко тесто (ленти)	Тава за пе-чиво	3		150 - 160 ¹⁾	30 - 40 ²⁾
	Тава за пе-чиво	3		150 - 170 ¹⁾	25 - 35 ²⁾
	Тава за пе-чиво	3		150 - 170 ¹⁾	25 - 35 ²⁾
	Тава за пе-чиво Тава за пе-чене	2 + 4 2 - тава за печиво или за печене 4 - тава за печиво		160 - 175 ¹⁾	25 - 35 ²⁾
Бишкотено тесто без мазнина	Скара + форма за пе-чиво с черно покритие Ø 26 cm	3		170 - 180 ¹⁾	30 - 45 ²⁾
Сладкиш с ябълки	Скара + две форми за пе-чиво с черно покритие Ø 20 cm	2 форми върху скарата, поставени по диагонал: дясно отзад, ляво отпред		180 - 200 ¹⁾	50 - 70 ²⁾

¹⁾ Затоплете празната фурна, не използвайте функция за бързо затопляне.

²⁾ Стойностите на времето са приложими, ако не е посочено друго за незатоплената камера. За затоплена фурна посочените времена трябва да се съкратят с около 5-10 минути.

ЯСТИЯ ЗА ТЕСТ. В съответствие със стандарт EN 60350-1.

Грилование

Вид ястие	Аксесоари	Ниво	Функция за загряване	Темпера-тура (°C)	Време (мин.)
Тостове от бял хляб	Скра	4		250 ¹⁾	1,5 - 2,5
	Скра	4		250 ²⁾	2 - 3
Говежди бургери	Скра + тава за печене (за събиране на капещата течност)	4 - скра 3 - тава за печене		250 ¹⁾	1 страна 10 - 15 2 страна 8 - 13

¹⁾ Затоплете празната фурна като я включите за 5 минути, но не използвайте функцията за бързо затопляне.

²⁾ Затоплете празната фурна като я включите за 8 минути, но не използвайте функцията за бързо затопляне.

Печене

Вид ястие	Аксесоари	Ниво	Функция за загряване	Темпера-тура (°C)	Време (мин.)
Цяло пиле	Скра + тава за печене (за събиране на капещата течност)	2 - скра 1 - тава за печене		180 - 190	70 - 90
	Скра + тава за печене (за събиране на капещата течност)	2 - скра 1 - тава за печене		180 - 190	80 - 100

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

ПОЧИСТВАНЕ И ПОДДРЪЖКА

Посредством подходящото почистване и поддържане на фурната значително ще допринесете за избягване на грешките в неговото функциониране.

Преди да почиствате фурната, тя трябва да бъде изключена, а бутоните в „●“ / „0“ позицията . Не почиствайте фурната, ако не е изцяло охладена.

- 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»**
- Наливате се 250 мл. вода (1 чаша) в един съд и го поставяте във фурната на първото долното 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, изтрирайте вътрешността с помощта на карпа или гъба и изплакнете с топла вода и течен почистващ препарат.

Внимание!

Влагата или остатъчната вода под фурната могат да произхождат от почистването с пара.

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

Лампа за фурна - Фиг. 9

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

Отстраняване на страничните опорни елементи за тавите*

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

Фиг. 10

Духовки, обозначенные буквами Dr*, оборудованы в нержавеющие телескопические (раздвиживые) 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

- Печките, означени с буква K* в наименованието, са оборудвани с вложки със специално самопочиствашо се емайлово покритие. Благодарение на това покритие замърсяванията от мазнини или остатъците от храни могат да бъдат самоотстранени при условие, че не са изсущени или загорели (остатъците от храни и мазнини трябва да се отстраният по най-бързия начин, докато не са се изсущили или загорели, като по този начин ще се предотврати дългото самопочистване на фурната). С цел самопочистване на фурната трябва да я включите за 1 час при зададена температура 250°C. Ако остатъците от храни са по-малки, можете на намалите времето за самопочистване.

Важно!

Тъй като процесът на самопочистване е свързан с консумирането на енергия, преди всяко почистване трябва да проверите степента на замърсяване. След констатиране на намаляване на самопочистващите качества на вложките, можете да ги смените с нови. Вложките са достъпни в сервизните пунктове или в магазините. Ако изберете традиционните методи за почистване, не бива да забравяте, че самопочистващото емайлово покритие е податливо на тряене и за почистването не бива да използвате разяддащи почистващи препарати или твърди кърпи.

Фиг. 10b

* 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.

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 остраният, като прегледате инструкциите посочени в долната таблица.
Преди да се обърнете към сервизен център, проверете следните точки от таблицата.

* 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

ПРОБЛЕМ	ПРИЧИНА	ДЕЙСТВИЕ
1. Уреда не работи.	Не се захранва	Проверете защитното табло, ако има изгорял бушон, сменете го.
2. Върху дисплея е забразено "0:00/12.00"*	Уреда е изключен от източника на захранване или е прекъснато временно електрическото захранване.	Виж какъв тип е ел. захранването (виж използване на програматор)
3. Осветлението във фурната не работи	Лампата е изгоряла или не е затегната добре.	Затегнете лампата или я сменете (Виж "Почистване и поддръжка")

* по избор

ТЕХНИЧЕСКИ ДАННИ

Волтаж	230V ~ 50Hz
Мощност	Максимално 3,5 kW
Размерина печката (IxLxA)	59,5/59,5/57,5 см

Основни информации:

Продуктът изпълнява изискванията на стандарти EN 60335-1, EN 60335-2-6 действащи в Европейския Съюз.

Данните върху етикетите на електрическите фурни са посочени в съответствие с изискванията на стандарт EN 60350-1 /IEC 60350-1. Тези стойности се определят при стандартно натоварване с действащи функции: долнен нагревател (конвенционален режим) и подпомагане на затоплянето с вентилатор (ако такива функции са достъпни).

Кластът на енергийна ефективност е определен в зависимост от достъпните функции в продукта съгласно следния приоритет:

Принудителна циркулация на въздуха ECO (нагревател на готвене с вентилатор + вентилатор)	
Принудителна циркулация на въздуха ECO (долен нагревател + горен нагревател + грил + вентилатор)	
Принудителна циркулация на въздуха ECO (долен нагревател + горен нагревател + вентилатор)	
Конвенционален режим ECO (долен нагревател + горен нагревател)	

По време на определяне на разхода на електрическа енергия трябва да се демонтират телескопичните водачи (ако са включени към уреда).

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, moćićete da izbegnete bilo kakve probleme pri korišćenju uređaja.

Važno je da uputstvo za upotrebu čuvate na sigurnom mestu, tako da ga možete konsultovati bilo u koje vreme.

Neophodno je da pažljivo sledite instrukcije iz uputstva u cilju sprečavanja mogućih nezgoda.

СОДЕРЖАНИЕ

ПОШТОВАНИ КОРИСНИЧЕ	23
КАКО ДА УШТЕДИТЕ ЕНЕРГИЈУ	23
БЕЗБЕДНОСНЕ ИНСТРУКЦИЈЕ	24
ОПИС УРЕДАЈА	25
ИНСТАЛАЦИЈА	26
РАД	27
РЕЋЕЊЕ У РЕРН-ПРАКТИЧНИ САВЕТИ	31
ЧИСЋЕЊЕ И ОДРŽАВАЊЕ	37
ТЕХНИЧКИ ПОДАЦИ	39

KAKO DA UŠTEDITE ЕНЕРГИЈУ



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

- Ne otklapajte šerpu previše često (ako nadgledate jelo nikada neće pokipeti!).**

Ne otvarajte bespotrebno i često vrata rerne.

- Isključujte rernu u pravom trenutku i iskoristite preostalu topotu.**

Kada kuhanje traje duže vreme, isključite grejne zone 5-10 minuta pre kraja procesa i time ćete uštedjeti i do 20% el.energije.

- Rernu upotrebljavajte samo za pripremanje većih količina hrane.**

Meso do 1 kg se može mnogo ekonomičnije pripremati u tiganiju na ploči šporeta.

- Iskoristite preostalu topotu iz rerne.**

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

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

- Uverite se da su vrata rerne 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 za pakovanje (polietilenske vrće, 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 uređaju, uputstvo za upotrebu ili ambalažu je stavljén odgovarajući simbol.

Uredaj je sačinjen od materijala koji se mogu reciklirati i imaju obeležje koje se na to odnosi. Recikliranjem materijala ili drugih delova dotrajalog uređaja, dajete značajan dopinos zaštiti životne sredine.

Informišite se u lokalnoj nadležnoj službi o odgovarajućim centrima za odlaganje dotrajalih uređaja.

Pažnja. Uređaj i njegovi dostupni delovi se greju tokom upotrebe. Posebnu pažnju obratiti na mogućnost dodira 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.

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

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

Pažnja. Ne koristiti hrapava sredstva za čišćenje ili 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 uređaja zabranjena je upotreba opreme za čišćenje parom.

- Vodite računa da delovi kućnih aparata, uključujući i napojni kabl ne dodiruju zagrejanu reru 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 stavljajte šerpe teže od 15 kg na vrata rerne.
- Ne koristite grubu sredstva za čišćenje ili oštре metalne predmete da biste očistili vrata, jer se može izgrediti površina i tako doći do lomljenja stakla.
- Ne upotrebljavajte šporet ako ima neki tehnički kvar. Svaki kvar mora biti otklonjen od strane kvalifikovanog i ovlašćenog lica.
- U slučaju bilo kakve nezgode prouzrokovane tehničkim kvarom, isključite uređaj sa napajanja strujom i prijavite kvar servisu kako bi bio otklonjen.
- Uređaj je projektiran isključivo kao uređaj za kuhanje. Svaka druga primena (napr. za grejanje prostorija) je suprotna njegovoj nameni i može stvarati opasnost.

OPIS UREĐAJA

1a

- 1 signalna lampica za temperaturu
- 2 elektronski programator*
- 3 signalna lampica – indikator rada šporeta
- 4 dugmeta za odabir funkcija terne
- 5 komandno dugme za podešavanje temperature

1b

- 1 signalna lampica za temperaturu
- 2 signalna lampica – indikator rada šporeta
- 3 dugmeta za odabir funkcija terne
- 4 komandno dugme za podešavanje temperature

Принадлежности към печката – комплект:

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

INSTALACIJA

Instaliranje štednjaka

- U kuhinji ne mora biti vlažnost i mora biti dobro zraćena. Tada kada instalirate peć, elementi za kontrolu moraju biti lako dostupni.
- Ovaj inkorporirani peć Y, što to znači da njegov dio na trag i jedan dio od lateralnih strana mogu biti postavljene blizu visokoga dela nameštaja ili blizu zida. Pokrivač ili upotrebljavani furnir mora biti apliciran sa termo-izdržljivom lepkom (100°C). To će preduprediti deformiranje površine ili odvajanje pokrivača.
- Hauba mora biti instalirana s obzirom na uputa proizvođača.
- Napravite mesto za inkorporiranje peća, poštujući dimenzije ponuđene u dijagrami.
- Steker kabla za napajanje mora biti izveden iz priključnica a pa peć mora biti konektiran na izvoru za napajanje sa električnom energijom.
- Uvodite peć u mestu napravljen upotrebljavajući sve četiri vika da ga fiksirate.

Crt. 2A,B,C.

Električni spoji

- Peć je bio kreiran da dela na alternativnoj mono-fazičnoj struji (230 V 1N ~ 50 Hz) i je opremljen sa kablom za spajanje od 3 x 1,5 mm² sa duljinom od 1,5 mm i je predviđen sa štekerom za zaštitu.
- Priključnica za napajanje mora biti predviđena sa osiguračem. Nakon što ste instalirali peć, potrebno je osiguravati jednostavan pristup na priključnici.
- Pre konektiranja peća na priključnici proverite ako:
 - Osigurač i električni krug podržava teret.
 - Izvor za napajanje je predviđen sa jako efikasnom sistemom za postavljanje u zemlju koji poštuje tekuće standarde za napajanje.
 - Steker je dostupan.

Važno!

U slučaju što je kabel za napajanje pokvaren, to mora biti zamjenjivan samo u autorizovanom centru za servis ili od kvalifikovane osobe za izbegavanje opasnosti.

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, ocistite fabričke zaštitne debove iz unutrašnosti rerne,
- Pribor iz rerne izvadite i operite topлом vodom i sa malо tečнog 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!

Kod rerni koje imaju elektronski programator, na displeju će početi da treperi «0.00» čim izvršite priključivanje na strujno napajanje.

Na programatoru podesite tekuće vreme. (Pogledajte Elektronski programator). **Ukoliko niste podesili tekuće vreme, rerna neće raditi***.

Važna napomena!

Elektronski programator Ts je opremljen senzorima kojima se upravlja dodirom prsta označenih površina.

Svako preusmerenje senzora odnosno svaka komanda koju dobija senzor potvrđuje se akustičkim signalom. Površine senzora moraju da se održavaju čiste.

Važno!

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

*opcionalan

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

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

Pis.6l

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

Pis.6k

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

Pažnja!

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



Brzo zagrejavanje

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



Odmrzavanje

Uključen je samo ventilator, bez upotrebe bilo kojeg grejača.



Uključeni su ventilator i kombinovani roštilj

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



Pojačani gril (Supergill)

Uključivanje funkcije „pojačanog grila“ omogućava prženje pri istovremeno uključenom gornjem grejaču. Ova funkcija omogućava dobijanje povišene temperaturе 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 zapećemo kolače odozgo (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 način. Savršeno je za pečenje kolača, mesa, riba, hleba, pice (neophodno je početno zagrejavanje rerne i upotreba tamnih pliehova), 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.



Nezavisna rasveta rerne

Pomoću podešavanje dugmeta u tom položaju aktiviramo rasvetu komore rerne.



Funkcija Grejanja ECO

Kod upotrebe ove funkcije pokreće se optimalni sistem grejanja čiji je cilj štednja energije tokom pripremanja jela. U ovom položaju regulatora rasveta rerne je isključena.

Uključivanje rerne se signalizira pomoću dve signalne lampice, upalice 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».

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

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

Pis.6m

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

Pis.6k

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



Nezavisna rasveta rerne

Pomoću podešavanje dugmeta u tom položaju aktiviramo rasvetu komore rerne.



Funkcija Grejanja ECO

Kod upotrebe ove funkcije pokreće se optimalni sistem grejanja čiji je cilj štednja energije tokom pripremanja jela. U ovom položaju regulatora rasveta rerne je isključena.

Pažnja!

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

Uključivanje rerne se signalizira pomoću dve signalne lampice, upalice 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».



Odmrzavanje

Uključen je samo ventilator, bez upotrebe bilo kojeg grejača.



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.



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 zagrejanja rerne na konvencionalni način. Savršeno je za pečenje kolača, mesa, riba, hleba, pice (neophodno je početno zagrejanje rerne i upotreba tamnih piehova), 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.

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 ražanj.

Da biste pripremili jelo treba da:

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

Crt.6y

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 prvo bitno zagrevanje unutrašnjosti rerne, dok je kod drugih načina grejanja potrebno zagrejati rernu pre nego što u nju stavite kolač;
- Pre nego što kolač izvadite iz rerne, uz pomoć drenog 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);

Funkcija Grejanja ECO

- Kod upotrebe funkcije grejanja ECO pokreće se optimalizovani način grejanja koji štedi energiju tokom pripremanja hrane,
- vreme pečenja ne možemo da skratimo podešavanjem nižih temperatura, nije prepovedano ni predgrejavanje rerne pre pečenja,
- ne menjati parametre temperature tokom pečenja i ne otvarati vrata tokom pečenja.

Preporučeni parametri kod upotrebe funkcije ECO

Način pripremanja hrane	Funkcija rerne	Temperatura °C	Nivo	Vreme (min.)
		180 - 200	2 - 3	50 - 70
		180 - 200	2	50 - 70
		190 - 210	2 - 3	45 - 60
		200 - 220	2	90 - 120
		200 - 220	2	90 - 160
		180 - 200	2	80 - 100

Funkcija Grejanja ECO

- Kod upotrebe funkcije grejanja ECO pokreće se optimalizovani način grejanja koji štedi energiju tokom pripremanja hrane,
- vreme pečenja ne možemo da skratimo podešavanjem nižih temperatura, nije preporučeno ni predgrejavanje rerne pre pečenja,
- ne menjati parametre temperature tokom pečenja i ne otvarati vrata tokom pečenja.

Preporučeni parametri kod upotrebe funkcije ECO

Način pripremanja hrane	Funkcija rerne	Temperatura °C	Nivo	Vreme (min.)
		180 - 200	2 - 3	50 - 70
		180 - 200	2	50 - 70
		190 - 210	2 - 3	45 - 60
		200 - 220	2	90 - 120
		200 - 220	2	90 - 160
		180 - 200	2	80 - 100

PEČENJE U RERNI-PRAKTIČNI SAVETI

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

Način pripremanja hrane	Funkcija peći	Temperatura °C	Nivo	Vreme (min.)
	<input type="checkbox"/>	160 - 200	2 - 3	30 - 50
	<input type="checkbox"/>	150	3	25 - 35
	<input type="checkbox"/>	160 - 170 ¹⁾	3	25 - 40 ²⁾
	<input type="checkbox"/>	155 - 170 ¹⁾	3	25 - 40 ²⁾
	<input type="checkbox"/>	220 - 240 ¹⁾	2	15 - 25
	<input type="checkbox"/>	210 - 220	2	45 - 60
	<input checked="" 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 checked="" type="checkbox"/>	180 - 190	2	70 - 90
	<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

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

¹⁾ Zagrejati praznu rernu

²⁾ Navedena vremena se tiču jela u malim kalupima

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

PEČENJE U RERNI-PRAKTIČNI SAVETI

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

Način pripremanja hrane	Funkcija peći	Temperatura °C	Nivo	Vreme (min.)
	<input type="checkbox"/>	160 - 200	2 - 3	30 - 50
	<input checked="" type="checkbox"/>	150	3	25 - 35
	<input type="checkbox"/>	160 - 170 ¹⁾	3	25 - 40 ²⁾
	<input checked="" type="checkbox"/>	155 - 170 ¹⁾	3	25 - 40 ²⁾
	<input type="checkbox"/>	220 - 240 ¹⁾	2	15 - 25
	<input type="checkbox"/>	210 - 220	2	45 - 60
	<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

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

¹⁾ Zagrijati praznu rernu

²⁾ Navedena vremena se tiču jela u malim kalupima

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

TEST JELA. U skladu sa normom EN 60350-1.

Pečenje kolača

Vrsta jela	Dodatna oprema	Nivo	Funkcije grejanja	Temperatura (°C)	Vreme pečenja ²⁾ (min.)
Mali kolači	Pleh za pecivo	3		160 - 170 ¹⁾	25 - 40 ²⁾
	Pleh za pecivo	3		155 - 170 ¹⁾	25 - 40 ²⁾
	Pleh za pecivo	3		155 - 170 ¹⁾	25 - 40 ²⁾
	Pleh za pecivo Pleh za pečenje	2 + 4 2 - pleh za pecivo ili pečenje 4 - pleh za pecivo		155 - 170 ¹⁾	25 - 50 ²⁾
Prhki kolač (slojevi)	Pleh za pecivo	3		150 - 160 ¹⁾	30 - 40 ²⁾
	Pleh za pecivo	3		150 - 170 ¹⁾	25 - 35 ²⁾
	Pleh za pecivo	3		150 - 170 ¹⁾	25 - 35 ²⁾
	Pleh za pecivo Pleh za pečenje	2 + 4 2 - pleh za pecivo ili pečenje 4 - pleh za pecivo		160 - 175 ¹⁾	25 - 35 ²⁾
Nemasni biskvit	Rešetka + crni kalup za kolače Ø 26 cm	3		170 - 180 ¹⁾	30 - 45 ²⁾
Pita od jabuka	Rešetka + 2 crna kalupa za kolače Ø 20 cm	2 kalupi su na rešetku postavljeni dijagonalno; desni odozada, levi spreda		180 - 200 ¹⁾	50 - 70 ²⁾

¹⁾ Zagrejati praznu rernu, ne koristiti funkciju brzog zagrevanja.

²⁾ Vremena se odnose na komoru peći koja nije prethodno zagrejana (ako nije napisano drugačije). Kod zagrejane rerne navedena vremena skratiti za oko 5-10 minuta.

TEST JELA. U skladu sa normom EN 60350-1.

Gril

Vrsta jela	Dodatna oprema	Nivo	Funkcije grejanja	Temperatura (°C)	Vreme (min.)
Tost od belog peciva	Rešetka	4		250 ¹⁾	1,5 - 2,5
	Rešetka	4		250 ²⁾	2 - 3
Govedi burger	Rešetka + pleh za pečenje (za sakupljanje otopljene masti)	4 - rešetka 3 - pleh za pečenje		250 ¹⁾	1 stranica 10 - 15 2 stranica 8 - 13

¹⁾Praznu rernu prethodno zagrejavati 5 minuta, ne koristiti funkciju brzog zagrejavanja.

²⁾Praznu rernu prethodno zagrejavati 8 minuta, ne koristiti funkciju brzog zagrejavanja.

Pečenje

Vrsta jela	Dodatna oprema	Nivo	Funkcije grejanja	Temperatura (°C)	Vreme (min.)
Celo pile	Rešetka + pleh za pečenje (za sakupljanje otopljene masti)	2 - rešetka 1 - pleh za pečenje		180 - 190	70 - 90
	Rešetka + pleh za pečenje (za sakupljanje otopljene masti)	2 - rešetka 1 - pleh za pečenje		180 - 190	80 - 100

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

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.

Rerna

- Rernu bi trebalo čistiti nakon svake upotrebe. Kada čistite rernu, njenо 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 pomoću parе:
 - siđajte 250 ml vode (1 čašu) u posudu koju stavlјate u rernu na prvi nivo odozdo,
 - zatvörte vrata rerne,
 - podesite regulator temperature na 50°C a dugme za odabir funkcija na poziciju donji grejač,
 - zagrevajte unutrašnjost rerne oko 30 minuta,
 - otvorite vrata rerne, prebrisite unutrašnjost krpom ili sunđerom i operite koristeći toplu vodu i tečnim sapun.
- Pažnja!
Moguće je da se usled čišćenja pomoću pare ispod šporeta pojavi vlaga ili voda.
- Posle čišćenja prebrisite unutrašnjost rerne da se osuši.

Pažnja!

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

Zamena sijalice u rerni

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

- Postavite komandna dugmad na poziciju „●“ / „0“ i isključite uređaj sa napajanja strujom.
- Poklopac sijalice odvijte i operite, pa ga prebrisite da se osuši.
- Odvijte sijalicu iz ležista, zamenite je novom – otpornom na visoke temperature (300°C) koja ima sledeće karakteristike:
 - volatza 230 V
 - snaga 25 W
 - tip navoja E14.

Sijalica u rerni - Crt 9

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

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

Crt 10.

Vrste peća označene sa slovima **Dp*** u broju modela su predviđene sa deljivim teleskopskim šinama od čelika koji ne rđa*. Šine morate izvaditi i oprati zajedno sa lateralnim usmeravanjima. Pre postaviti tase na teleskopskim šinama, te morate izvesti (u slučaju što je peć topao, šine morate izvaditi obeseciti rub natrag tase u frontalnoj strani teleskopskih šina), potom uvodite ih zajedno sa tasama etelané i uzlov.

Crt 10a

- Kuhinje označene slovom **K*** u tipu su opremljene umecima pokrivenim specijalnim samočišćecim emajlom. Emajl uzrokuje da nečistoće od masnoće ili ostataka hrane mogu da budu samostalno uklonjene pod uslovom da nisu isušene ili zapećene (ostatke jela i masnoće što brže ukloniti dok se ne isuše ili zapeku, jer izbegavamo dugo samočišćenje peći). Samočišćenje se odvija kad uključimo peć na 1 sat i podesimo temp. 250°C. Ako su ostaci jela mali, proces može da bude kraći.

Važno!

Zbog toga što se proces samočišćenja veže sa potrošnjom energije, pre svakog čišćenja proveriti stepen zaprijanosti. Kad ustvrdimo da su samočišćeci osobine umetaka smanjene, možemo da ih zamenimo. Umetke možemo da kupimo u servisnim tačkama ili trgovinama. U slučaju izbora tradicionalne metode čišćenja pamtiši o tome da je samočišćeci emajl osjetljiv na ribanje i za čišćenje ne koristiti abrazivna sredstva ni tvrde krpe.

Crt 10b

*opcionalan

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 montirati 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

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 napajanjem strujom
- Pozovite servis
- Neke manje greške se mogu otkloniti pomoću instrukcija navedenih u tabeli ispod. Pre pozivanja korisničkog centra ili servisa, proverite sledeće stavke koje su prikazane u tabeli.

*opcionalan

PEČENJE U RERNI-PRAKTIČNI SAVETI

Problem	Uzrok	Uradite ovako
1. Uređaj neće da radi.	Prekid strujnog napajanja	Proverite vašu kutiju sa osiguračima; ako je neki osigurač pregoreo namenite ga novim.
2. Displesj programatora trepće „0.00/12.00”*	Uređaj je isključen sa strujnog napajanja ili je bio privremeni prekid napajanja.	Podeiste tekuće vreme (pogledajte „Upotreba programatora”).
3. Svetlo u rerni ne radi.	Sijalica nije dobro zašrafljena ili je neispravna	Zategnite je ili je zamenite (pogledajte „Čišćenje i održavanje”).

*opcionalan

TEHNIČKI PODACI

Napon i frekvencija :	230V~50 Гц
Snaga: maks.	3,5 кВт
Dimenzije šporeta š/v/d	59,5 / 57,5 / 59,5 cm

Osnovne informacije:

Proizvod ispunjava norme EN 60335-1; EN 60335-2-6 koje obavezuju u Evropskoj Uniji.

Informacije na energetskim etiketama električnih peći su usklađene sa normom EN 60350-1/IEC 60350-1. Vrednosti su određene u odnosu na standardno opterećenje sa aktivnim funkcijama: gornji i donji grejač (konvencionalni režim) i grejanje potpomognuto ventilatorom (ako su takve funkcije dostupne).

Klasa energetske efikasnosti je određena u odnosu na funkcije koje su dostupne u proizvodu prema niže navedenom prioritetu:

Prisilno kruženje vazduha ECO (grejač kružnog grejanja + ventilator)	
Prisilno kruženje vazduha ECO (donji grejač + gornji + gril + ventilator)	
Prisilno kruženje vazduha ECO (donji grejač + gornji + ventilator)	
Konvencionalni režim ECO (donji grejač + gornji)	

Tokom određivanja potrošnje energije demontirati teleskopske vodilice (ako su isporučene sa uređajem).

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 išsengtis jos nurodymu išvengsite netinkamo naudojimosi. Išsaugokite instrukciją ir laikykite ją taip, kad visada būtų po ranka. Norėdami išvengti nelaimingu atsitikimų, tiksliai laikykites naudojimo instrukcijos nurodymu.

Dėmesio!

Viryklys naudokités tiktais perskaite šią naudojimo instrukciją.

Viryklys skirta tiktais namų ūkiui.

Gamintojas pasilielia teisę atlikti pakeitimų, neturinčius įtakos prietaiso veikimui.

TURINYS

GERBIAMAS PIRKĘJAU,	40
KAIP TAUPYTI ELEKTROS ENERGIJĄ	40
SAUGOS NURODYMAI	40
GAMINIO APRASYMAS	42
IRENGIMAS	43
APTARNAVIMAS	44
KEPIMAS ORKAITĖJE – PRAKTIŠKI PATARIMAI	48
VIRYKLES VALYMAS IR PRIEZIŪRA	54
VEIKSMAI AVARIJOS METU	55
TECHNINIAI DUOMENYS	56

KAIP TAUPYTI ELEKTROS ENERGIJĄ



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

- Jei nereikia, neatidarykite dažnai orkaitės durelių.
- Naudokités orkaitė ruošdami tiktais didesnius valgių kiekius.

Sveriant iki 1 kg mėsą taupiau ruošiamą puode, ant degiklio.

- **Išnaudokite orkaitės liekamają šilumą.**
Jei paruošimo laikas yra ilgesnis, kaip 40 minučių, rekomenduojama išjungti orkaitę 10 minučių pries kepimo pabaigą.

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

- **Skrudinkite pasirinkę oro apytakos funkciją ir uždarę orkaitės dureles.**
Siluma prarandama esant nešvarumams ant durelių tarpiklių. Geriausia nedelsiant juos šalinti.
- **Sandariai uždarykite orkaitės dureles.**
Siluma prarandama esant nešvarumams ant durelių tarpiklių. Geriausia nedelsiant juos šalinti.
- **Nestatykite virykles prie pat šaldytuvų/šaldiklių.**
Elektros energijos suvartojimas be reikalo padidėja.



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



Baigus naudotis prietaisu negalima jo, pasalinti kartu su komunaliniems atliekomis, iš būtina pristatyti į elektrinių ir elektroninių prietaisų rinkimo ir perdirbimo imone. Apie tai informuoja simbolis pateiktas ant gaminio, ant pakuotės ar naudojimo instrukcijoje.



Plastmasine medžiaga, panaudota šiam produktui pagaminti, galima dar kartą panaudoti, atsižvelgiant į ženklus, kuriais žymimą. Pakartotinai naudodamiesi medžiagą ar kitam tikslui pritaikydamiesi sunaudotus prietaisus, prisdėsite prie aplinkos apsaugos.

Informaciją apie tinkamą sunaudotu prietaisu 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 nulatos 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.

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 aštarių metalinių daiktų durelių stiklui valyti, kadangi gali subraižyti paviršių, dėl ko stiklas gali sutrūkinėti.

Dėmesio. Kad išvengtumėte elektros smūgio, prieš pakelis-dami lemputę įsitikinkite, kad prietaisas yra išjungtas.

Viryklei valyti negalima naudoti garinės valymo įrangos.

- Naudojantis prietaisu jis įkaista. Rekomenduojama elgtis atsargiai – neliesti įkaitusių orkaitės vidaus elementų.
- Naudodamies virykle ypatingą dėmesį atkreipkite į arti viryklės esančius vaikus. Tiesioginis kontaktas su veikiančia virykle kelia nusidegimo pavojų.
- Atkreipkite dėmesį, kad smulkūs, namų ūkio mechaniniai prietaisai ir jų laida tiesiogiai neliestu įkaitusios orkaitės ar kaitlentės. Sių prietaisų izoliavimo medžiaga nėra atspari aukštų temperatūrų poveikiui.
- Ant atidarytų orkaitės durelių nestatykite indų, kurių svoris yra didesnis kaip 15 kg.
- Durelių stiklo valymui nenaudokite braižančių valymo priemonių nei aštarių metalinių daiktų. Jie gali nubraižyti paviršių ir būti stiklo skilimo priežastis.
- Draudžiama naudotis virykle, esant jos techninėms gedimams. Visi gedimai šalinami tiktais įgalioto kvalifikuoto asmens.
- Bet kokio techninio gedimo atveju, būtina atjungti viryklės elektros maitinimą ir iškvieсти įgaliotą specialistą.
- Būtinai laikykite šios instrukcijos taisykių ir nurodymų. Asmenims, neperskaičiusiems instrukcijos, neleiskite naudotis virykle.
- Viryklės valymui draudžiama naudoti garų valymo įrangą.
- Prietaisas suprojektuotas naudoti tik virimui. Bėt koks kitaš jo naudojimas (pvz., pa talpoms šildyti) neatitinka jo paskirties ir gali kelti pavojų.

GAMINIO APRAŠYMAS

1a		Оснащение плиты - перечень:
1	Termoregulatoriaus kontrolinė lemputė	3a Padéklas kondit. gaminiams kepti*
2	Programavimo įtaisai*	3b Grotelės griliui
3	Viryklės darbo kontrolinė lemputė	3c Kepimo padéklas*
4	Orkaitės darbo režimo pasirinkimo rankenėlė	3d Išsma stienis un dakša*
5	Temperatūros reguliatoriaus rankenėlė	
1b		
1	Termoregulatoriaus kontrolinė lemputė	
2	Viryklės darbo kontrolinė lemputė	
3	Orkaitės darbo režimo pasirinkimo rankenėlė	
4	Temperatūros reguliatoriaus rankenėlė	

IRENGIMAS

Orkaitės montavimas

- Virtuvė turėtų būti sausa ir gerai vėdinama, su tinkamai veikiančia, techninės taisykles atitinkančia ventiliacija. Viryklė pastatoma taip, kad visi jos valdymo elementai būtų laisvai pasiekiami.
- Viryklė yra Y klasės prietaisas ir gali būti iš viehos pusės įstatoma į aukštą baldą ar paštaudoma prie sienos. Įmontavimui skirti baldai turi būti padengti 100°C temperatūrai atsparia apmušimo medžiaga, kuriai klijuoti panaudoti tai paciai temperatūrai atsparūs klijai. Priešingu atveju, paviršius gali deformuotis, o apmušimas atsiplikuoti.
- Norėdami įmontuoti orkaite:
Pagal pav. pateiktus matmenis balduose padarykite kiaurymę. Jeigu spintelė turi galinę sienelę, tai joje reikiad padaryti kiaurymę , skirtą elektros laidams atvesti.
Įstatykite orkaite į padarytą kiaurymę ir pritvirtinkite varžtais, kad nejudėtų.

Pav. 2A,B,C.

Dėmesio! Orkaite montuokite atjungę elektros energijos tiekimą.

Viryklės prijungimas prie elektros tinklo

- Viryklė gamykloje pritaikyta prie maitinimo vienfaze, kintamaja srove (230 V 1N~50Hz). Joje įrengtas maždaug 1,5 m ilgio prijungimo laidas 3 x 1,5 mm² su kištuku su įžeminimu.
- Elektros tinklo prijungimo lizdas turi būti su apsauginiu (įžeminimo) kontaktu. Jis negali būti įrengtas virš viryklės. Svarbu, kad pāstačius viryklę, elektros lizdas būtų laisvai pasiekiamas naudotojo.
- Prieš prijungus viryklę prie elektros tinklo patirkinkite, ar:
 - saugiklis bei elektros tinklas išlaikys viryklės apkrovą,
 - elektros tinkle yra įrengta įžeminimo sistema atitinkanti galiojančius standartus ir taisykles
 - kištukas yra lengvai pasiekiamas.

Dėmesio! Jei neatjungiamas maitinimo laidas yra pažeistas, norint išvengti pavojaus jis turi būti pakeistas gamintojo, specialištinės taisyklos arba kvalifikuotu asmens.

*Kai kuriuose modeliuose

Prieš pirmą kartą įjungiant orkaitę

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

Dėmesio!

Įjungus į tinklą virykle su elektroniniu reguliavimo įtaisu Ts, displejue bus vaizduojama „0,00“. Nustatykite aktualų reguliavimo įtaiso laiką. (Žr. reguliavimo įtaiso aptarnavimo instrukcija).

Nenustačius aktualaus laiko, orkaitė neveikia*.

Svarbu!

Elektroniniame programavimo įtaise Ts įrengti jutikliai valdomi pirštu paliečiant pažymėtus paviršius.

Kiekvienas jutiklio palietimas signalizuojamas garsiniu signalu.

Atkreipkite dėmesį, kad jutiklių paviršiai būtų švarūs.

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

*Kai kuriuose modeliuose

APTARNAVIMAS

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

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 rankenėle, kurj pasukama ties reikiama temperatūros vertę.

Pieš.6k

Orkaitė išjungiamą, abidvi rankenėles pastačius ties „●“ / „0“.

Dėmesio !

Pasirinkus bet kuria orkaitės funkciją kaitinimas (kaitinimo elementas ir pan.) įjungiamas tiktais nustatius temperatūrą.



Ijungtas apatinis kaitinimo elementas

Pastačius rankenėle ties šia padėtimi, orkaitė kaitinama tiktais iš apačios. Naudokitės norėdami pakępti pyragus iš apačios.



Ijungti apatinis ir viršutinis kaitinimo elementai

Pastačius rankenėlę ties šia padėtimi, orkaitė kaitinama įprastu būdu.



Ijungti: ventiliatorius, apatinis ir viršutinis kaitinimo elementai

Pastačius rankenėlę ties šia padėtimi, orkaitėje įjungiamas pyrago kepimo funkcija. Įprasta orkaitė su ventiliatoriumi.



Neprilausomas orkaitės apšvietimas

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



Greitas pakaitinimas

Įjungtas apatinis ir viršutinis šildytuvas, kepintuvas ir ventiliatorius. Naudojama orkaitėi pradžioje įkaitinti.



Kaitinimo funkcija ECO

Įjungus šią funkciją paleidžiamas optimizuotas kaitinimo būdas, kurio tikslas yra taupoti energiją gaminant patiekalus. Šioje rankenėlės padėtyje orkaitės apšvietimas yra išjungtas.



Atšildymas

Įjungtas tik ventiliatorius, nenaudojami jokie šildytuvai.



Kaitinimo funkcija ECO

Orkaitės įjungimas signalizuojamas užsidegus dvieims kontrolinėms lemputėms: geltonai ir raudonai. Sviečianti geltonos spalvos kontrolinė lemputė signalizuoja orkaitės darbą. Užgesus raudonai kontrolinei lemputei signalizuojama, kad orkaitė pasiekė nustatytą temperatūrą. Jei pagal receptą rekomenduojama dėti valgį į įkaitintą orkaitę, šis veiksmas atliekamas ne anksčiau, kaip pirmakart užgesus raudonai kontrolinei lemputei. Kepimo metu raudona lemputė kas kažkiek laiko įsijunginės ir išsijunginės (temperatūros palaikymas orkaitės kameros viduje). Geltona kontrolinė lemputis gali taip pat įsijungti esant „Orkaitės kameros apšvietimo“ padėčiai.



Ijungtas ventiliatorius ir sustiprintas grilis

Pastačius rankenėlę ties šia padėtimi, sustiprinto grilio funkcija įjungiamas su ventiliatoriaus funkcija. Naudojantis šiuo režimu spartinamas skrudinimo procesas ir gerinamas valgio skonių. Skrudinimas atliekamas esant uždarioms orkaitės durelėms.



Ijungtas grilio kaitinimo elementas

Įjungus „sustiprinto grilio“ funkciją, skrudinama esant tuo pačiu įjungtam viršutiniam kaitinimo elementui. Si funkcija užtikrina aukščesnę temperatūrą orkaitės viršutinėje darbinėje erdvėje. Valgis stipriau paskrudinamas; skrudinamos didesnės porcijos.



Sustiprintas grilis (Grilis ir viršutinis kaitinimo elementas)

Įjungus „sustiprinto grilio“ funkciją, skrudinama esant tuo pačiu įjungtam viršutiniam kaitinimo elementui. Si funkcija užtikrina aukščesnę temperatūrą orkaitės viršutinėje darbinėje erdvėje. Valgis stipriau paskrudinamas; skrudinamos didesnės porcijos.



Ijungtas grilio kaitinimo elementas

Pastačius rankenėlę ties šia padėtimi, valgiai skrudinami ant grotelių.



APTARNAVIMAS

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

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

Pieš.6m

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

Pieš.6k

Orkaitė
išjungiamą, abidvi rankenėles pastačius ties
„●“ / „0“.

Dėmesio !

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



Atšildymas

Ijungtas tik ventiliatorius, nenaudojami jokie šildytuvai.



Ijungtas viršutinis kaitinimo elementas

Pastačius rankenėlę ties šia padėtimi, orkaitė kaitinama tiktais iš viršaus. Naudokitės norėdami pakepti pyragus iš viršaus.



Ijungtas apatinis kaitinimo elementas

Pastačius rankenėlę ties šia padėtimi, orkaitė kaitinama tiktais iš apačios. Naudokitės norėdami pakepti pyragus iš apačios.



Ijungti apatinis ir viršutinis kaitinimo elementai

Pastačius rankenėlę ties šia padėtimi, orkaitė kaitinama įprastu būdu.



Ijungti: ventiliatorius, apatinis ir viršutinis kaitinimo elementai

Pastačius rankenėlę ties šia padėtimi, orkaitėje išjungiamas pyrago kepimo funkcija. Įprasta orkaitė su ventiliatoriumi.



Nepriklausomas orkaitės apšvietimas

Pastačius rankenėlę ties šia padėtimi apšieciama orkaitės kamera. Nau dojama pvz. valant orkaitės kamerą.



Kaitinimo funkcija ECO

Ijungus šią funkciją paleidžiamas optimizuotas kaitinimo būdas, kurio tikslas yra tauputi energiją gaminant patiekalus. Šioje rankenėlės padėtyje orkaitės apšvietimas yra išjungtas.

Orkaitės išjungimas signalizuojamas užsidegus dvieims kontrolinėms lemputėms: geltonai ir raudonai. Sviečianti geltonos spalvos kontrolinė lemputė signalizuoja orkaitės darba. Užgesus raudonai kontrolinei lemputei signalizuojama, kad orkaitė pasiekė nustatytą temperatūrą. Jei pagal receptą rekomenduojama dėti valgį į įkaitintą orkaitę, šis veiksmas atliekamas ne anksčiau, kaip pirmakart užgesus raudonai kontrolinei lemputeli. Kepimo metu raudona lemputė kas kažkiek laiko išsijunginės ir išsijunginės (temperatūros palaikymas orkaitės kameros viduje). Geltona kontrolinė lempute galiai 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 pakeisti 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

- kepinius 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, jūdėjimas 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 iđedant valgį į orkaitę, pirmiausia iš būtina iškaitinti,
- prieš išimdamas valgį iš orkaitės, jurdamai ji mediniu krapštuku patirkinkite kepimo kokybę (pyragui tinkamai iškepus, krapštukas turėtų 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 kepat, rekomenduojama bent kartą apsukti mėsą į kita pusę. Kepimo metu ant mėsos kartkarčiai pilkite kepimo metu atsiradusio padažo arba karšto, sūraus vandens. Ant mėsos nepilkite šalto vandens.
- 1 ir 1A lentelėse pateikiama kepimo parametrai yra orientaciniai, juos galima koreguoti, priklaušomai nuo savo patarimo ir pomėgių,
- atveju, kai virimo knygose pateikiama informacija žymiai skiriasi nuo virykles naudojimo instrukcijoje pateiktam verčių, laikykites instrukcijos nurodymų.

Kaitinimo funkcija ECO

- išjungus šilumos apykaitos funkciją ECO paleidžiamas optimizuotas kaitinimo būdas, kurio tikslas yra tauputi energiją gaminant patiekalus,
- kepimo trukmės negalima sutrumpinti nustant aukštesnę temperatūrą, taip pat nerekomenduojama kaitinti orkaitę prieš kepat,
- kepat nereikėtų keisti temperatūros parinkčių ir varstyti orkaitės durelių.

Funkcijai ECO rekomenduojami parametrai

Kepamo patieka-lo rūšis	Orkaitės funkcija	Temperatūra	Lygis	Trukmė [min.]
	 ECO	°C		
	 ECO	180 - 200	2 - 3	50 - 70
	 ECO	180 - 200	2	50 - 70
	 ECO	190 - 210	2 - 3	45 - 60
	 ECO	200 - 220	2	90 - 120
	 ECO	200 - 220	2	90 - 160
	 ECO	180 - 200	2	80 - 100

Kaitinimo funkcija ECO

- įjungus šilumos apykaitos funkciją ECO paleidžiamas optimizuotas kaitinimo būdas, kurio tikslas yra tauputi energiją gaminant patiekalus,
- kepmo trukmės negalima sutrumpinti nustatant aukštesnę temperatūrą, taip pat nerekomenduojama kaitinti orkaitę prieš kepant,
- kepant nereikėtų keisti temperatūros parinkčių ir varstyti orkaitės durelių.

Funkcijai ECO rekomenduojamų parametrai

Kepamo patiekalo rūšis	Orkaitės funkcija	Temperatūra °C	Lygis E F	Trukmė [min.]
		180 - 200	2 - 3	50 - 70
		180 - 200	2	50 - 70
		190 - 210	2 - 3	45 - 60
		200 - 220	2	90 - 120
		200 - 220	2	90 - 160
		180 - 200	2	80 - 100

KEPIMAS ORKAITĖJE – PRAKTIŠKI PATARIMAI

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

Kepinio patiekalo rūšis	Orkaitės funkcija	Temperatūra °C	Lygis E 4	Trukmė [min]
	<input type="checkbox"/>	160 - 200	2 - 3	30 - 50
	<input type="checkbox"/>	150	3	25 - 35
	<input type="checkbox"/>	160 - 170 ¹⁾	3	25 - 40 ²⁾
	<input type="checkbox"/>	155 - 170 ¹⁾	3	25 - 40 ²⁾
	<input type="checkbox"/>	220 - 240 ¹⁾	2	15 - 25
	<input type="checkbox"/>	210 - 220	2	45 - 60
	<input checked="" 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 checked="" type="checkbox"/>	180 - 190	2	70 - 90
	<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

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

¹⁾ Įjaitinti tuščią orkaitę

²⁾ Nurodytas laikas galioja kepant mažose formelėse

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

KEPIMAS ORKAITĖJE – PRAKTIŠKI PATARIMAI

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

Kepinio patiekalo rūšis	Orkaitės funkcija	Temperatūra °C	Lygis E 4	Trukmė [min]
	<input type="checkbox"/>	160 - 200	2 - 3	30 - 50
	<input type="checkbox"/>	150	3	25 - 35
	<input type="checkbox"/>	160 - 170 ¹⁾	3	25 - 40 ²⁾
	<input type="checkbox"/>	155 - 170 ¹⁾	3	25 - 40 ²⁾
	<input type="checkbox"/>	220 - 240 ¹⁾	2	15 - 25
	<input type="checkbox"/>	210 - 220	2	45 - 60
	<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

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

¹⁾ Įkaitinti tuščią orkaitę

²⁾ Nurodytas laikas galioja kepant mažose formelėse

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

BANDOMIEJI PATIEKALAI. Pagal EN 60350-1 standartą.

Pyragų kepimas

Patiukalo rūšis	Priedai	Pakopa	Kaitinimo funkcija	Temperatūra (°C)	Kepimo trukmė 2) (min.)
Maži pyragai	Kepinių skarda	3		160 - 170 ¹⁾	25 - 40 ²⁾
	Kepinių skarda	3		155 - 170 ¹⁾	25 - 40 ²⁾
	Kepinių skarda	3		155 - 170 ¹⁾	25 - 40 ²⁾
	Kepinių skarda Kepsnių skarda	2 + 4 2 – kepinių arba kepsnių skarda 4 – kepinių skarda		155 - 170 ¹⁾	25 - 50 ²⁾
Trupiniuotis (juostelės)	Kepinių skarda	3		150 - 160 ¹⁾	30 - 40 ²⁾
	Kepinių skarda	3		150 - 170 ¹⁾	25 - 35 ²⁾
	Kepinių skarda	3		150 - 170 ¹⁾	25 - 35 ²⁾
	Kepinių skarda Kepsnių skarda	2 + 4 2 – kepinių arba kepsnių skarda 4 – kepinių skarda		160 - 175 ¹⁾	25 - 35 ²⁾
Biskvitas be riebalų	Grotelės + kepimo forma su juoda danga Ø 26 cm	3		170 - 180 ¹⁾	30 - 45 ²⁾
Obuolių pyragas	Grotelės + dvi kepimo formos su juoda danga Ø 20 cm	2 formos ant grotelių sudėtos įstrižai: dešinysis galas, kairysis priekis		180 - 200 ¹⁾	50 - 70 ²⁾

¹⁾ Įkaitinti tuščią orkaitę, nenaudoti greitojo kaitinimo funkcijos.

²⁾ Laikas pateikiamas, kai orkaitė neįkaitusi, jeigu nenurodyta kitaip. Jeigu orkaitė įkaitusi, nurodytą laiką reikėtų trumpinti apie 5–10 minučių.

BANDOMIEJI PATIEKALAI. Pagal EN 60350-1 standartą.

Kepimas ant grotelių

Patiekalo rūšis	Priedai	Pakopa	Kaitinimo funkcija	Temperatūra (°C)	Trukmė (min.)
Baltosios duonos skrebučiai	Grotelės	4		250 ¹⁾	1,5–2,5
	Grotelės	4		250 ²⁾	2–3
Jautienos suvožtinis	Grotelės + kepsnių skarda (ištekančioms sultims surinkti)	4 – grotelės 3 – kepsnių skarda		250 ¹⁾	1 pusė 10–15 2 pusė 8–13

¹⁾ Įkaitinti tuščią orkaitę, įjungti 5 minutes, nenaudoti greitojo kaitinimo funkcijos.

²⁾ Įkaitinti tuščią orkaitę, įjungti 8 minutes, nenaudoti greitojo kaitinimo funkcijos.

Kepimas

Patiekalo rūšis	Priedai	Pakopa	Kaitinimo funkcija	Temperatūra (°C)	Trukmė (min.)
Visa višta	Grotelės + kepsnių skarda (ištekančioms sultims surinkti)	2 – grotelės 1 – kepsnių skarda		180–190	70–90
	Grotelės + kepsnių skarda (ištekančioms sultims surinkti)	2 – grotelės 1 – kepsnių skarda		180–190	80–100

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

VIRYKLĖS VALYMAS IR PRIEŽIŪRA

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

Prieš pradėdami valyti, išjunkite virykę, atkreipdami dėmesį į tai, kad visos rankenėlės būtų pastatytos ties „●“ / „0“ padėtimis. Valymo darbai atliekami virykeli atausus.

Orkaitė

- Orkaitė reikia valyti po kiekvieno naudojimo. Valdydami orkaitę išjunkite apšvietimą, kad geriau matytumėte jos vidų
- Orkaitės kamera vaoma tikтай šiltu vandeniu su nedideliu indų ploviklio kiekiu.
- Valymas garais Steam Clean:
 - įpirmame orkaitės lygyje (skaičiuojant nuo apatinio) pastatytą dubenį įpilkite 0,25 l vandens (1 stiklinė),
 - uždarykite orkaitės dureles,
 - temperatūros reguliavimo rankenėlę pastatykite ties 50 °C padėtimi, o funkcijos rankenėlę, ties apatinio kaitinimo padėtimi,
 - kaitinkite orkaitės kamera apie 30 min.,
 - atidarykite orkaitės dūreles, pašluoste ar kempine nuvalę kameros vidų išplaukite ji šiltu vandeniu su indų plovikliuDėmesio! Valant su garais po virykle gali susirinkti drégmę arba vandens likučiai
- Išplovę orkaitės kamera, sausai ją nuvalykite.

Dėmesio !

Stiklinėms korpuso priekinėms dalims valyti nenaudokite abrazyvinų priemonių.

Orkaitės apšvietimo lemputės keitimas

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

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

Orkaitės lemputė - Pieš 9

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

*Kai kuriuose modeliuose

Orkaitės, kurių tipo žymėjime yra raidė D* turi lengvai išsimamus, vielinius orkaitės lentynelių laikiklius. „Dp**“ raidėmis pažymėtose viryklose yra prie vielinio orkaitės kreipiklių prityvirtinti nerūdijancio plieno išstraukiams kreipikliai, skirti orkaitės lentynėlėms. Šiuos kreipikliai išimiti ir plauti reikia kartu su vieliniais kreipikliais. Prieš dedant ant jų kepimo skardas, juos reikia ištrauktai (jeigu orkaitė įkaitusi, kreipiklius ištraukti galite skarda užkabindami prekinėje kreipiklių dalyje esančius amortizatorius), o po to įstumti kartu su skarda. (Pieš. 10, 10a)

- Viryklos, kurių tipo kode yra raidė K* turi specialiai savaimė išsivalančią emalę padengtus idéklus. Dėl šios emalės riebalų ar maisto likučių nešvarumai gali būti pašalinami savaimė, jeigu jie nėra pridžiuvių ar pridėgė (maisto ar riebalų likučius būtina kuo greičiau nuvalyti, kol nepridžiuvo ir nepridėgė, fada išvengiamā ilgo savaiminio orkaitės valymo). Orkaitėi savaimė išsivalyti būtina ją išjungti, nustatyti 250 °C temperatūrą ir palikti 1 valandą. Jeigu maisto likučiai yra nedideli, valymą galim trumpinti.

Svarbu!

Kadangi savaiminio valymo proceso metu sunaudojama energijos, būtina prieš kiekvieną valymą patikrinti nešvarumų dydį. Nustačius, kad idéklų savaiminio valymo savybės suprastėjo, galima juos pakeisti naujais. Idéklų galiama įsigytų servisuose arba prekybos vietose. Pasirinkus tradicinį valymo būdą, būtina atsiminti, kad savaimė išsivalanti emalė yra paveiki šveitimui, todėl valant nereikėtų naudoti ēsdinaničių valiklių ar kietų šluosčių.

Pieš. 10b

VIRYKLĖS VALYMAS IR PRIEŽIŪRA

Durelių nuémimas

Norint geriau pasiekti ir nuvalyti orkaitės kamera, galima nuimti dureles. Atidarykite dureles, į viršų atlenkite vyryje 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 vyro išjovą būtų tinkamai montuota ant vyro laikiklio iškišos. Įrengę orkaitės dureles, būtinai nuleiskite apsauginį elementą. Neįrengus apsauginio elemento, uždarant dureles, jų viris 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 virsūje.

Pieš.11C - Vidaus stiklo išémimas

VEIKSMAI AVARIJOS METU

Bet kokios avarijos atveju:

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

*Kai kuriuose modeliuose

Durelių nuémimas

Norint geriau pasiekti ir nuvalyti orkaitės kamera, galima nuimti dureles. Atidarykite dureles, į viršų atlenkite vyryje 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 vyro išjovą būtų tinkamai montuota ant vyro laikiklio iškišos. Įrengę orkaitės dureles, būtinai nuleiskite apsauginį elementą. Neįrengus apsauginio elemento, uždarant dureles, jų viris 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 virsūje. 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“. Paškau 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

GEDIMAS	GALIMA PRIEŽASTIS	SPRENDIMAS
1.Elektrinė įranga neveiki	Nutrauktas elektros tiekimas	Patikrinkite namų elektros sistemos saugiklį, pakeiskite perdegusį saugiklį
2.Programavimo įtaiso displejje vaizduojama „0.00/12.00”*	Prietaisas buvo atjungtas nuo elektros tinklo, arba trumpam buvo dingusi įtampa	Nustatykite aktualų laiką (žr. Programavimo įtaiso naudojimo instrukciją)
3.Orkaitės apšvietimas neveikia	atsilaisvinusi arba sugedusi lemputė	Prisukite arba pakeiskite perdegusią lemputę (žr. Valumo ir priežiūros skyrių)

*Kai kuriuose modeliuose

Dėmesio!

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

TECHNINIAI DUOMENYS

Vardinė itampa	230V~50 Hz
Vardinė galia	maks. 3,5 kW
Prietaiso kategorija	59,5 / 57,5 / 59,5 cm

Pagrindiniai duomenys:

Produktas atitinka Europos Sajungoje galiojančių EN 60335-1, EN 60335-2-6, standartų reikalavimus.

Elektrinių orkaičių energijos etiketėse pateikiami duomenys nurodomi, vadovaujanties EN 60350-1 /IEC 60350-1 standartu. Sie dydžiai nustatomi esant standartinei apkrovai ir veikiant šioms funkcijoms: apatinio ir viršutinio šildytuvų (įprastas režimas) ir kaitinimo skatinimas ventiliatoriumi (jeigu tokia funkcija yra).

Energinio naudingumo klasė nustatyta, atsižvelgiant į produkto turimą funkciją, vadovaujantis šia tvarka:

Priverstinė oro apytaka ECO (silumos apytakos kaitinamasis elementas + ventiliatorius)	
Priverstinė oro apytaka ECO (apatinis + viršutinis kaitinamasis elementas + keptuvas + ventiliatorius)	
Priverstinė oro apytaka ECO (apatinis + viršutinis kaitinamasis elementas + ventiliatorius)	
Įprastinis režimas ECO (apatinis + viršutinis kaitinamasis elementas)	

Nustatant energijos sąnaudas išmontuoti ištraukiamuosius kreiptuvus (jeigu tokie yra).

Hansa pliit kujutab endast äärmise lihtsuse ja ideaalse efektiivsuse kombinatsiooni. Kui olete käesoleva juhendi läbi lugenud, ei kujuta pliidil kasutamine Teile mingit probleemi. Enne tehaseset väljumist ja pakkimist teeb iga pliit läbi katsetused ohutustehnika ja toimimise alal. Enne pliidil sisselülitamist palume Teid kääsolev juhend hoolikalt läbi lugeda. Siintoodud juhiste järgimine võimaldab vältida vigu pliidil 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	57
ELEKTRIENERGIA KOKKUHOID	57
OHUTUSJUHISED	58
SEADME KIRJELDUS	59
PAIGALDAMINE	60
KASUTAMINE	61
TOIDUVALMISTAMINE PLIIDIL - PRAKТИLISED NÕUANDED	65
HOOLDUS JA PESEMINÉ	71
KAITUMINE RIKEDE KORRAL	72
TEHNILISED ANDMED	73

ELEKTRIENERGIA KOKKUHOID



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

Elektrienergia kokkuhoiuleks anname järgmisi soovitusi:

- Mustus takistab soojusülekannet; väga mustade rõõude puhostamiseks tuleb kasutada tugevatoitelisi vahendeid, mis kahjustavad keskkonda.
- Ärge töstke ilma vajaduseta potikaant ega avage ahjuüst.

Lülitage pliit õigel ajal välja ja kasutage ära jätksöojus.

Pikemaajalise toiduvalmistamise puhul võib kuumutusala välja lülitada 5–10 minutit enne toiduvalmistamise lõppu. Sel viisil võime kokku hoida kuni 20% elektrienergiat.

- Kasutage praeahju ainult suurte töödukoguste valmistamiseks. Kui liha kaal on alla 1 kg, on seda õigem valmistada potis pliidiplaadil.

- Kasutage ära praeahju jätksöojus.

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

- Sulgege ahjuuks korralikult.

Määrdunud uksestihend aitab kaasa soojuskadude tekkele. Puhastage uksestihend kohe pärast määrdumist.

- Ärge paigutage pliiti külmikute lähedusse. See suurendab elektrienergia ülemäärást tarbimist.



Pakend on ette nähtud seadme kaitseks vigastustesse 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 polüetüleenkile 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, 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 keskkonnahoile.

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.

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.

- Kasutamisel seade kuumeneb. Põletuste vältimiseks ahju kasutamisel tuleb olla väga ettevaatlik.
- Palume erilist tähelepanu pöörata läheduses viibivatele lastele. Otsene kokkupuude töötava pliidiga võib tähendada põletusohtu!
- Jälgige, et muu kodutehnika ning sellega seotud kaablid ei puutuks vastu kuuma ahju ega pliidiplaati, kuna elektrijuhtmete isolatsioon ei talu, nii kõrget temperatuuri.
- Arge jätké toiduvalmistamise ajal pliiti järelvalveta. Ülekuumenenud või pliidiplaadile sattunud õli või rasv võib kergesti suttida.
- Arge asetage avatud ahjuuksele nöösid, mille kaal on üle 15 kg.
- Defeksetset pliiti ei tohi kasutada. Pliiti tohib remontida üksnes pädev ja volitatud ekspert.
- Törite tekkimisel tuleb pliit kohe välja lülitada ja võtta ühendust volitatud hoolduskeskusega.
- Järgige täpselt käesoleva kasutusjuhendi juhiseid ja soovitusi. Isikud, kes ei ole käesolevat kasutusjuhendit lugenud, ei tohi pliiti kasutada.
- Seade on mõeldud üksnes toidu valmistamiseks. Seadme ebaotstarbekohane kasutamine (näit. ruumi-de kütmisel) võib osutuda ohtlikuks.

SEADME KIRJELDUS

1a

- 1 Termoregulaatori märgutuli
- 2 Timer*
- 3 Pliidi toitemärgutuli
- 4 Ahju töörežiimi valiku lülit
- 5 Ahju temperatuuriregulaatori nupp

Pliiditarvikute loetelu:

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

1b

- 1 Termoregulaatori märgutuli
- 2 Pliidi toitemärgutuli
- 3 Ahju töörežiimi valiku lülit
- 4 Ahju temperatuuriregulaatori nupp

PAIGALDAMINE

Ahju paigaldamine

Kõök peab olema kuiv ja tuulutatav, ventilatsioon peab töötama korralikult ning kõikidele ahju juhtseadeldistele peab olema juurdepääs. Ahju isolatsiooniklass on Y. Sisseehitatav mööbel peab olema kaetud temperatuurikindla kihiga. Liim, mille abil see kiht on kinnitatud, peab kannatama kuumutamist vähemalt temperatuurini 100 °C. Vastasel juhul võib kaitsekihit deformeeruda või hakata koorma. Valmistage köögimööblisse joonisel näidatud paigalduskoht: 2A – paigaldamine plaadi alla, 2B – paigaldamine kõrgele. Kui kapil on tagasein, tuleb sinna lõigata aya toitekaabli läbiviiguks. Asetage ahi avasse ja kinnitage nelja kruviga. (Joonis 2C).

Tähelepanu!

Paigaldamise ajal peab toide olema välja lülitatud!

Ühendamine elektrivõrku

- Ahi on ette nähtud toitmiseks ühefaasilise vahelduvvoooluga (230 V~50 Hz) ning varustatud toitekaabliga $3 \times 1,5 \text{ mm}^2$ piikkusega umbes 1,5 m suletud pistikuga.
- Pistikupesa peab olema suletud ja ei tohi paikneda pealispplaadist kõrgemal. Juurdepääs pistikupesale peab säilima ka pärast paigalduse lõppu.
- Enne pliidit ühendamist pistikupesaga kontrollige:
 - kas kaitsmed ja juhtmed peavad vastu ahju koormusele,
 - kas elektrisüsteemil on olemas toimiv maandusjuhe, mis vastab kehtivatele normidele ja eeskirjadale,
 - kas juurdepääs pistikupesale on võimalik.

Tähelepanu!

Kui vigastada saab elektrivõrguga püsivält ühendatud toitejuhe, tohib seda asendada üksnes tootja või volitatud hoolduskeskuse tehnik.

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.

Tähelepanu!

Elektronitaimeriga varustatud mudelitel ilmuvad pärast sisselülitamist näidikule vilkuvad nullid (0,00).

Seadke paika jooksev kellaaeag (vt taimeri kasutusjuhendit).

Jooksva aja seadistamine on vajalik, et ahi tööle hakkaks*.

Tähtis teave!

Elektrooniline programmeerija Ts on varustatud puutetajuritega, mis aktiveeruvad tähistatud pindade sõrmega puudutamisel.

Tajuri igat asendi muutumist kinnitab helisignaal.

Tajurite pealispind tuleb hoida puhtana.

Tähtis!

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

*Mõned mudelid

KASUTAMINE

Sundõhuringlusega ahi (alumine küttekeha + ülemine küttekeha + ventilator)

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

joonis. 6l

ning temperatuuri reguleerimisrupu keeramisega vajaliku temperatuuri kohale.

joonis. 6k

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



Altkuumutus

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



Pealt- ja altkuumutus

Sellises nuppude asendis toimub ahju kuumenemine standardsel viisil.



Konvektsoon, pealt- ja altkuumutus

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

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.



ECO küttefunktsioon

Selle funktsiooni abil aktiveeritakse toitude valmistamisel optimeeritud kuumutusmetod energia sääätmiseks. Sellises asendis nupu puuhul lülitatakse ahju valgustus välja.



Kiire kuumutamine

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



Sulatamine

Sisse tuleb lülitada ainult ventilaator, küttekehasid kasutamata.



Turbo-grill ja konvektsoon

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



Turbo-grill (Grill ja ülemine küttekeha)

Funktsiooni „turbogrill” puuhul on lisaks grillküttekehole 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.



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 eelkuumutatud ahju, tuleb seda teha mitte enne punase märgutule esimest kustutust. Toiduvalmistamise käigus punane-märgutuli süttib ja kustub perioodiliselt (ahju temperatuuri hoidmine). Kollane märgutuli võib pöleda ka ahju sisevalgustuse asendis.

KASUTAMINE

Sundõhuringlusega ahi (alumine küttekeha + ülemine küttekeha + ventilator)

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

joonis. 6m

ning temperatuuri reguleerimisnupu keeramisega vajaliku temperatuuri kohale.

joonis. 6k

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

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.

Tähelepanu!

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



Sulatamine

Sisse tuleb lülitada ainult ventilaator, küttekehasid kasutamata.



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 kuumentemine standarsel viisil.



Konvektsioon, pealt- ja altkuumutus

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



Ahju sisevalgustus

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



ECO küttefunktsioon

Selle funktsiooni abil aktiveeritakse toitude valmistamisel optimeeritud kuumutusmetod energia säästmiseks. Sellises asendis nupu puhul lülitatakse ahju valgustus välja.

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.

Funktsooni 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 grillvarda raam ahju 3. tasandile (altpoolt).
- Torgake grillvarda ots mootori haaratsisse. Pöörake tähelepanu sellele, et haaratsi metallosas olev vagu toetuks raamile.
- Keerake käepidet
- Kinnitage juhtpaneeli 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 tavaliselt kuumutusmeetodil (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 sealt eraldunud mahalaga või tulise soolveega; külma veega kastmist ei soovitata.

ECO küttefunktsoon

- kasutades ECO küttefunktsoon aktiveeritakse optimaalne kuumutusmeetod, et säasta energiat toitude valmistamisel,
- küpsetamise aega ei saa lühendada kõrgemate temperatuuride seadmisega ja küpsetusahju eelsoojendus ei ole soovitatav,
- ärge muutke küpsetamise ajal temperatuuri ega avage ust.

ECO funktsiooni kasutamise soovituslikud parameetrid

Küpsetamise tüüp toodud	Ahu fungtsioon	Temperatuur	Taset	Aeg [h:min]
		180 - 200	2 - 3	50 - 70
		180 - 200	2	50 - 70
		190 - 210	2 - 3	45 - 60
		200 - 220	2	90 - 120
		200 - 220	2	90 - 160
		180 - 200	2	80 - 100

ECO küttefunktsioon

- kasutades ECO küttefunktsioon aktiveeritakse optimaalne kuumutusmeetod, et säästa energiat toitude valmistamisel,
- küpsetamise aega ei saa lühendada kõrgemate temperatuuride seadmisega ja küpsetusahju eelsoojendus ei ole soovitatav,
- ärge muutke küpsetamise ajal temperatuuri ega avage ust.

ECO funktsiooni kasutamise soovituslikud parameetrid

Küpsetamise tüüp toidud	Ahju funktsioon	Temperatuur	Taset	Aeg [h:min]
		180 - 200	2 - 3	50 - 70
		180 - 200	2	50 - 70
		190 - 210	2 - 3	45 - 60
		200 - 220	2	90 - 120
		200 - 220	2	90 - 160
		180 - 200	2	80 - 100

TOIDUVALMISTAMINE PLIIDIL - PRAKТИLISED NÖUANDED

Sundõhuringlusega ahi (alumine küttekeha + ülemine küttekeha + ventilator)

Toodete küpsetamise liigid	Toodete küpsetamise liigid	Temperatuur °C	Tasemed	Aeg [min]
	<input type="checkbox"/>	160 - 200	2 - 3	30 - 50
	<input checked="" type="checkbox"/>	150	3	25 - 35
	<input type="checkbox"/>	160 - 170 ¹⁾	3	25 - 40 ²⁾
	<input checked="" type="checkbox"/>	155 - 170 ¹⁾	3	25 - 40 ²⁾
	<input type="checkbox"/>	220 - 240 ¹⁾	2	15 - 25
	<input type="checkbox"/>	210 - 220	2	45 - 60
	<input checked="" 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 checked="" type="checkbox"/>	180 - 190	2	70 - 90
	<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

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

¹⁾ Kuumuta tühja ahju

²⁾ Toodud ajad puudutavad väikestest küpsetusvormides küpsetisi

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

TOIDUVALMISTAMINE PLIIDIL - PRAKТИLISED NÖUANDED

Sundõhuringlusega ahi (alumine küttekeha + ülemine küttekeha + ventilator)

Toodete küpsentamise liigid	Toodete küpsentamise liigid	Temperatuur °C	Tasemed	Aeg [min]
	<input type="checkbox"/>	160 - 200	2 - 3	30 - 50
	<input checked="" type="checkbox"/>	150	3	25 - 35
	<input type="checkbox"/>	160 - 170 ¹⁾	3	25 - 40 ²⁾
	<input checked="" type="checkbox"/>	155 - 170 ¹⁾	3	25 - 40 ²⁾
	<input type="checkbox"/>	220 - 240 ¹⁾	2	15 - 25
	<input type="checkbox"/>	210 - 220	2	45 - 60
	<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

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

¹⁾Kuumuta tühja ahju

²⁾Toodud ajad puudutavad väikestest küpsetusvormides küpsetisi

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

TESTITUD TOIDUD Vastavalt standardile EN 60350-1

Kookide küpsetamine

Toidu liik	Tarvikud	Tase	Küttefunkt-sioonid	Temperatuur (°C)	Küpsetamis-aeg ²⁾ (min)
Väikesed koogid	Plaat pagari-toodetele	3		160 - 170 ¹⁾	25 - 40 ²⁾
	Plaat pagari-toodetele	3		155 - 170 ¹⁾	25 - 40 ²⁾
	Plaat pagari-toodetele	3		155 - 170 ¹⁾	25 - 40 ²⁾
	Plaat pagari-toodetele Plaat lihaküp-setistele 2 + 4 - plaat pagaritoodetele või lihaküpse-tistele 4 - plaat pagaritoodetele			155 - 170 ¹⁾	25 - 50 ²⁾
Muretainas (ribad)	Plaat pagari-toodetele	3		150 - 160 ¹⁾	30 - 40 ²⁾
	Plaat pagari-toodetele	3		150 - 170 ¹⁾	25 - 35 ²⁾
	Plaat pagari-toodetele	3		150 - 170 ¹⁾	25 - 35 ²⁾
	Plaat pagari-toodetele Plaat lihaküp-setistele 2 + 4 - plaat pagaritoodetele või lihaküpse-tistele 4 - plaat pagaritoodetele			160 - 175 ¹⁾	25 - 35 ²⁾
Rasvavaba biskviitkook	Röst + musta kattega koogi-vorm Ø 26 cm	3		170 - 180 ¹⁾	30 - 45 ²⁾
Õunakook	Röst + kaks musta kattega koogivormi Ø 20 cm	2	vormid paik-nevad restil diagonaalselt, paremal taga ja vasakul ees		180 - 200 ¹⁾
					50 - 70 ²⁾

¹⁾ Kuumuta tühi ahi soojaks, ära kasuta kiire kuumutamise funktsiooni.

²⁾ Ajad kehtivad, kui ei ole märgitud teisiti kuumutamata ahjude korral. Kuumutatud ahju korral tuleb eelpool toodud aegu lühendada umbes 5-10 minuti võrra.

TESTITUD TOIDUD Vastavalt standardile EN 60350-1

Grillimine

Toidu liik	Tarvikud	Tase	Küttefunktsioonid	Temperatuur (°C)	Kestus (min)
Heledast leivast röstileivad	Röst	4		250 ¹⁾	1,5 - 2,5
	Röstimine	4		250 ²⁾	2 - 3
Loomalihaga burgerid	Röst + lihaküp-setusplaat (valguvate tilkade kogumi-seks)	4 - röst 3 - lihaküpsetusplaat		250 ¹⁾	1 lehekülg 10 - 15 2 lehekülg 8 - 13

¹⁾ Kuumuta tühja ahju, lülitades selle sisse 5 minutiks, ära kasuta kiire kuumutamise funktsiooni.

²⁾ Kuumuta tühja ahju, lülitades selle sisse 8 minutiks, ära kasuta kiire kuumutamise funktsiooni.

Küpsetamine

Toidu liik	Tarvikud	Tase	Küttefunktsioonid	Temperatuur (°C)	Kestus (min)
Terve kana	Röst + lihaküp-setusplaat (valguvate tilkade kogumi-seks)	2 - röst 1 - lihaküpsetusplaat		180 - 190	70 - 90
	Röst + lihaküp-setusplaat (valguvate tilkade kogumi-seks)	2 - röst 1 - lihaküpsetusplaat		180 - 190	80 - 100

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

HOOLDUS JA PEEMINE

Puhuse 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.

Praeahi

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

Tähelepanu!

Arge 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. Siinid tuleb väja võtta ja pesta koos traatsiinidega. Enne plaatide panemist siinidele tuleb need välja lükata (kui ahi on kuun, tuleb siinid välja lükata, tömmates väljalükatavate siinide eesmises osas paiknevaid puhvreid plaadi tagumise ääreaga) ja seejärel tagasi siisse lükata koos plaadiga.

joonis. 10a

Tähelepanu!

Arge peske teleskoopsiine nöudepesumasinas.

- Pliidid, mis on märgistatud tähega **K*** tübi tähisutes, on varustatud spetsiaalse isepuhastuvana emailiga, kaetud seinaplaatidega. See email põhjustab, et rasvast ja söögijääkdest tekkinud mustuse saab eemaldada isepuhastumisprotsessi raames, tingimusel, et jäädgid ei ole kuivanud ega körbenud (toidu- ja rasvajäägid tuleb eemaldada võimalikult kiiresti, kui nad ei ole veel kuivanud või körbenud, et vältida pikka ahju isepuhastusprotsessi). Ahju isepuhastumise teostamiseks tuleb see lülitada sisse 1 tunniks, seadistades temp. 250°C. Kui toidujäägid on väiksed, võib protsessi lühendada.

Tähtis!

Kuna isepuhastusprotsess on seotud energiakuluga, tuleb enne iga puhastamist kontrollida määrdumisastet. Juhul, kui plaatide isepuhastuvad omadused halvenevad, võib need välja vahetada uute vastu. Plaate on võimalik osta teenindus- või müügipunktides. Traditsioonilise puhastusmeetodi valiku puhul tuleb meeles pidada, et ispuhastuv email on tundlik kriimustuste suhtes, seepärast ei tohi kasutada sööbivaid puhastusvahendeid ega köva pinnaga lappe.

joonis. 10b

*Mõned mudelid

HOOLDUS JA PESEMINE

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. Jälgiige 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 tegutseteda vastupidised järjestuses. Klaasi sile osa peab asetsema üleval.

joonis. 11C - Siseklaasi eemaldamine

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. Jälgiige seejuures uksehinge osade õiget paiknemist. Pärast uksé paigaldamist ärge unustage fiksaatorit alla laskmast. Västasel juhul võivad ukse sulgemisel hinged viga saada.

joons 12A - Tõstke üles fiksaator

Siseklaasi eemaldamine*

1. Lameda peaga kruvikeeraja abil tuleb lahti teha ukse ülemine liist, seda kergelt äärtest kangutades (joon 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 tegutseteda vastupidised järjestuses. Klaasi sile osa peab asetsema üleval.

joonis. 12D - Siseklaasi eemaldamine. eemaldamine 3.

joonis. 12D1 - Siseklaasi eemaldamine. eemaldamine 2.

KÄITUMINE RIKETE KORRAL

Rikke ilmnemisel:

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

*Mõned mudelid

KÄITUMINE RIKETE KORRAL

TÖRGE	PÖHJUS	TEGEVUS
1. Elektriline osa ei tööta	Puudub elektroonika	Kontrollige kaitset, vahetage läbipõlenud kaitse
2. Taimer näitab „0.00/12.00”*	Ebakindel võrguühendus või elektrikatkestus	Seadke aeg uuesti (vt Taimeri kasutusjuhend)
3. Ei toimi ahjuvalgustus	Lamp on läbi põlenud	Keerake lamp kinni või vajaduse korral vahetage vt osa „Pliidi puhastus ja hooldus“

*Mõned mudelid

TEHNILISED ANDMED

Nimipinge
Nimivõimsus
Pliidi mõõtmned

230V~50 Hz
suurim 3,5 kW
59,5 / 57,5 / 59,5 cm

Peamine teave:

Toode täidab Euroopa Liidus kehtivate standardite EN 60335-1, EN 60335-2-6, EN 30-1-1 nõudeid.

Elektriahjude energiatõhususe siltidel toodud andmed on toodud kooskõlas standardiga EN 60350-1 /IEC 60350-1. Need väärtsused määratletaks aktiivsete funktsioonide kasutamise alusel: alumise ja ülemise küttekeha (tavaline režiim) ja ventilaatoriga täiendava kütmise koormamisel (kui need funktsioonid on saadaval).

Energiatõhususe klass on kindlaks määratud sõltuvalt toote funktsionidest, vastavalt alljärgnevale prioriteedile:

Kohandatud ECO õhuringlus (soojusülekande kuumuti + ventilaator)	
Kohandatud ECO õhuringlus (alumine kuumuti + ülemine kuumuti + röster + ventilaator)	
Kohandatud ECO õhuringlus (alumine kuumuti + ülemine kuumuti + ventilaator)	
ECO tavarežiim (alumine kuumuti + ülemine kuumuti)	

Energiakulu määratlemisel tuleb välja võtta teleskoopsiinid (kui need on seadmega komplektis).

