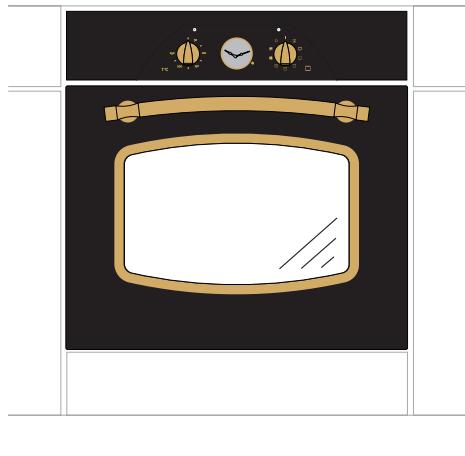
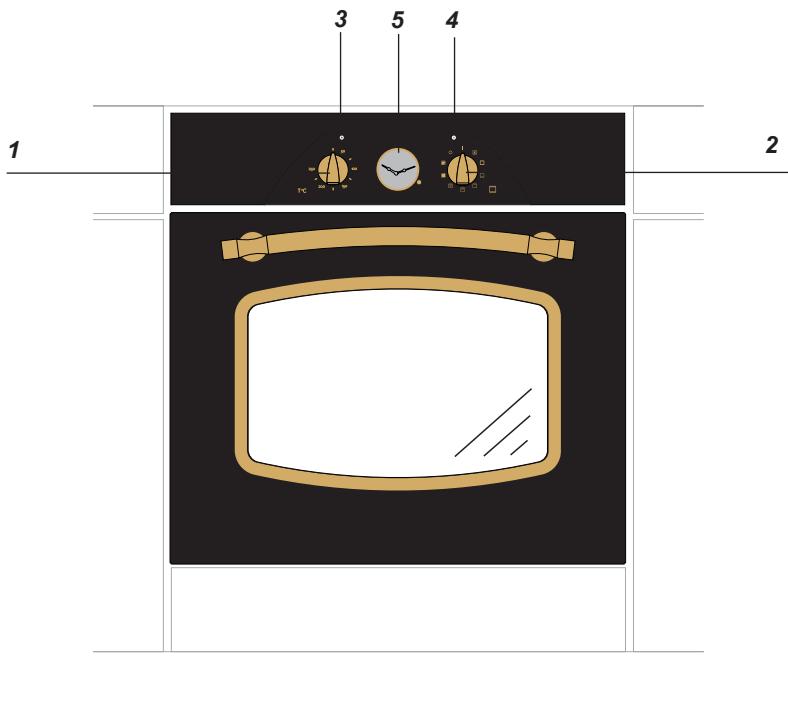


BOEY6\*  
BOEA6\*  
BOEC6\*

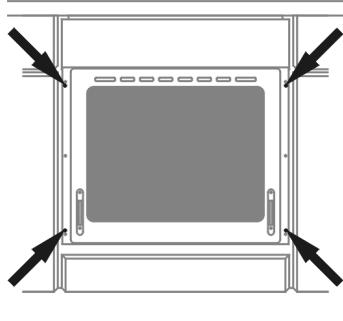
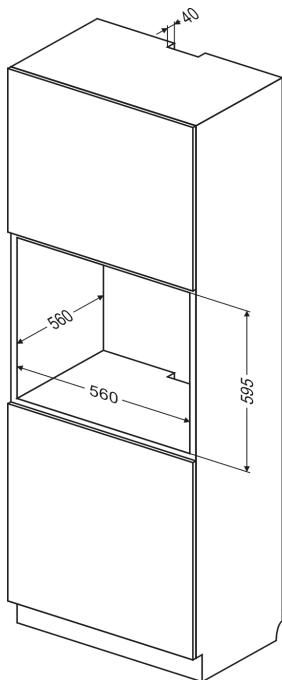
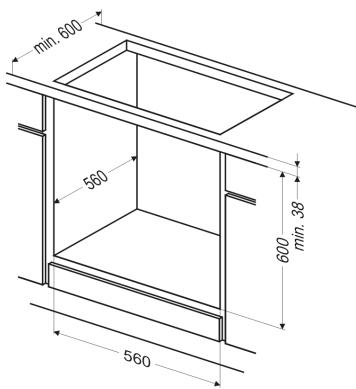


ИНСТРУКЦИИ ЗА УПОТРЕБА / ФУРНА ЗА ВГРАЖДАНЕ  
UPUTSTVO ZA UPOTREBU ŠPORETA / RERNA ZA UGRADNJU  
NAUDOJIMO INSTRUKCIJA / MONTUOJAMOJI ORKAITĖ  
KASUTUSJUHEND / INTEGREERITAV AHI

BG  
SR  
LT  
ET



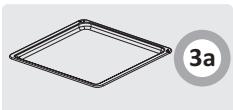
1a



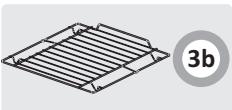
2a

2b

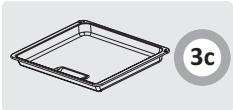
2c



3a



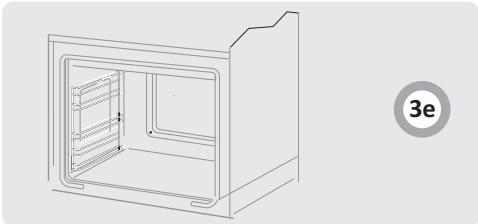
3b



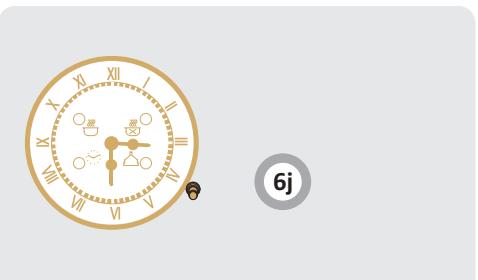
3c



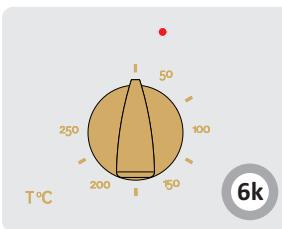
3d



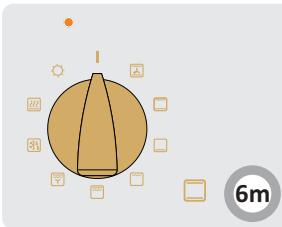
3e



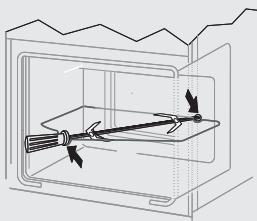
6j



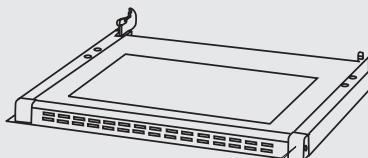
6k



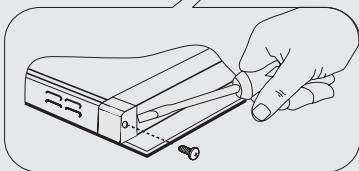
6m



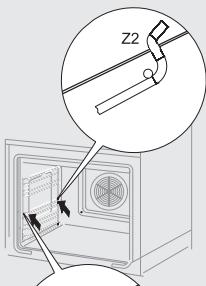
6y



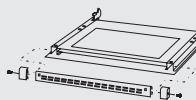
9



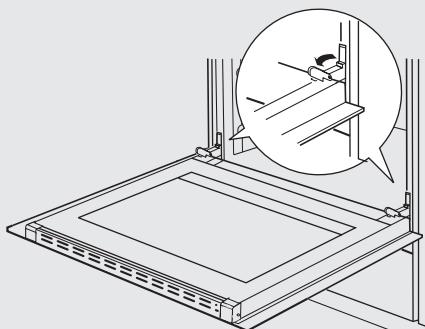
11a



10



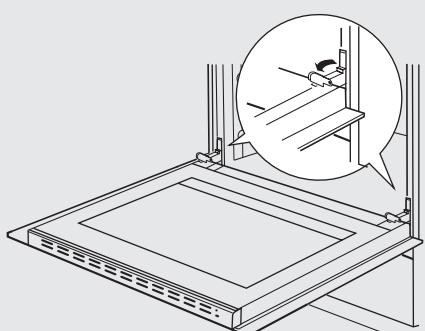
11b



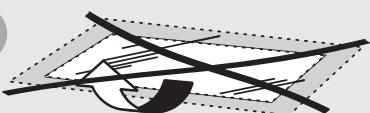
11



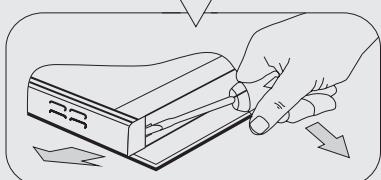
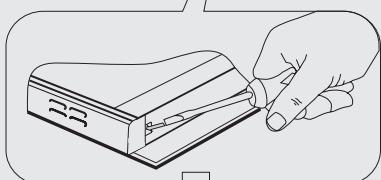
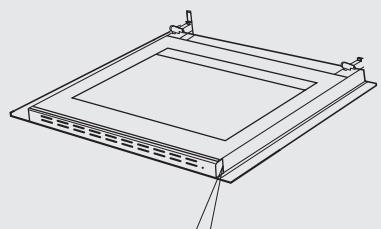
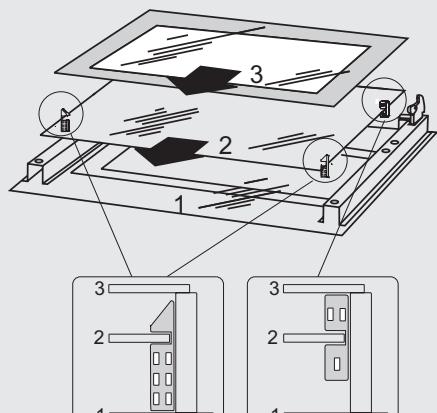
11c



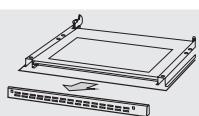
12a



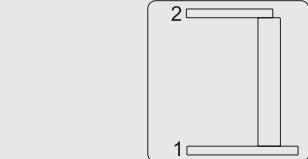
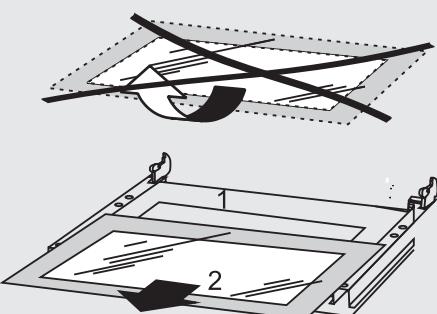
12d



12b



12c



12d1

Този продукт е лесно за използване и много ефикасен. Неговото използване ще бъде много лесно след като прочетете настоящият наръчник.

Преди да бъде пакетиран и да излезе от производствения завод, апаратът бе тестван от гледна точка на безопасността и функционалността.

Преди да използвате апаратът, прочетете внимателно настоящият наръчник за използване.

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

Важно е да съхранявате настоящият наръчник на сигурно място, така че да може да бъде използван по всяко време. Необходимо е да спазвате настоящите инструкции внимателно за избягване на евентуалните злопотуки.

### Внимание!

Не използвайте продуктът преди да прочетете наръчника за използване.

Тази печка е предназначена само за домакинско потребление.

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

### СЪДЪРЖАНИЕ

УВАЖАЕМИ КУПУВАЧИ	6
КАК ЭКОНОМИТЬ ЭНЕРГИЮ	6
ИНСТРУКЦИИ ЗА СИГУРНОСТ	7
ОПИСАНИЕ НА АПАРАТА	9
ИНСТАЛИРАНЕ	10
ПРИГОТВЯНЕ ВЪВ ФУРНАТА – ПРАКТИЧНИ СЪВЕТИ	15
ПОЧИСТВАНЕ И ПОДДРЪЖКА	17
КАКВО ТРЯБВА ДА НАПРАВИТЕ ПРИ СПЕШЕН СЛУЧАЙ	19
ТЕХНИЧЕСКИ ДАННИ	19

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

### Използвайте фурната когато пригответе големи количества хранителни продукти.

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

### ● Използвайте останалата топлина на фурната.

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

### Важно!

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

### ● Уверете се, че вратата на фурната е затворена.

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

### ● Не инсталрайте фурната в непосредствена близост на хладилника/фризера.

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



По време на транспорта се използва защитен материал за предпазване на материала от евентуалните аварии. След разопаковането на апаратът, хвърлете опаковките така че да не посягат върху околната среда.

Всички материали, използвани като опаковки могат да се рециклират; те могат да се рециклират 100% и са маркирани със съответния символ.

Внимание! По време на разопаковането, да не се оставят опаковките на разположението на децата!



Старите апарати не трябва да бъдат смятани за битови отпадъци, а трябва да се предадат в център за събиране и рециклиране на електрическите и електронните уреди.

Изписаният на продукта символ, на наръчника за използване или на опаковката посочва факта, че този продукт може да се рециклира.

Използваните материали във вътрешността на апаратът могат да се рециклират и имат етикети с информация за това. С рециклирането на материалите или на други части на използвания апарат, допринасяте за защитаването на околната среда.

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

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

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

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

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

**Внимание.** Не използвайте абразивни почистващи препарати или остри метални предмети за почистване на стъклените повърхности, тъй като те могат да надраскат повърхността, което може да доведе до напукване на стъклото.

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

За чистене на уреда не използвайте съоръжение за чистене с пара под налягане.

## ИНСТРУКЦИИ ЗА СИГУРНОСТ

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 продукта при техническа авария, изключете го от източника на захранване с ел. енергия и се обърнете към упълномощен сервизен техник за да го поправи.

В случай на повреда предизвикана от технически дефект, извадете щепсела от контакта и се обърнете към упълномощен сервизен техник за да отстрани повредата.

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

## ОПИСАНИЕ НА АПАРАТА

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

\* по избор

## Инсталиране на фурната

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

## Електрически връзки

- Фурната бе изработена за да функционира на monoфазен алтернативен ток (230V 1N ~ 50 Hz) и е оборудван с кабел за свързване от 3 x 1,5 mm<sup>2</sup> с дължина от 1,5 mm и е предвиден с защитен щекер.
- Контактът за електрозахранване трябва да бъде защищена. 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 електrozахранване е предвиден с ефикасна система за заземяване, спазваща актуалните стандарти в областта на електrozахранването.
  - Щекерът се намира на достъпно място.

## Важно!

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

## При първоначално ползване

- Отстранете амбалажа, извадете всичко от шкафа и 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.
- Нагрете 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 нагрят за приблизително 4 минути без да има сложен съд.

### Важно!

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

### Важно!

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

## Електронен часовник (Timer)

Електронният часовник е предназначен за обслужване на показващото се време (с аналогови стрелки) и за управление на работата на фурната (с помощта на въртящите бутони и иконите на индикаторите). След натискане на въртящия бутон можете да зададете времето за начало на печете и времето за завършване на печенето, настроите аларма.

### Настройка на текущото време.

За да сверите часовника, трябва да натиснете въртящия бутон с 4 кратки натискания, докато се покоят мигаща икона .

За да сверите текущото време, трябва да завъртите бутона наляво или надясно. След 10 секунди от завършване на настройката електронният таймер автоматично ще излезе от режим настройки.

**ЗАБЕЛЕЖКА:** след включване на захранването иконата ще мига, сигнализирайки необходимост от настройка на часовника. Натиснете бутона и иконата ще спре да мига.

### Използване на фурната в ръчен режим.

При настройката по подразбиране Часовникът позволява ръчно включване на фурната с помощта на бутона на фурната (независим от таймера).

**ЗАБЕЛЕЖКА:** след включване на захранването задействането на релето на таймера ще заеме няколко минути.

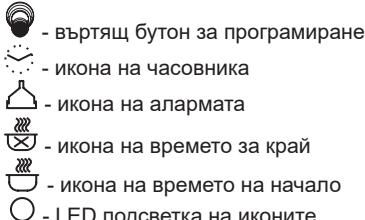
### Настройка на таймера.

Таймерът позволява настройка на прости аларми след изтичане на зададеното време без активиране на функцията за пече (режим таймер).

За да настроите „аларма“ (режим таймер), натиснете въртящия бутон 3 пъти, докато иконата започне да мига.

За да зададете времето на таймера, трябва да въртите бутона надясно или наляво (минималното време на настройка е 2 минути).

Фиг. 6j



Иконата на „таймера“ мига няколко секунди след последното завъртане на въртящия бутон. Програмата можете да потвърдите чрез натискане на въртящия бутон.

След потвърждаване на програмата, иконата свети с постоянна светлина, започва отброяване на времето, алармата ще се включи автоматично. За да се покаже програмата върху дисплея, трябва да натиснете и освободите въртящия бутон: Таймерът показва избраната програма.

# ИЗПОЛЗВАНЕ

Когато „времето на таймера“ = „текущото време“, мига иконата на таймер  и се активира звуков сигнал на алармата. За да изключите алармата, трябва да натиснете и да освободите въртящия бутон. Ако не изключите алармата, след изтичане на 1 минута звуковият сигнал ще се изключи, а иконата на „таймера“ мига, докато бъде натиснат въртящия бутон.

За да анулирате таймера след потвърждаване на програмата, трябва да натиснете бутона за няколко секунди:

Програмата ще бъде анулирана и часовникът ще се върне към ръчен режим на печене.

**ЗАБЕЛЕЖКА:** можете да използвате таймера само, ако няма активна програма за печене, въртящият бутон на функцията на фурната трябва да бъде на позиция „изключена“.

## Печене в полуавтоматичен режим - настройка на времето за завършване на печенето.

Програмирането на времето за завършване на печенето позволява незабавно активиране на печенето и автоматичното му завършване в зададено време.

За да програмирате времето на завършване на печене, трябва да натиснете бутона 2 пъти за кратко време, докато се появии мигаща икона . За да увеличите или намалите времето на печене, трябва да въртите въртящия бутон надясно или наляво (минималното време за настройка - 2 минути).

Иконата  мига няколко секунди след последното завъртане на бутона. Програмата можете да потвърдите чрез натискане на въртящия бутон. След потвърждаване на програмата започва печенето и алармата ще се включи автоматично. Иконата  свети с постоянна светлина. Печенето ще завърши, когато „Зададеното време на завършване = Текущото време“.

За да се покаже програмата, трябва да натиснете и освободите въртящия бутон; Таймерът ще покаже избраната програма.

След завършване на печенето ще мига икона  и ще бъде генериран алармен сигнал. След 1 минута алармата ще се изключи, а иконата  ще мига, докато бъде натиснат въртящия бутон. За да анулирате програмата преди нейното завършване, трябва да натиснете въртящия бутон за няколко секунди, тогава програмата ще бъде анулирана, а Таймерът ще се върне в режим на ръчно печене.

Фиг. 6j

## Печене в автоматичен режим - настройка на времето на начало и време на край на печенето.

Програмирането на времето за начало на печенето позволява автоматично започване и завършване на печенето съгласно зададено време. За да програмирате времето на започване на печенето, трябва да натиснете веднъж за кратко въртящия бутон, докато иконата  започне да мига.

За да зададете времето за начало на печене, трябва да завъртите

бутона наляво или надясно. Иконата  мига няколко секунди след последното завъртане на бутона. Ако през това време бутона не бъде натиснат или завъртят, часовникът автоматично ще се върне към показване на времето и програмата е анулирана.

След натискане на въртящия бутон времето за започване на печенето се записва (иконата  свети с постоянна светлина) и Таймерът преминава към настройка на времето за завършване на печенето (иконата  започва да мига). Настойката на  се извършва аналогично на настройката на времето за започване. За да зададете времето, трябва да въртите бутана надясно или наляво (минималното време на настройка е 2 минути).

## 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.6т

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

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 (вкллючване 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



### Самостоятелно осветление на фурната

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



### Бързо нагряване

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



### Размразяване

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



### Вентилатор и вкллючена комбинирана скара

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



### Усилен грил (Supergrill)

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



### Вкллючена скара

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



### Вкллючен долнен нагревател

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



### Вкллючени горен и долнен нагревател

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



### Вкллючен вентилатор и долнен и горен нагревател

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

### Сигналната лампа

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

# ИЗПОЛЗВАНЕ

## Използване на скарата\*

Процеса на печене се осъществява с помоха на инфрачевени лъчи отправени към съда от нагорещения нагревател на скарата.

За да включите скарата трябва да:

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

**При печене с помоха на функцията и комбинираната скара, температурата трябва да е настроена на 250°C (220°C\*), но функцията скара с вентилатор трябва да бъде настроена на максимална температура от 190°C.**

\* врата на фурната с 2 стъклa

### Внимание!

Печенето става при затворена вратичка на фурната.

Когато използвате нагревателя за препичане, елементите на печката се нагряват. Препоръчва се да не се допускат деца до фурната.

## Използване на грила\*

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

### Внимание!

Грилът няма отделен регулатор за управление.

Печенето трябва да се извършва при леко отворена вратичка на фурната с поставен предпазител на регулаторите.

Приготвяне на ястия на грил:

(виж рисунките):

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

Фиг.6у

\* по избор

### Печене

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

- Параметрите на печене са показани в таблица те са приблизителни и могат да се поправят като се осланяте на собствения опит и желания.
- Ако информацията от рецептата е различна от стойностите посочени в инструкциите за употреба, спазвайте тези от инструкциите за употреба.

### Запичане на месото

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

# ПРИГОТВЯНЕ ВЪВ ФУРНАТА – ПРАКТИЧНИ СЪВЕТИ

Фурна с автоматично циркулиране на въздуха (включва вентилатор)

Вид на печеното ястие	Функция на фурната	Температура °C	Ниво ⚡	Време [min]
	<input type="checkbox"/>	160 - 200	2 - 3	30 - 50
	<input checked="" type="checkbox"/>	150	3	25 - 35
	<input type="checkbox"/>	160 - 180	2	20 - 40*
	<input checked="" type="checkbox"/>	150	3	65 - 70
	<input type="checkbox"/>	220 - 240	3	10 - 15
	<input type="checkbox"/>	210 - 220	2	45 - 60
	<input checked="" type="checkbox"/>	190	2 - 3	60 - 70
	<input type="checkbox"/>	230-250 (220*)	4	14 - 18
	<input type="checkbox"/>	225 - 250	2	120 - 150
	<input type="checkbox"/>	160 - 230	2	90 - 120
	<input checked="" type="checkbox"/>	190	2 - 3	50 - 60
	<input type="checkbox"/>	160 - 180	2	45 - 60
	<input type="checkbox"/>	190 - 210	2	40 - 50
	<input checked="" type="checkbox"/>	170 - 190	3	40 - 50

\* врата на фурната с 2 стъкла

## Важно!

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

# 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»**
- Наливат се 250 мл. вода (1 чаша) в един съд и го поставяте във фурната на първото долно ниво.
- Затворете вратата на фурната.
- Насройвате температурата на 50°C, а бутонът за функции в позицията за долния загряващ елемент .
- Загрявайте фурната в продължение на 30 минути.
- Отворете вратата на фурната, изтрирайте вътрешността с помощта на карпа или гъба и изплакнете с топла вода и течен почистващ препарат.

## Внимание!

### 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 издръжа на по-висока температура (300°C) със следните параметри:
  - Волтаж 230 V
  - Мощност 25 W
  - Резба E14.

Лампа за фурна - Фиг. 9

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

## Отстраняване на страничните опорни елементи за тавите\*

Фурните, маркирани с буква D са предвидени с леко отстраними опорни елементи (странични рафтове\*). За тяхното отстраняване, дръпнете целното устройство(Z1), след това наклонете опорния елемент и го отстранете от задното устройство (Z2). След измиването на опорните елементи, поставете ги в отворите за монтаж на фурната, след това натиснете устройствата за хващане (Z1 и Z2). - Фиг. 10).

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

\* по избор

## Извадете вратата

За да имате по лесен достъп при почистване на вътрешната част на фурната, можете да свалите вратата. Така, че трябва да наклоните устройството за поддържане на вратата, повдигнете и дръпнете към вас (Фиг. 11). За да сложите вратата на място, направете същото нещо, но обратно. Осигурете се, че пантите са фиксирани правилно. След фиксиране на вратата, защитното устройство трябва да се свали отново много внимателно. Ако не е нагласено, може да се повредят пантите при отваряне на вратата.

Фиг. 11 - Наклоняване на защитното устройство на пантите

## Изваждане на вътрешното стъкло\*

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

**Внимание! Опасност от увреждане на държача на стъклата. Стъклото трябва да се изтегли, да не се повдига нагоре.**

4. Измийте стъклото с топла вода и малко почистващ препарат. За да монтирате отново стъклото постъпете по обратния ред. Гладката част на стъклото трябва да се намира отгоре.

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

\* по избор

## Извадете вратата

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

Фиг 12A - Наклоняване на защитното устройство на пантите

## Изваждане на вътрешното стъкло\*

1. С помощта на плоска отвертка свалете горната лайсна на вратата, деликатно избутвайки я от двете страни (фиг. 12B).
2. Извадете горната лайсна на вратата (фиг.12B, 12C)
3. Извадете вътрешното стъкло от прикрепването (в долната част на вратата)- фиг 12D, 12D1.

**Внимание! Опасност от увреждане на държача на стъклата. Стъклото трябва да се изтегли, да не се повдига нагоре.**

4. Измийте стъклото с топла вода и малко почистващ препарат. За да монтирате отново стъклото постъпете по обратния ред. Гладката част на стъклото трябва да се намира отгоре.

Внимание! Не натискайте едновременно горната лайсна от двете страни на вратата. За да монтирате правилно горната лайсна на вратата, първо трябва да постави левия край на лайсната на вратата, и в десния край натиснете, докато не чуете «щракване». След това натиснете лайсната от лявата страна докато не чуете «щракване».

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

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

## КАКВО ТРЯБВА ДА НАПРАВИТЕ ПРИ СПЕШЕН СЛУЧАЙ

При спешен случай, трябва да:

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

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

## ТЕХНИЧЕСКИ ДАННИ

Волтаж

230V ~ 50Hz

Мощност

Максимално 2,9 kW

Размерина печката (IxLxA)

59,5/59,5/57,5 см

Спазва законите UE

Стандарт EN 60335-1, EN 60335-2-6

Šporet je posebno jednostavan za upotrebu i izuzetno efikasan. Nakon što pročitate uputstvo za upotrebu, rukovanje šporetom će biti lako.

Pre nego što je upakovan napustio proizvodnju, šporet je temeljno testiran na bezbednost i funkcionalnost.

Pre nego što počnete da ga upotrebljavate, s pažnjom pročitajte uputstvo za upotrebu.

Pažljivo slediće ove instrukcije, moćiće da izbegnete bilo kakve probleme pri korišćenju uređaja.

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

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

## СОДЕРЖАНИЕ

ПОШТОВАНИ КОРИСНИЧЕ	20
КАКО ДА УШТЕДИТЕ ЕНЕРГИЈУ	20
БЕЗБЕДНОСНЕ ИНСТРУКЦИЈЕ	21
ОПИС УРЕДАЈА	23
ИНСТАЛАЦИЈА	24
РАД	25
ПЕЧЕЊЕ У РЕРНИ-ПРАКТИЧНИ САВЕТИ	29
ЧИСЋЕЊЕ И ОДРŽАВАЊЕ	31
ПЕЧЕЊЕ У РЕРНИ-ПРАКТИЧНИ САВЕТИ	33
ТЕХНИЧКИ ПОДАЦИ	33

## KAKO DA UŠTEDITE ENERGIJU



Svako ko pravilno upotrebljava energiju ne štodi 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 reerne.

- Isključujte rerunu u pravom trenutku i iskoristite preostalu toplotu.

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

- Rerunu upotrebljavajte samo za pripremanje većih količina hrane.

Meso do 1 kg se može mnogo ekonomičnije pripremati u tiganju na plič šporetu.

- Iskoristite preostalu topotlu iz rerne.

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

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

- Uverite se da su vrata rerne dobro zatvorena.

Toplota može izlaziti preko nasлага na zaptivci vrata.

Sve naslage odmah očistite.

- Ne postavljajte šporet u neposrednoj blizini frižidera/ zamrzivača.

Utrošak energije bespotrebno raste.



Uredaj je tokom transporta zaštićen od oštećenja ambalažom. Nakon otpakivanja, molimo da zaštitnu ambalažu odložite na način da ne predstavlja štetu za životnu sredinu.

Svi materijali koji su upotrebljeni za ambalažu su bezopasni za životnu sredinu i mogu se reciklirati 100%, a obeleženi su odgovarajućim simbolom.

Napomena! Materijali za pakovanje (polietilenske vrće, delovi od polistirena itd.) se prilikom otpakivanja moraju držati van domaća dece.



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

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

## **BEZBEDNOSNE INSTRUKCIJE**

- Vodite računa da delovi kućnih aparata, uključujući i napojni kabl ne dodiruju zagrejanu rernu ili ploču jer njihov izolacioni materijal obično nije otporan na visoke temperature.
- Ne ostavljajte uređaj bez nadzora kada pržite. Ulja i masti se mogu zapaliti zbog pregrevanja ili kipljenja.
- Ne 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 izgubiti površina i tako doći do lomljenja stakla.
- Ne upotrebljavajte šporet ako ima neki tehnički kvar. Svaki kvar mora biti otklonjen od strane kvalifikovanog i ovlašćenog lica.
- U slučaju bilo kakve nežgode prouzrokovane tehničkim kvarom, isključite uređaj sa napajanja strujom i prijavite kvar servisu kako bi bio otklonjen.
- Uredaj je projektiran isključivo kao uređaj za kuhanje. Svaka druga primena (napr. za grejanje prostorija) je suprotna njegovoj nameni i može stvarati opasnost.

## OPIS UREĐAJA

1a

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

Принадлежности към печката – комплект:

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

\*opcionalan

# INSTALACIJA

## Instaliranje štednjaka

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

Crt. 2A,B,C.

## Električni spoji

- Peć je bio kreiran da dela na alternativnoj mono-fazičnoj struji (230 V 1N ~ 50 Hz) i je opremljen sa kablom za spajanje od 3 x 1,5 mm<sup>2</sup> sa duljinom od 1,5 mm i je predviđen sa štekerom za zaštitu.
- Priključnica za napajanje mora biti predviđena sa osiguračem. Nakon što ste instalirali peć, potrebno je osiguravati jednostavan pristup na priključnici.
- Pre konektiranja peća na priključnici proverite ako:
  - Osigurač i električni krug podržava teret.
  - Izvor za napajanje je predviđen sa jako efikasnom sistemom za postavljanje u zemlju koji poštuje tekuće standarde za napajanje.
  - Steker je dostupan.

### Važno!

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

## Pre prve upotrebe

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

### Važno!

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

### Važno!

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

## Elektronski tajmer

Tajmer služi za upravljanje prikazanim vremenom (sa analognim kazaljkama) i za upravljanje peći (pomoću okretnog dugmeta i ikona indikatora). Posle pritiskanja okretnog dugmeta možemo da: podešimo vreme, vreme početka pečenja i vreme kraja pečenja, podešimo alarm (brojač minuta).

### Postavljanje aktualnog vremena

Za podešavanje sata 4 puta kratko pritisnuti okretno dugme, dok se ne pojavi trepereća ikona .

Za podešavanje aktualnog vremena okretati dugme prema desno ili levo. Posle 10 sekundi od kraja podešene vrednosti elektronski Tajmer automatski izlazi iz moda podešavanja.

**PAZNJA:** posle uključivanja napajanja ikona treperi i napominje o podešavanju sata. Pritisnuti okretno dugme i ikona prestaje da treperi.

### Upotreba peći u u ručnom modu.

Po fabričkim podešavanjima Tajmer omogućava ručno uključivanje peći pomoću okretnog regulatora peći (nezavisnog od Tajmera).

**PAZNJA:** posle uključivanja napajanja pokretanje releta Tajmera traje nekoliko minuta.

### Podešavanje brojača minuta.

Brojač minuta omogućava da podešimo jednostavni alarm posle isteka žadanog vremena bez pokretanja funkcije pečenja (mod brojač minuta).

Za podešavanje „alarm“ (mod brojača minuta) 3 puta pritisnuti okretno dugme dok ikona ne pocne da treperi.

Za podešavanje vremena brojača minuta okretati dugme prema desno ili levo (minimalno vreme podešavanja – 2 minute).

Ikona „brojača minuta“ treperi nekoliko sekundi posle zadnjeg okretnja dugmeta.

Program možemo da potvrdimo pritiskanjem okretnog dugmata.

Crt. 6j



- okretno dugme programa



- ikona sat



- ikona alarm



- ikona vreme kraja



- ikona vreme početka



- osvetljavanje LED ikona

Posle potvrde programa ikona svetli, počinje odbrojavanje vremena, alarm se automatski aktivira. Za prikazivanje programa pritisnuti i pustiti okretno dugme. Tajmer pokazuje izabrani program.

Ako je „vreme brojača minuta“ = „aktivno vreme“ treperi ikona brojača minuta i oglasjava se signal alarma. Za isključivanje alarma pritisnuti i pustiti okretno dugme. Ako alarm nije deaktiviran, posle 1 minute zvučni signal se isključuje, a ikona „brojača minuta“ treperi dok ne pritisnemo dugme.

Za poništavanje brojača minuta pridržati okretno dugme nekoliko sekundi posle potvrde programa.

Program je analisan, a sat se vraća u ručni mod pečenja.

**PAŽNJA:** brojač minuta možemo da koristimo samo ako nije podešen aktivni program pečenja, okretno dugme funkcije peći u položaju „isključeno“.

#### **Pečenje u poluautomatskom modu – podešavanje vremena kraja.**

Programiranje vremena kraja pečenja omogućava istovremeni početak pečenja i automatski kraj u planiranom vremenu.

Za podešavanje vremena kraja pečenja 2 puta kratko pritisnuti dugme dok se ne pojavi trepereća ikona . Za produžavanje ili skraćivanje vremena pečenja okretati dugme prema desno ili levo (minimalno vreme podešavanja – 2 minute).

Ikona treperi nekoliko sekundi posle zadnjeg okretanja dugmeta. Program možemo da potvrdimo pritiskanjem okretnog dugmeta.

Posle potvrde programa počinje pečenje i alarm se automatski pokreće. Ikona svetli. Pečenje se završava kad je „Podešeno vreme kraja = Aktualno vreme“.

Za prikazivanje programa pritisnuti i pustiti okretno dugme; Tajmer prikazuje izabrani program.

Posle kraja pečenja treperi ikona i oglasjava se signal alarma. Posle 1 minute, alarm se isključuje, a ikona treperi dok ne pritisnemo dugme.

Za poništavanje programa pre njegovog kraja pridržati okretno dugme nekoliko sekundi, tada je program poništen, a Tajmer se vraća na pečenje u rучnom modu.

#### **Pečenje u automatskom modu – podešavanje vremena početka i vremena kraja.**

Programiranje vremena početka pečenja omogućava automatski početak i kraj pečenja prema podešenom vremenu. Za podešavanje vremena početka pečenja 1 put kratko pritisnuti okretno dugme dok ikona ne počne da treperi.

Za podešavanje vremena početka pečenja okretati dugme prema desno ili levo.

Crt. 6j

Ikona treperi nekoliko sekundi posle zadnjeg okretanja dugmeta. Ako u tom vremenu ne okrenemo i ne pritisnemo dugme, sat se automatski vraća na prikazivanje vremena, a program je poništen. Posle pritiskanja okretnog dugmeta vreme početka pečenja je zapisano (ikona svetli i Tajmer prelazi na podešavanje vremena kraja pečenja (ikona počinje da treperi).

Podešavanje se odvija na isti način kao i podešavanje vremena početka. Za podešavanje vremena okretati dugme prema desno ili levo (minimalno vreme podešavanja - 2 minute).

Ikona treperi nekoliko sekundi posle zadnjeg okretanja dugmeta. Program možemo da potvrdimo pritiskanjem okretnog dugmeta.

Ikone i svetle. Pečenje počinje tada kad je „Podešeno vreme početka = Aktualno vreme“ i završava se kad je „Podešeno vreme kraja = Aktualno vreme“.

Za poništavanje programa pre njegovog kraja pridržati okretno dugme nekoliko sekundi, tada je program poništen, a Tajmer se vraća na pečenje u rучnom modu.

## 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.6м

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

Рис.6к

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

### Pažnja!

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



### Nezavisna rasveta rerne

Pomoći podešavanje dugmeta u tom položaju aktiviramo rasvetu komore rerne.



### Brzo zagrevanje

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



### Odmrzavanje

Uključen je samo ventilator, bez upotrebe bilo kojeg grejača.



### Uključeni su ventilator i kombinovani roštilj

Postavljanjem dugmeta na ovu poziciju, rerna aktivira 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 povišene temperaturе u gornjoj radnoj površini rerne, što uzrokuje povećano rumenilo jela i istovremeno omogućava prženje većih porcija.



### Uključeni gril

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



### Uključeni donji grejač

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



### Uključeni donji i gornji grejač

Podešavanje dugmeta u tom položaju omogućava realizaciju zagrejavanja rerne na konvencionalni 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 pecenja uz pomoć ventilatora.



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

**Upotreba roštilja\***

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

Da biste uključili roštilj potrebno je da:

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

Za roštiljanje upotrebom funkcije i kombinovanog roštilja, temperatura mora biti podešena na 250°C (220°C\*), dok za funkciju roštilja sa funkcijom mora biti podešena maksimalno na 190°C.

\* vrata rerne sa dva staklena panela

**Pažnja!**

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

**UPOTREBA RAŽNJA\***

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

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

**Napomena!**

Ne postoji zasebno komandno dugme za ražanje.

Da biste pripremili jelo treba da:

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

Crt.6y

\*opcionalan

### Pečenje

- Preporučujemo upotrebu plehova za pečenje koje ste dobili uz sporet;
- Takođe je moguće peći u kalupima za kolače i plehovima koji se mogu kupiti bilo gde drugo, i treba ih staviti na rešetku; za pečenje je bolje koristiti tamne plehove jer oni bolje raspodeljuju toplotu a vreme pečenja je kraće;
- Tepsije i plehovi svetlih ili sjajnih površina nisu preporučljivi kada koristite uobičajen način pečenja (gornji i donji grejač) – upotrebor 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 zagrejati rernu pre nego što u nju stavite kolač;
- Pre nego što kolač izvadite iz rerne, uz pomoć drvenog štapića proverite da li je gotov (ako je gotov, štapić nakon što ga izvadite iz kolaca treba da bude suv i čist);
- Pošto isključite rernu, savetujemo da kolač ostavite unutra da stoji oko 5 minuta;
- Temperature pečenja kod funkcije ultraventilatora su obično oko 20-30 stepeni niže nego što je slučaj kod normalnog pečenja (kada rade gornji i donji grejači);

- Parametri koji se odnose na pečenje, navedeni u Tabeli su dati okvirno i mogu se korigovati prema vašem ličnom iskustvu i karakteristikama 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 pripremaje u rerni, a manje komade bi trebalo pripremati na plinskim gorionicima.
- Koristite posuđe za pečenje u rerni koje je otporno na visoke temperature, čije su ručke takođe otporne na visoke temperature.
- Kada pečete na rešetki, preporučujemo da na najniži nivo u rerni postavite pleh napunjen sa malo vode.
- Preporučljivo je da najmanje jedanput u toku pečenja meso okrenete na drugu stranu, i da meso prelivate njegovim sokovima ili vrućom slanom vodom – ne sipajte po mesu hladnu vodu.

# PEČENJE U RERNI-PRAKTIČNI SAVETI

Rerna sa automatskim kruženjem vazduha

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

\* vrata rerne sa dva staklena panela

\*navedena vremena se tiču jela pečenih u malim posudama

## Važno!

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

# ČIŠĆENJE I ODRŽAVANJE

Pravilnim čišćenjem i održavanjem vašeg šporeta, imate značajan uticaj na besprekoran rad vašeg uređaja.

Pre nego što počnete sa čišćenjem, šporet mora biti isključen i trebalo bi da proverite da li su sva dugmad postavljena na poziciju „●“ / „0“. Ne počinjite sa čišćenjem dok se šporet potpuno ne ohladi.

## Rerna

- Rernu bi trebalo čistiti nakon svake upotrebe. Kada čistite rernu, njenо svetlo bi trebalo da bude uključeno kako bi vam omogućilo da bolje vidite površine.
- Unutrašnjost rerne isključivo treba prati topлом vodom sa malo tečnog sapuna.
- Čišćenje pomoću parе:
  - sipajte 250 ml vode (1 čašu) u posudu koju stavlјate u rernu na prvi nivo odozdo,
  - zatvörte vrata rerne,
  - podesite regulator temperature na 50°C a dugme za odabir funkcija na poziciju donji grejač,
  - zagrevajte unutrašnjost rerne oko 30 minuta,
  - otvorite vrata rerne, prebrišite unutrašnjost krpom ili sunđerom i operite koristeći toplu vodu i tečnim sapun.
- Pažnja!  
Moguće je da se usled čišćenja pomoću pare ispod šporeta pojavi vlaga ili voda.
- Posle čišćenja prebrišite unutrašnjost rerne da se osuši.

## Pažnja!

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

## Zamena sijalice u rerni

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

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

## Sijalica u rerni - Crt 9

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

Peć označeni sa slovom D su predviđeni sa lakim deljivim usmeravanjima (lateralnim usmeravanja\*). Da ih odstranite, vucite frontalni uređaj (Z1) potom nagnite usmeravanje i odstranite i ga izvaditi iz uređaja natrag (Z2). Nakon što ste oprali usmeravanja, postavite ih u otvorima za montiranje peća potom pritisnite uređaje za hvatanje (Z1 i Z2) - Crt 10.

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

# ČIŠĆENJE I ODRŽAVANJE

## Skidanje vrata

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

Crt 11 - Iskošavanje delova za zabravljinjanje na šarkama

## Izvlačenje unutrašnjeg stakla koje se nalazi na vratima pećnice\*

1. Pomoću krstastog odvijača odvrnuti vijke koje se nalaze u bočnim držaćima (crt. 11A).
2. Pomoću ravnog odvijača skinuti pridržne elemente i izvaditi leđu koja se nalazi u gornjem delu vrata (crt 11A, 11B).
3. Unutrašnje staklo izvaditi iz pridržnih elemenata (u donjem delu vrata) (slika 11C).  
**Pažnja!** **Opasnost od oštećenja ležišta stakala. Staklo izvući, ne dizati.**
4. Staklo oprati topлом vodom s dodatkom male količine sredstva za čišćenje stakala. Da bi ponovo montirali unutrašnje staklo u vratima pećnice treba da se pojmove sve radnje u obrnutom redosledu. Staklo montirati na otvorenim vratima pećnice glatkom stranom okrenutom ka gore.

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

\*opcionalan

## Skidanje vrata

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

Crt 12A - Iskošavanje delova za zabravljinjanje na šarkama

## Izvlačenje unutrašnjeg stakla koje se nalazi na vratima pećnice\*

1. Pomoću ravnog odvijača otkačiti gornju lajsnu vrata, delikatno podmetnuti po bokovima (crt.12B).
2. Izvaditi gornju lajsnu vrata. (crt.12B, 12C)
3. Unutrašnje staklo izvaditi iz pridržnih elemenata (u donjem delu vrata). Slika 12D,12D1).  
**Pažnja!** **Opasnost od oštećenja ležišta stakala. Staklo izvući, ne dizati.**
4. Staklo oprati topлом vodom s dodatkom male količine sredstva za čišćenje stakala.  
Da bi ponovo montirali unutrašnje staklo u vratima pećnice treba da se ponově 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 uređaj sa napajanja strujom
- Pozovite servis
- Neke manje greške se mogu otkloniti pomoću instrukcija navedenih u tabeli ispod. Pre pozivanja korisničkog centra ili servisa, proverite sledeće stavke koje su prikazane u tabeli.

Problem	Uzrok	Uradite ovako
1. Uredaj neće da radi.	Prekid strujnog napajanja	Proverite vašu kutiju sa osiguracima; ako je neki osigurač pregoreo namenite ga novim.
2. Programator nećeda radi.	Uredaj je isključen sa strujnog napajanja ili je bio privremeni prekid napajanja.	Podeistete tekuće vreme (pogledajte „Upotreba programatora“).
3. Svetlo u rerni ne radi.	Sijalica nije dobro zašrafljena ili je neispravna	Zategnite je ili je zamenite (pogledajte „Cišćenje i održavanje“).

## TEHNIČKI PODACI

Napon i frekvencija :	230V~50 Гц
Snaga: макс.	2,9 кВт
Dimenzije šporeta š/v/d	59,5 / 57,5 / 59,5 cm

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

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

### Dėmesio!

Viryklys naudokités tiktais perskaite šią naudojimo instrukciją.

Viryklys skirta tiktais namų ūkiui.

Gamintojas pasilieka teisę atlikti pakeitimų, neturinčius įtakos prietaiso veikimui.

## TURINYS

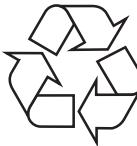
GERBIAMAS PIRKĘJAU,	34
KAIP TAUPYTI ELEKTROS ENERGIJĄ,	34
SAUGOS NURODYMAI	35
GAMINIO APRASYMAS	37
IRENGIMAS	38
APTARNAVIMAS	39
KEPIMAS ORKAITĖJE – PRAKTIŠKI PATARIMAI	43
VIRYKLĖS VALYMAS IR PRIEŽIŪRA	45
VEIKSMAI AVARIJOS METU	47
TECHNINIAI DUOMENYS	47

## KAIP TAUPYTI ELEKTROS ENERGIJĄ



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

Keli elektros taupymo būdai:



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



Baigus naudotis prietaisu negalima jo, pasalinti kartu su komunalinimis atliekomis, iš būtina pristatyti į elektrinių ir elektroninių prietaisų rinkimo ir perdirbimo įmonę. 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 naudodamai medžiagą ar kitam tikslui pritaikydamai sunaudotus prietaisus, prisdėsite prie aplinkos apsaugos. Informaciją apie tinkamą sunaudotu prietaisu, šalinimo vietą Jums pateiks savivaldybės administracija.

- **Jei nereikia, neatidarykite dažnai orkaitės durelių.**
- **Naudokités orkaitės ruošdami tiktais didesnius valgių kiekius.**  
Sverianti iki 1 kg mėsa taupiau ruošiamą puode, ant degiklio.
- **Išnaudokite orkaitės liekamają šilumą.**  
Jei paruošimo laikas yra ilgesnis, kaip 40 minučių, rekomenduojama iš Jungti orkaitę 10 minučių pries kepimo pabaiga.

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

- **Skrudinkite pasirinkę oro apytakos funkciją ir uždarę orkaitės dureles.**
- **Sandarių uždarykite orkaitės dureles.**  
Šiluma prarandama esanti nešvarumams ant durelių tarpiklių. Geriausia nedelsiant juos šalinti.
- **Nestatykite viryklys prie pat šaldytuvų šaldiklių.**  
Elektros energijos suvartojimas be reikalo padidėja.

**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 šveičiamujų valiklių ar aštrių 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.

## **SAUGOS NURODYMAI**

- Naudojantis prietaisu jis įkaista. Rekomenduojama elgtis atsargiai – neliesti įkaitusių orkaitės vidaus elementui.
- 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 kaitlentės. Sių prietaisų izoliavimo medžiaga nėra atspari aukštų temperatūrų poveikiui.
- Ant atidarytų orkaitės durelių nestatykite indų, kurių svoris yra didesnis kaip 15 kg.
- Durelių stiklō valymui nenaudokite braižančių valymo priemonių nei aštrių 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 iškvieсти įgaliotą specialistą.
- Būtinai laikykites šios instrukcijos taisyklių ir nurodymų. Asmenims, neperskaičiusiems instrukcijos, neleiskite naudoti virykle.
- Viryklos valymui draudžiama naudoti garų valymo įrangą.
- Prietaisą suprojektuotas naudoti tik virimui. Bėt kokš kitiš jo naudojimas (pvz., pa talpoms šildyti) neatitinka jo paskirties ir gali kelti pavojų.

## GAMINIO APRAŠYMAS

1a	Оснащение плиты - перечень:
1	Padéklas kondit. gaminiams kepti*
2	Grotelės griliui
3	Kepimo padéklas*
4	Iesma stienis un dakša*
5	Programavimo įtaisas

\*Kai kuriuose modeliuose

# IRENGIMAS

## Orkaitės montavimas

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

Pav. 2A,B,C.

Dėmesio! Orkaite montuokite atjungę elektros energijos tiekimą.

## Viryklės prijungimas prie elektros tinklo

- Viryklė gamykloje pritaikyta prie maitinimo vienfaze, kintamaja srove (230 V 1N~50Hz). Joje įrengtas maždaug 1,5 m ilgio prijungimo laidas 3 x 1,5 mm<sup>2</sup> su kištuku su įžeminimu.
- Elektros tinklo prijungimo lizdas turi būti su apsauginiu (įžeminimo) kontaktu. Jis negali būti įrengtas virš viryklės. Svarbu, kad pāstačius viryklę, elektros lizdas būtų laisvai pasiekiamas naudotojo.
- Prieš prijungus viryklę prie elektros tinklo patirkinkite, ar:
  - saugiklis bei elektros tinklas išlaikys viryklės apkrovą,
  - elektros tinkle yra įrengta įžeminimo sistema atitinkanti galiojančius standartus ir taisykles
  - kištukas yra lengvai pasiekiamas.

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

## APTARNAVIMAS

### Prieš pirmą kartą įjungiant orkaitę

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

#### Dėmesio!

Nustatykite aktualų reguliavimo įtaiso laiką. (Žr. reguliavimo įtaiso aptarnavimo instrukciją).

#### Nenustačius aktualaus laiko, orkaitė neveikia.

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

### Elektroninis laikmatis

Laikmatis skirtas rodyti laiką (laikrodis su analoginėmis rodyklėmis) ir valdyti orkaitės veiksenos trukmę (rankenelė ir indikatorių piktogramomis). Paspaudus rankenelę galima nustatyti: laiką, kepimo pradžios ir pabaigos laiką, įspėjimą (minucių skaitiklis).

#### Einamojo laiko nustatymas.

Laikrodžiu nustatyti 4 kartus trumpai spustelėti rankenelę, kol pasirodo mirganti piktograma . Einamajam laikui nustatyti rankenelę sukti dešinėn arba kairėn. Praeju 10 sekundžių, kai baigiamu nustatyti, elektroninis laikmatis automatiškai perjungiamas iš parinkčių režimo.

DEMESIO: įjungus į maitinimo tinklą, piktograma mirga ir primena, kad būtina nustatyti laikodį. Spustelėti rankenelę ir piktograma nustoja mirgęti.

#### Orkaitės naudojimas rankiniu režimu.

Pagal numatytais parinktis laikmatis leidžia rankiniu būdu įjungti orkaitę, naudojant orkaitės rankenelę (nepriklausomai nuo laikmačio).

DEMESIO: įjungus maitinimą, laikmačio relé suveikia per kelias minutes.

#### Minučių skaitiklio nustatymas.

Minučių skaitiklis leidžia nustatyti paprastą įspėjimą praėjus nurodytam laikui, nepaleidžiant kepimo funkcijos (minučių skaitiklio režimas).

Įspėjimui nustatyti (minučių skaitiklio režimas) 3 kartus spustelėti rankenelę, kol piktograma ima mirgęti.

Minučių skaitiklio laikui nustatyti rankenelę sukti dešinėn arba kairėn (trumpiausias nustatomas laikas – 2 minutės).

Paskutinį kartą pasukus rankenelę minučių skaitiklio piktograma mirga kelias sekundes.

Programą galima patvirtinti paspaudus rankenelę.

#### Pav. 6j

- programavimo rankenelė
- laikrodžio piktograma
- įspėjimo piktograma
- pabaigos laiko piktograma
- pradžios laiko piktograma
- piktogramų LED apšvietimas

Patvirtinus programą piktograma dega, pradeda skaičiuoti laikas ir įspėjimas suveikia automatiškai. Programai rodyti spausti ir atleisti rankenelę: Laikmatis rodo pasirinktą programą.

Jeigu „minučių skaitiklio laikas“ = „einamasis laikas“, mirga minučių skaitiklio piktograma ir pasigirsta išpėjimo signalas. Ispėjimui išjungti spausti ir atleisti rankenelę. Jeigu išpėjimas neįjungiamas, po 1 minutės garsos signalas išjungiamas, o minučių skaitiklio piktograma mirga, kol paspaudžiama rankenelė. Minučių skaitikliui atšaukti, patvirtinus programą, spausti rankenelė keliais sekundes.

Programa atšaukiama ir laikrodis grąžinamas į rankinių kepimo režimą.

**DĖMESIO:** minučių skaitiklių galima naudoti tik, jeigu nenustatyta aktyvi keimo programa, orkaitės funkcijos rankenelė yra padėtyje „išjungta“.

## Kepimas pusiau automatiniu režimu – pabaigos laiko nustatymas.

Užprogramavus kepimo laiko pabaigą galima nedešiant pradėti kepti ir automatiškai baigtis kepti numatytu laiku.

Kepimo pabaigos laikui užprogramuoti 2 kartus trumpai spustelėti rankenelę, kol pasirodo mirganti piktograma . Kepimo laikui paiginti ar sutrumpinti rankenelė sukti dešinėn arba kairėn (trumpiausias nustatomas laikas – 2 minutės).

Paskutinį kartą pasukus rankenelę, piktograma mirga keliais sekundes. Programą galima patvirtinti paspaudus rankenelę.

Patvirtinus programą pradedama kepti, o išpėjimas suveikia automatiškai. Piktograma dega. Baigama kepti, kai „Nustatyta pabaigos laikas = Einamasis laikas“.

Programai rodyti spausti ir atleisti rankenelę; laikmatis rodo pasirinktą programą.

Baigus kepti mirga piktograma ir pasigirsta išpėjimo signalas. Po 1 minutės išpėjimas išjungiamas, o piktograma mirga, kol paspaudžiama rankenelė. Programai atšaukti priės jai pasibaigus keliais sekundes spausti rankenelę, tada programa atšaukiama, o laikmatis grąžinamas į kepimą rankiniu būdu.

## Kepimas pusiau automatiniu režimu – pradžios ir pabaigos laiko nustatymas.

Užprogramavus kepimo pradžios laiką galima automatiškai pradėti ir baigtis kepti pagal nustatytą laiką. Kepimo pradžios laikui nustatyti 1 kartą trumpai paspausti rankenelę, kol piktograma ima mirgę. Kepimo pradžios laikui nustatyti rankenelė sukti dešinėn arba kairėn. Paskutinį kartą pasukus rankenelę, piktograma mirga keliais sekundes. Jeigu per tą laiką rankenelė nepasukama ir nepaspaudžiama, laikrodis automatiškai grąžinamas į laiko rodymą ir programa atšaukiama. Paspaudus rankenelę kepimo pradžios laikas išsaugojamas (piktograma dega) ir laikmatis perjungiamas į kepimo pabaigos laiko nustatymą (piktograma ima mirgę).

Pav. 6j

Nustatoma taip pat kaip ir nustatomas pradžios laikas. Laikui nustatyti rankenelė sukti dešinėn arba kairėn (trumpiausias nustatomas laikas – 2 minutės). Paskutinį kartą pasukus rankenelę piktograma mirga keliais sekundes. Programą galima patvirtinti paspaudus rankenelę.

Piktogramos ir dega.

Pradėdama kepti, kai „Nustatyta pradžios laikas = Einamasis laikas“, ir baigiamą, kai „Nustatyta pabaigos laikas = Einamasis laikas“.

Programai atšaukti priės jai pasibaigus keliais sekundes spausti rankenelę, tada programa atšaukiama, o laikmatis grąžinamas į kepimą rankiniu būdu.

# 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.



## Ijungti: ventiliatorius, apatinis ir viršutinis kaitinimo elementai

Pastačius rankenelę ties šia padėtimi, orkaitėje išjungiamama pyrago kepimo funkcija. Iprasta orkaitė su ventiliatoriumi.

Pieš.6m

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

Pieš.6k

Orkaitė išjungiamama, abidvi rankenèles pastačius ties „●“ / „0“.

### Dėmesio !

Pasirinkus bet kuria orkaitės funkciją kaitinimas (kaitinimo elementas ir pan.) išjungiamas tiktais nustatčius temperatūrą.

Orkaitės išjungimas signalizuojamas užsidesgus dvjems kontrolinėms lemputėms: geltonai ir raudonai. Sviečianti geltonos spalvos kontrolinė lemputė signalizuoją orkaitės darba. Užgesus raudonai kontrolinei lemputei signalizuojama, kad orkaitė pasiekė nustatytą temperatūrą. Jei pagal receptą rekomenduojama dėti valgį į iškaitintą orkaitę, šis veiksmas atliekamas ne anksčiau, kaip pirmąkart užgesus raudonai kontrolinei lemputeli. Kepimo metu raudona lemputė kas kažkiek laiko išjunginės ir išsijunginės (temperatūros palaikymas orkaitės kameros viduje). Geltona kontrolinė lemputė gali taip pat išjungti esant „Orkaitės kameros apšvietimo“ padėčiai.



## Neprilausomas orkaitės apšvietimas

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



## Greitas pakaitinimas

Ijungtas viršutinis šildytuvas, kepintuvės ir ventiliatorius. Naudojama orkaitėi pradžioje įkaitinti.



## Atšildymas

Ijungtas tik ventiliatorius, nenaudojami jokiie šildytuvai.



## Ijungtas ventiliatorius ir sustiprintas grilis

Pastačius rankenelę ties šia padėtimi, sustiprinto grilio funkcija jungiamama su ventiliatoriaus funkcija. Naudojantis šiuo režimu spartinamas skrudinimo procesas ir gerinamas valgio skonis. Skrudinimas atliekamas esant uždarioms orkaitės duvelėms.



## Sustiprintas grilis (Grilis ir viršutinis kaitinimo elementas)

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



## Ijungtas grilio kaitinimo elementas

Pastačius rankenelę ties šia padėtimi, valgai skrudinami ant grotelių.



## Ijungtas apatinis kaitinimo elementas

Pastačius rankenelę ties šia padėtimi, orkaitė kaitinama tiktais iš apačios. Naudokintės norėdami pakepti pyragus iš apačios.



## Ijungti apatinis ir viršutinis kaitinimo elementai

Pastačius rankenelę ties šia padėtimi, orkaitė kaitinama iprastu būdu.

## APTARNAVIMAS

### Naudojimasis griliu\*

Valgiai skrudinami iš įkaitusio grilio kaitinimo elemento sklindant infraraudoniesiems spinduliams.

Norėdami įjungti grili:

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

**Naudodamiesi grilio ir sustiprinto grilio funkcijomis nustatykite  $250^{\circ}\text{C}$  ( $220^{\circ}\text{C}^*$ ) temperatūrą, o naudodamiesi grilio su ventilatoriumi funkcija - maksimaliai  $190^{\circ}\text{C}$ .**

\* orkaitės durelės su 2 stiklais

#### 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 paukščienai, šašlykams, dešrelėms ir pan. Valgiams ruošti, iešmas įjungiamas ir išjungiamas kartu su grilio funkcija. Naudojantis šiomis funkcijomis, iešmo variklis kartkarčiais gali sustoti ar pakieisti sukimosi kryptį. Tai neturi įtakos skrudinimō kokybei.

#### Démesio!

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

Paruošimas valgio naudojantis iešmu:

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

Pieš.6y

\*Kai kuriuose modeliuose

### Konditerinių gaminių kepimas

- kepinius rekomenduojama kepti skardose, kurios yra virykles gamintojo įranga,
- kepti galima taip pat naudojant kitur isigytomis kepimo skardomis, kurios statomos ant džiovinimo grotelių. Kepimui rekomenduojama naudoti gerai šilumą praleidžiančias ir kepimo laiką trumpančias, jūdėjos spalvos kepimo skardas
- naudojant išprasto kaitinimo funkciją (kaitinimas iš viršaus ir apačios) nerekomenduojama naudotis šviesaus ir blizgančio paviršiaus skardomis; naudojant šio tipo skardas, pyrago apačia gali likti neiškepta,
- naudojantis oro apytakos funkciją, nereikia iš anksto kaitinti orkaitės kameros. Naudojantis kitomis funkcijomis, prieš išedant valgį į orkaitę, pirmiausia ją būtina įkaitinti,
- prieš išimdami valgį iš orkaitės, jdurdami ji mediniu krapštuku patirkinkite kepimo kokybę (pyragui tinkamai iškepus, krapštukas turėtų likti svarus ir sausas),
- išjungus orkaitę rekomenduojama palikti joje pyragą dar 5 min.,
- naudojantis oro apytakos funkcija, kepimo temperatūra paprastai yra 20-30 laipsnių žemesnė, negu kepat išprastu būdu (su kaitinimu iš viršaus ir apačios),
- 1 ir 1A lentelėse pateikiama kepimo parametrai yra orientaciniai, juos galima koreguoti, priklaušomai nuo savo patarimo ir pomėgių,
- atveju, kai virimo knygose pateikiama informacija žymiai skiriasi nuo virykles naudojimo instrukcijoje pateiktamų verčių, laikykites instrukcijos nurodymų.

### Mėsos kepimas

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

# KEPIMAS ORKAITĖJE – PRAKTIŠKI PATARIMAI

Orkaitė su piverstine oro apytaka

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

\* orkaitės durelės su 2 stiklais

## Svarbu!

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

# VIRYKLĖS VALYMAS IR PRIEŽIŪRA

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

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

## Orkaitė

- Orkaitei reikia valyti po kiekvieno naudojimo. Valdydami orkaitę išjunkite apšvietimą, kad geriau matytumėte jos viđu
- Orkaitės kamera vaoma tiktais šiltu vandeniu su nedideliu indų ploviklio kiekiu.
- Valymas garais Steam Clean:<sup>\*</sup>
- išpirmame orkaitės lygyje (skaičiuojant nuo apatinių) pastatyta dubenį įpilkite 0,25 l vandens (1 stiklinė),  
uzdarykite orkaitės dureles,
- temperatūros reguliavimo rankenėlę pastatykite ties 50° C padėtimi, o funkcijos rankenėlę, ties apatinio kaitinimo padėtimi,
- kaitinkite orkaitės kamera apie 30 min.,
- atidarykite orkaitės dūreles, pašluoste ar kempine nuvalę kameros vidų išplaukite ji šiltu vandeniu su indų plovikliu
- Dėmesio! Valant su garais po virykle gali susirinkti drégme arba vandens likučiai
- Išplovę orkaitės kamerą, sausai ją nuvalykite.

## Dėmesio !

Stiklinėms korpuso priekinėms dalims valyti nenaudokite abrazyviniu priemonių.

## Orkaitės apšvietimo lemputės keitimas

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

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

## Orkaitės lemputė - Pieš 9

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

Orkaitės, kurių tipo žymėjime yra raidė D\* turi lengvai išimamus, vielinius orkaitės lentynelių laikiklius. „Dp“ raidėmis pažymėtose viryklesė yra prie vielinių orkaitės kreipiklių pritvirtinti nerūdijančio plieno ištraukiami kreipikliai, skirti orkaitės lentynelėms. Siuos kreipiklius išimti ir plauti reikia kartu su vieliniais kreipikliais. Pries dedant ant juo kepimo skardas, juos reikia ištrauktį (jeigu orkaitė įkaitusi, kreipiklius ištrauki galite skarda užkabindami prekinėje kreipiklių dalyje esančius amortizatorius), o po to įstumti kartu su skarda. (Pieš. 10)

\*Kai kuriuose modeliuose

# VIRYKLĖS VALYMAS IR PRIEŽIŪRA

## Durelių nuémimas

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

Pieš 11 - Vyrių apsauginių elementų atlenkimas

### Vidaus stiklo išémimas\*

1. Kryžminiu atsuktuvu atsukite šoninėse spaudėse esančius varžtus (pieš. 11A).
2. Plokščiu atsuktuvu išimkite spaudes ir nuimkite viršutinę durelių lentjuostę. (pieš. 11A, 11B).
3. Vidaus stiklą išimkite iš laikiklių (durelių apačioje). (Pieš. 11C).
4. **Dėmesio! Galima pažeisti stiklų laikiklius. Stiklą išstumti, o ne kelti į viršų.**  
Stiklą nuplaukite šiltu vandeniu su nedideliu valymo priemonės kiekiu. Norédami atgal idėti stiklą pakartokite visus veiksmus atvirkštine tvarka. Lygioji stiklo dalis turėtų būti viršuje.

Pieš. 11C - Vidaus stiklo išémimas

\*Kai kuriuose modeliuose

## Durelių nuémimas

Norint geriau pasiekti ir nuvalyti orkaitės kamera, galima nuimti dureles. Atidarykite dureles, į viršų atlenkite vyrije išvirtintą apsauginį elementą (pieš. 12A). Svelniai uždare dureles, pakelkite jas iš nuimkite į priekį. Norédami įrengti viryklos dureles, pakartokite visus veiksmus atvirkštine tvarka. Įrengdami dureles atkreipkite dėmesį, kad vyrio išjovą būtų tinkamai montuota ant vyro laikiklio iškišos. Įrengę orkaitės dureles, būtinai nuleiskite apsauginį elementą. Neįrengus apsauginio elemento, uždarant dureles, jų vyris gali sugesti.

Pieš 12A - Vyrių apsauginių elementų atlenkimas

### Vidaus stiklo išémimas\*

1. Plokščiuoju atsuktuvu išspraussti viršutinę durų lentjuostę, pakelliant ją iš šonų (12B pieš.).
2. Ištraukti viršutinę durų lentjuostę (12B, 12C pieš.).
3. Vidaus stiklą išimkite iš laikiklių (durelių apačioje). Pieš. 12D, 12D1.

**Dėmesio! Galima pažeisti stiklų laikiklius. Stiklą išstumti, o ne kelti į viršų.**  
Stiklą nuplaukite šiltu vandeniu su nedideliu valymo priemonės kiekiu. Norédami atgal idėti stiklą pakartokite visus veiksmus atvirkštine tvarka. Lygioji stiklo dalis turėtų būti viršuje.  
**Dėmesio! Nespausti viršutinės lentjuostės vienu metu iš abiejų durelių pusiu. Viršutinė lentjuoste tinkamai pritvirtinti būtina pirmiausia kairi lentjuostės galą įkišti į dureles, o dešinį galą spausti, kol pasigirs „spragtelėjimas“. Paskiau lentjuostės kairi galą iргi paspausti, kol pasigirs „spragtelėjimas“.**

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

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

## VEIKSMAI AVARIJOS METU

Bet kokios avarijos atveju:

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

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

### Dėmesio!

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

## TECHNINIAI DUOMENYS

Vardinė įtampa  
Vardinė galia  
Prietaiso kategorija

230V~50 Hz  
maks. 2,9 kW  
59,5 / 57,5 / 59,5 cm

Atitinka EB taisykles:

EN 60335-1, EN 60335-2-6

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

### TÄHELEPANU!

Pliiti võib kasutada alles pärast käesoleva kasutusjuhendiga tutvumist.

Pliit on ette nähtud kasutamiseks üksnes koduses majapidamises.

Valmistaja jätab endale õiguse teha toote juures muudatusi, mis ei mõjuta selle toimimist.

### SISUKORD

LUGUPEETUD Klient	48
ELEKTRIENERGIA KOKKUHOID	48
OHUTUSJUHISED	49
SEADME KIRJELDUS	51
PAIGALDAMINE	52
KASUTAMINE	53
TOIDUVALMISTAMINE PLIIDIL - PRAKТИLISED NÖUANDED	57
HOOLDUS JA PESEMINÉ	59
KAITUMINE RIKEDE KORRAL	61
TEHNILISED ANDMED	61

## ELEKTRIENERGIA KOKKUHOID



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

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 jätksoojus.

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

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

• Kasutage ära praeahju jätksoojus.

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

• Sulgege ahjuuks korralikult.

Määrdunud 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.

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

**Tähelepanu.** Ärge kasutage karedaid puhostusvahendeid või teravaid metallseemeid ukseklaasi puhostamiseks, 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 puhostavaid seadmeid.

## OHUTUSJUHISED

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

## SEADME KIRJELDUS

1a		Pliiditarvikute loetelu:
1	Ahju temperatuuriregulaatori nupp	3a Ahjuplaat*
2	Ahju töörežiimi valiku lülit	3b Grillvõre (kuivatusvõre)
3	Termoregulaatori märgutuli	3c Küpsetusplaat*
4	Pliidi toitemärgutuli	3d Praevarras ja hargid*
5	Timer	

\*Mõned mudelid

# PAIGALDAMINE

## Ahju paigaldamine

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

### Tähelepanu!

Paigaldamise ajal peab toide olema välja lülitatud!

## Ühendamine elektrivõrku

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

### Tähelepanu!

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

# KASUTAMINE

## Enne ahju esimest sisselülitamist

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

### Tähelepanu!

Seadke paika jooksev kellaajeg (vt taimeri kasutusjuhendit).

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

### Tähtis!

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

## Elektrooniline taimer

Taimer on mõeldud aja kuvamiseks (analoogosutitega) ja ahju töö juhtimiseks (pöördnupu ja näidikute ikoonide abil). Pärast pöördnupule vajutamist võib: seadistada aeg, küpsetamise alguse ja lõpetamise aega, seadistada häiresignaali (taimer).

### Jooksva aja seadistamine.

Kella seadistamiseks tuleb vajutada pöördnupule lühidalt 4 korda, kuni ilmub vilkvuk ikoon ☼. Jooksva aja seadistamiseks pöörake pöördnuppu paremale või vasakule. 10 sekundit pärast seadistuste lõpetamist väljub elektrooniline Taimer automaatselt seadistusté režiimist.

**MÄRKUS:** pärast toiteallikaga ühendamist vilgub ikoon ☼ signaaliseerides kella seadistamise vajadust. Vajutage pöördnupule ja ikoon lakkab vilkumast.

### Ahju kasutamine manuaalrežiimil.

Vaikimise seadistusel võimaldab Taimer ahju manuaalset sisse lülitamist ahju pöördnupu abil (Taimeri söltumatu).

**MÄRKUS:** pärast toiteallikaga ühendamist võtab Taimeri aegrelee aktiveerimine aega paar minutit.

### Taimeri seadistamine.

Taimer võimaldab lihts häiresignaali seadistamist pärast seadistatud aja möödumist ilma küpsetamise funktsiooni käivitamata (taimeri režiim).

„Häiresignaali“ (taimeri režiim) aktiveerimiseks tuleb vajutada 3 korda pöördnupule, kuni hakkab vilkuma ikoon △.

Taimeri aja seadistamiseks tuleb keerata pöördnuppu paremale või vasakule (minimaalne seadistatav aeg - 2 minutit).

„Taimeri“ ikoon vilgub paar sekundit pärast pöördnupule viimast keeramist.

Programmi võib kinnitada pöördnupule vajutamisega.

### Joonis 6j

-  - seadistamise pöördnupp
-  - kella ikoon
-  - häiresignaali ikoon
-  - lõpetamise aja ikoon
-  - alguse aja ikoon
-  - ikoonide LED taustvalgus

Pärast prgrammi kinnitamist süttib ikoon △, algab aja lugemine, häiresignaal lülitub sisse automaatselt. Programmi kuvamiseks vajutage ja vabastage pöördnupp. Taimer näitab valitud programmi. Kui „taimeri ajanäit“ = „jooksev ajanäit“, hakkab taimeri ikoon vilkuma △ ja kostub häiresignaal. Signaali välja lülitamiseks tuleb vajutada ja vabastada pöördnupp. Juhul, kui häiresignaali ei lülitata välja, lülitub helisignaal välja pärast 1 minutit möödumist ja „taimeri“ ikoon vilgub kuni pöördnupule vajutamiseni.

# KASUTAMINE

Taimeri tühistamiseks pärast programmi kinnitamist tuleb vajutada paar sekundit pöördnuppu. Programm tühistatakse ja kell läheb üle manuaalsele küpsetusrežiimile.

**MÄRKUS:** taimeri võib kasutada vaid siis, kui ei ole seadistatud aktiivset küpsetusprogrammi, ahju funktsiooni pöördnupp on asendis „välja lülitatud“.

## Küpsetamine poolautomaatrežiimil – lõpetamine aja seadistamine.

Küpsetamise lõpu aja seadistamine võimaldab küpsetamise kohestest alustamist ja automaatselt lõpetamist plaanitud ajal.

Küpsetamise lõpu ajá seadistamiseks vajutage 2 korda lühidalt pöördnuppu, kuni ilmub vilkuv ikoon . Küpsetamise aja pikendamiseks või lühendamiseks pöörake pöördnuppu paremale või vasakule (minimaalne seadistatav aeg - 2 minutit).

Ikoon vilgub paar sekundit pärast viimast pöördnuppu keeramist. Programmi võib kinnitada pöördnupule vajutamisega.

Pärast programmi kinnitamist algab küpsetamine ja häiresignaal aktiveerub automaatselt. Ikoon süttib. Küpsetamine lõppeb, kui „Seadistatud lõpu ajanäit = Jooksev ajanäit“.

Programmi kuvamiseks suruge ja vabastage pöördnupp; Taimer näitab valitud programmi.

Pärast küpsetamise lõppu vilgub ikoon ja kostub häiresignaal. Pärast 1 minuti möödumist lülitub häiresignaal välja ja ikoon vilgub kuni pöördnupule vajutamise hetkeni.

Programmi tühistamiseks enne selle lõppu tuleb vajutada paariks sekundiks pöördnuppu, programm tühistatakse ja Taimer läheb üle küpsetamisele manuaalrežiimil.

## Küpsetamine automaatrežiimil – alguse ja lõpu aja seadistamine.

Küpsetamise alguse aja seadistamine võimaldab automaatset küpsetamise alustamist ja lõppu vasavalt seadistatud ajale. Küpsetamise aja alguse seadistamiseks vajutage 1 kord lühidalt pöördnuppu ja ikoon hakkab vilkuma.

Küpsetamise algusaaja seadistamiseks keerata pöördnuppu paremale või vasakule. Ikoon vilgub paar sekundit pärast viimast pöördnuppu keeramist. Kui selle aja jooksul ei keerata ega vajutata pöördnupule, läheb kell automaatselt üle aja kuvamisele ja programm tühistatakse. Pärast pöördnupule vajutamist on küpsetamise alguse aeg salvestatud (ikoon pöörab) ja Taimer läheb edasi küpsetamise lõpu aja seadistämisele (ikoon hakkab vilkuma).

Joonis 6j

Seadistada tuleb samamoodi kui alguse aja seadistamine. Aja seadistamiseks tuleb pöördnuppu keerata paremale või vasakule (minimaalne seadistatav aeg - 2 minutit).

Ikoon vilgub paar sekundit pärast viimast pöördnuppu keeramist. Programmi võib kinnitada pöördnupule vajutamisega.

Ikoonid ja pölevad.

Küpsetamine algab, kui „Seadistatud alguse ajanäit = Jooksev ajanäit“ ja lõppeb, kui „Seadistatud lõpu ajanäit = Jooksev ajanäit“.

Programmi tühistamiseks enne selle lõppu tuleb vajutada paariks sekundiks pöördnuppu, programm tühistatakse ja Taimer läheb üle küpsetamisele manuaalrežiimil.

# KASUTAMINE

## Sundkonvektsiooniga praeahi

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

joonis. 6m

ning temperatuuri reguleerimisrupu keeramisega vajaliku temperatuuri kohale.

joonis. 6k

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

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

### Tähelepanu!

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



#### Ahju sisevalgustus

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



#### Kiire kuumutamine

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



#### Sulatamine

Sisse tuleb lülitada ainult ventilaator, küttekehasid kasutamata.



#### Turbo-grill ja konvektsioon

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



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

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



#### Grill

Funktsiooninupp on grillvarda tähise juures.



#### Altkuumutus

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



#### Pealt- ja altkuumutus

Sellises nuppude asendis toimub ahju kuumenemine standardsel viisil.



#### Konvektsioon, pealt- ja altkuumutus

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

# KASUTAMINE

## Ahju kasutamine\*

Toidu praadimine toimub infrapunakiirguse mõjul, mida kiirgab grillküttekeha.

Ahju sisselülitamiseks on vaja:

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

Funktsiooni puhul „grill“ ja „turbogrill“ seadke temperatuur tasemele  $250^{\circ}\text{C}$  ( $220^{\circ}\text{C}^*$ ), funktsiooni „konvektsioon ja grill“ puhul aga tasemele  $190^{\circ}\text{C}$ .

\* 2 klaasipoolega ahjuuks

### Tähelepanu!

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

## Grillvarda kasutamine\*

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

### Tähelepanu!

Grillvardal ei ole oma juhtnuppu.

Toidu grillimine varda abil. (vt joonist)

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

joonis. 6y

## Küpsetamine

- Soovitame kasutada küpsetamiseks ahjuplaate, mis on ajutarvikute hulgas.
- Küpsetamiseks võib kasutada ka teisi tööstuslikke ahjuplaate ja -vorme, mis sobivad ahjujuhikutega. Soovitame kasutada tumedaid ahjuplaate, sest need juhivad paremini soojust ja lühendavad toiduvalmistusaega.
- Me ei soovita kasutada heledaid ega läikiva pinnaga plaatide ja vorme, sest tavaisel kuumusmeetodil (pealt- ja altkuumutus) jäääb tainas altpoolt küpsemata.
- Röngasküttekehha kasutamisel pole ahju eelsoojendamine vajalik. Muude režiimide juures on vaja ahi enne toiduvalmistamist ette soojendada.
- Enne küpsetise väljavõtmist ahjust kontrollige seda tikuga (tikk peab jäätma puhtaks ja kui-vaks).
- Soovitame jäätta küpsetise ahju veel 5 minutiks päraast ahju väljalülit mist.
- Tsirkulatsioonimeetodi kasutamisel vajalik küpsetustemperatuur on 20-30 kraadi madalam, kui

tavalise meetodi kasutamisel (pealt- ja altkuumutusega).

- Tabelites toodud andmeid võib muuta, vastavalt Teie kogemusele ja maitsele.
- Kui kokaraamatus toodud andmed erinevad oluliselt siintoodud soovitustest, palume eelistada siintoodud teavet.

## Liha grillimine

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

# TOIDUVALMISTAMINE PLIIDIL - PRAKТИLISED NÖUANDED

Sundkonvektsiooniga praeahi

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

\* 2 klaasipooltega ahjuuks

## Tähtis!

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

# HOOLDUS JA PEEMINE

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

## 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 nõudepesuvahendit.
- **Auruga puhastamine – Steam Clean:**
  - annusesse, mis on paigutatud ahju sisse esimesele tasandile altpoolt võttes, sisse valada 0,25 l vett (1 klaasi täis),
  - sulgeda ahju uks,
  - temperatuuri pöördenupp fikseerida positsioonil 50°C, ja pöördenupp funktsooniga alumine küttekehha määramata asendisse
  - üles soojendada ahju kambrit 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!

Ärge kasutage klaaspindade puhastamiseks abrasiivseid puhastusvahendeid.

## Ahjulambi vahetamine

Enne lambi vahetamist veenduge, et seade on välja lülitatud.

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

Ahu valgustus joonis. 9

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

Tähtedega D märgistatud pliitiidel on kergelt eemaldavad traadid siinid pliidi tarvikutele. Siinide väljavõtmiseks tuleb tömmata ees olevast riivist (Z1), seejärel lükata siin kõrvale ja võtta välja tagumisest riivist (Z2). Pärast siinide pesemist tuleb need panna ahjus olevatesse avadesse, lükates siisse riivid (Z1 ja Z2). - joonis. 10).

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

### Tähelepanu!

Arge peske teleskoopsiine nõudepesumasinas.

# HOOLDUS JA PEEMINE

## Ukse ärvõtmine

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

joonis 11 - Tõstke üles fiksaator

## Siseklaasi eemaldamine\*

1. Ristpeakravikeerajaga keerata lahti külgmistes riividest asetsevad kruvid (joon 11A).
2. Riivid lükata välja lamepea-kruvikeerajaga ja tömmata välja ukse ülemine pool (joon 11A, 11B).
3. Sisemine kruvi tömmata kinnitusest välja (ukse alumises osas). (joon 11C).
4. **Tähelepanu!** Klaaside kinnituselementide kahjustamise oht. Klaas tuleb välja lükata, mitte ülespoole tõsta.  
esta klaas sooja vee ja väheste pesemisvahendiga puhtaks.  
Klaasi tagasimonteerimiseks tegutsetda vastupidised järestuses. Klaasi sile osa peab asetsema üleval.

joonis. 11C - Siseklaasi eemaldamine

## Ukse ärvõtmine

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

joons 12A - Tõstke üles fiksaator

## Siseklaasi eemaldamine\*

1. Lameda peaga kruvikeeraja abil tuleb lahti teha ukse ülemine liist, seda kergelt äärtest kangutades (joonis 12B).
2. Välja võtta ukse ülemine liist. (joonis 12B, 12C)
3. Sisemine kruvi tömmata kinnitusest välja (ukse alumises osas). Joon 12D,12D1.

**Tähelepanu!** Klaaside kinnituselementide kahjustamise oht. Klaas tuleb välja lükata, mitte ülespoole tõsta.

4. Pesta klaas sooja vee ja väheste pesemisvahendiga puhtaks.  
Klaasi tagasimonteerimiseks tegutsetda vastupidised järestuses. Klaasi sile osa peab asetsema üleval.

joonis. 12D - Siseklaasi eemaldamine. eemaldamine 3.

joonis. 12D1 - Siseklaasi eemaldamine. eemaldamine 2.

\*Mõned mudelid

## KÄITUMINE RIKETE KORRAL

Rikke ilmnemisel:

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

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

## TEHNILISED ANDMED

Nimipinge  
Nimivõimsus  
Pliidi mõõtmed

230V~50 Hz  
suurim 2,9 kW  
59,5/ 57,5 / 59,5 cm

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





