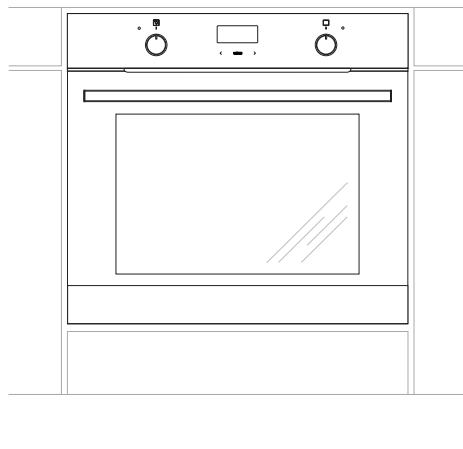


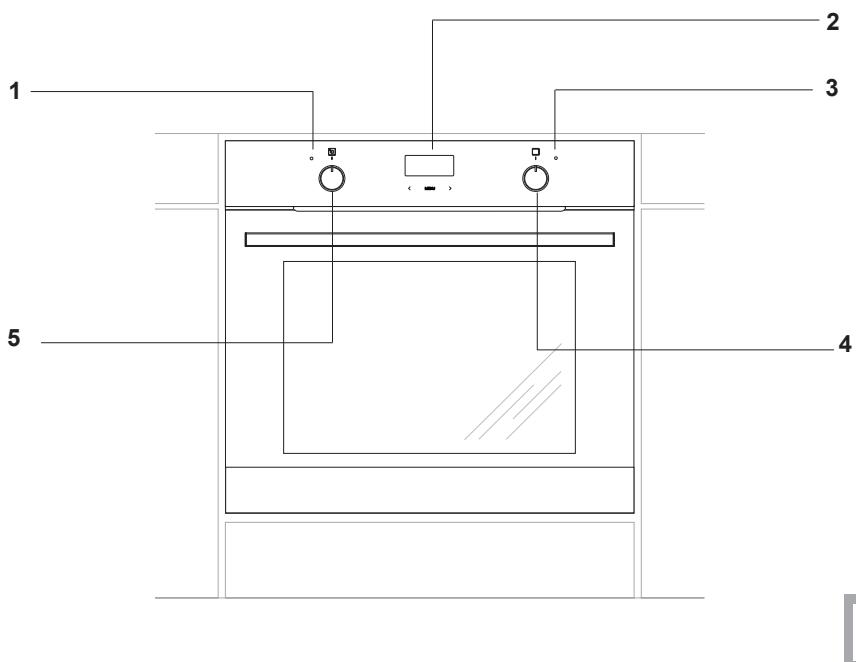


BOEIS6*
BOESS6*
BOEWS6*

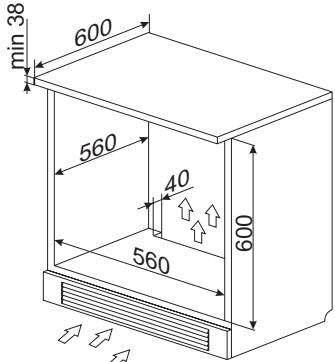


ИНСТРУКЦИИ ЗА УПОТРЕБА / ФУРНА ЗА ВГРАЖДАНЕ
UPUTSTVO ZA UPOTREBU ŠPORETA / RERNA ZA UGRADNJU
NAUDΟJIMO INSTRUKCIJA / MONTUOJAMOJI ORKAITĖ
KASUTUSJUHEND / INTEGREERITAV AHI
LIETOŠANAS INSTRUKCIJA / CEPEŠKRĀSNS IEBŪVĒJAMA

BG
SR
LT
ET
LV



1a



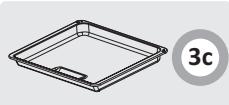
2a



3a



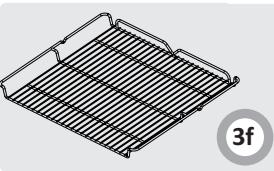
3b



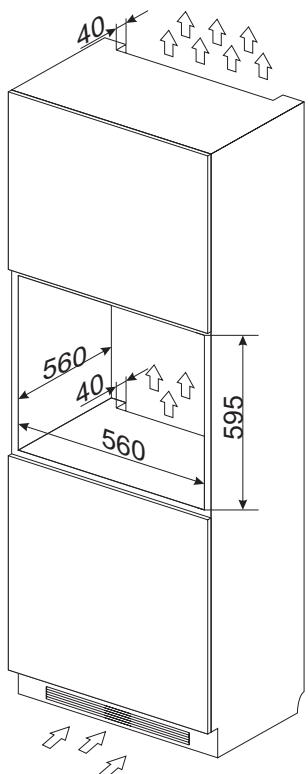
3c



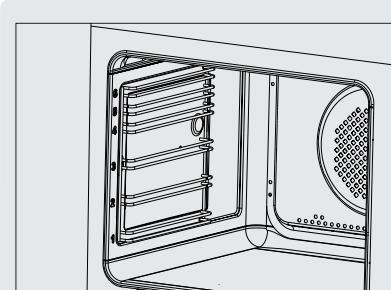
3d



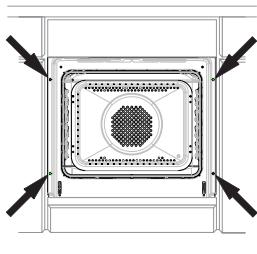
3f



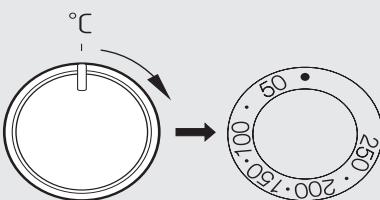
2b



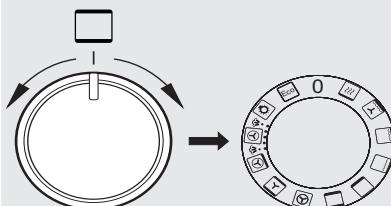
3e



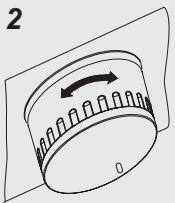
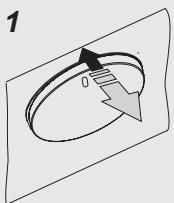
2c



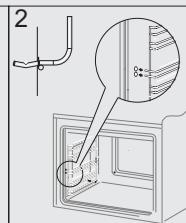
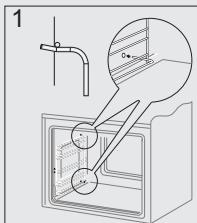
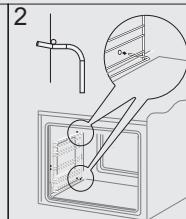
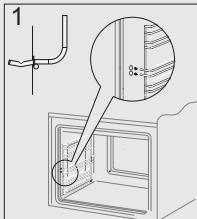
6k



6m

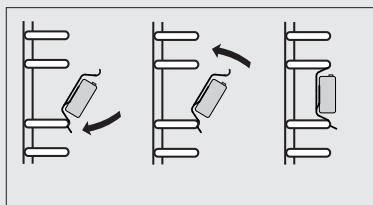
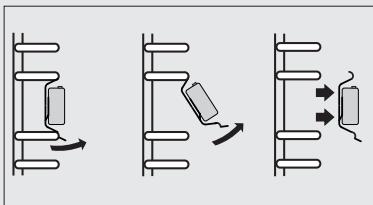
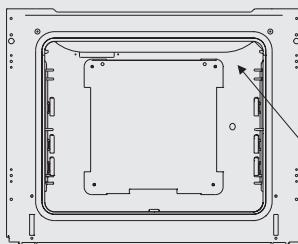
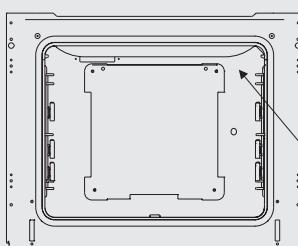


6x

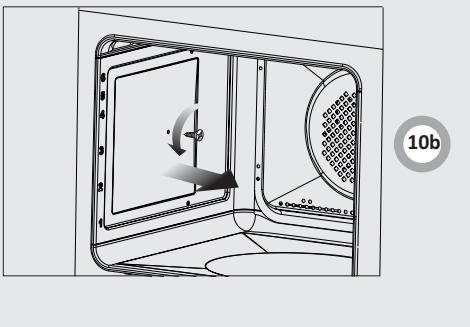


6y

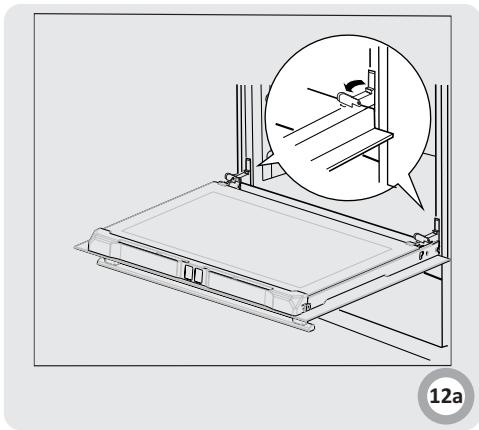
10



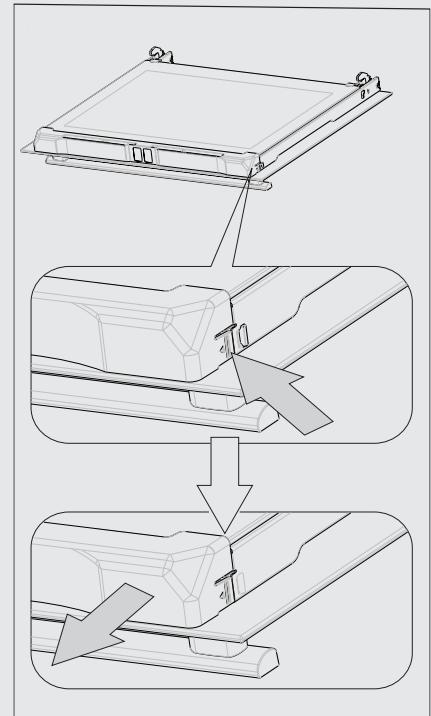
10a



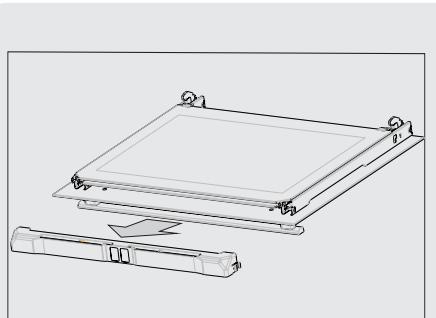
10b



12a

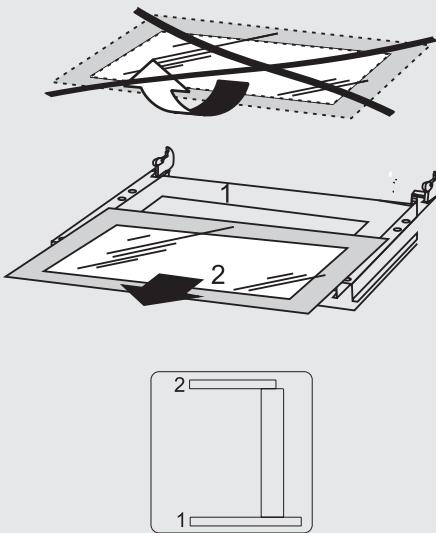
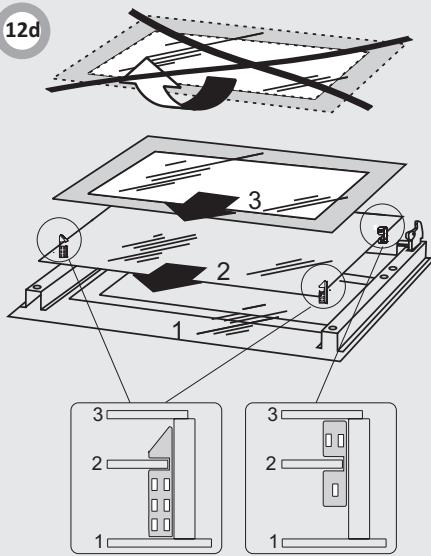


12b



12c

12d



12d1

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

Внимание!

Не използвайте продуктът преди да прочетете наръчникът за използване.

Тази печка е предназначена само за домакинско потребление.

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

СЪДЪРЖАНИЕ

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

КАК ЭКОНОМИТЬ ЭНЕРГИЮ

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

Отваряйте вратата на печката само когато е необходимо.

• Спрете фурната навреме и използвайте остатъчната топлина.

Когато 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 пригответи по-економично в един съд на обикновена кухненска фурна.

• Използвайте останалата топлина на фурната.

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

Важно!

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

• Уверете се, че вратата на фурната е затворена.

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

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

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



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

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

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



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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

ОПИСАНИЕ НА АПАРАТА

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

ИНСТАЛИРАНЕ

Инсталиране на фурната

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

* по избор

Електрически връзки

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

Важно!

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

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

Важно!

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

Важно!

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

Важно!

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

При първоначално ползване

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

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

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

Фиг. 6x

* по избор

ИЗПОЛЗВАНЕ

Фурна с принудителна циркулация на въздуха и функция Soft Steam

Фурната се загрява с помощта на долнен и горен нагревател, грил и нагревател на функцията Soft Steam. Управлението на работата на тази фурна се извършва с помощта на въртящ бутон за режим на работа на фурната и въртящ бутон за регулиране на температурата. Настройката се състои в завъртане на бутона на избраната позиция.

Фиг.6т

Фиг.6к

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

Внимание!

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

0 Липса на настройки

Бързо нагряване

Включена циркулация и тостер. Използва се за предварително нагряване на фурната.



Вентилатор и включена комбинирана скара

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



Усилен грил (Supergrill)

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



Включена скара

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



Включчен долнен нагревател

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



Включени горен и долнен нагревател

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



Включена циркулация на горещ въздух

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

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



Включчен 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).



Включчен горещ въздух и долнен нагревател

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



Функция Soft Steam

Фурната е оборудвана с допълнителен нагревателен елемент, позволяващ генерирането на пара в началната фаза на печенето. Наличието на пара оказва положително влияние върху растежа на тестото и улеснява пригответянето на деликатни ястия с хрупкава коричка.

Включване на функцията:

1. Отворете вратата на фурната.
2. Напълнете щампованото дъно на камерата с вода от чешмата.

Забележка: Трябва да налеете вода, когато фурната е студена.

3. С въртящия бутон изберете съответната функция Soft Steam.

4. Завъртете бутона, за да изберете желаната температура.

5. След първоначално загряване на фурната през 5-10 минути поставете ястието вътре във фурната и затворете вратата.

6. За да изключите фурната, трябва да завъртите бутона на функцията и на температурата на позиция „изключен“.

7. Отстранете водата от дъното на камерата.

Забележка: Преди да отстраните водата, трябва да се уверите, че фурната е изстинала.



Самостоятелно осветление на фурната

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



Циркуляция eco

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

Важно!

- По време на бързото загряване в камерата на фурната не може да се намира тава с тесто или други елементи, които не са част от оборудването на фурната. Не се препоръчва използване на функцията бързо загряване при програмиран програматор.
- С оглед на наличието на пара в камерата по време на печене водата може да кондензира от вътрешната страна на вратата и върху стените на фурната. Всеки път след завършване на печенето трябва да избръшете излишното количество вода.
- При отваряне на вратата по време на печене трябва да запазите особено внимание и да се отдръпнете от уреда, тъй като излизашата отвътре пара може да бъде опасна.

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

Спиране на фурната – за да спрете фурната,

Използване на скарата*

Процеса на печене се осъществява с помоха на инфрачеврени лъчи отправени към съда от нагревателя на скарата.

За да включите скарата трябва да:

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

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

Внимание!

Печенето става при затворена вратичка на фурната.

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

Използване на грила*

Грилът дава възможност за въртене при приготвянето на 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 помоха на вилиците,
- сложете рамката на грила във фурната на работно ниво 3 броено от долу,
- края на шиша на грила пъхнете в задвижващия вал, обрнете внимание улея на металната част на дръжката на грила да се опира върху рамката
- развъртете дръжката
- пъхнете тавата на най-ниското ниво на фурната и затворете вратичката

Фиг.6у

ПРИГОТВЯНИЕ ВЪВ ФУРНАТА – ПРАКТИЧНИ СЪВЕТИ

Печене

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

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

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

Запичане на месото

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

* по избор

Функция загряване с вентилатор ECO

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

Препоръчвани параметри при използване на функцията загряване с вентилатор ECO

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

Функция Soft Steam

- Функцията Soft Steam се препоръчва за печение на сладкиши, хляб и освежаване на ястията и има за цел повишаване на влагата по време на печене.
- Наличието на пара оказва положително влияние върху растежа на тестото и улеснява пригответянето на деликатни ястия с хрупкава коричка.
- По време на печене не бива да отваряте вратата на фурната.

ПРИГОТВЯНЕ ВЪВ ФУРНАТА – ПРАКТИЧНИ СЪВЕТИ

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

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

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

¹⁾ Затоплете празната фурна

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

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

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

Печене на сладкиши

Вид ястие	Аксесоари	Ниво	Функция за загряване	Температура (°C)	Време за печене ²⁾ (мин.)
Малки тестени печива	Тава за пе-чиво	4		160 ¹⁾	28 - 32 ²⁾
	Тава за пе-чиво	3		155 ¹⁾	23 - 26 ²⁾
	Тава за пе-чиво	3		150 ¹⁾	26 - 30 ²⁾
	Тава за пе-чиво Тава за пе-чене	2 + 4 2 - тава за печиво или за печене 4 - тава за печиво		150 ¹⁾	27 - 30 ²⁾
Крехко тесто (ленти)	Тава за пе-чиво	3		150 - 160 ¹⁾	30 - 40 ²⁾
	Тава за пе-чиво	3		150 - 170 ¹⁾	25 - 35 ²⁾
	Тава за пе-чиво	3		150 - 170 ¹⁾	25 - 35 ²⁾
	Тава за пе-чиво Тава за пе-чене	2 + 4 2 - тава за печиво или за печене 4 - тава за печиво		160 - 175 ¹⁾	25 - 35 ²⁾
Бишкотено тесто без мазнина	Скара + форма за пе-чиво с черно покритие Ø 26 cm	2		170 - 180 ¹⁾	38 - 46 ²⁾
Сладкиш с ябълки	Скара + две форми за пе-чиво с черно покритие Ø 20 cm	2 форми върху скарата, поставени по диагонал: дясно отзад, ляво отпред		180 - 200 ¹⁾	50 - 65 ²⁾

¹⁾ Затоплете празната фурна 5 минути, не използвайте функция за бързо затопляне.

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

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

Грилование

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

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

Печене

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

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

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 бутона за функции в позицията за долния загряващ елемент .
- Загрявайте фурната в продължение на 30 минути.
- Отворете вратата на фурната, изтривайте вътрешността с помощта на карпа или гъба и изплакнете с топла вода и течен почистващ препарат.

Внимание!

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

- След почистването на вътрешността на фурната, изтрийте за да изсъхне.
- **Почистване на котления камък, отложен на дъното на камерата след използване на функция Soft Steam:**
 - сипете в щампованото дъно на камерата около 250 ml оцет 6% без подправки,
 - оставете оцета в стайна температура за 30 минути, за да разтвори котления камък,
 - почистете щампованото дъно с помощта на топла вода и мека кърпа.

Забележка: Препоръчва се почистване на всеки 5-10 цикъла с използване на функция Soft Steam.v

Внимание!

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

Смяна на лампата на фурната*

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

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

Лампа за фурна - Фиг. 9

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

Смяна на халогенната лампа на осветление-то на фурната*

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

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

Лампа за фурна - Фиг. 9а

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

Отстраняване на страничните опорни елемен-ти за тавите*

Фурните, маркирани с буква D* са предвидени с леко отстранили опорни елементи (странични рафтовете*). За тяхното отстраняване, дърнете чепното устройство, след това наклонете опорния елемент и го отстранете от задното устройство.

Фиг. 10

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

Фиг. 10а

* по избор

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

Важно!

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

Фиг. 10b

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 фиксиирани правилно. След фиксиране на вратата, защитното устройство трябва да се свали отново много внимателно. Ако не е нагласено, може да се повредят пантите при отваряне на вратата.

Фиг 12A - Наклоняване на защитното устройство на пантите

Изваждане на вътрешното стъкло*

1. Извадете горната лайсна на вратата (фиг.12B, 12C)
2. Извадете вътрешното стъкло от прикрепвателото (в долната част на вратата)- фиг 12D, 12D1.
3. Измийте стъклото с топла вода и малко почистващ препарат. За да монтирате отново стъклото постъпете по обратния ред. Гладката част на стъклото трябва да се намира отгоре.

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

фиг. 12D - Изваждане на вътрешното стъкло.

3 стъкло.

фиг. 12D1 - Изваждане на вътрешното стъкло.

2 стъкло.

КАКВО ТРЯБВА ДА НАПРАВИТЕ ПРИ СПЕШЕН СЛУЧАЙ

При спешен случай, трябва да:

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

* по избор

КАКВО ТРЯБВА ДА НАПРАВИТЕ ПРИ СПЕШЕН СЛУЧАЙ

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

* по избор

ТЕХНИЧЕСКИ ДАННИ

Волтаж	230V ~ 50Hz
Мощност	Максимално 3,6 kW
Размерина печката (IxLxA)	59,5/59,5/57,5 см

Основни информации:

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

СОДЕРЖАНИЕ

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

KAKO DA UŠTEDITE ENERGIJU



Svako ko pravilno upotrebljava energiju ne 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 serne.

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

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

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

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

- Iskoristite preostalu toplotu iz serne.**

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

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

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

Toplota može izlaziti preko naslaga na zaptivci vrata.

Sve naslage odmah očistite.

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

Utrošak energije bespotrebno raste.



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

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

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



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



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

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

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

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

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

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

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

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

Za čišćenje uređaja zabranjena je upotreba opreme za čišćenje parom.

- Vodite računa da delovi kućnih aparata, uključujući i napojni kabl ne dodiruju zagrejanu rerну ili ploču jer njihov izolacioni materijal obično nije otporan na visoke temperature.
- Ne ostavljajte uređaj bez nadzora kada pržite. Ulja i masti se mogu zapaliti zbog pregrevanja ili kipljenja.
- Ne stavljajte šerpe teže od 15 kg na vrata rerne.
- Ne koristite grubu sredstva za čišćenje ili oštре metalne predmete da biste očistili vrata, jer se može izgrediti površina i tako doći do lomljenja stakla.
- Ne upotrebljavajte šporet ako ima neki tehnički kvar. Svaki kvar mora biti otklonjen od strane kvalifikovanog i ovlaštenog lica.
- U slučaju bilo kakve nezgode prouzrokovane tehničkim kvarom, isključite uređaj sa napajanja strujom i prijavite kvar servisu kako bi bio otklonjen.
- Uređaj je projektiran isključivo kao uređaj „za kuhanje“. Svaka druga primena (napr. za grejanje prostorija) je suprotna njegovoj nameni i može stvarati opasnost.

OPIS UREĐAJA

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

INSTALACIJA

Instaliranje štednjaka

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

Crt. 2A,B,C.

*opcionalan

Električni spoji

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

Važno!

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

Važno!

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

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

Važna napomena!

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

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

Važno!

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

Pre prve upotrebe

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

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

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

Crt.6x

*opcionalan

Rerna sa prisilnim kruženjem vazduha i funkcijom Soft Steam

Rerna je zagrevavana pomoću donjeg i gornjeg grejača, roštilja i grejača funkcije Soft Steam. Upravljanje radom ove rerne se odvija pomoću okretnog regulatora vrste rada rerne i okretnog regulatora temperature. Podešavanje se bazira na okretanju dugmeta u odgovarajući položaj.

Crt.6m

Crt.6k

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

Pažnja!

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

0 Зеро сеттинг

Brzo zagrejavanje

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

Uključeni su ventilator, donji i gornji 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 temperature u gornjoj radnoj površini rerne, što uzrokuje povećano rumenilo jela i istovremeno omogućava prženje većih porcija.

Uključeni gril

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

Uključeni donji grejač

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

Uključeni donji i gornji grejač

Podešavanje dugmeta u tom položaju omogućava realizaciju zagrevanja rerne na konvencionalni način. Savršeno je za pečenje kolača, mesa, ribe, hrabe, pice (neophodno je početno zagrevanje rerne i upotreba tamnih pliehova), pečenje na jednom nivou.

Uključena termo cirkulacija

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

Uključeni su ventilator, donji i gornji grejač

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

Uključena termo cirkulacija i donji grejač

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

Funkcija Soft Steam

Rerna je opremljena dodatnim grejačim elementom koji omogućava stvaranje pare u početnoj fazi pečenja. Prisutnost pare pozitivno utiče na rast testa i omogućava pripremanje delikatnih jela sa hrskavom koricom.

Uključivanje funkcije:

1. Otvoriti vrata rerne.
2. Napuniti udubljeno dno komore vodom iz slavine.

Pažnja: Vodu sipati kad je rerna hladna.

3. Na regulatoru podesiti odgovarajuću funkciju Soft Steam.

4. Okrenuti regulator i podesiti odgovarajuću temperaturu.

5. Posle uvdognog zagrevanja rerne 5-10 min staviti jelo u rernu i zatvoriti vrata.

6. Za isključivanje rerne okrenuti regulator funkcije i temperaturu u položaj „isključeno“.

7. Ukloniti vodu iz dna komore.

Pažnja: Pre uklanjanja vode proveriti da li se rerna ohlađila.

Nezavisna rasvetna rerna

Pomoću podešavanje dugmeta u tom položaju aktiviramo rasvetu komore rerne.

Kružni grejač ECO

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

Važno!

- Tokom trajanja funkcije brzog predgrejavanja u komori ferne ne može da bude lepsija sa testom ni bilo koji elementi koji ne pripadaju priboru rerne. Ne preporučujemo upotrebu brzog predgrejavanja kad je programator već podešen.
- Zbog prisutnosti pare tokom pečenja u komori i na unutrašnjoj strani vrata ili stenkama rerne može da dođe do kondenzacije vode. Posle pečenja svaki put obrisati višak vode.
- Kod otvaranja vrata tokom pečenja budite posebno oprezni i pomaknite se od aparata, jer para koja izlazi iz unutrašnjosti komore može da bude opasna.

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

Upotreba roštilja*

Proces roštiljanja se odvija pomoću infracrvenih zraka koji se emituju na jelo preko svetlosnog 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 220°C, dok za funkciju roštilja sa funkcijom mora biti podešena maksimalno na 190°C.

Pažnja!

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

UPOTREBA RAŽNJA*

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

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

**Napomena!**

Ne postoji zasebno komandno dugme za ražanj.

Da biste pripremili jelo treba da:

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

Cr.6y

PEČENJE U RERNI-PRAKTIČNI SAVETI**Pečenje**

- Preporučujemo upotrebu plehova za pečenje koje ste dobili uz šporet;
- Takođe je moguće peći u kalupima za kolače i plehovima koji se mogu kupiti bilo gde drugo, i treba ih staviti na rešetku; za pečenje je bolje koristiti tamne plehove jer oni bolje raspodeljuju toplotu a vreme pečenja je kraće;
- Tepsije i plehovi svetlih ili sjajnih površina nisu preproručljivi, kada koristite uobičajen način pečenja (gornji i donji grejač) – upotrebom takvih posude može doći do toga da podloga kolača ostane nepečena;
- Pri upotrebi funkcije ultraventilatora, nije neophodno prvo bitno zagrevanje unutrašnjosti rerne, dok je kod drugih načina grijanja potrebno zagraditi rernu pre nego što u nju stavite kolač;
- Pre nego što kolač izvadite iz rerne, uz pomoć drvenog štapića proverite da li je gotov (ako je gotov, štapić nakon što ga izvadite iz kolača treba da bude suv i čist);
- Pošto isključite rernu, savetujemo da kolač ostavite unutra da stoji oko 5 minuta;
- Temperature pečenja kod funkcije ultraventilatora su obično oko 20-30 stepeni niže nego što je slučaj kod normalnog pečenja (kada rade gornji i donji grejači);

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

Pečenje mesa

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

PEČENJE U RERNI-PRAKTIČNI SAVETI

Funkcija kružnog grejanja ECO

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

Preporučeni parametri kod funkcije kružnog grejanja ECO

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

Funkcija Soft Steam

- Funkciju Soft Steam preporučujemo za pečenje kolača, hleba i osvežavanje jela. Cilj ove funkcije je povećavanje vlažnosti tokom pečenja.
- Prisutnost pare pozitivno utiče na rast testa i omogućava pripremanje delikatnih jela sa hrskavom koricom.
- Ne otvarati vrata tokom pečenja

PEČENJE U RERNI-PRAKTIČNI SAVETI

Peć sa prisilnim kruženjem vazduha (kružni grejač + ventilator)

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

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

¹⁾ Zagrijati praznu rernu

²⁾ Navedena vremena se tiču jela u malim kalupima

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

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

Pečenje kolača

Vrsta jela	Dodatna oprema	Nivo	Funkcije grejanja	Temperatura (°C)	Vreme pečenja ²⁾ (min.)
Mali kolači	Pleh za pecivo	4		160 ¹⁾	28 - 32 ²⁾
	Pleh za pecivo	3		155 ¹⁾	23 - 26 ²⁾
	Pleh za pecivo	3		150 ¹⁾	26 - 30 ²⁾
	Pleh za pecivo Pleh za pečenje	2 + 4 2 - pleh za pecivo ili pečenje 4 - pleh za pecivo		150 ¹⁾	27 - 30 ²⁾
Prhki kolač (slojevi)	Pleh za pecivo	3		150 - 160 ¹⁾	30 - 40 ²⁾
	Pleh za pecivo	3		150 - 170 ¹⁾	25 - 35 ²⁾
	Pleh za pecivo	3		150 - 170 ¹⁾	25 - 35 ²⁾
	Pleh za pecivo Pleh za pečenje	2 + 4 2 - pleh za pecivo ili pečenje 4 - pleh za pecivo		160 - 175 ¹⁾	25 - 35 ²⁾
Nemasni biskvit	Rešetka + crni kalup za kolače Ø 26 cm	2		170 - 180 ¹⁾	38 - 46 ²⁾
Pita od jabuka	Rešetka + 2 crna kalupa za kolače Ø 20 cm	2		180 - 200 ¹⁾	50 - 65 ²⁾

¹⁾ Zagrijati praznu rernu 5 minuta, ne koristiti funkciju brzog zagrevanja.

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

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

Gril

Vrsta jela	Dodatna oprema	Nivo	Funkcije grejanja	Temperatura (°C)	Vreme (min.)
Tost od belog peciva	Rešetka	4		220 ¹⁾	3 - 7
Govedi burger	Rešetka + pleh za pečenje (za sakupljanje otopljene masti)	4 - rešetka 3 - pleh za pečenje		220 ¹⁾	1 stranica 13 - 18 2 stranica 10 - 15

¹⁾Praznu rernu prethodno zagrejavati 8 minuta, ne koristiti funkciju brzog zagrejavanja.

Pečenje

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

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

ČIŠĆENJE I ODRŽAVANJE

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

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

Rerni

- Rernu bi trebalo čistiti nakon svake upotrebe. Kada čistite rernu, njenо svetlo bi trebalo da bude uključeno kako bi vam omogućilo da bolje vidite površine.
- Unutrašnjost rerne isključivo treba prati topлом vodom sa malo tečnog sapuna.
- Čišćenje pomoću pare:
 - sipajte 250 ml vode (1 času) u posudu koju stavlјate u rernu na prvi nivo odozdo,
 - zatvörte vrata rerne,
 - podesite regulator temperature na 50°C a dugme za odabir funkcija na poziciju donji grejač,
 - zagrevajte unutrašnjost rerne oko 30 minuta,
 - otvorite vrata rerne, 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.
- **Čišćenje kamenca koji se taloži na dnu komore posle upotrebe funkcije Soft Steam:**
 - u udubljeno dno komore uliti oko 250 ml 6% sirčeta bez biljnih dodataka,
 - ostaviti sirče na sobnoj temperaturi 30 minuta da bi otopilo talog kaménca,
 - očistiti udubinu topлом vodom i mekom krpom.
- Pažnja: Preporučujemo čišćenje posle 5-10 ciklusa upotrebe funkcije Soft Steam.

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 – otpornog na visoke temperature (300°C) koja ima sledeće karakteristike:
 - voltaža 230 V
 - snaga 25 W
 - tip navoja E14.

Sijalica u rerni - Crt 9

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

Zamena halogene sijalice osvetljenja peći*

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

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

Sijalica u rerni - Crt 9a

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

ČIŠĆENJE I ODRŽAVANJE

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

Crt 10.

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

Crt 10a

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

Važno!

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

Crt 10b

Skidanje vrata

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

Crt 12A - Iskošavanje delova za zabravljinje na šarkama

Izvlačenje unutrašnjeg stakla koje se nalazi na vratima pećnice*

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

Da bi ponovo montirali unutrašnje staklo u vratima pećnice treba da se ponovе sve radnje u obrnutom redosledu. Staklo montirati na otvorenim vratima pećnice glatkom stranom okrenutom ka gore.

Pažnja! Ne pritisnati istovremeno gornju lajsnu sa obe strane vrata. U cilju pravilnog postavljanja gornje lajsne vrata, prvo levi kraj lajsne pritisnuti uz vrata, a desni utisnuti dok se ne čuje „klik“. Posle toga utisnuti lajsnu sa leve strane dok se ne čuje „klik“.

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

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

PEČENJE U RERNI-PRAKTIČNI SAVETI

U slučaju nužnosti bi trebalo da:

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

*opcionalan

PEČENJE U RERNI-PRAKTIČNI SAVETI

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

*opcionalan

TEHNIČKI PODACI

Napon i frekvencija :	230V~50 Гц
Snaga: maks.	3,6 кВт
Dimenzije šporeta š/v/d	59,5 / 57,5 / 59,5 cm

Osnovne informacije:

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

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

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

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

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

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

Dėmesio!

Viryklys naudokités tiktais perskaite šią naudojimo instrukciją.

Viryklys skirta tiktais namų ūkiui.

Gamintojas pasilielia teisę atlikti pakeitimų, neturinčius įtakos prietaiso veikimui.

TURINYS

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

KAIP TAUPYTI ELEKTROS ENERGIJĄ



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

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

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

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

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

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



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

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

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



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



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

Informaciją apie tinkamą sunaudotu prietaisu šalinimo vietą Jums pateiks savivaldybės administracija.

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

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

Naudojantis prietaisu jis įkaista. Rekomenduojama elgtis atsargiai – neliesti įkaitusių orkaitės vidaus elementų.

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

Dėmesio. Nenaudoti šveiciamujų valiklių ar aštarių metalinių daiktų durelių stiklui valyti, kadangi gali subraižyti paviršių, dėl ko stiklas gali sutrūkinėti.

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

Viryklei valyti negalima naudoti garinės valymo įrangos.

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

GAMINIO APRAŠYMAS

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

IRENGIMAS

Orkaitės montavimas

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

Pav. 2A,B,C.

Dėmesio! Orkaitę montuokite atjungę elektros energijos tiekimą.

*Kai kuriuose modeliuose

APTARNAVIMAS

Viryklės prijungimas prie elektros tinklo

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

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

Dėmesio!

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

Nenustačius aktualaus laiko, orkaitė neveikia*.

Svarbu!

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

Kiekvienas jutiklio palietimas signalizuojamas garsiniu signalu.

Atkreipkite dėmesį, kad jutiklių paviršiai būtų švarūs.

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

Prieš pirmą kartą įjungiant orkaitę

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

Rankenėlės paslėptos valdymo skyde. Funkcijai parinkti:

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

Pav. 6x

*Kai kuriuose modeliuose

APTARNAVIMAS

Orkaitė su priverstine oro apytaka ir „Soft Steam“ funkcija

Orkaitė kaitina apatinis ir viršutinis, keptuvo ir „Soft Steam“ funkcijos kaitinamiejų elementai. Orkaitė valdoma orkaitės veikimo režimo ir temperatūros reguliavimo rankenėlėmis. Norint nustatyti, reikia rankenėlę pasukti į reikiama padėtį.

Pieš.6m

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

Pieš.6k

Izsleidžiama notiek ar abu vadibas kloku nostadišanu „●“ / „0“.

Dėmesio !

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

0 nulinis nustatymas

Greitas pakaitinimas



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



Įjungtas ventiliatorius ir sustiprintas grilis

Pastačius rankenėlę ties šia padėtimi, sustiprinto grilio funkcija jungiamasi su ventiliatoriaus funkcija. Naudojant šiuo režimu spartinamas skrudinimo procesas ir gerinamas valgijos skonis. Skrudinimas atliekamas esant uždariomis orkaitės durelėmis.



Sustiprintas grilis (Grilis ir viršutinis kaitinimo elementas)

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



Įjungtas grilio kaitinimo elementas

Pastačius rankenėlę ties šia padėtimi, valgai skrudinami ant grotelių.



Įjungti apatinis ir viršutinis kaitinimo elementai

Pastačius rankenėlę ties šia padėtimi, orkaitė kaitinama išprastu būdu.



Įjungtas apatinis kaitinimo elementas

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



Įjungta oro apytaka

Pastačius rankenėlę ties „įjungtos oro apytakos“ padėtimi, orkaitė kaitinama su orkaitės kameros užpakualinės sienos centre esančiu termostabilatoriumi.

Sis kaitinimas užtikrina tolygiai šilumos cirklijacijai aplink orkaitėje esančio valgio.

Šio kaitinimo būdo priivalumai:

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



Įjungti: ventiliatorius, apatinis ir viršutinis kaitinimo elementai

Pastačius rankenėlę ties šia padėtimi, orkaitėje įjungiamama pyrago kepimo funkcija. Išprasta orkaitė su ventiliatoriumi.



Įjungta oro apytaka ir apatinis kaitinimo elementas

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



„Soft Steam“ funkcija

Orkaitėje įtaisyta papildomas kaitinamasis elementas, kuris gaminia garus kepimo pradžioje. Garai skatinia tešlos kildymą ir palengvinia gaminti švelnius patiekalus su traškiu plutele.

Funkcijos jungimas:

1. Atidaryti orkaitės dureles.
2. Kameros dugnų pripildyti vandens iš čiaupu.

Dėmesio: Vandeni pilti, kai orkaitė atvėsus.

3. Rankenėlę nustatyti reikiama „Soft Steam“ funkciją.
4. Pasukti rankenėlę reikiama temperatūrai nustatyti.
5. Pakaitinus orkaitę 5–10 min., jideti patiekala į orkaitę ir uždaryti dureles.
6. Orkaitė išjungti pasukant funkcijų ir temperatūros rankenėlę į padėtį „išjungta“.
7. Pašalinti vandenį iš kameros.

Dėmesio: Pries šalinant vandenį išsitinkinti, kad orkaitė ataušo.



Neprisklausomas orkaitės apšvietimas

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



Šilumos apytaka ECO

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

Svarbu!

- Greituoju būdu kaitinant orkaitės kameroje negali būti skardos su pyragu ir kitu elementu, kurie nėra orkaitės įranga. Nerekomenduojama naudoti greitojo kaitinimo funkcijos, jeigu programuoklis užprogramuotas.
- Kadangi kameroje yra gary, kepant ant vidinės durelių pusės ir orkaitės sienelių gali kondensuoti vanduo. Baigus kepti būtina kiekvieną kartą nuvalyti vandens perteiklių.
- Atidarinėjant dureles, kai kepama, būtina elgtis ypač atsargiai ir pasitraukti nuo įrenginio, nes iš kameros vidaus besiveržiantys garai gali kelti pavojų.

Orkaitės įjungimas signalizuojamas užsidegus dviems kontrolinėms lemputėms: **R** ir **L**. Sviečianti **R** s spalvos kontrolinė lemputė signalizuja orkaitės darba. Užgesus **L** kontrolinei lemputei signalizuojama, kad orkaitė pasiekė nustatytą temperatūrą. Jei pagal receptą rekomenduojama dėti valgį į kaitintą orkaitę, šis veiksmas atliekamas ne ankstiau, kaip pirmakart užgesus **L** kontrolinei lemputei. Kepimo metu **L** lemputė kas kažkiek laiko išjunginės ir išsijunginės (temperatūros palaikymas orkaitės kameros viduje). **R** kontrolinė lemputė gali taip pat išjungti esant „Orkaitės kameros apšvietimo“ padėciai.

Orkaitės išjungimas – norėdami išjungti orkaitę, sukdami rankenėlę į kairę pastatykite ją ties „0“ padėtimi. Kontrolinė lemputė turėtų išsijungti.

APTARNAVIMAS

Naudojimasis griliu*

Valgiai skrudinami iš įkaitusio grilio kaitinimo elemento sklindant infraraudoniesiems spinduliams.

Norėdami i jungti grili:

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

Naudodamiesi grilio ir sustiprinto grilio funkcijomis nustatykite 220°C temperatūrą, o naudodamiesi grilio su ventiliatoriumi funkcija - maksimaliai 190°C.

Démesio!

Griliu skrudinama esant uždarytomis orkaitės durelėms.

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

Iešmo funkcijos naudojimas*

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

Démesio!

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

Paruošimas valgio naudojantis iešmu:

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

Pieš.6y

KEPIMAS ORKAITĖJE – PRAKTIŠKI PATARIMAI

Konditerinių gaminių kepimas

- kepinius rekomenduojama kepti skardose, kurios yra virykliés gamintojo įranga,
- Kepti galima taip pat naudojantis kitur išsigytomis kepimo skardomis, kurios statomos ant džiovinimo gretelių. Kepimui rekomenduojama naudoti gerai šilumą praleidžiančias ir kepimo laiką trumpančias, jūodos spalvos kepimo skardas
- naudojant įprasto kaitinimo funkciją (kaitinimas iš viršaus ir apačios) nerekomenduojama naudotis šviesaus ir blizgančio paviršiaus skardomis; naudojant šio tipo skardas, pyrago apačia gali likti neiškepta,
- naudojantis oro apytakos funkcija, nereikia iš anksto kaitinti orkaitės kameros. Naudojantis kitomis funkcijomis, pries išjedant valgį į orkaitę, pirmiausia ją būtina įkaitinti,
- pries išimdami valgį iš orkaitės, jurdami į medinių krapštukų patirkinkite kepimo kokybę (pyragui tinkamai iškepus, krapštukas turėtų likti svarus ir sausas),
- išjungus orkaitę rekomenduojama palikti joje pyragą dar 5 min.,
- naudojantis oro apytakos funkcija, kepimo temperatūra paprastai yra 20-30 laipsnių žemesnė, negu kepat įprastu būdu (su kaitinimu iš viršaus ir apačios),
- 1 ir 1A lentelėse pateikiama kepimo parametrai yra orientaciniai, juos galima koreguoti, priklaušomi nuo savo patarimo ir pomeigiu,
- atveju, kai virimo knygose pateikiama informacija žymiai skiriasi nuo virykliés naudojimo instrukcijoje pateikiamų verčių, laikykiteis instrukcijos nurodymų.

Mėsos kepimas

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

*Kai kuriuose modeliuose

KEPIMAS ORKAITĖJE – PRAKTIŠKI PATARIMAI

Kaitinimo funkcija ECO šilumos apytaka

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

Šilumos apytakos funkcijai ECO rekomenduoojami parametrai

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

„Soft Steam“ funkcija

- „Soft Steam“ funkcija rekomenduojama pyragams, duonai kepti ir patiekalamams pašildyti, kad padidėtų drėgnis kepant.
- Garai skatinā tešlos kildymą ir palengvina gaminti švelnius patiekalus su traškia plutele.
- Kepant nereikėtų varstyti orkaitės durelių.

KEPIMAS ORKAITĖJE – PRAKTIŠKI PATARIMAI

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

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

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

¹⁾ Įkaitinti tuščią orkaitę

²⁾ Nurodytas laikas galioja kepant mažose formelėse

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

BANDOMIEJI PATIEKALAI. Pagal EN 60350-1 standartą.

Pyragų kepimas

Patiukalo rūšis	Priedai	Pakopa	Kaitinimo funkcija	Temperatūra (°C)	Kepimo trukmė ²⁾ (min.)
Maži pyragai	Kepinių skarda	4		160 ¹⁾	28 - 32 ²⁾
	Kepinių skarda	3		155 ¹⁾	23 - 26 ²⁾
	Kepinių skarda	3		150 ¹⁾	26 - 30 ²⁾
	Kepinių skarda Kepsninių skarda 4 – kepinių skarda	2 + 4 2 – kepinių arba kepsnių skarda 4 – kepinių skarda		150 ¹⁾	27 - 30 ²⁾
Trupiniuotis (juostelės)	Kepinių skarda	3		150 - 160 ¹⁾	30 - 40 ²⁾
	Kepinių skarda	3		150 - 170 ¹⁾	25 - 35 ²⁾
	Kepinių skarda	3		150 - 170 ¹⁾	25 - 35 ²⁾
	Kepinių skarda Kepsninių skarda	2 + 4 2 – kepinių arba kepsnių skarda 4 – kepinių skarda		160 - 175 ¹⁾	25 - 35 ²⁾
Biskvitas be riebalų	Grotelės + kepimo forma su juoda danga Ø 26 cm	2		170 - 180 ¹⁾	38 - 46 ²⁾
Obuolių pyragas	Grotelės + dvi kepimo formos su juoda danga Ø 20 cm	2 formos ant grotelių sudėtos įstrižai: dešinysis galas, kairysis priekis		180 - 200 ¹⁾	50 - 65 ²⁾

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

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

BANDOMIEJI PATIEKALAI. Pagal EN 60350-1 standartą.

Kepimas ant grotelių

Patiekalo rūšis	Priedai	Pakopa	Kaitinimo funkcija	Temperatūra (°C)	Trukmė (min.)
Baltosios duonos skrebučiai	Grotelės	4		220 ¹⁾	3 - 7
Jautienos suvožtinis	Grotelės + kepsnių skarda (ištekančioms sultims surinkti)	4 – grotelės 3 – kepsnių skarda		220 ¹⁾	1 pusė 13–18 2 pusė 10–15

¹⁾ Įkaitinti tuščią orkaitę, ižungti 8 minutes, nenaudoti greitojo kaitinimo funkcijos.

Kepimas

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

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

VIRYKLĖS VALYMAS IR PRIEŽIŪRA

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

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

Orkaitė

- Orkaitė reikia valyti po kiekvieno naudojimo. Valdydami orkaitę išjunkite apšvietimą, kad geriau matytumėte jos viđu
- Orkaitės kamera vaoma tikтай šiltu vandeniu su nedideliu indų ploviklio kiekiu.
- Valymas garais Steam Clean:
 - įpirmame orkaitės lygyje (skaičiuojant nuo apatinių) pastatyta dubenį įpilkite 0,25 l vandens (1 stiklinė),
 - uždarykite orkaitės dureles,
 - temperatūros reguliavimo rankenėlę pastatykite ties 50° C padėtimi, o funkcijos rankenėlę, ties apatinio kaitinimo padėtimi,
 - kaitinkite orkaitės kameras apie 30 min.,
 - atidarykite orkaitės dūreles, pašluoste ar kempine nuvalė kameros vidų išplaukite jį šiltu vandeniu su indų plovikliu
- Dėmesio: Valant su garais po virykle gali susirinkti drėgmę arba vandens likučiai
- Išplovę orkaitės kamera, sausai ją nuvalykite.
- Kameros dugno griovelyje susidariusių kalkių nuosėdų valymas „Soft Steam“ funkcija:
 - kameros dugno griovelį įpilti apie 250 ml 6 % acto be žolelių,
 - actą palikti kámbario temperatūroje 30 minučių, kad ištirpytu kalkių nuosėdas,
 - griovelį išvalyti šiltu vandeniu ir minkštū skudurėliu.
- Dėmesio: Rekomenduojama „Soft Steam“ funkcija valyti kas 5–10 ciklų.

Dėmesio !

Stiklinėms korpuso priekinėms dalims valyti nenaudokite abrazyvinį priemonių.

Orkaitės apšvietimo lemputės keitimasis*

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

- Visas valdymo rankenėles pasukite ties „●“ / „0“ padėtimis ir išjunkite elektros maitinimą,
- Išsukite ir nuplaukite lemputės dangtelį. Sausai jį 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 į.
- Įsukite lemputės dangtelį.

Orkaitės apšvietimo halogeno lemputės keitimas*

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

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

Orkaitės lemputė - Pieš 9a

*Kai kuriuose modeliuose

VIRYKLĖS VALYMAS IR PRIEŽIŪRA

Orkaitės, kurių tipo žymėjime yra raidė **D*** turi lengvai išimamus, vielinius orkaitės lentynelių laikiklius. „**D***“ raidėmis pažymėtose viryklose yra prie vieliniių orkaitės kreipiklių pritvirtinti nerūdijančio plieno ištraukiami kreipikliai, skirti orkaitės lentynelėms. Šiuos kreipiklius išimiti ir plauti reikia kartu su vieliniais kreipikliais. Prieš dedant ant jų kepimo skardas, juos reikia ištraukti (jeigu orkaitė įkaitusi, kreipiklius ištraukti galite skarda užkabindami prekinėje kreipiklių dalyje esančius amortizatorius), o po to ištumti kartu su skarda. (Pieš. 10, 10a)

- Viryklos, kurių tipo kode yra raidė **K*** turi specialia savaimė išsilavinančią emale padengtus idėklus. Dėl šios emalės riebalų ar maisto likučių nešvarumai gali būti pašalinami savaimė, jeigu jie nera pridžiuvę ar pridėgę (maisto ar riebalų likučius būtina kuo greičiau nuvalyti, kol nepridžiuvu ir nepridėgė, tada išvengiamas ilgo savaiminio orkaitės valymo). Orkaitėi savaimė išsilivinti būtina ja įjungti, nustatytį 250 °C temperatūrą ir palikti 1 valandą. Jeigu maisto likučiai yra nedideli, valymą galim trumpinti.

Svarbu!

Kadangi savaiminio valymo proceso metu sunaudojama energijos, būtina prieš kiekvieną valymą patikrinti nešvarumų dydį. Nustačius, kad idėklų savaiminio valymo savybės suprastėjo, galima juos pakeisti naujais. Idėklui galima išsigyti servisoose arba prekybos vietose. Pasirinkus tradicinį valymo būdą, būtina atsiminti, kad savaimė išsilivalanti emalė yra paveikti šeitimui, todėl valant nereikėtų naudoti ėsdinančių valiklių ar kietų šluoscčių.

Pieš. 10b

Durelių nuémimas

Norint geriau pasiekti ir nuvalyti orkaitės kamera, galima nuimti dureles. Atidarykite dureles, į viršų atlenkite vyrije (tvirtintą apsauginį elementą (pieš. 12A). Svelniai uždare dureles, pakelite jas į nuimtinių į priekį. Norėdami irenti viryklos dureles, pakartokite visus veiksmus atvirkštine tvarka. Irenčdamis dureles atkreipkite dėmesį, kad vyrio išpoja būtų tinkamai montuota ant vyro laikiklio iškišos. Irenge orkaitės dureles, būtinai nuleiskite apsauginį elementą. Neiengus apsauginio elemento, uždarant dureles, jų vyris gali sugesti.

Pieš. 12A - Vyrių apsauginių elementų atlenkimas

Vidaus stiklo išémimas*

1. Ištraukti viršutinę durų lentjuostę (12B, 12C pieš.).
2. Vidaus stikla išimkite iš laikiklių (durelių apačioje). Pieš. 12D, 12D1.
3. Stiklą nuplaukite šiltu vandeniu su nedideliu valymo priemonės kiekiu. Norėdami atgal idėti stiklą pakartokite visus veiksmus atvirkštine tvarka. Lygoji stiklo dalis turėtu būti viršuje. Dėmesio! Nespausti viršutinės lentjuostės vienu metu iš abiejų durelių pusių. Viršutinė lentjuoste tinkamai pritvirtinti būtina pirmiausia kairi lentjuostės galą įkišti į dureles, o dešinių galų 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 avariujos atveju:

- išjunkite viryklos darbinės sistemos
- išjunkite elektros maitinimą
- taip pat išjunkite specialištui
- kai kuriuos smulkius gedimus gali pašalinti pats naudotojas, laikydamas žemiau pateikiamos lentelės nurodymu. Prieš kreipdamiesi į klientų aptarnavimo skyrių arba priežiūros centrą, patikrinkite visus lentelės tāskus.

*Kai kuriuose modeliuose

VEIKSMAI AVARIJOS METU

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

*Kai kuriuose modeliuose

Dėmesio!

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

TECHNINIAI DUOMENYS

Vardinė įtampa	230V~50 Hz
Vardinė galia	maks. 3,6 kW
Prietaiso kategorija	59,5 / 57,5 / 59,5 cm

Pagrindiniai duomenys:

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

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

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

Priverstinė oro apytaka ECO (šilumos apytakos kaitinamasis elementas + ventiliatorius)	 
Priverstinė oro apytaka ECO (apatinis + viršutinis kaitinamasis elementas + keptuvas + ventiliatorius)	 
Jprastinis režimas ECO (apatinis + viršutinis kaitinamasis elementas)	 

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

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

TÄHELEPANU!

Pliiti võib kasutada alles pärast käesoleva kasutusjuhendiga tutvumist.

Pliit on ette nähtud kasutamiseks üksnes koduses majapidamises.

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

SISUKORD

LUGUPEETUD Klient	52
ELEKTRIENERGIA KOKKUHOID	52
OHUTUSJUHISED	53
SEADME KIRJELDUS	54
PAIGALDAMINE	54
KASUTAMINE	55
TOIDUVALMISTAMINE PLIIDIL - PRAKТИLISED NÕUANDED	58
HOOLDUS JA PESEMINE	64
KAITUMINE RIKEDE KORRAL	65
TEHNILISED ANDMED	66

ELEKTRIENERGIA KOKKUHOID



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

Elektrienergia kokkuhoiule anname järgmisi soovitusi:

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

Lülitage pliit õigel ajal välja ja kasutage ära jätksöojus.

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

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

- Kasutage ära praeahju jätksöojus.

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

- Sulgege ahjuuks korralikult.

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

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



Pakend on ette nähtud seadme kaitseks vigastustest eest transpordi ajal. Lahtipakkimisel palume hävitada pakendi nii, et see ei jäeks keskkonda risustama.

Me kasutame pakkimiseks üksnes keskkonnale kahjustuid materjale, need kõik sobivad korduvkasutamiseks ning ongi vastavalt tähistatud. Tähelepanu! Hoidke pakkematerjale (eriti polüetüleenkile ja vähtplasti) lastele kättesaamalt.



Kui seade kõrvaldatakse käibelt, ei tohi seda heita tavaliise olmeprügi hulka, vaid tuleb anda elektri- ja elektroonikaseadmete vastuvõtpunkti. Sellele viitab ka vastav tähis.

Meis, mis asub sead mel, kasutusjuhendil või pakendil. Külmiku ja selle pakendi juures kasutatud plastmaterjalid sobivad korduvkasutuseks vastavalt tähisile. Rakendades korduvkasutust, materjalide eraldamist jms aitate kaasa keskkonnahoile.

Teavet vastuvõtpunktide asukohta kohta võite saada kohalikust omavalitsusest.

Tähelepanu. Seade ja selle osad lähevad kasutamise käigus kuumaks. Kütteelementide puudutamisel olge eriti ettevaatlikud. Lapsed alla 8 eluaastat tuleb hoida seadmest eemal, kui nad ei viibi pideva järelvalve all.

Käesolevat seadet tohivad kasutada üle 8 aastased lapsed ja füüsилiste, tunde- ja teadmishäiretega või kogemusteta ja teadmisteta isikud, kui see toimub järelvalve all ja on kooskõlas seadme kasutamisjuhendiga, mille on edastanud ohutuse eest vastutavad isikud. Pöörake tähelepanu sellele, et lapsed ei mängiks seadmega. Koristamist ja hooldustöid ei tohiks teha ilma järelvalveta lapsed.

Kasutamisel seade kuumeneb. Põletuste vältimiseks ahju kasutamisel tuleb olla väga

ettevaatlik.

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

Tähelepanu. Ärge kasutage karedaid puhastusvahendeid või teravaid metallseemeid ukseklaasi puhastamiseks, kuna nad võivad kriipida klaasi ja tekitada hiljem selle pragunemist.

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

Köögi koristamiseks ei tohiks kasutada auruga puhastavaid seadmeid.

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

SEADME KIRJELDUS

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

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

PAIGALDAMINE

Ahju paigaldamine

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

Tähelepanu!

Paigaldamise ajal peab toide olema välja lülitud!

KASUTAMINE

Ühendamine elektrivõrku

- Ahi on ette nähtud toitmiseks ühefaasilise vahelduvvooluga (230 V~50 Hz) ning varustatud toitekaabliga 3 × 1,5 mm² pikkusega umbes 1,5 m suletud pistikuga.
- Pistikupesa peab olema suletud ja ei tohi paikneda pealisplaadist kõrgemal. Juurdepääs pistikupesale peab säilima ka pärast paigalduse lõppu.
- Enne pliidi ühendamist pistikupesaga kontrollige:
 - kas kaitsmed ja juhtmed peavad vastu ahju koormusele,
 - kas elektrisüsteemil on olemas toimiv maandusjuhe, mis vastab kehitivatele normidele ja eeskirjadele,
 - kas juurdepääs pistikupesale on võimalik.

Tähelepanu!

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

Tähelepanu!

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

Seadke paika jooksev kellaaeag (vt taimeri kasutusjuhendit).

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

Tähtis teave!

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

Tajuri igat asendi muutumist kinnitab helisignaal.

Tajurite pealispind tuleb hoida puhtana.

Tähtis!

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

Enne ahju esimest sisselülitamist

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

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

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

Joonis 6x

*Mõned mudelid

KASUTAMINE

Küpsetusahi suletud õhuringluse ja Soft Steam funktsiooniga

Ahju kuumutatakse alumise ja ülemise küttekeha, rõsteri ja Soft Steami funktsiooni kütteseadmega. Selle ahju töö juhtimine toimub ahju keeratava nüpu ja temperatuuri juhtnupu abil. Seadistamine toimub nupu põõramises valitud asendis.

joonis. 6m

joonis. 6k

Ahju väljalülitamiseks keeratakse mölemad nupud asendisse „●“ / „○“.

Tähelepanu!

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

0 nulli seadistus

Kiire kuumutamine

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

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

Seljes nuppu asendis toimub ahju kuumenemine standardsel viisil.

Konvektsioon

Funktsiooninupu keeramisega sellesse asendisse töötavad rõngasküttekeha (asub ahju tagaseinas) ja Ventilaator, mis asub rõngasküttekeha keskel. Selline kuumutusmeetod lubab ühtlaselt kuumutada ahjus asetsevaid tootei

Konvektsioon, pealt- ja altkuumutus

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

Konvektsioon ja altkuumutus

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

Soft Steami funktsioon

Ahi on varustatud täiendava kütteelmediga, mis võimaldab auru tootmist töiduvalmistamise algfaasis. Aurud mõjutavad positiivselt täigna paisumist ja muudavad krõbeda koorikuga örnade toitude valmistamise lihtsamaks. Funktsiooni sisselülitamine:

- 1.Avage ahjuuks.
- 2.Täitke reljeefse pinnaga kambri põhi kraaniveega.
- Tähelepanu: Vee peaks valama, kui ahi on külm.**
- 3.Nupuga seadistage sobiv Soft Steam funktsioon.
- 4.Keerake soovitud temperatuuri seadistamiseks nuppu.
- 5.Pärast ahju eelsoojendamist 5-10 minutit, asetage toit ahju ja sulgege uks.
- 6.Ahi väljalülitamiseks keerake funktsiooni nuppu ja lülitage temperatuur välja asendisse „väljas“.
- 7.Eemaldage kambriks olev vesi.

Tähelepanu: Enne vee eemaldamist veenduge, et ahi on jahtunud.

Ahju sisevalgustus

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

Termiline õhuvool

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

Tähtis!

- Ahju kiire soojendamise korral ei tohi kambris olla küpsetusplaati ega muid esemeid, mis ei kuulu ahjuga varustusse. Kiiret soojendusfunktsiooni ei ole soovitatav kasutada koos programmeeritud programmeerijaga.
- Auru töötu kambris võib küpsetamise ajal ahju uksele ja seintele koguneda kondenseeritud vesi. Pärast toiduvalmistamise lõpetamist pühkige liigne vesi ära.
- Toiduvalmistamise ajal ukse avamisel olge eriti ettevaatlik ja seiske seadmest eemal, kuna kambrist väljuvad aurud võivad olla ohtlikud.

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

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

KASUTAMINE

Ahju kasutamine*

Toidu praadimine toimub infrapunakiirguse mõjul, mida kiirgab grillküttekeha.

Ahju sisselülitamiseks on vaja:

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

Funktsiooni puhul „grill“ ja „turbogrill“ seadke temperatuur tasemele 220°C , funktsiooni „konvektsioon ja grill“ puhul aga tasemele 190°C .

Tähelepanu!

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

Grillvarda kasutamine*

Grillvarras on ette nähtud toidu pöörämiseks grillimisel. Pööhiliselt grillitakse nii linde, šašlöökki, vorstikesi jne. Grillvarda pöördmehhanism lülitub sisse ja välja samaaegselt operatsiooniga „grill“ 

Mõne funktsiooni juures on võimalik pöörelmisse ajutine peatumine või pöörelmissuuna muutumine. See ei mõju grillimise ajale ega kvaliteedile.

Tähelepanu!

Grillvardal ei ole oma juhtnuppu.

Toidu grillimine varda abil. (vt joonist)

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

joonis. 6y

TOIDUVALMISTAMINE PLIIDIL - PRAKТИLISED NÕUANDED

Küpsetamine

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

- Tabelites 1 ja 1a toodud andmeid võib muuta, vastavalt Teie kogemusele ja maitsele.
- Kui kokaraamatustoodud andmed erinevad oluliselt siintoodud soovitustest, palume eelistada siintoodud teavet.

Liha grillimine

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

TOIDUVALMISTAMINE PLIIDIL - PRAKТИLISED NÖUANDED

Soojusülekandefunktsiooni ECO

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

Soojusülekandefunktsiooni ECO kasutamise soovituslikud parameetrid

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

Soft Steam funktsioon

- Soft Steami funktsiooni soovitatakse kookide, leiva ja suupistete küpsetamiseks ning sellel on küpsetamise ajal ette nähtud niiskuse suurendamine.
- Aurud mõjutavad positiivselt taigna paisumist ja muudavad kröbeda koorikuga õrnade toitude valmistamise lihtsamaks.
- Arge avage ukse küpsetamise ajal.

TOIDUVALMISTAMINE PLIIDIL - PRAKТИLISED NÖUАНДЕД

Sundõhuringlusega ahi (õhuringluse küttekeha + ventilaator)

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

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

¹⁾ Kuumuta tühja ahju

²⁾ Toodud ajad puudutavad väikestest küpsetusvormides küpsetisi

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

TESTITUD TOIDUD Vastavalt standardile EN 60350-1

Kookide küpsetamine

Toidu liik	Tarvikud	Tase	Küttefunkt-sioonid	Temperatuur (°C)	Küpsetamis-aeg ²⁾ (min)
Väikesed koogid	Plaat pagari-toodetele	4		160 ¹⁾	28 - 32 ²⁾
	Plaat pagari-toodetele	3		155 ¹⁾	23 - 26 ²⁾
	Plaat pagari-toodetele	3		150 ¹⁾	26 - 30 ²⁾
	Plaat pagari-toodetele Plaat lihaküp-setistele	2 + 4 2 - plaat pa-garitoodetele või lihaküpse-tistele 4 - plaat paga-riodetele		150 ¹⁾	27 - 30 ²⁾
Muretainas (ribad)	Plaat pagari-toodetele	3		150 - 160 ¹⁾	30 - 40 ²⁾
	Plaat pagari-toodetele	3		150 - 170 ¹⁾	25 - 35 ²⁾
	Plaat pagari-toodetele	3		150 - 170 ¹⁾	25 - 35 ²⁾
	Plaat pagari-toodetele Plaat lihaküp-setistele	2 + 4 2 - plaat pa-garitoodetele või lihaküpse-tistele 4 - plaat paga-riodetele		160 - 175 ¹⁾	25 - 35 ²⁾
Rasvavaba biskviitkook	Röst + musta kattega koogi-vorm Ø 26 cm	2		170 - 180 ¹⁾	38 - 46 ²⁾
Öunakook	Röst + kaks musta kattega koogivormi Ø 20 cm	2		180 - 200 ¹⁾	50 - 65 ²⁾

¹⁾ Kuumuta tühi ahi soojaks 5, ära kasuta kiire kuumutamise funktsiooni.

²⁾ Ajad kehtivad, kui ei ole märgitud teisiti kuumutamata ahjude korral.

TESTITUD TOIDUD Vastavalt standardile EN 60350-1

Grillimine

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

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

Küpsetamine

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

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

HOOLDUS JA PEEMINE

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

Praeahi

- Puhastage praeahju iga kasutamiskorra järel. Lülitage sel puhul sisse ahju sisevalgustus, mis lubab puhastatavaid pindu paremini vaadelda.
- Ahjukambrit võib pesta ainult soojal veega, kuhu on lisatud veidi 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 funksiooniga alumine küttekehha määramata asendisse
 - üles soojendada ahju kambrit umbes 30 minuti ulatuses,
 - peale mainitud protsessi lõpetamist avada ahju uks, kambri 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-äränis hoolikalt.
- **Soft Steami funktsiooni kasutamisel kambri põhjas moodustatud kivi jäükide puhastamine:**
 - Valage umbes 250 ml 6% äädikat kambri põhja ilma maitsetaimi lisamata;
 - jätkate äädikas kivi jäägi lähustamiseks toatemperatuuril 30 minutiks,
 - puhastage süvend soojal vee ja pehme läpiga.
- **Tähelepanu: Soovitatav on puhastada Soft Steam funktsiooni iga 5-10 tsüklil järel.**

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.

Ahu valgustava halogeenpirni vahetamine*

Et vältistada elektrilöögi võimalust, tuleb enne pirni vahetamist kontrollida, et seade oleks väliajat lülitatud.

- Keerake kõik nupud asendisse „●” / „0” ja lülitage seade elektrivõrgust välja.
- Keera välja ja pese lambi kuppel, pidades meeles, et see kuivaks hõõruda.
- Võta välja halogeenpirn seda allapoole lükates, kasutades selléks läppi või paberit, vajadusel vaheta piiri uue vastu G9
 - pinge 230V
 - võimsus 25W
- Paiguta halogeenpirn täpselt pimipesasse.
- Keéra kinni lämbi kuppel.

Ahu valgustus joonis. 9a

HOOLDUS JA PEEMINE

Tähtedega **D*** märgistatud pliididel on kergelt eemaldatavad traadist siinid pliidi tarvikutele. Siinide väljavõtmiseks tuleb tömmata ees olevast riivist, seejärel lükata siin kõrvale ja võtta välja tagumisest riivist.

joonis. 10

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

joonis. 10a

Tähelepanu!

Ärge peske teleskoopsiine nõudepesumasinas.

- Pliidid, mis on märgistatud tähega **K*** tüubi tahisutes, on varustatud spetsiaalse isepuhastuvuna emaililiga kaetud seinaplaatidega. See email pöhjustab, et rasvast ja söögijääkidest tekkinud muüstuse saab eemaldada isepuhastusprotsessi raames, tingimusel, et jäagid ei ole kuivanud ega körbenud (toidu- ja rasvajäägid tuleb eemaldada võimalikult kiiresti, kui nad ei ole veel kuivanud või körbenud, et vältida pikka aju isepuhastusprotsessi). Ahju isepuhastumise teostamiseks tuleb see lülitada siis 1 tunniks, seadistades temp. 250°C. Kui toidujäägid on väiksed, võib protsessi lühendada.

Tähtis!

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

joonis. 10b

Ukse äравõtmine

Paremaks ligipääsuks ahjukambriile selle puhistamisel võib ukse eest ära võtta. Avage uks hing tõstke üles hinge fiksator. Sulgege veidi uks, tõstes seda ülespoole ning lükake ettepoole(joon 12A). Ukse ülesasetasemel korrale neid tegevusi vastupidises järekorras. Jälgiige seejuures uksehinge osade õiget paiknemist. Pärast ukse paigaldamist ärge unustage fiksatorit alla laskmaст. Vastasel juhul võivad ukse sulgemisel hinged viga saada.

Joons 12A - Tõstke üles fiksator

Siseklaasi eemaldamine*

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

joonis. 12D - Siseklaasi eemaldamine. eemaldamine 3.

joonis. 12D1 - Siseklaasi eemaldamine. eemaldamine 2.

KÄITUMINE RIKETE KORRAL

Rikke ilmnemisel:

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

*Mõned mudelid

KÄITUMINE RIKETE KORRAL

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

*Mõned mudelid

TEHNILISED ANDMED

Nimipinge
Nimivõimsus
Pliidi mõõtmned

230V~50 Hz
suurim 3,6 kW
59,5 / 57,5 / 59,5 cm

Peamine teave:

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

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

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

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

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

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

Uzmanību!

Cepeškrāsns lietošanu sākt tikai pēc iepazīšanās ar drošības instrukcijas norādījumiem.

Cepeškrāsns paredzēta izmantošanai mājsaimniecības vajadzībām.

Ražotājs patur tiesības veikt izmaiņas, kās neietekmē iekārtas darbību.

SATURA RĀDĪTĀJS

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

KĀ TAUPĪT ENERĢIJU?

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

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

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

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

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

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



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

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



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

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

Lietotājs ir atbildīgs par iekārtu nodošanu attiecīgos elektrisko un elektronisko

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

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

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

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

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

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

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

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

Cepeškrāsns tīrīšanai nedrīkst izmantot tvaika tīrīšanas iekārtu.

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

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

IZSTRĀDĀJUMA RAKSTUROJUMS

1a

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

Aksesuāri:

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

UZSTĀDĪŠANA

Cepeškrāsns montāža

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

Uzmanību:
Montāžas darbus drīkst veikt pēc strāvas
padeves atvienošanas.

*daži modeļi

Cepeškrāsns pieslēgšana elektroinstalācijai

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

- Cepeškrāsns rūpnieciski pielāgots vienfāzes mainīstrāvas tīklam (230V 1N~50 Hz) un aprīkota ar pieslēguma vadu 3 x 1,5 mm², garums 1,5 m, un kontaktākšu ar aizsargspraudni.
- Elektroinstalācijas pieslēguma ligzda jābūt aprīkotai ar zemēšanas kontaktu. Pēc cepeškrāsns uzstādišanas nepieciešams, lai elektroinstalācijas pieslēguma ligzda lietotājiem būtu brīvi pieejama.
- Pirms cepeškrāsns pieslēgšanas ligzdai, nepieciešams pārbaudīt vai:
 - drošinātājs un elektroinstalācija spēs izturēt plīts slodzi, bet kontaktlīdzdas strāvas ķēde ir aprīkota ar drošinātāju min. 16 A,
 - elektroinstalācija ir aprīkota ar efektīvu zemēšanas sistēmu, kas atbilst saistošajiem standartiem un noteikumiem,

Pirms pirmās cepeškrāsns ieslēgšanas

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

Uzmanību! Nonemiet aizsargfoliju un teleskopiskās vadotnes pirms cepeškrāsns ieslēgšanas.

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

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

Vadības regulators atbild par cepeškrāsns funkcijām.

Zīm. 6x

Uzmanību!

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

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

Svarīga informācija!

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

Senšoru virsmu nepieciešams uzturēt tīru.

Svarīga informācija!

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

Cepeškrāsns ar piespiedu konvekciju un funkciju Soft Steam

Cepeškrāsns silda apakšējais un augšējais sildelementi, grils un funkcija Soft Steam. Šīs cepeškrāsns vadība iespējama ar cepeškrāsns darba režīma slēdzi un temperatūras regulēšanas slēdzi. Iestatījumi tiek veikti, pagriežot slēdzi izvēlētajā pozīcijā.

Zīm.6m

Zīm.6k

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

Uzmanību!

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

0 Nulles iestatījumi

Ātrā sasilšana

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

Ieslēgts ventilators, grils un augšējais sildelementi.

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

Spēcīgs grils (Supergrills)

Funkcijas „spēcīgs grils” ieslēgšana lauj grilēt ar vienlaicīgi ieslēgtu augšējo sildelementu. Šī funkcija pālīdz legūt paāugstinātu temperatūru cepeškrāsns augšpusē un ēdiens klūst brūnāks, vienlaicīgi apcepot tā lielākās porcijas.

Ieslēgts grils

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

Ieslēgts apakšējais sildelementi

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

Ieslēgts augšējais un apakšējais sildelementi

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

Ieslēgta siltā gaisa plūsma

Vadības regulatora iestatīšana pozīcijā „ieslēgta siltā gaisa plūsma” lauj sasildīt cepeškrāsns plespiedu režīma, izmantojot termoventilatoru, kas atrodas cepeškrāsns kameras aizmugurējās sienas centrālajā daļā. Atskirībā no konvencionālās cepeškrāsns, tiek izmantota zemāka cepšanas temperatūra.

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

Ieslēgts ventilators, apakšējais sildelementi un augšējais sildelementi

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

Ieslēgta siltā gaisa plūsma un apakšējais sildelementi

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

Funkcija Soft Steam

Cepeškrāsns ir aprīkota ar papildu sildelementu, kas ģenerē tvaiku cepšanas sakuma stadijā. Tvaika klatbutne palīdz uzsūtīt mīklai un sagatavot ēdienus ar kraukšķigu garozinu.

Funkcijas ieslēgšana:

1. Atvērt cepeškrāsns durvis.
2. Piepildiet rievoto kameras apakšu ar krāna ūdeni.

Uzmanību: Ūdeni nepieciešams iepildīt, kad cepeškrāsns ir auksta.

3. Uz slēdzi iestatiet atbilstošu funkciju Soft Steam.

4. Pagrieziet slēdzi, lai iestatītu atbilstošu temperatūru.

5. Pēc cepeškrāsns sasilšanas 5-10 min., ievietojiet ēdienu un aizveriet durvis.

6. Lai izslēgtu cepeškrāsns, iestatiet funkciju un temperatūras slēdzi pozīcijā „izslēgts”.

7. Nosusināt lieko ūdeni no rievotās kameras apakšas.

Uzmanību: Pirms ūdens nosusināšanas pārliecīnieties, ka cepeškrāsns ir atdzīsusī.



Neatkarīgs iekārtas apgaismojums
Pagriežot regulatoru šajā pozīcijā, tiek iegūts cepeškrāsns kameras apgaismojums.



Karstā gaisa plūsma eco

Izmantojot šo funkciju, tiek ieslēgts optimāls sildīšanas veids, lai taupītu energiju ēdienu pagatavošanas laikā. Sajā reģulēšanas slēdža pozīcijā cepeškrāsns apgaismojums ir izslēgts.

Svarīga informācija!

- Atrās sasilšanas laikā cepeškrāsns kamerā nedrīkst atrasties ne cepamā plāts ar mīklas izstrādājumu, ne citi elementi, kas neietilpst iekārtas aprīkojumā. Nav ieteicams izmantot atrās sasilšanas funkciju ar ieprogrammētu programmētāju.
- Nemot vērā tvaika klātbūtni kamerā, cepšanas laikā durvju iekšpusē un uz cepeškrāsns sieninām var uzkrāties ūdens. Pēc cepšanas beigām katru reizi nepieciešams noslaucīt lieko ūdeni.
- Atverot durvis cepšanas laikā, nepieciešams ieņērot īpašu piesardzību un pašet pirms no ierīces, jo no kameras iekšpuses plūstošais tvaiks var būt bīstams.

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

Grila lietošana*

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

Lai ieslēgtu grili:

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

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

Uzmanību!

Grilēt drīkst tikai ar aizvērtām cepeškrāsns durvīm.

Kad tiek izmantots grils, iekārtas pieejamās dalas var sakarst.

Neļaujiet bērniem tuvoties iekārtai.

Grilēšanas iesma izmantošana*

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

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

Uzmanību!

Grilēšanas iesmam nav atsevišķa vadības regulatora.

Grilēt drīkst tikai ar aizvērtām cepeškrāsns durvīm..

Ēdiena sagatavošana uz grilēšanas iesma:

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

Zīm.6y

CEPŠANA CEPEŠKRĀSNĪ – PRAKTISKI PADOMI

Konditorejas izstrādājumi

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

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

Gaļas cepšana

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

*daži modeļi

CEPŠANA CEPEŠKRĀSNĪ – PRAKTISKI PADOMI

Karstā gaisa plūsmas ECO funkcija

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

Ieteicamie parametri, izmantojot karstā gaisa plūsmas ECO funkciju

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

Funkcija Soft Steam

- Funkciju Soft Steam ieteicams izmantot mīklas izstrādājumu un maizes cepšanai, kā arī ēdienu atsvaidzināšanai. Tās mērķis ir palielināt mitrumu cepšanas laikā.
- Tvaika klātbūtne palīdz uzrūgt mīklai un sagatavot ēdienus ar kraukšķīgu garoziņu.
- Neatvērt durvis cepšanas laikā.

CEPŠANA CEPEŠKRĀSNĪ – PRAKTISKI PADOMI

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

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

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

¹⁾ Sakarsējet tukšu cepeškrāsns kameru

²⁾ Norādītais laiks attiecas uz cepšanu mazās formās

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

TESTA ĒDIENI. Atbilst standartam EN 60350-1.

Mīklas izstrādājumu cepšana

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

¹⁾ Sakarsējiet tukšu cepeškrāsns kameru 5 minūtēm, neizmantojiet ātrās sakarsēšanas funkciju.

²⁾ Laikus nepieciešams ievērot, ja nesakarsētai cepeškrāsns kamerai nav norādīts citādāk.

TESTA ĒDIENI. Atbilst standartam EN 60350-1.

Grilēšana

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

¹⁾ Karsējiet tukšu cepeškrāsns kameru 8 minūtes, neizmantojiet ātrās sakarsēšanas funkciju.

Cepšana

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

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

CEPEŠKRĀSNS TĪRĪŠANA UN KOPŠANA

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

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

CEPEŠKRĀSNS

- Cepeškrāsnis tīriet pēc katras lietošanas reizes. Tīrišanas laikā ieslēdziet apgaismojumu, lai iegūtu labāku redzamību darbā platiibā.
- Cepeškrāsns kameru mazgājet tikai ar siltu ūdeni, pievienojot nedaudz trauku mazgājamā līdzekļa.

● Tīrišana ar tvaiku - Steam Clean*:

- uz plāts cepeškrāsns pirmajā plauktu pozīcijā no apakšas ieļejet 0,25 l ūdeni (1glāze),
- aizveriet cepeškrāsns durvis,
- temperatūras vadības regulatoru iestatiet pozīcijā 50°C, bet funkcijas regulatoru apakšējā sildelementa pozīcijā
- sildiet cepeškrāsns kameru aptuveni 30 minūtes,
- pēc tīrišanas procesa beigām, atveriet cepeškrāsns durvis un iztīriet iekšpusi ar sūklī vai drāniņu, bet pēc tam izmazgājet ar siltu ūdeni, kam pievienots trauku mazgāšanas līdzeklis.

● Kalkakmens nonemšana, kas nogulsnējies kameras apakšā pēc funkcijas Soft Steam izmantošanas:

- kameras apakšas rievojumā iepildiet aptuveni 250 ml 6% etīka bez garšaugiem,
- laujiet etikim iedarboties istabas temperatūrā 30 minūtēs, lai izšķidinātu kalķakmens nogulsnes,
- iztīriet rievojumu ar siltu ūdeni un mīkstu drāniņu.

Uzmanību: Tīrišanu ieteicams veikt ik pēc 5-10 funkcijas Soft Steam cikliem.

Cepeškrāsns apgaismojuma spuldzītes maiņa*

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

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

Zīm.9

- Rūpīgi ieskrūvējet spuldzīti keramiskajā līdzdā.
- leskrūvējet spuldzītes abažūru.

Apgaismojuma maiņa cepeškrāsns kamerā*

Pirms spuldzītes nomainīšanas obligāti atvienojiet ierīci no elektroenerģijas padeves avota.

- Visus vadības regulatorus iestatiet pozīcijā „●” / „0” un izslēdziet strāvas padevi,
- Izskrūvējet un nomazgājet lampīnas abažūru, pēc tam rūpīgi noslaukiet pilnībā sāsus.
- Izņemiet halogēna kvēlpuldzi, bīdot uz ar drānu vai papīru. Nepieciešamības gadījumā nomainiet halogēna kvēlpuldzi. Spuldzītes parametri:
 - 1. tips G9.
 - 2. spriegums 230V.
 - 3. jauda 25W.
- Pārliecīnieties, ka jaunā kvēlpuldze ir pareizi ievietota līdzdā.
- Uzleciet atpakaļ apgaismojuma abažūru.

Uzmanību: Jāuzmanās, lai ar pirkstiem nepieskartos halogēna kvēlpuldzei.

Zīm.9a

CEPEŠKRĀSNS TĪRĪŠANA UN KOPŠANA

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

Zīm. 10

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

Zīm 10a

Ar burtu **K*** apzīmētās cepeškrāsns ir aprīkotas ar speciālās pašattīrošās emaljas pārkājuma lelikniem. Emalja palīdz notīrīt tauku un ēdienu paliekas pēdas pašattīrišanas veidā ar noteikumu, ka tās nav izkaltušas vairi piedegušas (pārtikas un tauku paliekas nepieciešams nonemt pirms tās nozūst un piedeg pie virsmas, lai izvairītos no ilgstoša cepeškrāsns pašattīrišanās procesa). Lai veiktu cepeškrāsns pašattīrišanos, ieslēdziet iekārtu uz 1 stundu 250°C temperatūrā. Ja ēdienu paliekas ir nelielas, procesu iespējams saīsināt.

Svarīga informācija!

Tā kā pašattīrišanas process ir saistīts ar energijas patēriņu, pirms katras tīrīšanas pārbaudiet netīrumu apjomu. Ja tiek konstatēta pašattīrošo leliktnu veikspējas mazināšanās, nomainiet tos pret jauniem. leliktnus iespējams iegādāties servisa punktās vai tirdzniecības vietās. Izvēloties tradicionālās tīrīšanas metodēs jāatceras, ka pašattīrošā emalja ir uzņēmīga pret berzēšanu, tāpēc tīrīšanas lāikā nedrīkst izmantot abrazīvus tīrīšanas līdzekļus un cietus sūkļus.

Zīm 10b

Periodiskas pārbaudes

Neskaitot iekārtas ikdienas tīrīšanu, nepieciešams:

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

Uzmanību!

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

Durvju nonemšana

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

Zīm. 12a Enģu drošības elementu atliekšana

Iekšējā stikla iznemšana*

- Izvelciet durvju augšējo līsti. (zīm. 12b, 12c)
- Izvelciet iekšējā stiklu no stiprinājumiem (durvju apakšējā daļā).
- Iznemiet videjō stiklu (zīm. 12d, 12d1).

Nómagzgajiet stiklus siltā ūdenī ar nelielu tīrīšanas līdzekļa daudzumu.

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

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

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

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

PASĀKUMI AVĀRIJAS SITUĀCIJĀS

Katrā avārijas situācijā:

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

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

*daži modeļi

TEHNISKIE PARAMETRI

Nominālais spriegums: 230V~50 Гц

Nominālā jauda: макс. 3,6 кВт

Pamatinformācija:

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

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

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

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

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

