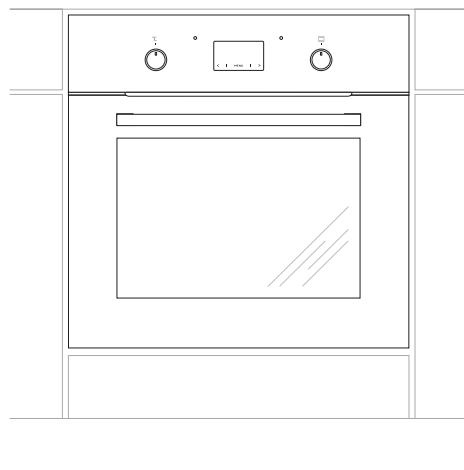


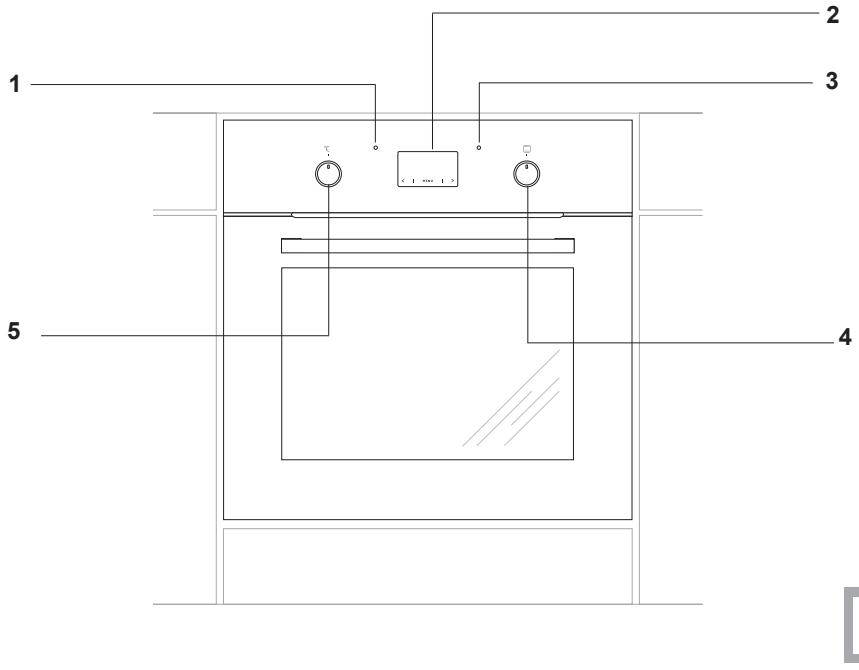


BOES6\*  
BOEW6\*

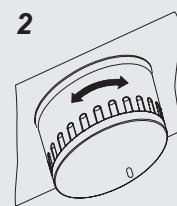
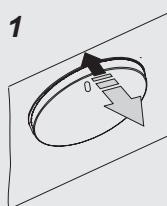
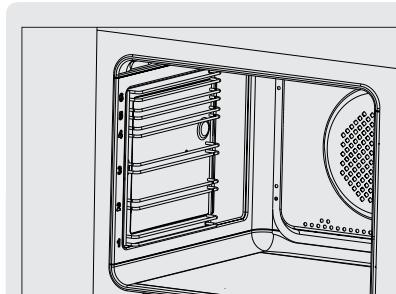
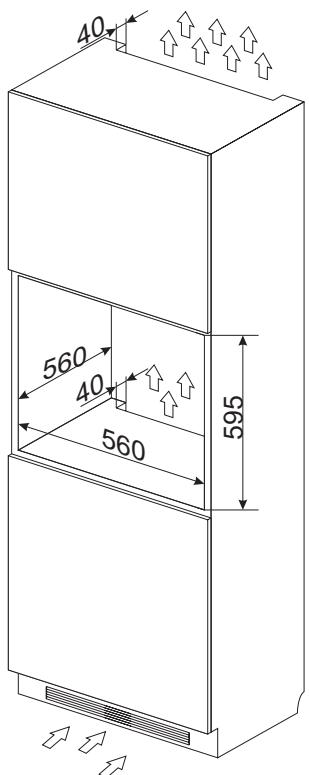
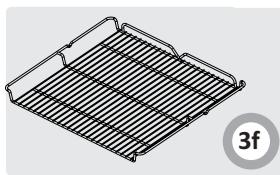
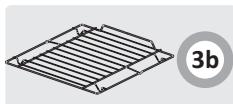
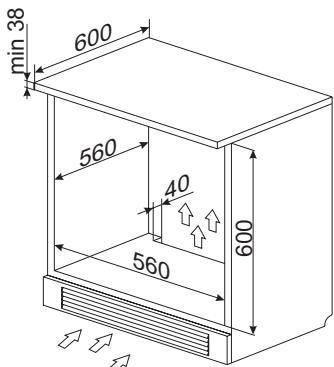


ИНСТРУКЦИИ ЗА УПОТРЕБА / ФУРНА ЗА ВГРАЖДАНЕ  
UPUTSTVO ZA UPOTREBU ŠPORETA / RERNA ZA UGRADNJU  
NAUDΟJIMO INSTRUKCIJA / MONTUOJAMOJI ORKAITĖ  
KASUTUSJUHEND / INTEGREERITAV AHI  
LIETOŠANAS INSTRUKCIJA / CEPEŠKRĀSNS IEBŪVĒJAMA

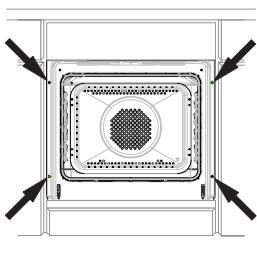
BG  
SR  
LT  
ET  
LV

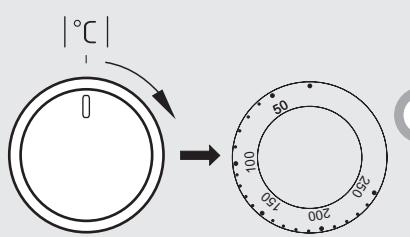


**1a**

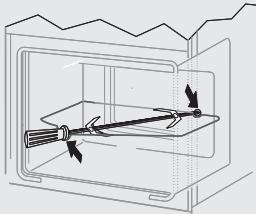


6x

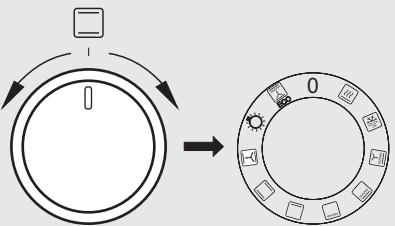




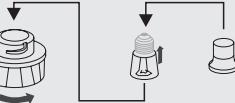
6k



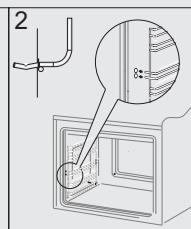
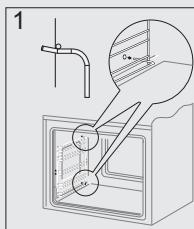
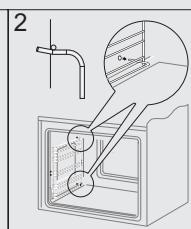
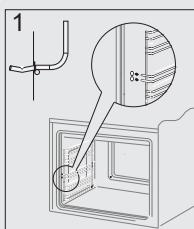
6y



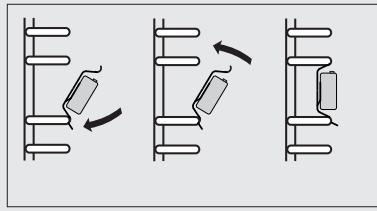
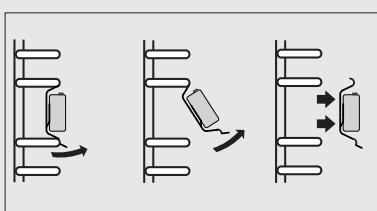
6l



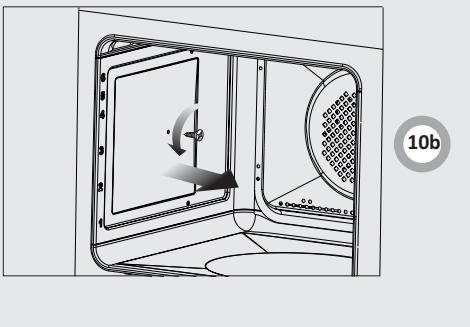
6



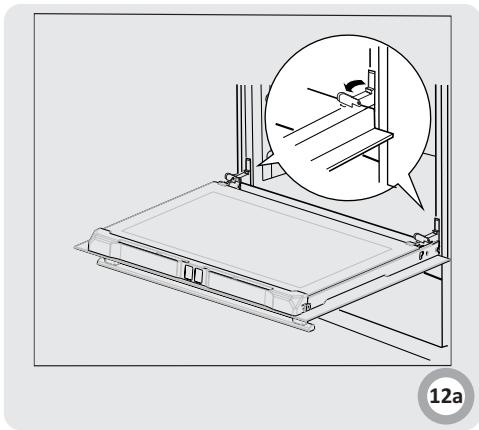
10



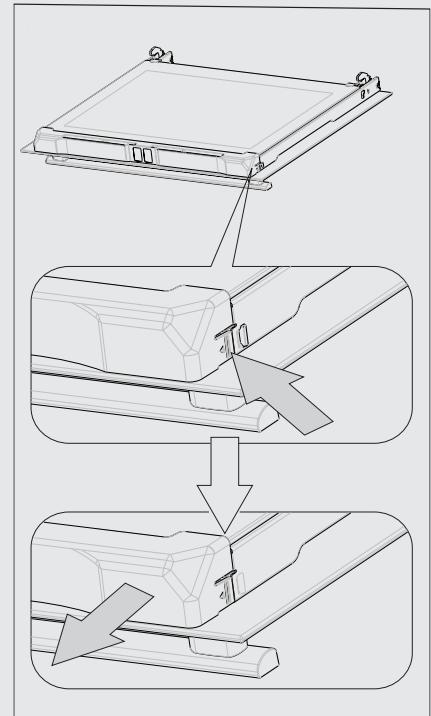
10a



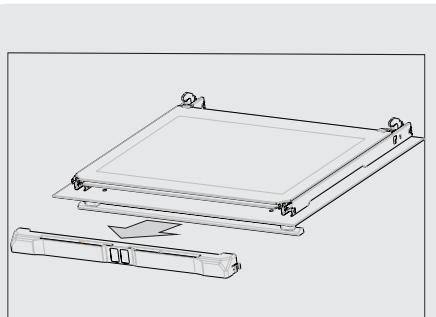
10b



12a

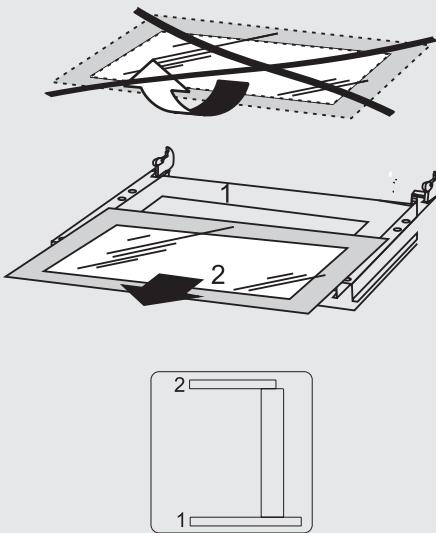
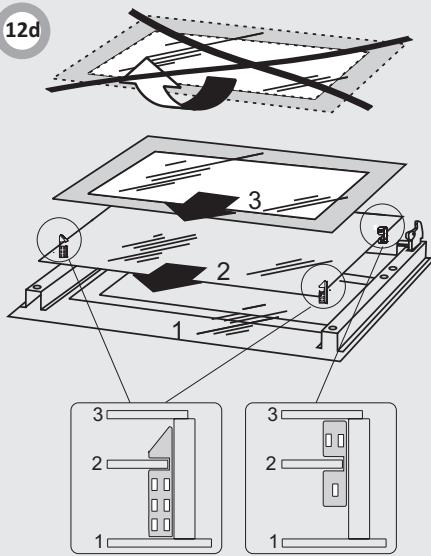


12b



12c

12d



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	7
КАК ЕКОНОМИТЬ ЭНЕРГИЮ	7
ИНСТРУКЦИИ ЗА СИГУРНОСТ	8
ОПИСАНИЕ НА АПАРАТА	9
ИНСТАЛИРАНЕ	9
ПРИГОТВЯНЕ ВЪВ ФУРНАТА – ПРАКТИЧНИ СЪВЕТИ	13
ПОЧИСТВАНЕ И ПОДДРЪЖКА	19
КАКВО ТРЯБВА ДА НАПРАВИТЕ ПРИ СПЕШЕН СЛУЧАЙ	20
ТЕХНИЧЕСКИ ДАННИ	21

## 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 инсталirайте 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 използванния апарат, допринасяте за защитаването на околната среда.

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

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

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

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 издържлив на високи температури.
- Не оставяйте уреда без надзор тогава когато пържите храни. Олиото и мазнините могат да се запалят поради пренагряване, или ако се разлеят в огъня.
- Не слагайте по-тежки съдове от 15 кг. върху отворената врата на фурната
- Не ползвайте продукте при техническа авария, изложете го от източника на захранване с ел. енергия и се обрнете към упълномощен сервизен техник за да го поправи.
- В случай на повреда предизвикана от технически дефекти, извадете щепсела от контакта и се обрнете към упълномощен сервизен техник за да отстрани повредата.
- Уредът е проектиран изключително като съоръжение за готовне. Всяко друго негово използване (например за огряване на помещението) не е допустимо и може да бъде опасно.

# ОПИСАНИЕ НА АПАРАТА

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

## ИНСТАЛИРАНЕ

### Инсталиране на фурната

- В кухнята не трябва да има влага и мястото трябва да бъде добре проветreno. При инсталиранието на фурната трябва да се обезпечи лесния достъп до контролните елементи.
- Тази фурна за вграждане от типа Y, което иззначава, че нейната 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.

\* по избор

## Електрически връзки

- Фурната бе изработена за да функционира на монофазен алтернативен ток (230V 1N ~ 50 Hz) и е оборудван с кабел за свързване от 3 x 1,5 mm<sup>2</sup> 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!

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

## Важно!

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

## При първоначално ползване

- Отстранете амбалажа, изводете 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.

Бутоните са „скрити“ в панела за управление, за да изберете нужната функция, трябва да:

1. внимателно натиснете бутона и пуснете,
2. настройте на нужната функция. Означенията на обиколката на бутона отговарят на функциите реализирани от фурната.

Фиг. 6x

\* по избор

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

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

Фиг.6l

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

Фиг.6k

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

### Внимание!

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

## 0 Липса на настройки



### Бързо нагряване

Включени горен и долн нагревател, тостер, вентилатор. Използва се за предварително нагряване на фурната.



### Размразяване

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



### Вентилатор и включена комбинирана скара

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



### Усилен грил (Supergrill)

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



### Включена 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)



### Включен долен нагревател

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



### Включени горен и долн 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.



### Включен вентилатор и долн и горен нагревател.

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



### Самостоятелно осветление на фурната

Когато бутона е в тази позиция се запазва осветлението на камера 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 пригответие на ястията. При тази позиция на бутона осветлението на фурната е изключено

Включването на фурната е отбелзано с два светлинни сигнала, R и L. R сигнал означава, че фурната е включена. Ако L светлина угасне, това означава, че температурата е достигнала до зададената настройка. Ако в рецептата е посочено, че продукта трябва да се сложи в загрята фурна, това нещо трябва да се осъществи преди да угасне първи път L светлина. Тогава когато печете, L светлина ще се включи и изключи временно (за да поддържа температурата във вътрешността на фурната). R сигнал може да се включи тогава когато бутона се намира в положение „вътрешно осветяване на фурна“. Спираше на фурната – за да спрете фурната,

# ИЗПОЛЗВАНЕ

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

Фурната може да се загрява с помощта на елементите за загряване на горното и долното ниво, на скара и на загряващия елемент с ултравентилатор. Използването на фурната е контролирано с помощта на бутона за функции – за настройване на функция, трябва да въртите бутона на избраната позиция, и на бутона за регулиране на температурата – за настройване на желаната функция трябва да въртите бутона на избраната позиция.

Фиг.6т

Фиг.6к

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

### Внимание!

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

## 0 Липса на настройки



### Бързо нагряване

Включчен циркуляция и тостер. Използва се за предварително нагряване на фурната.



### Размразяване

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



### Вентилатор и включена комбинирана скара

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



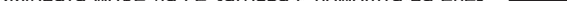
### Усилен грил (Supergrill)

Включването на функцията „усилен грил“ дава възможност за печене на грил с едновременно включен горен нагревател. Тази функция позволява на получаването на по-висока температура в горната част на работното пространство на фурната, което води до по-силно приличане на ястието, позволява също на печене на по-големи порции.



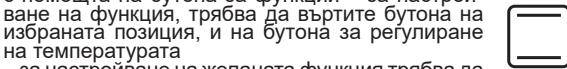
### Включена скара

„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 обрнете ястието на другата страна)



### Включчен долен нагревател

Тази позиция на бутона позволява на реализирането на нагряване на фурната само от долния нагревател. Използва се при приличане на сладкиши от плодове, „мокри“ сладкиши и други).



### Включени горен и долен нагревател

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



### Включена циркулация на горещ въздух

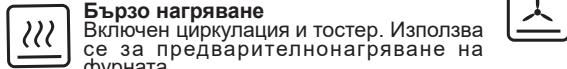
При тази позиция на бутона се включва циркулацията на горещия въздух във вътрешността на камерата на фурната. Въздухът се премества благодарение на термо вентилатора разположен на централно място на задната стена на камерата на фурната. В сравнение с конвенционалното печене, при тази функция се използват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

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



### Включчен вентилатор и долен и горен нагревател

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



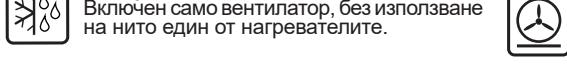
### Включчен горещ въздух и долен нагревател

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



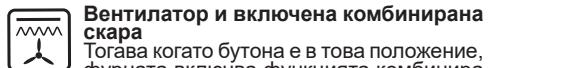
### Самостоятелно осветление на фурната

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



### Циркулация eco

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



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

## Използване на скарата\*

Процеса на печене се осъществява с помоха на инфрачеврени лъчи отправени към съда от нагревателя 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 220°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 преливане, 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 печен 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 помоха на вилиците,
- сложете рамката на грила във фурната на работно ниво 3 броено от долу,
- края на шиша на грила пъхнете в задвижващия вал, обрнете 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

## ПРИГОТВЯНИЕ ВЪВ ФУРНАТА – ПРАКТИЧНИ СЪВЕТИ

### Печене

- Препоръчваме използването на тавите доставени заедно с печката.
- Можете да използвате и други съдове, които трябва да се поставят върху рафта за сушене; за предпочитане е да използвате черни тави, тъй като са по - добър проводник на топлина и скъсяват времето за приготвяне..
- Тавите с лъскава повърхност не се препоръчват тогава когато използвате конвенционалния метод за нагряване (долен и горен нагревател). Долната част на сладкиша ще изгори.
- Тогава когато използвате 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 помоха на клечка (ако сладкиша е готов, клечката трябва да е чиста и суха след като я извадите от сладкиша).
- След като спрете фурната, трябва да оставите сладкиша вътре за 5 минути.
- Температурата използвана при вентилатор ултра е приблизително 20 – 30 градуса по-голяма отколкото при нормално приготвяне (тогава когато използвате долния и горния нагревател).

- Параметрите на печене са показани в таблица те са приблизителни и могат да се поправят като се осланят на собствения опит и желания.

- Ако информацията от рецептата е различна от стойностите посочени в инструкциите за употреба, спазвайте тези от инструкциите за употреба.

### Запичане на месото

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

\* по избор

# ПРИГОТВЯНЕ ВЪВ ФУРНАТА – ПРАКТИЧНИ СЪВЕТИ

## 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 печење, както и да отваряте вратата по време на печење.

## Препоръчвани параметри при използване на функция ECO

Вид на печеното ястие	Функция на фурната	Температура	Ниво	Време [минути]
Бишкот		180 - 200	2 - 3	50 - 70
Кекс с мая/ пясъчен кекс		180 - 200	2	50 - 70
Риба		190 - 210	2 - 3	45 - 60
Говеждо		200 - 220	2	90 - 120
Свинско		200 - 220	2	90 - 160
Пиле		180 - 200	2	80 - 100

## Функция загряване с вентилатор ECO

- с използване на функцията загряване с вентилатор 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 печење, както и да отваряте вратата по време на печење.

## Препоръчвани параметри при използване на функцията загряване с вентилатор ECO

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

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

<sup>1)</sup> Затоплете празната фурна

<sup>2)</sup> Посочените времена се отнасят за печени ястия в малки форми

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

## ПРИГОТВЯНЕ ВЪВ ФУРНАТА – ПРАКТИЧНИ СЪВЕТИ

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

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

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

<sup>1)</sup> Затоплете празната фурна

<sup>2)</sup> Посочените времена се отнасят за печени ястия в малки форми

Забележка: Посочените в таблицата параметри са ориентироъчни 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 <sup>2)</sup> (мин.)
Малки тестени печива	Тава за пе-чиво	4		160 <sup>1)</sup>	28 - 32 <sup>2)</sup>
	Тава за пе-чиво	3		155 <sup>1)</sup>	23 - 26 <sup>2)</sup>
	Тава за пе-чиво	3		150 <sup>1)</sup>	26 - 30 <sup>2)</sup>
	Тава за пе-чиво Тава за пе-чене	2 + 4 2 - тава за печиво или за печене 4 - тава за пе-чиво		150 <sup>1)</sup>	27 - 30 <sup>2)</sup>
Крехко тесто (ленти)	Тава за пе-чиво	3		150 - 160 <sup>1)</sup>	30 - 40 <sup>2)</sup>
	Тава за пе-чиво	3		150 - 170 <sup>1)</sup>	25 - 35 <sup>2)</sup>
	Тава за пе-чиво	3		150 - 170 <sup>1)</sup>	25 - 35 <sup>2)</sup>
	Тава за пе-чиво Тава за пе-чене	2 + 4 2 - тава за печиво или за печене 4 - тава за пе-чиво		160 - 175 <sup>1)</sup>	25 - 35 <sup>2)</sup>
Бишкотено тесто без мазнина	Скара + форма за пе-чиво с черно покритие Ø 26 cm	2		170 - 180 <sup>1)</sup>	38 - 46 <sup>2)</sup>
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 <sup>1)</sup>	50 - 65 <sup>2)</sup>

<sup>1)</sup> Затоплете празната фурна 5 минути, не използвайте функция за бързо затопляне.

<sup>2)</sup> Стойностите на времето са приложими, ако не е посочено друго за незатоплената камера.

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

## Грилование

Вид ястие	Аксесоари	Ниво	Функция за загряване	Температура (°C)	Време (мин.)
Тостове от бял хляб	Скра	4		220 <sup>1)</sup>	3 - 7
Говежди бургери	Скра + тава за печене (за събиране на капещата течност)	4 - скра 3 - тава за печене		220 <sup>1)</sup>	1 страна 13 - 18 2 страна 10 - 15

<sup>1)</sup> Затоплете празната фурна като я включите за 8 минути, но не използвайте функцията за бързо затопляне.

## Печене

Вид ястие	Аксесоари	Ниво	Функция за загряване	Температура (°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, изтривайте 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.
- Отвърнете и измийте горната част на лампата, след това я изтрийте.
- Отвърнете 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 самопочистване със емайлово покритие. Благодарение на това покритие замърсяванията от мазнини или остатъците от храни могат да бъдат самоотстранени при условие, че не са изсушени или загорели (остатъците от храни и мазнини трябва да се отстраният по най-бързия начин, докато не са се изсушили 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 трене и за почистването не бива да използвате разяддащи почистващи препарати или твърди кърпи.

Фиг. 10b

\* по избор

## ПОЧИСТВАНЕ И ПОДДРЪЖКА

### 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 фиксирали 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. Извадете горната лайсна на вратата (фиг. 12B, 12C)
2. Извадете вътрешното стъкло от прикрепването (в долната част на вратата) - фиг 12D, 12D1.
3. 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 лайната на вратата, и в десния край натиснете, докато не чуете «щракване». След това натиснете лайната от лявата страна докато не чуете «щракване».

фиг. 12D - Изваждане на вътрешното стъкло.

3 стъкло.

фиг. 12D1 - Изваждане на вътрешното стъкло.

2 стъкло.

## КАКВО ТРЯБВА ДА НАПРАВИТЕ ПРИ СПЕШЕН СЛУЧАЙ

При спешен случай, трябва да:

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

\* по избор

# КАКВО ТРЯБВА ДА НАПРАВИТЕ ПРИ СПЕШЕН СЛУЧАЙ

ПРОБЛЕМ	ПРИЧИНА	ДЕЙСТВИЕ
1. Уреда не работи.	Не се захранва	Проверете защитното табло, ако има изгорял бушон, сменете го.
2. Върху дисплея е 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: долн и горен нагревател (конвенционален режим) и подпомагане на затоплянето с вентилатор (ако такива функции са достъпни).

Класть 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)	
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	22
КАКО ДА УШТЕДИТЕ ЕНЕРГИЈУ	22
БЕЗБЕДНОСНЕ ИНСТРУКЦИЈЕ	23
ОПИС УРЕДАЈА	24
ИНСТАЛАЦИЈА	24
РАД	25
РЕЋЕЊЕ У РЕРНИ-ПРАКТИЧНИ САВЕТИ	28
ЧИСЋЕЊЕ И ОДРŽАВАЊЕ	34
ТЕХНИЧКИ ПОДАЦИ	36

## KAKO DA UŠTEDITE ENERGIJU



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

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

Ne otvarajte bespotrebno i često vrata serne.

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

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 toplotu iz serne.**

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 serne dobro zatvorena.**

Toplota može izlaziti preko naslaga na zaptivci vrata.

Sve naslage odmah očistite.

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

Utrošak energije bespotrebno raste.



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 uređaj, 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 rerну 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 ovlaštenog 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	Принадлежности към печката – комплект:
1	signalna lampica za temperaturu L
2	elektronski programator
3	signalna lampiča – indikator rada šporeta R
4	dugmeta za odabir funkcija rerne
5	komandno dugme za podešavanje temperatu
3a	Поддон для выпечки*
3b	Поддон для жарки*
3c	Решетка для гриля (решетка для сушки)*
3d	Вертел –и вилки*
3f	Поддон для жарки*

## INSTALACIJA

### Instaliranje štednjaka

- U kuhinji ne mora biti vlažnost i mora biti dobro zračena. Tada kada instalirate peć, elementi za kontrolu moraju biti lako dostupni.
- Ovaj inkorporirani pec 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 dimenziije ponuđene u dijagrami.
- Steker kabla za napajanje mora biti izveden iz priključnica a pa peć mora biti konektiran na izvōru za napajanje sa električnom energijom.
- Uvodite peć u mjestu napravljen upotrebljavajući sve četiri vika da ga fiksirate.

Crt. 2A,B,C.

\*opcionalan

## 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 mm<sup>2</sup> sa duljinom od 1,5 mm i je predviđen sa štekerom za zaštitu.
- Priklučnica 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.
  - Šteker 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.

### 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.

## Pre prve upotrebe

- Uklonite ambalažu,
- Lagano (polako), uklonite nalepnice sa vrata rerne vodeći računa da ne pôkidač 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 prebrisište mekanom krpom.
- Ispraznite fioku, ocistite fabričke zaštitne debove iz unutrašnjosti rerne,
- Pribor iz rerne izvadite i operite topлом vodom i sa malo tečnog sapuna,
- Uključite ventilaciju u sobi ili otvorite prozor,
- Zagrejte rernu (do temperature od 250°C, oko 30 min.), uklonite mrlje ako ih ima i pažljivo operite.
- Kada rukujete šporetom, pažljivo sledite bezbednosne instrukcije.

Okretna dugmad su „sakrivena“ u komandnoj ploči, u cilju odabira funkcije:

1. Delikatno potisnuti dugme i pustiti,
2. podesiti na izabranu funkciju. Oznake dugmeta na njegovom obujmu odgovaraju sledećim funkcijama koje realizuje rerna.

Crt.6x

\*opcionalan

## Rerna sa automatskim kruženjem vazduha

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

Рис.61

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

Рис.62

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

### Pažnja!

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

## 0 Зепо сеттинг

### 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 (Supergrill)



Uključivanje funkcije „pojačanog grila“ omogućava prženje pri istovremeno uključenom gornjem grejaču. Ova funkcija omogućava dobijanje povisene temperature u gornjoj radnoj površini rerne, što uzrokuje povećano rumenilo jela i istovremeno omogućava prženje većih porcija.

### Uključeni gril



Površinsko „roštiljanje“ koristi se za prženje malih porcija mesa: stek, šnicla, ribe, tost, kobasice, topli 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 zapecemo kolače odozdo (na primer vlažne kolače i kolače sa voćnim nadevom).

### Uključeni donji i gornji grejač

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

### Uključeni su ventilator, donji i gornji grejač

Ova pozicija dugmeta predstavlja funkciju za pripremanje kolača. Uobičajeni način pečenja uz pomoć ventilatora.

### Nezavisna rasveta rerne

Pomoću podešavanje dugmeta u tom položaju aktiviramo rašvetu 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.



ECO

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

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

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

Crt.6m

Crt.6k

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

### Pažnja!

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

## 0 Зепо сеттинг

### 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 (Supergrill)

 Uključivanje funkcije „pojačanog grila“ omogućava prženje pri istovremeno uključenom gornjem grejaču. Ova funkcija omogućava dobijanje povisene temperature u gornjoj radnoj površini rerne, što uzrokuje povećano rumenilo jela i istovremeno omogućava prženje većih porcija.

### Uključeni gril

 Površinsko „roštiljanje“ koristi se za prženje malih porcija mesa: stek, šnicla, ribe, tost, kobasice, topli 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 da zapečemo kolače i odozdo (na primer vlažne kolače i kolače sa voćnim nadnevom).



### Uključeni donji i gornji grejač

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



### Uključena termo cirkulacija

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



### Uključeni su ventilator, donji i gornji grejač

Ova pozicija dugmeta predstavlja funkciju za pripremanje kolača. Uobičajeni način pečenja uz pomoć ventilatora.



### Uključena termo cirkulacija i donji grejač

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



### Nezavisna rasveta rerne

Pomoću podešavanje dugmeta u tom položaju aktiviramo rasvetu komore rerne.



### Kružni grejač ECO

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

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

**Upotreba roštilja\***

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

Da biste uključili roštilj potrebno je da:

- Postavite dugme za rernu na poziciju označenu sa   
- Postavite pleh sa jelom na odgovarajući nivo u rerni, a ukoliko roštiljate na rešetki postavite pleh za prikupljanje masnoće na nivo koji je prvi ispod (rešetke).
- Zatvorite vrata rerne.

**Za roštiljanje upotrebom funkcije i kombinovanog roštilja , temperatura mora biti podešena na 220°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 domaća rerne.

**UPOTREBA RAŽNJA\***

Ražnji 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 šport;
- 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 preproručljivi, kada koristite uobičajen način pečenja (gornji i donji grejač) – upotrebom takvih posude može doći do toga da podloga kolača ostane nepečena;
- Pri upotrebi funkcije ultraventilatora, nije neophodno prvo bitno zagrevanje unutrašnjosti rerne, dok je kod drugih načina grijanja potrebno zagraditi rernu pre nego što u nju stavite kolač;
- Pre nego što kolač izvadite iz rerne, uz pomoć drvenog štapića proverite da li je gotov (ako je gotov, štapić nakon što ga izvadite iz kolača treba da bude suv i čist);
- Pošto isključite rernu, savetujemo da kolač ostavite unutra da stoji oko 5 minuta;
- Temperature pečenja kod funkcije ultraventilatora su obično oko 20-30 stepeni niže nego što je slučaj kod normalnog pečenja (kada rade gornji i donji grejači);

- Parametri koji se odnose na pečenje, navedeni u Tabelli su dati okvirno i mogu se korigovati prema vašem ličnom iskustvu i karakteristikama kuhanja;
- Ako se podaci navedeni u knjigama recepata bitno razlikuju od vrednosti navedenih u ovom uputstvu, molimo vas da primenite instrukcije iz uputstva.

**Pečenje mesa**

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

# PEČENJE U RERNI-PRAKTIČNI SAVETI

## Funkcija Grejanja ECO

- Kod upotrebe funkcije kružnog 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 nerne pre pečenja,
- ne menjati parametre temperature tokom pečenja i ne otvarati vrata tokom pečenja.

## Preporučeni parametri kod upotrebe funkcije ECO

Način pripremanja hrane	Funkcija nerne	Temperatura (°C)	Nivo	Vreme (min.)
Biskvit		180 - 200	2 - 3	50 - 70
Kolač od dizanog testa/ pound cake kolač		180 - 200	2	50 - 70
Ribe		190 - 210	2 - 3	45 - 60
Govedina		200 - 220	2	90 - 120
Svinjetina		200 - 220	2	90 - 160
Pile		180 - 200	2	80 - 100

## Funkcija kružnog grejanja ECO

- Kod upotrebe funkcije kružnog 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 nerne pre pečenja,
- ne menjati parametre temperature tokom pečenja i ne otvarati vrata tokom pečenja.

## Preporučeni parametri kod funkcije kružnog grejanja ECO

Način pripremanja hrane	Funkcija nerne	Temperatura (°C)	Nivo	Vreme (min.)
Biskvit		180 - 200	2 - 3	50 - 70
Kolač od dizanog testa/ pound cake kolač		180 - 200	2	50 - 70
Ribe		190 - 210	2 - 3	45 - 60
Govedina		200 - 220	2	90 - 120
Svinjetina		200 - 220	2	90 - 160
Pile		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.)
Biskvit		160 - 200	2 - 3	30 - 50
Biskvit		150	3	25 - 35
Kolač od dizanog testa/ pound cake kolač		160 - 170 <sup>1)</sup>	3	25 - 40 <sup>2)</sup>
Kolač od dizanog testa/ pound cake kolač		155 - 170 <sup>1)</sup>	3	25 - 40 <sup>2)</sup>
Pica		220 - 240 <sup>1)</sup>	2	15 - 25
Ribe		210 - 220	2	45 - 60
Ribe		190	2 - 3	60 - 70
Kobasice		200 - 220	4	14 - 18
Govedina		225 - 250	2	120 - 150
Svinjetina		160 - 230	2	90 - 120
Pile		180 - 190	2	70 - 90
Pile		160 - 180	2	45 - 60
Povrće		190 - 210	2	40 - 50
Povrće		170 - 190	3	40 - 50

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

<sup>1)</sup> Zagrijati praznu rernu

<sup>2)</sup> Navedena vremena se tiču jela u malim kalupima

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

# PEČENJE U RERNI-PRAKTIČNI SAVETI

Peć sa prisilnim kruženjem vazduha (kružni grejač + ventilator)

Način pripremanja hrane	Funkcija peći	Temperatura (°C)	Nivo	Vreme (min.)
Biskvit		160 - 200	2 - 3	30 - 50
Kolač od dizanog testa/ pound cake kolač		160 - 170 <sup>1)</sup>	3	25 - 40 <sup>2)</sup>
Kolač od dizanog testa/ pound cake kolač		155 - 170 <sup>1)</sup>	3	25 - 40 <sup>2)</sup>
Pica		200 - 230 <sup>1)</sup>	2 - 3	15 - 25
Ribe		210 - 220	2	45 - 60
Ribe		160 - 180	2 - 3	45 - 60
Ribe		190	2 - 3	60 - 70
Kobasice		200 - 220	4	14 - 18
Govedina		225 - 250	2	120 - 150
Govedina		160 - 180	2	120 - 160
Svinjetina		160 - 230	2	90 - 120
Svinjetina		160 - 190	2	90 - 120
Pile		180 - 190	2	70 - 90
Pile		160 - 180	2	45 - 60
Pile		175 - 190	2	60 - 70
Povrće		190 - 210	2	40 - 50
Povrće		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.

<sup>1)</sup> Zagrijati praznu rernu

<sup>2)</sup> 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 <sup>2)</sup> (min.)
Mali kolači	Pleh za pecivo	4		160 <sup>1)</sup>	28 - 32 <sup>2)</sup>
	Pleh za pecivo	3		155 <sup>1)</sup>	23 - 26 <sup>2)</sup>
	Pleh za pecivo	3		150 <sup>1)</sup>	26 - 30 <sup>2)</sup>
	Pleh za pecivo Pleh za pečenje	2 + 4 2 - pleh za pecivo ili pečenje 4 - pleh za pecivo		150 <sup>1)</sup>	27 - 30 <sup>2)</sup>
Prhki kolač (slojevi)	Pleh za pecivo	3		150 - 160 <sup>1)</sup>	30 - 40 <sup>2)</sup>
	Pleh za pecivo	3		150 - 170 <sup>1)</sup>	25 - 35 <sup>2)</sup>
	Pleh za pecivo	3		150 - 170 <sup>1)</sup>	25 - 35 <sup>2)</sup>
	Pleh za pecivo Pleh za pečenje	2 + 4 2 - pleh za pecivo ili pečenje 4 - pleh za pecivo		160 - 175 <sup>1)</sup>	25 - 35 <sup>2)</sup>
Nemasni biskvit	Rešetka + crni kalup za kolače Ø 26 cm	2		170 - 180 <sup>1)</sup>	38 - 46 <sup>2)</sup>
Pita od jabuka	Rešetka + 2 crna kalupa za kolače Ø 20 cm	2		180 - 200 <sup>1)</sup>	50 - 65 <sup>2)</sup>

<sup>1)</sup> Zagrijati praznu rernu 5 minuta, ne koristiti funkciju brzog zagrevanja.

<sup>2)</sup> Vremena se odnose na komoru peći koja nije prethodno zagrejana (ako nije napisano drugačije).

## 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		220 <sup>1)</sup>	3 - 7
Govedji burger	Rešetka + pleh za pečenje (za sakupljanje otopljene masti)	4 - rešetka 3 - pleh za pečenje		220 <sup>1)</sup>	1 stranica 13 - 18 2 stranica 10 - 15

<sup>1)</sup>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 pare:
  - siđajte 250 ml vode (1 času) 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 ležišta, 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.

\*opcionalan

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

Crt 10.

Vrste peća označene sa slovima **Dp\*** u broju modela su predviđene sa deljivim teleskopskim šinama od čelika koji ne rđa\*. Šine morate izvaditi i oprati zajedno sa lateralnim usmeravanja. Pre postaviti 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 etalej 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 zapečene (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 samočišće 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 samočišće emajl osjetljiv na ribanje i za čišćenje ne koristiti abrazivna sredstva ni tvrde krpe.

Crt 10b

# 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 zatravljivanje 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 ispučenje držaca šarke pošto ste vrata pricvrstili na rernu, deo za zatravljanje bi ponovo trebalo spustiti na dole. Ako deo za zatravljanje nije pravilno postavljen, prilikom zatvaranja vrata može doći do oštećenja šarki.

Crt 12A - Iskošavanje delova za zatravljanje na šarkama

Izvlačenje unutrašnjeg stakla koje se nalazi na vratima pećnice\*

1. Izvaditi gornju lajsnu vrata. (crt.12B, 12C)
2. Unutrašnje staklo izvaditi iz pridržnih elemenata (u donjem delu vrata). Slika 12D,12D1).
3. Staklo oprati topлом vodom s dodatkom male količine sredstva za čišćenje stakala.

Da bi ponovo montirali unutrašnje staklo u vratima pećnice treba da se ponovе 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. Uredaj 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”*	Uredaj 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)	
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 išsengesnį naudojimą, išsaugokite instrukciją ir laikykite ją taip, kad visada būtų po ranka. Norėdami išvengti nelaimingų atsitikimų, tiksliai laikykites naudojimo instrukcijos nurodymų.

### Dėmesio!

Viryklys naudokités tiktais perskaite šią naudojimo instrukciją.

Viryklys skirta tiktais namų ūkiui.

Gamintojas pasilielia teisę atlikti pakeitimą, neturinčius įtakos prietaiso veikimui.

## TURINYS

GERBIAMAS PIRKĘJAU,	36
KAIP TAUPYTI ELEKTROS ENERGIJĄ	36
SAUGOS NURODYMAI	38
GAMINIO APRASYMAS	39
IRENGIMAS	39
APTARNAVIMAS	40
KEPIMAS ORKAITĖJE – PRAKTIŠKI PATARIMAI	43
VIRYKLES VALYMAS IR PRIEZIŪRA	49
VEIKSMAI AVARIJOS METU	50
TECHNINIAI DUOMENYS	51

## 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 ruošiama 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 viryklys 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 daž kartą panaudoti, atsižvelgiant į ženklus, kuriais žymimą. Pakartotinai naudodamiesi medžiagą ar kitam tikslui pritaikydamiesi sunaudotus prietaisus, prisdidejate prie aplinkos apsaugos.

Informaciją apie tinkamą sunaudotu prietaisu šalinimo vietą Jums pateiks savivaldybės administra-cija.

**Dėmesio.** Įrenginys ir jo pasiekiamos dalys naudojant įkaista. Būtina būti ypač atsargiems liečiantis prie kaitinimo elementų. Vaikai iki 8 metų amžiaus turėtų laikytis atokiau, nebent nuolatos yra prižiūrimi.

Šis įrenginys gali būti naudojamas vyresnių nei 8 metų amžiaus vaikų ir asmenų, turinčių fizinių, jutimo ar protinių apribojimų arba neturinčių patirties ir žinių, jeigu jie yra prižiūrimi už jų saugumą atsakingų asmenų ar laikantis įrenginio naudojimo instrukcijos. Būtina atkreipti dėmesį, kad prietaisu nežaistų vaikai. Tvarkymo ir priežiūros darbų neturėtų atliliki vaikai be priežiūros.

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.
- Naudodamiesi virykle ypatingą dėmesį atkreipkite į arti viryklos esančius vaikus. Tiesioginis kontaktas su veikiančia virykle kelia nusidegimo pavojų.
- Atkreipkite dėmesį, kad smulkūs namų ūkio mechaniniai prietaisai ir ju laidai tiesiogiai neliestu įkaitusios orkaitės ar kaitentės. 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 braižančiu 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 viryklos elektros maitinimą ir iškvesti įgaliotą specialistą.
- Būtinai laikykite šios instrukcijos taisykių ir nurodymų. Asmenims, neperskaičiusiems instrukcijos, neleiskite naudotis virykle.
- Viryklos valymui draudžiama naudoti garų valymo įrangą.
- Prietaisas suprojektuotas naudoti tik virimui. Bėt koks kiltas jo naudojimas (pvz., pa talpoms šildyti) neatitinka jo paskirties ir gali kelti pavojų.

# GAMINIO APRAŠYMAS

1a	Osnaženje plitwy - opis:
1	Termoregulatoriaus kontrolinė lemputė L
2	Programavimo įtaisas*
3	Virykės darbo kontrolinė lemputė R
4	Orkaitės darbo režimo pasirinkimo rankenėlė
5	Temperatūros reguliatoriaus rankenėlė
3a	Padéklas kondit. gaminiamas kepti*
3b	Grotelés griliui*
3c	Kepimo padéklas*
3d	Iesma stienis un dakša*
3f	Grotelés griliui*

## IRENGIMAS

### Orkaitės montavimas

- Virtuvė turėtų būti sausa ir gerai védinama, su tinkamai veikiančia, techninės taisykles atitinkančia ventiliacija. Virykė pastatomą taip, kad visi jos valdymo elementai būtų laisval pasiekiami.
- Virykė yra Y klasės prietaisas ir gali būti iš vienos pusės įstatoma į aukšta baldą ar pastatoma prie sienos. Imontavimui skirti baldai turi būti padengti 100°C temperatūrai atsparia apmušimo medžiaga, kuriai klijuoti panaudoti tai pačiai temperatūrai atsparūs klijai. Priešingu atveju, paviršius gali deformuotis, o apmušimas atsiplikuoti.
- Norédami įmontuoti orkaitę:  
Pagal pav. pateiktus matmenis balduose padarykite kiaurymę. Jeigu spintelė turi galinę sienelę, tai joje reikia padaryti kiaurymę , skirtą elektros laidams atvesti.  
Įstatykite orkaitę į padarytą kiaurymę ir pritvirtinkite varžtais, kad nejudėtų.

Pav. 2A,B,C.

Dėmesio! Orkaitę montuokite atjungę elektros energijos tiekimą.

\*Kai kuriuose modeliuose

## APTARNAVIMAS

### 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 3x1,5 mm<sup>2</sup> su kištuku su žemėnimi.
- Elektros tinklo prijungimo lizdas turi būti su apsauginiu (žemėnimo) kontaktu. Jis negali būti įrengtas virš viryklės. Svarbu, kad pāstačius viryklę, elektros lizdas būtų laisvai pasiekiamas naudotojо.
- Prieš prijungus viryklę prie elektros tinklo patirkinkite, ar:
  - saugiklis bei elektros tinklas išlaikys viryklės apkrovą,
  - elektros tinkle yra įrengta žemėnimo 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.

### Dėmesio!

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

### 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 kameras plaukite tiktais šiltu vandeniu su nedideliu indų ploviklio kiekiu.

### Prieš pirmą kartą įjungiant orkaitę

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

Rankenėlės paslėptos valdymo skyde. Funkcijai parinkti:

1. švelniai paspausti rankenėlę ir atleisti.
2. pasunkti į norimą padėtį. Žymės ant rankenėlės krašto paeiliui rodo orkaitės ar kaitvietės programų padėtis.

Pav. 6x

\*Kai kuriuose modeliuose

# APTARNAVIMAS

## Orkaitė su priterstine oro apytaka

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

Pieš.6l

bei temperatūros reguliavimo rankenėle, kurį 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.) įjungiamas tiktais nustatčiaus temperatūrą.

## 0 nulinis nustatymas



### Greitas pakaitinimas

Įjungti apatinis ir viršutinis kaitinimo elementai, kepintuvas ir ventiliatorius. Naudojama orkaitėi pradžioje įkaitinti.



### Atsildymas

Įjungtas tik ventiliatorius, nenaudojami jokie sildytuvali.



### Įjungtas ventiliatorius ir sustiprintas grilis

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



### Sustiprintas grilis (Grilis ir viršutinis kaitinimo elementas)

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



### Įjungtas grilio kaitinimo elementas

Pastačius rankenėlę ties šia padėtimi, valgiai skrudinami ant grotelių.



### Įjungtas apatinis kaitinimo elementas

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



### Įjungti apatinis ir viršutinis kaitinimo elementai

Pastačius rankenėlę ties šia padėtimi, orkaitė kaitinama įprastu būdu.



### Įjungti: ventiliatorius, apatinis ir viršutinis kaitinimo elementai

Pastačius rankenėlę ties šia padėtimi, orkaitėje įjungama pýrago kepimo funkcija. Įprasta orkaitė su ventiliatoriumi.



### Nepraklausomas orkaitės apšvietimas

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



### Kaitinimo funkcija ECO

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

Orkaitės įjungimas signalizuojamas užsidegus dviems kontrolinėms lemputėms: R ir L. Sviečianti R s spalvos kontrolinė lemputa signalizuoją orkaitės darbą. Užgesus L kontrolinėi lemputei signalizuojama, kad orkaitė pasiekė nustatyta temperatūrą. Jei pagal receptą rekomenduojama dėti valgi į įkaitintą orkaitę, šis veiksmas atliekamas ne anksčiau, kaip pirmakart užgesus L kontrolinėi lemputei. Kepimo metu L lemputė kas kažkiek laiko išsijunginės ir išsijunginės (temperatūros palaikimas orkaitės kameros viduje). R kontrolinė lemputė gali taip pat įsijungti esant „Orkaitės kameros apšvietimo“ padėčiai.

Orkaitės išjungimas – norėdami išjungti orkaitę, sukdami rankenėlę į kaire pastatykite ja ties „0“ padėtimi. Kontrolinė lemputė turėtų išsijungi.

# APTARNAVIMAS

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

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

Pieš.6m

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

Pieš.6k

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

### Dėmesio !

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

## 0 nulinis nustatymas



### Greitas pakaitinimas

Įjungti apatinis ir viršutinis kaitinimo elementai, kepintuvas ir ventiliatorius. Naudojama orkaitė pradžioje įkaitinti.



### Atsildymas

Įjungtas tik ventiliatorius, nenaudojami jokie sildytuvali.



### Įjungtas ventiliatorius ir sustiprintas grilis

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



### Sustiprintas grilis (Grilis ir viršutinis kaitinimo elementas)

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



### Įjungtas grilio kaitinimo elementas

Pastačius rankenėlę ties šia padėtimi, valgiui skrudinami ant grotelio.



### Ijungtas apatinis kaitinimo elementas

Pastačius rankenėlę ties šia padėtimi, orkaitė kaitinama tiktais apačios. Naudokite norédami pakepti pyragus iš apačios.



### Ijungti apatinis ir viršutinis kaitinimo elementai

Pastačius rankenėlę ties šia padėtimi, orkaitė kaitinama įprastu būdu.



### Ijungta oro apytaka

Pastačius rankenėlę ties „ijungtos oro apytakos“ padėtimi, orkaitė kaitinama su orkaitės kameros užpakalinės sienos centre esančiu termostovinėliatoriumi.

Sis kaitinimas užtikrina tolygą šilumos cirklijaciją aplink orkaitę esancią valgį.

Si orkaitimo būdo priivalumai:

- trumpesnis orkaitės įkaitimo laikas bei jos ižanginio kaitinimo eliminavimas.
- galimybė tuo pačiu metu kepti dviejose darbiniuose lygiuose
- sumažintas riebalų ir sulčių ištakimas iš mėsos valgijų, kas turi įtakos jų skoniui.
- mažesnis orkaitės kameros teršimas.



### Ijungti: ventiliatorius, apatinis ir viršutinis kaitinimo elementai

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



### Ijungta oro apytaka ir apatinis kaitinimo elementas

Pastačius rankenėlę ties šia padėtimi, pasi- renkama oro apytakos ir apatinio kaitinimo elemento funkciją. Valgis pakepamas iš apačios.



### Neprilausomas orkaitės apšvietimas

Pastačius rankenėlę ties šia padėtimi apšvietiama orkaitės kamera. Nau dojama pvz. valant orkaitės kameral.



### Šilumos apytaka ECO

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



### Orkaitės įjungimas

Orkaitės įjungimas signalizuojamas užsidegus dviems kontrolinėms lemputėms: **R** ir **L**. Sviečianti **R** s spalvos kontrolinė lemputė signalizuoja orkaitės darbą. Užgesus **L** kontrolinėi lemputėi signalizuojama, kad orkaitė pasiekė nustatyta temperatūrą. Jei pagal receptą rekomenduojama dėti valgį į įkaitintą orkaitę, šis veiksmas atliekamas ne anksti, kaip pirmakart užgesus **L** kontrolinėi lemputėi. Kepimo metu **L** lemputė kas kažkiek laiko išsijunginės ir išsijunginės (temperatūros palaiyimas orkaitės kameroje viduje). **R** kontrolinė lemputė gali taip pat išsijungti esant „Orkaitės kameros apšvietimo“ padėciui.

Orkaitės išjungimas – norédami išjungti orkaitę, su- dami rankenėlę į kairę pastatykite ją ties „0“ padėtimi. Kontrolinė lemputė turėtų išsijungti.

# APTARNAVIMAS

## Naudojimasis griliu\*

Valgiai skrudinami iš įkaitusio grilio kaitinimo elemento sklindant infraraudoniesiems spinduliams.

Norėdami jungti grili:

- pasukite orkaitės rankenėlę ties simboliu pažymėta padėtimi,
- kaitinkite orkaitę maždaug 5 min. (esant uždarytoms orkaitės durelėms),
- skardą su valgiju pastatykite tinkamame darbiname lygyje, skrudinanti ant gretelių, po jomis padėkite padékla išbėgantiems riebalams surinkti.
- Uždarykite orkaitės dureles.

**Naudodamiesi grilio ir sustiprinto grilio funkcijomis nustatykite 220°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\*

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

Démesio!

Néra atskiro, iešmo valdymo rankenėlės. Skrudinama praverus 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 ikišti į orkaitę ant trečiojo lygio, skaiciuojant nuo apačios,
  - virbo galą galima ikišti į pavaroš movą, atkrepiant dėmesį, kad iešmo laikiklio metalinės dalies grovelis atsiremtų ant rėmelio,
  - išukite rankeną,
  - Uždarykite orkaitės dureles.

Pieš.6y

## KEPIMAS ORKAITĖJE – PRAKTIŠKI PATARIMAI

### Konditerinių gaminių kepimas

- kepinius rekomenduojama kepti skardose, kurios yra viryklys gamintojo įranga,
- Kepti galima taip pat naudojantis kitur išsigytomis kepimo skardomis, kurios statomos ant džiovinimo gretelių. Kepimui rekomenduojama naudoti gerai šilumą praleidžiančias ir kepimo laiką trumpančias, jūdodos spalvos kepimo skardas
- naudojant įprasto kaitinimo funkciją (kaitinimas iš viršaus ir apačios) nerekomenduojama naudotis šviesaus ir blizgančio paviršiaus skardomis; naudojant šio tipo skardas, pyrago apačia gali likti neiškepta,
- naudojantis oro apytakos funkcija, nereikia iš anksto kaitinti orkaitės kameros. Naudojantis kitomis funkcijomis, pries išedant valgį į orkaitę, pirmiausia ją būtina įkaitinti,
- pries išimdami valgį iš orkaitės, jurdami į medinių krapštukų 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 įprastu būdu (su kaitinimu iš viršaus ir apačios),
- 1 ir 1A lentelėse pateikiama kepimo parametrai yra orientaciniai, juos galima koreguoti, priklaušomi nuo savo patarimo ir pomeigiu,
- atveju, kai virimo knygose pateikiama informacija žymiai skiriasi nuo viryklys naudojimo instrukcijoje pateikiamų verčių, laikykiteis instrukcijos nurodymų.

### Mėsos kepimas

- orkaitėje ruoškite mėsos porcijas sveriančias daugiau, kaip 1 kg. Mažesnius gabalus rekomenduojama ruošti ant viryklys dujinų degiklių.
- kepimui naudokite kaitrai atsparius indus, kurių rankenos taip pat atsparios aukštos temperatūros poveikiui.
- Kepant ant džiovinimo gretelių arba ant gretelių, žemiausiai lygyje rekomenduojama pasatyti padékla mėsos kepimui su nedideliu vandens kiekiiu.
- Kepant, rekomenduojama bent kartą apsukti mėsą į kita puse. Kepimo metu ant mėsos kartkarčiais pilkite kepimo metu atsiradusio padažo arba karsto, sūraus vandens. Ant mėsos nepilkite šalto vandens.

\*Kai kuriuose modeliuose

# KEPIMAS ORKAITĖJE – PRAKTIŠKI PATARIMAI

## Kaitinimo funkcija ECO

- Kaitinimo funkciją ECO paleidžiamas optimizuotas kaitinimo būdas, kurio tikslas yra taupyti energiją gaminant patiekalus,
- kepimo trukmės negalima sutrumpinti nustatant aukštesnę temperatūrą, taip pat nerekomenduojama kaitinti orkaitę prieš kepart,
- kepart nereikėtų keisti temperatūros parinkčių ir varstyti orkaitės durelių.

## Funkcijai ECO rekomenduoojami parametrai

Kepamo patieka-lo rūšis	Orkaitės funkcija	Temperatūra (°C)	Lygis	Trukmė [min.]
Biskvitas		180 - 200	2 - 3	50 - 70
Mielinis / smėlinis pyragas		180 - 200	2	50 - 70
Žuvis		190 - 210	2 - 3	45 - 60
Jautiena		200 - 220	2	90 - 120
Kiauliena		200 - 220	2	90 - 160
Višta		180 - 200	2	80 - 100

## Kaitinimo funkcija ECO šilumos apytaka

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

## Šilumos apytakos funkcijai ECO rekomenduoojami parametrai

Kepamo patieka-lo rūšis	Orkaitės funkcija	Temperatūra (°C)	Lygis	Trukmė [min.]
Biskvitas		180 - 200	2 - 3	50 - 70
Mielinis / smėlinis pyragas		180 - 200	2	50 - 70
Žuvis		190 - 210	2 - 3	45 - 60
Jautiena		200 - 220	2	90 - 120
Kiauliena		200 - 220	2	90 - 160
Višta		180 - 200	2	80 - 100

## KEPIMAS ORKAITĖJE – PRAKTIŠKI PATARIMAI

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

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

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

<sup>1)</sup> Įjaitinti tuščią orkaitę

<sup>2)</sup> Nurodytas laikas galioja kepant mažose formelėse

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

# KEPIMAS ORKAITĖJE – PRAKTIŠKI PATARIMAI

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

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

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

<sup>1)</sup> Įkaitinti tuščią orkaitę

<sup>2)</sup> Nurodytas laikas galioja kepant mažose formelėse

Dėmesio: Lentelėje pateikiami parametrai yra apytikriaus 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 <sup>2)</sup> (min.)
Maži pyragai	Kepinių skarda	4		160 <sup>1)</sup>	28 - 32 <sup>2)</sup>
	Kepinių skarda	3		155 <sup>1)</sup>	23 - 26 <sup>2)</sup>
	Kepinių skarda	3		150 <sup>1)</sup>	26 - 30 <sup>2)</sup>
	Kepinių skarda Kepsninių skarda 4 – kepinių skarda	2 + 4 2 – kepinių arba kepsnių skarda 4 – kepinių skarda		150 <sup>1)</sup>	27 - 30 <sup>2)</sup>
Trupiniuotis (juostelės)	Kepinių skarda	3		150 - 160 <sup>1)</sup>	30 - 40 <sup>2)</sup>
	Kepinių skarda	3		150 - 170 <sup>1)</sup>	25 - 35 <sup>2)</sup>
	Kepinių skarda	3		150 - 170 <sup>1)</sup>	25 - 35 <sup>2)</sup>
	Kepinių skarda Kepsninių skarda	2 + 4 2 – kepinių arba kepsnių skarda 4 – kepinių skarda		160 - 175 <sup>1)</sup>	25 - 35 <sup>2)</sup>
Biskvitas be riebalų	Grotelės + kepimo forma su juoda danga Ø 26 cm	2		170 - 180 <sup>1)</sup>	38 - 46 <sup>2)</sup>
Obuolių pyragas	Grotelės + dvi kepimo formos su juoda danga Ø 20 cm	2 formos ant grotelių sudėtos įstrižai: dešinysis galas, kairysis priekis		180 - 200 <sup>1)</sup>	50 - 65 <sup>2)</sup>

1) Iškaitinti tuščią orkaitę 5 minučių, nenaudoti greitojo kaitinimo funkcijos.

2) Laikas pateikiamas, kai orkaitė neįkaitusi, jeigu nenurodyta kitaip.

# 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		220 <sup>1)</sup>	3 - 7
Jautienos suvožtinis	Grotelės + kepsnių skarda (ištekančioms sultims surinkti)	4 – grotelės 3 – kepsnių skarda		220 <sup>1)</sup>	1 pusė 13–18 2 pusė 10–15

<sup>1)</sup> Įkaitinti tuščią orkaitę, ižungti 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 rankenélės 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 viđu
- Orkaitės kamera vaoma tikтай šiltu vandeniu su nedideliu indų ploviklio kiekiu.
- Valymas garaiss Steam Clean:
  - išpirmame orkaitės lygyje (skaičiuojant nuo apatinių) pastatyta dubenį įpilkite 0,25 l vandens (1 stiklinė),
  - uždarykite orkaitės dureles,
  - temperatūros reguliavimo rankenélė pastatykite ties 50 °C padėtimi, o funkcijos rankenélė, 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 garaiss po virykle gali susirinkti drégme 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 rankenélės pasukite ties „●“ / „0“ padėtimis ir išjunkite elektros maitinimą,
- 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 įa.
- 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 prityrinti 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, kreipikliai 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 įjungti, 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

Durelių nuėmimas

Norint geriau pasiekti ir nuvalyti orkaitės kamera, galima nuimti dureles. Atidarykite dureles, į viršų atlenkite vyryje itvirtintą apsauginį elementą (pieš. 12A). Švelniai uždare dureles, pakelkite jas iš nuimkite į priekį. Norėdami iрengti viryklės dureles, pakartokite visus veiksmus atvirkštine tvarka. Iрengdamai dureles atkreipkite dėmesį, kad vyro lipjova būtų tinkamai montuota ant vyro laikiklio iškišos. Iрengę orkaitės dureles, būtinai nuleiskite apsauginį elementą. Neiрengus apsauginio elemento, uždarant dureles, jų vyris gali sugesti.

Pieš. 12A - Vyrių apsauginių elementų atlenkimasis

Vidaus stiklo išémimas\*

1. Ištraukti viršutinę durų lentjuostę (12B, 12C pieš.).
2. Vidaus stikla išimkite iš laikiklių (durelių apačioje). Pieš. 12D, 12D1.
3. Stiklą nuplaukite šiltu vandeniu su nedideliu valymo priemonės kiekiu. Norėdami atgal idėti stiklą pakartokite visus veiksmus atvirkštine tvarka. Lygoji stiklo dalis turėtu būti viršuje. Dėmesio! Nespausti viršutinės lentjuostės vienu metu iš abiejų durelių pusiu. Viršutinėi lentjuostei tinkamai pritvirtinti būtina pirmiausia kairi lentjuostės galą ikišti į dureles, o dešini galą spausti, kol pašigirs „spragtelėjimas“. Paskiau lentjuostės kairi galą iргi paspausti, kol pasigirs „spragtelėjimas“.

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

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

## VEIKSMAI AVARIJOS METU

Bet kokios avarijos atveju:

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

\*Kai kuriuose modeliuose

# VEIKSMAI AVARIJOS METU

GEDIMAS	GALIMA PRIEŽASTIS	SPRENDIMAS
1.Elektrinė įranga neveiki	Nutrauktas elektros tiekimas	Patikrinkite namų elektros sistemos saugiklį, pakeiskite perdegusį saugiklį
2.Programavimo įtaiso 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 įtampa  
Vardinė galia  
Prietaiso kategorija

230V~50 Hz  
maks. 3,5 kW  
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, vadovaujantis EN 60350-1 /IEC 60350-1 standartu. Šie dydžiai nustatomi esant standartinei apkrovai ir veikiant šioms funkcijoms: apatinio ir viršutinio šildytuvų (jprastas režimas) ir kaitinimo skatinimas ventiliatoriumi (jeigu tokia funkcija yra).

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

Priverstinė oro apytaka ECO (šilumos apytakos kaitinamasis elementas + ventiliatorius)	
Priverstinė oro apytaka ECO (apatinis + viršutinis kaitinamasis elementas + keptuvas + ventiliatorius)	
Iprastinis 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 kääsolevat juhendit nii, et see oleks alati käepärast. Onnetusjuhtumite vältimiseks palume siintoodud juhiseid täpselt järgida.

### Tähelepanu!

Pliiti võib kasutada alles pärast kääsoleva 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	52
ELEKTRIENERGIA KOKKUHOID	52
OHUTUSJUHISED	53
SEADME KIRJELDUS	54
PAIGALDAMINE	54
KASUTAMINE	55
TOIDUVALMISTAMINE PLIIDIL - PRAKТИLISED NÕUANDED	58
HOOLDUS JA PESEMINE	64
KAITUMINE RIKEDE KORRAL	65
TEHNILISED ANDMED	66

## 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 vigastustest eest transpordi ajal. Lahtipakkimisel palume hävitada pakendi nii, et see ei jäeks keskkonda risustama.

Me kasutame pakkimiseks üksnes keskkonnale kahjustuid materjale, need kõik sobivad korduvkasutamiseks ning ongi vastavalt tähistatud. Tähelepanu! Hoidke pakkematerjale (eriti 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.

Ahu kasutamisel kuumenevad selle osad tugevasti. Soovitame lapsed ahjust eemale hoida.

**Tähelepanu.** Ärge kasutage karedaid puhastusvahendeid või teravaid metallseemeid 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 kokkupuudel töötava pliidiga võib tähendada põletusohtu!
- Jälgige, et muu kodutehnika ning sellega seotud kaablid ei puutuks vastu kuuma ahju ega pliidiplaati, kuna elektrijuhtmete isolatsioon ei talu nii kõrget temperatuuri.
- Ärge jätkke toiduvalmistamise ajal pliiti järelvalveta. Ülekummenenud või pliidiplaadile sattunud öli või rasv võib kergesti süttida.
- Arge asetage avatud ahjuuksele nöousid, mille kaal on üle 15 kg.
- Defektset pliiti ei tohi kasutada. Pliiti tohib remontida üksnes pädev ja volitatud ekspert.
- Töre tekkimisel tuleb pliit kohe välja lülidata ja võtta ühendust volitatud hoolduskeskusega.
- Järgige täpselt käesoleva kasutusjuhendi juhiseid ja soovitusi. Isikud, kes ei ole käesolevat kasutusjuhendit lugenud, ei tohi pliiti kasutada.
- Seade on mõeldud üksnes toidu valmistamiseks. Seadme ebaotstarbekohane kasutamine (näit. ruumide kütmisel) võib osutuda ohtlikuks.

# SEADME KIRJELDUS

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

- Pliiditarvikute loetelu:
- 3a Ahjuplaat\*
- 3b Grillvõre (kuivatusvõre)\*
- 3c Küpsetusplaat\*
- 3d Praevarras ja hargid\*
- 3f Grillvõre (kuivatusvõre)\*

## PAIGALDAMINE

### Ahju paigaldamine

Köök 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 kih on kinnitatud, peab kannatama kuumutamist vähemalt temperatuurini 100 °C. Vastasel juhul võib kaitsekiht deformeeruda või hakata koorma. Valmistage köögimööblisse joonisel näidatud paigalduskohت: 2A – paigaldamine plaidi alla, 2B – paigaldamine kõrgele. Kui kapil on tagasein, tuleb sinna lõigata ava toitekaabli läbiviigiks. Asetage ahi avasse ja kinnitage nelja kruviga. (Joonis 2C).

#### Tähelepanu!

Paigaldamise ajal peab toide olema välja lülititud!

# KASUTAMINE

## Ühendamine elektrivõrku

- Ahi on ette nähtud toitmiseks ühefaasilise vahelduvvooluga (230 V~50 Hz) ning varustatud toitekaabliga 3 × 1,5 mm<sup>2</sup> pikkusega umbes 1,5 m suletud pistikuga.
- Pistikupesa peab olema suletud ja ei tohi paikneda pealisplaadist kõrgemal. Juurdepääs pistikupesale peab säilima ka pärast paigalduse lõppu.
- Enne pliidi ühendamist pistikupesaga kontrollige:
  - kas kaitsmed ja juhtmed peavad vastu ahju koormusele,
  - kas elektrisüsteemil on olemas toimiv maandusjuhe, mis vastab kehitivatele normidele ja eeskirjadele,
  - kas juurdepääs pistikupesale on võimalik.

### Tähelepanu!

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

### Tähelepanu!

Elektronitaimeriga varustatud mudelitel ilmuvad pärast sisselülitamist näidikule vilkkuvad 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.

## 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.

Pöördenupud on peidetud juhtimispanteelil ja et sooritada mingisugust funktsiooni, siis selle eesmärgiks tuleb:

1. Ornalt vajutada pöördenupule ja lasta lahti,
2. Paigutada viimane soovitud positsioonile. Pöördenupp on vastavalt märgistatud teljepinnal nii, et sobib ahju iga järgmise funktsiooni täitmist või siis pliidiplaadi tööd.

Joonis 6x

\*Mõned mudelid

# KASUTAMINE

## Sundkonvektsiooniga praeahi

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



### Altkuumutus

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

joonis. 6l

ning temperatuuri reguleerimisnupu keeramisega vajaliku temperatuuri kohale.



### Pealt- ja altkuumutus

Sellises nuppuide asendis toimub ahju kuumenemine standardsel viisil.

joonis. 6k

Ahju väljalülitamiseks keeratakse mõlemadnupud asendisse „0“ / „0“.



### Konvektsioon, 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 kuumutusmeetod energia säästmiseks. Sellises asendis nupu puhul lülitatakse ahju valgustus välja.

## 0 nulli seadistus



### Kiire kuumutamine

Pealt- ja altkuumutus, grill ja ventilaator. Rakendatakse ahju eelkuumutamiseks.



### Sulatamine

Sisse tuleb lülitada ainult ventilaator, küttekehasid kasutamata.



### Turbo-grill ja konvektsioon

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



### Turbo-grill (Grill ja ülemine küttekeha)

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



### Grill

Funktsiooninupp on grillvarda tähise juures.

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

R märgutuli võib pöleda ka ahjusevalgustuse asendis.

Ahju väljalülitamiseks keerake juhtimis nupp asendisse „0“ (vasakule). Mär gutuli kustub.

# KASUTAMINE

## Sundkonvektsiooniga praeahi (konvektsioon ja röngasküttekeha)

Ahjal on lisaks ülemisele ja alumisele küttekehale veel röngasküttekeha. Ahju juhtimine toimub juhtrupu keeramisega vajaliku funktsiooni kohale, ning temperatuuri reguleerimisnupu keeramisega vajaliku temperatuuri kohale.

joonis. 6m

joonis. 6k

Ahju väljalülitamiseks keeratakse mõlemad nupud asendisse „●“ / „0“.

### Tähelepanu!

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

## 0 nulli seadistus

### Kiire kuumutamine

Sisse tuleb lülitada termiline õhuvool ja grill. Rakendatakse ahju eelkuumutamiseks.



### Sulatamine

Sisse tuleb lülitada ainult ventilaator, küttekehasid kasutamata.



### Turbo-grill ja konvektsioon

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



### Turbo-grill (Grill ja ülemine küttekeha)

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



### Grill

Funktsiooninupp on grillvarda tähise juures.

### Altkuumutus

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



### Pealt- ja altkuumutus

Sellises nuppu asendis toimub ahju kuumenemine standardsel viisil.



### Konvektsioon

Funktsiooninupu keeramisega sellesse asendisse töötavad röngasküttekeha (asub ahju tagaseinas) ja ventilaator, mis asub röngasküttekehää keskel. Selline kuumutusmeetod lubab ühtlaselt kuumutada ahjas asetsevaid tootei



### Konvektsioon, pealt- ja altkuumutus

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



### Konvektsioon ja altkuumutus

Sellel juhul on sisse lülitatud alumine küttekeha, mille tulemusena toode kumeneb eelistatult altpoolt, kuid kuumus levib ka ahju ülejäänud osadesse.



### Ahju sisevalgustus

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



### Termiline õhuvool

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

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

**R** märgutuli võib pöleda ka ahjusisevalgustuse asendis.

Ahju väljalülitamiseks keerake juhtimis nupp asendisse „0“ (vasakule). Mär gutuli kustub.

# KASUTAMINE

## Ahju kasutamine\*

Toidu praadimine toimub infrapunakiirguse mõjul, mida kiirgab grillküttekeha.

Ahju sisselülitamiseks on vaja:

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

Funktsiooni puhul „grill“ ja „turbogrill“ seadke temperatuur tasemele  $220^{\circ}\text{C}$ , funktsiooni „konvektsioon ja grill“ puhul aga tasemele  $190^{\circ}\text{C}$ .

### 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. Pööhiliselt grillitakse nii linde, šašlöökki, vorstikesi jne. Grillvarda pöördmehhanism lülitub sisse ja välja samaaegselt operatsiooniga „grill“ . Mõne funktsiooni juures on võimalik pöörelmisse ajutine peatumine või pöörelmissuuna 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 NÕUANDED

### Küpsetamine

- Soovitame kasutada küpsetamiseks ahjuplaate, mis on ajutarvikute hulgas.
- Küpsetamiseks võib kasutada ka teisi tööstuslikke ahjuplaate ja -vorme, mis sobivad ahjuühikutega. Soovitame kasutada tumedaid ahjuplaate, sest need juhivad paremini soojust ja lühendavad toiduvalmistusaega.
- Me ei soovita kasutada heledaid ega läikiva pinnaga plaatide ja vorme, sest tavasilisel kuumustusmeetodil (pealt- ja altkuumutus) jäääb tainas altpoolt küpsemata.
- Röngasküttekeha kasutamisel pole ahju eelsoojendamine vajalik. Muudde režiimide juures on vaja ahi enne toiduvalmistamist ette soojendada.
- Enne küpsetise väljavõtmist ahjust kontrollige seda tikuga (tikk peab jäätma puhtaks ja kuivaks).
- Soovitame jäätta küpsetise ahju veel 5 minutiks pärast ahju väljalüliti.
- Tsirkulatsioonimeetodi kasutamisel vajalik küpsetustemperatuur on 20-30 kraadi madalam, kui tavasilise meetodi kasutamisel (pealt- ja altkuumutusega).

- Tabelites 1 ja 1a toodud andmeid võib muuta, vastavalt Teie kogemusele ja maitsele.
- Kui kokaraamatustoodud 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 nöüsidi.
- Liha grillimisel restil või vardas asetage esimesele tasandile ahjupann rasva kogumisest, kuhu valage veidi vett.
- Liha küpsetamise käigus tuleb vähemalt kord pöörata sellel teine külg; kastke küpsemisprosessi ajal järiekindlalt liha sealtd eraldunud mahlagaga või tulise sooliveega; külma veega kastmist ei soovitata.

# TOIDUVALMISTAMINE PLIIDIL - PRAKТИLISED НОУАНДЕД

## ECO küttefunktsioon

- kasutades ECO küttefunktsioon, aktiveeritakse optimaalne kuumustusmeetod, 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 toidud	Ahju funktsioon	Temperatuur (°C)	Taset	Aeg [h:min]
Keeks		180 - 200	2 - 3	50 - 70
Pirukas/ keeks		180 - 200	2	50 - 70
Kalad		190 - 210	2 - 3	45 - 60
Veiseliha		200 - 220	2	90 - 120
Sealiha		200 - 220	2	90 - 160
Kanaliha		180 - 200	2	80 - 100

## Soojusülekandefunktsiooni ECO

- kasutades ECO soojsülekandefunktsiooni, aktiveeritakse optimaalne kuumustusmeetod, 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.

## Soojusülekandefunktsiooni ECO kasutamise soovituslikud parameetrid

Küpsetamise tüüp toidud	Ahju funktsioon	Temperatuur (°C)	Taset	Aeg [h:min]
Keeks		180 - 200	2 - 3	50 - 70
Pirukas/ keeks		180 - 200	2	50 - 70
Kalad		190 - 210	2 - 3	45 - 60
Veiseliha		200 - 220	2	90 - 120
Sealiha		200 - 220	2	90 - 160
Kanaliha		180 - 200	2	80 - 100

# TOIDUVALMISTAMINE PLIIDIL - PRAKТИLISED NÖUANDED

Sundõhuringlusega ahi (alumine küttekeha + ülemine küttekeha + ventilator)

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

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

<sup>1)</sup>Kuumuta tühja ahju

<sup>2)</sup>Toodud ajad puudutavad väikestest küpsetusvormides küpsetisi

Tähelepanu: Tabelis toodud temperatuurid on hinnangulised ja neid võib muuta lähtudes isiklikust ko-gemusest ja eelistustest.

# TOIDUVALMISTAMINE PLIIDIL - PRAKТИLISED NÖUANDED

Sundõhuringlusega ahi (õhuringluse küttekeha + ventilaator)

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

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

<sup>1)</sup> Kuumuta tühja ahju

<sup>2)</sup> 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 <sup>2)</sup> (min)
Väikesed koogid	Plaat pagari-toodetele	4		160 <sup>1)</sup>	28 - 32 <sup>2)</sup>
	Plaat pagari-toodetele	3		155 <sup>1)</sup>	23 - 26 <sup>2)</sup>
	Plaat pagari-toodetele	3		150 <sup>1)</sup>	26 - 30 <sup>2)</sup>
	Plaat pagari-toodetele Plaat lihaküp-setistele	2 + 4 2 - plaat pa-garitoodetele või lihaküpse-tistele 4 - plaat paga-riodetele		150 <sup>1)</sup>	27 - 30 <sup>2)</sup>
Muretainas (ribad)	Plaat pagari-toodetele	3		150 - 160 <sup>1)</sup>	30 - 40 <sup>2)</sup>
	Plaat pagari-toodetele	3		150 - 170 <sup>1)</sup>	25 - 35 <sup>2)</sup>
	Plaat pagari-toodetele	3		150 - 170 <sup>1)</sup>	25 - 35 <sup>2)</sup>
	Plaat pagari-toodetele Plaat lihaküp-setistele	2 + 4 2 - plaat pa-garitoodetele või lihaküpse-tistele 4 - plaat paga-riodetele		160 - 175 <sup>1)</sup>	25 - 35 <sup>2)</sup>
Rasvavaba biskviitkook	Röst + musta kattega koogi-vorm Ø 26 cm	2		170 - 180 <sup>1)</sup>	38 - 46 <sup>2)</sup>
Öunakook	Röst + kaks musta kattega koogivormi Ø 20 cm	2		180 - 200 <sup>1)</sup>	50 - 65 <sup>2)</sup>

<sup>1)</sup> Kuumuta tühi ahi soojaks 5, ära kasuta kiire kuumutamise funktsiooni.

<sup>2)</sup> Ajad kehtivad, kui ei ole märgitud teisiti kuumutamata ahjude korral.

# TESTITUD TOIDUD Vastavalt standardile EN 60350-1

## Grillimine

Toidu liik	Tarvikud	Tase	Küttefunkt-sioonid	Temperatuur (°C)	Kestus (min)
Heledast leivast röstileivad	Röst	4		220 <sup>1)</sup>	3 - 7
Loomalihaga burgerid	Röst + lihaküp-setusplaat (valguvate tilkade kogumi-seks)	4 - röst 3 - lihaküpse-tusplaat		220 <sup>1)</sup>	1 lehekülg 13 - 18 2 lehekülg 10- 15

<sup>1)</sup> Kuumuta tühja ahju, lülitades selle sisse 8 minutiks, ära kasuta kiire kuumutamise funktsiooni.

## Küpsetamine

Toidu liik	Tarvikud	Tase	Küttefunkt-sioonid	Temperatuur (°C)	Kestus (min)
Terve kana	Röst + lihaküp-setusplaat (valguvate tilkade kogumi-seks)	2 - röst 1 - lihaküpse-tusplaat		180 - 190	70 - 90
	Röst + lihaküp-setusplaat (valguvate tilkade kogumi-seks)	2 - röst 1 - lihaküpse-tusplaat		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 kerge 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 järmiste andmetega:
    - pinge 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 pliidil 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 kuum, tuleb siinid välja lükata, tömmates väljalükatavate siinide eesmises osas paiknevaid puhvred plaidi 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 isepuhastuv email on tundlik kriimustuste suhtes, seepärast ei tohi kasutada sööbivaid puhastusvahendeid ega köva pinnaga lappe.

joonis. 10b

## Ukse äravõtmine

Paremaks ligipääsuks ahjukambrile selle puhastamisel võib ukse eest ära võtta. Avage uks hing tõstke üles hinge fiksaator. Sulgege veidi uks, tõstes seda ülepool ning lükake ettepool (joon 12A). Ukse tagasisetamisel korrale neid tegevusi vastupidises järekorras. Jälgitke seejuures ukse hinge osade õiget paiknemist. Pärast ukse paigaldamist ärge unustage fiksaatorit alla laskmasti. Vastasel juhul võivad ukse sulgemisel hinged viga saada.

Joons 12A - Tõstke üles fiksaator

### Siseklaasi eemaldamine\*

1. Välja võtta ukse ülemine liist. (joonis 12B, 12C)
2. Sisemine kruvi tömmata kinnitusest välja (ukse alumises osas). Joon 12D, 12D1.
3. Pesta klaas sooga vee ja vähesel pesemisvahendiga puhtaks.  
Klaasi tagasimonteerimiseks tegutseda vastupidised järjestuses. Klaasi sile osa peab asetsema üleval.

joonis. 12D - Siseklaasi eemaldamine. eemaldamine 3.

joonis. 12D1 - Siseklaasi eemaldamine. eemaldamine 2.

## KÄITUMINE RIKETE KORRAL

### Rikke ilmnemisel:

- Lülitage pliit välja
- Võtke toitepistik pesast välja
- Kutsuge välja hooldustehnik
- Kasutaja võib ise kõrvaldada ainult väikesi törkeid, mis on loetletud alljärgnevas tabelis.  
Vaadake seda tabelit enne hoolduskeskuse poolte 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, 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 funktsioonidest, vastavalt alljärgnevale prioriteedile:

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

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

Firmas „Hansa“ ražotās cepeškrāsns priekšrocība ir tās vieglā lietošana un lieliskā efektivitāte. Pēc iepazīšanās ar lietošanas instrukciju, cepeškrāsns lietošana Jums neradīs nekādas problēmas. Pirms cepeškrāsns iepakojanās fabrikā, tiek rūpīgi pārbaudīta gan to funkcionalitāte, gan drošība. Lūdz, pirms ierīces ieslēgšanas, rūpīgi izlasiet lietošanas instrukciju. Drošības instrukcijas norādījumu leverbōšana pasargās Jūs no nevēlamām ierīces lietošanas sekām. Lietošanas instrukcija ir jāsaglabā un jāuzglabā tā, lai tā vienmēr būtu pa rokai. Rūpīgi ievērojet drošības instrukcijas norādījumus, lai izvairītos no negādījumiem.

### Uzmanību!

Cepeškrāsns lietošanu sākt tikai pēc iepazīšanās ar drošības instrukcijas norādījumiem.

Cepeškrāsns paredzēta izmantošanai mājsaimniecības vajadzībām.

Ražotājs patur tiesības veikt izmaiņas, kās neietekmē iekārtas darbību.

## SATURA RĀDĪTĀJS

PAMATINFORMĀCIJA	67
KĀ TAUPĪT ENERĢIJU?	67
NORĀDĪJUMI PAR LIETOŠANAS DROŠĪBU	68
IZSTRĀDAJUMA RAKSTUROJUMS	69
UZSTĀDĪŠANA	69
APKALPE	70
CEPSANA CEPEŠKRĀSNĪ – PRAKTISKI PADOMI	73
CEPEŠKRĀNS TIRĀSANĀ UN KOPSĀNA	79
PASAKUMI AVARIJAS SITUĀCIJĀS	81
TEHNISKIE PARAMETRI	81

## KĀ TAUPĪT ENERĢIJU?

 Kas patērē enerģiju atbildīgi, rūpējas ne tikai par ģimenes budžetu, bet arī sargā apkārtējo vidi. Tādēļ palīdzēsim un ietaupīsim elektroenerģiju! Tas ir iespējams sekojši:

- Izvairieties no nevajadzīgas „ielūkošanās pagatavojamā ēdienu traūku“. Neatveret bez vajadzības cepeškrāns durvis.

- Izmantojiet cepeškrānsnī tikai lielāka daudzuma ēdienu pagatavosanai. Galu līdz 1 kg ekonomiskāk ir pagatavot katlā uz virtuves plīts virsmas.

- Cepeškrāns atlikušā siltuma izmantošana. Pagatavošanas laikam, kas ilgāks par 40 minūtēm izslēdziet cepeškrānsni 10 minūtēs pirms gatavošanas beigām.

- Rūpīgi aizveriet cepeškrāns durvis. Siltums tiek zaudēts netīrumu dēļ, kas atrodas cepeškrāns durvju bīlgumijās. Netīrumus ieteicams iztīrīt pēc katras lietošanas reizes.

- Neuzstādiet cepeškrānsni tiešā dzesēšanas iekārtu/saldētavu tuvumā. So ierīču dēļ elektroenerģijas patēriņš stipri pieauga. **Uzmanību!** Programmētāja izmantošanas gadījumā iestatiet ūsāku ēdienu pagatavošanas laiku.



Transportēšanas laikā iekārta ir nodrošināta pret bojājumiem, kas varētu rasties caur iésainojumu. Pēc izsainošanas, lūdzam, atbrīvoties no iepakojuma materiāliem, nepiesārnojot apkārtējo vidi.

Visi iepakojuma laikā izmantotie materiāli ir apkārtējai videi nekaitīgi, 100% nododami pārstrādei un markēti ar nepieciešamajiem simboliem. Uzmanību! Iepakojuma materiālus (polietilēna maišini, putuplasta gābalini, utt.) izsainošanas laikā, lūdz, uzglabāt atstatus no bēriem.



Ierīce ir markēta ar Eiropas Savienības direktīvu 2012/19/EK un Polijas likumu par noliecotajām elektriskajām un elektroniskajām iekārtām - pārsvītrošs atkritumu konteinera simbols.

Sāds simbols uz produkta vai tā iepakojuma norāda, ka šo produktu nedrīkst izmest saimniecības atkritumos.

Lietotājs ir atbildīgs par iekārtu nodošanu attiecīgos elektrisko un elektronisko iekārtu savākšanas punktos pārstrādāsanai vai personai, kas ir atbildīga par šādu iekārtu savākšanu. Iekārtu savācēji, tai skaitā vietējie savākšanas punkti, veikali un pāšvaldību vienības, veido atbilstošu sistēmu šādu iekārtu nodošanai.

Nodrošinot pareizu atrīvošanos no šī produkta, jūs palīdzēsiet izvairīties no potenciālām negatīvām sekām apkārtējai videi un cilvēka veselībai, kuras iespējams izraisīt, nepareizi izmetot atkritumos šo produktu.

**Uzmanību.** Ierīce un tās komplektā pieejamās daļas lietošanas laikā sakarst. Pieskaroties sildelementiem, jāievēro īpaša piesardzība. Bērniem, kuri jaunāki par 8 gadu vecumu, nevajadzētu uzturēties ierīces tuvumā, ja vien tas nenotiek pieaugušo personu uzraudzībā.

Šo iekārtu atlauts izmantot bērniem vecumā no 8 gadiem un personām ar ierobežotiem fiziskiem, garīgiem vai taustes traucējumiem, vai arī personām bez iepriekšējas iekārtas lietošanas pieredzes, ja tas notiek par drošību atbildīgās personas uzraudzībā vai arī saskanā ar iekārtas lietošanas pamācību. Nelaujiet bērniem uzturēties šīs iekārtas tuvumā un brīdiniņet viņus par apdeguma draudiem. Tīrīšanas un apkalpes darbūs nevajadzētu uzticēt bērniem bez pieaugušo uzraudzības.

Lietošanas laikā ierīce sakarst. Ievērojiet piesardzību un izvairieties no pieskaršanās karstajiem elementiem ierīces iekšpusē.

Lietošanas laikā ierīces daļas sakarst. Neļaujiet bērniem uzturēties šīs ierīces tuvumā.

**Uzmanību.** Nelietojiet abrazīvus tīrīšanas līdzekļus vai asus, metāliskus priekšmetus durvju stikla tīrīšanai. Tie var saskrāpēt virsmu un novest pie stikla saplīšanas.

**Uzmanību.** Lai izvairītos no strāvas trieciena draudiem, pirms lampīnas nomaiņas pārliecinieties vai ierīce ir izslēgta.

Cepeškrāsns tīrīšanai nedrīkst izmantot tvaika tīrīšanas iekārtu.

**Apdeguma draudi!** Cepeškrāsns durvju atvēršanas laikā var izdalīties karsts tvaiks. Pēc gatavošanas, vai tās laikā, uzmanīgi atveriet cepeškrāsns durvis. Atvēršanas laikā nenoliecieties virs cepeškrāsns durvīm. Atcerieties, ka tvaiks, atkarībā no temperatūras, var būt neredzams.

- Pievērsiet uzmanību tam, lai sīkas mājsaimniecības ierīces un to vadī nepieskaros sakarsušai cepeškrāsnij, jo šo ierīču izolācija nav noturīga pret augstu temperatūru iedarbību.
- Neatstājiet iekārtu cepšanās laikā bez uzraudzības. Eļļa un tauki var aizdegties pārkaršanas rezultātā.
- Nenovētojiet uz atvērtām cepeškrāsns durvju traukūs, kas smagāki par 15 kg.
- Neizmantojiet iekārtu ar tehniskiem bojājumiem. Visus bojājumus var novērst tikai pilnvarota persona.
- Jebkurā tehniska bojājuma izraisītā situācijā nepieciešams atvienot cepeškrāsnī no energoapgādes tīkla.
- Ierīci drīkst izmantot vienīgi tai paredzētajiem mērķiem. Citi pielietojuma veidi (piem., telpu apsildīšana) ir nepareizi un bīstami.

# IZSTRĀDĀJUMA RAKSTUROJUMS

1a

- 1 Termoregulatora kontrollampīņa L
- 2 Elektroniskais programmētājs\*
- 3 Cepeškrāsns darba kontrollampīņa R
- 4 Cepeškrāsns funkcijas izvēles vādības regulatoris
- 5 Temperatūras regulācijas slēdzis

Aksesuāri:

- 3a Cepamā plāts mīklas izstrādājumiem\*
- 3b Grilēšanas restes (žāvēšanas režģis)\*
- 3c Cepamā plāts cepešiņš\*
- 3d Dakša un grilēšanas iesma rāmis\*
- 3f Grilēšanas restes (žāvēšanas režģis)\*

## UZSTĀDĪŠANA

### Cepeškrāsns montāža

- Virtuves telpai jābūt sausai un gaisa caurlaidīgai, ar labu ventilācijas sistēmu, bet cepeškrāsnī jāuzstāda tā, lai tiktū nodrošināta brīva pieķuve visiem vadības elementiem.
- Cepeškrāsns izstrādāta Y klasē. Iebūvēšanai paredzēto mēbeli apdarei un līmēm jābūt noturīgam pret 100°C. Šī nosacījuma nelievērošana var novēst pie apdares virsmas deformēšanās vai atlīmēšanās.
- Sagatavojet tāda izmēra atvērumu mēbelē, kā norādīts zīmējumā: (Zīm. 2A) - iebūvēšana zem virtuves darba virsmas, (Zīm. 2B) - augstā iebūvēšana.  
Ja skapītī ir aizmugurējā siena, tajā nepieciešams izgriezt atveres elektriskajiem pieslēgu-miem.
- Pilnībā iebīdiet cepeškrāsnī izgrieztajā atvērumā un nodrošiniet pret izbīdīšanos ar četrām skrū-vēm (Zīm. 2C).

Uzmanību:  
Montāžas darbus drīkst veikt pēc strāvas  
padeves atvienošanas.

\*daži modeļi

## Cepeškrāsns pieslēgšana elektroinstalācijai

Pirms cepeškrāsns pieslēgšanas elektroinstalācijai, iepazīstieties ar informāciju uz datu plāksnītes.

- Cepeškrāsns rūpnieciski pielāgots vienfāzes mainīstrāvas tīklam (230V 1N~50 Hz) un aprīkota ar pieslēguma vadu 3 x 1,5 mm<sup>2</sup>, garums 1,5 m, un kontaktākšu ar aizsargspraudni.
- Elektroinstalācijas pieslēguma ligzda jābūt aprīkotai ar zemēšanas kontaktu. Pēc cepeškrāsns uzstādišanas nepieciešams, lai elektroinstalācijas pieslēguma ligzda lietotājiem būtu brīvi pieejama.
- Pirms cepeškrāsns pieslēgšanas ligzdai, nepieciešams pārbaudīt vai:
  - drošinātājs un elektroinstalācija spēs izturēt plīts slodzi, bet kontaktlīdzdas strāvas ķēde ir aprīkota ar drošinātāju min. 16 A,
  - elektroinstalācija ir aprīkota ar efektīvu zemēšanas sistēmu, kas atbilst saistošajiem standartiem un noteikumiem,

## Pirms pirmās cepeškrāsns ieslēgšanas

- nonemiet iepakojuma elementus, attīriet cepeškrāsns kameru no rūpnieciskās apstrādes līdzekļiem,
- izņemiet cepeškrāsns aprīkojumu un nomazgājet siltā ūdenī, pievienojot trauku mazgāšanas līdzekli,
- telpā ieslēdziet ventilāciju vai atveriet logu,
- viegli iespieliet vadības regulatoru un pagrieziet pa labi līdz pozīcijai ieslēgts augšējais un apakšējais sildelementi vai lešlēgta šiltā gaisa plūsma,
- izkarsējiet cepeškrāsns (250°C temperatūrā aptuveni 30 min.), notīriet netīrumus un rūpīgi nomazgājet.

## Uzmanību! Nonemiet aizsargfoliju un teleskopiskās vadotnes pirms cepeškrāsns ieslēgšanas.

Vadības regulatori „apslēpti” vadības panelī. Lai izvēlētos funkcijas nepieciešams:

1. viegli iespieliet vadības regulatoru un palaist valā,
2. iestatīt vēlamo funkciju.

Vadības regulators atbild par cepeškrāsns funkcijām.

Zīm. 6x

## Uzmanību!

Cepeškrāsnī, kas aprīkotas ar elektronisko programmētāju Ts, pēc pieslēgšanas elektrotīklam, displeja laukā parādīsies cikliski pulsējošs laiks „0.00”.

Iestatiet programmētāja pašreizējo laiku (skat. programmatura izmantošana). Ja pašreizējais laiks netiek iestatīts, cepeškrāsns nedarbosies.\*

## Svarīga informācija!

Elektroniskais programmētājs Ts ir aprīkots ar skārienjutīgiem sensoriem. Akustiskais signāls apstiprina katru funkcijas maiņu.

Senšoru virsmu nepieciešams uzturēt tīru.

## Svarīga informācija!

Cepeškrāsns kameras mazgājiet tikai ar siltu ūdeni, pievienojot nedaudz trauku mazgājamā līdzekļa.

## Cepēškrāsns ar gaisa plūsmu (ar ventilatoru)

Cepēškrāns iespējams uzsildīt ar apakšējā, augšējā sildelementu un grīla palīdzību. Šīs cepēškrāns vadība notiek ar darba režīma vadības regulatora palīdzību – iestatījumi ar vadības regulatora pagriešanu uz izvēlēto funkciju, un temperatūras vadības regulatoru – iestatījumi ar vadības regulatora pagriešanu uz izvēlēto temperatūru.

Zīm.6l

Zīm.6k

Izslēgšana, pagriežot abus regulatorus pozīcijā „●” / „0”.

### Uzmanību!

Uzsildīšanas ieslēgšana (sildelementa u.tml.), ieslēdzot jebkuru no cepēškrāns funkcijām, iespējama tikai pēc temperatūras iestatīšanas.

## 0 Nulles iestatījumi



### Ātrā sasilšana

Ieslēgts augšējais un apakšējais sildelementi, grīls un ventilators. Sākotnējās cepēškrāns sasilšanas izmantošana.



### Atkausēšana

Ieslēgts tikai ventilators bez nevienu sildelementu.



### Ieslēgts ventilators, grīls un augšējais sildelementi.

Šīs funkcijas izmantošana praksē lauj paātrināt cepšanas procesu un uzlabot ēdienu garšu.



### Spēcīgs grīls

(Supergrīls)

Funkcijas „spēcīgs grīls” ieslēgšana lauj grīlet ar vienlaicīgi ieslēgtu augšējo sildelementu. Šī funkcija palīdz tegut paaugstinātu temperatūru cepēškrāns augšpusē un ēdiens klūst brūnāks, vienlaicīgi apcepot tā lielākās porcijas.



### Ieslēgts grīls

Virspuses „grīšana” tiek izmantota neliela daudzuma galas cepšanai: steiki, šnicēles, zivis, tostēmaizes, desas, sacēpumi (cepamā ēdienu biezums nedrīkst būt lielāks par 2-3 cm, cepšanas laikā nepieciešams apgriezt uz otru pusī)

## Ieslēgts apakšējais sildelements

Sajā vadības regulatora pozīcijā cepēškrāns silda tikai ar apakšējo sildelementu. Mīklas cepšana no apakšas (piem., mitrā mīkla un ar augļu pildījumu).

## Ieslēgts augšējais un apakšējais sildelementi

Sajā vadības regulatora pozīcijā cepēškrāns silda ar konvencionālo metodi.

Lieliski, piemērota mīklas izstrādājumu, galas, zivju, maizeņu un picas (nepieciešams vispirms sasilīt cepēškrāni un izmantot tumšās cepamās plātis) cepšanai vienā līmenī.

## Ieslēgts ventilators, apakšējais sildelements un augšējais sildelementi

Sajā regulatora pozīcijā cepēškrāns realizē mīklas izstrādājuma funkciju. Konvencionālā cepēškrāns ar ventilatoru (funkcija ieteicama cepšanas laikā).

## Neatkarīgs iekārtas apgaismojums

Pagriežot regulatoru šajā pozīcijā, tiek iegūts cepēškrāns kameras apgaismojums.

## Izslēšanas funkcija ECO

Izmantojot šo funkciju, tiek ieslēgts optimāls izslēšanas veids, lai taupītu energiju ēdienu sagatavošanas laikā. Sajā regulešanas slēdzi pozīcijā cepēškrāns apgaismojums ir izslēgts.

## Kontrollampīnas

Par cepēškrāns ieslēgšanos signalizē divu kontrollampīnu ieslēgšanās – R un L. Par iekārtas darbu signālē dēgoša R kontrollampīna. L kontrollampīnas nodzišana signalizē par iestatītās temperatūras sasniegšanu cepēškrāns kamerā. Neskatoties uz to, ka receptēs norādīts, ka ēdienu nepieciešams ievietot sakarsušā cepēškrāni, šo darbību nepieciešams veikt ne ātrāk kā pēc pirmās L kontrollampīnas nodzišanas reizes. Cepšanas laikā L kontrollampīna periodiski ieslēgsies un izslēgsies (temperatūras saglabāšana cepēškrāns kamerā īekšpusē). R kontrollampīna var degt regulatora pozīcijā „Cepēškrāns apgaismojums”.

## Cepeškrāsns ar gaisa plūsmu (ar ventilatoru un siltā gaisa plūmas sildelementu)

Cepeškrāsns iespējams uzsildīt ar apakšējā un augšējā sildelementa, grila un siltā gaisa plūmas palīdzību. Šis cepeškrāsns vadība notiek ar darba režīma vadības regulatora palīdzību – iestatījumi ar vadības regulatora pagriešanu uz izvēlēto funkciju, un temperatūras vadības regulatoru – iestatījumi ar vadības regulatora pagriešanu uz izvēlēto temperatūru.

Zīm.6m

Zīm.6k

Izslēgšana, pagriežot abus regulatorus pozīcijā „**•**“ / „**0**“.

### **Uzmanību!**

Uzsildīšanas ieslēgšana (sildelementa u.tml.), ieslēdzot jebkuru no cepeškrāsns funkcijām, iespējama tikai pēc temperatūras iestatīšanas.

## 0 Nulles iestatījumi



### Ātrā sasilšana

Ieslēgta siltā gaisa plūsma, grils. Šākotnējās cepeškrāsns sasilšanas izmantošana.



### Atkausēšana

Ieslēgts tikai ventilators bez nevienu sildelēmentu.



### Ieslēgts ventilators, grils un augšējais sildelēments.

Sīs funkcijas izmantošana praksē lauj pāatrināt cepšanas procesu un uzlabot ēdiena garšu.



### Spēcīgs grils (Supergrils)

Funkcijas „spēcīgs grils“ ieslēgšana lauj grilēt ar vienlaicīgi ieslēgtu augšējo sildelementu. Šī funkcija palīdz iegūt paaugstinātu temperatūru cepeškrāsns augšpusē un ēdiens klūst brūnāks, vienlaicīgi apcepot tā lielākā porcijas.



### Ieslēgts grils

Virspuses „grilēšana“ tiek izmantota neliela daudzuma galas cepšanai: steiki, šniceles, zivis, tostermaizes, desas, sacepumi (cepamā ēdienu biezums nedrīkst būt lielāks par 2-3 cm, cepšanas laikā nepieciešams apgriezt uz otru pusī)

## Ieslēgts apakšējais sildelēments

Sajā vadības regulatora pozīcijā cepeškrāsns silda tikai ar apakšējo sildelementu. Mīklas cepšana no apakšas (piem., mitrā mīkla un ar augļu pildījumu).

## Ieslēgts augšējais un apakšējais sildelēments

Sajā vadības regulatora pozīcijā cepeškrāsns silda ar konvencionālo metodi. Lieliski, piemērotā mīklas izstrādājumu, galas, zīvjū, maizeņi un picas (nepieciešams vispirms sasildīt cepeškrāsns un izmantot tumšās cepamās plātis) cepšanai vienā līmenī.

### **Uzmanību!**

Uzsildīšanas ieslēgšana (sildelementa u.tml.), ieslēdzot jebkuru no cepeškrāsns funkcijām, iespējama tikai pēc temperatūras iestatīšanas.



## Ieslēgta siltā gaisa plūsma

Vadības regulatora iestatīšana pozīcijā „ieslēgta siltā gaisa plūsma“ lauj sasildīt cepeškrāsns pīespiedu režīmā, izmantojot termoventilatoru, kas atrodas cepeškrāsns kameras aizmugurējās sienas centrālajā daļā. Atšķirībā no konvencionālās cepeškrāsns, tiek izmantota zemāka cepšanas temperatūra.

Šī sildīšanas veida izmantošana nodrošina vienmērīgu siltuma cirkulāciju ap ēdienu, kas atrodas cepeškrāsnī.



## Ieslēgts ventilators, apakšējais sildelēments un augšējais sildelēments

Sajā regulatora pozīcijā cepeškrāsns realizē mīklas izstrādājuma funkciju. Konvencionālā cepeškrāsns ar ventilatoru (funkcija ieteicama cepšanas laikā).



## Ieslēgta siltā gaisa plūsma un apakšējais sildelēments

Sajā regulatora pozīcijā cepeškrāsns realizē siltā gaisa plūsmas un ieslēgta apakšējā sildelēmenta funkciju, kas veicina temperatūras palielināšanos mīklas izstrādājuma apakšpusē. Lielās siltuma daudzums tiek pievadīts mīklas izstrādājuma, mitrās mīklas un picas apakšpusē.



## Neatkarīgs iekārtas apgaismojums

Pagriežot regulatoru šajā pozīcijā, tiek iegūts cepeškrāsns kameras apgaismojums.



## Karstā gaisa plūsma eco

Izmantojot šo funkciju, tiek ieslēgts optimāls sildīšanas veids, lai taupītu enerģiju ēdiena pagatavosānas laikā. Sajā regulēšanas slēdzi pozīcijā cepeškrāsns apgaismojums ir izslēgts.



Par cepeškrāsns ieslēgšanos signalizē divu kontrollampīnu ieslēgšanās – **R** un **L**. Par iekārtas darbu signalizē degoša **R** kontrollampīna. **L** kontrollampīnas nodziņšana signalizē par iestatītās temperatūras sasniegšanu cepeškrāsns kamerā. Neskatoties uz to, ka receptēs norādīts, ka ēdienu nepieciešams ievietot sakarsušā cepeškrāsnī, šo darbību nepieciešams veikt ne ātrāk kā pēc pirmās **L** kontrollampīnas nodziņšanas reizes. Cepšanas laikā **L** kontrollampīna periodiski ieslēgsies un izslēgsies (temperatūras saglabāšana cepeškrāsns kameras iekšpusē). **R** kontrollampīna var degt regulatora pozīcijā „Cepeškrāsns apgaismojums“.

## Grila lietošana\*

Grilēšanas process notiek uz ēdienu iedarbojoties infrasarkanajam starojumam, kuru izstāro nokaitētais grila sildelements.

Lai ieslēgtu grili:

- iestatiet cepeškrāsns vadības regulatoru pozīcijā, kas apzīmēta ar simbolu 
- sildiet cepeškrāsns aptuveni 5 minūtes (ar aizvērtām durvīm).
- ievietojet cepeškrāsns cepamo plātni vajadzīgajā plauktu pozīcijā, bet grilēšanas gadījumā uz īesma, uz zemākā līmeņa (zem restes) novietojet pilēšanas pannu,
- aizveriet cepeškrāsns durvis.

**Grilēšanas un spēcīgās grilēšanas funkcijai temperatūru nepieciešams maksimālie iestātīt uz 220 °C, bet grilēšanai ar ventilatoru maksimāli uz 190 °C.**

### Uzmanību!

Grilēt drīkst tikai ar aizvērtām cepeškrāsns durvīm.

Kad tiek izmantots grils, iekārtas pieejamās dalas var sakarst.

Neļaujiet bērniem tuvoties iekārtai.

## Grilēšanas iesma izmantošana\*

Grilēšanas iesms groza un grilē ēdienu cepeškrāsnī. Paredzēts mājpunu galas, šašliku, dēsinu un līdzīgu ēdienu pagatavošanai. Grilēšanas iesma piedzīnu ieslēdz un izslēdz vienlaicīgi ar grilēšanas funkcijas ieslēgšanu un izslēgšanu.

So funkciju izmantošanas laikā var rasties Ts-laicīga iesma motora apstāšanās vai griešanās virziena mainīja. Tas neletekēm cepšanas procesu un kvalitāti.

### Uzmanību!

Grilēšanas iesmam nav atsevišķa vadības regulatora.

Grilēt drīkst tikai ar aizvērtām cepeškrāsns durvīm..

Ēdiena sagatavošana uz grilēšanas iesma:

- uzduriet ēdienu uz iesma un nofiksējet ar dakšu palīdzību,
- iesma rāmi iebīdīt cepeškrāsnī uz 3 plauktu pozīcijas no apakšas,
- iesma galu iebīdīt piedzīnas uzmaivā, pievēršot uzmanību, lai iesmastiņājuma metālisks das rieva atbalstītos uz rāmja,
- izskrūvēt rokturi,
- iebīdīt cepšanas plātni viszemākajā cepeškrāsns līmeni un pievērt durvis.
- aizveriet cepeškrāsns durvis.

Zīm.6y

## CEPŠANA CEPEŠKRĀSNĪ – PRAKTISKI PADOMI

### Konditorejas izstrādājumi

- konditorejas izstrādājumus ieteicams cept uz cepamām plātēm, kas ir iekārtas rūpnieciska sastāvdala.
- mīklas izstrādājumus iespējams cept arī citās formās un uz citām plātfim, kuras novieto uz žāvēšanas režģa, cepšanai ieteicams izmantot cepamās plātis melnā krāsā, kas labāk vada siltumu un saļsina cepšanas laiku,
- nav ieteicams izmantot formas un plātis gaišā un spīdīgā krāsā, ja tiek izmantota konvencionāla sildīšana (augšējais+apakšējais sildelementi). Šāda veida forma un plāšu izmantošanas gadījumā mīkla no apakšas var palikt neapceptēta,
- izmantojot siltā gaisa plūsmas funkciju, cepeškrāsns kameru pirms tam nav nepieciešams sakarsēt. Visiem pāriem sildīšanas veidiem, pirms mīklas izstrādājuma ievietošanas, cepeškrāsns kameru nepieciešams uzkarstēt,
- pirms mīklas izstrādājuma iznemšanas no cepeškrāsns pārbaudiet tā gatavību ar koka irbulīša palīdzību (pareizās cepšanas rezultātā iedurtais irbulītis pāliek sauss un tīrs),
- mīklas izstrādājumu, pēc cepeškrāsns izslēgšanas, ieteicams atstāt kameru vēl uz aptuveni 5 minūtēm,
- gatavo izstrādājumu temperatūra pēc siltā gaisa plūsmas funkcijas izmantošanas parasti ir par aptuveni 20 – 30 grādiem mazāka salīdzinājumā ar konvencionālo cepšanu (izmantojot augšējo un apakšējo sildelementu),

- tabulā norādītajiem parametriem ir informatīva nozīme un tos ir iespējams koriģēt, atkarībā no pieredzes un kulinārijas prasībām,
- ja pavārgrāmatās norādīta informācija ievērojamai atšķiras no lietošanas instrukcijas norādījumiem, lūdzu, vadieties pēc lietošanas instrukcijas.

### Gaļas cepšana

- cepeškrāsnī gatavojet gaļas porcijas virs 1 kg, mazāku daudzumu ieteicāms gatavot uz plīts virsma,
- cepšanai izmantojiet karstumizturīgus traukus ar karstumizturīgiem rokturiem,
- cepšanas laikā uz žāvēšanas režģa vai restes, uz viszumākā līmena novietojet cepamo plāti ar nelielu ūdens daudzumu,
- vismaz reizi cepšanas puslaikā ieteicams apgriezt galu uz otru pusī. Cepšanas laikā laikā periodiski parlejiet galu ar izdalījušos mērci vai karstu sālsūdeni. Nepārlejiet galu ar aukstu ūdeni.

\*daži modeļi

# CEPŠANA CEPEŠKRĀSNĪ – PRAKTIKI PADOMI

## Sildīšanas funkcija ECO

- sildīšanas funkcija ECO, tiek ieslēgts optimāls sildīšanas veids, lai taupītu enerģiju ēdienu pagatavošanas lai,
- cepšanas laiku nav iespējams samazināt, iestatot lielāku temperatūru, nav ieteicama arī cepeškrāsns uzkaršēšana pirms ēdienu cepšanas,
- cepšanas laikā nav ieteicams mainīt temperatūras iestatījumus un atvērt durvis.

## Ieteicamie parametri, izmantojot ECO funkciju

Cepamā ēdiena veids	Cepēškrāsns funkcija	Temperatūra (°C)	Līmenis	Laiks [min]
Biskvīts		180 - 200	2 - 3	50 - 70
Rauga/ smilšu mīklas kēkss		180 - 200	2	50 - 70
Zivis		190 - 210	2 - 3	45 - 60
Liellopa gaļa		200 - 220	2	90 - 120
Cūkgaļa		200 - 220	2	90 - 160
Vista		180 - 200	2	80 - 100

## Karstā gaisa plūsmas ECO funkcija

- Izmantojot karstā gaisa plūsmas ECO funkciju, tiek ieslēgts optimāls sildīšanas veids, lai taupītu enerģiju ēdienu pagatavošanas lai,
- cepšanas laiku nav iespējams samazināt, iestatot lielāku temperatūru, nav ieteicama arī cepeškrāsns uzkaršēšana pirms ēdienu cepšanas,
- cepšanas laikā nav ieteicams mainīt temperatūras iestatījumus un atvērt durvis.

## Ieteicamie parametri, izmantojot karstā gaisa plūsmas ECO funkciju

Cepamā ēdiena veids	Cepēškrāsns funkcija	Temperatūra (°C)	Līmenis	Laiks [min]
Biskvīts		180 - 200	2 - 3	50 - 70
Rauga/ smilšu mīklas kēkss		180 - 200	2	50 - 70
Zivis		190 - 210	2 - 3	45 - 60
Liellopa gaļa		200 - 220	2	90 - 120
Cūkgaļa		200 - 220	2	90 - 160
Vista		180 - 200	2	80 - 100

# CEPŠANA CEPEŠKRĀSNĪ – PRAKTISKI PADOMI

Cepēškrāsns ar piespiedu gaisa cirkulāciju (apakšējais sildelements + augšējais sildelements + ventilators)

Cepamā ēdienu veids	Cepeškrāsns funkcija	Temperatūra (°C)	Līmenis	Laiks [min]
Biskvīts		160 - 200	2 - 3	30 - 50
Biskvīts		150	3	25 - 35
Rauga/ smilšu mīklas kēkss		160 - 170 <sup>1)</sup>	3	25 - 40 <sup>2)</sup>
Rauga/ smilšu mīklas kēkss		155 - 170 <sup>1)</sup>	3	25 - 40 <sup>2)</sup>
Pica		220 - 240 <sup>1)</sup>	2	15 - 25
Zivis		210 - 220	2	45 - 60
Zivis		190	2 - 3	60 - 70
Desas		200 - 220	4	14 - 18
Liellopa gaļa		225 - 250	2	120 - 150
Cūkgaļa		160 - 230	2	90 - 120
Vista		180 - 190	2	70 - 90
Vista		160 - 180	2	45 - 60
Dārzeni		190 - 210	2	40 - 50
Dārzeni		170 - 190	3	40 - 50

Laikus nepieciešams ievērot, ja nesakarsētai cepeškrāsns kamerai nav norādīts citādāk. Sakarsētai cepeškrāsnij norādītos laikus nepieciešams samazināt par aptuveni 5-10 minūtēm.

<sup>1)</sup> Sakarsējiet tukšu cepeškrāsns kameru

<sup>2)</sup> Norādītais laiks attiecas uz cepšanu mazās formās

Uzmanību: Tabulā norādītajiem parametriem ir informatīva nozīme un tos ir iespējams koriģēt, atkarībā no pieredzes un kulinārijas prasībām.

# CEPŠANA CEPEŠKRĀSNĪ – PRAKTISKI PADOMI

Cepēškrāsns ar piespiedu gaisa cirkulāciju (karstā gaisa plūsmas sildelements + ventilators)

Cepamā ēdienu veids	Cepēškrāsns funkcija	Temperatūra (°C)	Līmenis	Laiks [min]
Biskvīts		160 - 200	2 - 3	30 - 50
Rauga/ smilšu mīklas kēkss		160 - 170 <sup>1)</sup>	3	25 - 40 <sup>2)</sup>
Rauga/ smilšu mīklas kēkss		155 - 170 <sup>1)</sup>	3	25 - 40 <sup>2)</sup>
Pica		200 - 230 <sup>1)</sup>	2 - 3	15 - 25
Zivis		210 - 220	2	45 - 60
Zivis		160 - 180	2 - 3	45 - 60
Zivis		190	2 - 3	60 - 70
Desas		200 - 220	4	14 - 18
Liellopa gaļa		225 - 250	2	120 - 150
Liellopa gaļa		160 - 180	2	120 - 160
Cūkgaļa		160 - 230	2	90 - 120
Cūkgaļa		160 - 190	2	90 - 120
Vista		180 - 190	2	70 - 90
Vista		160 - 180	2	45 - 60
Vista		175 - 190	2	60 - 70
Dārzeni		190 - 210	2	40 - 50
Dārzeni		170 - 190	3	40 - 50

Laikus nepieciešams ievērot, ja nesakarsētai cepeškrāsns kamerai nav norādīts citādāk. Sakarsētai cepeškrāsnij norādītos laikus nepieciešams samazināt par aptuveni 5-10 minūtēm.

<sup>1)</sup> Sakarsējiet tukšu cepeškrāsns kameru

<sup>2)</sup> Norādītais laiks attiecas uz cepšanu mazās formās

Uzmanību: Tabulā norādītajiem parametriem ir informatīva nozīme un tos ir iespējams koriģēt, atkarībā no pieredzes un kulinārijas prasībām.

# TESTA ĒDIENI. Atbilst standartam EN 60350-1.

Mīklas izstrādājumu cepšana

ĒDIENA VEIDS	Aksesuāri	Līmenis	Sildišanas funkcija	Temperatūra (°C)	Cepšanas laiks <sup>2)</sup> (min.)
Mazi cepumiņi	Cepamā plāts mīklas izstrādājumiem	4		160 <sup>1)</sup>	28 - 32 <sup>2)</sup>
	Cepamā plāts mīklas izstrādājumiem	3		155 <sup>1)</sup>	23 - 26 <sup>2)</sup>
	Cepamā plāts mīklas izstrādājumiem	3		150 <sup>1)</sup>	26 - 30 <sup>2)</sup>
	Cepamā plāts mīklas izstrādājumiem Cepamā plāts cepešiem	2 + 4 2 - cepamā plāts mīklas izstrādājumiem vai cepetim 4 - cepamā plāts mīklas izstrādājumiem		150 <sup>1)</sup>	27 - 30 <sup>2)</sup>
Smilšu mīklas izstrādājumi (strēmeles)	Cepamā plāts mīklas izstrādājumiem	3		150 - 160 <sup>1)</sup>	30 - 40 <sup>2)</sup>
	Cepamā plāts mīklas izstrādājumiem	3		150 - 170 <sup>1)</sup>	25 - 35 <sup>2)</sup>
	Cepamā plāts mīklas izstrādājumiem	3		150 - 170 <sup>1)</sup>	25 - 35 <sup>2)</sup>
	Cepamā plāts mīklas izstrādājumiem Cepamā plāts cepešiem	2 + 4 2 - cepamā plāts mīklas izstrādājumiem vai cepetim 4 - cepamā plāts mīklas izstrādājumiem		160 - 175 <sup>1)</sup>	25 - 35 <sup>2)</sup>
Biskvīts bez taukvielām	Reste + cepšanas forma ar melno pārkājumu Ø 26 cm	2		170 - 180 <sup>1)</sup>	38 - 46 <sup>2)</sup>
Plātsmaizīte	Reste + divas cepšanas formas ar melno pārkājumu Ø 20 cm	2 Cepšanas formas uz restes rtieki novietotas diagonāli labā aizmugure, kreisā priekšpuse		180 - 200 <sup>1)</sup>	50 - 65 <sup>2)</sup>

<sup>1)</sup> Sakarsējiet tukšu cepeškrāsns kameru 5 minūtēm, neizmantojiet ātrās sakarsēšanas funkciju.

<sup>2)</sup> Laikus nepieciešams ievērot, ja nesakarsētai cepeškrāsns kamerai nav norādīts citādāk.

# TESTA ĒDIENI. Atbilst standartam EN 60350-1.

## Grilēšana

Ēdienu veids	Aksesuāri	Līmenis	Sildīšanas funkcija	Temperatūra (°C)	Laiks (min.)
Tostermaizes no baltās baltmaizes	Reste	4		220 <sup>1)</sup>	3 - 7
Liellopa gaļas burgeri	Reste + cepamā plāts cepešiem (pilienu savākšanai)	4 - reste 3 - cepamā plāts cepešiem		220 <sup>1)</sup>	1. lapa 13 - 18 2. lapa 10 - 15

<sup>1)</sup> Karsējiet tukšu cepeškrāsns kameru 8 minūtes, neizmantojiet ātrās sakarsēšanas funkciju.

## Cepšana

Ēdienu veids	Aksesuāri	Līmenis	Sildīšanas funkcija	Temperatūra (°C)	Laiks (min.)
Vesela vista	Reste + cepamā plāts cepešiem (pilienu savākšanai)	2 - reste 1 - cepamā plāts cepešiem		180 - 190	70 - 90
	Reste + cepamā plāts cepešiem (pilienu savākšanai)	2 - reste 1 - cepamā plāts cepešiem		180 - 190	80 - 100

Laikus nepieciešams ievērot, ja nesakarsētai cepeškrāsns kamerai nav norādīts citādāk. Sakarsētai cepeškrāsnij norādītos laikus nepieciešams samazināt par aptuveni 5-10 minūtēm.

# CEPEŠKRĀSNS TĪRĪŠANA UN KOPŠANA

Lietotāja rūpes par pastāvīgu cepeškrāsns tīribu un pareiza tās kopšāna, ievērojami pagarina iekārtas darba mūža ilgumu bez avārijas situācijām.

Pirms cepeškrāsns tīrišanas izslēdziet iekārtu, pievēršot uzmanību tam, lai visi vadības regulatori atrastos pozīcijā „izslēgti”. Tīrišanas darbus sāciet tikai pēc cepeškrāsns atdzīšanas.

## CEPEŠKRĀSNS

- Cepeškrāsnis tīriet pēc katras lietošanas reizes. Tīrišanas laikā ieslēdziet apgaismojumu, lai iegūtu labāku redzamību darbā platiņā.
- Cepeškrāsns kameru mazgājet tikai ar siltu ūdeni, pievienojot nedaudz trauku mazgājamā līdzekļa.
- **Tīrišana ar tvaiku - Steam Clean\*:**
  - uz plāts cepeškrāsns pirmajā plauktu pozīcijā no apakšas lelejiet 0,25 l ūdens (1glāze),
  - aizveriet cepeškrāsns durvis,
  - temperatūras vadības regulatoru iestatiet pozīciju 50°C, bet funkcijas regulatoru apakšējā sildītēlementa pozīciju
  - sildiet cepeškrāsns kameru aptuveni 30 minūtes,
  - pēc tīrišanas procesa beigām, atveriet cepeškrāsns durvis un iztīriet iekšpusi ar sūklī vai drāniņu, bet pēc tam izmazgājet ar siltu ūdeni, kam pievienots trauku mazgāšanas līdzeklis.

## Cepeškrāsns apgaismojuma spuldzītes maiņa

Lai izvairītos no iespējamā strāvas trieciena, pirms spuldzītes maiņas pārliecinieties, ka iekārtā ir izslēgta.

- Visus vadības regulatorus iestatiet pozīcijā „●” / „0” un izslēdziet strāvas padevi,
- Izskrūvējet un nomazgājet lampīnas abažūru, pēc tam rūpīgi noslaukiet pilnībā sausu.
- Izskrūvējet lampīnu no ligzdas, nepieciešamības gadījumā nomainiet pret jaunu – augstas temperatūras spuldzīte (300°C), tehniskie parametri:
  - spriegums 230 V
  - jauda 25 W
  - vītnē E14.

Zīm. 9

- Rūpīgi ieskrūvējet spuldzīti keramiskajā ligzdā.
- Ieskrūvējet spuldzītes abažūru.

\*daži modeļi

Ar burtu **D\*** apzīmētās cepeškrāsnis tikušas aprikkotas ar viegli iznemamām stieples vadotnēm (kāpnītes), kas paredzētas cepeškrāsns plauktiem. Lai tās izņemtu tīrišanai, pavelciet aiz priekšpusē esošā fiksatora, atbīdiet vadotni un izņemiet to laukā no aizmugurējiem fiksatoriem.

Zīm. 10

Ar burtiem **Dp\*** apzīmētā cepeškrāsns ir aprīkota ar izbīdāmām, nerūsējošām ieliktnu vadotnēm, kas piestiprinātas stieples vadotnēm. Vadotnes izņemiet un mazgājet kopā ar stieples vadotnēm. Pirms plāts novietošanas, izbīdiet vadotnes (ja cepeškrāsns ir uzgarsusi, vadotnes izbīdiet, ar plāts aizmugurējo malu aizkerot atturus, kas atrodas izbīdāmo vadotnu priekšējā daļā) un pēc tam iebīdiet atpakaļ kopā ar plāti.

Zīm 10a

Ar burtu **K\*** apzīmētās cepeškrāsns ir aprīkotas ar speciālas pašattīrošās emaljas pārkājuma ieliktniem. Emalja palīdz notīrt tauku un ēdienu paliekas nepieciešams nonemt pirms tās nožūst un piedeg pie virsmas, lai izvairītos no ilgstošas cepeškrāsns pašattīrišanās procesa). Lai veiktu cepeškrāsns pašattīrišanu, ieslēdziet iekārtu uz 1 stundu 250°C temperatūrā. Ja ēdienu paliekas ir nelielas, procesu iespējams saīsināt.

## Svarīga informācija!

Tā kā pašattīrišanās process ir saistīts ar energijas patēriņu, pirms katras tīrišanas pārbaudiet netīrumu apjomu. Ja tiek konstatēta pašattīrošo ieliktnu veikspējas mazināšanās, nomainiet tos pret jauniem. Ieliktnus iespējams iegādāties servisa punktos vai tirdzniecības vietās. Izvēloties tradicionālās tīrišanas metodes jāatceras, ka pašattīrošā emalja ir uzņēmīga pret berzēšanu, tāpēc tīrišanas laikā nedrīkst izmantot abrazīvus tīrišanas līdzekļus un cietus sūkļus.

Zīm 10b

# CEPEŠKRĀSNS TĪRĪŠANA UN KOPŠANA

## Periodiskas pārbaudes

- Neskaitot iekārtas iekdienas tīrīšanu, nepieciešams:
- veikt periodiskas vadības un darba elementu pārbaudes. Pēc garantijas perioda beigām, vismaz reizi divos gados, veikt iekārtas tehnisko apskati servisa centrā.
  - novērst konstatētās lietošanas nepilnības,
  - veikt periodisku darba elementu tīrīšanu un kopšanu,

### Uzmanību!

Visa veida remontus drīkst veikt tikai autorizets servisa punkts vai kvalificēts iekārtas uzstādītājs.

## Durvju nonemšana

Lai vieglāk pieklūtu cepeškrāsns kamerai un tās tīrīšanai, iespējams izņemt durvis. Atveriet durvis un paceliet uz augšu enģē esošo drošības elementu (zīm. 12a) Viegli pieveriet durvis, paceliet uz augšu un izņemiet laukā virzienā uz priekšu. Lai uzstādītu durvis atpakaļ, rīkojieties pretēji izņemšanas procesa darbībām. levietojot durvis atpakaļ, pievērsiet uzmanību enģes griezums pareizi iegultos enģes stiprinājuma vietā. Pēc durvju ievietošanas, nolaidiet drošības elementu un rūpīgi tonofiksējiet. Neparēiza drošības elementa notiksēšana var sabojāt enģi durvju aizvēršanas mēģinājuma laikā.

### Zīm. 12a Enģu drošības elementu atliekšana

#### Iekšējā stikla izņemšana\*

1. Izvelciet durvju augšejo līsti. (zīm. 12b, 12c)
2. Izvelciet iekšējā stiklu no stiprinājumiem (durvju apakšējā daļā). Izņemiet videjō stiklu (zīm. 12d, 12d1).
3. Nómazgajiet stiklus siltā ūdenī ar nelielu tīrīšanas līdzekļa daudzumu.

Lai uzstādītu stiklus atpakaļ, rīkojieties pretējā secībā kā demontažas darbību gadījumā. Glūdajai stikla dalai jāatrodas augšpusē, bet nosķeltajiem stūriem apakšpusē.

**Uzmanību! Neiespiest augšejo līsti vienlaicīgi no abām durvju pusēm.** Lai pareizi ievietotu durvju augšejo līsti, vispirms durvīm jāpieliek līstes kreisais gals, bet labais gals jāiespiez durvis, līdz atskan „klikšķis”. Pēc tām durvis jāiespiez līstes kreisais galš, līdz atskan „klikšķis”.

Zīm. 12d - Nonemot iekšējo stiklu. 3 logi.

Zīm. 12d1 - Nónemot iekšējo stiklu. 2 logi.

# PASĀKUMI AVĀRIJAS SITUĀCIJĀS

Katrā avārijas situācijā:

- izslēgt iekārtas darba elementus
  - atvienot ierīci no elektības padeves tīkla
  - ziņot par bojājumu autorizētā servisa punktā
  - nelielus defektus lietotājs var novērst pats, vadoties pēc tabulā zemāk pievienotajiem norādījumiem.
- Pirms Jūs vērsaties klientu apkalpes centrā vai servisā, lūdzu, iepazīstieties ar visu tabulas informāciju.

PROBLĒMA	IEMECLS	RISINĀJUMS
1. Iekārtā nedarbojas	pārrāvums strāvas padevē	pārbaudiet mājas drošinātāju sistēmu, nomainiet sadegušos drošinātājus
2. Programmētāja displejs uzrāda laiku „0.00” / “12.00”*	iekārtā ir bijusi atvienota no strāvas tīkla vai radies īslaičīgs energoapgādes zudums	iestatīt pašreizējo laiku (skat. <i>Programmētāja darbība</i> )
3. nedarbojas cepeškrāsns apgaismojums	valīga vai bojāta spuldze	pieskrūvēt vai nomainīt izdegušo lampīnu (skat. nodaļu <i>Tīršana un kopšana</i> )

\*daži modeļi

## TEHNISKIE PARAMETRI

Nominālais spriegums: 230V~50 Гц

Nominālā jauda: макс. 3,5 кВт

Pamatinformācija:

Atbilst Eiropas Savienības standartiem EN 60335-1; EN 60335-2-6.

Dati uz elektrisko cepeškrāšņu tehnisko datu etiķetēm tiek norādīti atbilstoši standartam EN 60350-1/ IEC 60350-1. Šīs vērtības tiek noteiktas standarta slodzei ar aktīvām funkcijām: apakšējais un augšējais sildelementi (konvekcijas režīms) un sildīšana ar ventilatora palīdzību (ja šīs funkcijas ir pieejamas).

Energoefektivitātes klase tikusi noteikta, vadoties pēc pieejamās funkcijas un prioritātēs zemāk:

Pastiprināta karstā gaisa plūsma ECO (karstā gaisa plūsma + ventilators)	
Pastiprināta karstā gaisa plūsma ECO (apakšējais sildelements + augšējais + grils + ventilators)	
Parasts ECO režīms(apakšējais sildelements + augšējais)	

Enerģijas patēriņa noteikšanas laikā nepieciešams noņemt teleskopiskās vadotnes (ja pieejamas izstrādājuma komplektācijā).





