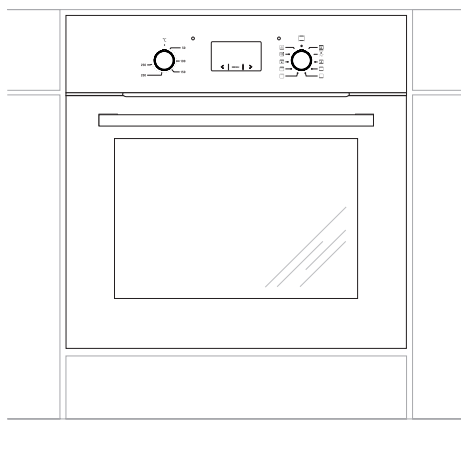
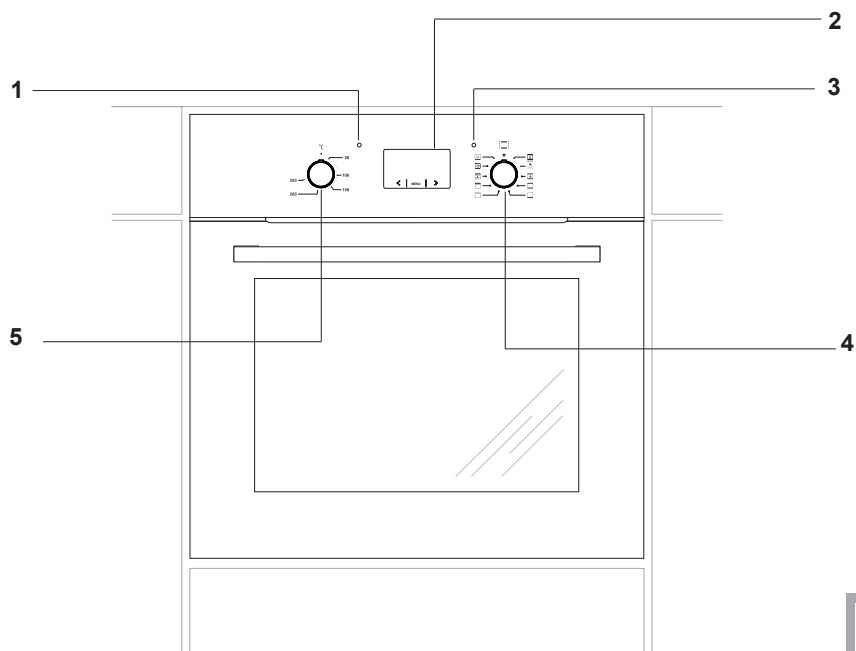




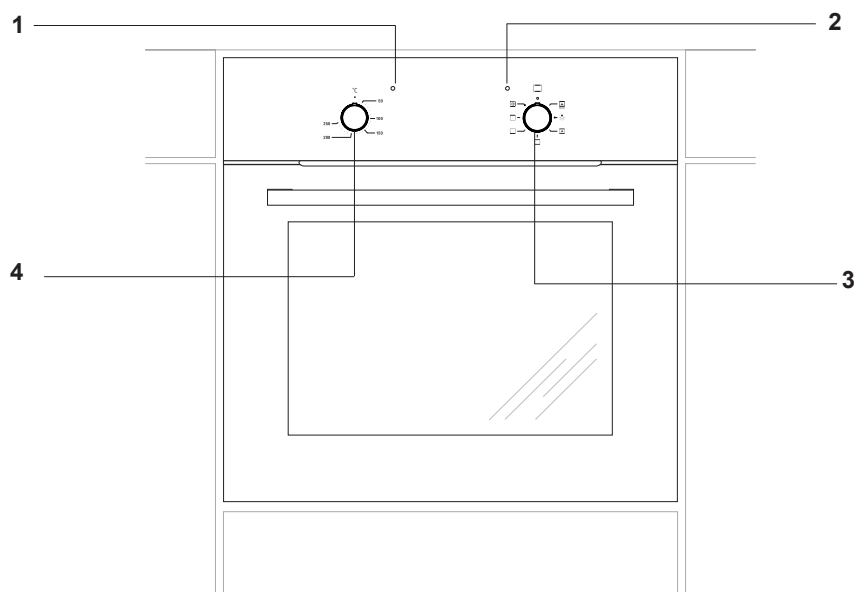
BOES6\*

ИНСТРУКЦИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ / ВСТРАИВАЕМАЯ ДУХОВКА  
ПАЙДАЛАНУ БОЙЫНША НҰСҚАУЛЫҚ / КІРІКТІРІЛЕТІН ДУХОВКА  
MANUAL DE UTILIZARE / CUPTOR INCORPORABIL  
ИНСТРУКЦИИ ЗА УПОТРЕБА / ФУРНА ЗА ВГРАЖДАНЕ  
UPUTSTVO ZA UPOTREBU ŠPORETA / RERNA ZA UGRADNJU  
NAUDOJIMO INSTRUKCIJA / MONTUOJAMOJI ORKAITĖ  
KASUTUSJUHEND / INTEGREERITAV AHI

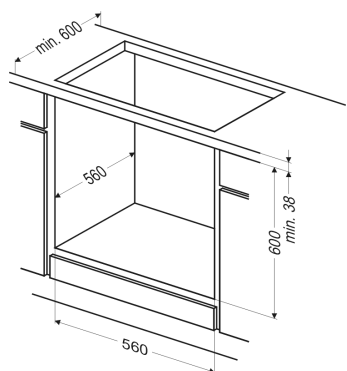
RU  
KK  
RO  
BG  
SR  
LT  
ET



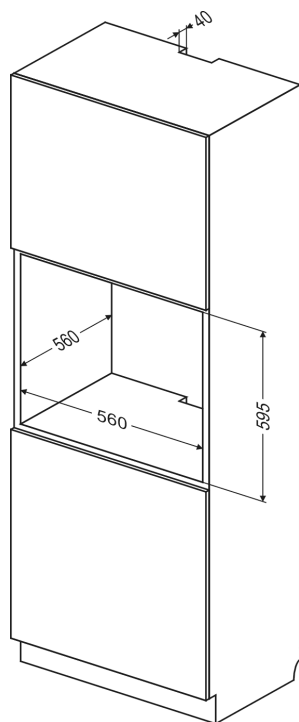
**1a**



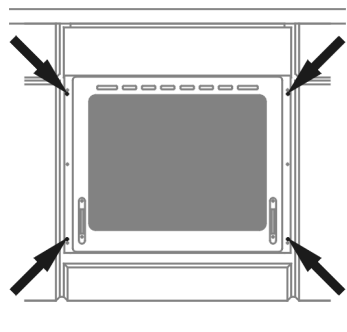
**1b**



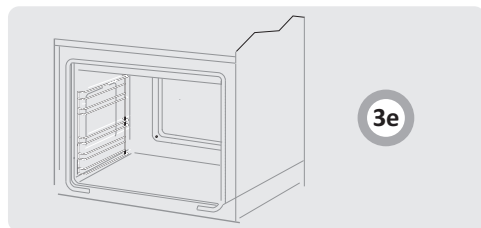
2a



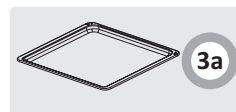
2b



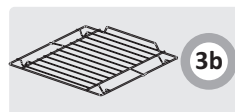
2c



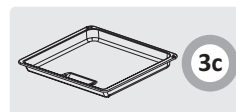
3e



3a



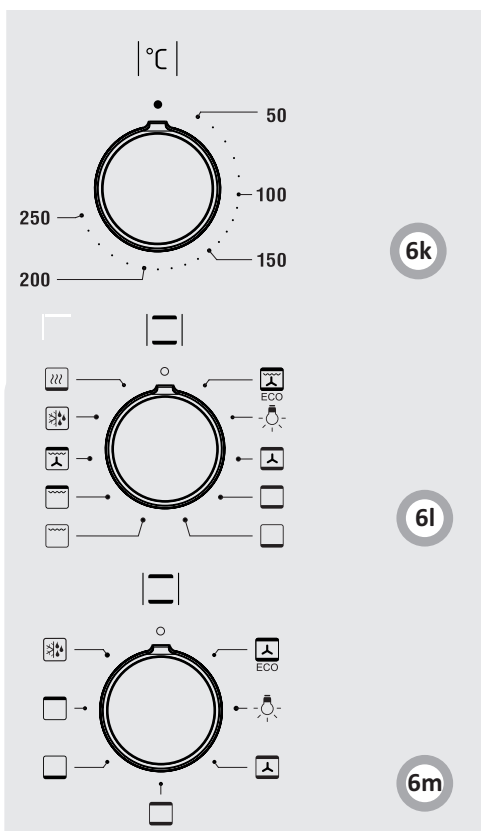
3b



3c



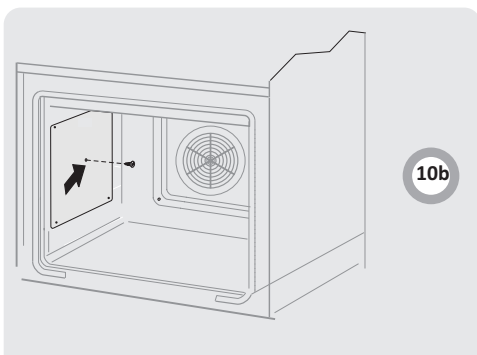
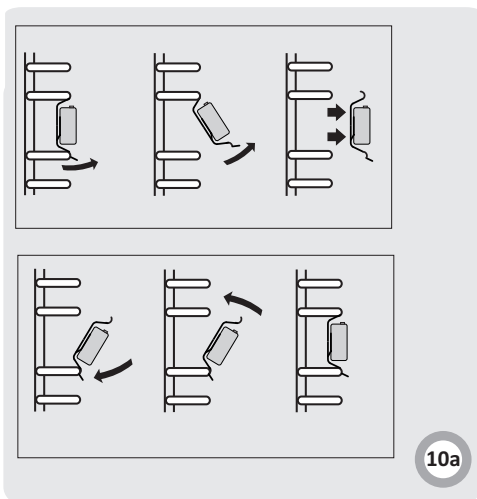
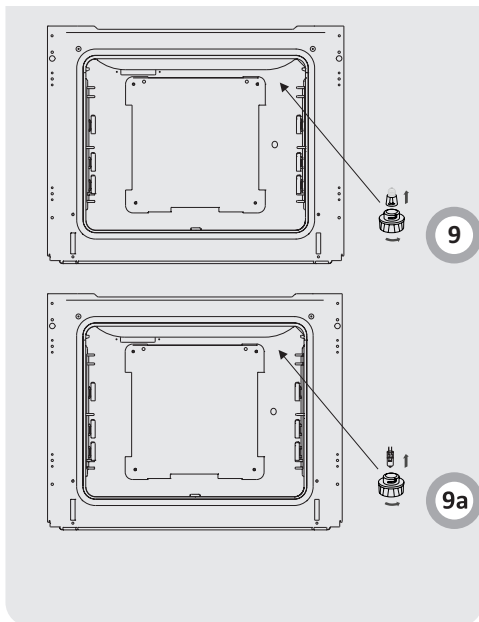
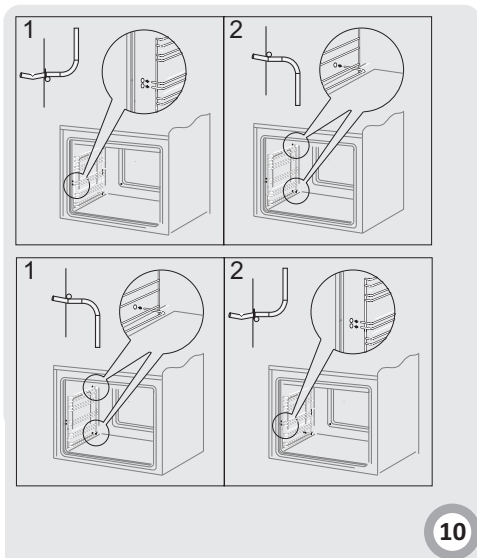
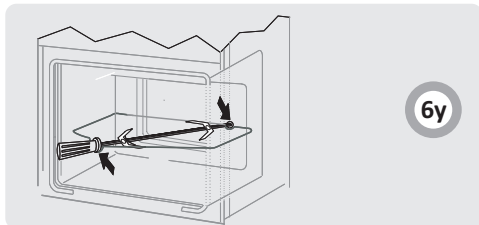
3d

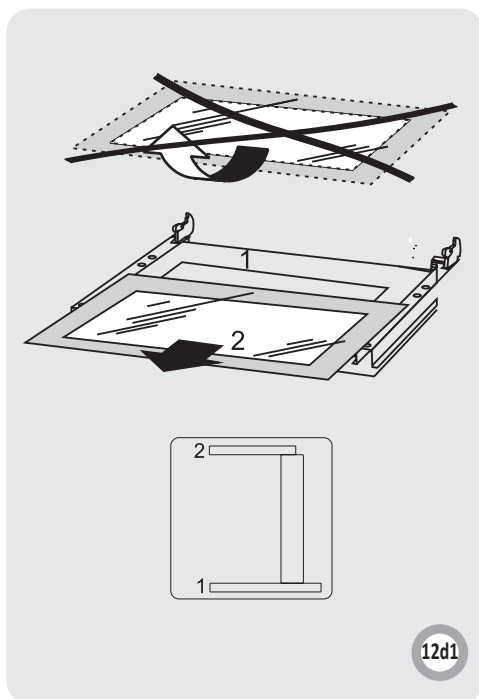
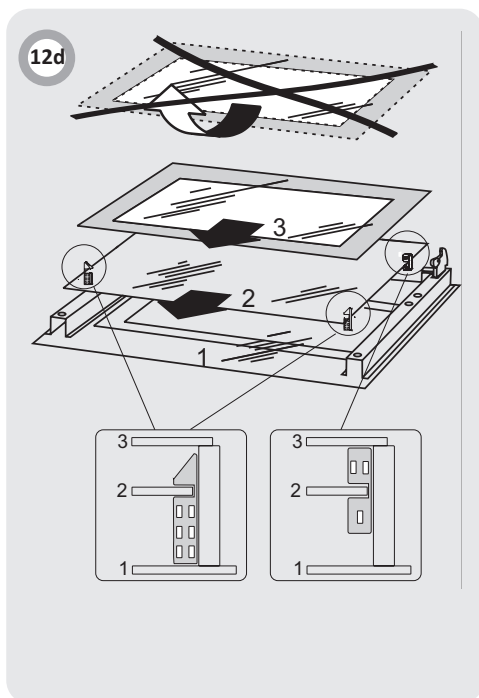
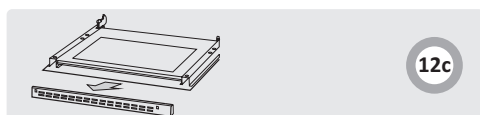
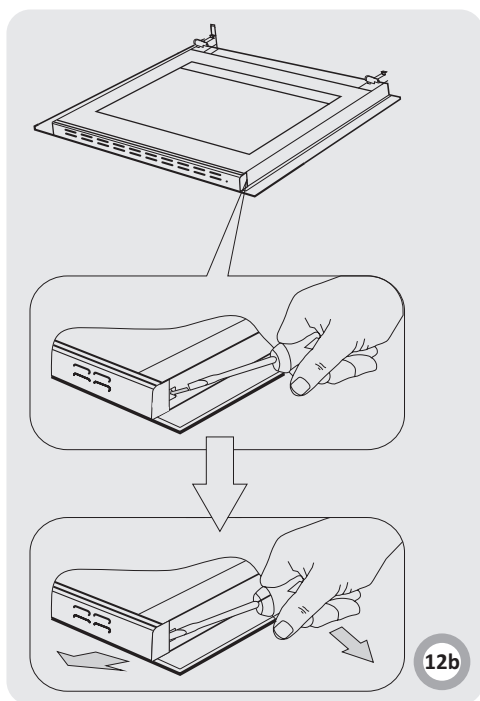
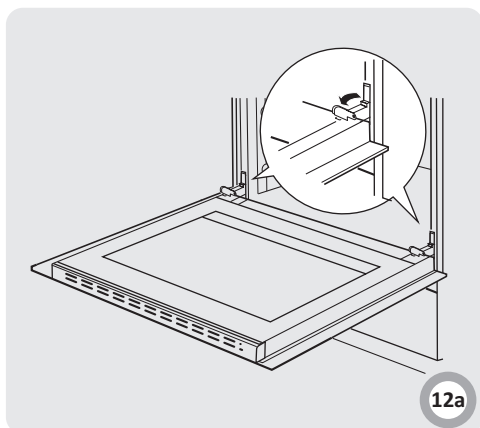


6k

6l

6m





|                                         |     |
|-----------------------------------------|-----|
|                                         | RU  |
| УВАЖАЕМЫЙ ПОКУПАТЕЛЬ                    | 8   |
| КАК ЭКОНОМИТЬ ЭНЕРГИЮ                   | 8   |
| УКАЗАНИЯ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ        | 9   |
| МОНТАЖ                                  | 11  |
| ЭКСПЛУАТАЦИЯ                            | 12  |
| ОБСЛУЖИВАНИЕ и УХОД                     | 22  |
| ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ                      | 24  |
|                                         | KAZ |
| ҚҰРМЕТТІ САТЫП АЛУШЫ,                   | 25  |
| ЭЛЕКТР ЭНЕРГИЯСЫН ҚАЛАЙ ҮНЕМДЕУ ҚАЖЕТ   | 25  |
| ҚАУІПСІЗДІК ТЕХНИКАСЫ БОЙЫНША НҰСҚАУЛАР | 26  |
| ҚҰРАСТЫРУ                               | 29  |
| ПАЙДАЛАНУ                               | 30  |
| КӨРСЕТІЛЕТІН ҚЫЗМЕТ ПЕН КҮТІМ           | 40  |
| ТЕХНИКАЛЫҚ ДЕРЕКТЕР                     | 42  |
|                                         | RO  |
| STIMATI CUMPARATORI,                    | 43  |
| CUM SA ECONOMISITI ENERGIE              | 43  |
| INSTRUCTIUNI DE SIGURANTA               | 44  |
| INSTALARE                               | 46  |
| UTILIZARE                               | 47  |
| PREPARAREA IN CUPTOR – SFATURI PRACTICE | 51  |
| DATE TEHNICE                            | 59  |
|                                         | BG  |
| УВАЖАЕМИ КУПУВАЧИ                       | 60  |
| КАК ЭКОНОМИТЬ ЭНЕРГИЮ                   | 60  |
| ИНСТРУКЦИИ ЗА СИГУРНОСТ                 | 61  |
| ИНСТАЛИРАНЕ                             | 63  |
| ТЕХНИЧЕСКИ ДАННИ                        | 76  |
|                                         | SRB |
| POŠTOVANI KORISNIČE                     | 77  |
| KAKO DA UŠTEDITE ENERGIJU               | 77  |
| BEZBEDNOSNE INSTRUKCIJE                 | 78  |
| INSTALACIJA                             | 80  |
| RAD                                     | 81  |
| PEČENJE U RERNI-PRAKTIČNI SAVETI        | 85  |
| TEHNIČKI PODACI                         | 93  |

|                                                  |     |
|--------------------------------------------------|-----|
|                                                  | LT  |
| GERBIAMAS PIRKĖJAU,                              | 94  |
| KAIP TAUPYTI ELEKTROS ENERGIJĄ                   | 94  |
| SAUGOS NURODYMAI                                 | 95  |
| ĮRENGIMAS                                        | 97  |
| APTARNAVIMAS                                     | 98  |
| KEPIMAS ORKAITĖJE – PRAKTIŠKI PATARIMAI          | 102 |
| TECHNINIAI DUOMENYS                              | 110 |
|                                                  | ET  |
| LUGUPEETUD KLIENT                                | 111 |
| ELEKTRIENERGIA KOKKUHOID                         | 111 |
| OHUTUSJUHISED                                    | 112 |
| PAIGALDAMINE                                     | 114 |
| KASUTAMINE                                       | 115 |
| TOIDUVALMISTAMINE PLIIDIL - PRAKTILISED NÕUANDED | 119 |
| TEHNILISED ANDMED                                | 126 |

Духовка «Hansa» объединяет в себе такие качества, как исключительная простота эксплуатации и стопроцентная эффективность. После прочтения инструкции у Вас не возникнет затруднений по обслуживанию духовки.

Духовка, при выпуске с завода, перед упаковкой была тщательно проверена на специ-альных стен-дах на предмет безопасности и работоспособности.

Просим Вас внимательно прочесть инструкцию по эксплуатации перед включением устройства. Следование изложенным в ней указаниям предотвратит неправильное использование духовки.

Инструкцию следует сохранить и держать в легко доступном месте. Во избежание не- счастливых случаев необходимо последовательно соблюдать положения инструкции по эксплуатации.

### Внимание!

Духовкой пользоваться только после ознакомления с данной инструкцией. Духовка предназначена исключительно для домашнего использования.

Изготовитель оставляет за собой право внесения изменений, не влияющих на работу устройства.

## КАК ЭКОНОМИТЬ ЭНЕРГИЮ



Рациональное использование элек- троэнергии позволяет не только снизить расходы, но и сохранить окружающую среду. Выполнение следующих простых правил позво- лит добиться наилучших результа- тов:

- Использование духовки только для приготовления большого объема пищи.

Мясо весом до 1 кг выгодней приготовить в ка- стрюле на варочной поверхности.

- Использование остаточного тепла духовки. Если блюдо готовится более 40 минут отключить духовку за 10 минут до конца приготовления.

Внимание! Если используется таймер, устано- вить его на более короткое время.

- Аккуратно закрывать дверцу духовки. Загрязненные уплотнители дверцы духовки спо- собствуют потере тепла. Загрязнения на уплот- нителях следует устранять сразу.

- Не располагайте плиту вблизи холодильников/ морозильных камер

Без необходимости возрастает потребление электричества.



Для транспортировки устройство было защищено от повреждений упаковкой. После удаления упа- ковки, просим Вас избавиться от ее частей способом, не наносящим ущерба окружающей среде.

Все материалы, использованные для изготовления упаковки, безвредны, на 100% подлежат переработке и обозначены соответ- ствующим знаком.

Внимание! К упаковочным материалам (полиэ- тиленовые пакеты, куски пенопласта и т.п.) в процессе распаковки нельзя подпускать детей.



По окончании срока использования данное устройство нельзя выбро- сить, как обычные коммунальные отходы, его следует сдать в пункт приема и переработки электриче- ских и электронных устройств. Об этом информирует знак, распо- ложенный на устройстве, инструкции по эксплуатации и упаковке.

В устройстве использованы матери- алы, подлежащие повторному использованию в соответствии с их обозначением. Благодаря переработке, использованию материалов или иной формой использования отслуживших срок устройств вы внесете существенный вклад в со- хранение окружающей среды.

Сведения о соответствующем пункте утилиза- ции использованного оборудования вы можете получить в местной администрации.

**Внимание!** Оборудование и его доступные части нагреваются во время эксплуатации. Всегда следует помнить, что существует опасность травмы, при прикосновении к нагревательным элементам. Поэтому, во время работы оборудования - быть особо бдительными! Дети младше 8 лет не должны находиться вблизи оборудования, а если находятся, то под постоянным контролем взрослого ответственного лица.

Данное оборудование может обслуживаться детьми в возрасте от 8 лет и старше, лицами с физическими, мануальными или умственными ограничениями, либо лицами с недостаточным опытом и знаниями по эксплуатации оборудования, при условии, что происходит это под надзором ответственного лица или согласно с изученной с ответственным лицом инструкцией эксплуатации.

Особое внимание обратить на детей! Дети не могут играть оборудованием! Уборка и обслуживание оборудования не могут производиться детьми без надзора взрослых.

Во время работы оборудование нагревается. Следует соблюдать осторожность, не прикасаться к горячим частям внутри духовки.

Когда используется духовка, доступные части могут нагреться. Рекомендуются не подпускать к духовке детей.

**Внимание!** Не применять для чистки агрессивных моющих и чистящих средств, острых металлических предметов для чистки стекла дверей, так как данные средства могут поцарапать поверхность и привести к возникновению трещин на стекле.

**Внимание.** Для исключения возможности поражения электрическим током перед заменой лампочки убедитесь, что устройство выключено.

Для чистки духовки нельзя применять оборудование для чистки паром.

- Необходимо следить, чтобы мелкое кухонное оборудование и провода не соприкасались с нагретой духовкой и варочной поверхностью, поскольку изоляция этого оборудования не рассчитана на высокие температуры.
- Нельзя оставлять духовку без присмотра во время жарения. Масла и жиры могут загореться вследствие выкипания или нагревания.
- Не следует ставить на открытую дверцу духовки посуду весом более 15 кг.
- Нельзя пользоваться технически неисправной духовкой. Все изъяны должны устраняться только квалифицированным персоналом.
- В любом случае технической неисправности, немедленно отключить электропитание духовки и сообщить о необходимости ремонта.
- Оборудование было спроектировано исключительно для приготовления пищи. Всякое другое его применение (например, обогревание помещения) является несоответствующим его назначению и может быть опасным.

## ОПИСАНИЕ УСТРОЙСТВА

1a

- 1 Контрольная лампа терморегулятора
- 2 Таймер\*
- 3 Контрольная лампа работы духовки
- 4 Ручка выбора функции духовки
- 5 Ручка регулятора температуры

Оснащение плиты - перечень:

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

1b

- 1 Контрольная лампа терморегулятора
- 2 Контрольная лампа работы духовки
- 3 Ручка выбора функции духовки
- 4 Ручка регулятора температуры

\*для определенных моделей

## Монтаж духовки

Кухонное помещение должно быть сухим и проветриваемым, иметь исправную вентиляцию, а расположение духовки должно обеспечивать свободный доступ к элементам управления. Духовка изготовлена в категории Y. Мебель должна иметь облицовку, а клей, которым она приклеена, выдерживать температуру 100°C. В противном случае возможна деформация поверхности или облицовки.

Подготовить отверстие с размерами, указанными на рисунках: Рис. 2А-установка под крышкой, Рис. 2В-высокая встройка. При наличии в шкафу задней стенки, в ней нужно вырезать отверстия для электрических проводов. Полностью вставить духовку в отверстие, закрепив ее четырьмя винтами. (Рис.2С).

**Внимание!**  
Монтаж производить при отключенном электропитании.

## Подключение духовки к электрической сети

- При производстве духовка рассчитана на питание переменным однофазным током (230В~50 Гц) и оснащена кабелем подключения 3 х 1,5 мм<sup>2</sup> длиной около 1,5 м с закрытой вилкой.
- Гнездо подключения электросети должно быть закрытым и не должно располагаться над плитой. После установки духовки необходимо, чтобы розетка была доступной для пользователя.
- Перед подключением духовки к розетке нужно проверить:
  - выдержат ли предохранители и электропроводка нагрузку духовки,
  - оборудована ли электросистема действующей системой заземления, соответствующей требованиям действующих норм и распоряжений,
  - доступна ли розетка.

### Внимание!

В случае повреждения неотключаемого питающего провода, во избежание опасности он должен быть аменен у производителя или в специализированной ремонтной мастерской квалифицированным специалистом.

## Перед первым включением духовки

### Подключение духовки к электрической сети

- удалить части упаковки,
- аккуратно (медленно) удалить этикетки с дверей духовки,
- очистить камеру духовки от заводских средств консервации,
- вынуть содержимое духовки и промыть в теплой воде с добавлением жидкости для мытья посуды,
- включить вентиляцию в помещении или открыть окно,
- прогреть духовку (250°C, в течение 30 минут), удалить загрязнения и тщательно помыть.

### Внимание!

В плитах, оборудованных электронным таймером, после подключения к сети дисплей будет показывать „0.00”.

Нужно установить текущее время таймера (см. инструкцию эксплуатации таймера).

**Если текущее время не установлено, духовка работать не будет\*.**

### Внимание!

Электронный программатор Ts оснащен сенсорами, обслуживаемыми прикосновением пальцем к обозначенной поверхности.

Каждое изменение установки сенсора подтверждается звуковым сигналом. Поверхность сенсоров следует содержать в чистоте.

**Камеру духовки нужно мыть исключительно теплой водой с добавлением небольшого количества жидкости для мытья посуды.**

\*для определенных моделей

## Функции духовки и ее обслуживание.

### Духовка с принудительной циркуляцией воздуха (нижний нагреватель + верхний нагреватель + вентилятор)

Духовка может нагреваться верхним и нижним нагревателями, грилем. Управление работой осуществляется при помощи ручки выбора режима работы духовки – установка заключается в повороте ручки на выбранную функцию,

а также ручки регулирования температуры – установка заключается в повороте ручки на выбранную величину температуры

Рис.6I

Рис.6K

Выключение осуществляется установкой обеих ручек в положение „●“ / „0“.

### Внимание!

Включение нагревания (нагревателя и т.п.) после включения какой-либо функции духовки произойдет только после выбора температуры.



### включен нижний нагреватель

В данном положении поворотной ручки духовка нагревается исключительно с помощью нижнего нагревателя. Запекание теста снизу (например, «влажная» выпечка и выпечка с фруктовой начинкой)



### включен верхний и нижний нагреватель

Установка поворотной ручки в данной позиции позволяет нагревать духовку конвенциональным способом. Прекрасно подходит для печения блюд из теста, рыбы, мяса, хлеба, пиццы (обязательным является предварительное разогревание духовки, а так же применение темных противней), процесс печения на одном уровне.



### выключен вентилятор, а также верхний и нижний нагреватель.

В данной рабочей позиции поворотной ручки духовка работает в режиме «ТЕСТО». Конвенциональная духовка с вентилятором (функция ) рекомендуется во время процесса печения).



### независимое освещение духовки

С помощью установки поворотной ручки в данной позиции загорается свет в духовом шкафу.



### Функция нагрева ECO

Данная функция активирует оптимизированный способ нагрева для экономии энергии при приготовлении пищи. В этом положении ручки подсветка духовки отключается.



### Быстрый разогрев

### Включен верхний и нижний нагреватель

функция запекания и вентилятор. Применяется для предварительного нагревания духовки.



### Размораживание

Включен только вентилятор, без использования каких-либо нагревателей.



### Турбо гриль и конвекция

В этом положении ручка духовки выполняет функцию усиленного нагрева с конвекцией. На практике это позволяет ускорить процесс обжаривания и улучшить вкусовые качества готовящегося блюда. Поджаривание необходимо производить при закрытой дверце духовки.



### функция «Усиленный ГРИЛЬ» («Супер-Гриль»)

Включение функции «Усиленный ГРИЛЬ» позволяет на запекание при одновременно включенном верхнем нагревателе. Данная функция позволит применять более высокую температуру в верхней рабочей части духовки, в результате чего блюда больше зарумяниваются, данная функция позволяет также на запекание больших порций.



### включена функция «ГРИЛЬ»

Запекание «ГРИЛЬ» до румяности блюда, применяется для запекания маленьких порций мяса: стейков, шницелей, рыбы, тостов, колбасок, запеканок (запекаемое блюдо не может быть толще 2-3 см, в процессе запекания блюдо надо перевернуть на другую сторону).

## Контрольная лампа

Включение духовки сопровождается свечением двух сигнальных лампочек, желтой и красной. Горение контрольной лампочки желтого цвета сигнализирует о работе духовки. Погасшая красная лампочка информирует о том, что в духовке установилась нужная температура. Если кулинарные рекомендации советуют помещать блюдо в разогретую духовку, это нужно делать не ранее первого отключения красной контрольной лампочки. В процессе приготовления красная лампочка будет включаться и выключаться (поддержание температуры внутри духовки). Желтая контрольная лампочка может также гореть в положении ручки «Освещение камеры духовки».

## Духовка с принудительной циркуляцией воздуха (нижний нагреватель + верхний нагреватель + вентилятор)

Духовка может нагреваться верхним и нижним нагревателями, грилем. Управление работой осуществляется при помощи ручки выбора режима работы духовки – установка заключается в повороте ручки на выбранную функцию,

а также ручки регулирования температуры – установка заключается в повороте ручки на выбранную величину температуры

Рис.6m

Рис.6k

Выключение осуществляется установкой обеих ручек в положение „●“ / „0“.

### Внимание!

Включение нагревания (нагревателя и т.п.) после включения какой-либо функции духовки произойдет только после выбора температуры.



### Размораживание

Включен только вентилятор, без использования каких-либо нагревателей.



### Включен верхний нагреватель

При этом положении ручки духовка греется исключительно верхним нагревателем. Применять при поджаривании выпечки сверху.



### включен нижний нагреватель

В данном положении поворотной ручки духовка нагревается исключительно с помощью нижнего нагревателя. Запекание теста снизу (например, «влажная» выпечка и выпечка с фруктовой начинкой)



### включен верхний и нижний нагреватель

Установка поворотной ручки в данной позиции позволяет нагревать духовку конвенциональным способом. Прекрасно подходит для печения блюд из теста, рыбы, мяса, хлеба, пиццы (обязательным является предварительное разогревание духовки, а так же применение темных противней), процесс печения на одном уровне.



### выключен вентилятор, а также верхний и нижний нагреватель.

В данной рабочей позиции поворотной ручки духовка работает в режиме «ТЕСТО». Конвенциональная духовка с вентилятором (функция  рекомендуется во время процесса печения).



### независимое освещение духовки

С помощью установки поворотной ручки в данной позиции загорается свет в духовом шкафу.



### Функция нагрева ECO

Данная функция активирует оптимизированный способ нагрева для экономии энергии при приготовлении пищи. В этом положении ручки подсветка духовки отключается.

## Контрольная лампа

Включение духовки сопровождается свечением двух сигнальных лампочек, желтой и красной. Горение контрольной лампочки желтого цвета сигнализирует о работе духовки. Погасшая красная лампочка информирует о том, что в духовке установилась нужная температура. Если кулинарные рекомендации советуют помещать блюдо в разогретую духовку, это нужно делать не ранее первого отключения красной контрольной лампочки. В процессе приготовления красная лампочка будет включаться и выключаться (поддержание температуры внутри духовки). Желтая контрольная лампочка может также гореть в положении ручки «Освещение камеры духовки».

## Использование печки\*

Обжаривание происходит в результате воздействия на пищу инфракрасных лучей, создаваемых разогревшимися грилем.

Для включения печки нужно:

- Установить ручку духовки в положение, обозначенное символом .
- Разогреть духовку в течение 5 минут (при закрытой дверце духовки).
- Поставить в духовку поднос с продуктами питания на соответствующий рабочий уровень, а в случае обжаривания на вертеле - расположить непосредственно под ним (ниже вертела) поддон для стекающего жира,
- Обжаривание следует осуществлять при закрытой дверце духовки.

**Для функции «гриль» и «усиленный гриль» температуру нужно установить на 250°C (220°C\*), а для функции «конвекция и гриль» максимум на 190°C.**

\* дверцу духовки двумя стеклянными панелями

### Внимание!

Когда используется духовка, доступные части могут нагреться. Рекомендуется не подпускать к духовке детей.

## Использование вертела\*

Вертел позволяет жарить готовящееся в духовке блюдо, переворачивая его. Главным образом он служит для поджаривания птицы, шашлыков, колбасок и т.п. Включение и выключение движения вертела осуществляется одновременно с включением и выключением операции поджаривания - **«гриль»**.

При использовании одной из этих функций в процессе поджаривания может произойти временная остановка двигателя или изменение направления вращения. Это не влияет на время и качество обжаривания.

### Внимание!

Вертел не имеет отдельной ручки управления.

Приготовление блюда на вертеле:

(см. рисунки)

- поместить пищу на вертел и закрепить при помощи вилок,
- рамку вертела разместить в духовке на 3 снизу рабочем уровне,
- конец вертела вставить в захват двигателя. Обратите внимание на то, чтобы выемка металлической части захвата опиралась на рамку,
- выкрутить рукоятку,
- вставить поднос на самый нижний уровень камеры духовки,
- Обжаривание следует осуществлять при закрытой дверце духовки.

Рис.6y

\*для определенных моделей

## Выпечка

- Рекомендуется выпекать пироги на поддонах, являющихся заводской комплектацией плиты,
- Выпечку можно производить в формах и на поддонах промышленного производства, которые ставятся на боковые направляющие. Для приготовления продуктов питания рекомендуется использовать поддоны черного цвета, поскольку они лучше проводят тепло и сокращают время приготовления,
- Не рекомендуется применять формы и поддоны со светлой и блестящей поверхностью при обычном нагревании (верхний и нижний нагреватели), применение такой посуды может привести к тому, что тесто не пропечется снизу,
- При использовании кольцевого нагревателя предварительный прогрев духовки не обязателен. Для прочих режимов, перед приготовлением продуктов духовку нужно разогреть,
- Перед тем, как вынуть пироги из духовки, нужно проверить их готовность при помощи палочки (которая должна остаться сухой и чистой),
- Рекомендуется оставить выпечку в духовке на 5 минут после ее выключения,
- Температура выпечки, приготовленной с использованием функции циркуляции температуры обычно на 20 - 30 градусов ниже, чем при обычной выпечке (с применением нижнего и верхнего нагревателя),

- Параметры выпечки, приведенные в таблицах справочные, и могут меняться в соответствии с вашим опытом и вкусами,
- Если сведения в кулинарных книгах значительно отличаются от наших рекомендаций, просим руководствоваться настоящей инструкцией.

## Поджаривание мяса

- В духовке готовится мясо порциями более 1 кг. Порции, вес которых меньше, рекомендуется готовить на газовых горелках плиты,
- Для приготовления рекомендуется применять жаропрочную посуду, с ручками, не поддающимися воздействию высокой температуры,
- При приготовлении пищи на решетке или вертеле на самом низком уровне нужно разместить поддон с небольшим количеством воды,
- Минимум один раз, на этапе полуготовности, нужно перевернуть мясо на другую сторону, в процессе выпечки время от времени поливать мясо выделяющимся соком или горячей соленой водой, поливать мясо холодной водой не рекомендуется.

## Функция нагрева ЭКО

- при использовании функции нагрева ЭКО включается оптимальный способ нагрева с целью приготовления пищи с минимальными затратами электроэнергии,
- нельзя сокращать время приготовления за счет повышения температуры, также не рекомендуется предварительно разогревать духовку перед приготовлением,
- не следует изменять заданную температуру и открывать дверцу в процессе приготовления.

## Рекомендуемые параметры при использовании функции термоциркуляция ЭКО

| Способ запекания блюда                                                              | Функция духовки                                                                     | Температура<br>°C | Уровень<br>(  ) | Время [мин]<br> |
|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  |  | 180 - 200         | 2 - 3                                                                                             | 50 - 70                                                                                           |
|  |  | 180 - 200         | 2                                                                                                 | 50 - 70                                                                                           |
|  |  | 190 - 210         | 2 - 3                                                                                             | 45 - 60                                                                                           |
|  |  | 200 - 220         | 2                                                                                                 | 90 - 120                                                                                          |
|  |  | 200 - 220         | 2                                                                                                 | 90 - 160                                                                                          |
|  |  | 180 - 200         | 2                                                                                                 | 80 - 100                                                                                          |

## Функция нагрева ЭКО

- при использовании функции нагрева ЭКО включается оптимальный способ нагрева с целью приготовления пищи с минимальными затратами электроэнергии,
- нельзя сокращать время приготовления за счет повышения температуры, также не рекомендуется предварительно разогревать духовку перед приготовлением,
- не следует изменять заданную температуру и открывать дверцу в процессе приготовления.

## Рекомендуемые параметры при использовании функции термоциркуляция ЭКО

| Способ запекания блюда                                                            | Функция духовки                                                                   | Температура<br>°C | Уровень<br>( $\frac{4}{1}$ ) | Время [мин] |
|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-------------------|------------------------------|-------------|
|  |  | 180 - 200         | 2 - 3                        | 50 - 70     |
|  |  | 180 - 200         | 2                            | 50 - 70     |
|  |  | 190 - 210         | 2 - 3                        | 45 - 60     |
|  |  | 200 - 220         | 2                            | 90 - 120    |
|  |  | 200 - 220         | 2                            | 90 - 160    |
|  |  | 180 - 200         | 2                            | 80 - 100    |

## УКАЗАНИЯ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ

Духовка с принудительной циркуляцией воздуха (нижний нагреватель + верхний нагреватель + вентилятор)

| Вид выпечки<br>продукт                                                              | Функции<br>духовки<br> | Температура<br>°C       | Уровень<br>(  ) | Время [мин.]<br> |
|-------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------|
|    |                        | 160 - 200               | 2 - 3                                                                                            | 30 - 50                                                                                           |
|    |                        | 150                     | 3                                                                                                | 25 - 35                                                                                           |
|    |                        | 160 - 170 <sup>1)</sup> | 3                                                                                                | 25 - 40 <sup>2)</sup>                                                                             |
|    |                        | 155 - 170 <sup>1)</sup> | 3                                                                                                | 25 - 40 <sup>2)</sup>                                                                             |
|    |                        | 220 - 240 <sup>1)</sup> | 2                                                                                                | 15 - 25                                                                                           |
|    |                        | 210 - 220               | 2                                                                                                | 45 - 60                                                                                           |
|    |                        | 190                     | 2 - 3                                                                                            | 60 - 70                                                                                           |
|    |                        | 230 - 250 (220*)        | 4                                                                                                | 14 - 18                                                                                           |
|    |                        | 225 - 250               | 2                                                                                                | 120 - 150                                                                                         |
|    |                        | 160 - 230               | 2                                                                                                | 90 - 120                                                                                          |
|    |                        | 180 - 190               | 2                                                                                                | 70 - 90                                                                                           |
|    |                        | 160 - 180               | 2                                                                                                | 45 - 60                                                                                           |
|  |                      | 190 - 210               | 2                                                                                                | 40 - 50                                                                                           |
|  |                      | 170 - 190               | 3                                                                                                | 40 - 50                                                                                           |

\* дверцу духовки двумя стеклянными панелями

Значение времени приведено, если не указано иное, для не разогретой камеры. Для разогретой духовки время должно быть уменьшено примерно на 5-10 минут.

<sup>1)</sup> Разогреть пустую духовку

<sup>2)</sup> Указанное время относится к выпеканию в небольших формах

Внимание: Параметры, приведенные в таблице, являются приблизительными и могут быть скорректированы в соответствии с вашим собственным опытом и кулинарными вкусами.

## УКАЗАНИЯ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ

Духовка с принудительной циркуляцией воздуха (нижний нагреватель + верхний нагреватель + вентилятор)

| Вид выпечки<br>продукт                                                            | Функции<br>духовки<br> | Температура<br>°C       | Уровень<br>(  ) | Время [мин.]<br> |
|-----------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  |                        | 160 - 200               | 2 - 3                                                                                            | 30 - 50                                                                                           |
|  |                        | 150                     | 3                                                                                                | 25 - 35                                                                                           |
|  |                        | 160 - 170 <sup>1)</sup> | 3                                                                                                | 25 - 40 <sup>2)</sup>                                                                             |
|  |                        | 155 - 170 <sup>1)</sup> | 3                                                                                                | 25 - 40 <sup>2)</sup>                                                                             |
|  |                        | 220 - 240 <sup>1)</sup> | 2                                                                                                | 15 - 25                                                                                           |
|  |                        | 210 - 220               | 2                                                                                                | 45 - 60                                                                                           |
|  |                        | 225 - 250               | 2                                                                                                | 120 - 150                                                                                         |
|  |                        | 160 - 230               | 2                                                                                                | 90 - 120                                                                                          |
|  |                        | 160 - 180               | 2                                                                                                | 45 - 60                                                                                           |
|  |                        | 190 - 210               | 2                                                                                                | 40 - 50                                                                                           |

Значение времени приведено, если не указано иное, для не разогретой камеры. Для разогретой духовки время должно быть уменьшено примерно на 5-10 минут.

<sup>1)</sup> Разогреть пустую духовку

<sup>2)</sup> Указанное время относится к выпеканию в небольших формах

Внимание: Параметры, приведенные в таблице, являются приблизительными и могут быть скорректированы в соответствии с вашим собственным опытом и кулинарными вкусами.

# ТЕСТОВЫЕ БЛЮДА В соответствии со стандартом EN 60350-1.

## Выпечка

| Вид блюда                         | Аксессуары                                               | Уровень                                                                                 | Функция нагрева                                                                     | Температура (°C)        | Время выпекания <sup>2)</sup> (мин.) |
|-----------------------------------|----------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------|--------------------------------------|
| Мелкие изделия из теста           | Противень для выпечки                                    | 3                                                                                       |    | 160 - 170 <sup>1)</sup> | 25 - 40 <sup>2)</sup>                |
|                                   | Противень для выпечки                                    | 3                                                                                       |    | 155 - 170 <sup>1)</sup> | 25 - 40 <sup>2)</sup>                |
|                                   | Противень для выпечки                                    | 3                                                                                       |    | 155 - 170 <sup>1)</sup> | 25 - 40 <sup>2)</sup>                |
|                                   | Противень для выпечки<br>Противень для жаркого           | 2 + 4<br>2 - противень для выпечки или жаркого<br>4 - противень для выпечки             |    | 155 - 170 <sup>1)</sup> | 25 - 50 <sup>2)</sup>                |
| Песочное тесто (полоски)          | Противень для выпечки                                    | 3                                                                                       |    | 150 - 160 <sup>1)</sup> | 30 - 40 <sup>2)</sup>                |
|                                   | Противень для выпечки                                    | 3                                                                                       |    | 150 - 170 <sup>1)</sup> | 25 - 35 <sup>2)</sup>                |
|                                   | Противень для выпечки                                    | 3                                                                                       |    | 150 - 170 <sup>1)</sup> | 25 - 35 <sup>2)</sup>                |
|                                   | Противень для выпечки<br>Противень для жаркого           | 2 + 4<br>2 - противень для выпечки или жаркого<br>4 - противень для выпечки             |    | 160 - 175 <sup>1)</sup> | 25 - 35 <sup>2)</sup>                |
| Бисквит с низким содержанием жира | Решетка + форма для выпечки с черным покрытием Ø 26 см   | 3                                                                                       |   | 170 - 180 <sup>1)</sup> | 30 - 45 <sup>2)</sup>                |
| Яблочный пирог                    | Решетка + 2 формы для выпечки с черным покрытием Ø 20 см | 2<br>формы на решетке размещены по диагонали, правая задняя часть, левая передняя часть |  | 180 - 200 <sup>1)</sup> | 50 - 70 <sup>2)</sup>                |

<sup>1)</sup> Разогреть пустую духовку, не использовать функцию быстрого разогрева.

<sup>2)</sup> Значение времени приведено, если не указано иное, для не разогретой камеры. Для разогретой духовки время должно быть уменьшено примерно на 5-10 минут.

# ТЕСТОВЫЕ БЛЮДА В соответствии со стандартом EN 60350-1.

## Гриль

| Вид блюда             | Аксессуары                                                   | Уровень                                  | Функция нагрева                                                                   | Температура (°C)         | Время (мин.)                          |
|-----------------------|--------------------------------------------------------------|------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|--------------------------|---------------------------------------|
| Тосты из белого хлеба | Решетка                                                      | 4                                        |  | 250 (220*) <sup>1)</sup> | 1,5 - 2,5                             |
|                       | Решетка                                                      | 4                                        |  | 250 (220*) <sup>2)</sup> | 2 - 3                                 |
| Говяжьи бургеры       | Решетка + противень для жаркого (для сбора стекающих капель) | 4 - решетка<br>3 - противень для выпечки |  | 250 (220*) <sup>1)</sup> | 1 сторона 10 - 15<br>2 сторона 8 - 13 |

\* дверцу духовки двумя стеклянными панелями

<sup>1)</sup> Разогреть пустую духовку, включая на 5 минут, не использовать функцию быстрого разогрева.

<sup>2)</sup> Разогреть пустую духовку, включая на 8 минут, не использовать функцию быстрого разогрева.

## Выпечка

| Вид блюда    | Аксессуары                                                   | Уровень                                  | Функция нагрева                                                                    | Температура (°C) | Время (мин.) |
|--------------|--------------------------------------------------------------|------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------|------------------|--------------|
| Курица целая | Решетка + противень для жаркого (для сбора стекающих капель) | 2 - решетка<br>1 - противень для выпечки |   | 180 - 190        | 70 - 90      |
|              | Решетка + противень для жаркого (для сбора стекающих капель) | 2 - решетка<br>1 - противень для выпечки |  | 180 - 190        | 80 - 100     |

Значение времени приведено, если не указано иное, для не разогретой камеры. Для разогретой духовки время должно быть уменьшено примерно на 5-10 минут.

Аккуратность пользователя и поддержание плиты в чистоте и ее правильное содержание в значительной мере продлевают срок ее безаварийной работы.

Перед чисткой плиту нужно выключить, обратив особое внимание на то, чтобы все ручки находились в положении „●“ / „0“ . Чистку можно производить только после того, как плита остынет.

## Духовка

- Духовку следует чистить после каждого использования. При чистке включается освещение, что позволяет улучшить видимость внутри рабочего пространства.
- Камеру духовки надлежит мыть только теплой водой с добавлением небольшого количества жидкости для мытья посуды.
- **Паровая чистка\***:
  - в миску, поставленную на первый снизу уровень духовки налить 0,25 л воды (1 стакан),
  - закрыть дверцу духовки,
  - ручку регулятора температуры установить в положение 50°C, ручку выбора режима работы в положение «нижний нагреватель»,
  - нагревать камеру духовки около 30 минут,
  - открыть дверцу духовки, внутренний объем камеры протереть тряпкой или губкой, затем промыть теплой водой с добавлением жидкости для мытья посуды.

Внимание. Остаточная влага после паровой очистки может иметь вид капель или остатков воды под плитой.

- После мытья камеры духовки ее следует вытереть насухо.

### Внимание!

Для чистки и поддержания в рабочем состоянии стеклянных поверхностей не применять чистящие средства, содержащие абразивы

- Плиты, обозначенные буквой **К\*** в типе, оснащены вставками, покрытыми специальной каталитической эмалью. Благодаря такой эмали загрязнения жиром и остатками еды самостоятельно удаляются при условии, что они не высохли или не подгорели (остатки еды и жира необходимо, как можно быстрее отделить, пока не высохли и не припеклись, что позволит избежать длительной ручной чистки духовки). Для каталитической чистки духовки необходимо включить ее на 1 час, установив температуру 250°C. Если остатки еды маленькие, то процесс можно сократить.

### Важно!

Поскольку процесс каталитической очистки связан с потреблением энергии, необходимо перед каждой очисткой проверять степень загрязнения. После выявления снижения эффективности каталитической очистки эмалевые вставки можно заменить новыми. Вставки можно приобрести в сервисном центре или в продаже. В случае стандартной чистки необходимо помнить о том, что каталитическая эмаль чувствительна к механическому воздействию, поэтому нельзя использовать абразивные чистящие средства и жесткие губки.

Рис 10b

## Замена лампочки освещения духовки\*

**Для исключения возможности поражения электрическим током перед заменой лампочки убедитесь, что устройство выключено.**

- Все ручки управления установить в положение „●“ / „0“ , и выключить питание,
- Вывернуть и промыть колпак лампочки, вытереть его насухо.
- Вывернуть осветительную лампочку из гнезда, при необходимости заменить ее не новую – лампочка высокотемпературная (300°C) с параметрами:
  - напряжение 230
  - мощность 25 W -резьба E14.

Лампочка духовки - Рис 9

- Ввернуть лампочку. Обратите внимание на правильную установку лампочки в керамическое гнездо.
- Ввернуть колпак лампочки.

## Замена галогенной лампочки подсветки духовки\*

**Чтобы избежать поражения электрическим током, перед заменой галогенной лампочки следует убедиться, что прибор выключен.**

- Все ручки управления установить в положение „●“ / „0“ , и выключить питание,
- Снять и промыть плафон лампы, после этого насухо его вытереть.
- Вынуть галогенную лампочку с помощью кусочка ткани или бумаги, в случае необходимости галогенную лампочку следует заменить новой тип G9
  - напряжение 230В
  - мощность 25Вт
- Правильно вставьте галогенную лампочку в патрон.
- Закрутите плафон лампочки.

Лампочка духовки - Рис 9a

Духовки, обозначенные буквой **D\***, оборудованы в легко вынимающиеся направляющие проводники (проволочные лесенки) противеней (и других вложений) духового шкафа. Для того, чтобы их вынуть для мытья, следует потянуть за элемент – зацепку, который находится впереди затем отвести (отклонить) в сторону и вынуть с заднего элемента – зацепки.

Рис 10.

Духовки, обозначенные буквами **Dr\***, оборудованы в нержавеющие телескопические (раздвижные) направляющие, прикрепленные к проволочным проводникам. Направляющие следует вынимать и мыть вместе с проволочными проводниками. Перед размещением на них 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 противень.

Рис 10a

\*для определенных моделей

## Периодический осмотр

Помимо действий, необходимых для поддержания плиты в чистоте, следует:

- проводить периодические проверки работы элементов управления и рабочих групп плиты. После истечения гарантийного срока, минимум раз в два года, следует производить осмотр технического состояния плиты в сервисном центре,
- устранять выявленные эксплуатационные дефекты,
- при необходимости провести замену вышедших из строя деталей и узлов

### Внимание!

Все ремонтные и регулиционные работы должны производиться соответствующим сервисным центром или мастером, имеющим необходимую квалификацию и допуск.

## Снятие дверцы

Для более удобного доступа к камере духовки и ее чистки можно снять дверцу. Для этого нужно ее открыть, поднять предохранитель, находящийся в петле (рис. 12А). Дверцу слегка прикрыть, приподнять и выдвинуть вперед. Для установки дверцы в петлю повторить действия в обратной последовательности. При установке следует обратить внимание на правильное совмещение частей петли. После установки дверцы духовки нужно обязательно опустить предохранитель. В противном случае, при попытке закрытия дверцы могут быть повреждены петли

рис 12А - Отодвинуть предохранители петель

## Снятие внутреннего стекла\*

1. С помощью плоской отвёртки зацепить и выдвинуть верхнюю планку дверей, осторожно приподнять её по бокам (рис. 12В)
2. Вынуть (вытянуть) планку верхних дверей, как показано на рисунке (рис. 12В и 12С).
3. Внутреннее стекло вынуть из крепления (в нижней части дверцы).  
Рис. 12D, 12D1.

**Внимание! Опасность повреждения крепления стекол. Стекло необходимо вынуть, не поднимая его вверх.**

4. Помыть стекло теплой водой с небольшим количеством чистящего средства. Чтобы установить стекло, следует поступать в обратной очередности. Гладкая часть стекла должна находиться сверху. **Внимание!** Не следует вдавливать верхнюю планку одновременно с обеих сторон дверей. Для того, чтобы правильно установить верхнюю планку дверей, следует сначала приложить левый конец планки к дверям, а правый её конец размазать вдавливающим движением до момента звука «защёлкивания». Затем, с левой стороны так же вдавить планку до момента звука «защёлкивания».

Рис. 12D - Снятие внутреннего стекла. 3 стеклянные.

Рис. 12D1 - Снятие внутреннего стекла. 2 стеклянные.

## ПОВЕДЕНИЕ В АВАРИЙНЫХ СИТУАЦИЯХ

В каждой аварийной ситуации следует:

- Выключить рабочие узлы плиты
- Отсоединить электропитание
- Вызвать мастера
- Некоторые мелкие дефекты пользователь может исправить сам, следуя указаниям в таблице. Прежде, чем обращаться в сервисный центр, просмотрите таблицу.

\*для определенных моделей

# ПОВЕДЕНИЕ В АВАРИЙНЫХ СИТУАЦИЯХ

| ПРОБЛЕМА                                        | ПРИЧИНА                                                     | ДЕЙСТВИЯ                                                             |
|-------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------|
| 1. Электрика не работает                        | Отсутствие питания                                          | Проверить предохранитель, перегоревший заменить                      |
| 2. Дисплей таймера показывает „0.00“ / „12.00“* | Прибор был отключен от сети или временно пропало напряжение | Установить текущее время (см. Инструкция по эксплуатации таймера)    |
| 3. Не работает освещение духовки                | Лампа вывернута или перегорела                              | Подкрутить или заменить лампу (см. Раздел Чистка и содержание плиты) |

\*для определенных моделей

## ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ

Номинальное напряжение: 230V~50 Гц

Номинальная мощность: макс. 3,5 кВт

Размеры плиты (ШИРИНА / ГЛУБИНА / ВЫСОТА) 59,5 / 57,5 / 59,5 cm

Основная информация:

Продукт соответствует стандартам EN 60335-1, EN 60335-2-6, действующим в Европейском Союзе.

Данные на энергетической маркировке электрических духовок приведены в соответствии со стандартом EN 60350-1/IEC 60350-1. Эти значения определяются при стандартной нагрузке с активными функциями: нижнего и верхнего нагревателя (обычный режим) и поддержки нагрева с помощью вентилятора (если такие функции имеются).

Класс энергоэффективности был определен в зависимости от доступной функции в продукте в соответствии со следующим приоритетом:

|                                                                                           |                                                                                         |
|-------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------|
| Принудительная циркуляция воздуха ЭКО (нагреватель термоциркуляции + вентилятор)          |  ECO   |
| Принудительная циркуляция воздуха ЭКО (нагреватель нижний + верхний + гриль + вентилятор) |  ECO   |
| Принудительная циркуляция воздуха ЭКО (нагреватель нижний + верхний + вентилятор)         |  ECO  |
| Обычный режим ЭКО (нагреватель нижний + верхний)                                          |  ECO |

При определении потребления энергии следует снять телескопические направляющие (если они входят в комплект изделия).

## Производитель свидетельствует

Настоящим производитель свидетельствует, что данный бытовой прибор отвечает основным требованиям нижеприведенных директив и требований

- директива по низковольтному оборудованию 2014/35/ЕС,
- директива по электромагнитной совместимости 2014/30/ЕС,
- директива по экологическому проектированию 2009/125/ЕС,
- требование „о безопасности низковольтного оборудования“ ТР ТС 004/2011,
- требование „электромагнитная совместимость технических средств“ ТР ТС 020/2011



Прибор маркируется единым знаком обращения, и на него выдан сертификат соответствия для предъявления в органы контроля за рынком.

«Hansa» үрмепеші пайдаланудың ерекше қарапайымдылығы мен жүз пайыздық тиімділік сияқты қасиеттерді өзінде біріктіреді. Нұсқаулықты оқып болғаннан кейін Сізде үрмепешті күту бойынша қиыншылықтар туындамайды.

Үрмепеш, зауыттан шығару барысында, орау алдында қауіпсіздік және жұмысқа жарамдылық мақсатында арнайы стандарттерде мұқият тексерілген.

Құралды қоспас бұрын, Сізден пайдалану бойынша нұсқаулықты мұқият оқып шығуыңызды өтінеміз. Онда баяндалған нұсқауларды сақтау үрмепешті дұрыс пайдаланбаудың алдын алады.

Нұсқаулықты сақтап, оңай қолжетімді жерде ұстағаныңыз жөн. Қайғылы оқиғадан аулақ болу үшін пайдалану бойынша нұсқаулықтағы ережелерді жүйелі түрде орындау қажет.

### Назар аударыңыз!

Үрмепешті тек осы нұсқаулықпен танысқаннан кейін ғана қолданыңыз.

Үрмепеш тек үй жағдайында пайдалану үшін ғана арналған.

Дайындаушы құралдың жұмысына әсер етпейтін өзгерістерді енгізу құқығын өзіне қалдырады.

## ЭЛЕКТР ЭНЕРГИЯСЫН ҚАЛАЙ ҮНЕМДЕУ ҚАЖЕТ



Электр энергиясын тиімді пайдалану тек шығындарды төмендетіп қана қоймайды, сонымен қатар қоршаған ортаны да қорғайды. Келесі қарапайым ережелерді орындау ең жақсы нәтижелерге жетуге көмектеседі:

### ● Үрмепешті тек тағамның үлкен көлемін дайындау үшін ғана қолдану.

Салмағы 1 кг-ға дейінгі етті ас пісіретін бетте кастрюльде дайындау тиімдірек.

● Үрмепештің қалған жылуын пайдалану. Егер тағам 40 минуттан артық дайындалса, үрмепешті дайындаудың аяқталуына дейін 10 минут бұрын ажыратыңыз.

● Үрмепештің есігін ұқыпты жабыңыз. Үрмепеш есігінің ластанған тығыздағыштары жылудың босқа кетуіне мүмкіндік туғызады. Тығыздағыштардағы ластануларды бірден кетірген жөн.

● Тақтаны тоңазытқыштар/мұздатқыш камералар жанында орнатпаңыз.

Электрдің қажетсіз қолданылуы артады.

**Назар аударыңыз!** Егер таймер қолданылса, оны дайындау уақытынан қысқалау уақытқа орнатқан жөн.



Тасымалдау үшін құрал зақымданулардан орамамен қорғалған. Орамадан шығарған кейін, Сізден оның бөліктерінен қоршаған ортаға залал келмейтін әдіспен құтылуыңызды сураймыз. Ораманы дайындау үшін қолданылған барлық материалдар зиянсыз, оларды 100 %-ға қайта өңдеуге болады және сәйкес белгімен белгіленген.

Назар аударыңыз! Орамадан шығару барысында орама материалдарына (полиэтилен пакеттер, пенопласттың бөліктері және т.б.) балаларды жақындатпаңыз.



Пайдалану мерзімі аяқталғаннан кейін осы құралды қарапайым коммуналдық қалдық ретінде тастауға болмайды, оны электрлі және электронды құралдарды қабылдау және қайта өңдеу орнына өткізген жөн.

Осы туралы құралда, пайдалану бойынша нұсқаулықта және орамада белгіленген белгі мәлімет береді.

Құралда өз белгілеріне сәйкес қайта өңдеуге жататын материалдар пайдаланылған. Өзінің қызмет ету мерзімі аяқталған құралды қайта өңдеудің, материалдарын пайдаланудың немесе пайдаланудың басқа түрінің арқасында Сіз қоршаған ортаны қорғауға әжептеуір үлес қосасыз.

Пайдаланылған құралды пайдаға асырудың сәйкес тармағы туралы мәліметті Сіз жергілікті әкімшіліктен ала аласыз.

**Назар аударыңыз!** Жабдық және оның қолжетерлік бөліктері пайдаланған кезде қызады. Әрқашан қыздыру элементіне жанасқанда, зақымдану қаупі бар екенін есте сақтау керек. Сондықтан жабдық жұмыс істеп тұрғанда ерекше сақ болыңыз! 8 жастан кіші балалар жабдық маңында болмауы тиіс, егер олар болса, үнемі ересек жауапты тұлғаның тұрақты бақылауында болуы керек.

Бұл жабдықты егер бұл жауапты тұлғаның қадағалауымен немесе жауапты тұлға зерттеп оқыған пайдалану нұсқаулығына сәйкес болса, 8 жастан асқан балалар және физикалық, мануальды немесе ақыл-ойы шектеулі ересек тұлғалар немесе жабдықты пайдалану бойынша тәжірибесі мен білімі жеткіліксіз тұлғалар пайдалана алады.

Балаларға ерекше назар аудару керек! Балалардың жабдықпен ойнауына жол бермеңіз! Жабдықты тазалау және қызмет көрсетуді балалар ересектердің қадағалауынсыз жасай алмайды.

Жұмыс жасау барысында құрал қызады. Абай болу қажет, үрмепештің ішіндегі ыстық бөліктерге қол тигізбеңіз. Үрмепеш қолданылып жатқан кезде, қолжетімді бөліктері қызуы мүмкін. Үрмепешке балаларды жақындатпауға кеңес береміз.

**Назар аударыңыз!** Тазалау үшін агрессивті жуғыш және тазалағыш құралдарды, есіктерінің шынысын тазалау үшін үшкір металл заттарды қолдануға болмайды, өйткені бұл құралдар бетін сырып тастауы және шынысында жарықшақ пайда болуына әкелуі мүмкін.

**Назар аударыңыз!** Электр тоғымен зақымдану мүмкіндігін болдырмау үшін шамды алмастырмас бұрын құралдың сөндірілгеніне көз жеткізіңіз.

Асүй плитасын тазалау үшін бұмен тазалауға арналған жабдықтарды қолдануға болмайды.

- Шағын асхана құралдарының және сымдардың қызып тұрған үрмепешпен және оның ас пісіретін бетімен жанаспауын қадағалау қажет, өйткені осы құралдың оқшаулануы жоғарғы температураға есептелінбеген.
- Қуыру барысында үрмепешті қараусыз қалдыруға болмайды. Майлар қайнаудың немесе қызып кетудің салдарынан жануы мүмкін.
- Үрмепештің ашық тұрған есігіне салмағы 15 кг-дан артық ыдысты қоймаңыз.
- Есіктің әйнегін тазалау үшін қатқыл тазалағыш құралдарды немесе істік заттарды қолданбаңыз, олар сыртқы қабатты тырнауы және әйнекте сызаттың пайда болуына әкеліп соғуы мүмкін.
- Техникалық ақауы бар үрмепешті пайдалануға болмайды. Барлық ақаулар тек білікті қызметкерлер құрамымен жойылуы қажет.
- Техникалық бұзылудың кез келген жағдайында үрмепештің электр қорегін тез арада ажыратыңыз және жөндеу қажеттілігі туралы хабарлаңыз.
- Осы нұсқаулықтың нұсқаулары мен басшылықтарын мұлтіксіз орындаңыз. Оның мазмұнымен таныспаған тұлғаларды пайдалануға жақындатпаңыз.

1a

- 1 Термореттегіштің бақылау шамы
- 2 Таймер\*
- 3 Үрмепеш жұмысының бақылау шамы
- 4 Үрмепеш функциясын таңдау тұтқасы
- 5 Үрмепештің температура реттегішінің тұтқасы

ҚҰРАЛДЫҢ СИПАТТАМАСЫ

- 3a Пісіруге арналған жайпақ таба\*
- 3b Грильге арналған тор (кептіруге арналған тор)
- 3c Қуыруға арналған жайпақ таба\*
- 3d Істік – және шанышқылар\*

1b

- 1 Термореттегіштің бақылау шамы
- 2 Үрмепеш жұмысының бақылау шамы
- 3 Үрмепеш функциясын таңдау тұтқасы
- 4 Үрмепештің температура реттегішінің тұтқасы

\* белгілі үлгілер үшін

## Үрмепешті құрастыру

- Асхана бөлмесі құрғақ әрі желдетілетін болуы, оның жұмысқа жарамды желдеткіші болуы қажет, ал үрмепештің орнатылуы басқару элементтеріне еркін қолжетімділікті қамтамасыз етуі қажет. Үрмепеш Ү жіктемесінде дайындалған. Жиһаздың қаптамасы болуы қажет, ал оның желімделінген желімі 100°C температураға төзуі қажет. Өйтпесе, сыртқы беттің немесе қаптаманың пішіні өзгеруі мүмкін.
- Суреттерде көрсетілген көлемде саңылаулар дайындаңыз: 2А-қақпақ астындағы орнату, 2В-жоғарғы кірістірме. Шкафта артқы қабырға болған жағдайда, онда электр сымдарына арналған саңылау кесу қажет. Үрмепешті төрт бұрамамен бекіте отырып, толығымен саңылауға орналастыру қажет.

Сур. 2с

### Назар аударыңыз!

Құрастыруды ажыратулы электр қорегі барысында жүргізеді

## Плитаны электр желісіне қосу

- Өндіріс кезінде плита айнаымалы бірфазалы тоқ (230В-50 Гц) қорегіне есептелген және жабық айыры бар ұзындығы 1,5 м жуық 3х1,5 мм2 қосу кабелімен жарақтандырылған.
- Электржелісінің қосу ұяшығы жабық болуы және плитаның үстіне орналаспауы тиіс. Плитаны орнатқаннан кейін розетка тұтынушыға қол жетерліктей болуы қажет.
- Плитаны розеткаға қосар алдында:
  - сақтандырғыштар мен электрсымы плита жүктемесін көтере алатынын,
  - электр жүйесі қолданыстағы нормалар мен өкімдердің талаптарына сәйкес келетін әрекетті бір ұшы жерге қосылған жүйемен жабдықталғанын,
  - розеткаға қол жеткізілетінін тексеру керек.

### Назар аударыңыз!

Ажыратылмайтын қорек сымы бүлінген жағдайда қауіп төндірмеуі үшін, оның бір ұшы өндірушіде немесе мамандандырылған жөндеу шеберхана-сында білікті маманмен жерге қосылған болуы тиіс.

## Үрмепешті алғаш рет қосудан бұрын

- Орама элементтерін алыңыз, үрмепешті шкафты фабрикалық консервация құралдарынан тазалаңыз,
- Үрмепешті шкафың құралын шығарыңыз және ыдыс жууға арналған жуғыш құралын қосу арқылы жылы сумен жуыңыз,
- Бөлмеде желдеткішті қосыңыз немесе терезені ашыңыз,
- Ажыратқыш тұтқасын абайлап басыңыз да, оңға  немесе  жағдайына бұраңыз («Бағдарламағыштың жұмысы және үрмепеш күтімін басқару» тарауын қараңыз),
- Үрмепешті қыздырыңыз (250 градус C температурасында шамамен 30 мин.), ластануларды алып тастаңыз және мұқият жуып шығыңыз.

## Назар аударыңыз!

Электронды таймермен жабдықталған тақталарда желіге қосылғаннан кейін, дисплей „0.00” көрсетеді.

**Таймердің ағымдағы уақытын орнату қажет (Таймерді пайдаланудың нұсқауларын қараңыз).**

**Егер ағымдағы уақыт орнатылмаса, үрмепеш жұмыс жасамайды\*.**

## Назар аударыңыз!

Ts электронды бағдарламағыш белгіленген бетке саусақты тигізу арқылы басқарылатын сенсорлармен жабдықталған.

Сенсор орнатылуының әр өзгерісі дыбыстық белгімен расталады.

Сенсорлардың бетін таза ұстау қажет.

**Үрмепештің камерасын тек ыдыс жууға арналған сұйықтықтың аз ғана мөлшері қосылған жылы сумен ғана жуу қажет.**

\* белгілі үлгілер үшін

## Ауаны мәжбүрлі түрде айналдыратын қыздыру шкафы (төменгі қыздырғыш + жоғарғы қыздырғыш + желдеткіш)

Үрмепеш жоғарғы және төменгі қыздырғыштармен, грильмен қызуы мүмкін. Жұмысты басқару үрмепеш жұмысының режимін таңдау тұтқасының – орнату тұтқасын таңдалған функцияға айналдырудан тұрады, сонымен қатар,

Сур.6l

сондай-ақ температураны реттеу тұтқасы арқылы температураның таңдалған шамасына тұтқасын бұрағанда жасалады.

Сур.6k

Сөндіру екі тұтқаны да „●“ / „0“ жағдайына орнатумен жүзеге асырылады.

### Назар аударыңыз!

Үрмепештің қандай да бір функциясын қосқаннан кейінгі қызудың (қыздырғыштың және т.б.) қосылуы тек температураны таңдағаннан кейін ғана жүзеге асырылады.



### төменгі жылытқыш қосулы

Айналмалы тұтқаның осы режимінде үрмепеш тек төменгі қыздырғыш көмегімен ғана қызды. Қамырды астынан пісіру (мысалы, «ылғал» пісірме және жеміс салмасы бар пісірме).



### жоғарғы және төменгі қыздырғыштар қосулы

Осы жағдайда айналмалы тұтқаны орнату конвенциялы әдіспен үрмепешті қыздыруға мүмкіндік береді. Қамырдан, балықтан, еттен дайындалған тағамдарды, нанды, пиццаны пісіру үшін керемет ыңғайлы (үрмепешті алдын ала қыздыру, сонымен қатар, күңгірт қанықтыр табаларды қолдану міндетті болып табылады), бір деңгейде пісіру үрдісі.



### желдеткіш сөндірулі, сонымен қатар жоғарғы және төменгі қыздырғыш.

Айналмалы тұтқаның осы жұмыс жағдайында үрмепеш «ҚАМЫР» режимінде жұмыс жасайды. Желдеткіш бар конвекциялы үрмепеш (пісіру функциясы пісіру үдерісі кезінде ұсынылады).



### үрмепешті тәуелсіз жарықтандыру

Осы жағдайда айналмалы тұтқаны орнатудың көмегімен үрмепешті шкафта жарық жанады.



### ЕКО жылыту атқарымы

Осы атқарым тағам дайындаған кезде энергияны үнемдеу үшін оңтайландырылған жылыту тәсілін белсенді қылады. Тұтқаның осы күйінде тұмшاپештің жарықтауы сөнеді.

## Бақылау шамы

Үрмепешті қосқанда екі сигнал шамы сары, қызыл, жанады. Сары түсті бақылау шамының жануы духовканың жұмысы туралы сигнал береді. Сөнген қызыл шам үрмепешке қажетті температура орнағанын хабарлайды. Егер аспаздық ұсыныстар тағамды қызған үрмепешке салуға кеңес берсе, мұны қызыл бақылау шамының алғашқы сөнуінен бұрын жасамау керек. Дайындау процесінде қызыл шам қосылатын және сөнетін болады (үрмепеш ішінде температураны ұстау). Сары бақылау шамы тұтқаның «Үрмепеш камерасын жарықтандыру жағдайында да жана алады.



### Жылдам жылыту

Жоғарғы және төменгі қыздырғыштар қосулы гриль және желдеткіш қосулы. Пешті алдын ала қыздыру үшін пайдаланылады.



### Еріту

Желдеткіш қана қосулы, барлық қыздырғыштар сөндірілі.



### Турбо гриль және конвекция

Тұтқаның осы жағдайында үрмепеш конвекциямен бірге қатты қыздыру функциясын орындайды. Іс жүзінде бұл қуыру үдерісін тездетуге және дайындалып жатқан тағамның дәмдік сапасын жақсартуға мүмкіндік береді. Қуыруды үрмепештің есігі жабық жағдайда жүргізу қажет.



### «Кушейтілген «ГРИЛЬ» функциясы («Супер-Гриль»)

«Кушейтілген «ГРИЛЬ» функциясын қосу бір уақытта қосылған жоғарғы қыздырғыш пен грильде пісіруге мүмкіндік береді. Осы функция үрмепештің жоғарғы жұмыс бетінде жоғарырақ температураны қолдануға мүмкіндік береді, нәтижесінде тағам көбірек қызарады, осы функция, сонымен қатар, үлкен тағам үлестерін пісіруге де мүмкіндік береді.



### ГРИЛЬ» функциясы қосулы

Тағам қызарғанға дейін «ГРИЛЬ» пісіруі еттің: стейктердің, шницельдердің, балықтардың, тостардың, шұжықтардың, пісірмелердің шағын үлестерін пісіру үшін қолданылады (пісірілетін тағам 2-3 см-ден қалың болмауы қажет, пісіру барысында тағамды екінші бетіне аудару қажет).

## Ауаны мәжбүрлі түрде айналдыратын қыздыру шкафы (төменгі қыздырғыш + жоғарғы қыздырғыш + желдеткіш)

Үрмепеш жоғарғы және төменгі қыздырғыштармен, грильмен қызуы мүмкін. Жұмысты басқару үрмепеш жұмысының режимін таңдау тұтқасының – орнату тұтқасын таңдалған функцияға айналдырудан тұрады, сонымен қатар,



## үрмепешті тәуелсіз жарықтандыру

Осы жағдайда айналмалы тұтқаны орнатудың көмегімен үрмепешті шкафта жарық жанады.



## ЕСО жылыту атқарымы

Осы атқарым тағам дайындаған кезде энергияны үнемдеу үшін оңтайландырылған жылыту тәсілін белсенді қылады. Тұтқаның осы күйінде тұмшапештің жарықтануы сөнеді.

Сур.6m

сондай-ақ температураны реттеу тұтқасы арқылы температураның таңдалған шамасына тұтқасын бұрағанда жасалады.

Сур.6k

Сөндіру екі тұтқаны да „●” / „0” жағдайына орнатумен жүзеге асырылады.

## Назар аударыңыз!

Үрмепештің қандай да бір функциясын қосқаннан кейінгі қызудың (қыздырғыштың және т.б.) қосылуы тек температураны таңдағаннан кейін ғана жүзеге асырылады.



## Еріту

Желдеткіш қана қосылуы, барлық қыздырғыштар сөндірілі.



## Жоғарғы қыздырғыш қосылды

Үрмепеш тұтқасының осы қалпында жоғарғы қыздырғыш қана қызады. Пісірілетін өнімдерді жоғарыдан қызартып пісіргенде қолдану керек.



## төменгі жылытқыш қосылуы

Айналмалы тұтқаның осы режимінде үрмепеш тек төменгі қыздырғыш көмегімен ғана қызады. Қамырды астынан пісіру (мысалы, «ылғал» пісірме және жеміс салмасы бар пісірме).



## жоғарғы және төменгі қыздырғыштар қосылуы

Осы жағдайда айналмалы тұтқаны орнату конвенциялы әдіспен үрмепешті қыздыруға мүмкіндік береді. Қамырдан, балықтан, еттен дайындалған тағамдарды, нанды, пиццаны пісіру үшін керемет ыңғайлы (үрмепешті алдын ала қыздыру, сонымен қатар, күңгірт қаңылтыр табаларды қолдану міндетті болып табылады), бір деңгейде пісіру үрдісі.



## желдеткіш сөндірулі, сонымен қатар жоғарғы және төменгі қыздырғыш.

Айналмалы тұтқаның осы жұмыс жағдайында үрмепеш «ҚАМЫР» режимінде жұмыс жасайды. Желдеткіш бар конвекциялы үрмепеш (ECO функциясы пісіру үдерісі кезінде ұсынылады).

## Бақылау шамы

Үрмепешті қосқанда екі сигнал шамы сары, қызыл, жанады. Сары түсті бақылау шамының жануы духовканың жұмысы туралы сигнал береді. Сөнген қызыл шам үрмепешке қажетті температура орнағанын хабарлайды. Егер аспаздық ұсыныстар тағамды қызған үрмепешке салуға кеңес берсе, мұны қызыл бақылау шамының алғашқы сөнуінен бұрын жасамау керек. Дайындау процесінде қызыл шам қосылатын және сөнетін болады (үрмепеш ішінде температураны ұстау). Сары бақылау шамы тұтқаның «Үрмепеш камерасын жарықтандыру жағдайында» да жана алады.

## Пешті қолдану\*

Қуыру қызған грильден пайда болатын инфракызыл сәулелердің тағамға әсер етуінің нәтижесінде жүзеге асырылады.

Пешті қосу үшін:

- Үрмепеш тұтқасының жағдайын «гриль» символымен белгіленген жағдайға орнату қажет.
- Үрмепешті 5 минут бойы қыздыру қажет (үрмепештің есігі жабық болуы керек).
- Азық-түлігі бар жайпақ табақты үрмепешке сәйкес жұмыс деңгейіне қойыңыз, ал істікте қуыру барысында – тура оның астына (істікшеден төмен) ағатын майға арналған жайпақ табаны орналастыру қажет.
- Қуыруды үрмепештің есігі жабық күйінде жүзеге асыру қажет.

**Гриль» және «күшейтілген гриль» функциялары үшін температураны 250°C (220°C\*)-қа, ал «конвекция және гриль» функциясы үшін ең үлкен температура 190°C-қа орнату қажет.**

\* 2 шыны панелі бар пеш есігі

### Назар аударыңыз!

Үрмепеш қолданылып жатқан кезде, қолжетімді бөліктері қызуы мүмкін. Үрмепешкебалаларды жақындатпауға кеңес береміз.

## Істікті қолдану\*

Істік үрмепеште дайындалып жатқан тағамды айналдыру арқылы қуыруға мүмкіндік береді. Негізінен, ол құс етін, қауаптарды, шұжықтарды және т.б. қуыру үшін қызмет етеді. Істік қозғалысының қосылуы мен сөндірілуі қуыру операциясының қосылуы мен сөндірілуімен бір уақытта жүзеге асырылады.

Қуыру үдерісінде осы функциялардың біреуін қолдану барысында қозғалтқыш уақытша тоқтауы немесе айналу бығыты өзгеруі мүмкін. Бұл қуыру уақытына және сапасына әсер етпейді.

### Назар аударыңыз!

Істіктің жеке басқару тұтқасы жоқ.

Тағамды істікте дайындау:  
(суретті қараңыз)

- Тағамды істікке орналастырыңыз да, шанышқылардың көмегімен бекітіңіз.
- Істіктің жақтауын үрмепеште жұмыс деңгейінен 3 см төмен орналастырыңыз.
- Істіктің ұшын қозғалтқыштың қарпығышына салыңыз. Қарпығыштың металл бөлігінің ойығы жақтауға тірелу қажеттілігіне назар аударыңыз.
- Сапты айналдырыңыз.
- Жайпақ табақты үрмепеш камерасының ең төменгі деңгейіне салыңыз.
- Қуыруды үрмепештің есігі жабық күйінде жүзеге асыру қажет.

Сур.6у

\*для определенных моделей

## Пісірме

- Қаусырмаларды тақтаның зауыттық жабдықтауы болып табылатын жайпақ табаларда пісіруді ұсынамыз.
- Пісірмелерді бүйір жақтағы бағыттағыштарға салынатын өнеркәсіпті өндірістің жайпақ табалары мен қалыптарында пісіруге болады. Тағамдарды дайындау үшін қара түсті жайпақ табаларды пайдалануға кеңес беріледі, өйткені олар жылуды жақсы өткізеді және дайындау уақытын қысқартады.
- Ашық және жылтыр беттері бар қалыптар мен жайпақ табаларды әдеттегі қыздыру барысында (жоғарғы және төменгі қыздырғыштар) қолдану ұсынылмайды, осындай ыдысты қолдану барысында қамырдың асты піспей қалуы мүмкін.
- Шығыршық қыздырғышты пайдаланғанда духовканы алдын ала қыздыру міндетті емес. Басқа режимдер үшін тамақ дайындар алдында духовканы қыздыру керек.
- Қаусырмаларды үрмепештен шығармас бұрын олардың піскендігін таяқшаның көмегімен (ол құрғақ әрі таза болуы қажет) тексеру қажет.
- Пісірмені үрмепешті сөндіргеннен кейін онда 5 минутқа қалдыруды ұсынамыз.
- Температураны циркуляциялау функциясын пайдалана отырып дайындалған пісіру температурасы әдеттегі пісіруге қарағанда (төменгі және жоғарғы қыздырғышты қолдана отырып) 20-30 градусқа төмен.

- Анықтамалық кестелерде берілген пісірмелердің шамалары сіздің тәжірибеңіз бен қалауыңызға сәйкес өзгеруі мүмкін.
- Егер аспаздық кітаптардағы мәліметтер біздің ұсыныстарымыздан әжептәуір ерекшеленсе, осы нұсқаулықты басшылыққа алуыңызды сұраймыз.

## Етті қуыру

- Үрмепеште ет 1кг-нан артық үлестермен дайындалады. Мөлшері аз үлестерді тақтаның газ жанарғысында дайындау ұсынылады.
- Дайындау үшін тұтқалары бар, жоғарғы температураның ықпалына әсер етпейтін, ыстыққа төзімді ыдысты қолдануға кеңес береміз.
- Тағамды торда немесе істікте дайындау барысында ең төменгі деңгейде судың аз ғана мөлшері бар жайпақ табаны орналастыру қажет.
- Кем дегенде бір рет, жартылай дайындық кезеңінде, етті екінші жағына аударып қою қажет, пісіру барысында уақыт өткен сайын етке бөлінген шырынын немесе ыстық тұздалған суды құйып тұрыңыз, етке салқын су бүркуге кеңес берілмейді.

## ЕСО жылыту атқарымы

- ЭКО жылытуатқарымын қолдану кезінде, электр энергиясын аз жұмсау арқылы ас әзірлеу мақсатымен оңтайлы қыздыру тәсілі қосылады,
- ас әзірлеу уақытын температура есебінен қысқартуға болмайды, сондай-ақ ас әзірлеу алдында қыздырғыш шкафты алдын ала қыздыру ұсынылмайды,
- ас әзірлеу барысында белгіленген температураны өзгертпегеніңіз және есікті ашпағаныңыз жөн.

## ЭКО термоциркуляциясы атқарымын қолдану кезінде ұсынылатын параметрлер

| Тағамды дайындау типі                                                               | Духовка қызметі                                                                     | Температура<br>°C | Деңгей<br>( <sup>4</sup> / <sub>1</sub> ) | Уақыт[мин] |
|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------|-------------------------------------------|------------|
|  |  | 180 - 200         | 2 - 3                                     | 50 - 70    |
|  |  | 180 - 200         | 2                                         | 50 - 70    |
|  |  | 190 - 210         | 2 - 3                                     | 45 - 60    |
|  |  | 200 - 220         | 2                                         | 90 - 120   |
|  |  | 200 - 220         | 2                                         | 90 - 160   |
|  |  | 180 - 200         | 2                                         | 80 - 100   |

## ECO жылыту атқарымы

- ЭКО жылытуатқарымын қолдану кезінде, электр энергиясын аз жұмсау арқылы ас әзірлеу мақсатымен оңтайлы қыздыру тәсілі қосылады,
- ас әзірлеу уақытын температура есебінен қысқартуға болмайды, сондай-ақ ас әзірлеу алдында қыздырғыш шкафты алдын ала қыздыру ұсынылмайды,
- ас әзірлеу барысында белгіленген температураны өзгертпегеніңіз және есікті ашпағаныңыз жөн.

## ЭКО термоциркуляциясы атқарымын қолдану кезінде ұсынылатын параметрлер

| Тағамды дайындау типі                                                             | Духовка қызметі<br> | Температура<br>°C | Деңгей<br>(  ) | Уақыт[мин]<br> |
|-----------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  |                     | 180 - 200         | 2 - 3                                                                                           | 50 - 70                                                                                         |
|  |                     | 180 - 200         | 2                                                                                               | 50 - 70                                                                                         |
|  |                     | 190 - 210         | 2 - 3                                                                                           | 45 - 60                                                                                         |
|  |                     | 200 - 220         | 2                                                                                               | 90 - 120                                                                                        |
|  |                     | 200 - 220         | 2                                                                                               | 90 - 160                                                                                        |
|  |                     | 180 - 200         | 2                                                                                               | 80 - 100                                                                                        |

## ТАҒАМДЫ ҮРМЕПЕШТЕ ДАЙЫНДАУ – ІС ЖҮЗІНДЕГІ КЕҢЕСТЕР

Ауаны мәжбүрлі түрде айналдыратын қыздыру шкафы (төменгі қыздырғыш + жоғарғы қыздырғыш + желдеткіш)

| Пісірменің түрі<br>өнім                                                             | Үрмепештің<br>функциялары                                                           | Температура<br>°C       | Деңгей<br>( $\frac{1}{4}$ ) | Уақыт (мин)           |
|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------|-----------------------------|-----------------------|
|    |    | 160 - 200               | 2 - 3                       | 30 - 50               |
|    |    | 150                     | 3                           | 25 - 35               |
|    |    | 160 - 170 <sup>1)</sup> | 3                           | 25 - 40 <sup>2)</sup> |
|    |    | 155 - 170 <sup>1)</sup> | 3                           | 25 - 40 <sup>2)</sup> |
|    |    | 220 - 240 <sup>1)</sup> | 2                           | 15 - 25               |
|    |    | 210 - 220               | 2                           | 45 - 60               |
|    |    | 190                     | 2 - 3                       | 60 - 70               |
|    |    | 230 - 250 (220*)        | 4                           | 14 - 18               |
|    |    | 225 - 250               | 2                           | 120 - 150             |
|    |    | 160 - 230               | 2                           | 90 - 120              |
|    |    | 180 - 190               | 2                           | 70 - 90               |
|   |   | 160 - 180               | 2                           | 45 - 60               |
|  |  | 190 - 210               | 2                           | 40 - 50               |
|  |  | 170 - 190               | 3                           | 40 - 50               |

\* 2 шыны панелі бар пеш есігі

Өзгеше көзделмесе, уақыттың мәні қыздырылмаған камера үшін келтірілген. Қыздырылған қыздыру шкафы үшін уақыт шамамен 5-10 минутқа азайтылуы тиіс.

<sup>1)</sup> Бос қыздыру шкафын қыздырыңыз

<sup>2)</sup> Аз мөлшерде дайындау уақыты

Назар аударыңыз: Кестеде көрсетілген параметрлер болжамды болып табылады, оларды жеке тәжірибе бойынша өзгертуге болады.

## ТАҒАМДЫ ҮРМЕПЕШТЕ ДАЙЫНДАУ – ІС ЖҮЗІНДЕГІ КЕҢЕСТЕР

Ауаны мәжбүрлі түрде айналдыратын қыздыру шкафы (төменгі қыздырғыш + жоғарғы қыздырғыш + желдеткіш)

| Пісірменің түрі<br>өнім                                                           | Үрмепештің<br>функциялары                                                         | Температура<br>°C       | Деңгей<br>( $\frac{1}{2}$ $\frac{3}{4}$ ) | Уақыт (мин)           |
|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-------------------------|-------------------------------------------|-----------------------|
|  |  | 160 - 200               | 2 - 3                                     | 30 - 50               |
|  |  | 150                     | 3                                         | 25 - 35               |
|  |  | 160 - 170 <sup>1)</sup> | 3                                         | 25 - 40 <sup>2)</sup> |
|  |  | 155 - 170 <sup>1)</sup> | 3                                         | 25 - 40 <sup>2)</sup> |
|  |  | 220 - 240 <sup>1)</sup> | 2                                         | 15 - 25               |
|  |  | 210 - 220               | 2                                         | 45 - 60               |
|  |  | 225 - 250               | 2                                         | 120 - 150             |
|  |  | 160 - 230               | 2                                         | 90 - 120              |
|  |  | 160 - 180               | 2                                         | 45 - 60               |
|  |  | 190 - 210               | 2                                         | 40 - 50               |

Өзгеше көзделмесе, уақыттың мәні қыздырылмаған камера үшін келтірілген. Қыздырылған қыздыру шкафы үшін уақыт шамамен 5-10 минутқа азайтылуы тиіс.

<sup>1)</sup> Бос қыздыру шкафын қыздырыңыз

<sup>2)</sup> Аз мөлшерде дайындау уақыты

Назар аударыңыз: Кестеде көрсетілген параметрлер болжамды болып табылады, оларды жеке тәжірибе бойынша өзгертуге болады.

# ҚАМЫР ТАҒАМДАРЫ. EN 60350-1 стандартына сәйкес.

Пісірме

| Тағамның түрі                       | Аксессуарлар                                                      | Дөңгей                                                                                                             | Қыздыру функциясы | Температура (°C)        | Пісіру уақыты <sup>2)</sup><br>(мин.) |
|-------------------------------------|-------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------|-------------------------|---------------------------------------|
| Қамырдан жасалған кішігірім өнімдер | Наңға арналған табан                                              | 3                                                                                                                  |                   | 160 - 170 <sup>1)</sup> | 25 - 40 <sup>2)</sup>                 |
|                                     | Наңға арналған табан                                              | 3                                                                                                                  |                   | 155 - 170 <sup>1)</sup> | 25 - 40 <sup>2)</sup>                 |
|                                     | Наңға арналған табан                                              | 3                                                                                                                  |                   | 155 - 170 <sup>1)</sup> | 25 - 40 <sup>2)</sup>                 |
|                                     | Наңға арналған табан<br>Қуырдаққа арналған табан                  | 2 + 4<br>2 - пісіруге немесе қуырдаққа арналған жайпақ қаңылтыр таба<br>4 - пісіруге арналған жайпақ қаңылтыр таба |                   | 155 - 170 <sup>1)</sup> | 25 - 50 <sup>2)</sup>                 |
| Үгілмелі қамыр (жолақтар)           | Наңға арналған табан                                              | 3                                                                                                                  |                   | 150 - 160 <sup>1)</sup> | 30 - 40 <sup>2)</sup>                 |
|                                     | Наңға арналған табан                                              | 3                                                                                                                  |                   | 150 - 170 <sup>1)</sup> | 25 - 35 <sup>2)</sup>                 |
|                                     | Наңға арналған табан                                              | 3                                                                                                                  |                   | 150 - 170 <sup>1)</sup> | 25 - 35 <sup>2)</sup>                 |
|                                     | Наңға арналған табан<br>Қуырдаққа арналған табан                  | 2 + 4<br>2 - пісіруге немесе қуырдаққа арналған жайпақ қаңылтыр таба<br>4 - пісіруге арналған жайпақ қаңылтыр таба |                   | 160 - 175 <sup>1)</sup> | 25 - 35 <sup>2)</sup>                 |
| Май мөлшері төмен бисквит           | Тор + қара жабынмен қапталған пісіруге арналған бір қалып Ø 26 см | 3                                                                                                                  |                   | 170 - 180 <sup>1)</sup> | 30 - 45 <sup>2)</sup>                 |
| Алма қаусырмасы                     | Тор + қара жабынмен қапталған пісіруге арналған 2 қалып Ø 20 см   | 2<br>тордағы қалыптар диагональ, артқы оң жақ бөлік, алдыңғы сол жақ бөлік бойынша орналастырылған                 |                   | 180 - 200 <sup>1)</sup> | 50 - 70 <sup>2)</sup>                 |

<sup>1)</sup> Жылдам қыздыру атқарымын қолданбай, бос қыздыру шкафын қыздырыңыз.

<sup>2)</sup> Өзгеше көзделмесе, уақыттың мәні қыздырылмаған камера үшін келтірілген. Өзгеше көзделмесе, уақыттың мәні қыздырылмаған камера үшін келтірілген

Гриль

| Тағамның түрі                  | Аксессуарлар                                                                 | Деңгей                                                 | Қыздыру функциясы                                                                 | Температура (°C)         | Уақыты (мин.)                 |
|--------------------------------|------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|--------------------------|-------------------------------|
| Ақ наннан жасалған тосттар     | Тор                                                                          | 4                                                      |  | 250 (220*) <sup>1)</sup> | 1,5 - 2,5                     |
|                                | Тор                                                                          | 4                                                      |  | 250 (220*) <sup>2)</sup> | 2 - 3                         |
| Сиыр етінен жасалған бургерлер | Тор + қуырдаққа арналған жайпақ қаңылтыр таба (ағатын тамшыларды жинау үшін) | 4 — тор<br>3 — қуырдаққа арналған жайпақ қаңылтыр таба |  | 250 (220*) <sup>1)</sup> | 1-жақ 10 - 15<br>2-жақ 8 - 13 |

\* 2 шыны панелі бар пеш есігі

<sup>1)</sup> Жылдам қыздыру атқарымын қолданбай, бос қыздыру шкафын 5 минутқа қосып, қыздырыңыз.

<sup>2)</sup> Жылдам қыздыру атқарымын қолданбай, бос қыздыру шкафын 8 минутқа қосып, қыздырыңыз.

Пісірме

| Тағамның түрі | Аксессуарлар                                                                 | Деңгей                                                 | Қыздыру функциясы                                                                   | Температура (°C) | Уақыты (мин.) |
|---------------|------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|------------------|---------------|
| Тұтас тауық   | Тор + қуырдаққа арналған жайпақ қаңылтыр таба (ағатын тамшыларды жинау үшін) | 2 — тор<br>1 — қуырдаққа арналған жайпақ қаңылтыр таба |    | 180 – 190        | 70 – 90       |
|               | Тор + қуырдаққа арналған жайпақ қаңылтыр таба (ағатын тамшыларды жинау үшін) | 2 — тор<br>1 — қуырдаққа арналған жайпақ қаңылтыр таба |  | 180 - 190        | 80 - 100      |

Өзгеше көзделмесе, уақыттың мәні қыздырылмаған камера үшін келтірілген. Қыздырылған қыздыру шкафы үшін уақыт шамамен 5-10 минутқа азайтылуы тиіс.

Пайдаланушының ұқыптылығы және үрмепешті таза ұстау және оны дұрыс күту оның апатсыз жұмысының мерзімін әжептәуір ұзартады.

Тазаламас бұрын, барлық тұтқалардың „●”/ „0” жағдайында тұрғанына аса назар аударып отырып, үрмепешті сөндіру қажет. Тазалауды үрмепеш суығаннан кейін жүргізуге болады.

- Үрмепешті әр қолданудан кейін тазалаған жөн. Тазалау барысында жарық қосылады, бұл ішкі жұмыс бетін көруді жақсартуға мүмкіндік береді.
- Үрмепештің камерасын тек ыдыс жууға арналған сұйықтықтың аз ғана мөлшерін қосу арқылы жылы сумен ғана жуу қажет.

## Үрмепеш

- Үрмепешті әр қолданудан кейін тазалаған жөн. Тазалау барысында жарық қосылады, бұл ішкі жұмыс бетін көруді жақсартуға мүмкіндік береді.
- Үрмепештің камерасын тек ыдыс жууға арналған сұйықтықтың аз ғана мөлшерін қосу арқылы жылы сумен ғана жуу қажет.
- **Steam Clean бумен тазалау\***
- Үрмепештің астынан санағандағы бірінші деңгейге қойылған тостағанға 0,25 л (1 стақан) су құйыңыз.
- Үрмепештің есігін жабыңыз.
- Температура реттегішінің тұтқасын 50°C жағдайына, жұмыс режимін таңдау тұтқасын «төменгі қыздырғыш» жағдайына орнатыңыз.
- Үрмепештің камерасын шамамен 30 минутқа қыздырыңыз.
- Үрмепештің есігін ашыңыз, камераның ішкі көлемін шүберекпен және губкамен сүртіңіз, сосын ыдыс жууға арналған сұйықтықтың аз ғана мөлшерін қосу арқылы жылы сумен жуу қажет.

**Назар аударыңыз.** Бумен тазалаудан кейін қалған ылғал тақта астында тамшылар немесе су қалдықтары түрінде болуы мүмкін.

- Үрмепештің камерасын жуғаннан кейін, оны құрғатып сүрту қажет.

**D\***, әріпімен белгіленген бүркеме пештер оңай алынатын бүркеме пештің қосымша сымдық бағыттаушыармен (сатыларымен) жабдықталған. Оларды жууға алып шығу үшін алдында орналастырылған бекіткішті алу керек, содан соң бағыттауышты тартып артқы бекіткішінен ажырату керек.

Сур. 10

**Dr\*** әріпімен белгіленген бүркеме пештердің телескоптық бағыттауыштары бар, олар сымды бағыттауыштарға бекітілген. Бағыттауыштарды сымдық бағыттауыштармен бірге суырып алып, жуу керек. Оларға табандарды орналастыру алдында оларды алу керек (егер бүркеме пеш қызған болса бағыттауыштарды табандардың артқы жиектерінен ұстай отырып суырып алу керек), содан соң табандармен бірге итеріп қайта салу керек.

Сур. 10а

- Типінде **K\*** әріпімен белгіленген плиталар арнайы каталитикалық эмальмен жабындалған өндірісмен жабдықталған. Осы эмальдың арқасында маймен ластану және тамақ қалдықтары өзігемін егер олар кеуіп кетпесе немесе күйіп кетпесе жойылады (тамақ және май қалдықтары духовканы ұзақ қолмен тазалауға жол бермеу үшін кеуіп кетпегенше және жабысып

қалмағанша жылдам бөліп алу қажет). Духовканы каталитикалық тазалау үшін 250°C температурасын орната отырып, оны 1 сағатқа қосып қою қажет. Егер тамақ қалдықтары кішкентай болатын болса, онда үрдісті қысқартуға болады.

## Маңызды!

Каталитикалық тазалау үрдісі қуатты үнемдеумен байланысты болғандықтан, әрбір тазаламас бұрын ластану деңгейін тексеру қажет. Каталитикалық тазалау тиімділігін төмендету айқындалғаннан кейін эмаль өндірісмендерді жаңаларына ауыстыруға болады. Өндірісмені қызмет көрсету орталығында немесе саудадан сатып алуға болады. Стандарттық тазалау жағдайында каталитикалық эмальдың механикалық әсеріне сезімтал екендігін есте сақтау қажет, сондықтан қырғыш тазалағыш құралдарды және қатты губкаларды қолдануға болмайды.

Сур. 10b

## Үрмепеш жарықтандыруының шамын алмастыру\*

**Электр тоғымен зақымдану мүмкіндігін болдырмау үшін шамды алмастырмас бұрын құралдың сәндірілгеніне көз жеткізіңіз.**

- Басқарудың барлық тұтқаларын „●”/ „0” жағдайына орнатыңыз және қоректендіруді ажыратыңыз.
- Шамның қалпағын бұрап шығарыңыз және жуыңыз, оны құрғатып сүртіңіз.
- Жарықтандыру шамын ұяшықтан бұрап шығарыңыз, қажет болған жағдайда, оны жаңасымен алмастырыңыз
- жоғарғы температуралы шамды (300 °C) шамалары:
- кернеу 230
- қуаты 25 W – E14 қимасы Сур. 9

- Шамды бұрап шығарыңыз. Шамның керамикалық ұяшыққа дұрыс орнатылуына назар аударыңыз.

- Шамның қалпағын бұрап шығарыңыз.

**Назар аударыңыз!** Орнату кезінде галоген шамдарды қолмен ұстауға болмайтындығын есте сақтау керек!

## Духовканың жарықтандырушы галоген шамын ауыстыру\*

**Электр тоғымен зақымдануды болдырмау үшін галоген шамды ауыстырар алдында құрылғының сәнді тұрғандығына көз жеткізу керек.**

- Басқарудың барлық тұтқаларын „●”/ „0” жағдайына орнатыңыз және қоректендіруді ажыратыңыз.
- Шам қақпағын бұрап алу және жуып, құрғатып сүрту.
- Галогенді шамды мата немесе қағаз кесегінің көмегімен алып шығарыңыз, қажет болса галогенді шамды G9 жаңа түріне ауыстырған жөн
- кернеу 230В
- қуат 25Вт
- Галоген шамды қою ұяшығына дәл орналастыру.
- Шам қақпағын бұрау.
- Сур. 9а

\*для определенных моделей

## Жүйелі түрде қарау

Үрмепешті таза ұстауға қажетті әрекеттерден басқа, төмендегілерді де орындаған жөн:

- Басқару элементтерінің жұмысын және тақтаның жұмыс топтарын жүйелі түрде тексеруді жүргізген жөн. Кепілдік мерзімі аяқталғаннан кейін, кем дегенде екі жылда бір рет қызмет көрсету орталығында тақтаның техникалық жағдайын тексеріп тұру қажет.
- Айқындалған пайдалану ақауларын жойған жөн.
- Қажет болған жағдайда, істен шыққан бөліктер мен түйіндерді алмастырған жөн.

### Назар аударыңыз!

Барлық жөндеу және реттеуші жұмыстар сәйкес қызмет көрсету орталығымен немесе қажет біліктілігі мен рұқсату бар маман жүргізу қажет.

## Есікті алу

Үрмепеш камерасының ішіне ыңғайлы қолжетімділік және оны тазалау үшін есігін алып тастауға болады. Ол үшін, оны ашыңыз да, ілмекте орналасқан сақтандырғышты көтеру қажет (12A сурет). Есікті жартылай жабыңыз да, көтеріңіз, сосын есікті өзіңізге қарай тартыңыз тартыңыз. Есікті тақтаға орнату үшін әрекетті соңынан бастап қайталаңыз. Орнату барысында ілмек бөліктерінің дұрыс үйлесуіне назар аударған жөн. Үрмепештің есігін орнатып болғаннан кейін міндетті түрде сақтандырғышты түсіру қажет. Өйтпесе, есікті жауып жатқан кезде, ілмектер зақымдануы мүмкін.

Сур. 12A - Ілмектердің сақтандырғыштарын жылжытыңыз

### Ішкі әйнекті алу\*

1. Жалпақ буранда көмегімен, ақырындап бүйір жақтарынан көтеріп, есіктің жоғарғы тақтайшасын итеріп шығару керек. (Сур. 12B)
2. Есіктің жоғарғы тақтайшасын алып шығыңыз. (Сур. 12B и 12C).
3. Ішкі әйнекті бекіткіштен алыңыз (есіктің төменгі бөлігінде) Сур. 12D, 12D1.  
**Назар аударыңыз! Әйнекті бекіту жүйесінің бұзылу қауіпсіздігі. Әйнекті жоғарға көтермей суырып алу.**
4. Әйнекті тазалағыш құралдың аз ғана мөлшері қосылған жылы сумен жуып алыңыз. Әйнекті орнату үшін әрекетті соңынан бастап жасау қажет. Әйнектің тегіс бөлігі жоғарыда болуы қажет.  
**Назар аударыңыз! Жоғарғы тақтайшаны есіктің екі жағынан бір уақытта баспаңыз. Есіктің жоғарғы тақтайшасын дұрыс орнату үшін, алдымен есікке тақтайшаның сол жақ соңын қою, ал оң жақ соңын «шертпені» естімегенше дейін басу. Кейін тақтайшаны сол жағынан «шертпені» естімегенше дейін басу.**

Сур. 12D - Ішкі шыны панельдердің шешілуі.

3 шыны панельдері.

Сур. 12D1 - Ішкі шыны панельдердің шешілуі.

2 шыны панельдері.

## АПАТТЫ ЖАҒДАЙЛАРДАҒЫ ІС-ӘРЕКЕТ

Әр апатты жағдайда:

- Үрмепештің жұмыс түйіндерін сөндірген жөн.
- Электр қорегін ажыратыңыз.
- Маманды шақырыңыз.
- Кестедегі нұсқауларды орындай отырып, кейбір ұсақ ақауларды пайдаланушың өзі де жөндей алады. Қызмет көрсету орталығына хабарласпас бұрын, кестені қарап шығыңыз

\*белгілі үлгілер үшін

# АПАТТЫ ЖАҒДАЙЛАРДАҒЫ ІС-ӘРЕКЕТ

| ПРОБЛЕМА                                      | ПРИЧИНА                                                    | ДЕЙСТВИЯ                                                                                |
|-----------------------------------------------|------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------|
| 1.Электрика жұмыс жасамай-ды                  | Қоректендірудің жоқтығы                                    | Сақтандырғышты тексеріңіз, күйіп кеткенін алмастырыңыз                                  |
| 2. Таймердің дисплейі „0.00/12.00“ көрсетеді* | Құрал желіден ажыратылған немесе кернеу уақытша жоқ болды. | Ағымдағы уақытты орнатыңыз (Таймерді пайдалану бойынша нұсқауларды қараңыз).            |
| 3.Үрмепештің жарықтандыруы жұмыс істемей тұр  | Шам бұралып қалған немесе жанып кеткен.                    | Шамды бұраңыз немесе оны алмастырыңыз (Үрмепештің күтімі және тазалау тарауын қараңыз). |

\* белгілі үлгілер үшін

## ТЕХНИКАЛЫҚ ДЕРЕКТЕР

|                                              |                       |
|----------------------------------------------|-----------------------|
| Номиналды кернеуі                            | 230V~ 50 Гц           |
| Номиналды қуаттылығы                         | max. 3,5 кВт          |
| Тақтаның көлемі (ЕНІ / ТЕРЕНДІГІ / БИІКТІГІ) | 59,5 / 59,5 / 57,5 см |

Негізгі ақпарат:

Өнім Еуропа Одағында әрекет ететін EN 60335-1, EN 60335-2-6, стандартына сай келеді.

Электрлік қыздыру шкафтарының энергетикалық таңбаламасындағы деректер EN 60350-1/IEC 60350-1 стандартына сәйкес келтірілген. Бұл мәндер белсенді атқарымдары бар стандартты жүктемеде белгіленеді: төменгі және жоғарғы қыздырғыш (әдеттегі режим) және қыздыруды желдеткіштің көмегімен қолдау (мұндай атқарымдар болса).

Энергия тиімділігінің класы, келесі басымдыққа сәйкес өнімде қолжетімді атқарымға байланысты анықталды:

|                                                                                       |                                                                                     |
|---------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|
| ЭКО ауасын мәжбүрлі түрде айналдыру (термореттеу қыздырғышы + желдеткіш)              |    |
| ЭКО ауасын мәжбүрлі түрде айналдыру (төменгі қыздырғыш + жоғарғы + гриль + желдеткіш) |    |
| ЭКО ауасын мәжбүрлі түрде айналдыру (төменгі қыздырғыш + жоғарғы + желдеткіш)         |  |
| ЭКО әдеттегі режимі (төменгі қыздырғыш + жоғарғы)                                     |  |

Энергияның тұтынылуын анықтаған кезде, телескопиялық бағыттауыштарды алып тастау керек (олар бұйымның жиынтығына кірсе).

### Өндірушінің мәлімдемесі

Осымен өндіруші тұрмыстық аспабының төмендегі көрсетілген негізгі талаптар мен басшылықтарына сәйкес келеді деп куәландырады;

- **төменвольтті жабдықтар директивасы 2014/35/ЕС,**
- **электромагниттік үйлесімділік директивасы 2014/30/ЕС,**
- **қоршаған ортаны жобалау директивасы 2009/125/ЕС,**
- **„төмен вольтты жабдықтардың қауіпсіздігі үшін“ талап TP TC 004/2011,**
- **„техникалық құралдардың электромагниттік үйлесімділігі“ талап TP TC 020/2011**

Аспап **ЕАС** сәйкестікті белгілсімен таңбаланады, және оған нарықты бақылау мекемелерге ұсынылатын сәйкестік сертификаты беріледі.

Acest Hansa produs este usor de utilizat si este foarte eficient. Dupa citirea acestui manual, utilizarea aparatului va fi foarte usoara.

Inainte de a fi ambalat si de a parasi fabrica, aparatul a fost verificat din punct de vedere al sigurantei si al functionalitatii.

Inainte de a utiliza aparatul, cititi cu atentie acest manual de utilizare.

Daca urmati aceste instructiuni veti putea evita eventualele probleme ce pot apare in urma utilizarii aparatului.

Este important sa pastrati acest manual de utilizare intr-un loc sigur, astfel incat sa poata fi consultat in orice moment.

Este necesar sa urmati aceste instructiuni cu atentie pentru a evita eventualele accidente.

### Atentie!

Nu utilizati produsul inainte de a citi manual de utilizare.

Acest aragaz este destinat doar pentru uz casnic.

Producatorul isi rezerva dreptul de a realiza modificari fara a afecta functionarea produsului.

## CUM SA ECONOMISITI ENERGIE



Prin utilizarea energiei intr-un mod responsabil nu numai ca economisiti bani, ci veti proteja si mediul inconjurator. Cum puteti face acest lucru:

- Nu descoperiti recipientele prea des.

Nu deschideti usa cuptorului decat atunci cand este nevoie.

- Opriti cuptorul la timp si utilizati caldura remanenta.

Atunci cand preparati alimente un timp indelungat, opriti zonele de preparare cu 5 pana la 10 minute inainte de incheierea procesului de preparare al alimentelor. Se va economisi pana la 20% energie.

Utilizati cuptorul atunci cand preparati cantitati mai mari de alimente.

Carnea de pana la un kilogram poate fi preparata mai economic intr-un recipient pe plita.

- Utilizati caldura remanenta a cuptorului.

Daca timpul de preparare este mai mare de 40 de minute, opriti cuptorul cu 10 minute inainte de a incheia.

Important!

Atunci cand utilizati un cronometru, setati timpi de preparare mai scurți in functie de alimentele preparate.

- Asigurati-va de faptul ca usa cuptorului este inchisa.

Caldura poate trece prin reziduurile alimentare depuse pe garnitura de etansare a usii. Curatati imediat eventualele resturi alimentare.

- Nu instalati aragazul in apropierea frigiderului / congelatorului.

Consumul de energie va creste, fara a fi necesar acest lucru.



In timpul transportului, a fost utilizat material protector pentru a proteja aparatul de eventualele avarii. Dupa ce ati despacketat aparatul, aruncati ambalajele intr-un mod ce nu va afecta mediul inconjurator.

Toate materialele utilizate ca ambalaje pot fi reciclate; sunt 100% reciclabile si sunt marcate cu simbolul corespunzator.

Atentie! In timp ce despacketati, tineti la distanta de copii materialele ambalajului.



Aparatele vechi nu trebuie sa fie tratate ca si gunoi menajer, ci trebuie sa fie predate unui centru de colectare si reciclare al echipamentelor electrice si electronice. Simbolul inscriptiionat pe produs, pe manualul de utilizare sau pe ambalaj indica faptul ca acest produs poate fi reciclat.

Materialele utilizate in interiorul aparatului sunt reciclabile si sunt etichetate cu informatii privind acest lucru. Prin reciclarea materialelor sau a altor componente ale dispozitivului uzat, contribuiti la protejarea mediului inconjurator. Informatii privind centrele de reciclare pot fi obtinute de la autoritatile locale.

**Observație.** Dispozitivul și toate piesele componente ale acestuia care sunt la îndemâna utilizatorului devin fierbinți în momentul în care acesta este folosit. Posibilitatea de atingere a elementelor de încălzire trebuie să fie realizată cu o deosebită grijă. Copii care nu au atins vârsta de 8 ani nu trebuie să se apropie de dispozitiv cu excepția cazului în care se află sub supraveghere permanentă.

Acest dispozitiv poate fi utilizat de copii care au vârsta de peste 8 ani și mai mari, de către persoane cu capacități fizice, senzoriale și mentale limitate și de către persoane fără experiență și care nu cunosc dispozitivul, atunci când acestea sunt supravegheate sau au fost instruite cu privire la utilizarea dispozitivului în siguranță care le sunt transmise de către persoanele care sunt răspunzătoare de siguranța lor. Aveți grijă la copii, nu-i lăsați să se joace cu aparatul. Curățarea și activitățile de deservire nu trebuie realizate de către copii care nu sunt supravegheați.

Aparatul devine fierbinte în timpul utilizării. Aveți grijă să nu atingeți partile fierbinți din interiorul cuptorului.

Când se utilizează funcția de prăjire elementele cuptorului pot fi fierbinți. Recomandăm să nu permiteți accesul copiilor în apropierea cuptorului.

**Observație.** Nu folosiți produse de curățare abrazive sau obiecte ascuțite de metal pentru curățarea ușii de sticlă, deoarece acestea pot zgâria suprafața, ceea ce poate conduce la crăparea sticlei.

**Observație.** Pentru a evita pericolul de electrocutare, asigurați-vă de faptul că aparatul este oprit înainte de a înlocui becul.

Pentru curățarea aparatului nu se recomandă folosirea dispozitivelor de curățare cu ajutorul aburilor.

- Asigurați-vă de faptul că aparatele de uz casnic, inclusiv cablurile de alimentare, nu ating suprafața fierbinte a cuptorului sau a plitei, deoarece materialul izolator al acestora nu este de obicei rezistent la temperaturi ridicate.
- Nu lăsați aragazul nesupravegheat atunci când prăjiți alimente. Uleiul sau grăsimile pot lua foc datorită supraîncălzirii sau în cazul în care vor curge în foc.
- Nu utilizați agenți duri de curățare sau obiecte metalice ascuțite pentru a curăța ușa, deoarece se poate zgâria suprafața acesteia, iar geamul se va fisura.
- Nu utilizați produsul în cazul unor avarii tehnice, deconectați-l de la sursa de alimentare cu energie electrică și apelați la un centru de service pentru a-l repara.
- În cazul producerii unui incident provocat de o defecțiune tehnică, scoateți stecherul cablului de alimentare din priză și apelați la un centru de service autorizat pentru a fi reparat.
- Instalația trebuie utilizată doar în condiții casnice. Utilizarea necorespunzătoare (de exemplu pentru încălzirea încăperilor) poate fi periculoasă.

## DESCRIEREA APARATULUI

|                                               |                             |
|-----------------------------------------------|-----------------------------|
| 1a                                            | Оснащение плиты - перечень: |
| 1 Semnal reglare temperatura luminat          | 3a Tavă de coacere*         |
| 2 Programator electronic*                     | 3b Grătar sarma nichelata   |
| 3 Semnal utilizare luminat                    | 3c Tavă de prăjire*         |
| 4 Buton pentru selectarea funcției cuptorului | 3d Prăjire*                 |
| 5 Buton pentru controlul temperaturii         |                             |
| 1b                                            |                             |
| 1 Semnal reglare temperatura luminat          |                             |
| 2 Semnal utilizare luminat                    |                             |
| 3 Buton pentru selectarea funcției cuptorului |                             |
| 4 Buton pentru controlul temperaturii         |                             |

\*optional

## Instalarea aragazului

- În bucatarie nu trebuie să existe umezeala și trebuie să fie bine aerisită. Atunci când instalați cuptorul, trebuie să se asigure accesul ușor la elementele de control.
- Acest cuptor incorporabil este de tip Y, ceea ce înseamnă că partea din spate a acestuia și una dintre laturile laterale pot fi așezate lângă o unitate de mobilier înaltă sau lângă un perete. Învelișul sau furnirul blatului de lucru trebuie să fie aplicat cu un adeziv termorezistent (100°C). În acest mod se va preveni deformarea suprafeței sau detașarea învelișului.
- Hota trebuie să fie instalată în funcție de instrucțiunile producătorului.
- Realizați un spațiu pentru incorporarea cuptorului, respectând dimensiunile oferite în diagrama.
- Cablul de alimentare trebuie să fie scos din priză, iar cuptorul trebuie să fie conectat la sursa de alimentare cu energie electrică.
- Introduceți cuptorul în spațiul realizat, utilizând cele patru suruburi pentru a-l fixa.

Fif. 2a,b,c.

## Conexiuni electrice

- Cuptorul a fost realizat pentru a funcționa la un curent alternativ monofazic (230V 1N ~ 50 Hz) și este echipat cu un cablu de conectare de 3 x 1,5 mm<sup>2</sup> cu o lungime de 1,5 m și este prevăzut cu un stecher cu protecție.
- Priza de alimentare trebuie să fie prevăzută cu protecție. După ce ați instalat cuptorul, este necesar ca utilizatorul să aibă acces cu ușurință la priză.
- Înainte de a conecta cuptorul la priză, verificați dacă:
  - Siguranța și circuitul electric suportă sarcina.
  - Sursa de alimentare este prevăzută cu un sistem de împământare foarte eficient care respectă standardele curente de alimentare.
  - Stecherul este accesibil.

### Important!

În cazul în care cablul de alimentare este avariât, acesta trebuie să fie înlocuit doar de un centru de service autorizat sau de către o persoană calificată, pentru a evita pericolele.

## Inainte de prima utilizare

- Indepartati ambalajul, goliti sertarul, curatati interiorul cuptorului si plita
- Dezlipiti usor atichetele de pe usa cuptorului. In cazul in care raman urme vizibile pe geam, incalziti usor cuptorul si aplicati pe zona respectiva spray pentru curatarea geamurilor, apoi stergeti cu un material textil moale.
- Scoateti si spalati accesoriile cuptorului cu apa calda si detergent lichid.
- Porniti ventilatorul sau deschideti o fereastră.
- Incalziti cuptorul (la o temperatura de 250°C timp de aproximativ 30 min), indepartati petele si spalati cu atentie
- Va rugam sa respectati cu strictete instructiunile de utilizare ale acestui aparat.

## Important!

Pentru cuptoarele prevazute cu programator electronic, timpul "0.00" va incepe sa clipeasca pe afisaj, deasupra conectarii la sursa de alimentare.

**Programatorul trebuie sa fie setat in functie de timpul curent. (Vezi Programator electronic). In cazul in care timpul curent nu este setat, utilizarea cuptorului nu este posibila\*.**

## Important!

**Programatorul electronic Ts este prevazut cu senzori electronici care sunt activati prin atingerea sau apasarea suprafetei cu senzori pentru cel putin o secunda.**

**Fiecare reactie a senzorului este confirmata prin intermediul unui semnal sonor.**

**Pastrati intotdeauna suprafata senzorului curata.**

## Important!

Camera cuptorului trebuie spălată numai prin folosirea apei calde cu adaos de detergent pentru spălarea vaselor.

## Cuptorul cu circulare forțată a aerului (încălzitorul inferior + încălzitorul superior + ventilator)

Cuptorul poate fi încălzit cu ajutorul elementului de încălzire superior și inferior, precum și cu ajutorul gratarului. Utilizarea cuptorului este controlată cu ajutorul butonului pentru funcții – pentru a seta o funcție anume trebuie să rotiți butonul în poziția selectată,

des.6l

precum și butonul pentru reglarea temperaturii – pentru a seta o anumită funcție trebuie să rotiți butonul în poziția selectată.

des.6k

Cuptorul poate fi oprit prin setarea ambelor butoane în poziția „●” / „0”.

### Atentie!

Atunci când selectați orice funcție de încălzire (pornirea unui element de încălzire, etc.) cuptorul va fi pornit după ce a fost setată temperatura cu ajutorul butonului de reglare a temperaturii.



### Elementul de încălzire inferior pornit

Atunci când butonul este setat în această poziție, cuptorul este încălzit doar cu ajutorul elementului de încălzire inferior, de



### Elementul superior și cel inferior pornite

Setarea butonului în această poziție permite cuptorului să fie încălzit în mod convențional.



### Ventilator și gratar combinat pornit

Atunci când butonul este setat pe această poziție, cuptorul activează funcția gratar combinat și ventilator. Această funcție accelerează procesul de prajire și îmbunătățește gustul alimentelor. Utilizați gratarul cu ușa cuptorului închisă.



### Lumina pentru cuptor separat

Dacă setați butonul în această poziție, va fi aprinsă lumina în interiorul cuptorului, de exemplu atunci când spălați interiorul acestuia.



### Funcția de încălzire ECO

Folosind această funcție se activează modul de încălzire optimizat care vizează economisirea energiei în timpul pregătirii bucatelor. Butonul fiind în această poziție înseamnă că iluminarea cuptorului este oprită.



### Încălzire rapidă

Este pornit dispozitivul de încălzire superior și cel inferior pornite prăjitorul și ventilatorul. Este folosit pentru încălzirea preliminară a cuptorului.



### Dezghetare

Este pornit numai ventilatorul, fără a fi folosite dispozitivele de încălzire.

## Semnal luminat

Pornirea cuptorului este indicată de două semnale luminoase, galben și roșu. Culoarea galbenă aprinsă semnifică faptul că este pornit cuptorul. Dacă lumina roșie se stinge, înseamnă că s-a atins temperatura setată. Dacă în rețeta se precizează faptul că alimentele trebuie să fie introduse în cuptorul încălzit, acest lucru trebuie să fie realizat înainte ca lumina roșie să se stingă prima oară. Atunci când coaceți, lumina roșie se va aprinde și se va stinge temporar (pentru a menține temperatura din interiorul cuptorului). Semnalul galben se poate aprinde atunci când butonul se află în poziția „iluminare interior cuptor”.



### Ventilator și gratar combinat pornit

Atunci când butonul este setat pe această poziție, cuptorul activează funcția gratar combinat și ventilator. Această funcție accelerează procesul de prajire și îmbunătățește gustul alimentelor. Utilizați gratarul cu ușa cuptorului închisă.



### Gratar combinat (gratar și element de încălzire superior)

Atunci când este selectată această funcție, este permisă rumenirea alimentelor cu ajutorul gratarului și a elementului de încălzire superior. Această funcție permite setarea unei temperaturi mai ridicate în partea superioară a suprafeței de preparare, rumenind mai bine și pe o suprafață mai mare.



### Gratarul pornit

Setarea butonului în această poziție permite rumenirea alimentelor pe gratar.

## Cuptorul cu circulare forțată a aerului (încălzitorul inferor + încălzitorul superior + ventilator)

Cuptorul poate fi încălzit cu ajutorul elementului de încălzire superior și inferior, precum și cu ajutorul gratarului. Utilizarea cuptorului este controlată cu ajutorul butonului pentru funcții – pentru a seta o funcție anume trebuie să rotiți butonul în poziția selectată,

des.6m

precum și butonul pentru reglarea temperaturii – pentru a seta o anumită funcție trebuie să rotiți butonul în poziția selectată.

des.6k

Cuptorul poate fi oprit prin setarea ambelor butoane în poziția „●” / „0”.

### Atenție!

Atunci când selectați orice funcție de încălzire (pornirea unui element de încălzire, etc.) cuptorul va fi pornit după ce a fost setată temperatura cu ajutorul butonului de reglare a temperaturii.



### Lumina pentru cuptor separată

Dacă setați butonul în această poziție, va fi aprinsă lumina în interiorul cuptorului, de exemplu atunci când spălați interiorul acestuia.



### Funcția de încălzire ECO

Folosind această funcție se activează modul de încălzire optimizat care vizează economisirea energiei în timpul pregătirii bucatelor. Butonul fiind în această poziție înseamnă că iluminarea cuptorului este oprită.

## Semnal luminat

Pornirea cuptorului este indicată de două semnale luminoase, galben și roșu. Culoarea galbenă aprinsă semnifică faptul că este pornit cuptorul. Dacă lumina roșie se stinge, înseamnă că s-a atins temperatura setată. Dacă în rețeta se precizează faptul că alimentele trebuie să fie introduse în cuptorul încălzit, acest lucru trebuie să fie realizat înainte ca lumina roșie să se stingă prima oară. Atunci când coaceți, lumina roșie se va aprinde și se va stinge temporar (pentru a menține temperatura din interiorul cuptorului). Semnalul galben se poate aprinde atunci când butonul se află în poziția „iluminare interior cuptor”.



### Dezghetare

Este pornit numai ventilatorul, fără a fi folosite dispozitivele de încălzire.



### Element de încălzire superior pornit

Setarea butonului în această poziție permite cuptorului să fie încălzit doar cu ajutorul elementului de încălzire superior pornit, de exemplu pentru coacerea finală de sus.



### Elementul de încălzire inferior pornit

Atunci când butonul este setat în această poziție, cuptorul este încălzit doar cu ajutorul elementului de încălzire inferior, de



### Elementul superior și cel inferior pornite

Setarea butonului în această poziție permite cuptorului să fie încălzit în mod convențional.



### Ventilator și gratar combinat pornit

Atunci când butonul este setat pe această poziție, cuptorul activează funcția gratar combinat și ventilator. Această funcție accelerează procesul de prajire și îmbunătățește gustul alimentelor. Utilizați gratarul cu ușa cuptorului închisă.

## Utilizarea gratarului\*

Procesul de frigere se realizeaza cu ajutorul razelor infrarosii emise asupra recipientului de catre elementul de incalzire incandescent al gratarului. Pentru a porni gratarul trebuie sa:

- Setati butonul pentru functii pe pozitia marcata cu.
- Incalziti cuptorul aproximativ 5 minute (cu usa cuptorului inchisa).
- Introduceti tava pe nivelul potrivit de preparare, iar daca frigeti pe gratar introduceti pe nivelul urmator inferior o tava colectoare (sub gratar).
- Inchideți ușa cuptorului.

**Pentru frigerea cu ajutorul functiei si a gratarului combinat, temperatura trebuie sa fie setata pe 250°C (220°C\*), insa functia gratar cu ventilator trebuie sa fie setata la o temperatura maxima de 190°C.**

\* ușă de cuptor cu 2 geamuri

## Utilizarea rotisorului\*

Rotisorul este folosit pentru rotirea mâncării in timpul gătirii. Este indicat pentru pentru pui, kebab, cârnați, etc. La utilizarea rezistenței superioare împreună cu rezistența grill. Rotisorul se poate opri întâmplător sau schimba rotația. Aceasta nu influențează funcționarea cuptorului și calitatea frigerii.

Pentru a prepara mâncarea:

- puneți țepușa și asigurați-o cu furca
- inserați cadrul 4 la nivelul „III „ al cuptorului
- amplasați țepușa pe cadrul
- Inchideți ușa cuptorului.

des.6y

### Atenție!

Prăjirea se face cu ușa cuptorului închisă. Când se utilizează funcția de prăjire elementele cuptorului pot fi fierbinți. Recomandăm să nu permiteți accesul copiilor în apropierea cuptorului.

## Coacere

- Va recomandam sa utilizati tavile furnizate impreuna cu cuptor.
- Puteti utiliza si alte recipiente ce trebuie sa fie asezate pe raftul de uscare; este recomandabil sa utilizati tavi de culoare neagra, deoarece sunt mai bune conductoare de caldura si scurteaza timpul de preparare.
- Tavile cu suprafete lucioase nu sunt recomandate atunci cand utilizati metoda conventionala de incalzire (arzator superior si inferior). Partea inferioara a prajiturii va fi arsa.
- Atunci cand utilizati functia ventilator ultra, nu este nevoie sa incalziti in prealabil cuptorul, pentru alte tipuri de incalzire trebuie sa incalziti cuptorul inainte de a introduce prajitura.
- Inainte de a scoate prajitura din cuptor, verificati daca este coapta, cu ajutorul unui betisor din lemn (daca prajitura este gata, batul trebuie sa fie uscat si curat dupa ce a fost scos din prajitura).
- Dupa ce ati oprit cuptorul este recomandabil sa lasati prajitura in interior timp de 5 min.
- Temperatura utilizata in modul ventilator ultra este cu aproximativ 20 – 30 grade mai mica decat in cazul prepararii normale (atunci cand utilizati elementul de incalzire superior si cel inferior).
- Parametri de coacere oferiti in Tabelul sunt aproximativi si pot fi corectati bazandu-va pe propriile experiente si preferinte.

- Daca informatiile oferite in retete difera considerabil de valorile incluse in acest manual de utilizare, respectati instructiunile din manual.

## Rumenirea carni

- Puteti prepara bucati de carne mai mari de 1 kg in cuptor, insa cele mici pot fi preparate pe arzatorul cu gaz.
- Utilizati recipiente termorezistente atunci cand preparati carne in cuptor, cu manere ce sunt de asemenea rezistente la temperaturi ridicate.
- Atunci cand preparati carne pe raftul de uscare sau pe gratar, va recomandam sa asezati pe cel mai coborat nivel o tava cu apa.
- Este recomandabil sa intoarcati carnea cel putin o data in timpul prepararii si sa o ungeti cu sucul acesteia sau cu apa fierbinte cu sare – nu turnati apa rece pe carne.

## Funcția de încălzire ECO

- utilizând funcția de încălzire ECO, se pornește o metodă de încălzire optimizată pentru economisirea energiei la prepararea alimentelor.
- timpul de coacere nu poate fi scurtat prin stabilirea unor temperaturi mai ridicate, iar preîncălzirea cuptorului înainte de coacere nu este recomandată,
- nu modificați setările de temperatură în timpul coacerii și nu deschideți ușa în timpul ce coaceți.

## Parametrii recomandați prin folosirea funcției ECO

| Tipul de coacere alimentelor                                                        | Funcția cuptorului                                                                  | Temperatura | Nivelul                                                                             | Timpul [min.]                                                                      |
|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------|-------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                     |  | °C          |  |  |
|  |  | 180 - 200   | 2 - 3                                                                               | 50 - 70                                                                            |
|  |  | 180 - 200   | 2                                                                                   | 50 - 70                                                                            |
|  |  | 190 - 210   | 2 - 3                                                                               | 45 - 60                                                                            |
|  |  | 200 - 220   | 2                                                                                   | 90 - 120                                                                           |
|  |  | 200 - 220   | 2                                                                                   | 90 - 160                                                                           |
|  |  | 180 - 200   | 2                                                                                   | 80 - 100                                                                           |

## Funcția de încălzire ECO

- utilizând funcția de încălzire ECO, se pornește o metodă de încălzire optimizată pentru economisirea energiei la prepararea alimentelor.
- timpul de coacere nu poate fi scurtat prin stabilirea unor temperaturi mai ridicate, iar preîncălzirea cuptorului înainte de coacere nu este recomandată.
- nu modificați setările de temperatură în timpul coacerii și nu deschideți ușa în timpul ce coaceți.

## Parametrii recomandați prin folosirea funcției ECO

| Tipul de coacere<br>alimentelor                                                   | Funcția cupto-<br>rului<br> | Temperatura<br>°C | Nivelul<br>{ 4 } | Timpul [min.]<br> |
|-----------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------|------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  |                             | 180 - 200         | 2 - 3            | 50 - 70                                                                                            |
|  |                             | 180 - 200         | 2                | 50 - 70                                                                                            |
|  |                             | 190 - 210         | 2 - 3            | 45 - 60                                                                                            |
|  |                             | 200 - 220         | 2                | 90 - 120                                                                                           |
|  |                             | 200 - 220         | 2                | 90 - 160                                                                                           |
|  |                             | 180 - 200         | 2                | 80 - 100                                                                                           |

# PREPARAREA IN CUPTOR – SFATURI PRACTICE

Cuptorul cu circulare forțată a aerului (încălzitorul inferior + încălzitorul superior + ventilator)

| Tipul produsului care va fi copt felului de                                         | Funcția cuptorului                                                                  | Temperatura °C          | Nivelul (1-4) | Timpul [mi]           |
|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------|---------------|-----------------------|
|    |    | 160 - 200               | 2 - 3         | 30 - 50               |
|    |    | 150                     | 3             | 25 - 35               |
|    |    | 160 - 170 <sup>1)</sup> | 3             | 25 - 40 <sup>2)</sup> |
|    |    | 155 - 170 <sup>1)</sup> | 3             | 25 - 40 <sup>2)</sup> |
|    |    | 220 - 240 <sup>1)</sup> | 2             | 15 - 25               |
|    |    | 210 - 220               | 2             | 45 - 60               |
|    |    | 190                     | 2 - 3         | 60 - 70               |
|    |    | 230 - 250 (220*)        | 4             | 14 - 18               |
|    |    | 225 - 250               | 2             | 120 - 150             |
|    |    | 160 - 230               | 2             | 90 - 120              |
|    |    | 180 - 190               | 2             | 70 - 90               |
|    |    | 160 - 180               | 2             | 45 - 60               |
|   |   | 190 - 210               | 2             | 40 - 50               |
|  |  | 170 - 190               | 3             | 40 - 50               |

\* ușă de cuptor cu 2 geam

Timpul este valabil, dacă nu au fost trecut altfel pentru compartimentul neîncălzit. Pentru cuptorul încălzit timpurile trecute necesită să fie scurdate în jur de 5-10 minute.

<sup>1)</sup> Încălziți cuptorul gol

<sup>2)</sup> Timpul trecut privesc doar produsele în forme mici

Atenție: Parametri trecuți în tabel sunt orientative și pot fi modificate în funcție de experiențe și preferințe proprii.

## PREPARAREA IN CUPTOR – SFATURI PRACTICE

Cuptorul cu circulare forțată a aerului (încălzitorul inferior + încălzitorul superior + ventilator)

| Tipul produsului care va fi copt felului de                                       | Funcția cuptorului                                                                | Temperatura<br>°C       | Nivelul<br>(1 - 4) | Timpul [mi]<br> |
|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-------------------------|--------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  |  | 160 - 200               | 2 - 3              | 30 - 50                                                                                          |
|  |  | 150                     | 3                  | 25 - 35                                                                                          |
|  |  | 160 - 170 <sup>1)</sup> | 3                  | 25 - 40 <sup>2)</sup>                                                                            |
|  |  | 155 - 170 <sup>1)</sup> | 3                  | 25 - 40 <sup>2)</sup>                                                                            |
|  |  | 220 - 240 <sup>1)</sup> | 2                  | 15 - 25                                                                                          |
|  |  | 210 - 220               | 2                  | 45 - 60                                                                                          |
|  |  | 225 - 250               | 2                  | 120 - 150                                                                                        |
|  |  | 160 - 230               | 2                  | 90 - 120                                                                                         |
|  |  | 160 - 180               | 2                  | 45 - 60                                                                                          |
|  |  | 190 - 210               | 2                  | 40 - 50                                                                                          |

Timpul este valabil, dacă nu au fost trecut altfel pentru compartimentul neîncălzit. Pentru cuptorul încălzit timpurile trecute necesită să fie scurtate în jur de 5-10 minute.

<sup>1)</sup> Încălziți cuptorul gol

<sup>2)</sup> Timpul trecut privesc doar produsele în forme mici

Atenție: Parametri trecuți în tabel sunt orientative și pot fi modificate în funcție de experiențe și preferințe proprii.

# **PRODUSE TEST. Conform cu standardul EN 60350-1.**

Coacerea plăcintelor

| Tipul de produs       | Accesoriu                                                      | Nivelul                                                              | Funcțiile de încălzire                                                              | Temperatura (°C)        | Timpul de coacere <sup>2)</sup> (min.) |
|-----------------------|----------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------|----------------------------------------|
| Prăjituri mici        | Tavă de coacere                                                | 3                                                                    |    | 160 - 170 <sup>1)</sup> | 25 - 40 <sup>2)</sup>                  |
|                       | Tavă de coacere                                                | 3                                                                    |    | 155 - 170 <sup>1)</sup> | 25 - 40 <sup>2)</sup>                  |
|                       | Tavă de coacere                                                | 3                                                                    |    | 155 - 170 <sup>1)</sup> | 25 - 40 <sup>2)</sup>                  |
|                       | Tavă de coacere<br>Tavă pentru coacerea sau frigerea cărnii    | 2 + 4<br>2 - tavă pentru pâine sau friptură<br>4 - tavă pentru pâine |    | 155 - 170 <sup>1)</sup> | 25 - 50 <sup>2)</sup>                  |
| Aluat moale (dungi)   | Tavă de coacere                                                | 3                                                                    |    | 150 - 160 <sup>1)</sup> | 30 - 40 <sup>2)</sup>                  |
|                       | Tavă de coacere                                                | 3                                                                    |    | 150 - 170 <sup>1)</sup> | 25 - 35 <sup>2)</sup>                  |
|                       | Tavă de coacere                                                | 3                                                                    |    | 150 - 170 <sup>1)</sup> | 25 - 35 <sup>2)</sup>                  |
|                       | Tavă de coacere<br>Tavă pentru coacerea sau frigerea cărnii    | 2 + 4<br>2 - tavă pentru pâine sau friptură<br>4 - tavă pentru pâine |    | 160 - 175 <sup>1)</sup> | 25 - 35 <sup>2)</sup>                  |
| Biscuiți făcă grăsimi | Grătar + tavă pentru tort acoperită cu negru Ø 26 cm           | 3                                                                    |    | 170 - 180 <sup>1)</sup> | 30 - 45 <sup>2)</sup>                  |
| Plăcintă cu mere      | Grătar + două tave pentru prăjituri acoperite cu negru Ø 20 cm | 2<br>Tavă pe grătar amplasate în diagonală spate drept, stâng față   |  | 180 - 200 <sup>1)</sup> | 50 - 70 <sup>2)</sup>                  |

<sup>1)</sup> Încălziți cuptorul gol, a nu se folosi funcția de încălzire rapidă.

<sup>2)</sup> Timpul necesar, dacă nu au fost trecute altfel pentru compartimentul neîncălzit. Pentru cuptorul încălzit timpurile trecute necesită să fii scurdate în jur de 5-10 minute.

**Grilarea**

| Tipul de produs        | Accesoriu                                               | Nivelul                           | Funcțiile de încălzire                                                            | Temperatura (°C)         | Timpul (min.)                       |
|------------------------|---------------------------------------------------------|-----------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|--------------------------|-------------------------------------|
| Tosturi din pâine albă | Grătar                                                  | 4                                 |  | 250 (220*) <sup>1)</sup> | 1,5 - 2,5                           |
|                        | Grătar                                                  | 4                                 |  | 250 (220*) <sup>2)</sup> | 2 - 3                               |
| Burgeri de vită        | Grătar+ tavă de prăjire (pentru colectarea scurgerilor) | 4 - grătar<br>3 - tavă de prăjire |  | 250 (220*) <sup>1)</sup> | 1 pagină 10 - 15<br>2 pagină 8 - 13 |

\* ușa de cuptor cu 2 geamuri

<sup>1)</sup> Încălziți cuptorul gol pornind pe 5 minute, a nu se folosi funcția de încălzire rapidă.

<sup>2)</sup> Încălziți cuptorul gol pornind pe 8 minute, a nu se folosi funcția de încălzire rapidă.

**Coacerea**

| Tipul de produs | Accesoriu                                               | Nivelul                           | Funcțiile de încălzire                                                            | Temperatura (°C) | Timpul (min.) |
|-----------------|---------------------------------------------------------|-----------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|------------------|---------------|
| Puiul întreg    | Grătar+ tavă de prăjire (pentru colectarea scurgerilor) | 2 - grătar<br>1 - tavă de prăjire |  | 180 - 190        | 70 - 90       |
|                 | Grătar+ tavă de prăjire (pentru colectarea scurgerilor) | 2 - grătar<br>1 - tavă de prăjire |  | 180 - 190        | 80 - 100      |

Timpul este valabil, dacă nu au fost trecut altfel pentru compartimentul neîncălzit. Pentru cuptorul încălzit timpurile trecute necesită să fie scurtate în jur de 5-10 minute.

## Cuptor

- Cuptorul trebuie sa fie curatat dupa fiecare utilizare. Atunci cand il curatati, aprindeti lumina din interiorul acestuia pentru a avea o mai buna vizibilitate
- Interiorul cuptorului trebuie sa fie curatat doar cu apa calda si o cantitate redusa de detergent lichid.
- **Curatare cu abur:**
  - Turnati 250ml de apa (1 pahar) intr-un recipient si introduceti-l in cuptor pe primul nivel de jos.
  - Inchideti usa cuptorului.
  - Setati temperatura pe 50°C iar butonul pentru functii in pozitia pentru elementul  de incalzire inferior.
  - Incalziti interiorul cuptorului timp de 30 de minute.
  - Deschideti usa cuptorului, stergeti interiorul cu ajutorul unui prosop sau al unui burete si spalati cu apa calda si detergent lichid.

**Atentie!** Umezeala sau apa reziduala de sub aragaz pot proveni de la curatarea cu abur.

- Dupa curatarea interiorului cuptorului, stergeti pentru a se usca.

### Atentie!

Nu utilizati produse de curatare ce contin materiale abrazive pentru curatarea si intretinerea panoului frontal din sticla.

## Inlocuirea becului cuptorului\*

**Pentru a evita pericolul de electrocutare, asigurati-va de faptul ca aparatul este oprit inainte de a inlocui becul.**

- Setati toate butoanele de control pe pozitia „●” / „0” „si scoateti stecherul cablului de alimentare din priza.
- Desurubati si spalati capacul becului, apoi stergeti-l.
- Desurubati becul, introduceti altul nou – un bec cu temperatura mai ridicata (300°C) cu urmatoorii parametri:
  - voltaj 230 V
  - Putere 25 W
  - Filet E 14.

Becul pentru cuptor - des. 9

- Infiletati becul si asigurati-va ca este bine fixat.
- Infiletati la loc capacul.

## Înlocuirea becului de tip halogen a iluminării cuptorului\*

**Pentru a evita posibilitatea de curentare cu curent electric, înainte de înlocuirea becului de tip halogen trebuie să vă asigurați că, echipamentul este oprit.**

- Setati toate butoanele de control pe pozitia „●” / „0” „si scoateti stecherul cablului de alimentare din priza.
- Deșurubați și spălați cloșul lămpii ținând minte că acesta trebuie șters foarte bine.
- Scoateți becul de tip halogen folosind o cârpă sau o bucată de hârtie, în caz de nevoie becul de tip halogen trebuie înlocuit cu unul nou de tip G9
  - tensiunea 230V
  - putere 25W
- Becul de tip halogen trebuie fixat cu atenție la locul special pregătit.
- Înșurubați cloșul lămpii.

Becul pentru cuptor - des. 9a

Cuptoarele care sunt marcate cu litera **D\*** sunt echipate în elemente de ghidare din sârmă care pot fi scoase foarte ușor (grilaj). Pentru a le scoate pentru a fi spălate trebuie să trageți de elementul de blocare din partea frontală, apoi elementul de ghidare trebuie înclinat și scos din elementul de blocare din spate.

des. 10

Cuptoarele marcate cu literele **Dp\*** posedă elemente de ghidare de tip telescop din oțel inoxidabil care la rândul lor sunt fixate de elementele de ghidare din sârmă. Aceste elemente de ghidare trebuiesc scoase și spălate împreună cu elementele de ghidare din sârmă. Înainte de a pune tăvile, aceste elemente de ghidare trebuiesc scoase în afară (dacă, cuptorul este încălzit, elementele de ghidare trebuiesc scoase în afară agățând cu partea din spate a tăvilor de tamponale care se găsesc în partea frontală a elementelor de ghidare) și apoi aceste elemente de ghidare trebuiesc împinse împreună cu tava.

des. 10a

### Atenție!

Elementele de ghidare de tip telescop nu trebuiesc spălate în mașinile de spălat vase.

\*optional

- Aragazele marcate cu litera **K\*** în tip au fost echipate cu, cartușe de curățare acoperite cu email special cu funcție de auto-curățare. Acest email face ca murdăria grasă sau resturile de alimente să poată fi automat îndepărtate cu condiția ca acestea să nu fie uscate sau arse (resturile de mâncare și grăsimi trebuie separate cât mai curând posibil, atunci când nu sunt încă uscate și arse, atunci vom evita perioada lungă de auto-curățare a cuptorului). Pentru a realiza auto-curățarea cuptorului acesta trebuie pornit pentru 1 oră și trebuie setată temp. de 250°C. În cazul în care resturile de mâncare sunt mici acest proces poate fi scurtat.

## Important!

Deoarece procesul de auto-curățare implică consumul de energie, înainte de fiecare curățare verificați cantitatea de murdărie. După ce ați constatat o reducere a proprietăților de auto-curățare a cartușelor, acestea pot fi înlocuite cu unele noi. Cartușele pot fi achiziționate în punctele de service sau în magazine specializate. În cazul în care a fost aleasă metoda tradițională de curățare trebuie să țineți minte că, emailul cu funcție de auto-curățare este sensibil la abraziuni și pentru curățarea acesteia nu trebuie să folosiți agenți de curățare corozivi și nici cârpe aspre.

des. 10b

## Verificari periodice

În afara de curatarea aragazului, trebuie sa:

- Realizați verificări periodice ale elementelor de control si a unitatilor de preparare. După expirarea garanției, apelați la un tehnician autorizat pentru ca verificarea aragazului sa fie realizata la un centru de service autorizat, cel puțin o data la 2 ani.
- Reparați orice erori,
- Realizați intretinerea periodica a unitatii de preparare a aragazului.

## Atentie!

Toate reparatiile si activitatile normale trebuie sa fie realizate de catre un centru de service autorizat sau de catre o persoana autorizata.

## Scoaterea usii

Pentru a avea un acces mai bun la interiorul cuptorului pentru a îl curata, puteți să scoateți ușa acestuia. Pentru acest lucru, înclinați dispozitivul de prindere al ușii, ridicați și trageți spre dumneavoastră (pic. 12A). Pentru a pune ușa la loc, faceți același lucru în sens invers. Asigurați-vă de faptul că balamalele sunt fixate corespunzător. După ce ați fixat ușa, dispozitivul de siguranță trebuie să fie coborât din nou cu atenție. Dacă acesta nu este setat, pot fi avariate balamalele atunci când se închide ușa.

des. 12A - Inclinarea dispozitivelor de siguranță ale balamalelor

## Scoaterea geamului interior\*

1. Cu ajutorul unei șurubelnițe clasice plate trebuie să dați la o parte plinta superioară a ușii, începând cu desprinderea delicată a acesteia pe margini (des. 12B).
2. Dați la o parte plinta superioară a ușii (des. 12B și 12C).
3. Geamul interior se scoate din suporturi (în partea inferioară a ușii). des. 12D, 12D1.  
**Atenție! Există pericolul de deteriorare a elementelor de fixare a geamurilor. Geamul trebuie scoasă prin tragere nu trebuie ridicat.**
4. Se spală geamul cu apă caldă și cu o mică cantitate de detergent.  
Pentru a monta geamul din nou trebuie să acționăm invers. Partea netedă a geamului trebuie să se afle în partea superioară.

**Atenție! Nu forțați plinta superioară simultan, pe ambele laturi ale ușii.** Pentru a monta corect plinta superioară a ușii trebuie să apropiați de ușă capătul stâng al plintei iar capătul drept al acesteia trebuie apăsă până ce veți auzi sunetul specific „clic”. Apoi apăsați plinta la capătul stâng al acesteia până ce veți auzi sunetul specific „clic”.

Des. 12D - Scoaterea geamului interior. 3 geamului.

Des. 12D1 - Scoaterea geamului interior. 2 geamului.

# CUM SE PROCEDEAZA IN CAZ DE URGENTA

În caz de urgență, trebuie sa:

- Opriti toate unitatile de functionare ale aragazului
- Scoateți stecherul cablului de alimentare din priză
- Apelați la un centru de service autorizat
- Unele erori minore pot fi rezolvate prin verificarea instrucțiunilor oferite în tabelul de mai jos. Înainte de a apela la un centru de service autorizat, verificați următoarele puncte din tabel

\*optional

## CUM SE PROCEDEAZA IN CAZ DE URGENTA

| PROBLEMA                                           | CAUZA                                                                                                  | ACTIUNE                                                                    |
|----------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------|
| 1. Aparatul nu functioneaza                        | Nu este alimentat.                                                                                     | Verificati panoul cu sigurante, daca exista o siguranta arsa, inlocuiti-o. |
| 2. Afisajul programatorului clipeste "0.00/12:00"* | Aparatul a fost deconectat de la sursa de alimentare sau a fost o intrerupere temporara de alimentare. | Vezi timpul curent (vezi Utilizarea programatorului)                       |
| 3.Lumina cuptorului nu functioneaza.               | Becul este slabit sau ars.                                                                             | Infiletati becul sau inlocuiti-l (vezi "Curatare si intretinere")          |

\*optional

## DATE TEHNICE

Voltaj  
Putere  
Dimensiuni aragaz (lxLxA)

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

Informațiile de bază:

Produsul îndeplinește cerințele standardelor EN 60335-1, EN 60335-2-6, EN 30-1-1, care sunt în vigoare în Uniunea Europeană.

Datele pe etichetele cuptoarelor ermetice electrice se efectuează conform cu standardul EN 60350-1 /IEC 60350-1. Valorile acesta sunt determinate la standardul de greutate cu funcțiile active: încălzitorului inferior și superior (modul convențional) și suport de încălzire cu ventilatorul (dacă aceste funcții sunt disponibile).

Clasa de eficiență energetică a fost desemnată în funcție de funcțiile disponibile în produs conform cu prioritățile următoare:

|                                                                                 |                                                                                     |
|---------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|
| Circulația forțată a aerului ECO (încălzitorul circulației + ventilatorul)      |  |
| Circulația forțată ECO (încălzitorul inferior + superior + grătar + ventilator) |  |
| Circulația forțată ECO (încălzitorul inferior + superior + ventilator)          |  |
| Modul de convecție ECO (încălzitorul inferior + superior)                       |  |

La determinarea consumului de energie trebuie să demontați ghidajele telescopice (dacă sunt în echipamentul produsului).

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 апарата, прочетете внимателно настоящият наръчник за използване.

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

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 злоупотреби.

### Внимание!

Не използвайте продуктът преди да прочетете наръчника за използване.

Тази печка е предназначена само за домакинско потребление.

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

## КАК ЕКОНОМИТЬ ЕНЕРГИЮ



С разумно използване на енергия не само спестявате пари, но защитавате и околната среда. Как можете да направите това:

● **Не отваряйте съдовете прекалено често.**

Отваряйте вратата на печката само когато е необходимо.

● **Спрете фурната навреме и използвайте остатъчната топлина.**

Когато приготвяте хранителните продукти повече 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 приготвяте големи количества хранителни продукти.**

Месото до един килограм може да се приготви по-икономично 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, настройте по-кратко време за приготвяне, в зависимост от приготвените 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 инсталирайте фурната в непосредствена близост на хладилника/фризера.**

Потреблението 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 разпаковането на апарата, 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 разпаковането, 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 апарата могат да се рециклират и имат етикети с информации за това. С рециклирането на материалите или на други части на използвания апарат, допринасяте за защитаването на околната среда.

Информации относно централите 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 нагряти. 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 спрял 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 нагрята повърхност на фурната или плочата, тъй като материала за изолиране не е издръжлив на високи температури.

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

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

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

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

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

## ОПИСАНИЕ НА АПАРАТА

1a

Принадлежности към печката – комплект:

- 1 Светлинен сигнализатор за регулиране на температурата
- 2 Електронно устройство за програмиране\*
- 3 Сигналната лампа
- 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\*

1b

- 1 Светлинен сигнализатор за регулиране на температурата
- 2 Сигналната лампа
- 3 Бутон за избиране на функцията на фурната
- 4 Бутон за контрол на температурата

\* по избор

## Инсталиране на фурната

- В кухнята не трябва да има влага и мястото трябва да бъде добре проветрено. При инсталирането на фурната трябва да се обезпечи лесния достъп до контролните елементи.
- Тази фурна за вграждане от типа Y, което означава, 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 изкривяването на повърхността или отлепването на покритието.  
Фиг. 2A,B,C.
- Абсорбаторът трябва да се инсталира в зависимост от инструкциите на производителя.
- Създадете пространство за вграждането на фурната, като спазвате размерите, предложени в диаграмата.
- Кабелът за електрозахранване трябва да се изключи от контакта, а фурната да се свърже с източника за електрозахранване.
- Поставете фурната в създаденото за нея място, използвайки четирите винта за фиксиране.

## Електрически връзки

- Фурната бе изработена за да функционира на монофазен алтернативен ток (230V 1N ~ 50 Hz) и е оборудван с кабел за свързване от 3 x 1,5 mm<sup>2</sup> с дължина от 1,5 mm и е предвиден с защитен щекер.
- Контактът за електрозахранване трябва да бъде защитена. След инсталирането 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 електрозахранването.
  - Щекерът се намира на достъпно място.

### Важно!

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

### При първоначално ползване

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

### Важно!

За фурни предвидени с електронен програматор, "0.00" ще започне да свети мигашо, 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.

\* по избор

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

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

Фиг.6I

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

Фиг.6K

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

### Внимание!

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



### Включен долен нагревател

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



### Включени горен и долен нагревател

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



### Включен вентилатор и долен и горен нагревател.

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



### Самостоятелно осветление на фурната

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



### Функция затопляне ECO

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



### Бързо нагряване

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



### Размразяване

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



### Вентилатор и включена комбинирана скара

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



### Усилен грил (Supergrill)

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



### Включена скара

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

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

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

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

Фиг.6m

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

Фиг.6k

Фурната може да бъде изключена с настройването на двата бутон 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 бутон за регулиране на температурата.



## Самостоятелно осветление на фурната

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



## Функция затопляне ECO

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

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



## Размразяване

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



## Включен горен нагревател

Тази позиция на бутон позволява на реализирането на нагряване на фурната само от горния нагревател. Използва се при припичането на ястието отгоре, допълнително припичане



## Включен долен нагревател

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



## Включени горен и долен нагревател

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



## Включен вентилатор и долен и горен нагревател.

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

## Използване на скарата\*

Процеса на печене се осъществява с помоща на инфрачервени лъчи отправени към съда от нагорещения нагревател на скарата.

За да включите скарата трябва да:

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

\* врата на фурната с 2 стъкла

### Внимание!

Печенето става при затворена вратичка на фурната.

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

## Използване на грила\*

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

### Внимание!

Грилът няма отделен регулатор за управление.

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

Приготвяне на ястия на грил:

(виж рисунките):

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

Фиг.6у

## 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 скъсват времето за приготвяне..
- Тавите с лъскава повърхност не се препоръчват тогава когато използвате конвенционалния метод за нагряване (долен и горен нагревател). Долната част на сладкиша ще изгори.
- Тогава когато ползвате функцията на вентилатор ултра, не е необходимо да нагрявате предварително фурната, за друг тип нагряване трябва да се загрее предварително фурната преди да се постави сладкиша.
- Преди да извадите сладкиша от фурната, проверете дали е опечен с помощта на клечка (ако сладкиша е готов, клечката трябва да е чиста и суха след като я извадите от сладкиша).
- След като спрете фурната, трябва да оставите сладкиша вътре за 5 минути.
- Температурата използвана при вентилатор ултра е приблизително 20 – 30 градуса по-голяма отколкото при нормално приготвяне (тогава когато използвате долния и горния нагревател).

- Параметрите на печене са показани в таблица те са приблизителни и могат да се поправят като се осланяте на собствения опит и желаниа.
- 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 приготвят 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, препоръваме 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.

## Функция заграване ECO

- с използване на функцията заграване ECO се включва оптимизираният начин за заграване, 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 сменят настройките на температурата по време на процеса на печене, както и да отваряте вратата по време на печене.

## Препоръчвани параметри при използване на функция ECO

| Вид на печеното<br>ястие                                                            | Функция на<br>фурната                                                               | Температура<br>°C | Ниво<br>( ) | Време [минути] |
|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------|-------------|----------------|
|  |  | 180 - 200         | 2 - 3       | 50 - 70        |
|  |  | 180 - 200         | 2           | 50 - 70        |
|  |  | 190 - 210         | 2 - 3       | 45 - 60        |
|  |  | 200 - 220         | 2           | 90 - 120       |
|  |  | 200 - 220         | 2           | 90 - 160       |
|  |  | 180 - 200         | 2           | 80 - 100       |

## Функция заграване ECO

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

## Препоръчвани параметри при използване на функция ECO

| Вид на печеното<br>ястие                                                          | Функция на<br>фурната<br> | Температура<br>°C | Ниво<br>(1-4) | Време [минути]<br> |
|-----------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------|---------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  |                           | 180 - 200         | 2 - 3         | 50 - 70                                                                                             |
|  |                           | 180 - 200         | 2             | 50 - 70                                                                                             |
|  |                           | 190 - 210         | 2 - 3         | 45 - 60                                                                                             |
|  |                           | 200 - 220         | 2             | 90 - 120                                                                                            |
|  |                           | 200 - 220         | 2             | 90 - 160                                                                                            |
|  |                           | 180 - 200         | 2             | 80 - 100                                                                                            |

## ПРИГОТВЯНЕ ВЪВ ФУРНАТА – ПРАКТИЧНИ СЪВЕТИ

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

| Вид на печено-<br>то ястие                                                          | Функция на<br>фурната<br> | Температура<br>°C       | Ниво<br>(           | Време [минути]<br> |
|-------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------|
|    |                           | 160 - 200               | 2 - 3                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | 30 - 50                                                                                             |
|    |                           | 150                     | 3                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                | 25 - 35                                                                                             |
|    |                           | 160 - 170 <sup>1)</sup> | 3                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                | 25 - 40 <sup>2)</sup>                                                                               |
|    |                           | 155 - 170 <sup>1)</sup> | 3                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                | 25 - 40 <sup>2)</sup>                                                                               |
|    |                           | 220 - 240 <sup>1)</sup> | 2                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                | 15 - 25                                                                                             |
|    |                           | 210 - 220               | 2                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                | 45 - 60                                                                                             |
|    |                           | 190                     | 2 - 3                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | 60 - 70                                                                                             |
|    |                           | 230 - 250 (220*)        | 4                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                | 14 - 18                                                                                             |
|    |                           | 225 - 250               | 2                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                | 120 - 150                                                                                           |
|    |                           | 160 - 230               | 2                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                | 90 - 120                                                                                            |
|    |                           | 180 - 190               | 2                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                | 70 - 90                                                                                             |
|    |                           | 160 - 180               | 2                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                | 45 - 60                                                                                             |
|  |                         | 190 - 210               | 2                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                | 40 - 50                                                                                             |
|  |                         | 170 - 190               | 3                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                | 40 - 50                                                                                             |

\* врата на фурната с 2 стъкла

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

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

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

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

## ПРИГОТВЯНЕ ВЪВ ФУРНАТА – ПРАКТИЧНИ СЪВЕТИ

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

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

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

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

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

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

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

Печене на сладкиши

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

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

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

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

## Гриловане

| Вид ястие           | Акcesoари                                                | Ниво                            | Функция за заграване                                                              | Темпера-тура (°C)        | Време (мин.)                        |
|---------------------|----------------------------------------------------------|---------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|--------------------------|-------------------------------------|
| Тостове от бял хляб | Скара                                                    | 4                               |  | 250 (220*) <sup>1)</sup> | 1,5 - 2,5                           |
|                     | Скара                                                    | 4                               |  | 250 (220*) <sup>2)</sup> | 2 - 3                               |
| Говежди бургери     | Скара + тава за печене (за събиране на капещата течност) | 4 - скара<br>3 - тава за печене |  | 250 (220*) <sup>1)</sup> | 1 страна 10 - 15<br>2 страна 8 - 13 |

\* врата на фурната с 2 стъкла

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

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

## Печене

| Вид ястие | Акcesoари                                                | Ниво                            | Функция за заграване                                                               | Темпера-тура (°C) | Време (мин.) |
|-----------|----------------------------------------------------------|---------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------|-------------------|--------------|
| Цяло пиле | Скара + тава за печене (за събиране на капещата течност) | 2 - скара<br>1 - тава за печене |   | 180 - 190         | 70 - 90      |
|           | Скара + тава за печене (за събиране на капещата течност) | 2 - скара<br>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 поддръжане 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“ позиция. 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.
    - Насройте температурата на 50°C, а бутонът за функции в позицията за долния загряващ елемент .
    - Загрявайте фурната в продължение на 30 минути.
    - Отворете вратата на фурната, изтривайте вътрешността с помощта на карпа или гъба и изплакнете с топла вода и течен почистващ препарат.
- Внимание!  
Влагата или остатъчната вода под фурната могат да произхождат от почистването с пара.
- След почистването на вътрешността на фурната, изтрийте за да изсъхне.

## Внимание!

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

## Смяна на лампата на фурната\*

**За да се предпазите от токов удар, осигурете се, че уреда е спрял 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 осветлението 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. 9a

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

\* по избор

## Отстраняване на страничните опорни елементи за тавите\*

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

Фиг. 10

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

Фиг. 10а

- 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 по този начин ще се предотврати дълготривото 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 разяждащи 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 поддръжане на вратата, повдигнете и дръпнете към вас (Фиг. 12A). За да сложите вратата на място, направете същото нещо, но обратно. Осигурете се, че пантите са фиксирани правилно. След фиксиране на вратата, защитното устройство трябва да се сваля 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\*

- С помощта на плоска отверка свалете горната лайсна на вратата, деликатно избутвайки я от двете страни (фиг. 12B).
  - Извадете горната лайсна на вратата (фиг.12B, 12C)
  - Извадете вътрешното стъкло от прикрепването (в долната част на вратата)- фиг 12D, 12D1.
- Внимание! Опасност от увреждане на държача на стъклата. Стъклото трябва да се изтегли, да не се повдига нагоре.**
- 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 острнат, 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 показано "0:00/12.00"* | Уреда е изключен от източника на захранване или е прекъснато времето електрическото захранване. | Виж какъв тип е ел. захранването (виж използване на програматор) |
| 3. Осветлението във фурната не работи     | Лампата е изгоряла или не е затегната добре.                                                    | Затегнете лампата или я сменете (Виж "Почистване и поддръжка")   |

\* по избор

## ТЕХНИЧЕСКИ ДАННИ

|                           |                   |
|---------------------------|-------------------|
| Волтаж                    | 230V ~ 50Hz       |
| Мощност                   | Максимално 3,5 kW |
| Размерина печката (IхLхA) | 59,5/59,5/57,5 cm |

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: долен и горен нагревател (конвенционален режим) и подпомагане на затоплянето с вентилатор (ако такива функции са достъпни).

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

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

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

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

Pre nego što je upakovan napustio proizvodnju, šporet je temeljno testiran na bezbednost i funkcionalnost. Pre nego što počnete da ga upotrebljavate, s pažnjom pročitate uputstvo za upotrebu.

Pažljivo sledeći ove instrukcije, moći ćete 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.

## KAKO DA UŠTEDITE ENERGIJU



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

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

Ne otvarajte bespotrebno i često

vrata rerne.

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

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

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

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

● **Iskoristite preostalu toplotu iz rerne.**

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

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

● **Uverite se da su vrata rerne dobro zatvorena.** Toplota može izlaziti preko naslaga na zaptivici vrata.

Sve naslage odmah očistite.

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

Utrošak energije bespotrebno raste.



Uređaj 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 vreće, delovi od polistirena itd.) se prilikom otpakivanja moraju držati van domašaja 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 stavljen odgovarajući simbol.

Uređaj 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 doprinos 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 grejaćih 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 postupaју 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 oštre metalne predmete za čišćenje stakla vrata, jer mogu da izgrehu 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 rernu ili ploču jer njihov izolacioni materijal obično nije otporan na visoke temperature.
- Ne ostavljajte uređaj bez nadzora kada pržite. Ulja i masti se mogu zapaliti zbog pregrevavanja ili kipljenja.
- Ne stavljajte šerpe teže od 15 kg na vrata rerne.
- Ne koristite gruba sredstva za čišćenje ili oštre metalne predmete da biste očistili vrata, jer se može izgrehati površina i tako doći do lomljenja stakla.
- Ne upotrebljavajte šporet ako ima neki tehnički kvar. Svaki kvar mora biti otklonjen od strane kvalifikovanog i ovlašćenog lica.
- U slučaju bilo kakve nezgode prouzrokovane tehničkim kvarom, isključite uređaj sa napajanja strujom i prijavite kvar servisu kako bi bio otklonjen.
- Uređaj je projektiran isključivo kao uređaj za kuvanje. Svaka druga primena (napr. za grejanje prostorija) je suprotna njegovoj nameni i može stvarati opasnost.

1a

- 1 signalna lampica za temperaturu
- 2 elektronski programator\*
- 3 signalna lampica – indikator rada šporeta
- 4 dugmeta za odabir funkcija rene
- 5 komandno dugme za podešavanje tempera-  
ture

Принадлежности към печката – комплект:

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

1b

- 1 signalna lampica za temperaturu
- 2 signalna lampica – indikator rada šporeta
- 3 dugmeta za odabir funkcija rene
- 4 komandno dugme za podešavanje tempera-  
ture

## Instaliranje štednjaka

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

Crt. 2A,B,C.

## Električni spoji

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

### Važno!

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

## Pre prve upotrebe

- Uklonite ambalažu,
- Lagano (polako) uklonite nalepnice sa vrata rerne vodeći računa da ne pokidate lepljivu traku. Ako na staklu ostane da se vidi neki trag, zagrejte unutrašnjost rerne (pogledajte primer ispod), naprskajte zagrejano staklo sredstvom za čišćenje stakla i prebrišite mekanom krpom.
- Ispraznite fioku, očistite fabričke zaštitne delove iz unutrašnjosti rerne,
- Pribor iz rerne izvadite i operite toplom 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.

## Važno!

Kod rerne 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, rerne neće raditi\*.**

## Važna napomena!

Elektronski programator Ts je opremljen senzorima kojima se upravlja dodirnom 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.

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

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

Рис.6І

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

Рис.6к

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.



### **Uključeni donji grejač**

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



### **Uključeni donji i gornji grejač**

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



### **Uključeni su ventilator, donji i gornji grejač**

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



### **Nezavisna rasveta rerne**

Pomoću podešavanja dugmeta u tom položaju aktiviramo rasvetu komore rerne.



### **Funkcija Grejanja ECO**

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



### **Brzo zagrevavanje**

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



### **Odmrzavanje**

Uključen je samo ventilator, bez upotrebe bilo kojeg grejača.



### **Uključeni su ventilator i kombinovani roštilj**

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



### **Pojačani gril (Superg grill)**

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 sendviči (debljina prženog jela ne može da bude veća od 2-3 cm, a tokom prženja jelo okrenuti na drugu stranu).

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

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



### Nezavisna rasveta rerne

Pomoću podešavanje dugmeta u tom položaju aktiviramo rasvetu komore rerne.



### Funkcija Grejanja ECO

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

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

Рис.6м

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

Рис.6к

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.

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



### Odmrzavanje

Uključen je samo ventilator, bez upotrebe bilo kojeg grejača.



### Uključen gornji grejač

Kada je dugme postavljeno na ovu poziciju, rerna se zagreva samo uz pomoć gornjeg grejača. Pogodno je kada npr. na kraju želite da zapecete jelo odozgo.



### Uključeni donji grejač

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



### Uključeni donji i gornji grejač

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



### Uključeni su ventilator, donji i gornji grejač

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

## Upotreba roštilja\*

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

Da biste uključili roštilj potrebno je da:

- Postavite dugme za rernu na poziciju označenu sa   

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

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

\* vrata rerne sa dva staklena panela

### Pažnja!

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

## UPOTREBA RAŽNJA\*

Ražanj vam omogućava da jelo pečete na roštilju tako što će se okretati. Obično se koristi za živinu, ražnjiće, kobasice 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:

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

Crt.6y

## 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 preporučljivi 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 prvobitno zagrevanje unutrašnjosti rerne, dok je kod drugih načina grejanja potrebno zagreјati 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 Tabeli su dati okvirno i mogu se korigovati prema vašem ličnom iskustvu i karakteristikama kuvanja;
- Ako se podaci navedeni u knjigama recepata bitno razlikuju od vrednosti navedenih u ovom uputstvu, molimo vas da primenite instrukcije iz uputstva.

## Pečenje mesa

- Meso preko 1 kg pripremaјte 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 јedanput u toku pečenja meso okrenete na drugu stranu, i da meso prelivate njegovim sokovima ili vrućom slanom vodom – ne sipajte po mesu hladnu vodu.

## Funkcija Grejanja ECO

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

## Preporučeni parametri kod upotrebe funkcije ECO

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

## Funkcija Grejanja ECO

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

## Preporučeni parametri kod upotrebe funkcije ECO

| Način pripremanja hrane                                                           | Funkcija rerne                                                                    | Temperatura<br>°C | Nivo<br>(1-4) | Vreme (min.)<br> |
|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-------------------|---------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  |  | 180 - 200         | 2 - 3         | 50 - 70                                                                                           |
|  |  | 180 - 200         | 2             | 50 - 70                                                                                           |
|  |  | 190 - 210         | 2 - 3         | 45 - 60                                                                                           |
|  |  | 200 - 220         | 2             | 90 - 120                                                                                          |
|  |  | 200 - 220         | 2             | 90 - 160                                                                                          |
|  |  | 180 - 200         | 2             | 80 - 100                                                                                          |

# PEČENJE U RERNI-PRAKTIČNI SAVETI

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

| Način pripremanja hrane                                                             | Funkcija peći                                                                       | Temperatura<br>°C       | Nivo<br>( $\frac{4}{1}$ ) | Vreme (min.)<br> |
|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------|---------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------|
|    |    | 160 - 200               | 2 - 3                     | 30 - 50                                                                                           |
|    |    | 150                     | 3                         | 25 - 35                                                                                           |
|    |    | 160 - 170 <sup>1)</sup> | 3                         | 25 - 40 <sup>2)</sup>                                                                             |
|    |    | 155 - 170 <sup>1)</sup> | 3                         | 25 - 40 <sup>2)</sup>                                                                             |
|    |    | 220 - 240 <sup>1)</sup> | 2                         | 15 - 25                                                                                           |
|    |    | 210 - 220               | 2                         | 45 - 60                                                                                           |
|    |    | 190                     | 2 - 3                     | 60 - 70                                                                                           |
|    |    | 230 - 250 (220*)        | 4                         | 14 - 18                                                                                           |
|    |    | 225 - 250               | 2                         | 120 - 150                                                                                         |
|    |    | 160 - 230               | 2                         | 90 - 120                                                                                          |
|    |    | 180 - 190               | 2                         | 70 - 90                                                                                           |
|    |    | 160 - 180               | 2                         | 45 - 60                                                                                           |
|   |   | 190 - 210               | 2                         | 40 - 50                                                                                           |
|  |  | 170 - 190               | 3                         | 40 - 50                                                                                           |

\* vrata rerne sa dva staklena panela

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

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

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

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

## PEČENJE U RERNI-PRAKTIČNI SAVETI

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

| Način pripremanja hrane                                                           | Funkcija peći                                                                     | Temperatura<br>°C       | Nivo<br>( $\frac{4}{1}$ ) | Vreme (min.)<br> |
|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-------------------------|---------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  |  | 160 - 200               | 2 - 3                     | 30 - 50                                                                                           |
|  |  | 150                     | 3                         | 25 - 35                                                                                           |
|  |  | 160 - 170 <sup>1)</sup> | 3                         | 25 - 40 <sup>2)</sup>                                                                             |
|  |  | 155 - 170 <sup>1)</sup> | 3                         | 25 - 40 <sup>2)</sup>                                                                             |
|  |  | 220 - 240 <sup>1)</sup> | 2                         | 15 - 25                                                                                           |
|  |  | 210 - 220               | 2                         | 45 - 60                                                                                           |
|  |  | 225 - 250               | 2                         | 120 - 150                                                                                         |
|  |  | 160 - 230               | 2                         | 90 - 120                                                                                          |
|  |  | 160 - 180               | 2                         | 45 - 60                                                                                           |
|  |  | 190 - 210               | 2                         | 40 - 50                                                                                           |

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

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

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

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

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

## Pečenje kolača

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

<sup>1)</sup> Zagrejati praznu rernu, ne koristiti funkciju brzog zagrevavanja.

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

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

## Gril

| Vrsta jela           | Dodatna oprema                                             | Nivo                               | Funkcije grejanja                                                                 | Temperatura (°C)         | Vreme (min.)                            |
|----------------------|------------------------------------------------------------|------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|--------------------------|-----------------------------------------|
| Tost od belog peciva | Rešetka                                                    | 4                                  |  | 250 (220*) <sup>1)</sup> | 1,5 - 2,5                               |
|                      | Rešetka                                                    | 4                                  |  | 250 (220*) <sup>2)</sup> | 2 - 3                                   |
| Govedi burger        | Rešetka + pleh za pečenje (za sakupljanje otopljene masti) | 4 - rešetka<br>3 - pleh za pečenje |  | 250 (220*) <sup>1)</sup> | 1 stranica 10 - 15<br>2 stranica 8 - 13 |

\* vrata rerne sa dva staklena panela

<sup>1)</sup> Praznu rernu prethodno zagrejavati 5 minuta, ne koristiti funkciju brzog zagrejanja.

<sup>2)</sup> Praznu rernu prethodno zagrejavati 8 minuta, ne koristiti funkciju brzog zagrejanja.

## Pečenje

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

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

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

## Rerna

- Rernu bi trebalo čistiti nakon svake upotrebe. Kada čistite rernu, njeno svetlo bi trebalo da bude uključeno kako bi vam omogućilo da bolje vidite površine.
- Unutrašnjost rerne isključivo treba prati toplom vodom sa malo tečnog sapuna.
- Čišćenje pomoću pare:
  - sipajte 250 ml vode (1 čašu) u posudu koju stavljate u rernu na prvi nivo odozdo,
  - zatvorite 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 sunderom i operite koristeći toplu vodu i tečnim sapun.
- Posle čišćenja prebrišite unutrašnjost rerne da se osuši.

### Pažnja!

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

## Zamena sijalice u rerni

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

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

Sijalica u rerni - Crt 9

- Ušrafite sijalicu, prethodno proverivši da li je pravilno 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 njeno grlo.
- Montirati senilo osvetljenja

Sijalica u rerni - Crt 9a

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

\*opcionalan

Peći označeni sa slovom **D\*** su predviđeni sa lakim 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 slovom **Dp\*** u broju modela su predviđene sa deljivim teleskopskim šinama od čelika koji ne rđaju\*. Šine morate izvaditi i oprati zajedno sa lateralnim usmeravanjima. Pre postaviti tase na teleskopskim šinama, te morate izvesti (u slučaju što je peć topao, šine morate izvaditi obeseći rub natrag tase u frontalnoj strani teleskopskih šina), potom uvodite ih zajedno sa tasama еталей и узлов.

Crt 10a

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

## Važno!

Zbog toga što se proces samočišćenja veže sa potrošnjom energije, pre svakog čišćenja proveriti stepen zaprjanosti. Kad ustrvimo da su samočišćeuće osobine umetaka smanjene, možemo da ih zamenimo. Umetke možemo da kupimo u servisnim tačkama ili trgovinama. U slučaju izbora tradicionalne metode čišćenja pamtiti o tome da je samočišćeući emajl osetljiv 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 zabavljanje 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 ispušćenje držača šarke, pošto ste vrata pričvrstili na rernu, deo za zabavljanje bi ponovo trebalo spustiti na dole. Ako deo za zabavljanje nije pravilno postavljen, prilikom zatvaranja vrata može doći do oštećenja šarki.

Crt 12A - Iskošavanje delova za zabavljanje na šarkama

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

1. Pomoću ravnog odvijača otkaćiti gornju lajsnu vrata, delikatno podmetnuti po bokovima (crt.12B).
2. Izvaditi gornju lajsnu vrata. (crt.12B, 12C)
3. Unutrašnje staklo izvaditi iz pridržnih elemenata (u donjem delu vrata). Slika 12D, 12D1).  
**Pažnja! Opasnost od oštećenja ležišta stakala. Staklo izvući, ne dizati.**
4. Staklo oprati toplom vodom s dodatkom male količine sredstva za čišćenje stakala. Da bi ponovo montirali unutrašnje staklo u vratima pećnice treba da se ponove sve radnje u obrnutom redosledu. Staklo montirati na otvorenim vratima pećnice glatkom stranom okrenutom ka gore.  
**Pažnja! Ne pritiskati 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

## PEĆENJE U RERNI-PRAKTIČNI SAVETI

U slučaju nužnosti bi trebalo da:

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

\*opcionalan

## PEČENJE U RERNI-PRAKTIČNI SAVETI

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

\*opcionalan

## TEHNIČKI PODACI

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

Osnovne informacije:

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

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

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

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

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

Hansa viryklės savybės – paprastas aptarnavimas ir puikius efektyvumas. Perskaičius naudojimo instrukciją, viryklės aptarnavimas neatrods sudėtingas.

Prieš supakavus ir išleidus iš gamyklos, kontrolės postuose viryklė buvo patikrinta saugumo ir tinkamo veikimo atžvilgiu.

Prašome, prieš pradėdami naudotis prietaisu atidžiai perskaitykite šią naudojimo instrukciją.

Laikydami jos nurodymų išvengsite netinkamo naudojimosi.

Išsaugokite instrukciją ir laikykite ją taip, kad visada būtų po ranka.

Norėdami išvengti nelaimingų atsitikimų, tiksliai laikykitės naudojimo instrukcijos nurodymų.

### Dėmesio!

Viryklę naudokitės tiktai perskaitę šią naudojimo instrukciją.

Viryklė skirta tiktai namų ūkiui.

Gamintojas pasilieka teisę atlikti pakeitimus, neturinčius įtakos prietaiso veikimui.

## KAIP TAUPYTI ELEKTROS ENERGIJĄ



Atsakingai vartodami elektrą, taupote pinigų ir saugote natūralią aplinką. Todėl taupykite elektros energiją!

Keli elektros taupymo būdai:

- **Jei nereikia, neatidarykite dažnai orkaitės durelių.**
- **Naudokitės orkaitę ruošdami tiktai didesnius valgių kiekius.**

Sverianti iki 1 kg mėsa taupiau ruošiama puode, ant degiklio.

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

**Dėmesio!** Naudodamiesi programavimo įtaisu nustatykite atitinkamai trumpesnę valgių paruošimo laiką.

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



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

Pakuotės medžiaga nekenkia aplinkai, ji 100 % rinka perdirbimui ir yra pažymėta atitinkamu simboliu.

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



Baigus naudotis prietaisu negalima jo pašalinti kartu su komunalinėmis atliekomis, jį būtina pristatyti į elektrinių ir elektroninių prietaisų rinkimo ir perdirbimo įmonę. Apie tai informuoja simbolis pateiktas ant gaminio, ant pakuotės ar naudojimo instrukcijoje.

Plastmasinė medžiaga, panaudota šiam produktui pagaminti, galima dar kartą panaudoti, atsižvelgiant į ženklus, kuriais žymima. Pakartotinai naudodami medžiagą ar kitam tikslui pritaikydami sunaudotus prietaisus, prisidėsite prie aplinkos apsaugos.

Informacija apie tinkamą sunaudotų prietaisų šalinimo vietą Jums pateiks savivaldybės administracija.

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

Šis įrenginys gali būti naudojamas vyresnių nei 8 metų amžiaus vaikų ir asmenų, turinčių fizinių, jutimo ar protinių apribojimų arba neturinčių patirties ir žinių, jeigu jie yra prižiūrimi už jų saugumą atsakingų asmenų ar laikantis įrenginio naudojimo instrukcijos. Būtina atkreipti dėmesį, kad prietaisu nežaistų vaikai. Tvarkymo ir priežiūros darbų neturėtų atlikti 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 šveičiamųjų valiklių ar aštrių metalinių daiktų durelių stiklui valyti, kadangi gali subraižyti paviršių, dėl ko stiklas gali sutrūkinėti.

**Dėmesio.** Kad išvengtumėte elektros smūgio, prieš pakeisdami lemputę įsitikinkite, kad prietaisas yra išjungtas. Viryklei valyti negalima naudoti garinės valymo įrangos.

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

## GAMINIO APRAŠYMAS

### Оснащение плиты - перечень:

- 3a Padēklas kondit. gaminjams kepti\*  
3b Groteļs griliui  
3c Kepimo padēklas\*  
3d Iesma stienis un dakša\*

- 1 Termoregulatoriaus kontrolinė lemputė
- 2 Viryklės darbo kontrolinė lemputė
- 3 Orkaitės darbo režimo pasirinkimo rankenėlė
- 4 Temperatūros regulatoriaus rankenėlė

## Orkaitės montavimas

- Virtuvė turėtų būti sausa ir gerai vėdinama, su tinkamai veikiančia, technines taisykles atitinkančia ventiliacija. Viryklę pastatoma taip, kad visi jos valdymo elementai būtų laisvai pasiekiami.
- Viryklė yra Y klasės prietaisas ir gali būti iš vienos pusės įstatoma į aukštą baldą ar pastatoma prie sienos. Įmontavimui 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 atsiklijuoti.
- Norėdami 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.

## Viryklės prijungimas prie elektros tinklo

- Viryklę gamykloje pritaikyta prie maitinimo vienfazė, kintamąja srove (230 V 1N~50Hz). Joje įrengtas maždaug 1,5 m ilgio prijungimo laidas 3 x 1,5 mm<sup>2</sup> su kištuku su žeminiu.
- Elektros tinklo prijungimo lizdas turi būti su apsauginiu (žeminimo) kontaktu. Jis negali būti įrengtas virš viryklės. Svarbu, kad pastačius viryklę, elektros lizdas būtų laisvai pasiekiamas naudotojo.
- Prieš prijungus viryklę prie elektros tinklo patikrinkite, ar:
  - saugiklis bei elektros tinklas išlaikys viryklės apkrovą,
  - elektros tinkle yra įrengta žeminimo 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, specialinės taisyklios arba kvalifikuoto asmens.

## Prieš pirmą kartą įjungiant orkaitę

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

## Dėmesio!

Įjungus į tinklą viryklę su elektroniniu reguliavimo įtaisu Ts, dispijėjuje bus vaizduojama „0.00“. Nustatykite aktualų reguliavimo įtaiso laiką. (Žr. reguliavimo įtaiso aptarnavimo instrukciją).

**Nenustačius aktualaus laiko, orkaitė neveikia\*.**

## Svarbu!

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

Kiekvienas jutiklio palietimas signalizuoja mas garsiniu signalu.

Atkreipkite dėmesį, kad jutiklių paviršiai būtų švarūs.

**Orkaitės kamerą plaukite tik tai šiltu vandeniu su nedideliu indų ploviklio kiekiu.**

\*Kai kuriuose modeliuose

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

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

Pieš.6l

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

Pieš.6k

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

### Dėmesio !

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



**Ijungtas apatinis kaitinimo elementas**  
Pastačius rankenėlę ties šia padėtimi, orkaitė kaitinama tik iš apačios. Naudokitės norėdami pakepti pyragus iš apačios.



**Ijungti apatinis ir viršutinis kaitinimo elementai**  
Pastačius rankenėlę ties šia padėtimi, orkaitė kaitinama įprastu būdu.



**Ijungti: ventiliatorius, apatinis ir viršutinis kaitinimo elementai**  
Pastačius rankenėlę ties šia padėtimi, orkaitėje įjungiama pyrago kepimo funkcija. Įprasta orkaitė su ventiliatoriumi.



### Nepriklausomas orkaitės apšvietimas

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



### Greitas pakaitinimas

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



### Kaitinimo funkcija ECO

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



### Atšildymas

Ijungtas tik ventiliatorius, nenaudojami jokie šildytuvai.



### Ijungtas ventiliatorius ir sustiprintas grilis

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



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

Ijungus „sustiprinto grilio“ funkciją, skrudinama esant tuo pačiu įjungtam viršutiniams kaitinimo elementui. Ši funkcija užtikrina aukštesnę temperatūrą orkaitės viršutinėje darbinėje erdvėje. Valgis stipriau paskrudinamas; skrudinamos didesnės porcijos.



### Ijungtas grilio kaitinimo elementas

Pastačius rankenėlę ties šia padėtimi, valgiai skrudinami ant grotelių.

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

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

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

Pieš.6m

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

Pieš.6k

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

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

### Dėmesio !

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



### Atšildymas

Įjungtas tik ventiliatorius, nenaudojami jokie šildytuvai.



### Įjungtas viršutinis kaitinimo elementas

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



### Įjungtas apatinis kaitinimo elementas

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



### Įjungti apatinis ir viršutinis kaitinimo elementai

Pastačius rankenėlę ties šia padėtimi, orkaitė kaitinama įprastu būdu.



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

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



### Nepriklausomas orkaitės apšvietimas

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



ECO

### Kaitinimo funkcija ECO

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

## Naudojimasis griliu\*

Valgiai skrudinami iš įkaitusio grilio kaitinimo elemento sklindant infraraudoniesiems spinduliams.

Norėdami įjungti grilį:

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

**Naudodamiesi grilio ir sustiprinto grilio funkcijomis nustatykite 250°C (220°C\*) temperatūrą, o naudodamiesi grilio su ventiliatoriumi funkcija - maksimaliai 190°C.**

\* orkaitės durelės su 2 stiklais

Dėmesio!

Griliu skrudinama esant uždarytomis orkaitės durelėms.

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

## Iešmo funkcijos naudojimas\*

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

Dėmesio!

Nėra atskiros, iešmo valdymo rankenėlės.

Skrudinama pravėrus orkaitės dureles ir uždėjus rankenėlių apsauginį dangtį.

Paruošimas valgio naudojantis iešmu:  
(žr. žemiau pateikiamas nuotraukas)

- valgį užmaukite ant iešmo ir įtvirtinkite jį su šakutėmis,
- rėmelį galima įkišti į orkaitę ant trečiojo lygio,
- skaičiuojant nuo apačios,
- virbo galą galima įkišti į pavaros movą, atkreipiant dėmesį, kad iešmo laikiklio metalinės dalies griovelis atsiremtų ant rėmelio,
- įsukite rankeną,
- Uždarykite orkaitės dureles.

Pieš.6y

\*Kai kuriuose modeliuose

## Konditerinių gaminių kepimas

- kepinius rekomenduojama kepti skardose, kurios yra viryklės gamintojo įranga,
- kepti galima taip pat naudojantis kitur įsigytais kepimo skardomis, kurios statomos ant džiovintimo grotelių. Kepimui rekomenduojama naudoti gerai šilumą praleidžiančias ir kepimo laiką trumpinančias, juodos 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, prieš įdedant valgį į orkaitę, pirmiausia ją būtina įkaitinti,
- prieš išimdami valgį iš orkaitės, įdurdami jį mediniu krapštuku patikrinkite 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 pateikiami kepimo parametrai yra orientaciniai, juos galima koreguoti, priklausomai nuo savo patarimo ir pomėgių,
- atveju, kai virimo knygose pateikiama informacija žymiai skiriasi nuo viryklės naudojimo instrukcijoje pateikiamų verčių, laikykitės instrukcijos nurodymų.

## Kaitinimo funkcija ECO

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

## Funkcijai ECO rekomenduojami parametrai

| Kepamo patiekalo rūšis                                                              | Orkaitės funkcija                                                                   | Temperatūra | Lygis | Trukmė [min.]                                                                      |
|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------|-------|------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                     |   | °C          | { 4 } |  |
|  |  | 180 - 200   | 2 - 3 | 50 - 70                                                                            |
|  |  | 180 - 200   | 2     | 50 - 70                                                                            |
|  |  | 190 - 210   | 2 - 3 | 45 - 60                                                                            |
|  |  | 200 - 220   | 2     | 90 - 120                                                                           |
|  |  | 200 - 220   | 2     | 90 - 160                                                                           |
|  |  | 180 - 200   | 2     | 80 - 100                                                                           |

## Mėsos kepimas

- orkaitėje ruoškite mėsos porcijas sveriančias daugiau, kaip 1 kg. Mažesnius gabalus rekomenduojama ruošti ant viryklės dujinių degiklių.
- kepimui naudokite kaitrai atsparius indus, kurių rankenos taip pat atsparios aukštos temperatūros poveikiui.
- Kepant ant džiovintimo grotelių arba ant grotelių, žemiausiame lygyje rekomenduojama pasatyti padėklą mėsos kepimui su nedideliu vandens kiekiu.
- Kepant, rekomenduojama bent kartą apsukti mėsą į kitą pusę. Kepimo metu ant mėsos kartkartėmis pilkite kepimo metu atsiradusio padažo arba karšto, šilto vandens. Ant mėsos nepilkite šalto vandens.

## Kaitinimo funkcija ECO

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

## Funkcijai ECO rekomenduojami parametrai

| Kepamo patiekalo rūšis                                                            | Orkaitės funkcija                                                                 | Temperatūra | Lygis      | Trukmė [min.]                                                                     |
|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-------------|------------|-----------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                   |  | °C          | { 4 }<br>1 |  |
|  |  | 180 - 200   | 2 - 3      | 50 - 70                                                                           |
|  |  | 180 - 200   | 2          | 50 - 70                                                                           |
|  |  | 190 - 210   | 2 - 3      | 45 - 60                                                                           |
|  |  | 200 - 220   | 2          | 90 - 120                                                                          |
|  |  | 200 - 220   | 2          | 90 - 160                                                                          |
|  |  | 180 - 200   | 2          | 80 - 100                                                                          |

# KEPIMAS ORKAITĖJE – PRAKTIŠKI PATARIMAI

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

| Kepinio patiekalo rūšis                                                             | Orkaitės funkcija                                                                   | Temperatūra<br>°C       | Lygis<br>( <sup>4</sup> / <sub>1</sub> ) | Trukmė [min]          |
|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------|------------------------------------------|-----------------------|
|    |    | 160 - 200               | 2 - 3                                    | 30 - 50               |
|    |    | 150                     | 3                                        | 25 - 35               |
|    |    | 160 - 170 <sup>1)</sup> | 3                                        | 25 - 40 <sup>2)</sup> |
|    |    | 155 - 170 <sup>1)</sup> | 3                                        | 25 - 40 <sup>2)</sup> |
|    |    | 220 - 240 <sup>1)</sup> | 2                                        | 15 - 25               |
|    |    | 210 - 220               | 2                                        | 45 - 60               |
|    |    | 190                     | 2 - 3                                    | 60 - 70               |
|    |    | 230 - 250 (220*)        | 4                                        | 14 - 18               |
|    |    | 225 - 250               | 2                                        | 120 - 150             |
|    |    | 160 - 230               | 2                                        | 90 - 120              |
|    |    | 180 - 190               | 2                                        | 70 - 90               |
|    |    | 160 - 180               | 2                                        | 45 - 60               |
|   |   | 190 - 210               | 2                                        | 40 - 50               |
|  |  | 170 - 190               | 3                                        | 40 - 50               |

\* orkaitės durelės su 2 stiklais

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

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

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

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

## KEPIMAS ORKAITĖJE – PRAKTIŠKI PATARIMAI

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

| Kepinio patiekalo rūšis                                                           | Orkaitės funkcija                                                                 | Temperatūra<br>°C       | Lygis<br>( $\frac{4}{1}$ ) | Trukmė [min]          |
|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-------------------------|----------------------------|-----------------------|
|  |  | 160 - 200               | 2 - 3                      | 30 - 50               |
|  |  | 150                     | 3                          | 25 - 35               |
|  |  | 160 - 170 <sup>1)</sup> | 3                          | 25 - 40 <sup>2)</sup> |
|  |  | 155 - 170 <sup>1)</sup> | 3                          | 25 - 40 <sup>2)</sup> |
|  |  | 220 - 240 <sup>1)</sup> | 2                          | 15 - 25               |
|  |  | 210 - 220               | 2                          | 45 - 60               |
|  |  | 225 - 250               | 2                          | 120 - 150             |
|  |  | 160 - 230               | 2                          | 90 - 120              |
|  |  | 160 - 180               | 2                          | 45 - 60               |
|  |  | 190 - 210               | 2                          | 40 - 50               |

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

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

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

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

## Pyragų kepimas

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

<sup>1)</sup> Įkaitinti tuščią orkaitę, nenaudoti greitojo kaitinimo funkcijos.

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

# BANDOMIEJI PATIEKALAI. Pagal EN 60350-1 standartą.

Kepimas ant grotelių

| Patiekalo rūšis             | Priedai                                                   | Pakopa                             | Kaitinimo funkcija                                                                | Temperatūra (°C)         | Trukmė (min.)               |
|-----------------------------|-----------------------------------------------------------|------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|--------------------------|-----------------------------|
| Baltosios duonos skrebučiai | Grotelės                                                  | 4                                  |  | 250 (220*) <sup>1)</sup> | 1,5–2,5                     |
|                             | Grotelės                                                  | 4                                  |  | 250 (220*) <sup>2)</sup> | 2–3                         |
| Jautienos suvožtinis        | Grotelės + kepsnių skarda (ištekančioms sultims surinkti) | 4 – grotelės<br>3 – kepsnių skarda |  | 250 (220*) <sup>1)</sup> | 1 pusę 10–15<br>2 pusę 8–13 |

\* orkaitės durelės su 2 stiklais

<sup>1)</sup> Įkaitinti tuščią orkaitę, įjungti 5 minutes, nenaudoti greitojo kaitinimo funkcijos.

<sup>2)</sup> Įkaitinti tuščią orkaitę, įjungti 8 minutes, nenaudoti greitojo kaitinimo funkcijos.

Kepimas

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

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

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

## Orkaitė

- Orkaitę reikia valyti po kiekvieno naudojimo. Valdydami orkaitę įjunkite apšvietimą, kad geriau matytumėte jos vidų.
- Orkaitės kamera valoma tik tai šiltu vandeniu su nedideliu indų ploviklio kiekiu.
- Valymas garais Steam Clean:\*
- į pirmame orkaitės lygyje (skačiuojant nuo apačios) pastatytą dubenį įpilkite 0,25 l vandens (1 stiklinė).
- uždarykite orkaitės dureles,
- temperatūros reguliavimo rankenėlę pastatykite ties 50° C padėtimi, o funkcijos rankenėlę, ties apatinio kaitinimo padėtimi,
- kaitinkite orkaitės kamerą apie 30 min.,
- atidarykite orkaitės dureles, pašluoste ar kempine nuvalę kameros vidų išplaukite jį šiltu vandeniu su indų plovikliu.
- Dėmesio! Valant su garais po viryklę gali susirinkti drėgmė arba vandens likučiai
- Išplovę orkaitės kamerą, sausai ją nuvalykite.

### Dėmesio !

Stiklinėms korpuso priekinėms dalims valyti nenaudokite abrazyvinių priemonių.

## Orkaitės apšvietimo lemputės keitimas\*

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

- Visas valdymo rankenėles pasukite ties „●“ / „0“ padėtimis ir išjunkite elektros maitinimą,
- Išsukite ir nuvalykite lemputės dangtį. Sausai jį nuvalykite.
- Išsukite lemputę iš lizdo, jei reikia, lemputę pakeiskite nauja – aukštomis temperatūroms (300°C) atsparia, šių parametrų lemputę:
  - įtampa 230 V
  - galia 25W
  - sriegis E14

Orkaitės lemputė - Pieš 9

- Gerai įtvirtinę lemputę keraminiame lizde, įsukite ją.
- 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,
- Nusukti ir nuvalyti lemputės gaubtą – nepamiršti gerai jį nusausinti.
- Ištraukti halogeno lemputę, suėmus skudurėliu ar popieriumi, prireikus – halogeno lemputę pakeisti nauja G9
  - įtampa 230 V
  - galia 25 W
- Halogeno lemputę gerai įkišti į lizdą.
- Užsukti lemputės gaubtą.

Orkaitės lemputė - Pieš 9a

\*Kai kuriuose modeliuose

Orkaitės, kurių tipo žymėjime yra raidė **D\*** turi lengvai išimamus, vielinius orkaitės lentynėlių laikiklius. "Dp"\* raidėmis pažymėtos viryklės yra prie vielinėlių orkaitės kreipiklių pritvirtinti nerūdijancio plieno ištraukiami kreipikliai, skirti orkaitės lentynėlėms. Šiuos kreipiklius išimti 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 įstumti kartu su skarda. (Pieš. 10, 10a)

- Viryklės, kurių tipo kode yra raidė **K\*** turi specialia savaime išsivalančia emalė padengtus įdėklus. Dėl šios emalės riebalų ar maisto likučių neišvarumai gali būti pašalinami savaime, jeigu jie nėra pridžiuvę ar pridegę (maisto ir riebalų likučius būtina kuo greičiau nuvalyti, kol nepridžiuvo ir nepridegę, tada išvengiama ilgo savaiminio orkaitės valymo). Orkaitei savaime išsivalyti būtina ją jungti, nustatyti 250 °C temperatūrą ir palikti 1 valandą. Jeigu maisto likučiai yra nedideli, valymą galim trumpinti.

## Svarbu!

Kadangi savaiminio valymo proceso metu sunaudojama energijos, būtina prieš kiekvieną valymą patikrinti neišvarumų dydį. Nustačius, kad įdėklų savaiminio valymo savybės supastėjo, galima juos pakeisti naujais. Įdėklų galima įsigyti servisuose arba prekybos vietose. Pasirinkus tradicinį valymo būdą, būtina atsiminti, kad savaime išsivalanti emalė yra paveiki šveitimui, todėl valant nereikėtų naudoti šerdinančių valiklių ar kietų šluosčių.

Pieš. 10b

## Durelių nuėmimas

Norint geriau pasiekti ir nuvalyti orkaitės kamerą, galima nuimti dureles. Atidarykite dureles, į viršų atlenkite vėryje įtvirtintą apsauginį elementą (pieš. 12A). Švelniai uždare dureles, pakelkite jas ir nuimkite į priekį. Norėdami įrengti viryklės dureles, pakartokite visus veiksmus atvirkštine tvarka. Įrengdami dureles atkreipkite dėmesį, kad vėry įpjova būtų tinkamai montuota ant vėry laikiklio iškišos. Įrengę orkaitės dureles, būtina nuleiskite apsauginį elementą. Neįrengus apsauginio elemento, uždarant dureles, jų vėrys gali sugesti.

Pieš 12A - Vėry apsauginių elementų atlenkimas

Vidaus stiklo išėmimas\*

1. Plokščiuoju atsuktuvu išsprausti viršutinę durų lentjuostę, pakeliant ją iš šonų (12B pieš.).
2. Ištraukti viršutinę durų lentjuostę (12B, 12C pieš.).
3. Vidaus stiklą išimkite iš laikiklių (durelių apačioje). Pieš. 12D, 12D1.
4. Stiklą nuplaukite šiltu vandeniu su nedideliu valymo priemonės kiekiu. Norėdami atgal įdėti stiklą pakartokite visus veiksmus atvirkštine tvarka. Lygioji stiklo dalis turėtų būti viršuje. Dėmesio! Nespausti viršutinės lentjuostės vienu metu iš abiejų durelių pusių. Viršutinei lentjuostei tinkamai pritvirtinti būtina pirmiausia kairį lentjuostės galą įkišti į dureles, o dešinį galą spausti, kol pasigirs „spragtelėjimas“. Paskiau lentjuostės kairį galą irgi paspausti, kol pasigirs „spragtelėjimas“.

Pieš. 12D - Vidaus stiklo išėmimas. Stiklo 3.  
Pieš. 12D1 - Vidaus stiklo išėmimas. Stiklo 2.

## VEIKSMAI AVARIJOS METU

Bet kokios avarijos atveju:

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

\*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 displejuje 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. Valymo ir priežiūros skyrių) |

\*Kai kuriuose modeliuose

### Dėmesio!

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

## TECHNINIAI DUOMENYS

Vardinė įtampa  
Vardinė galia  
Prietaiso kategorija

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

Pagrindiniai duomenys:

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

Elektrinių orkaitių 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 (įprastas režimas) ir kaitinimo skatinimas ventiliatoriumi (jeigu tokia funkcija yra).

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

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

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

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

### Tähelepanu!

Pliiti võib kasutada alles pärast käesoleva kasutusjuhendiga tutvumist. Pliit on ette nähtud kasutamiseks üksnes koduses majapidamises. Valmistaja jätab endale õiguse teha toote juures muudatusi, mis ei mõjuta selle toimimist.

## ELEKTRIENERGIA KOKKUHOID



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

Elektrienergia kokkuhoiuks anname järgmisi soovitusi:

- Mustus takistab soojusülekannet; väga mustade nõude puhastamiseks tuleb kasutada tugevatoimelisi vahendeid, mis kahjustavad keskkonda.
  - Ärge tõstke ilma vajaduseta potikaant ega avage ahjuust.
  - Lülitage pliit õigel ajal välja ja kasutage ära jääksoojus.
  - Pikemaajalise toiduvalmistamise puhul võib kuumutusala välja lülitada 5–10 minutit enne toiduvalmistamise lõppu. Sel viisil võime kokku hoida kuni 20% elektrienergiat.
  - Kasutage praehaju ainult suurte toidukoguste valmistamiseks. Kui liha kaal on alla 1 kg, on seda õigem valmistada potis pliidiplaadil.
  - Kasutage ära praehaju jääksoojus.
  - Kui toiduvalmistamise aeg ületab 40 minutit, võib praehaju välja lülitada 10 minutit enne toiduvalmistamise lõppu. Tähelepanu! Taimeri kasutamisel seadke toiduvalmistamise aeg lühemaks.
  - Sulgege ahjuuks korralikult.
- Määratud uksetihend aitab kaasa soojuskadude tekkele. Puhastage uksetihend kohe pärast määrdumist.
- Ärge paigutage pliiti külmikute lähedusse.
- See suurendab elektrienergia ülemäära tarbimist.



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

Me kasutame pakkimiseks üksnes keskkonnale kahjutuid materjale, need kõik sobivad korduvkasutamiseks ning ongi vastavalt tähistatud. Tähelepanu! Hoidke pakkematerjale (eriti polüetüleenkilet ja vahtplasti) lastele kättesaamatuks.



Kui seade kõrvaldatakse käibelt, ei tohi seda heita tavalise olmeprügi hulka, vaid tuleb anda elektri- ja elektroonikaseadmete vastuvõtupunkti. Sellele viitab ka vastav tähis, mis asub seadmel, kasutusjuhendil või pakendil.

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

Teavet vastuvõtupunktide asukoha 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 füüsiliste, tunde- ja teadmishäiretega või kogemusteta ja teadmisteta isikud, kui see toimub järelvalve all ja on kooskõlas seadme kasutusjuhendiga, mille on edastanud ohutuse eest vastutavad isikud. Pöörake tähelepanu sellele, et lapsed ei mängiks seadmega. Koristamist ja hooldustöid ei tohiks teha ilma järelvalveta lapsed.

Kasutamisel seade kuumeneb. Põletuste vältimiseks ahju kasutamisel tuleb olla väga

ettevaatlik.

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

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

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

Köögi koristamiseks ei tohiks kasutada auruga puhastavaid seadmeid.

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

1a

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

Pliiditarvikute loetelu:

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

1b

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

## 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 kiht on kinnitatud, peab kannatama kuumutamist vähemalt temperatuurini 100 °C.

Vastasel juhul võib kaitsekiht deformeeruda või hakata kooruma. Valmistage köögimööblisse joonisel näidatud paigalduskoht: 2A – paigaldamine plaadi alla, 2B – paigaldamine kõrgele.

Kui kapi on tagasein, tuleb sinna lõigata ava toitekaabli läbiviiguks. Asetage ahi avasse ja kinnitage nelja kruviga. (Joonis 2C).

### Tähelepanu!

Paigaldamise ajal peab toide olema välja lülitatud!

## Ühendamine elektrivõrku

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

## Enne ahju esimest sisselülitamist

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

## Tähelepanu!

Elektrontaimeriga varustatud mudelitel ilmuvad pärast sisselülitamist näidikule vilkuvad nullid (0.00).

Seadke paika jooksev kellaaeg (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 vähese hulga nõudepesuvahendiga.

\*Mõned mudelid

## Sundõhuringlusega ahi (alumine küttekeha + ülemine küttekeha + ventilator)

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

joonis. 6l

ning temperatuuri reguleerimisnupu keeramisega vajaliku temperatuuri kohale.

joonis. 6k

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



### Altkuumutus

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



### Pealt- ja altkuumutus

Sellises nuppude asendis toimub ahju kuumenemine standardisel viisil.



### Konvektsioon, pealt- ja altkuumutus

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



### Ahju sisevalgustus

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



### ECO küttefunktsioon

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



### Kiire kuumutamine

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



### Sulatamine

Sisse tuleb lülitada ainult ventilator, küttekehasid kasutamata.



### Turbo-grill ja konvektsioon

Selles asendis töötavad grillküttekeha, ülemine küttekeha ja ventilator. 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 ülalsoonis kõrgem temperatuur, mille tulemusena toit pruunistub. Kasutatakse ka suuremate portsjonite grillimiseks.



### Grill

Funktsiooninupp on grillvarda tähise juures.

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

## Sundõhuringlusega ahi (alumine küttekeha + ülemine küttekeha + ventilator)

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

joonis. 6m

ning temperatuuri reguleerimisnupu keeramisega vajaliku temperatuuri kohale.

joonis. 6k

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

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

### Tähelepanu!

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



### Sulatamine

Sisse tuleb lülitada ainult ventilaator, küttekehasid kasutamata.



### Pealtkuumutus

Selles asendis töötab ainult ülemine küttekeha. Kasutatakse toote pealisesa küpsetamiseks.



### Altkuumutus

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



### Pealt- ja altkuumutus

Sellises nuppude asendis toimub ahju kuumenemine standardisel viisil.



### Konvektsioon, pealt- ja altkuumutus

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



### Ahju sissevalgustus

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



ECO

### ECO küttefunktsioon

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

## Ahju kasutamine\*

Toidu praadimine toimub infrapunakiirguse mõjul, mida kiirgab grillkütetekeha.

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 tilkuvat rasva püüdmiseks.
- Kinnitage juhtpaneeli nuppude kaitseekraan ja sulgege ahjuuks.

**Funktsiooni puhul „grill“ ja „turbogrill“ seadke temperatuur tasemele 250°C (220°C\*), funktsiooni „konvektsioon ja grill“ puhul aga tasemele 190 °C.**

\* 2 klaasipoolega ahjuuks

### Tähelepanu!

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

## Grillvarda kasutamine\*

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

### Tähelepanu!

Grillvardal ei ole oma juhtnuppu.

Toidu grillimine varda abil. (vt joonist)

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

joonis. 6y

## Küpsetamine

- Soovitame kasutada küpsetamiseks ahjuplaate, mis on ajutarvikute hulgas.
- Küpsetamiseks võib kasutada ka teisi tööstuslikke ahjuplaate ja -vorme, mis sobivad ahjujuhikutele. Soovitame kasutada tumedaid ahjuplaate, sest need juhivad paremini soojust ja lühendavad toiduvalmistusaega.
- Me ei soovita kasutada heledaid ega läikiva pinnaga plaate ja vorme, sest tavalisel kuumutusmeetodil (pealt- ja altkuumutus) jääb tainas altpoolt küpsemata.
- Rõngasküttekeha kasutamisel pole ahju eelsoojendamine vajalik. Muude režiimide juures on vaja ahi enne toiduvalmistamist ette soojendada.
- Enne küpsetise väljavõtmist ahjust kontrollige seda tikuga (tikk peab jääma puhfaks ja kuivaks).
- Soovitame jätta küpsetise ahju veel 5 minutiks pärast ahju väljalülitist.
- Tsirkulatsioonimeetodi kasutamisel vajalik küpsetustemperatuur on 20-30 kraadi madalam, kui tavalise meetodi kasutamisel (pealt- ja altkuumutusega).

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

## Liha grillimine

- Kasutage ahju ainult lihakoguste valmistamiseks, mis on suuremad kui 1 kg. Väiksemaid koguseid soovitame valmistada gaasipliidi abil.
- Liha küpsetamiseks soovitame kasutada kuumuskindlaid sangadega varustatud nõusid.
- 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 küpsemisprotsessi ajal järjekindlalt liha sealt eraldunud mah-laga või tulise soolveega; külma veega kastmist ei soovitata.

## ECO küttefunktsioon

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

## ECO funktsiooni kasutamise soovituslikud parameetrid

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

**ECO küttefunktsioon**

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

**ECO funktsiooni kasutamise soovituslikud parameetrid**

| Küpsetamise tüüp toidud                                                           | Ahju funktsioon                                                                   | Temperatuur | Taset | Aeg [h:min]                                                                       |
|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-------------|-------|-----------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                   |  | °C          | { 4 } |  |
|  |  | 180 - 200   | 2 - 3 | 50 - 70                                                                           |
|  |  | 180 - 200   | 2     | 50 - 70                                                                           |
|  |  | 190 - 210   | 2 - 3 | 45 - 60                                                                           |
|  |  | 200 - 220   | 2     | 90 - 120                                                                          |
|  |  | 200 - 220   | 2     | 90 - 160                                                                          |
|  |  | 180 - 200   | 2     | 80 - 100                                                                          |

# TOIDUVALMISTAMINE PLIIDIL - PRAKTILISED NÕUANDED

Sundõhuringlusega ahi (alumise küttekeha + ülemine küttekeha + ventilator)

| Toodete küps-<br>tamise liigid                                                      | Toodete küps-<br>tamise liigid<br> | Temperatuur<br>°C       | Tasemed<br>(     ) | Aeg [min]<br> |
|-------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------|
|    |                                    | 160 - 200               | 2 - 3                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | 30 - 50                                                                                        |
|    |                                    | 150                     | 3                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | 25 - 35                                                                                        |
|    |                                    | 160 - 170 <sup>1)</sup> | 3                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | 25 - 40 <sup>2)</sup>                                                                          |
|    |                                    | 155 - 170 <sup>1)</sup> | 3                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | 25 - 40 <sup>2)</sup>                                                                          |
|    |                                    | 220 - 240 <sup>1)</sup> | 2                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | 15 - 25                                                                                        |
|    |                                    | 210 - 220               | 2                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | 45 - 60                                                                                        |
|    |                                    | 190                     | 2 - 3                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | 60 - 70                                                                                        |
|    |                                    | 230 - 250 (220*)        | 4                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | 14 - 18                                                                                        |
|    |                                    | 225 - 250               | 2                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | 120 - 150                                                                                      |
|    |                                    | 160 - 230               | 2                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | 90 - 120                                                                                       |
|    |                                    | 180 - 190               | 2                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | 70 - 90                                                                                        |
|    |                                    | 160 - 180               | 2                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | 45 - 60                                                                                        |
|   |                                   | 190 - 210               | 2                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | 40 - 50                                                                                        |
|  |                                  | 170 - 190               | 3                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | 40 - 50                                                                                        |

\* 2 klaasipoolega ahjuuks

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

<sup>1)</sup> Kuumuta tühja ahju

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

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

# TOIDUVALMISTAMINE PLIIDIL - PRAKTILISED NÕUANDED

Sundõhuringlusega ahi (alumine küttekeha + ülemine küttekeha + ventilator)

| Toodete küpsutamise liigid                                                        | Toodete küpsutamise liigid<br> | Temperatuur<br>°C       | Tasemed<br>( 4 ) | Aeg [min]<br> |
|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------|------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  |                                | 160 - 200               | 2 - 3            | 30 - 50                                                                                        |
|  |                                | 150                     | 3                | 25 - 35                                                                                        |
|  |                                | 160 - 170 <sup>1)</sup> | 3                | 25 - 40 <sup>2)</sup>                                                                          |
|  |                                | 155 - 170 <sup>1)</sup> | 3                | 25 - 40 <sup>2)</sup>                                                                          |
|  |                                | 220 - 240 <sup>1)</sup> | 2                | 15 - 25                                                                                        |
|  |                                | 210 - 220               | 2                | 45 - 60                                                                                        |
|  |                                | 225 - 250               | 2                | 120 - 150                                                                                      |
|  |                                | 160 - 230               | 2                | 90 - 120                                                                                       |
|  |                                | 160 - 180               | 2                | 45 - 60                                                                                        |
|  |                                | 190 - 210               | 2                | 40 - 50                                                                                        |

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

<sup>1)</sup> Kuumuta tühja ahju

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

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

# TESTITUD TOIDUD Vastavalt standardile EN 60350-1

Kookide küpsetamine

| Toidu liik             | Tarvikud                                         | Tase                                                                                   | Küttefunktsioonid                                                                   | Temperatuur (°C)        | Küpsetamis-aeg <sup>2)</sup> (min) |
|------------------------|--------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------|------------------------------------|
| Väikesed koogid        | Plaat pagari-toodetele                           | 3                                                                                      |    | 160 - 170 <sup>1)</sup> | 25 - 40 <sup>2)</sup>              |
|                        | Plaat pagari-toodetele                           | 3                                                                                      |    | 155 - 170 <sup>1)</sup> | 25 - 40 <sup>2)</sup>              |
|                        | Plaat pagari-toodetele                           | 3                                                                                      |    | 155 - 170 <sup>1)</sup> | 25 - 40 <sup>2)</sup>              |
|                        | Plaat pagari-toodetele<br>Plaat lihaküpsetistele | 2 + 4<br>2 – plaat pagari-toodetele või lihaküpsetistele<br>4 - plaat pagari-toodetele |    | 155 - 170 <sup>1)</sup> | 25 - 50 <sup>2)</sup>              |
| Muretainas (ribad)     | Plaat pagari-toodetele                           | 3                                                                                      |    | 150 - 160 <sup>1)</sup> | 30 - 40 <sup>2)</sup>              |
|                        | Plaat pagari-toodetele                           | 3                                                                                      |    | 150 - 170 <sup>1)</sup> | 25 - 35 <sup>2)</sup>              |
|                        | Plaat pagari-toodetele                           | 3                                                                                      |    | 150 - 170 <sup>1)</sup> | 25 - 35 <sup>2)</sup>              |
|                        | Plaat pagari-toodetele<br>Plaat lihaküpsetistele | 2 + 4<br>2 - plaat pagari-toodetele või lihaküpsetistele<br>4 - plaat pagari-toodetele |    | 160 - 175 <sup>1)</sup> | 25 - 35 <sup>2)</sup>              |
| Rasvavaba biskviitkook | Röst + musta kattega koogivorm<br>Ø 26 cm        | 3                                                                                      |   | 170 - 180 <sup>1)</sup> | 30 - 45 <sup>2)</sup>              |
| Õunakook               | Röst + kaks musta kattega koogivormi<br>Ø 20 cm  | 2<br>vormid paiknevad restil diagonaalselt, paremal taga ja vasakul ees                |  | 180 - 200 <sup>1)</sup> | 50 - 70 <sup>2)</sup>              |

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

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

**Grillimine**

| Toidu liik                   | Tarvikud                                                | Tase                              | Küttefunktsioonid                                                                 | Temperatuur (°C)         | Kestus (min)                            |
|------------------------------|---------------------------------------------------------|-----------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|--------------------------|-----------------------------------------|
| Heledast leivast röstileivad | Röst                                                    | 4                                 |  | 250 (220*) <sup>1)</sup> | 1,5 - 2,5                               |
|                              | Röstimine                                               | 4                                 |  | 250 (220*) <sup>2)</sup> | 2 - 3                                   |
| Loomalihaga burgerid         | Röst + lihaküpsetusplaat (valguvate tilkade kogumiseks) | 4 - röst<br>3 - lihaküpsetusplaat |  | 250 (220*) <sup>1)</sup> | 1 lehekülg 10 - 15<br>2 lehekülg 8 - 13 |

\* 2 klaasipoolega ahjuuks

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

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

**Küpsetamine**

| Toidu liik | Tarvikud                                                | Tase                              | Küttefunktsioonid                                                                 | Temperatuur (°C) | Kestus (min) |
|------------|---------------------------------------------------------|-----------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|------------------|--------------|
| Terve kana | Röst + lihaküpsetusplaat (valguvate tilkade kogumiseks) | 2 - röst<br>1 - lihaküpsetusplaat |  | 180 - 190        | 70 - 90      |
|            | Röst + lihaküpsetusplaat (valguvate tilkade kogumiseks) | 2 - röst<br>1 - lihaküpsetusplaat |  | 180 - 190        | 80 - 100     |

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

Puhtuse hoidmine ning õige kasutamine aitavad kaasa seadme häireteta tööle ja tööea pikendamisele. 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 sooja veega, kuhu on lisatud veidi nõudepesuvahendit.
- **Auruga puhastamine – Steam Clean.\***
  - annusesse, mis on paigutatud ahju sisse esimelele tasandile altpoolt võttes, sisse valada 0,25 l vett (1 klaasi täis),
  - sulgeda ahju uks,
  - temperatuuri pöödenupp fikseerida positsioonil 50°C, ja pöödenupp funktsiooniga alumine küttekeha määrata asendisse
  - üles soojendada ahju kambrit umbes 30 minuti ulatuses,
  - peale mainitud protsessi lõpetamist avada ahju uks, kambri sisepinnad üle tõmmata õvammiga või puhastus lapiga ning järgnevalt läbipesta sooja veega koos kerge pesuvahendiga.
- Tählepanu! Pärast aurupesu võib niiskus kondenseeruda ahju siseosades tilkade kujul.
- Kuivatage ahju sisemus pärast auru-pesu isearanis hoolikalt.

### Tählepanu!

Arge kasutage klaaspindade puhastamiseks abrasiivseid puhastusvahendeid.

## Ahjulambi vahetamine\*

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

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

Ahju valgustus joonis. 9

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

## Ahju valgustava halogeenpirni vahetamine\*

**Et vältida elektrilöögi võimalust, tuleb enne pirni vahetamist kontrollida, et seade oleks välja 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 selleks lappi või paberit, vajadusel vaheta pirn uue vastu G9
  - pinge 230V
  - võimsus 25W

\*Mõned mudelid

- Paiguta halogeenpirn täpselt pirnipesasse.
- Keera kinni lambi kuppel.

Ahju valgustus joonis. 9a

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

joonis. 10

Tähtedega **Dp\*** märgistatud pliitidel on roostevabad siinid, mis on kinnitatud traatsiinidele. Siinid tuleb välja võtta ja pesta koos traatsiinidega. Enne plaatide panemist siinidele tuleb need välja lükata (kui ahi on kuum, tuleb siinid välja lükata, tõmmates väljalükatavate siinide eesmisest osas paiknevaid puhvraid plaadi tagumise äärega) ja seejärel tagasi sisse lükata koos plaatiga.

joonis. 10a

### Tählepanu!

Arge peske teleskoopsine nõudepesumasinas.

- Pliidid, mis on märgistatud tähega **K\*** tüübi tähistuses, on varustatud spetsiaalse isepuhastuva emailiga kaetud seinaplaatidega. See email põhjustab, et rasvast ja söögijääkidest tekkinud mustuse saab eemaldada isepuhastumistsessis raames, tingimusel, et jäägid ei ole kuivanud ega kõrbenud (toidu- ja rasvajäägid tuleb eemaldada võimalikult kiiresti, kui nad ei ole veel kuivanud või kõrbenud, et vältida pikka ahju isepuhastustsessit). Ahju isepuhastumise teostamiseks tuleb see lülitada sisse 1 tunniks, seadistades temp. 250°C. Kui toidujäägid on väiksed, võib protsessi lühendada.

### Tähtis!

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

joonis. 10b

## Ukse äravõtmine

Paremaks ligipääsuks ahjukambri selle puhastamisel võib ukse eest ära võtta. Avage uks ning tõstke üles hinge fiksaator. Sulgege veidi uks, tõstes seda ülespoole ning lükake ettepoole (joon 12A). Ukse tagasiasetamisel korra ke neid tegevusi vastupidises järjekorras. Jälgige seejuures uksehinge osade õiget paiknemist. Pärast ukse paigaldamist ärge unustage fiksaatorit alla laskmast. Vastasel juhul võivad ukse sulgemisel hinged viga saada.

Joons 12A - Tõstke üles fiksaator

### Siseklaasi eemaldamine\*

1. Lameda peaga kruvikeeraja abil tuleb lahti teha ukse ülemine liist, seda kergelt äärtest kangu-tades (joonis 12B).

2. Välja võtta ukse ülemine liist. (joonis 12B, 12C)
3. Sisemine kruvi tõmmata kinnitusest välja (ukse alumises osas). Joon 12D, 12D1.

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

4. Pesta klaas sooja vee ja vähese 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 ilmnmisel:

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

| TÕRGE                          | PÕHJUS                                      | TEGEVUS                                                                             |
|--------------------------------|---------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|
| 1. Elektriline osa ei tööta    | Puudub elekter                              | 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“ |

## TEHNILISED ANDMED

Nimipinge  
Nimivõimsus  
Pliidi mõõtmed

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

Peamine teave:

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

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

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

|                                                                                      |                                                                                     |
|--------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|
| Kohandatud ECO õhuringlus (soojusülekanne kuumuti + ventilaator)                     |  |
| Kohandatud ECO õhuringlus (alumine kuumuti + ülemine kuumuti + röster + ventilaator) |  |
| Kohandatud ECO õhuringlus (alumine kuumuti + ülemine kuumuti + ventilaator)          |  |
| ECO tavarežiim ( alumine kuumuti + ülemine kuumuti)                                  |  |

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

\*Mõned mudelid

|                                                                             |     |
|-----------------------------------------------------------------------------|-----|
| Консумация на мощност в режим готовност [W]                                 | 0,5 |
| Консумация на мощност в режим изключване [W]                                | -   |
| Консумация на мощност в режим готовност, свързан към Wi-Fi мрежа [W]        | -   |
| Време за автоматично превключване в режим готовност/изключване [min]        | -   |
| Energia tarve ooterežiimil [W]                                              | 0,5 |
| Energia tarve väljalülitatud režiimis [W]                                   | -   |
| Tarbimine ooterežiimil, kui seade on vooluvõrku ühendatud [W]               | -   |
| Automaatne ooterežiim/väljalülitusaeg [min].                                | -   |
| Күту режиміндегі тұтыну қуаты [Вт]                                          | 0,5 |
| Сендірілген режимдегі тұтыну қуаты [Вт]                                     | -   |
| Желіге қосылған кезде күту режиміндегі қуат тұтынуы [Вт]                    | -   |
| Күту режиміне/сендірілген режимге автоматты ауысу уақыты [мин].             | -   |
| Galios sunaudojimas budėjimo režime [W]                                     | 0,5 |
| Galios sunaudojimas budėjimo režime [W]                                     | -   |
| Galios suvartojimas budėjimo režimu prijungus prie Wifi tinklo [W].         | -   |
| Automatinio perjungimo į budėjimo / išjungimo laikas [min] režimą laikas    | -   |
| Consumul de energie în modul standby [W]                                    | 0,5 |
| Consumul de energie în modul off [W]                                        | -   |
| Consumul de energie în modul standby când este conectat la rețea [W]        | -   |
| Țimp de comutare automată în modul standby/off [min]                        | -   |
| Потребляемая мощность в режиме ожидания [Вт]                                | 0,5 |
| Потребляемая мощность в выключенном режиме [Вт]                             | -   |
| Потребляемая мощность в режиме ожидания при подключении к сети [Вт]         | -   |
| Время автоматического перехода в режим ожидания/ в выключенный режим [мин]. | -   |
| Potrošnja energije u stanju pripravnosti (Psm) [W]                          | 0,5 |
| Potrošnja energije u isključenom stanju [W]                                 | -   |
| Potrošnja energije u stanju pripravnosti kada je uređaj spojen na mrežu [W] | -   |
| Vreme automatskog prebacivanja u stanje pripravnosti / isključivanja [min]  | -   |



**Претензии по качеству направлять:  
ООО «Гипер» 196140, Россия, Санкт-Петербург,  
ул. Шереметьевская, д. 13 лит.А, офис 502,  
тел. 8 800 550 11 26**