

BOES6\*

ИНСТРУКЦИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ / ВСТРАИВАЕМАЯ ДУХОВКА  
ІНСТРУКЦІЯ З ЕКСПЛУАТАЦІЇ / ВБУДОВАНА ДУХОВА ШАФА  
MANUAL DE UTILIZARE / CUPTOR ÎNCORPORABIL  
ИНСТРУКЦИИ ЗА УПОТРЕБА / ФУРНА ЗА ВГРАЖДАНЕ  
UPUTSTVO ZA UPOTREBU ŠPORETA / RERNA ZA UGRADNJU  
NAUDOJIMO INSTRUKCIJA / MONTUOJAMOJI ORKAITĖ  
KASUTUSJUHEND / INTEGREERITAV AHI  
LIETOŠANAS INSTRUKCIJA / CEPEŠKRĀSNS IEBŪVĒJAMA

RU  
UK  
RO  
BG  
SR  
LT  
ET  
LV

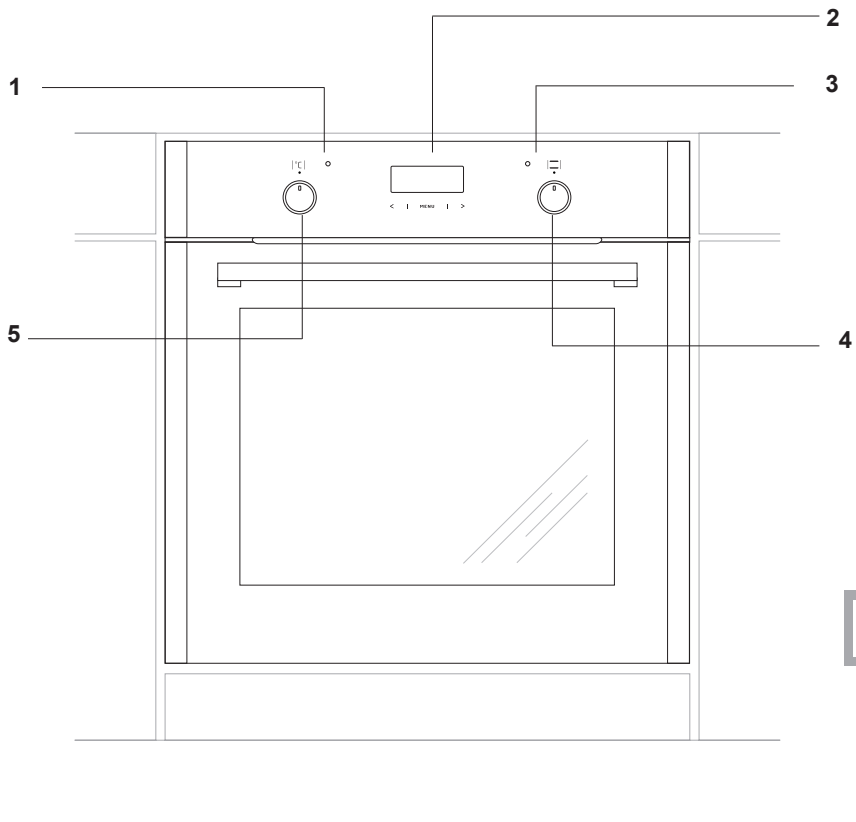
	RU
УВАЖАЕМЫЙ ПОКУПАТЕЛЬ	9
КАК ЭКОНОМИТЬ ЭНЕРГИЮ	9
УКАЗАНИЯ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ	10
ОПИСАНИЕ УСТРОЙСТВА	11
МОНТАЖ	11
ЭКСПЛУАТАЦИЯ	12
ПРИГОТОВЛЕНИЕ ПИЩИ В ДУХОВКЕ - ПРАКТИЧЕСКИЕ СОВЕТЫ	17
УКАЗАНИЯ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ	19
ОБСЛУЖИВАНИЕ и УХОД	22
ПОВЕДЕНИЕ В АВАРИЙНЫХ СИТУАЦИЯХ	23
ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ	24
	UA
ШАНОВНИЙ ПОКУПЕЦЬ,	25
ЯК ЗАОЩАДЖУВАТИ ЕЛЕКТРОЕНЕРГІЮ	25
ПОЛОЖЕННЯ З ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ	26
ВКАЗІВКИ ЩОДО БЕЗПЕКИ ЕКСПЛУАТАЦІЇ	26
УСТАНОВКА	27
ОПИС ВИРОБУ	27
ЕКСПЛУАТАЦІЯ	28
ПРИГОТУВАННЯ ЇЖИ У ДУХОВЦІ - ПРАКТИЧНІ ПОРАДИ	32
ЧИСТКА І ОБСЛУГОВУВАННЯ ДУХОВКИ	37
ПОРЯДОК ДІЙ У НАДЗВИЧАЙНИХ СИТУАЦІЯХ	38
ТЕХНІЧНІ ДАНІ	39
	RO
STIMATI CUMPARATORI,	40
CUM SA ECONOMISITI ENERGIE	40
INSTRUCTIUNI DE SIGURANTA	41
DESCRIEREA APARATULUI	42
INSTALARE	42
UTILIZARE	43
OPERARE	44
PREPARAREA IN CUPTOR – SFATURI PRACTICE	47
CURATARE SI INTRETINERE	52
CUM SE PROCEDEAZA IN CAZ DE URGENTA	53
DATE TEHNICE	54
	BG
УВАЖАЕМИ КУПУВАЧИ	55
КАК ДЕ СПЕСТИТЕ ЕНЕРГИЯ	55
ИНСТРУКЦИИ ЗА СИГУРНОСТ	56
ОПИСАНИЕ НА АПАРАТА	57
ИНСТАЛИРАНЕ	57
ПРИГОТВЯНЕ ВЪВ ФУРНАТА – ПРАКТИЧНИ СЪВЕТИ	62
ПОЧИСТВАНЕ И ПОДДРЪЖКА	67
КАКВО ТРЯБВА ДА НАПРАВИТЕ ПРИ СПЕШЕН СЛУЧАЙ	68
ТЕХНИЧЕСКИ ДАННИ	69

	SRB
POŠTOVANI KORISNIČE	70
KAKO DA UŠTEDITE ENERGIJU	70
BEZBEDNOSNE INSTRUKCIJE	71
OPIS UREĐAJA	72
INSTALACIJA	72
RAD	73
PEČENJE U RERNI-PRAKTIČNI SAVETI	77
ČIŠĆENJE I ODRŽAVANJE	82
TEHNIČKI PODACI	84

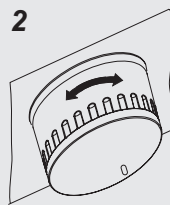
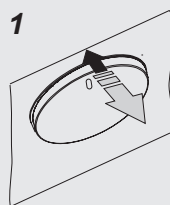
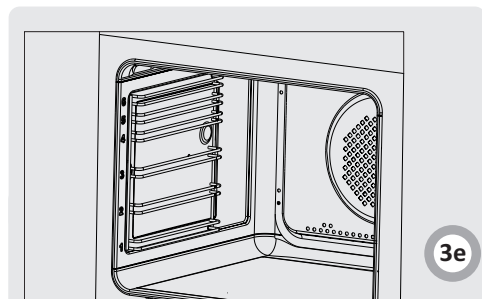
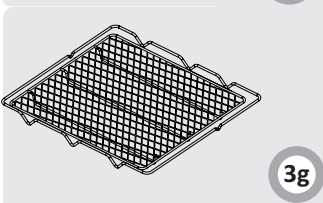
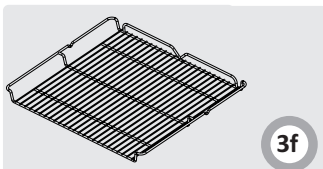
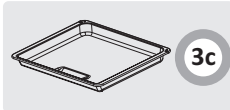
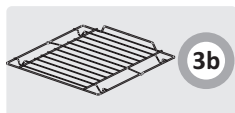
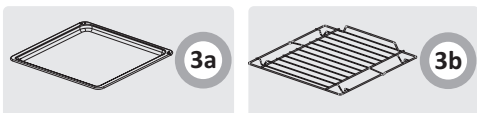
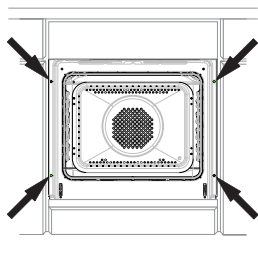
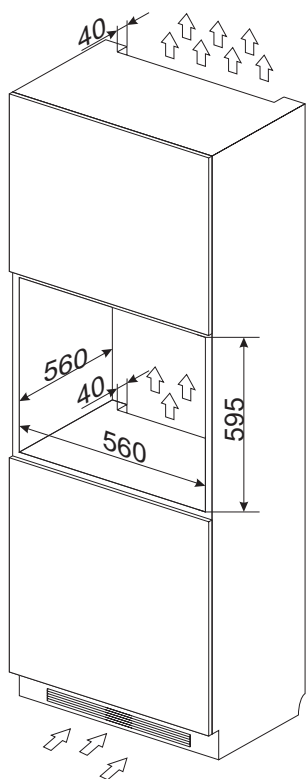
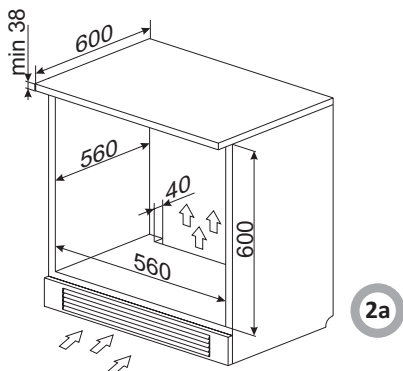
	LT
GERBIAMAS PIRKĖJAU,	85
KAIP TAUPYTI ELEKTROS ENERGIJĄ	85
SAUGOS NURODYMAI	86
GAMINIO APRAŠYMAS	87
ĮRENGIMAS	87
APTARNAVIMAS	88
KEPIMAS ORKAITĖJE – PRAKTIŠKI PATARIMAI	92
VIRYKLĖS VALYMAS IR PRIEŽIŪRA	97
VEIKSMAI AVARIJOS METU	98
TECHNINIAI DUOMENYS	99

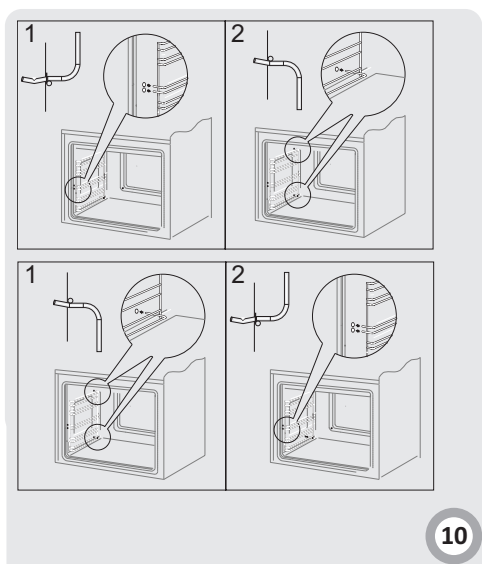
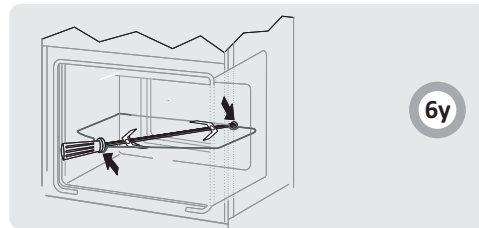
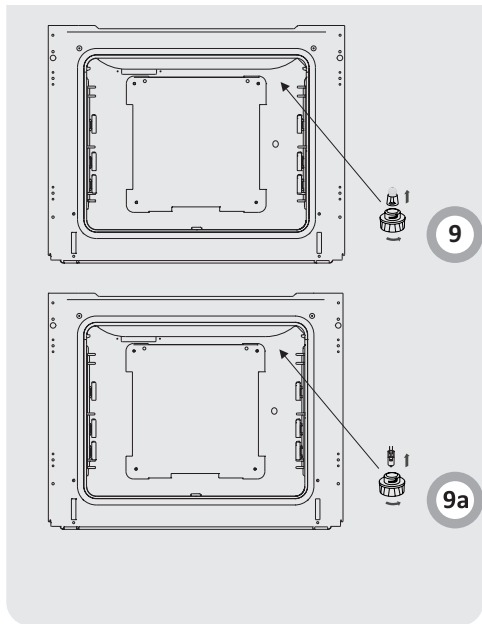
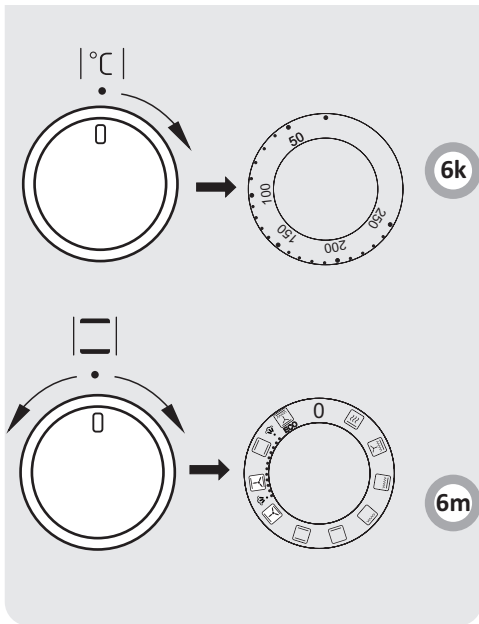
	ET
LUGUPEETUD KLIENT	100
ELEKTRIENERGIA KOKKUHOID	100
OHUTUSJUHISED	101
SEADME KIRJELDUS	102
PAIGALDAMINE	102
KASUTAMINE	103
TOIDUVALMISTAMINE PLIIDIL - PRAKTILISED NÕUANDED	107
HOOLDUS JA PESEMINA	112
KÄITUMINE RIKETE KORRAL	113
TEHNILISED ANDMED	114

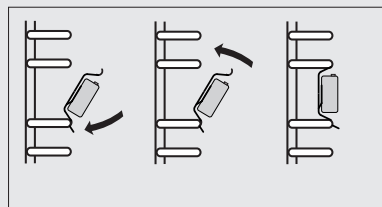
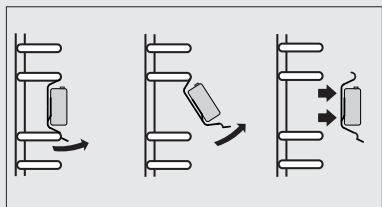
	LV
GODĀJAMAIS PIRCĒJ	115
KĀ TAUPĪT ENERĢIJU?	115
NORĀDĪJUMI PAR LIETOŠANAS DROŠĪBU	116
IZSTRĀDĀJUMA RAKSTUROJUMS	117
UZSTĀDĪŠANA	117
APKĀLPE	118
CEPŠANA CEPEŠKRĀSNĪ – PRAKTISKI PADOMI	122
CEPEŠKRĀSNS TĪRĪŠANA UN KOPŠANA	127
PASĀKUMI AVĀRIJAS SITUĀCIJĀS	129
TEHNISKIE PARAMETRI	129



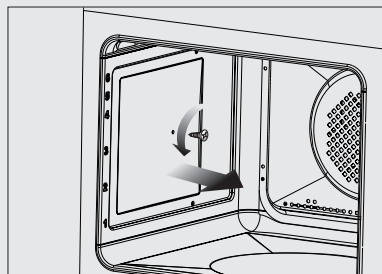
**1a**



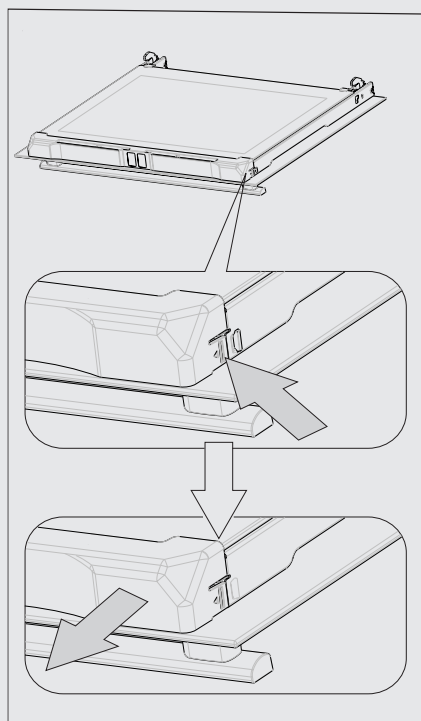




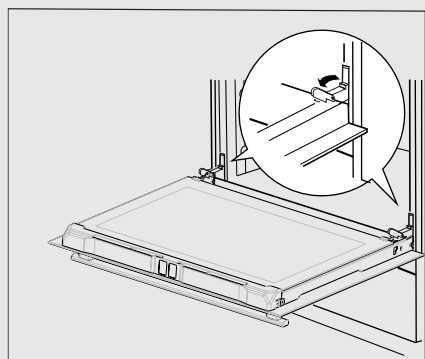
10a



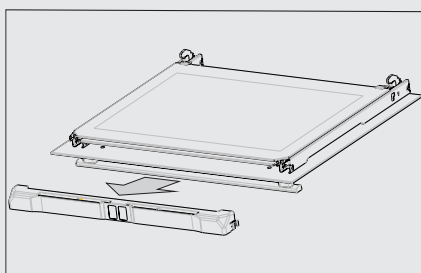
10b



12b

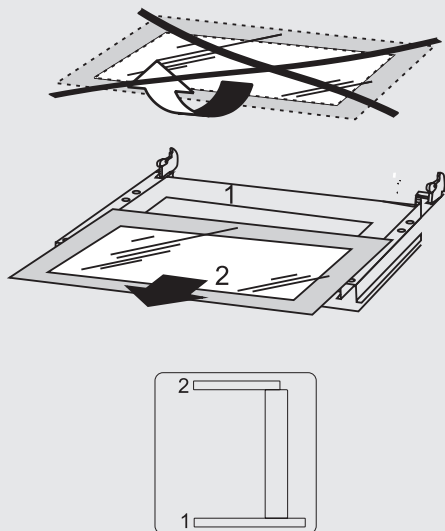
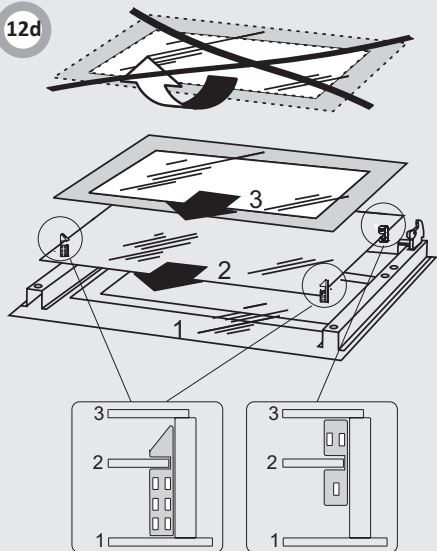


12a



12c

12d



12d1

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 стендах 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 несчастных 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 электроэнергии позволяет не только снизить расходы, но и сохранить окружающую среду. Выполнение следующих простых правил позволит добиться наилучших результатов:

- Использование духовки только для приготовления большого объема пищи.

Мясо весом до 1 кг выгодней приготовить в кастрюле 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, установить его на более короткое время.

- Аккуратно закрывать дверцу духовки. Загрязненные уплотнители дверцы духовки способствуют потере тепла. Загрязнения на уплотнителях 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 упаковки, 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 соответствующим знаком.

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



По окончании срока использования данное устройство нельзя выбросить, как обычные коммунальные отходы, его следует сдать в пункт приема и переработки электрических и электронных устройств. Об этом информирует знак, расположенный на устройстве, инструкции по эксплуатации и упаковке.

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

Сведения о соответствующем пункте утилизации 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. Рекомендуется 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 запроектировано исключительно для приготовления пищи. Всякое другое его применение (например, обогревание помещения) является несоответствующим его назначению и может быть опасным.

## ОПИСАНИЕ УСТРОЙСТВА

1a Оснащение плиты - перечень:

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

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

## МОНТАЖ

### 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 x 1,5 мм<sup>2</sup> 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 дверок 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.

Ручки выключателей «спрятаны» в панели управления. Для того, чтобы выбрать желаемую функцию следует:

1. Осторожно нажать ручку и отпустить,
  2. Установить на выбранной функции.
- Обозначения ручки выключателя на ее боковой стороне соответствуют очередным функциям духовки.

Рис.6х

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

### Внимание!

В плитках, 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!

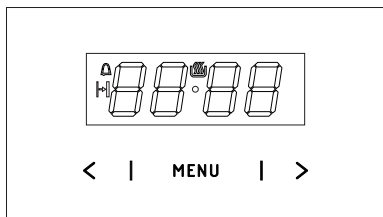
Электронный программатор Ts оснащен сенсорами, обслуживаемыми прикосновением пальцем к обозначенной поверхности.

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

## Работа программатора\*



**МЕНЮ** - датчик выбора режима работы

- > - датчик Плюс
- < - датчик Минус
- символ готовности к работе
- символ таймера
- символ длительности работы

### Настройка текущего времени

После подключения к сети или повторного включения после сбоя напряжения дисплей показывает мигающие **0.00**:

- нажать и удерживать нажатым датчик **МЕНЮ** (или одновременно датчики < / >) до момента появления символа на дисплее, точка под символом будет мигать,
- в течение 7 сек. настроить актуальное время, используя датчики < / >.

Примерно через 7 сек. с момента завершения настройки актуального времени новые данные сохраняются, а точка под символом перестает мигать.

Откорректировать время можно позже, нажимая одновременно датчики < / >, в момент, когда точка под символом будет мигать, можно откорректировать текущее время.

### Внимание!

Духовку можно включить после появления символа на дисплеею.

## Таймер

Таймер можно включить в любой момент, независимо от того, включен духовой шкаф или выключен. Программируемое время составляет от 1 минуты до 23 часов 59 минут. Чтобы настроить таймер, следует


- нажать датчик **МЕНЮ**, на дисплее будет мигать символ .
- установить время таймера датчиками < / >, дисплей показывает установленное время таймера и активную функцию работы по истечении установленного времени включается звуковой сигнал, и мигает .
- Чтобы выключить звуковой сигнал, коснитесь и удерживайте сенсор **МЕНЮ** или коснитесь и удерживайте одновременно сенсоры < / >, символ погаснет, а на дисплее отобразится текущее время.


### Длительность работы


Если духовка должна выключиться через установленное время, тогда следует:

- Чтобы включить функцию длительности работы, установите функциональную ручку духовки на выбранную вами функцию, а ручку температуры на соответствующую температуру.
- нажать датчик **МЕНЮ** до момента, когда на дисплее появится на короткое время и символ будет мигать,
- установить требуемое время работы датчиками < / >, в диапазоне от 1 минуты до 10 часов.

\*для определенных моделей

Установленное время должно быть сохранено в памяти через 7 секунд, дисплей повторно покажет текущее время при светящемся символе .

По истечении установленного времени духовка выключится автоматически, включится звуковая сигнализация, а символ  будет мигать.

- установить ручки функций духовки и регулировки температуры в положение "выключено",
- Чтобы выключить звуковой сигнал, коснитесь и удерживайте сенсор **МЕНЮ** или коснитесь и удерживайте одновременно сенсоры **< / >**, символ  погаснет, а на дисплее отобразится текущее время.

## Обнуление настроек

Настройки таймера или длительности работы можно сбросить в любой момент.

- Чтобы очистить настройки длительности работы, коснитесь одновременно сенсоров **< / >**.

Обнуление настроек таймера:

- датчиком **МЕНЮ** выбрать функцию таймера,
- еще раз нажать датчики **< / >**,

## Изменение тона звукового сигнала

Тон звукового сигнала можно изменить следующим образом:

- нажать одновременно датчики **< / >**,
- датчиком **МЕНЮ** выбрать функцию *ton*, показания дисплея будут мигать:
- датчиками **< / >** выбрать соответствующий тон:  
в диапазоне от 1 до 3 датчиком **>**  
в диапазоне от 3 до 1 датчиком **<**.

## Изменение яркости дисплея

Возможно изменение яркости дисплея в диапазоне от 1 до 9, где 1 означает самую темную настройку, а 9 - самую яркую. Введенное значение применяется, когда часы не активированы (т.е. пользователь не прикасался ни к одному из датчиков в течение 7 секунд).

Яркость дисплея можно изменить следующим способом:

- нажать одновременно датчики **< / >**,
- датчиком **МЕНЮ** выбрать функцию *bri* (первое нажатие вызовет переход к функции *ton*, второе - к функции *bri*).
- датчиками **< / >** выбрать соответствующую яркость:  
в диапазоне от 1 до 9 датчиком **>**  
в диапазоне от 9 до 1 датчиком **<**.

## Внимание!

Если часы активированы (т.е. пользователь нажал датчик в течение последних 7 секунд), яркость дисплея максимальная.

## Ночной режим

В период с 22:00 до 06:00 часы автоматически уменьшают яркость высвечивания.

## Функции духовки и ее обслуживание.

### Духовка с принудительной конвекцией (с конвекцией и кольцевым нагревателем) и функцией Soft Steam

Духовка может нагреваться при помощи верхнего и нижнего нагревателей печки, кольцевого нагревателя и нагревателя функции Soft Steam. Работа духовки управляется при помощи ручки выбора режима работы духовки – установка а закладывается в повороте ручки в нужное положение, а также ручки регулирования температуры - установка закладывается в повороте ручки на выбранное значение температуры.

Рис.6м

Рис.6к

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.

## 0 нулевая установка



### Быстрый разогрев

Включен функция термоциркуляция и запекания. Применяется для предварительного нагревания духовки.



### 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 позволяет применять более высокую температуру в верхней ра-бочей 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).



### 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 предвари тельное 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).



### Функция Soft Steam

Духовка оснащена дополнительным нагревательным элементом, позволяющим производить пар в начале процесса выпекания. Наличие пара положительно влияет на рост теста и облегчает приготовление нежных блюд с хрустящей корочкой.

Включение функции:

1. Открыть дверцу духовки.
2. Заполнить профилированное дно камеры водопроводной водой макс.150 мл.

**Примечание: Воду следует заливать, когда духовка холодная.**

3. На регуляторе установить соответствующую функцию Soft Steam.
4. Повернуть регулятор с целью установки соответствующей температуры.
5. После предварительного разогрева духовки в течение 5-10 минут поместить блюдо в духовку и закрыть дверцу.
6. Чтобы выключить духовку, повернуть функциональный регулятор и регулятор температуры в положение «выключено».
7. Удалить воду из профилированного дна камеры.

**Примечание: Перед удалением воды убедитесь, что духовка остыла.**



### Термоциркуляция есо

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

## Важно!

- Во время реализации быстрого разогрева в камере духовки не должен находиться противень с выпечкой или другие элементы, не составляющие оборудования духовки. Не рекомендуется использовать функцию быстрого разогрева при запрограммированном программаторе.
- Из-за присутствия пара в камере во время выпекания на внутренней стороне дверцы и стенках духовки может конденсироваться вода. По окончании выпекания следует обязательно вытереть лишнюю воду.
- При открывании дверцы во время выпекания необходимо соблюдать особую осторожность и отодвинуться от устройства, так как пар, выходящий из камеры, может представлять опасность.

## Контрольная лампа

Включение духовки сопровождается свечением двух сигнальных лампочек, **R** и **L**. Горение контрольной лампочки **R** цвета сигнализирует о работе духовки. Погасшая **L** 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 **L** контрольной лампочки. В процессе приготовления **L** лампочка будет включаться и выключаться (поддержание температуры внутри духовки). **R** контрольная лампочка может также гореть в положении ручки «Освещение камеры духовки».

## Использование печки\*

Обжаривание происходит в результате воздействия на пищу инфракрасных лучей, создаваемых разогревшимся 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 220°C, а для функции «конвекция и гриль» максимум на 190°C.

### 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.6у

## 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.
- Решетка (решетка Airfry)  
Для запекания и разогрева нежирных блюд, таких как картошка фри, овощи, рыбные палочки и т.д. Airfry также подходит для использования в рукавах для запекания.  
При выпекании на решетке Airfry поставьте решетку на уровень 3 и выберите функцию конвекция. Под решетку Airfry рекомендуется подложить противень. Для достижения наилучших результатов рекомендуется поворачивать продукты во время запекания.

## Функция нагрева термоциркуляция ЭКО

- при использовании функции термоциркуляция 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 (°C)	Уровень	Время [мин]
Бисквит	 ЭКО	180 - 200	2 - 3	50 - 70
Бисквитный торт/ фунтовый кекс	 ЭКО	180 - 200	2	50 - 70
Рыба	 ЭКО	190 - 210	2 - 3	45 - 60
Говядина	 ЭКО	200 - 220	2	90 - 120
Свинина	 ЭКО	200 - 220	2	90 - 160
Курица	 ЭКО	180 - 200	2	80 - 100

## Функция Soft Steam

- Функция Soft Steam рекомендуется для выпекания сдобы, хлеба и освежения блюд и предназначена для увеличения влажности во время выпекания.
- Наличие пара положительно влияет на рост теста и облегчает приготовление нежных блюд с хрустящей корочкой.
- Нельзя открывать дверцу во время выпекания.

## УКАЗАНИЯ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ

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

Вид выпечки продукт	Функции духовки	Температура (°C)	Уровень	Время [мин.]
Бисквит		160 - 200	2 - 3	30 - 50
Бисквит		150	3	25 - 35
Бисквитный торт/ фунтовый кекс		160 - 170 <sup>1)</sup>	3	25 - 40 <sup>2)</sup>
Бисквитный торт/ фунтовый кекс		155 - 170 <sup>1)</sup>	3	25 - 40 <sup>2)</sup>
Пицца		220 - 240 <sup>1)</sup>	2	15 - 25
Рыба		210 - 220	2	45 - 60
Рыба		190	2 - 3	60 - 70
Колбаски		220	4	14 - 18
Говядина		225 - 250	2	120 - 150
Свинина		160 - 230	2	90 - 120
Курица		180 - 190	2	70 - 90
Курица		160 - 180	2	45 - 60
Овощи		190 - 210	2	40 - 50
Овощи		170 - 190	3	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	4		160 <sup>1)</sup>	28 - 32 <sup>2)</sup>
	Противень для выпечки	3		155 <sup>1)</sup>	23 - 26 <sup>2)</sup>
	Противень для выпечки	3		150 <sup>1)</sup>	26 - 30 <sup>2)</sup>
	Противень для выпечки Противень для жаркого	2 + 4 2 - противень для выпечки или жаркого 4 - противень для выпечки		150 <sup>1)</sup>	27 - 30 <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 Противень для жаркого	2 + 4 2 - противень для выпечки или жаркого 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	2		170 - 180 <sup>1)</sup>	38 - 46 <sup>2)</sup>
Яблочный пирог	Решетка + 2 формы для выпечки с черным покрытием Ø 20 см	2 формы на решетке размещены по диагонали, правая задняя часть, левая передняя часть		180 - 200 <sup>1)</sup>	50 - 65 <sup>2)</sup>

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



<sup>2)</sup> Значение времени приведено, если не указано иное, для не разогретой камеры.

### Внимание!

Параметры, приведенные в таблицах являются справочными и могут изменяться в зависимости от Ваших кулинарных пристрастий и опыта.

## 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		220 <sup>1)</sup>	3 - 7
Говяжьи бургеры	Решетка + противень для жаркого (для сбора стекающих капель)	4 - решетка 3 - противень для выпечки		220 <sup>1)</sup>	1 сторона 13 - 18 2 сторона 10 - 15

<sup>1)</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 1 - противень для выпечки		180 - 190	70 - 90
	Решетка + противень для жаркого (для сбора стекающих капель)	2 - решетка 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»,  
- нагреть 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.
- **Очистка камня, образовавшегося на дне камеры при использовании функции Soft Steam:**  
- на профилированное дно камеры налить около 250 мл 6% уксуса без добавления трав,  
- выдержать уксус при комнатной температуре в течение 30 минут, чтобы растворить осадок из камня,  
- очистить выемку теплой водой и мягкой тканью.

**Примечание: Рекомендуется очистка через каждые 5-10 циклов с использованием функции Soft Steam.**

## 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.
  - Выньте 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 9а

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

Рис 10а

\*для определенных моделей

## 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 приклеились, что позволит избежать длительной ручной чистки духовки). Для каталитической чистки духовки необходимо включить ее на 1 час, устанавливая 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 10б

## 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 плиту 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. Вынуть (вытянуть) планку верхних дверей, как показано на рисунке (рис. 12В и 12С).
2. Внутреннее стекло вынуть из крепления (в нижней части дверцы).  
Рис. 12D, 12D1.
3. 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.

## 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.

## 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. 3,1 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)	
Принудительная циркуляция воздуха ЭКО (нагреватель нижний + верхний + гриль + вентилятор)	
Обычный режим ЭКО (нагреватель нижний + верхний)	

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

## Производитель свидетельствует

Настоящим производителем свидетельствуется, 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.

Плита «Hansa» поєднує в собі такі властивості, як виключна простота використання і стовідсоткова ефективність. Після ознайомлення з інструкцією у Вас не виникне труднощів щодо обслуговування плити.

духовка, при випуску з заводу, перед запакуванням була ретельно перевірена на спеціальних стендах на предмет безпеки та працездатності.

Просимо Вас уважно прочитати інструкцію з використання перед тим, як увімкнути прилад. Дотримання викладених у ній вимог попередить невірне використання плити.

Інструкцію слід зберегти та тримати у легко доступному місці. Для попередження нещасних випадків слід послідовно дотримуватися положень інструкції з використання.

### Увага!

Духовку використовувати тільки після ознайомлення з даною інструкцією. духовка призначена виключно для домашнього використання. Виробник залишає за собою право внесення змін, які не впливають на роботу приладу.

## ЯК ЗАОЩАДЖУВАТИ ЕЛЕКТРОЕНЕРГІЮ



Рациональне використання електроенергії дозволяє не лише знизити витрати, але й зберегти навколишнє середовище. Виконання наступних простих правил дозволить допомогти досягти найкращих результатів:

- Використання духовки тільки для приготування

великого обсягу їжі. М'ясо вагою до 1 кг вигідніше готувати у каstrулі на варильній поверхні.

- Використання залишкового тепла духовки. Якщо страва готується більш ніж 40 хвилин, вимкніть духовку за 10 хвилин до завершення приготування.

Увага! Якщо використовується таймер, поставте його на більш короткий час.

- Обережно відчиняйте дверці духовки. Забруднені ущільнювачі дверцят духовки призводять до втрати тепла. Забруднення на ущільнювачах слід прибирати одразу.

- Не розміщуйте плиту поблизу холо-дильників/морозильних камер. Без потреби зростає використання електроенергії.



Для транспортування прилад було захищено від пошкоджень упаковкою. Після видалення упаковки, просимо Вас позбутися її частин способом, який не принесе шкоди навколишньому середовищу. Усі матеріали, які були використані для виготовлення упаковки, є

безпечними, на 100% підлягають переробці та позначені відповідним знаком.

Увага! До пакувальних матеріалів (поліетиленові пакети, куски пінопласту та т.і.) у ході розпакування не можна допускати дітей.



По завершенню терміну використання даний прилад не можна викидати, як звичайні комунальні відходи, його слід здати до пункту приймання та переробки електричних та електронних приладів. Про це інформує знак, який розміщений на приладі, інструкції з використання та упаковці.

У приладі використані матеріали, які підлягають повторному використанню відповідно до їх позначень. Завдяки переробці, використанню матеріалів або іншої форми використання відпрацьованих приладів Ви внесете значний внесок у збереження навколишнього середовища.

Інформація про відповідний пункт утилізації використаних приладів Ви зможете отримати у місцевій адміністрації.

**Увага.** Пристрій і його доступні частини нагріваються під час роботи. Необхідно мінімалізувати ризик дотику до нагрівальних елементів. Не залишайте дітей, котрі не досягли восьмирічного віку, біля плити без нагляду.

Даний пристрій не призначений для використання дітьми, котрі не досягли восьмирічного віку та особами з обмеженими фізичними, сенсорними або психічними можливостями, з відсутнім досвідом чи знаннями, необхідними для експлуатації даного пристрою, за виключенням випадків, коли використання здійснюється під наглядом або згідно з інструкцією з експлуатації обладнання, наданій особами, відповідальними за їхню безпеку. Не допускайте, щоб діти гралися з обладнанням. Чищення і технічне обслуговування пристрою не повинно здійснюватися дітьми без нагляду дорослих.

Під час роботи прилад нагрівається. Необхідно бути обережним, не торкатися гарячих частин всередині духовки.

При використанні духовки, доступні частини можуть нагрітися. Рекомендується не підпускати до духовки дітей.

**Увага.** Не використовуйте для чищення скляної панелі дверцят абразивні засоби чи металеві шкребки, оскільки вони можуть пошкодити поверхню й привести до появи тріщин

**Увага.** Для того, щоб виключити можливість ураження електричним струмом перед заміною лампочки впевніться, що прилад вимкнено.

Для чищення духовки не застосовуйте парові очисники.

## ВКАЗІВКИ ЩОДО БЕЗПЕКИ ЕКСПЛУАТАЦІЇ

- Необхідно стежити, щоб дрібне кухонне обладнання та проводи не торкалися нагрітої духовки та варильної поверхні, оскільки ізоляція цього приладу не розрахована на високі температури.
- Не можна залишати плиту без нагляду під час смаження. Масла та жири можуть -загорітися в результаті википання або нагрівання.
- Не варто ставити на відкриті дверці духовки посуд вагою понад 15 кг
- Не використовувати грубі миючі засоби або гострі предмети для чистки скла дверцят, т. я. вони можуть подряпати поверхню та призвести до появи тріщин на склі.
- Не можна використовувати технічно несправну духовку. Усі недоліки мають бути ліквідовані тільки кваліфікованим персоналом.
- У будь-якому виникненні технічних несправностей, негайно вимкніть електричне живлення духовки і повідомте про необхідність ремонту.
- Неухильно дотримуйтеся вимог та роз'яснень даної інструкції. Не допускати до експлуатації осіб, які не були ознайомлені з її змістом.

## ОПИС ВИРОБУ

- 1a
- 1 Контрольна лампа терморегулятора L
  - 2 Електронний програматор\*
  - 3 Контрольна лампа роботи R
  - 4 Ручка вибору функції духовки
  - 5 Ручка регулятора температури

### ОПИС ВИРОБУ:

- 3a Деко для запікання\*
- 3b Решітка для грилю (решітка для сушіння)\*
- 3c Піддон для смаження\*
- 3d Вертель – і виделки\*
- 3f Решітка для грилю (решітка для сушіння)\*
- 3g Решітка (решітка Airfry)

## УСТАНОВКА

### Монтаж духовки

Приміщення кухні має бути сухим та провітрюваним, мати справну вентиляцію, а розміщення духовки має забезпечувати вільний доступ до елементів управління. духовка виготовлена у категорії Y. Меблі повинні мати облицювання, а клей, яким вона приклеєна, витримувати температуру 100°C. У іншому випадку можлива деформація поверхні чи облицювання.

Підготувати отвір розміром, який зазначено на малюнках 2А-налаштування під кришкою, 2В-високе влаштування. За наявності у шафі задньої стінки, в ній необхідно вирізати отвір для електричних проводів. Повністю вставити духовку у отвір, закріпивши її за допомогою чотирьох гвинтів. (Мал.2С).

\*для певних моделей

## Підключення духовки до електромережі

- Перед підключенням духовки до електричної мережі, необхідно ознайомитися з інформацією на щитку.
- Духовка призначена для живлення від мережі однофазного змінного струму (230 В 1N~50 Гц) і оснащена кабелем живлення 3 х 1,5 мм<sup>2</sup>, вилкою з контактом заземлення.
- Розетка мережі живлення повинна мати стержень заземлення. Після встановлення духовки необхідно, щоб користувач мав доступ до розетки мережі живлення.
- Перед підключенням духовки до гнізда необхідно переконатися, що:
  - запобіжник та електрична мережа витримують навантаження плити, коло живлення, розетки повинні бути захищені запобіжником номіналом не менше 16 А,
  - електрична мережа оснащена ефективним заземленням, що відповідає вимогам діючих норм і законоположень,

**Після встановлення духовки повинен бути доступ до вилки.**

### Увага!

У випадку пошкодження незнімного кабелю живлення, його необхідно замінити на підприємстві виробника або у спеціалізованому сервісному центрі кваліфікованим працівником для уникнення небезпеки.

## Перед першим увімкненням духовки

- зняти елементи упаковки, очистити духову шафу від засобів фабричної консервації,
- вийняти обладнання духової шафи та промити теплою водою із додаванням миючого засобу для миття посуду,
- увімкнути вентиляцію у приміщенні або відкрити вікно,
- прогріти духовку (за температури 250 градусів С близько 30 хв.), прибрати забруднення та ретельно вимити.

Ручки вимикачів «сховані» у панелі управління. Для того, щоб обрати бажану функцію слід:

1. Обережно натиснути на ручку та відпустити,
2. Встановити обрані функції. Позначки ручки вимикача на її боковій стороні відповідають черговим функціям духовки.

(Мал.6х).

### Увага!

У духовках, які обладнані електронним програматором Ts, після підключення до мережі, у полі табло з'явиться циклічно-пульсуючий показник часу: „0.00”.

**Слід встановити поточний час на програматорі ( див. інструкцію обслуговування програматора). Якщо час на програматорі не встановлено, духовка працювати не буде.**

### Увага!

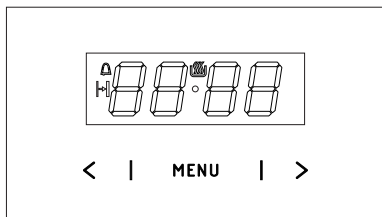
Електронний програматор Ts оснащений сенсорами, які обслуговуються за допомогою натискання пальця на зазначених поверхнях.

Кожний напрям сенсора підтверджується акустичним сигналом.

Поверхні сенсорів слід тримати у чистоті.

**Камеру духовки необхідно мити виключно теплою водою із додаванням невеликої кількості рідини для миття посуду.**

## Функціонування програматора Ts



**MENU** - сенсор вибору робочого режиму

- > - сенсор Плюс
- < - сенсор Мінус
- індикатор готовності до роботи
- індикатор таймера
- індикатор тривалості роботи

### Налаштування та коригування поточного часу - Режим Power On

- Після підключення духовки до джерела живлення (або після повторного під'єднання в результаті збою напруги) на дисплеї почне миготіти повідомлення 0:00.

Торкнутися та утримувати сенсор **MENU** або одночасно сенсор **< / >** до моменту появи звукового сигналу, додатково на дисплеї з'явиться піктограма . Крапка під піктограмою почне миготіти.

- Впродовж 7 секунд налаштувати поточний час за допомогою сенсорів **< / >**.
- Через 7 секунд налаштований час буде збережений, а крапка під піктограмою припинить миготіти.
- За потреби зміни налаштованого часу торкнутися та утримувати обидва сенсор **< / >** до моменту появи звукового сигналу. Додатково крапка під піктограмою почне миготіти, в цей момент можна змінити налаштований час.

Увага: Духовку можна включати після того, як на дисплеї з'явиться піктограма .

### Таймер

Таймер можна активувати у довільний момент, незалежно від інших функцій, що виконуються програматором. У таймер можна вводити значення від 1 хвилини до 23 годин і 59 хвилин. Для того, щоб налаштувати таймер необхідно:

- натиснути сенсор **MENU**, на дисплеї буде миготіти символ .
- налаштувати час таймера сенсорами **< / >**, дисплей покаже налаштований час таймера та активну робочу функцію після закінчення налаштованого часу вмикається звуковий сигнал, та блимає .
- Щоб вимкнути звуковий сигнал, натисніть і утримуйте сенсор **MENU** або торкніться утримуйте одночасно сенсор **< / >**, символ потухне, а на дисплеї відобразиться поточний час.

### Увага!

Якщо звуковий сигнал не буде вимкнено вручну, він автоматично вимкнеться приблизно через 7 хвилин.

## Тривалість роботи

Для того, щоб духовка вимкнулася о визначеній годині, необхідно:

- щоб увімкнути функцію тривалості роботи, встановити регулятор функції духовки на потрібну вам функцію, а регулятор температури – на відповідну температуру.
- натискати сенсор **MENU** до моменту, коли на дисплеї з'явиться на короткий час **dur** та символ буде миготіти,
- налаштувати потрібний робочий час сенсорами **< / >**, в діапазоні від 1 хвилини до 10 годин. Встановлений час буде збережений у пам'яті приблизно через 7 с, індикатор знову покаже поточний час при засвіченню символу . Після закінчення заданого часу духовка вимкнеться автоматично, увімкнеться звуковий сигнал, а символ буде блимати.
- встановити ручки функцій духовки і регулювання температури у вимкнене положення,
- щоб вимкнути звуковий сигнал, натисніть і утримуйте сенсор **MENU** або торкніться утримуйте одночасно сенсор **< / >**, символ потухне, а на дисплеї відобразиться поточний час.

### Скидання налаштувань

Ви можете скинути настройки таймера або тривалості роботи в будь-який момент.

- щоб скинути настройки тривалості роботи, торкніться одночасно сенсорів **< / >**.

Скидання налаштувань таймера:

- сенсором **MENU** вибрати функцію таймера,
- ще раз натиснути сенсор **< / >**,

### Зміна тону звукового сигналу

Тон звукового сигналу можна змінити наступним чином:

- натиснути одночасно сенсор **< / >**,
- сенсором **MENU** вибрати функцію *ton*, показання дисплея будуть миготіти;
- сенсорами **< / >** вибрати відповідний тон: в діапазоні від 1 до 3 сенсором **>** в діапазоні від 3 до 1 сенсором **<**.

### Зміна яскравості дисплея

Є можливість зміни яскравості дисплея в діапазоні від 1 до 9, де 1 означає найтемніше налаштування, а 9 - найяскравіше. Введене значення застосовується, коли годинник деактивований (тобто користувач не торкався жодного з сенсорів протягом якнайменше 7 секунд).

Яскравість дисплея можна змінити наступним чином:

- натиснути одночасно сенсор **< / >**,
- сенсором **MENU** вибрати функцію *bri* (перше натискання викличе перехід до функції *ton*, друге до функції *bri*).
- сенсорами **< / >** вибрати відповідну яскравість: в діапазоні від 1 до 9 сенсором **>** в діапазоні від 9 до 1 сенсором **<**.

### Увага!

Якщо годинник активовано (тобто користувач натиснув сенсор протягом останніх 7 секунд), яскравість максимальна.

### Нічний режим

В період з 22.00 до 6.00 годинник автоматично зменшує яскравість дисплея.

## Духовка з примусовою циркуляцією повітря та функцією Soft Steam

Духовка може нагріватися за допомогою верхнього та нижнього нагрівачів пічки та кільцевого нагрівача, чатостера та нагрівача функції Soft Steam. Роботою духовки можна управляти за допомогою ручки вибору режиму роботи духовки – налаштування полягають у повороті ручки до потрібного положення.

Рис.6т

та ручки регулювання температури (встановлення ручки на вибрану температуру).

Рис.6к

Вимкнення здійснюється встановленням обох ручок в положення „●“ / „0“.

### Увага!

Ввімкнення нагрівання (нагрівального елемента тощо) при ввімкненій будь-якій функції духовки можливе лише після налаштування температури.

## 0 Нульова установка



### Швидке розігрівання

Ввімкнена циркуляція гарячого повітря і гриль. Використовується для попереднього нагрівання духовки.



### Увімкнений вентилятор та «ГРИЛЬ»

В даному положенні поворотної ручки духовка працює у функції «ГРИЛЬ» разом з вентилятором. Використання даної функції на практиці дозволяє прискорити процес запікання та посилити смакові якості страви.



### Функція «Посилений «ГРИЛЬ» («Супер-Гриль»)

Увімкнення функції «Посилений «ГРИЛЬ» дозволяє випікати при одночасно увімкненому верхньому нагрівачі. Дана функція дозволяє застосовувати більш високу температуру у верхній робочій частині духовки, в наслідок чого страви рум'яніють більше, дана функція дозволяє також запікання великих порцій.



**Запікання «ГРИЛЬ» до рум'яного стану страви, застосовується для запікання маленьких порцій м'яса:** стейків, шніцелів, риби, тостів, ковбасок, запіканок (страва, що випікається не може бути товще 2-3 см, у процесі запікання страву потрібно перевернути на іншу сторону).



### Ввімкнений нижній нагрівальний елемент

У цьому положенні ручки в духовці функціонує лише нижній нагрівальний елемент. Запікання тіста знизу (напр., мокре тісто і тісто, фаршироване фруктами).




**Увімкнений верхній та нижній нагрівач**  
Встановлення поворотної ручки в даному положенні дозволяє нагрівати духовку конвекційним способом. Найкраще підходить для запікання страв з тіста, риби, м'яса, хліба, піци (обов'язковим є попереднє розігрівання духовки, а також застосування темних дек), процес випікання на одному рівні.



### Ввімкнений вентилятор, нижній і верхній нагрівальні елементи

У цьому положенні ручки духовки виконується функція тісто. Духовка традиційна з вентилятором.

Під час виконання функції з  і якщо регулятор температури знаходиться у нульовому положенні, працює лише вентилятор. У цьому положенні можна охолджувати страви або камеру духовки.



### Функція Soft Steam

Духовку обладнано додатковим нагрівальним елементом, що забезпечує парогенерацію у початковому процесі випікання. Наявність пари позитивно впливає на підйом тіста і легше приготування ніжних страв з хрусткою скоринкою.

Ввімкнення функції:

1. Відчинити дверцята духовки.
2. Заглиблення на дні камери наповнити водою з-під крану макс. 150 мл.

**Увага: Воду заливати, коли духовка холодна.**

3. Ручкою встановити відповідну функцію Soft Steam.

4. Повернути ручку для налаштування температури.

5. Попередньо розігрівши духовку протягом 5-10 хвилин, вкласти усередину страву та зачинити дверцята.

6. Щоб вимкнути духовку, повернути ручки функції та температури у положення "вимкнено".

7. Видалити воду з нижньої частини камери.

**Увага: Перед видаленням води упевнитись, що духовка заклопала.**



ECO

### Термоциркуляція ECO

Ця функція активує оптимізований спосіб нагріву для економії енергії при приготуванні їжі. У цьому положенні ручки під світла духовки вимикається.

## Контрольна лампа

Про ввімкнення духовки сигналізують дві контрольні лампочки, що починають світитися, контрольна лампочка роботи (ввімкнення) кухні **R** і контрольна лампочка терморегулятора **L**. Контрольна лампочка **R** що світиться, сигналізує роботу духовки. Згасання контрольної лампочки **L** є сигналом досягнення духовкою заданої температури. Оскільки кулінарні рецепти рекомендують ставити страви у розігріту духовку, слід робити це не раніше, ніж після першого згасання контрольної лампочки **L**. Під час приготування у духовці лампочка **L** буде періодично вмикатися і вимикатися (підтримка температури всередині камери духовки). Контрольна лампочка **R** може також світитися у положенні ручки «Освітлення духовки».

## Важливо!

- Під час швидкого нагрівання у камеру духовки заборонено вклати листа з тістом та інші елементи, що не є обладнанням духовки. Не рекомендується використовувати функцію швидкого нагрівання при запрограмованому програматорі.
- Через наявність пари в камері під час випікання на внутрішньому боці дверцят та стінках духовки може конденсуватися волога. Після завершення випікання слід кожного разу витирати надмірну вологу.
- При відчиненні дверцят під час випікання слід бути особливо обережним і відсунутися від пристрою, тому що пара, що виходить з камери, може бути небезпечною.

## Експлуатація грилю\*

Грилювання відбувається внаслідок дії на блюдо інфрачервоного випромінювання, що випромінюється розпеченим грилем.

Щоб ввімкнути гриль, необхідно:

- встановити ручку духовки в положення, позначене символом
- прогріти духовку протягом приблизно 5 хвилин (при закритих дверях духовки).
- вставити у духовку деко зі стравою у відповідний паз, а у випадку грилювання на рожні, деко для збирання жиру слід вставити у паз безпосередньо під рожною,
- закрити двері духовки.

**Для функції гриль та посилений гриль температуру необхідно встановити на 220°C, а для функції грилю з вентилятором – на 190°C.**

### Увага!

Під час грилювання двері духовки повинні бути закриті. Під час роботи грилю елементи духовки можуть нагріватися. Не рекомендується допускати дітей до духовки.

## Використання вертела\*

Вертел дозволяє смажити страву, що готується в духовці, перевертаючи її. Головним чином він служить для підсмажування птиці, шашликів, ковбасок тощо. Увімкнення та вимкнення руху вертеля здійснюється одночасно з увімкненням та вимкненням операції смаження - «гриль» При використанні однієї з цих функцій у процесі підсмажування може відбутися тимчасова зупинка двигуна або зміна напрямку обертання. Це не впливає на час та якість смаження.

### Увага!

Веретено не має окремої ручки управління.

Приготування страви на вертелі:  
(див. малюнки)

- поставити їжу на вертель та закріпити за допомогою вилки,
- раму вертеля розмістити в духовці на 3 знизу робочому рівні,
- кінець вертеля вставити у захват двигуна. Зверніть увагу на те, щоб виїмка металічної частина захоплення спиралась на раму,
- викрутити руків'я,
- вставити піднос на самий нижній рівень камери духовки,
- Смаження слід проводити при закритих дверцятах духовки.

Рис.6у

\* для певних моделей

## Випічка

- Рекомендується випікати пироги на піддонах, які є заводським обладнанням плити,
- Випічку можна виготовляти у формах та на піддонах промислового виробництва, які ставляться на бокові направляючі. Для приготування продуктів харчування рекомендується використовувати піддони чорного кольору, оскільки вони краще проводять тепло та зменшують час приготування,
- Не рекомендується використовувати форми й жирівки зі світлою та блискучою поверхнею при звичному нагріванні (верхній та нижній нагрівачі), використання такого посуду може призвести до того, що тісто не пропечеться знизу,
- При використанні кільцевого нагрівача переднє прогрівання духовки не обов'язкове. Для інших режимів, перед приготуванням продуктів духовку слід розігріти,
- Перед тим, як вийняти пироги з духовки, потрібно перевірити їх готовність за допомогою палички (яка має залишитися сухою та чистою),
- Рекомендується залишити випічку у духовці на 5 хвилин після її вимкнення,
- Температура випічки, приготованої із використанням функції циркуляції температури зазвичай на 20-30 градусів нижче, ніж при звичайному випіканні (з використанням нижнього та верхнього нагрівача),

- Параметри випічки, наведені у таблицях, є довідковими, та можуть змінюватися відповідно до Вашого досвіду та смаків,
- Якщо дані в кулінарних книгах значно відрізняються від наших рекомендацій, просимо керуватися цією інструкцією.

## Смаження м'яса

- У духовці готується м'ясо порціями більше 1 кг. Порції, вага яких менше, рекомендується готувати на газових горілках плити,
- Для приготування рекомендується використовувати жаростійкий посуд, із ручками, які не піддаються впливу високої температури,
- При приготуванні їжі на решітці чи вертелі на самому низькому рівні необхідно розмістити деко з невеликою кількістю води,
- Мінімум один раз, на етапі напівготовності, слід перевернути м'ясо на іншу сторону, у процесі запікання час від часу поливати м'ясо соком, що виділяється або гарячою солоною водою, поливати м'ясо холодною водою не рекомендується.
- Для випікання та розігрівання страв без жиру, таких як картопля фрі, овочі, рибні палички тощо. Airfry також підходить для використання при запіканні у рукаві.  
Під час випікання на решітці Airfry встановіть решітку на рівень 3 і виберіть функцію конвекції. Під решіткою Airfry рекомендується розмістити деко. Для досягнення найкращих результатів рекомендується обертати страву під час приготування.

## Функція нагріву термоциркуляції ECO

- ри використанні функції термоциркуляції ЕКО вмикається оптимальний спосіб нагріву з метою приготування їжі з мінімальними витратами електроенергії,
- не можна скорочувати час приготування за рахунок підвищення температури, також не рекомендується попередньо розігрівати духовку перед приготуванням,
- не слід змінювати задану температуру і відкривати дверцята в процесі приготування.

## Рекомендовані параметри при використанні функції термоциркуляції ЕКО















Спосіб приготування страви	Функція духовки	Температура (°C)	Рівень	Час [хв.]
Бісквіт	 ECO	180 - 200	2 - 3	50 - 70
бісквітний торт/ фунтовий кекс	 ECO	180 - 200	2	50 - 70
Риба	 ECO	190 - 210	2 - 3	45 - 60
Яловичина	 ECO	200 - 220	2	90 - 120
Свинина	 ECO	200 - 220	2	90 - 160
Курка	 ECO	180 - 200	2	80 - 100

## Функція Soft Steam

- Функцією Soft Steam рекомендовано користуватися для випічки тортів, хліба та освіження страв, вона покликана збільшувати вологість під час випікання.
- Наявність пари позитивно впливає на підйом тіста і полегшує приготування нижніх страв з хрусткою скоринкою.
- Під час випікання не відчиняйте дверцята.

## ПРИГОТУВАННЯ ЇЖИ У ДУХОВЦІ - ПРАКТИЧНІ ПОРАДИ

Духовка з примусовою циркуляцією повітря (нижній нагрівач + верхній нагрівач + вентилятор)

Вид випічки продукт	Функції духовки	Температура (°C)	Рівень	Час [хв.]
Бісквіт		160 - 200	2 - 3	30 - 50
Бісквіт		150	3	25 - 35
бісквітний торт/ фунтовий кекс		160 - 170 <sup>1)</sup>	3	25 - 40 <sup>2)</sup>
бісквітний торт/ фунтовий кекс		155 - 170 <sup>1)</sup>	3	25 - 40 <sup>2)</sup>
Піца		220 - 240 <sup>1)</sup>	2	15 - 25
Риба		210 - 220	2	45 - 60
Риба		190	2 - 3	60 - 70
Ковбаски		220	4	14 - 18
Яловичина		225 - 250	2	120 - 150
Свинина		160 - 230	2	90 - 120
Курка		180 - 190	2	70 - 90
Курка		160 - 180	2	45 - 60
Овочі		190 - 210	2	40 - 50
Овочі		170 - 190	3	40 - 50

Значення часу наведено, якщо не вказано інше, для не розігрітої камери. Для розігрітої духовки час має бути зменшено приблизно на 5-10 хвилин.











<sup>1)</sup>Розігріти порожню духовку

<sup>2)</sup>Значення часу вказані для запікання у малих формах

Увага: Наведені у таблиці параметри є орієнтовними і можуть коригуватися залежно від власного досвіду та кулінарних уподобань.

# ТЕСТОВІ СТРАВИ Згідно зі стандартом EN 60350-1.

## Випічка



Вид страви	Акcesуари	Рівень	Функція на-грівання	Темпера-тура (°C)	Час випі-кання <sup>2)</sup> (мін.)
Невеликі ви-роби з тіста	Деко для ви-пічки	4		160 <sup>1)</sup>	28 - 32 <sup>2)</sup>
	Деко для ви-пічки	3		155 <sup>1)</sup>	23 - 26 <sup>2)</sup>
	Деко для ви-пічки	3		150 <sup>1)</sup>	26 - 30 <sup>2)</sup>
	Деко для ви-пічки Деко для печені	2 + 4 2 - деко для випічки або печені 4 - деко для випічки		150 <sup>1)</sup>	27 - 30 <sup>2)</sup>
Пісочне тісто (смужки)	Деко для ви-пічки	3		150 - 160 <sup>1)</sup>	30 - 40 <sup>2)</sup>
	Деко для ви-пічки	3		150 - 170 <sup>1)</sup>	25 - 35 <sup>2)</sup>
	Деко для ви-пічки	3		150 - 170 <sup>1)</sup>	25 - 35 <sup>2)</sup>
	Деко для ви-пічки Деко для печені	2 + 4 2 - деко для випічки або печені 4 - деко для випічки		160 - 175 <sup>1)</sup>	25 - 35 <sup>2)</sup>
Бісквіт з низь-ким вмістом жиру	Решітка + форма для випічки з чорним покриттям Ø 26 см	2		170 - 180 <sup>1)</sup>	38 - 46 <sup>2)</sup>
Шарлотка	Решітка + 2 форми для випічки з чорним покриттям Ø 20 см	2 форми на решітці розміщено по діагоналі права задня частина, ліва передня частина		180 - 200 <sup>1)</sup>	50 - 65 <sup>2)</sup>

<sup>1)</sup> Розігріти порожню духовку 5 хвилин, не використовувати функцію швидкого розігріву.

<sup>2)</sup> Значення часу наведено, якщо не вказано інше, для не розігрітої камери.



# ТЕСТОВІ СТРАВИ Згідно зі стандартом EN 60350-1.

## Функція гриль

Вид страви	Акcesуари	Рівень	Функція нагрівання	Температура (°C)	Час (мін.)
Тости з білого хліба	Решітка	4		220 <sup>1)</sup>	3 - 7
Яловичі бургери	Решітка + деко для печені (для збору стікаючих крапель)	4 - решітка 3 - деко для печені		220 <sup>1)</sup>	1 бік 13 - 18 2 бік 10 - 15

<sup>1)</sup>Розігріти порожню духовку, вмикаючи на 8 хвилин, не використовувати функцію швидкого розігріву.

## Випікання

Вид страви	Акcesуари	Рівень	Функція нагрівання	Температура (°C)	Час (мін.)
Курка ціла	Решітка + деко для печені (для збору стікаючих крапель)	2 - решітка 1 - деко для печені		180 - 190	70 - 90
	Решітка + деко для печені (для збору стікаючих крапель)	2 - решітка 1 - деко для печені		180 - 190	80 - 100

Значення часу наведено, якщо не вказано інше, для не розігрітої камери. Для розігрітої духовки час має бути зменшено приблизно на 5-10 хвилин.

- Духовку слід чистити після кожного використання. При очищенні вмикається освітлення, що дозволяє покращити видимість всередині робочого простору.
- Камеру духовки слід мити тільки теплою водою з додаванням невеликої кількості рідини для миття посуду.
- **Очищення паром «Steam Clean»\***
  - у миску, яка поставлена на перший низу рівень духовки, налити 0,25 л води (1 стакан),
  - закрити дверці духовки, - ручку регулятора температури встановити на положення 50°C, ручку вибору режиму роботи в положення «нижній нагрівач» □
  - нагрівач камери духовки близько 30 хвилин,
  - відчинити дверцята духовки, внутрішній об'єм камери протерти ганчіркою чи губкою, потім протерти теплою водою з додаванням рідини для миття посуду.

**Увага!** Залишкова волога після парової очистки може мати вигляд крапель чи залишків води під плитою.

- Після миття камери духовки, її слід витерти насухо.
  - **Очищення від накипу, що утворюється в нижній частині камери після використання функції Soft Steam:**
    - в нижню частину камери налити близько 250 мл 6% чистого оцту,
    - оцет залишити за кімнатної температури на 30 хвилин, щоб розчинити накіп,
    - очистити заглиблення за допомогою теплої води та м'якої ганчірки.
- Увага: Рекомендується проводити очищення кожні 5-10 циклів з використанням функції Soft Steam.**

## Увага!

для чистки та підтримки в робочому стані скляних поверхонь не використовувати чистильні засоби, які містять абразиви.

## Заміна лампочки освітлення духовки\*

**Для того, щоб виключити можливість ураження електричним струмом перед заміною лампочки впевніться, що прилад вимкнено.**

- Усі ручки управління встановити у положення „●“ / „0“ , та вимкнути живлення.
- Вивернути та протерти ковпак лампочки, витерти його насухо.
- Вивернути освітлювальну лампочку з гнізда, за необхідності замінити її на нову
  - лампочка високотемпературна (300°C) з параметрами:
  - напруга 230
  - потужність 25 W - різьба E14.

Рис 9 - Лампочка духовки

- Вкрутити лампочку. Зверніть увагу на правильну установку лампочки у керамічне гніздо.
- Вкрутити ковпак лампочки.

## Заміна галогенної лампочки освітлення духовки\*

**Щоб уникнути ураження електричним струмом, перед заміною галогенної лампочки слід переконатися, що обладнання вимкнено.**

- Усі ручки управління встановити у положення „●“ / „0“ , та вимкнути живлення.
- Вкрутити і помити плафон лампи, ретельно витерти його насухо.
- Вийняти галогенну лампочку, використовуючи для цього ганчірку або папір, у разі необхідності галогенну лампочку слід замінити на нову тип G9
  - напруга 230В
  - потужність 25Вт
- Точно вставити галогенну лампочку у патрон.
- Закрутити плафон лампочки.

Рис 9а - Лампочка духовки

Духовки, позначені літерою **D\***, обладнано легко висувними дротяними напрямними (решітками) вкладки духовки. Щоб їх вийняти для миття слід потягнути за кріплення, розташоване спереду, потім потягнути за напрямну і зняти її із заднього кріплення.

Рис 10

Духовки, позначені літерами **Dp\*** мають висувні телескопічні напрямні із нержавіючої сталі, прикріплені до дротяних напрямних. Направляючі необхідно знімати і мити разом з дротяними направляючими. Перед встановленням на них дека, їх необхідно висунути (якщо духовка гаряча, направляючі потрібно висунути, зачепивши заднім краєм дека за упори у передній частині направляючих) і потім висунути разом з деком. Потрібно висунути, зачепивши заднім краєм дека за упори у передній частині направляючих) і потім висунути разом з деком.

Рис 10а

\*для певних моделей

- Плити, марковані у специфікації типу літерою **К\***, обладнані вставками, покритими спеціальною самоочисною емаллю. Завдяки цій емалі жирові забруднення або залишки страв можуть самочинно усуватися, якщо вони не засохли і не підгоріли (залишки їжі і жиру необхідно якнайкоріше відділити, поки вони ще не засохли і не запеклися, у цьому разі можна уникнути тривалого самоочищення духовки). Для проведення самоочищення духовки, її необхідно ввімкнути на 1 годину і встановити температуру – 250°C. Якщо залишки страв незначні, процес можна скоротити.

## Важливо!

Оскільки процес самоочищення пов'язаний з розходом електроенергії, перед кожною чистою необхідно перевірити рівень забруднення. Після того, як самоочисні властивості вкладки погіршаться, її можна замінити на нову. Вкладки можна придбати у пунктах сервісного обслуговування або у роздрібному продажу. У випадку вибору традиційного методу чищення, необхідно пам'ятати, що самоочисна емаль вразлива на стирання, а, отже, для їх чистки не можна використовувати ні їдких засобів, ні жорстких ганчірок.

Рис 10b

## Періодичний огляд

Окрім дій, які необхідні для підтримання духовки у чистоті, необхідно:

- проводити періодичні перевірки роботи елементів управління та робочих груп плити. Після закінчення гарантійного строку, мінімум раз на два роки, необхідно проводити огляд технічного стану плити у сервісному центрі,
- усувати виявлені експлуатаційні дефекти,
- за необхідності провести заміну деталей та вузлів, які вийшли з ладу.

## Увага!

Усі ремонтні та регуляційні роботи повинні проводитися відповідним сервісним центром чи майстром, який має необхідну кваліфікацію та допуск.

## ПОРЯДОК ДІЙ У НАДЗВИЧАЙНИХ СИТУАЦІЯХ

При кожній аварійній ситуації слід:

- Вимкнути робочі вузли духовки
- Від'єднати електричне живлення
- Визвати майстра
- Деякі дрібні дефекти користувач може виправити самостійно, за умови дотримання вказівок у таблиці. Перш, ніж звертатися у сервісний центр, прогляньте таблицю.

## Зняття дверцят

для більш зручного доступу до камери духовки та її очищення можна зняти дверцяті. Для цього потрібно її відкрити, підняти запобіжник, який знаходиться на петлі, дверцятка злегка прикрити, підняти та висунути вперед (мал. 12А). Для установки дверцят на плиту, повторити дії у зворотному порядку. У ході встановлення слід звернути увагу на правильне сполучення частин петель. Після установки дверцят духовки потрібно обов'язково спустити запобіжник. У іншому випадку, при спробі закрити дверцят можуть бути.

рис 12А - Відтягнути запобіжники петель

## Зняття внутрішнього скла\*

1. Вийняти верхню планку дверцят. (рис.12В і 12С).
2. Внутрішнє скло вийняти з кріплення (у нижній частині дверцят).  
Рис. 12D, 12D1.
3. Помити скло теплою водою з невеликою кількістю чистильного засобу.  
Щоб встановити скло, слід діяти у зворотній послідовності. Гладенька частина скла повинна знаходитись зверху.

**Увага! Не слід притискати верхню планку одночасно з обох сторін дверей.** Щоб правильно встановити верхню планку дверей, потрібно спочатку прикласти лівий кінець планки до дверей, а правий кінець притиснути, поки не почуєте «кляцання». Пізніше притиснути планку з лівої сторони, поки не почуєте «кляцання».

Рис.12D - Виймання внутрішніх шибок. 3 шибки.  
Рис.12D1 - Виймання внутрішніх шибок. 2 шибки.

\*для певних моделей

## ПОРЯДОК ДІЙ У НАДЗВИЧАЙНИХ СИТУАЦІЯХ

ПРОБЛЕМА	ПРИЧИНА	ВИРІШЕННЯ
1. Електрика не працює	Відсутнє живлення	Перевірте запобіжник, той, що перегорів, замінити
2. Дисплей таймера показує „0.00/ 12.00”*	Прилад був вимкнений з мережі або тимчасово зникла напруга	Налаштувати поточний час (див. Інструкція з експлуатації таймера)
3. Не працює освітлення духовки	Лампа викручена або перегоріла	Підкрутити або замінити лампу (див. Розділ Очищення та утримання плити)

\*для певних моделей

## ТЕХНІЧНІ ДАНІ




Номінальна напруга:	230V ~ 50 Гц
Номінальна потужність:	макс. 3,1 кВт
Розміри плити (ШИРИНА / ГЛИБИНА / ВИСОТА)	59,5 / 59,5 / 57,5 cm

Основна інформація:

Продукт відповідає стандартам EN 60335-1, EN 60335-2-6, EN 30-1-1, чинним в Європейському Союзі.

Дані на енергетичного маркування електричних духовок наведені відповідно до стандарту EN 60350-1 / IEC 60350-1. Ці значення визначаються при стандартному навантаженні з активними функціями: нижнього і верхнього нагрівача (звичайний режим) і підтримки нагріву за допомогою вентилятора (якщо такі функції є).

Клас енергоефективності було визначено в залежності від доступної функції в продукті у відповідності з наступним пріоритетом:

Примусова циркуляція повітря ЕКО (нагрівач термоциркуляції + вентилятор)	
Примусова циркуляція повітря ЕКО (нагрівач нижній + верхній + гриль + вентилятор)	
Звичайний режим ЕКО (нагрівач нижній + верхній)	

При визначенні споживання енергії слід зняти телескопічні напрямні (якщо вони входять в комплект виробу).

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 piata.

- 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 despachetat 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 sim-

bolul corespunzator.

Atentie! In timp ce despachetati, 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.

## INSTRUCTIUNI DE SIGURANTA

- 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 usa, deoarece se poate zgăria 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 L	3a Tavă de coacere*
2	Programator electronic	3b Grătar sarma nichelata*
3	Semnal utilizare luminat R	3c Tavă de prăjire*
4	Buton pentru selectarea funcției cuptorului	3d Prăjire*
5	Buton pentru controlul temperaturii	3f Grătar sarma nichelata*
		3g Grătar (Scara Airfry)

## INSTALARE

### Instalarea aragazului

- În bucătărie 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 unitatea 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 detasarea 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.

\*optional

## 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> 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 priza.

- Înainte de a conecta cuptorul la priza, 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 pericolul.

## Înainte de prima utilizare

- Îndepărtați ambalajul, goliti sertarul, curățați interiorul cuptorului și plită
- Dezlipiți ușor etichetele de pe usa cuptorului. În cazul în care rămân urme vizibile pe geam, încălziti ușor cuptorul și aplicați pe zona respectivă spray pentru curățarea geamurilor, apoi ștergeți cu un material textil moale.
- Scoateți și spălați accesoriile cuptorului cu apă caldă și detergent lichid.
- Porniți ventilatorul sau deschideți o fereastră.
- Încalziți cuptorul (la o temperatură de 250°C timp de aproximativ 30 min), îndepărtați petele și spălați cu atenție
- Va rugăm să respectați cu strictețe instrucțiunile de utilizare ale acestui aparat.

Butoanele „sunt ascunse” în panoul de comandă, cu scopul de a alege funcția trebuie:

1. să apăsați delicat butonul apoi să îi dați drumul,
2. setați funcția aleasă. Marcajul butonului de pe circumferința sa corespunde funcțiilor efectuate de cuptor.

Fig. 6x

## Important!

Pentru cuptoarele prevăzute cu programator electronic, timpul „0.00” va începe să clipească pe afișaj, deasupra conectării la sursa de alimentare.

**Programatorul trebuie să fie setat în funcție de timpul curent. (Vezi Programator electronic). În cazul în care timpul curent nu este setat, utilizarea cuptorului nu este posibilă\*.**

## Important!

**Programatorul electronic Ts este prevăzut cu senzori electronici care sunt activați prin atingerea sau apăsarea suprafeței cu senzori pentru cel puțin o secundă.**

**Fiecare reacție a senzorului este confirmată prin intermediul unui semnal sonor.**

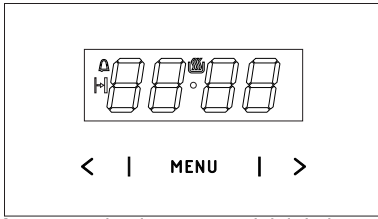
**Pastrati întotdeauna suprafața senzorului curată.**

## Important!

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

\*optional

## Funcționarea programatorului Ts A



- MENU** - senzor de alegerea modului de lucru
- > - senzor plus
  - < - senzor minus
  - 🕒 pe afișaj, punctul de pregătire la funcționare
  - 🔔 simbol al cronometrajului
  - 🕒 - simbol durata timpului de funcționare

### Setarea timpului curent

După conectarea la rețea sau după conectarea repetată după pierderea de tensiune pe display vor fi redată cifrele 0.00:

- apăsați și țineți apăsat senzorul **MENU** (sau senzorii simultan </>) până când va apărea simbolul 🕒 pe afișaj, punctul de sub simbol va clipi.
- în timp de 7 s a se seta timpul curent folosind senzorii </>.

După aproximativ 7 sec. de la finalizarea activității, noile date vor fi salvate, iar punctul de sub simbol 🕒 nu va mai clipi.

Corecția timpului se poate face ulterior prin apăsarea simultană a senzorilor </>, în timp ce punctul de sub simbol 🕒 va clipi, poți corecta ora curentă.

### Atenție!

Cuptorul poate fi pornit după apariția simbolului 🕒 pe afișaj.

### Ceas de bucătărie

Cronometrul poate fi setat în orice moment, indiferent de starea de activitate a altor funcții ale programatorului. Intervalul timpului calculat este de la un minut până la 23 de ore și 59 minute.

Pentru a seta ceasul de bucătărie trebuie să:

- Apăsați senzorul **MENU**, pe afișaj va clipi simbolul 🕒.
- setați timpul cronometrajului cu senzori </>, afișajul va indica timpul setat al cronometrajului și funcția activă de lucru după scurgerea timpului setat se va auzi un semnal sonor și va clipi 🔔.
- Pentru a dezactiva semnalul sonor, apăsați și mențineți apăsat senzorul **MENU** sau apăsați și țineți apăsat senzorii în mod simultan </>, simbolul 🕒 se va stinge, iar afișajul va arăta ora curentă.

### Atenție!

În cazul în care semnalul sonor nu va fi oprit manual, acesta se va opri automat după aprox. 7 minute.

### Timpul de durată a activității

Dață cuptorul trebuie să se oprească la o anumită oră, trebuie să:

- Pentru a activa timpul de funcționare, setați funcția dorită cu ajutorul selectorului de funcții al cuptorului iar selectorul de temperatură la temperatura corespunzătoare.
- Butonul senzor **MENU** până la momentul, când pe afișaj va apărea scur *dur* și simbolul 🕒 va clipi.
- Setați timpul dorit de funcționare cu senzori </>, în interval de la 1 minut până la 10 ore.

Timpul setat va fi introdus în memorie după aprox. 7 sec., iar pe afișaj va apărea din nou timpul curent și simbolul aprins 🔥.

După finalizarea timpului declarat, cuptorul se va opri automat și va apărea un semnal sonor, iar simbolul 🔥 va clipi.

- setarea butonului al funcției cuptorului și reglarea temperaturii în poziția oprită,
- Pentru a dezactiva semnalul sonor, apăsați și mențineți apăsat senzorul **MENU** sau apăsați și țineți apăsat senzorii în mod simultan </>, simbolul 🔥 se va stinge, iar afișajul va arăta ora curentă.

### Ștergerea setărilor

Puteți șterge setările de temporizare sau de funcționare în orice moment.

- Pentru a șterge setarea duratei, atingeți simultan senzorii < și >.

Ștergerea setării cronometrajului:

- senzorul **MENU** alegeți funcția cronometrajului,
- apăsați din nou cronometrajul </>.

### Schimbarea sunetului semnalului sonor

Sunetul semnalului sonor poate fi schimbat în următorul mod:

- apăsați în același timp senzorii </>.
- cu senzorul **MENU** alegeți funcția *ton*, indicatorul afișajului vor clipi:
- cu senzori </> alegeți sunetul potrivit: în interval de la 1 până la 3 cu senzorul > în interval de la 3 până la 1 cu senzorul <.

### Modificarea luminozității afișajului

Este posibilă modificarea luminozității afișajului în intervalul de la 1 până la 9, unde 1 înseamnă ceea mai închisă setare, și 9 - deschisă. Valoarea introdusă este utilizată, numai când ceasul este inactiv (utilizatorul nu a atins nici un senzor timp de 7 secunde).

Luminozitatea afișajului poate fi schimbată în următorul mod:

- apăsați în același senzori </>.
- cu senzorul **MENU** alegeți funcția *ton* (prima apăsare va provoca trecerea la funcția *ton*, a doua la funcția *br*).
- cu senzori </> alegeți luminozitatea dorită: în interval de la 1 do 9 cu senzorul > în interval de la 9 până la 1 cu senzorul <.

### Atenție!

Când ceasul este activ (deci utilizatorul trebuie să apese senzorul în timp de 7 secunde) luminozitatea afișajului este maximă.

### Tribul de noapte

În orele de la 22.00 până la 6.00 ceasul automat va reduce luminozitatea ecranului.

## Cuptor cu circulația forțată a aerului și funcția Soft Steam

Cuptorul poate fi încălzit cu ajutorul elementului de încălzire inferior și cel superior, gratarului și al elementului de încălzire cu ultra ventilator, gratarului și funcției de încălzire Soft Steam. Utilizarea cuptorului este controlată cu ajutorul butonului pentru funcții – pentru a seta o anumită funcție, trebuie să rotiți butonul în poziția selectată,

des.6m

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 o funcție de încălzire (pornirea unui radiator, etc.), cuptorul va fi pornit doar după ce a fost setată temperatura.

## 0 Posibile setări ale butonului pentru funcțiile cuptorului



### Încălzire rapidă

Termo-circulația pornită, gratarul pornit. Este folosit pentru încălzirea preliminară a cuptorului.



### 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.



### Elementul de încălzire inferior pornit

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



### Elementul superior și cel inferior pornite

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



### Ventilatorul, elementul de încălzire superior și cel inferior pornite

Setarea butonului în această poziție este utilă pentru coacerea prăjiturilor. Cuptor convențional cu ventilator.



### Funcția Soft Steam

Cuptorul a fost echipat în un element suplimentar de încălzire, care permite producția aburului în faza primară a procesului de coacere. Prezența aburului are un aspect pozitiv la creșterea aluatului și ajută la pregătirea delicată a alimentelor cu crustă crocantă.

Pornirea funcției:

1. Deschide ușa cuptorului.
2. Umpleți camera inferioară a containerului cu apă de la robinet maxim 150 ml.

**Atenție: Apa trebuie să turnați când cuptorul este rece.**

3. Pe buton setați funcția corespunzătoare Soft Steam.
4. Rotiți butonul pentru a seta temperatura corespunzătoare.
5. După preîncălzirea cuptorului 5-10 min a se pune alimentele în cuptor și închideți ușa.
6. Pentru a opri cuptorul rotiți butonul funcțional și setați temperatura în poziția „oprit”.
7. Îndepărtați apa din compartiment.

**Atenție: Înainte de a îndepărta apa asigurați-vă, că cuptorul sa răcit.**



ECO

### Convenția 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 semnalizată prin aprinderea celor două diode de control, diodele funcționării de control (de pornire) a aragazului **R** și a diodei de control a termo-regulatorului **L**. Dioda de control care luminează **R** semnalizează că, cuptorul se află în stare de funcționare. Stingerea diodei de control **L** semnalizează că, cuptorul a atins temperatura setată. În cazul în care rețetele culinare recomandă introducerea mâncărilor în cuptor încălzit, acest lucru trebuie realizat după ce dioda de control s-a stins pentru prima dată **L**. În timpul funcționării cuptorului dioda **L** se va aprinde și se va stinge periodic (menținerea temperaturii în interiorul cuptorului). Dioda de control **R** poate, de asemenea, să fie aprinsă atunci când butonul se află în poziția „iluminare cuptor”.

### Important!

- În timpul încălzirii rapide în compartimentul cuptorului nu pot să se afle tava cu aluat și alte elemente care nu fac parte din echipamentul cuptorului. Nu se recomandă folosirea din funcția de încălzire rapidă cu ajutorul programatorului programat.
- Datorită prezenței aburului în compartiment, în timpul coacerii pe partea interioară a ușii și pereții ale cuptorului se poate forma condens. După terminarea coacerii trebuie de fiecare dată să șterge excesul de apă.
- La deschiderea ușii în timpul gătitului, trebuie să fiți extrem de atenți și să vă îndepărtați de la aparat, deoarece aburul care este eliminat este foarte periculos.

## 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).
- Introduceți tava pe nivelul potrivit de preparare, iar daca frigeti pe gratar introduceți 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 220°C, insa functia gratar cu ventilator trebuie sa fie setata la o temperatura maxima de 190°C.**

### 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.

## Utilizarea rotisorului\*

Rotisorul este folosit pentru rotirea mâncării în timpul gătirii. Este indicat pentru pentru pui, kebab, cărnați, 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

## PREPARAREA IN CUPTOR – SFATURI PRACTICE

### 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 altele 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 intoarceți carnea cel puțin o data in timpul preparării și sa o ungeți cu suculele acesteia sau cu apa fierbinte cu sare – nu turnati apa rece pe carne.
- Grătar (Scara Airfry)  
Pentru coacerea și reîncălzirea mâncărilor fără grăsimi, cum ar fi cartofi prăjiți, legume, degete de pește etc. Airfry este, de asemenea, potrivit pentru coacere în măneca pentru copt. Când coaceți pe un grătar Airfry, așezați grătarul la nivelul 3 și selectați funcția de convecție. Se recomandă plasarea unei foi de metal sub scara Airfry. Se recomandă rotirea alimentelor în timpul coacerii pentru a obține cele mai bune rezultate.

\*optional

## Funcția de încălzire prin convecție ECO

- utilizând funcția de încălzirea prin convecție 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 pre-încălzirea 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 de convecție ECO















Tipul de coacerea alimentelor	Funcția cuptorului	Temperatura (°C)	Nivelul	Timpul [min.]
Pișcot		180 - 200	2 - 3	50 - 70
Panettone din drojdie / Cozonac		180 - 200	2	50 - 70
Pește		190 - 210	2 - 3	45 - 60
Carne de vită		200 - 220	2	90 - 120
Carne de porc		200 - 220	2	90 - 160
Pui		180 - 200	2	80 - 100

## Funcția Soft Steam

- Funcția Steam Soft este recomandat pentru prăjituri, pâine și reîmprospătarea alimentelor și are ca scop creșterea umidității în timpul coacerii.
- Prezența aburului are un efect pozitiv la creșterea aluatului și facilitează pregătirea prepararea delicată a alimentelor cu crustă crocantă.
- A nu se deschide ușa în timpul coacerii.

## 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	Timpul [mi]
Pișcot		160 - 200	2 - 3	30 - 50
Pișcot		150	3	25 - 35
Panettone din drojdie / Cozonac		160 - 170 <sup>1)</sup>	3	25 - 40 <sup>2)</sup>
Panettone din drojdie / Cozonac		155 - 170 <sup>1)</sup>	3	25 - 40 <sup>2)</sup>
Pizza		220 - 240 <sup>1)</sup>	2	15 - 25
Pește		210 - 220	2	45 - 60
Pește		190	2 - 3	60 - 70
Cârnați		220	4	14 - 18
Carne de vită		225 - 250	2	120 - 150
Carne de porc		160 - 230	2	90 - 120
Pui		180 - 190	2	70 - 90
Pui		160 - 180	2	45 - 60
Legume		190 - 210	2	40 - 50
Legume		170 - 190	3	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)	Timpu de coacere <sup>2)</sup> (min.)
Prăjituri mici	Tavă de coacere	4		160 <sup>1)</sup>	28 - 32 <sup>2)</sup>
	Tavă de coacere	3		155 <sup>1)</sup>	23 - 26 <sup>2)</sup>
	Tavă de coacere	3		150 <sup>1)</sup>	26 - 30 <sup>2)</sup>
	Tavă de coacere Tavă pentru coacerea sau frigerea cărnii	2 + 4 2 - tavă pentru pâine sau friptură 4 - tavă pentru pâine		150 <sup>1)</sup>	27 - 30 <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 Tavă pentru coacerea sau frigerea cărnii	2 + 4 2 - tavă pentru pâine sau friptură 4 - tavă pentru pâine		160 - 175 <sup>1)</sup>	25 - 35 <sup>2)</sup>
Biscuiți fără grăsime	Grătar + tavă pentru tort acoperită cu negru Ø 26 cm	2		170 - 180 <sup>1)</sup>	38 - 46 <sup>2)</sup>
Plăcintă cu mere	Grătar + două tave pentru prăjituri acoperit cu negru Ø 20 cm	2 Tavă pe grătar amplasate în diagonală spate drept, stâng față		180 - 200 <sup>1)</sup>	50 - 65 <sup>2)</sup>

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

<sup>2)</sup> Timpul necesar, dacă nu au fost trecute altfel pentru compartimentul neîncălzit.



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

### Grilarea

Tipul de produs	Accesoriu	Nivelul	Funcțiile de încălzire	Temperatura (°C)	Timpul (min.)
Tosturi din pâine albă	Grătar	4		220 <sup>1)</sup>	3 - 7
Burgeri de vită	Grătar+ tavă de prăjire (pentru colectarea scurgerilor)	4 - grătar 3 - tavă de prăjire		220 <sup>1)</sup>	1 pagină 13 - 18 2 pagină 10 - 15


<sup>1)</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 1 - tavă de prăjire		180 - 190	70 - 90
	Grătar+ tavă de prăjire (pentru colectarea scurgerilor)	2 - grătar 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.
  - **Curățarea calcarului care sa forat pe fundul compartimentului prin folosirea funcției Soft Steam:**
    - Pentru curățarea fundul comartimetului a se pune aproximativ 250 ml 6% oțet fără adaos de ierburî,
    - Lăsați oțetul în temperatura camerei pe 30 minute, pentru a dizolva calcarul,
    - Curățați cavitățile cu ajutorul apei calde și lavetei moi.
- Atenție: Se recomandă curățarea la 5-10 cicluri pri folosirea funcției Soft Steam.**

### Atentie!

Nu utilizati produse de curatat 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 urmatoari 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 tampoanele 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

### Scoaterea usii

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

des. 12A - Inclinarea dispozitivelor de siguranță ale balamalelor

### Scoaterea geamului interior\*

1. Dați la o parte plinta superioară a ușii (des. 12B și 12C).
2. Geamul interior se scoate din suport (în partea inferioară a ușii). des. 12D, 12D1.
3. 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 apăsat 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.

### Verificari periodice

În afara de curățarea aragazului, trebuie să:

- Realizați verificări periodice ale elementelor de control și a unităților de preparare. După expirarea garanției, apelați la un tehnician autorizat pentru ca verificarea aragazului să fie realizată la un centru de service autorizat, cel puțin o dată la 2 ani.
- Reparați orice erori,
- Realizați întreținerea periodică a unității de preparare a aragazului.

### Atentie!

Toate reparațiile și activitățile normale trebuie să fie realizate de către un centru de service autorizat sau de către o persoană autorizată.

## CUM SE PROCEDEAZA IN CAZ DE URGENTA

În caz de urgență, trebuie să:

- Opriti toate unitățile de funcționare 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 (IxLxA)

230V ~ 50Hz  
Maxim 3,1 kW  
59,5 / 59,5 / 57,5 cm

Respecta regulile UE




Standarde EN 60335-1, EN 60335-2-6

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)	
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 злополуки.

**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 ДЕ СПЕСТИТЕ ЕНЕРГИЯ**



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 елгерия се повишава, без това да е необходимо.



По време на транспорта се използва защитен материал за предпазване на материала от евентуалните аварии. След разопаковането на 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 разопаковането, да не се оставят опаковките на разположението на децата!



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

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

Използваните материали във вътрешността на 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 нагриват 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 нагрят. 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 нагрятата повърхност на фурната или плочата, тъй като материала за изолиране не е издръжлив на високи температури.
- Не оставяйте уреда без надзор тогава когато пържите храни. Олиото и мазнините могат да се запалят поради пренагриване, 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 сигналizатор за регулиране на температурата L	3a Тава за хлeбни изделия*
2	Електронно устройство за програмиране	3b Тава за печене*
3	Сигналната лампа R	3c Скара за грил (решетка за сушене)
4	Бутон за избиране на функцията на фурната	3d Шиш и Вилица на грила*
5	Бутон за контрол на температурата	3f Тава за печене*
		3g Скара (решетка Airfry)

## ИНСТАЛИРАНЕ

### 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. 2А,В,С.
- Абсорбаторът трябва да се инсталира в зависимост от инструкциите на производителя.
- Създадете пространство за вграждането на фурната, като спазвате размерите, предложени в диаграмата.
- Кабелът за електрозахранване трябва да се изключи от контакта, а фурната да се свърже с източника за електрозахранване.
- Поставете фурната в създаденото за нея място, използвайки четирите винта за фиксиране.

\* по избор

## Електрически връзки

- Фурната бе изработена за да функционира на монофазен алтернативен ток (230V 1N ~ 50 Hz) и е оборудван с кабел за свързване от 3 x 1,5 мм<sup>2</sup> 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 нагряят за приблизително 4 минути без да има сложен съд.

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

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

Фиг. 6x

## Важно!

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

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

## Важно!

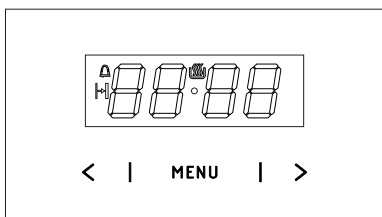
Електронният програматор Т<sub>5</sub> притежава сензори, които се управляват с докосване с пръст на обозначените повърхности. Всяка смяна на настройките на сензора се потвърждава със звуков сигнал. Повърхността на сензорите трябва да се поддържа чиста.

## Важно!

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

\* по избор

## Действие на панела за управление\*



**MENU** - сензор за избор на режим на работа

> - сензор Плюс

< - сензор Минус

☑ - символ за готовност за работа

⏸ - символ на таймера

⏱ - символ за продължителност на работата

### Настройка на текущото време

След включване към захранващата мрежа или повторно включване след отпадане на напрежението дисплеят показва мигащи цифри 0.00:

- натиснете и задръжте сензор **MENU** (или едновременно сензорите < / >), докато върху дисплея се появи символ ☑. Точката под символа ще мига.
- В рамките на 7 секунди настройте текущото време използвайки сензорите < / >.

След изтичането на около 7 секунди от завършване на дейностите по настройка на времето, новите данни ще бъдат запазени, а точката под символа ☑ ще спре да мига.

По-късно можете да коригирате времето като натиснете едновременно сензорите < / >. В рамките на времето, когато точката под символа ☑ мига можете да коригирате текущото време.

### Внимание!

Фурната може да бъде включена след като върху дисплея се появи символ ☑.

### Аларма

Таймерът може да бъде включен по всяко време независимо от активността на останалите функции на панела за управление. Обхватът на отмерваното време е от 1 минута до 23 часа и 59 минути.

С цел настройка на таймера трябва да:

- натиснете сензор **MENU**, върху дисплея ще пулсира символ ☑.
- настройте времето на таймера с използване на сензори < / >, дисплеят показва настроеното време на таймера и активната функция на работа. ⏱ След изтичане на зададеното време се включва звуков сигнал и пулсира ☑.
- за да изключите звуковия сигнал, докоснете и задръжте сензора **MENU** или докоснете и задръжте едновременно сензорите < / >, символът ☑ ще изгасне, а дисплеят ще покаже текущото време.

### Внимание!

Ако не изключите ръчно звуковия сигнал, той ще се изключи автоматично след около 7 минути.

**Продължителност на работа** Ако фурната трябва да се изключи в определен час, трябва да:

- за да активирате функцията за продължителност на работа, поставете функционалния бутон на фурната на избраната от Вас функция, а копчето за температурата на желаната температура.
- натискайте сензор **MENU**, докато върху дисплея се появи за кратко dig, а символ ☑ ще мига,
- настройте желаното време на работа използвайки сензорите < / > в обхват от 1 минута до 10 часа.

Настроеното време ще бъде въведено в паметта след около 7 секунди, дисплеят отново ще покаже текущото време при светещ символ ☑.

След изтичане на зададеното време фурната автоматично ще се изключи, ще се активира звуков сигнал, а символът ☑ ще мига.

- поставете въртящия бутон на функциите на фурната и бутона за регулиране на температурата в позиция изключени,
- за да изключите звуковия сигнал, докоснете и задръжте сензора **MENU** или докоснете и задръжте едновременно сензорите < / >, символът ☑ ще изгасне, а дисплеят ще покаже текущото време.

### Изтриване на настройките

По всяко време можете да нулирате настройките на таймера или времето на работа.

- за да нулирате настройките на времето на работа, трябва да докоснете едновременно сензорите < / >

Изтриване на настройките на таймера:

- изберете функция таймер с помощта на сензор **MENU**,
- натиснете отново сензорите < / > ,

### Смяна на тона на звуковия сигнал

Тонът на звуковия сигнал може да се промени по следния начин:

- натиснете едновременно сензори < / > ,
- с помощта на сензор **MENU** изберете функция ton, показанията върху дисплея ще мигат:
- със сензорите < / > изберете съответен тон: в обхват от 1 до 3 със сензор > в обхват от 3 до 1 със сензор < .

### Промяна на яркостта на дисплея

Промяна на яркостта на дисплея е възможна в обхват от 1 до 9, където 1 означава най-тъмна настройка, а 9 - най-светла. Въведената стойност се използва, когато часовникът е неактивен (т.е. когато потребителят не е докосвал нито един сензор през минимум 7 секунди).

Яркостта на дисплея може да се променя по следния начин:

- натиснете едновременно сензори < / > ,
- със сензора **MENU** изберете функция bri (първото натискане ще избере функция ton, а второто натискане - функция bri).
- изберете съответна яркост със сензорите < / > : в обхват от 1 до 9 със сензор > в обхват от 9 до 1 със сензор < .

### Внимание!

Когато часовникът е активен (т.е. потребителят е натиснал сензор през последните 7 секунди), яркостта на дисплея е максимална.

### Нощен режим

В часовете от 22.00 до 6.00 часовникът автоматично намалява яркостта на показанията на дисплея.

\* по избор

## Фурна с принудителна циркулация на въздуха и функция Soft Steam

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

Фиг.6m

Фиг.6k

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

### Внимание!

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

### 0 Липса на настройки



### Бързо нагряване

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



### Вентилатор и включена комбинирана скара

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



### Усилен грил (Supergрил)

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: стекове, шницели, риби, тост, салам, принцеси (дебелината на печените ястия не може да е по-голяма от 2-3 см, по време на печенето трябва да обърнете ястието на другата страна)



### 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 тави) печене на едно ниво.



### Включен вентилатор и долен и горен нагревател.

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



### Функция Soft Steam

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



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

**Забележка: Трябва да налеее водата, когато фурната е студена.**

3. С въртящия бутон изберете съответната функция Soft Steam.
4. Завъртете бутона, за да изберете желаната температура.
5. След първоначално загряване на фурната през 5-10 минути поставете ястието вътре във фурната и затворете вратата.
6. За да изключите фурната, трябва да завъртите бутона на функцията и на температурата на позиция „изключен”.
7. Отстранете водата от дъното на камерата.

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



ECO

### Циркулация есо

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

## Важно!

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

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

## Използване на скарата\*

Процеса на печене се осъществява с 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 комбиниранията скара, температурата трябва да е настроена на 220°C, но функцията скара с вентилатора трябва да бъде настроена на максимална температура от 190°C.**

### Внимание!

Печенето става при затворена вратичка на фурната. Когато използвате нагревателя за препичане, елементите на печката се нагряват. Препоръчва се да не се допускат деца до фурната.

## Използване на грила\*

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

### Внимание!

Грилът няма отделен регулатор за управление. Печенето трябва да се извършва при леко отворена вратичка на фурната с поставен предпазител на регулаторите.

Приготвяне на ястия на грил:

(виж рисунките):

- сложете хранителните продукти на шиша на грила и я закрепете с 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

\* по избор

## Печене

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

- Параметрите на печене са показани в таблица те са приблизителни и могат да се поправят като се осланяте на собствения опит и 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, препоръчваме Ви да поставите на най-ниското ниво една тава с аода.
- По време на приготвяне на месото, то трябва да се обръща и да се сипе собствения му сос върху него или да се сипе гореща вода със сол – не сипвайте студена вода върху месото.
- Скара (решетка Airfry)  
За печене и затопляне на ястия без мазнина като пържени картофи, зеленчуци, рибени пръчици и др. Airfry е подходяща също така за печене в готварски ръкав.  
Когато печете върху скарата Airfry, поставете я на 3-то ниво и изберете функцията конвекция. Препоръчително е да поставите метална тава под решетката Airfry. Препоръчително е да обръщате храната по време на печене, за да получите най-добър резултат.

## Функция загревяване с вентилатор ECO

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

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















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

## Функция Soft Steam

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

## ПРИГОТВЯНЕ ВЪВ ФУРНАТА – ПРАКТИЧНИ СЪВЕТИ

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

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

Посочените стойности на времето са приложими, ако не е посочено друго за незатоплената камера.

За затоплена фурна посочените времена трябва да се съкратят с около 5-10 минути.











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

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

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

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

## Печене на сладкиши



Вид ястие	Акcesoари	Ниво	Функция за загреване	Температура (°C)	Време за печене <sup>2)</sup> (мин.)
Малки тестени печива	Тава за печиво	4		160 <sup>1)</sup>	28 - 32 <sup>2)</sup>
	Тава за печиво	3		155 <sup>1)</sup>	23 - 26 <sup>2)</sup>
	Тава за печиво	3		150 <sup>1)</sup>	26 - 30 <sup>2)</sup>
	Тава за печиво Тава за печене	2 + 4 2 - тава за печиво или за печене 4 - тава за печиво		150 <sup>1)</sup>	27 - 30 <sup>2)</sup>
Крежко 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 Тава за печене	2 + 4 2 - тава за печиво или за печене 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	2		170 - 180 <sup>1)</sup>	38 - 46 <sup>2)</sup>
Сладкиш с ябълки	Скара + две форми за печиво с черно покритие Ø 20 cm	2 форми върху скарата, поставени по диагонал: дясно отзад, ляво отпред		180 - 200 <sup>1)</sup>	50 - 65 <sup>2)</sup>

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

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


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

### Гриловане

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

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

### Печене

Вид ястие	Акcesoари	Ниво	Функция за загряване	Температура (°C)	Време (мин.)
Цяло пиле	Скара + тава за печене (за събиране на капещата течност)	2 - скара 1 - тава за печене		180 - 190	70 - 90
	Скара + тава за печене (за събиране на капещата течност)	2 - скара 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.
  - **Почистване на котления камък, отложен на дъното на камерата след използване на функция Soft Steam:**
    - сипете в шампованото дъно на камерата около 250 ml оцет 6% без подправки,
    - оставете оцета в стаина температура за 30 минути, за да разтвори котления камък,
    - почистете шампованото дъно с помощта на топла вода и мека кърпа.

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

## 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 спрян преди да смените лампата.**

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

Лампа за фурна - Фиг. 9

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

## Смяна на халогенната лампа на 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!**

## 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 телескопические (раздвижные) направляющие, прикреплённые 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, защепив задним краем противеня за буфера, которые находятся в передней части проводников) и затем ввести вместе в противенем.

Фиг. 10a

- Печките, означени с буква **К\*** 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 дългото самопочистване на фурната). С цел самопочистване на фурната трябва да я включите за 1 час при зададена температура 250°C. Ако остатъците от храни са по-малки, можете на намалите времето за самопочистване.

## Важно!

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

1. Извадете горната лайсна на вратата (фиг.12B, 12C)
2. Извадете вътрешното стъкло от прикрепването (в долната част на вратата)- фиг 12D, 12D1.
3. Измийте стъклото с топла вода и малко почистващ препарат. За да монтирате отново стъклото постъпете по обратния ред. Гладката част на стъклото трябва да се намира отгоре.  
Внимание! Не натискайте едновременно горната лайсна от двете страни на вратата. За да монтирате правилно горната лайсна на вратата, първо трябва да постави левия край на 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 остранят, 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 временно електрическото захранване.	Виж какъв тип е ел. захранването (виж използване на програматор)
3. Осветлението във фурната не работи	Лампата е изгоряла или не е затегната добре.	Затегнете лампата или я сменете (Виж "Почистване и поддръжка")

\* по избор

## ТЕХНИЧЕСКИ ДАННИ




Волтаж 230V ~ 50Hz  
 Мощност Максимално 3,1 kW  
 Размерина печката (IxLxA) 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)	 ECO
Принудителна циркулация на въздуха ECO (долен нагревател + горен нагревател + грил + вентилатор)	 ECO
Конвенционален режим ECO (долен нагревател + горен нагревател)	 ECO

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 savեսno 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.

● **Isključite 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 recikalažu 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 postupaju prema instrukciji za upotrebu uređaja koju im objašnjava osoba odgovorna za njihovu bezbednost. Paziti da se deca ne igraju sa opremom. Deca bez nadzora ne bi trebala da čiste i opslužuju uređaj.

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

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

**Pažnja.** Ne koristiti hrapava sredstva za čišćenje ili oštre metalne predmete za čišćenje stakla vrata, jer mogu da izgremu 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 izgremati 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.

## OPIS UREĐAJA

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

Принадлежности към печката – комплект:

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

## INSTALACIJA

### Instaliranje štednjaka

- U kuhinji ne mora biti vlažnost i mora biti dobro zračena. Tada kada instalirate peć, elementi za kontrolu moraju biti lako dostupni.
- Ovaj inkorporirani 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 predupređiti deformiranje površine ili odvajanje pokrivača.
- Hauba mora biti instalirana s obzirom na uputa proizvođača.
- Napravite mesto za inkorporiranje peća, poštujući dimenzije ponuđene u dijagrami.
- Steker kabla za napajanje mora biti izveden iz priključnica a pa peć mora biti konektiran na izvoru za napajanje sa električnom energijom.
- Uvodite peć u mestu napravljen upotrebljavajući sve četiri vika da ga fiksirate.

Crt. 2A,B,C.

## Električni spoji

- Peć je bio kreiran da dela na alternativnoj mono-fazičnoj struji (230 V 1N ~ 50 Hz) i je opremljen sa kablom za spajanje od 3 x 1,5 mm<sup>2</sup> 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.
  - Šteker 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.

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

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

Crt.6x

## Važno!

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

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

## Važna napomena!

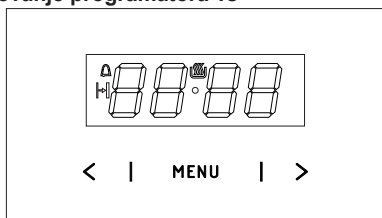
Elektronski programator Ts je opremljen senzorima kojima se upravlja dodirrom prsta označenih površina.

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.

## Delovanje programatora Ts



**MENU** - senzor izbora režima rada

- > - senzor Plus
- < - senzor Minus
- simbol spreman za rad
- simbol tajmera
- simbol vremena trajanja rada

### Podešavanje trenutnog vremena

Posle uključivanja u električnu mrežu ili ponovnog uključivanja posle prekida napona displej pokazuje pulsirajuće 0.00.

- pritisnuti i pridržati senzor **MENU** (ili istovremeno senzore </>) dok se na displeju ne pojavi simbol , tačka ispod simbola treperi,
- u vremenu 7 s podesiti trenutnačno vreme pomoću senzora </>.

Posle oko 7 s od kraja podešavanja vremena, novi podaci su zapamćeni, a tačka ispod simbola prestaje da treperi.

Korekciju vremena možemo da obavimo kasnije istovremenim pritiskanjem senzora </>, dok tačka ispod simbola pulsira možemo da ispravimo trenutnačno vreme.

### Pažnja!

Rernu možemo da pokrenemo kad se pojavi simbol na displeju.

### Tajmer

Tajmer se aktivira u bilo kojem momentu, bez obzira na stanje aktivnosti ostalih funkcija programatora. Raspon merenog vremena iznosi od 1 minute do 23 sata i 59 minuta.

Tajmer podešavamo:

- pritisnuti senzor **MENU**, na zaslonu će da pulsira simbol .
- podesiti vreme tajmera senzorima </>, displej prikazuje podešeno vreme tajmera i aktivnu funkciju rada posle isteka podešenog vremena uključuje se zvučni signal i treperi .
- Zvučni signal isključujemo tako da dodirnemo i pridržimo senzor **MENU** ili dodirnemo i istovremeno pridržimo senzore </>, simbol se gasi, a displej prikazuje aktuelno vreme.

### Pažnja!

Ako zvučni signal nije ručno isključen, automatski se isključuje posle oko 7 minuta.

### Vrijeme trajanja rada

Ako rerna treba da se isključi u određenom satu, treba da:

- Za uključenje funkcije vremena trajanja rada podesiti regulator funkcija rerne u izabrani položaj, a regulator temperature na odgovarajuću temperaturu.
- pritisnuti senzor **MENU** dok se na displeju nakratko ne pojavi *dur*, a simbol počinje da treperi,
- podesiti željeno vreme rada senzorima </>, u rasponu od 1 minute do 10 sati.

Podešeno vreme će da bude uneseno u memoriju posle oko 7 s, displej opet prikazuje trenutnačno vreme dok je upaljen simbol .

Posle isteka deklarisanog vremena, rerna se automatski isključuje, oglašava se zvučna signalizacija, a simbol počinje da treperi.

- podesiti regulatore funkcije rerne i regulator temperature u poziciju isključeno,
- Zvučni signal isključujemo tako da dodirnemo i pridržimo senzor **MENU** ili dodirnemo istovremeno pridržimo senzore </>, simbol se gasi, a displej prikazuje aktuelno vreme.

### Poništavanje parametara

U bilo kojem momentu možemo da izbrisemo parametre tajmera ili vremena trajanja rada.

- Za poništavanje parametara vremena trajanja rada istovremeno dodirnuti senzore <i>>.

### Poništavanje parametara tajmera:

- senzorom **MENU** izabrati funkciju tajmera,
- opet pritisnuti senzore </>.

### Promena tona zvučnog signala

Ton zvučnog signala menjamo na sledeći način:

- istovremeno pritisnuti senzore </>.
- senzorom **MENU** izabrati funkciju *ton*, poruke na displeju trepere:
- senzorima </> izabrati odgovarajući ton: u rasponu 1 do 3 senzorom > u rasponu od 3 do 1 senzorom <.

### Promena jačine svetlosti displeja

Moguća je promena jačine svetlosti displeja u rasponu od 1 do 9, gde je 1 najtamnija, a 9 najsvetlija. Unesena vrednost je primenjiva kad sat nije aktivan (korisnik nije dodirnuo nijedan senzor najmanje 7 sekundi).

Jačinu svetlosti displeja možemo da promenimo na sledeći način:

- istovremeno pritisnuti senzore </>.
- senzorom **MENU** izabrati funkciju *bri* (prvo pritiskanje uzrokuje prelazak u funkciju *ton*, drugo *ubr*).
- senzorima </> izabrati odgovarajuću jačinu svetlosti: u rasponu od 1 do 9 senzorom > u rasponu od 9 do 1 senzorom <.

### Pažnja!

Kad je sat aktivan (dakle korisnik je u vremenu 7 sekundi pritisnuo senzor) jačina svetlosti displeja je maksimalna.

### Noćni režim

U periodu od 22.00 do 6.00 sat automatski smanjuje jačinu svetlosti displeja

## Rerna sa prisilnim kruženjem vazduha i funkcijom Soft Steam

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

Crt.6m

Crt.6k

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

### Pažnja!

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

### 0 Зеро сeттинг



### Brzo zagrevanje

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



### 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 (Supergрил)

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).



### 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 nadjevom).



### Uključeni donji i gornji grejač

Podešavanje dugmeta u tom položaju omogućava realizaciju zagrevanja rerne na konvencionalni način. Savršeno je za pečenje kolača, mesa, riba, hleba, pice (neophodno je početno zagrevanje 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.



### Funkcija Soft Steam

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

Uključivanje funkcije:

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

**Pažnja: Vodu sipati kad je rerna hladna.**

3. Na regulatoru podesiti odgovarajuću funkciju Soft Steam.
4. Okrenuti regulator i podesiti odgovarajuću temperaturu.
5. Posle uvodnog zagrevanja rerne 5-10 min staviti jelo u rernu i zatvoriti vrata.
6. Za isključivanje rerne okrenuti regulatore funkcije i temperature u položaj „isključeno“.
7. Ukloniti vodu iz dna komore.

**Pažnja: Pre uklanjanja vode proveriti da li se rerna ohladila.**



### Kružni grejač 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.

**Važno!**




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

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

## Upotreba roštilja\*

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

Da biste uključili roštilj potrebno je da:

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

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

**Pažnja!**

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

## UPOTREBA RAŽNJA\*

Ražanj vam omogućava da jelo pečete na roštilju tako što će se okretati. Obično se koristi za živinu, ražnjice, 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 prorez (nalazi se napred na gornjem zidu u rerni)
- Postavite kraj ražnja u sklopku motora ražnja vodeći računa da kuka za kačenje bude u prorezu ražnja
- Uklonite ručku ražnja
- Postavite pleh na najniži nivo u rerni i ostavite vrata odškrinuta

Crt.6y

## PEČENJE U RERNI-PRAKTIČNI SAVETI

## Pečenje

- Preporučujemo upotrebu plehova za pečenje koje ste dobili uz 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 zagrejati rernu pre nego što u nju stavite kolač;
- Pre nego što kolač izvadite iz rerne, uz pomoć drvenog štapića proverite da li je gotov (ako je gotov, štapić nakon što ga izvadite iz 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 pripremajte u rerni, a manje komade bi trebalo pripremati na plinskim gorionicima.
- Koristite posude za pečenje u rerni koje je otporno na visoke temperature, čije su ručke takođe otporne na visoke temperature.
- Kada pečete na rešetki, preporučujemo da na najniži nivo u rerni postavite pleh napunjen sa malo vode.
- Preporučljivo je da najmanje jedanput u toku pečenja meso okrenete na drugu stranu, i da meso prelivate njegovim sokovima ili vrućom slanom vodom – ne sipajte po mesu hladnu vodu.
- Rešetka (Airfry)  
Za pečenje i podgrevanje jela bez masnoće poput pomfrita, povrća, ribljih štapića itd. Airfry je takođe pogodan za pečenje u vrećicama za pečenje.  
Kada pečete na Airfry rešetki, postavite rešetku na 3. nivo i odaberite funkciju ventilatora. Preporučuje se da postavite pleh ispod rešetke Airfry. Preporučuje se da okrećete hranu tokom pečenja kako biste postigli najbolje rezultate.







\*opcionalan

# PEČENJE U RERNI-PRAKTIČNI SAVETI

## Funkcija kružnog grejanja ECO

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

### Preporučeni parametri kod funkcije kružnog grejanja ECO















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

## Funkcija Soft Steam

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

## PEČENJE U RERNI-PRAKTIČNI SAVETI

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

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











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

## Pečenje kolača



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

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

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


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

### Gril

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

<sup>1)</sup>Praznu rernu prethodno zagrevati 8 minuta, ne koristiti funkciju brzog zagrevanja.

### Pečenje

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

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

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.Pažnja!  
Moguće je da se usled čišćenja pomoću pare ispod šporeta pojavi vlaga ili voda.
- Posle čišćenja prebrišite unutrašnjost rerne da se osuši.
- **Čišćenje kamenca koji se taloži na dnu komore posle upotrebe funkcije Soft Steam:**
  - u udubljeno dno komore uliti oko 250 ml 6% sirćeta bez biljnih dodataka,
  - ostaviti sirće na sobnoj temperaturi 30 minuta da bi otopilo talog kamenca,
  - očistiti udubinu toplom vodom i mekom krpom.**Pažnja: Preporučujemo čišćenje posle 5-10 ciklusa upotrebe funkcije Soft Steam.**

### Pažnja!

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

## Zamena sijalice u rerni

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

- Postavite komandna dugmad na poziciju „●” / „0” i isključite uređaj sa napajanja strujom,
- Poklopac sijalice odvijte i operite, pa ga prebrišite da se osuši.
- Odvijte sijalicu iz 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 usmeravanjima\*). 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 postavljanja 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 samočišćujućim 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 zaprljanosti. Kad ustvrdimo da su samočišćujuće 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 samočišćujući emajl osjetljiv na ribanje i za čišćenje ne koristiti abrazivna sredstva ni tvrde krpe.

Crt 10b

Skidanje vrata

Kako biste prilikom čišćenja napravili 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 remu, 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. Izvaditi gornju lajsnu vrata. (crt. 12B, 12C)
2. Unutrašnje staklo izvaditi iz pridržnih elemenata (u donjem delu vrata). Slika 12D, 12D1).
3. 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. D 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.	3,1 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 energetske 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)	 ECO
Prisilno kruženje vazduha ECO ( donji grejač + gornji + gril + ventilator)	 ECO
Konvencionalni režim ECO (donji grejač + gornji)	 ECO

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

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

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

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

Laikydami jį 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!

Viryklė naudokitės tiktai perskaite 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 orkaite ruošdami tiktai didesnius valgių kiekius.**

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

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

**Dėmesio!** Naudodami programavimo įtaisus nustatykite atitinkamai trumpesnį valgių paruošimo laiką.

- **Skrudinkite pasirinktą oro apytakos funkciją ir uždare orkaitės dureles.**
- **Sandariai uždarykite orkaitės dureles.** Šiluma prarandama esant nešvarumams 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 pakotės elementai nekenktų aplinkai.

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

Dėmesio! Išpakuodami prietaisą pakotės medžiaga (polietileno maišeliai, putų polistirolas ir pan.) laikykite atokiau nuo vaikų.



Baigus naudoti prietaisus negalima jo pašalinti kartu su komunalinėmis atliekomis, ji būtina pristatyti į elektrinių ir elektroninių prietaisų rinkimo ir perdirbimo įmonę. Apie tai informuoja simbolis pateiktas ant gaminio, ant pakotės 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 nuolat 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 neliesti 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 tiktai įgalioto kvalifikuoto asmens.
- Bet kokie techninio gedimo atveju, būtina atjungti viryklės elektros maitinimą ir iškviesti 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

1a

- 1 Termoregulatoriaus kontrolinė lemputė L
- 2 Programavimo įtaisas\*
- 3 Viryklės darbo kontrolinė lemputė R
- 4 Orkaitės darbo režimo pasirinkimo rankenėlė
- 5 Temperatūros regulatoriaus rankenėlė

Оснащение плиты - перечень:

- 3a Padėklas kondit. gaminiams kepti\*
- 3b Grotelės griliui\*
- 3c Kepimo padėklas\*
- 3d Iesma stienis un dakša\*
- 3f Grotelės griliui\*
- 3g Grotelės („Airfry“ kopėčios)

## ĮRENGIMAS

### Orkaitės montavimas

- Virtuvė turėtų būti sausa ir gerai vėdinama, su tinkamai veikiančia, techninės taisyklės atitinkančia ventilacija. Viryklė pastatoma taip, kad visi jos valdymo elementai būtų laisvai pasiekiami.
- Viryklė yra Y klasės prietaisas ir gali būti iš vienos pusės įstatoma į aukštą baldą ar 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.



\*Kai kuriuose modeliuose

## Viryklės prijungimas prie elektros tinklo

- Viryklė gamykloje pritaikyta prie maitinimo vienfaže, kintamąja srove (230 V 1N~50Hz). Joje įrengtas maždaug ilgio prijungimo laidas 3 x 1,5 mm<sup>2</sup> su kištuku su žeminiu.
- Elektros tinklo prijungimo lizdas turi būti su apsauginiu (žeminiavimo) kontaktu. Jis negali būti įrengtas virš viryklės. Svarbu, kad pastaciaus 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 žeminiavimo 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, specialistinės taisyklės arba kvalifikuoto asmens.

## Prieš pirmą kartą įjungiant orkaitę

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

Rankenėlės paslėptos valdymo skyde. Funkcijai parinkti:  
1. švelniai paspausti rankenėlę ir atleisti,  
2. pasukti į norimą padėtį. Žymės ant rankenėlės krašto paeilui rodo orkaitės ar kaitvietės programų padėtis.

Pav. 6x

## Dėmesio!

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

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

## Svarbu!

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

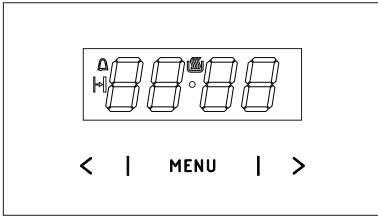
Kiekvienas jutiklio palietimas signalizuoja mas garsiniu signalu.

Atkreipkite dėmesį, kad jutiklių paviršiai būtų švarūs.

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

\*Kai kuriuose modeliuose

## Valdymo skydo Ts veikimas



**MENIU** – veikimo režimo parinkties jutiklis

- > - Pliuso jutiklis
- < - Minuso jutiklis
- parengties veikti simbolis
- minučių skaitiklio simbolis
- veikimo trukmės simbolis

## Einamojo laiko nustatymas

Ijungus į tinklą ar pakartotinai paleidus, jeigu buvo dingusi įtampa, ekrane rodomas mirgantis **0.00**:

- spausiti ir prilaikyti jutiklį **MENIU** (arba vienu metu jutiklius < / >), kol ekrane atsiranda simbolis , taškas po simboliu mirga,
- per 7 s nustatyti einamąjį laiką jutikliais < / >.

Praėjus maždaug 7 s, kai baigiama nustatyti laiką, naujieji duomenys įsimenami, o taškas po simboliu nustoja mirgėti.

Laiką galima koreguoti vėliau: vienu metu spausiti jutiklius < / >, kol mirga taškas po simboliu, galima koreguoti einamąjį laiką.

## Dėmesio!

Orkaitę galima jungti, kai ekrane atsiranda simbolis .

## Minučių skaitiklis

Minučių skaitiklį galima aktyvinti bet kada, neatsižvelgiant į kitų valdymo skydo funkcijų aktyvumą. Laikas matuojamas nuo 1 minutės iki 23 valandų ir 59 minučių.

Minučių skaitikliui nustatyti:

- spausiti jutiklį **MENIU**, ekrane ima mirgėti simbolis .
- minučių skaitiklio laiką nustatyti jutikliais < / >, ekrane rodomas nustatytas minučių skaitiklio laikas ir aktyvi veikimo funkcija praėjus nustatytam laikui, pasigirsta garso signalas ir mirga .
- garso signalui išjungti paliesti ir palaikyti jutiklį **MENIU** arba paliesti ir palaikyti vienu metu jutiklius < / >, simbolis užgesa, o ekrane rodomas esamas laikas.

## Dėmesio!

Jeigu garso signalas neišjungiamas rankiniu būdu, išjungiamas automatiškai po maždaug 7 minučių.

## Veikimo trukmė

Jeigu norima, kad orkaitė išsijungtų nustatyta valanda:

- veikimo trukmės funkcijai įjungti orkaitės funkcijų rankenėle nustatyti pasirinktą funkciją ir temperatūros rankenėle pasirinkti norimą temperatūrą.
- spausiti jutiklį **MENIU**, kol ekrane trumpam pasirodys *dur* ir simbolis ima mirgėti.
- nustatyti norimą veikimo laiką jutikliais < / > nuo 1 minutės iki 10 valandų.

Nustatytas laikas atmintyje išsaugomas po maždaug 7 s, ekrane vėl rodomas einamas laikas šalia degancio simbolio .

Praėjus pasirinktam laikui, orkaitė automatiškai išsijungia, pasigirsta garso signalas ir simbolis ima mirksėti.

- nustatyti orkaitės funkcijų ir temperatūros reguliavimo rankenėles padėtyje išjungta,
- garso signalui išjungti paliesti ir palaikyti jutiklį **MENIU** arba paliesti ir palaikyti vienu metu jutiklius < / >, simbolis užgesa, o ekrane rodomas esamas laikas.

## Parinkčių trynimasis

Bet kurią akimirka galima panaikinti minučių skaitiklio ar veikimo trukmės parinktis.

- Veikimo trukmės parinktis panaikinti paliesti vienu metu jutiklius < / >.

Minučių skaitiklio parinkčių trynimasis:

- jutikliu **MENIU** parinkti minučių skaitiklio funkciją,
- dar kartą paspausti jutiklius < / >.

## Garso signalo tono keitimas

Garso signalo toną galima pakeisti šiuo būdu:

- vienu metu paspausti jutiklius < / >.
- jutikliu **MENIU** parinkti funkciją *tonas*, rodenenys ekrane mirga:
- jutikliais < / > parinkti tinkamą toną:
  - nuo 1 iki 3 jutikliu >
  - nuo 3 iki 1 jutikliu < .

## Ekranų ryškumo keitimas

Ekranų ryškumą galima keisti nuo 1 iki 9, kai 1 reiškia tamsiausia parinktį, o 9 – šviesiausia. Parinkta vertė taikoma, kai laikrodis yra neaktyvus (t. y. naudotojas nelietė jokių jutiklių bent 7 sekundes).

Ekranų ryškumą galima pakeisti šiuo būdu:

- vienu metu paspausti jutiklius < / >.
- jutikliu **MENIU** parinkti funkciją *bri* (pirma kartą paspaudus pereinama į funkciją *tonas*; antrą kartą – į funkciją *bri*).
- jutikliais < / > parinkti norimą ryškumą:
  - nuo 1 iki 9 jutikliu >
  - nuo 9 iki 1 jutikliu < .

## Dėmesio!

Jeigu laikrodis yra aktyvus (t. y. naudotojas paspaudė jutiklį per pastarąsias 7 sekundes), ekranų ryškumas yra stipriausias.

## Nakties režimas

Nuo 22.00 iki 6.00 valandos laikrodis automatiškai sumažina ryškumą.

## Orkaitė su priverstine oro apytaka ir „Soft Steam“ funkcija

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

Pieš.6m

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

Pieš.6k

Izoliuota notiek ar abu vadības kļoķu nostādīšanu „●“/„0“.



## Ijungti: ventilatorius, apatinis ir viršutinis kaitinimo elementai

Pastačius rankenėlę ties šia padėtimi, orkaitėje įjungtama pyrago kepimo funkcija. Įprasta orkaitė su ventilatoriumi.



## „Soft Steam“ funkcija

Orkaitėje įtaisytas papildomas kaitinamasis elementas, kuris gamina garus kepimo pradžioje. Garai skatina tešlos kildymą ir palengvina gaminti švelnius patiekalus su traškia plutele.

Funkcijos jungimas:

1. Atidaryti orkaitės dureles.
2. Kameros dugną pripildyti vandens iš čiaupo.

**Dėmesio: Vandeni pilti, kai orkaitė atvėsusi.**

3. Rankenėlę nustatyti reikiamą „Soft Steam“ funkcija.

4. Pasukti rankenėlę reikiamai temperatūrai nustatyti.

5. Pakaitinus orkaitę 5–10 min., įdėti patiekalą į orkaitę ir uždaryti dureles.

6. Orkaitę išjungti pasukant funkcijų ir temperatūros rankenėlę į padėtį „išjungta“.

7. Pasašinti vandenį iš kameros.

**Dėmesio: Prieš šalinant vandenį įsitinkinti, kad orkaitė ataušo.**

## Dėmesio!

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

0

## nulinis nustatymas



## Greitas pakaitinimas

Įjungti apatinis ir viršutinis kaitinimo elementai, keptuvas ir ventilatorius. Naudojama orkaitėi pradžioje įkaitinti.



## Ijungtas ventilatorius ir sustiprintas grilis

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



## Sustiprintas grilis (Grilis ir viršutinis kaitinimo elementas)

Įjungus „sustiprinto grilio“ funkciją, skrudinama esant tuo pačiu įjungtam viršutiniam kaitinimo elementui. 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.



## Ijungti apatinis ir viršutinis kaitinimo elementai

Pastačius rankenėlę ties šia padėtimi, orkaitė kaitinama įprastu būdu.



## Ijungtas apatinis kaitinimo elementas

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



ECO

## Šilumos apytaka ECO

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

## Svarbu!

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

Orkaitės įjungimas signalizuojamas užsidegus dviems kontrolinėms lemputėms: **R** ir **L**. Sviečianti **R** spalvos kontrolinė lemputė signalizuoja orkaitės darbą. Užgesus **L** kontrolinei lemputei signalizuojama, kad orkaitė pasiekė nustatytą temperatūrą. Jei pagal receptą rekomenduojama dėti valgi į kaitintą orkaitę, šis veiksmas atliekamas ne anksčiau, kaip pirmąkart užgesus **L** kontrolinei lemputei. Kepimo metu **L** lemputė kas kažkiek laiko įsijunginės ir išsijunginės (temperatūros palaikymas orkaitės kameros viduje). **R** kontrolinė lemputė gali taip pat įsijungti esant „Orkaitės kameros apšvietimo“ padėčiai.

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

## 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 uždarytomis orkaitės durelėmis),
- 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 220°C temperatūrą, o naudodamiesi grilio su ventiliatoriumi funkcija - maksimaliai 190°C.**

Dėmesio!

Griliu skrudinama esant uždarytomis orkaitės durelėms.

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

## Ieško funkcijos naudojimas\*

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

Dėmesio!

Nėra atskiros, ieško valdymo rankenėlės. Skrudinama pravėrus orkaitės dureles ir uždėjus rankenėlių apsauginį dangtį.

Paruošimas valgio naudojantis iešmu:

- (žr. žemiau pateikiamas nuotraukas)
- valgi užmaukite ant ieško 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 ieško laikiklio metalinės dalies griovelis atsiremtų ant rėmelio,
  - įsukite rankeną,
  - Uždarykite orkaitės dureles.

Pieš.6y

## KEPIMAS ORKAITĖJE – PRAKTIŠKI PATARIMAI

### Konditerinių gaminių kepimas

- kepinių rekomenduojama kepti skardose, kurios yra viryklės gamintojo įranga,
- kepti galima taip pat naudojantis kitur įsigytais kepimo skardomis, kurios statomos ant džiovinimo 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 valgi į orkaitę, pirmiausia ją būtina įkaitinti,
- prieš išimdami valgi iš orkaitės, įdurdami jį mediniu krapštuku patikrinkite kepimo kokybę (pyragai tinkamai iškepus, krapštukas turėtų likti švarus ir sausas),
- išjungus orkaitę rekomenduojama palikti joje pyragą dar 5 min.,
- naudojantis oro apytakos funkcija, kepimo temperatūra paprastai yra 20-30 laipsnių žemesnė, negu kepančiam 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 knygoje pateikiama informacija žymiai skiriasi nuo viryklės naudojimo instrukcijoje pateikiamų verčių, laikykitės instrukcijos nurodymų.

### 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 džiovinimo grotelių arba ant grotelių, žemiausiame lygyje rekomenduojama pasatyti padėklą mėsos kepimui su nedideliu vandens kiekiu.
- Kepant, rekomenduojama bent kartą apsukti mėsą į kita pusę. Kepimo metu ant mėsos kartkarčiais pilkite kepimo metu atsiradusio padažo arba karšto, švaraus vandens. Ant mėsos nepilkite šalto vandens.
- Grotelės („Airfry“ kopėčios) Kepimui ir šildymui neriebiems patiekalams, tokiems kaip gruzdintos bulvytės, daržovės, žuvies pirsteliai ir kt. „Airfry“ tinka kepti ir kepimo rankovėje. Kai kepatė ant „Airfry“ grotelių, padėkite lentyną ant 3 lygio ir pasirinkite konvekcijos funkciją. Po „Airfry“ kopėčių rekomenduojama padėti metalo lakštą. Norint pasiekti geriausių rezultatų, kepimo metu maistą rekomenduojama pasukti.







\*Kai kuriuose modeliuose

# KEPIMAS ORKAITĖJE – PRAKTIŠKI PATARIMAI

## Kaitinimo funkcija ECO šilumos apytaka

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

## Šilumos apytakos funkcijai ECO rekomenduojami parametrai

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

## „Soft Steam“ funkcija

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

## KEPIMAS ORKAITĖJE – PRAKTIŠKI PATARIMAI

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

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











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

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

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



**BANDOMIEJI PATIEKALAI. Pagal EN 60350-1 standartą.**

## Kepimas ant grotelių

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

<sup>1)</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 1 – kepsnių skarda		180–190	70–90
	Grotelės + kepsnių skarda (ištekančioms sultims surinkti)	2 – grotelės 1 – kepsnių skarda		180–190	80–100

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

# VIRYKLĖS VALYMAS IR PRIEŽIŪRA

Išlaikant 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 atausus.

## Orkaitė

- Orkaitė reikia valyti po kiekvieno naudojimo. Valydami orkaitę įjunkite apšvietimą, kad geriau matytumėte jos vidų.
- Orkaitės kamera valoma tiktai šiltu vandeniu su nedideliu indų ploviklio kiekiu.
- Valymas garais Steam Clean.\*
  - į pirmame orkaitės lygyje (skaičiuojant 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 plovikliuDėmesio. Valant su garais po viryklę gali susirinkti drėgmė arba vandens likučiai
- Išplovę orkaitės kamerą, sausai ją nuvalykite.
- Kameros dugno griovelyje susidariusių kalkių nuosėdų valymas „Soft Steam“ funkcija:
  - kameros dugno griovelį įpilti apie 250 ml 6 % acto be žolelių,
  - actą palikti kambario temperatūroje 30 minučių, kad ištirpdytų kalkių nuosėdas,
  - griovelį išvalyti šiltu vandeniu ir minkštu skudurėliu.Dėmesio: Rekomenduojama „Soft Steam“ funkcija valyti kas 5–10 ciklų.

### 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 nuplaukite lemputės dangtį. Sausai jį nuvalykite.
- Išsukite lemputę iš lizdo, jei reikia, lemputę pakeiskite nauja – aukštomis temperatūroms (300°C) atsparia, šių parametru lempute:
  - 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 nuplauti 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, vielinčius orkaitės lentynėlių laikiklius. "**Dp\***" raidėmis pažymėtose viryklėse yra prie vielinčių 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 emale padengtus įdėklus. Dėl šios emalės riebalų ar maisto likučių nešvarumai 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). Orkaitę savaime išsivalyti būtina ją įjungti, nustatyti 250 °C temperatūrą ir palikti 1 valandą. Jeigu maisto likučiai yra nedideli, valymą galim trumpinti.

## Svarbu!

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

Pieš. 10b

Durelių nuėmimas

Norint geriau pasiekti ir nuvalyti orkaitės kamera, galima nuimti dureles. Atidarykite dureles, į viršų atlenkite vryje 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 vryio įpjova būtų tinkamai montuota ant vryio laikiklio iškišos. Įrengę orkaitės dureles, būtina nuleiskite apsauginį elementą. Neįrengus apsauginio elemento, uždarant dureles, jų vryris gali sugesti.

Pieš 12A - Vryių apsauginių elementų atlenkimas

Vidaus stiklo išėmimas\*

1. Ištraukti viršutinę durų lentjuostę (12B, 12C pieš.).
2. Vidaus stiklą išimkite iš laikiklių (durelių apačioje). Pieš. 12D, 12D1.
3. 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
- taisydamy 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. Valumo ir priežiūros skyrių)

\*Kai kuriuose modeliuose

### Dėmesio!

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

## TECHNINIAI DUOMENYS

Vardinė įtampa

Vardinė galia

Prietaiso kategorija

230V~50 Hz

maks. 3,1 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 + keptuvus + 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. Õnnetusjuhtumite 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 soojusülekanne; 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 praeahju ainult suurte toidukoguste valmistamiseks. Kui liha kaal on alla 1 kg, on seda õigem valmistada potis pliidiplaadil.
- Kasutage ära praeahju jääksoojus. Kui toiduvalmistamise aeg ületab 40 minutit, võib praeahju välja lülitada 10 minutit enne toiduvalmistamise lõppu. Tähelepanu! Taimeri kasutamisel seadke toiduvalmistamise aeg lühemaks.
- Sulgege ahjuuks korralikult. 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 järelevalve all.

Käesolevat seadet tohivad kasutada üle 8 aastased lapsed ja füüsiliste, tunde- ja teadmishäiretega või kogemusteta ja teadmisteta isikud, kui see toimub järelevalve 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 järelevalveta 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 metallieseimeid 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 kuumahju ega pliidiplaati, kuna elektrijuhtmete isolatsioon ei talu nii kõrget temperatuuri.
- Ärge jätke toiduvalmistamise ajal pliiti järelevalveta. Ulekuumenenud 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.

# SEADME KIRJELDUS

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

Pliiditarvikute loetelu:

- 3a Ahjuplaat\*
- 3b Grillvõre (kuivatusvõre)\*
- 3c Küpsetusplaat\*
- 3d Praevarras ja hargid\*
- 3f Grillvõre (kuivatusvõre)\*
- 3g Võre (redel Airfry)

## PAIGALDAMINE

### Ahju paigaldamine

Köök peab olema kuiv ja tuulutatav, ventilatsioon peab töötama korralikult ning kõikidele ahju juhtseadeldistele peab olema juurdepääs. Ahju isolatsiooniklass on Y. Sisseehitatav mööbel peab olema kaetud temperatuurikindla kihiga. Liim, mille abil see 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 kapil 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!

\*Mõned mudelid



## Ühendamine elektrivõrku

- Ahi on ette nähtud toitmiseks ühefaasilise vahelduvvooluga (230 V~50 Hz) ning varustatud toitekaabliga 3 × 1,5 mm<sup>2</sup> sületud pistikuga.
- Pistikupesaga peab olema sületud 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 soojas vees nõudepesuvahendiga,
- lülitage sisse ventilatsioon või avage aken,
- suruge kergelt nupule, keerates seda paremale, asendisse  või  (vaata punkti: Programmeerija kasutamine ja ahju töö juhtimine),
- kuumutage ahju (temperatuuril 250°C, umbes 30 min.), eemaldage mustus ja peske seejärel hoolikalt puhtaks.

Pöördenuppud on peidetud juhtimispaneelil ja et sooritada mingsugust funktsiooni, siis selle eesmärgiks tuleb:

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

Joonis 6x

### Tähelepanu!

Elektrontaimeriga varustatud mudelitel ilmuvad pärast sisselülitamist näidikule vilkuvad nullid (0.00). Seadke paika jooksev kellaage (vt taimeri kasutusjuhendit).

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

### Tähtis teave!

Elektroniline programmeerija Ts on varustatud puutetajuritega, mis aktiveeruvad tähistatud pindade sörmega puudutamisel. Tajuri igat asendi muutmist kinnitab helisignaali.

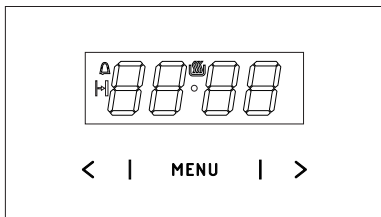
Tajurite pealisplind tuleb hoida puhtana.

### Tähtis!

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

\*Mõned mudelid

## Ts programmeerimise töö



### MENU - režiimi valikuandur

- > - sensor pluss
- < - sensor miinus
- ☺ - töövalmiduse sümbol
- ☹ - taimeris sümbol
- ⌚ - töö kestuse sümbol

## Jooksva aja seadistamine

Pärast võrku lülitamist või uuesti aktiveerimist peale voolukatkestust, kuvab ekraan vilkuvat **0.00**.

- vajutage ja hoidke all andurit **MENU** (või samaaegselt andureid < / >), kuni ekraanile ilmub sümbol ☺ ja sümboli järel olev punkt hakkab vilkuma,
- anduri abil seadistage 7 sekundi jooksul praegune aeg < / >.

Pärast u. 7 sek möödumist alates aja seadistamisest salvestatakse muudetud andmed ja sümboli järel olev punkt hakkab vilkumast.

Aega võib korrigeerida ka hiljem, vajutades samaaegselt anduritele < / > ja kui sümboli ☺ järel olev punkt lakkab vilkumast, saab korrigeerida jooksvat aega.

## Tähelepanu!

Ahju saab käivitada pärast sümboli ☺ ilmumist ekraanile.

## Alarmikell

Taimerit saab aktiveerida igal ajal, sõltumata programmeerija teiste funktsioonide olekust. Ajavahemik on 1 minut kuni 23 tundi ja 59 minutit.

Taimeris seadistamiseks tuleb:

- vajutades anduril **MENU**, vilgub ekraanil sümbol ☺.
- seadistage taimerite aeg anduritega < / >, ekraanil kuvatakse seadistatud taimer ja aktiivne tööfunktsioon ☺ pärast määratud aja möödumist kõlab helisignaali ja pulseerub ☺.
- helisignaali väljalülitamiseks puudutage ja hoidke all andurit **MENU** või puudutage ja hoidke korraga all andureid < / >, sümbol ☺ kustub ja ekraan näitab praegust kellaaega.

## Tähelepanu!

Juhul, kui helisignaali ei lülitata välja käsitsi, lülitub see välja automaatselt pärast umbes 7 minutit.

## Töö kestus

Kui ahi on ettenähtud ajal välja lülitatud, tuleks:

- küpsetusaja funktsiooni aktiveerimiseks seadke ahju funktsioonide nupp enda valitud funktsioonile ja temperatuurinupp sobivale temperatuurile.
- vajutage andurit **MENU** kuni hetkeni, kui ekraanile ilmub korraaks teade *dur* ja sümbol ☺ vilgub.
- seadistage anduritega soovitud tööaeg < / >, vahemikus 1 minut kuni 10 tundi.

Määratud aeg seadistatakse mälu umbes 7 sekundi pärast, näidikul kuvatakse uuesti kellaaeg, kui sümbol põleb. ☺.

Pärast määratud aja möödumist lülitub ahi automaatselt välja, kostub helisignaali, ja sümbol ☺ hakkab vilkuma.

- seadke ahju funktsiooni nupud ja temperatuuri regulaator väljalülitatud asendisse,
- helisignaali väljalülitamiseks puudutage ja hoidke all andurit **MENU** või puudutage ja hoidke korraga all andureid < / >, sümbol ☺ kustub ja ekraan näitab praegust kellaaega.

## Seadete kustutamine

Taimeris või töö kestuse saate igal ajal lähtestada.

- Töö kestuse sätete kustutamiseks puudutage samal ajal andureid < / >.

Taimeris seadete lähtestamine:

- anduriga **MENU** valige taimerifunktsioon,
- vajutage andureid uuesti < / >.

Helisignaali muutmise

Helisignaali tooni saab muuta:

- samaaegselt vajutades andureid < / >.
- anduriga **MENU** valida funktsioon *ton*, näidikud ekraanil vilguvad:
- anduritega < / > valida õige toon: vahemikus 1 kuni 3 andurit > vahemikus 3 kuni 1 andurit < .

## Ekraani heleduse muutmise

Ekraani heledust on võimalik muuta vahemikus 1 kuni 9, kus 1 on tumedam ja 9 on heledam. Sisestatud väärtus kehtib siis, kui kell pole aktiivne (st kasutaja ei ole puudutanud ühtegi andurit vähemalt 7 sekundit).

Ekraani heledust saab muuta järgmiselt:

- samaaegselt vajutage andureid < / >.
- anduriga **MENU** valides funktsiooni *br1* (esimene vajutus läheb funktsioonile *ton*, teine *br1*).
- anduritega < / > valige õige heledus: vahemikus 1 kuni 9 andurit > vahemikus 9 kuni 1 andurit < .

## Tähelepanu!

Kui kellaaeg on aktiivne (st kasutaja on viimase 7 sekundi jooksul andurit vajutanud), on ekraani heledus maksimaalne.

## Õine režiim

Kellaaegadel 22.00 kuni 6.00 väheneb ekraani heledus automaatselt.

## Küpsetusahi suletud õhuringluse ja Soft Steam funktsiooniga

Ahju kuumutatakse alumise ja ülemise küttekeha, rösteri ja Soft Steami funktsiooni kütteseadmega. Selle ahju töö juhtimine toimub ahju keeratava nupu ja temperatuuri juhtnupu abil. Seadistamine toimub nupu pööramises valitud asendisse.

joonis. 6m

joonis. 6k

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

### Tähelepanu!

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

## 0 nulli seadistus



### Kiire kuumutamine

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



### Turbo-grill ja konvektsioon

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



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

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



### Grill

Funktsiooninupp on grillvarda tähise juures.



### Altkuumutus

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



### Pealt- ja altkuumutus

Selles nuppude asendis toimub ahju kuumenemine standardsel viisil.



### Konvektsioon, pealt- ja altkuumutus

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



### Soft Steami funktsioon

Ahi on varustatud täiendava kütteelemendiga, mis võimaldab auru tootmist toiduvalmistamise algaasis. Aurud mõjutavad positiivselt taigna paisumist ja muudavad krõbeda koorikuga õrnade toitude valmistamise lihtsamaks.

Funktsiooni sisselülitamine:

1. Avage ahjuuks.
2. Täitke reljeefse pinnaga kambri põhi kraaniveega.

**Tähelepanu: Vee peaks valama, kui ahi on külm.**

3. Nupuga seadistage sobiv Soft Steam funktsioon.

4. Keerake soovitud temperatuuri seadistamiseks nuppu.

5. Pärast ahju eelsoojendamist 5-10 minutit, asetage toit ahju ja sulgege uks.

6. Ahi väljalülitamiseks keerake funktsiooni nuppu ja lülitage temperatuur välja asendisse „väljas”.

7. Eemaldage kambris olev vesi.

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



### Termiline õhuvool

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

ECO

## Tähtis!

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




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

Ahju väljalülitamiseks keerake juhtimis nupp asendisse „0<sup>d</sup>“ (vasakule). Mär gutuli kustub.

## Ahju kasutamine\*

Toidu praadimine toimub infrapuna kiirguse mõjul, mida kiirgab grillküttekeha.

Ahju sisselülitamiseks on vaja:




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

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

### Tähelepanu!

Pruunistamist viige läbi avatud ahjuuksega, paigaldanud 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 juhtnappu.

Toidu grillimine varda abil. (vt joonist)

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

joonis. 6y

## TOIDUVALMISTAMINE PLIIDIL - PRAKTILISED NÕUANDED

### Küpsetamine

- Soovitame kasutada küpsetamiseks ahjuplaate, mis on ajutarvikute hulgas.
- Küpsetamiseks võib kasutada ka teisi töösuslikke ahjuplaate ja -vorme, mis sobivad ahjujuhikutega. Soovitame kasutada tumedaid ahjuplaate, sest need juhivad paremini soojust ja lühendavad toiduvalmistusaega.
- Me ei soovita kasutada heledaid ega läikiva pinnaga plaaate ja vorme, sest tavalisel kuumutusmeetodil (pealt- ja altkuumus) jääb tainas altpoolt küpsemata.
- Rõngaskütkekeha 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 puhtaks ja kuivaks).
- Soovitame jätta küpsetise ahju veel 5 minutiks pärast ahju väljalülit mist.
- Tsrkulatsioonimeetodi kasutamisel vajalik küpsetustemperatuur on 20-30 kraadi madalam, kui tavalise meetodi kasutamisel (pealt- ja altkuumus). (sega).

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

### Liha grillimine







- Kasutage ahju ainult lihakoguste valmistamiseks, mis on suuremad kui 1 kg. Väiksemade koguseid soovitate valmistada gaasipliidi abil.
- Liha küpsetamiseks soovitate 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.
- Võre (redel Airfry)  
Rasvata toitude, näiteks friikartulite, köögiviljade, kala jne küpsetamiseks ja soojendamiseks. Airfry sobib kasutamiseks ka küpsetusvahenditega. Airfry lehtriil küpsetamisel asetage redel 3. tasandile ja valige termofunktsioon. Airfry lehtri alla on soovitatav asetada plekk. Parima tulemuse saavutamiseks on soovitatav toitu valmistamise ajal pöörata.

\*Mõned mudelid

## Soojusülekandefunktsiooni ECO

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

## Soojusülekandefunktsiooni ECO kasutamise soovituslikud parameetrid















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

## Soft Steam funktsioon

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

# TOIDUVALMISTAMINE PLIIDIL - PRAKTILISED NÕUANDED

Sundõhuringlusega ahi (alumine küttekeha + ülemine küttekeha + ventilator)

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

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











<sup>1)</sup> Kuumuta tühja ahju

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

Tähelepanu: Tabelis toodud temperatuurid on hinnangulised ja neid võib muuta lähtudes isiklikust 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	4		160 <sup>1)</sup>	28 - 32 <sup>2)</sup>
	Plaat pagari- toodetele	3		155 <sup>1)</sup>	23 - 26 <sup>2)</sup>
	Plaat pagari- toodetele	3		150 <sup>1)</sup>	26 - 30 <sup>2)</sup>
	Plaat pagari- toodetele Plaat lihaküp- setistele	2 + 4 2 – plaat pa- garitoodetele või lihaküpse- tistele 4 - plaat paga- ritoodetele		150 <sup>1)</sup>	27 - 30 <sup>2)</sup>
Muretainas (ribad)	Plaat pagari- toodetele	3		150 - 160 <sup>1)</sup>	30 - 40 <sup>2)</sup>
	Plaat pagari- toodetele	3		150 - 170 <sup>1)</sup>	25 - 35 <sup>2)</sup>
	Plaat pagari- toodetele	3		150 - 170 <sup>1)</sup>	25 - 35 <sup>2)</sup>
	Plaat pagari- toodetele Plaat lihaküp- setistele	2 + 4 2 - plaat pa- garitoodetele või lihaküpse- tistele 4 - plaat paga- ritoodetele		160 - 175 <sup>1)</sup>	25 - 35 <sup>2)</sup>
Rasvavaba biskviitkook	Röst + musta kattega koogi- vorm Ø 26 cm	2		170 - 180 <sup>1)</sup>	38 - 46 <sup>2)</sup>
Õunakook	Röst + kaks musta kattega koogivormi Ø 20 cm	2 vormid paik- nevad restil diagonaalselt, paremal taga ja vasakul ees		180 - 200 <sup>1)</sup>	50 - 65 <sup>2)</sup>

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

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



## TESTITUD TOIDUD Vastavalt standardile EN 60350-1

### Grillimine

Toidu liik	Tarvikud	Tase	Küttefunktsioonid	Temperatuur (°C)	Kestus (min)
Heledast leivast röstileivad	Röst	4		220 <sup>1)</sup>	3 - 7
Loomalihaga burgerid	Röst + lihaküpsetusplaat (valguvate tilkade kogumiseks)	4 - röst 3 - lihaküpsetusplaat		220 <sup>1)</sup>	1 lehekülj 13 - 18 2 lehekülj 10- 15

<sup>1)</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 1 - lihaküpsetusplaat		180 - 190	70 - 90
	Röst + lihaküpsetusplaat (valguvate tilkade kogumiseks)	2 - röst 1 - lihaküpsetusplaat		180 - 190	80 - 100

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

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

## Praeahi

- Puhastage praeahju iga kasutamiskorra järel. Lülitage sel puhul sisse ahju sisevalgustus, mis lubab puhastatavaid pindu paremini vaadelda.
- Ahjukambrit võib pesta ainult sooja veega, kuhu on lisatud veidi nõudepesuvahendit.
- **Auruga puhastamine – Steam Clean:**
  - annusesse, mis on paigutatud ahju sisse esimesele tasandile altpoolt võttes, sisse valada 0,25 l vett (1 klaasi täis),
  - sulgeda ahju uks,
  - temperatuuri pöördenupp fikseerida positsioonil 50°C, ja pöördenupp funktsiooniga alumine küttekeha määrata asendisse
  - üles soojendada ahju kambrit umbes 30 minuti ulatuses,
  - peale mainitud protsessi lõpetamist avada ahju uks, kambri sisepinnad üle tõmmata švammiga või puhastus lapiga ning järgnevalt läbipesta sooja veega koos kerge pesuvahendiga.Tähelepanu! Pärast aurupesu võib niiskus kondenseeruda ahju siseosades tilkade kujul.
- Kuivatage ahju sisemus pärast auru-pesu isearanis hoolikalt.
- **Soft Steami funktsiooni kasutamisel kambri põhjas moodustatud kivi jääkide puhastamine:**
  - valage umbes 250 ml 6% äädikat kambri põhja ilma maitsetaimi lisamata;
  - jätke äädikas kivi jäägi lahustamiseks toatemperatuuril 30 minutiks,
  - puhastage süvend sooja vee ja pehme lapiga.**Tähelepanu: Soovitatav on puhastada Soft Steam funktsiooni iga 5-10 tsükli järel.**

## Tähelepanu!

Ärge kasutage klaaspindade puhastamiseks abrasiivseid puhastusvahendeid.

## Ahjulambi vahetamine\*

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

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

joonis. 10

Tähtedega **Dp\*** märgistatud pliitidel on rooste- ja badiidid, 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 osast paiknevaid puhvreid plaadi tagumise äärega) ja seejärel tagasi sisse lükata koos plaadiga.

joonis. 10a

## Tähelepanu!

Arge peske teleskoopiin nõudepesumasinas.

- Pliidid, mis on märgistatud tähega **K\*** tüüpi tähistuses, on varustatud spetsiaalse isepuhastuva emailiga kaetud seinaplaatidega. See email põhjustab, et rasvast ja söögijääkidest tekkinud mustuse saab eemaldada isepuhastumisprotsessi 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 isepuhastusprotsessi). Ahju isepuhastumise teostamiseks tuleb see lülitada sisse 1 tunniks, seadistades temp. 250°C. Kui toidujäägid on väikesed, võib protsessi lühendada.

## Tähtis!

Kuna isepuhastusprotsess on seotud energiakuluga, tuleb enne iga puhastamist kontrollida määrumisaset. 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 isepuhastuv 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 korrake 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. Välja võtta ukse ülemine liist. (joonis 12B, 12C)
2. Sisemine kruvi tõmmata kinnitusest välja (ukse alumises osas). Joon 12D, 12D1.
3. Pesta klaas sooja vee ja vähese pesemisvahendiga puhtaks. Klaasi tagasimonteerimiseks tegutseda vastupidises järjekorras. Klaasi sile osa peab asetsema üleval.

joonis. 12D - Siseklaasi eemaldamine. eemaldamine 3.

joonis. 12D1 - Siseklaasi eemaldamine. eemaldamine 2.

## KÄITUMINE RIKETE KORRAL

Rikke ilmlemisel:

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

# KÄITUMINE RIKETE KORRAL

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“

\*Mõned mudelid

## TEHNILISED ANDMED

Nimipinge  
Nimivõimsus  
Pliidi mõõtmed




230V~50 Гц  
suurim 3,1 kW  
59,5/ 57,5 / 59,5 cm

Peamine teave:

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

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

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

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

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

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

### Uzmanību!

Cepeškrāsns lietošanu sākt tikai pēc iepazīšanās ar drošības instrukcijas norādījumiem. Cepeškrāsns paredzēta izmantošanai mājāsaimniecības vajadzībām. Ražotājs patur tiesības veikt izmaiņas, kas neietekmē iekārtas darbību.

## KĀ TAUPĪT ENERĢIJU?



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

- Izvairieties no nevajadzīgas „ielūkošanās pagatavojamā ēdiena traukā”. Neatveriet bez vajadzības cepeškrāsns durvis.
  - Izmantojiet cepeškrāsni tikai lielāka daudzuma ēdiena pagatavošanai. Gaļu līdz 1 kg ekonomiskāk ir pagatavot katlā uz virtuves plīts virsmas.
  - Cepeškrāsns atlikušā siltuma izmantošana. Pagatavošanas laikam, kas ilgāks par 40 minūtēm izslēdziet cepeškrāsni 10 minūtes pirms gatavošanas beigām.
  - Rūpīgi aizveriet cepeškrāsns durvis. Siltums tiek zaudēts netīrumu dēļ, kas atrodas cepeškrāsns durvju blīvgumijās. Netīrumus ieteicams iztīrīt pēc katras lietošanas reizes.
  - Neuzstādiet cepeškrāsni tiešā dzesēšanas iekārtu/saldētavu tuvumā. Šo ierīču dēļ elektroenerģijas patēriņš stipri pieaug.
- Uzmanību!** Programmetāja izmantošanas gadījumā iestatiet tsāku ēdiena pagatavošanas laiku.



Transportēšanas laikā iekārta ir nodrošināta pret bojājumiem, kas varētu rasties caur iesaiņojumu. Pēc izsaiņošanas, lūdzam, atbrīvoties no iepakojuma materiāliem, nepiesārņojot apkārtējo vidi.

Visi iepakojuma laikā izmantotie materiāli ir apkārtējai videi nekaitīgi, 100% nododami pārstrādei un markēti ar nepieciešamajiem simboliem. Uzmanību! Iepakojuma materiālus (polietilēna maisiņi, putuplasta gabaliņi, utt.) izsaiņošanas laikā, lūdzam, uzglabāt atstātus no bērniem.



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

Šāds simbols uz produkta vai tā iepakojuma norāda, ka šo produktu nedrīkst izmet saimniecības atkritumos.

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

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

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

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

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

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

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

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

Cepeškrāsns tīrīšanai nedrīkst izmantot tvaika tīrīšanas iekārtu.

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

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

# IZSTRĀDĀJUMA RAKSTUROJUMS

1a

Aksesuāri:

- 1 Termoregulatora kontrollampīna L
- 2 Elektroniskais programmētājs
- 3 Cepeškrāsns darba kontrollampīna R
- 4 Cepeškrāsns funkcijas izvēles vadības regulators
- 5 Temperatūras regulācijas slēdzis

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

## UZSTĀDĪŠANA

### Cepeškrāsns montāža

- Virtuves telpai jābūt sausai un gaisa caurlaidīgai, ar labu ventilācijas sistēmu, bet cepeškrāsns jāuzstāda tā, lai tiktu nodrošināta brīva piekļuve visiem vadības elementiem.
- Cepeškrāsns izstrādāta Y klasē. Iebūvēšanai paredzēto mēbeļu apdarei un līmēm jābūt noturīgām pret 100°C. Šī nosacījuma neievērošana var novest pie apdares virsmas deformēšanās vai atlīmēšanās.
- Sagatavojiet tāda izmēra atvērumu mēbelē, kā norādīts zīmējumā: (Zīm. 2A) - iebūvēšana zem virtuves darba virsmas, (Zīm. 2B) - augstā iebūvēšana. Ja skapītī ir aizmugurējā siena, tajā nepieciešams izgriezt atveres elektriskajiem pieslēgumiem.
- Pilnībā iebīdiet cepeškrāsns izgrieztajā atvērumā un nodrošiniet pret izbīdīšanās ar četrām skrūvēm (Zīm. 2C).

Uzmanību:  
Montāžas darbus drīkst veikt pēc strāvas padeves atvienošanas.

\*daži modeļi

## Cepeškrāsns pieslēgšana elektroinstalācijai

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

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

## Pirms pirmās cepeškrāsns ieslēgšanas

- noņemiet iepakojuma elementus, attīriet cepeškrāsns kameru no rūpnieciskās apstrādes līdzekļiem,
- izņemiet cepeškrāsns aprīkojumu un nomazgājiet siltā ūdenī, pievienojot trauku mazgāšanas līdzekli,
- telpā ieslēdziet ventilāciju vai atveriet logu,
- viegli iespiediet vadības regulatoru un pagrieziet pa labi līdz pozīcijai Ieslēgts augšējais un apakšējais sildelements vai ieslēgta siltā gaisa plūsma,
- izkarsējiet cepeškrāsni (250°C temperatūrā aptuveni 30 min.), notīriet netīrumus un rūpīgi nomazgājiet.

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

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

1. viegli iespiest vadības regulatoru un palaist vaļā,
  2. iestatīt vēlamo funkciju.
- Vadības regulators atbild par cepeškrāsns funkcijām.

Zīm. 6x

## Uzmanību!

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

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

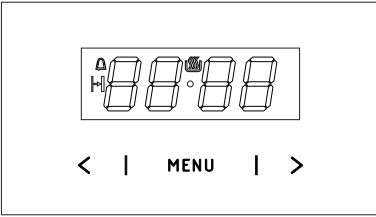
## Svarīga informācija!

Elektroniskais programmētājs Ts ir aprīkots ar skārienjutīgiem sensoriem. Akustiskais signāls apstiprina katru funkcijas maiņu. Sensoru virsmu nepieciešams uzturēt tīru.

## Svarīga informācija!

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

## Ts vadības paneļa darbība



### MENU - darba režīma izvēles sensors

- sensors Plus
- sensors Minus
- darba gatavības simbols
- minūšu rādītāja simbols
- darba laika simbols

### Pašreizējā laika iestatīšana un korekcija - Režīms Power On

- Pēc cepeškrāsns pievienošanas barošanas tīklam (vai atkārtotas ieslēgšanas pēc energoapgādes pārtraukuma), displejā mirgos ziņojums 0-00.
- Pieskarieties un turiet nospiestu sensoru **MENU** vai vienlaicīgi sensorus < / > līdz skaņas signāla atskanēšanas brīdim un kamēr displejā parādās simbols . Punktiņš zem simbola sāks pulsēt.
- 7 sekunžu laikā nepieciešams iestatīt pašreizējo laiku, izmantojot sensorus < un >.
- Pēc 7 sekundēm iestatītais laiks tiks saglabāts un punktiņš zem simbola pārstās pulsēt.
- Ja vēlaties mainīt iestatīto laiku, pieskarieties un turiet nospiešus abus sensorus < un > līdz skaņas signāla atskanēšanas brīdim. Kad punktiņš zem simbola sāks pulsēt, iespējams veikt iestatītā laika izmaiņas.

Uzmanību: Cepeškrāsnī iespējams ieslēgt pēc simbola parādīšanās displejā.

### Minūšu rādītājs

Minūšu rādītāju iespējams ieslēgt jebkurā brīdī, neskatoties uz citām programmētāja aktivizētajām funkcijām. Laika skalu iespējams iestatīt no 1 minūtes līdz 23 stundām un 59 minūtēm.

Lai iestatītu minūšu rādītāju nepieciešams:

- nospieš sensoru **MENU**, displejā sāks pulsēt simbols .
- iestatīt minūšu rādītāja laiku ar sensoriem < / >, displejā parādās iestatītais minūšu rādītāja laiks un darba aktīvā funkcija pēc iestatītā laika beigām ieslēdzas skaņas signāls un pulsē .
- lai izslēgtu skaņas signālu, nospiediet un pieturiet sensoru **MENU** vai vienlaicīgi nospiediet un pieturiet sensorus < / >, simbols nodzīsīs, bet displejā parādīsies pašreizējais laiks.

Uzmanību!

Ja skaņas signāls netiks izslēgts manuāli, tas izslēgsies automātiski pēc aptuveni 7 minūtēm.

### Darbības laika funkcija

Ja cepeškrāsnij ir jāizslēdzas konkrēti iestatītā laikā, nepieciešams:

- lai izslēgtu darbības laika funkciju, ar cepeš-

krāsns vadības regulatoru iestatiet nepieciešamo funkciju, bet ar temperatūras regulatoru attiecīgo temperatūru.

- nospieš sensoru **MENU**, līdz displejā uz Tsu brīdī parādās *dur* un simbols sāks pulsēt,
- iestatīt darba laiku ar sensoriem < / >, skalā no 1 minūtes līdz 10 stundām.

Iestatītais laiks tiks saglabāts atminā pēc aptuveni 7 sekundēm, displejā no jauna parādīsies pašreizējais laiks un iedegsies simbols .

Pēc deklarētā darbības laika beigām, cepeškrāsns automātiski izslēgsies un atskanēs skaņas signāls, bet simbols sāks mirgot.

- iestatīt cepeškrāsns funkcijas vadības regulatoru un temperatūras regulatoru izslēgtā pozīcijā,
- lai izslēgtu skaņas signālu, nospiediet un pieturiet sensoru **MENU** vai vienlaicīgi nospiediet un pieturiet sensorus < / >, simbols nodzīsīs, bet displejā parādīsies pašreizējais laiks.

### Iestatījumu dzēšana

Jebkurā brīdī iespējams mainīt minūšu rādītāja vai darbības laika funkcijas iestatījumus.

- lai mainītu darbības laika funkcijas iestatījumus, vienlaicīgi nospiediet sensorus < un >.

Minūšu rādītāja iestatījumu dzēšana:

- ar sensoru **MENU** izvēlēties minūšu rādītāja funkciju,
- atkārtoti nospieš sensorus < / >.

### Skaņas signāla toņa maiņa

Skaņas signāla toni iespējams mainīt sekojoši:

- vienlaicīgi nospieš sensorus < / >.
- ar sensoru **MENU** izvēlēties funkciju tonis, displeja rādītāji sāks pulsēt.
- ar sensoriem < / > izvēlēties atbilstošu toni:
  - no 1 līdz 3 – ar sensoru >
  - no 3 līdz 1 – ar sensoru <.

### Displeja spilgtuma maiņa

Iespējams mainīt displeja spilgtumu skalā no 1 līdz 9, kur 1 nozīmē vistumšāko iestatījumu, bet 9 visgaišāko. Ievadītā vērtība tiek izmantota, kad pulkstenis nav aktīvs (t.i. lietotājs nav pieskāries nevienam no sensoriem vismaz 7 sekundes).

Displeja spilgtumu iespējams mainīt sekojoši:

- vienlaicīgi nospieš sensorus < / >.
- ar sensoru **MENU** izvēlēties funkciju *brī* (nospiežot vienu reizi, tiek pāriets uz funkciju *tonis*, nospiežot otru reizi, tiek pāriets uz funkciju *brī*).
- ar sensoriem < / > izvēlēties piemērotu spilgtumu:
  - no 1 līdz 9 – ar sensoru >
  - no 9 līdz 1 – ar sensoru <.

### Uzmanību!

Kad pulkstenis ir aktīvs (t.i. lietotājs pēdējo 7 sekunžu laikā ir nospiedis sensoru), displeja spilgtuma līmenis ir maksimāls.

### Nakts režīms

Laikā no plkst. 22.00 līdz 6.00 pulkstenis automātiski samazina displeja spilgtuma līmeni.

## Cepeškrāsns ar piespiedu konvekciju un funkciju Soft Steam

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

Zīm.6m

Zīm.6k

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

### Uzmanību!

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

## 0 Nulles iestatījumi



### Ātrā sasilšana

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



### Ieslēgts ventilators, grils un augšējais sildelements.

Šis funkcijas izmantošana praksē ļauj paātrināt cepšanas procesu un uzlabot ēdiena garšu.



### Spēcīgs grils

(Supergrils)

Funkcijas „spēcīgs grils” ieslēgšana ļauj grīfēt ar vienlaicīgi ieslēgtu augšējo sildelementu. Šī funkcija palīdz iegūt paaugstinātu temperatūru cepeškrāsns augšpusē un ēdiens kļūst brūnāks, vienlaicīgi apacept tā lielākās porcijas.



### Ieslēgts grils

Virspuses „grilēšana” tiek izmantota neliela daudzuma gaļas cepšanai: steiki, šņiceles, zivis, tostērmaizes, desas, šacepumi (cepamā ēdiena biežums nedrīkst būt lielāks par 2-3 cm, cepšanas laikā nepieciešams apgriezt uz otru pusi)



### Ieslēgts apakšējais sildelements

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



### Ieslēgts augšējais un apakšējais sildelements

Sajā vadības regulatora pozīcijā cepeškrāsns silda ar konvencionālo metodi. Lieliski piemērota mīklas izstrādājumu, gaļas, zivju, maizes un picas (nepieciešams vispirms sasildīt cepeškrāsns un izmantot tumšās cepamās plātnis) cepšanai vienā līmenī.



### Ieslēgts ventilators, apakšējais sildelements un augšējais sildelements

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



### Funkcija Soft Steam

Cepeškrāsns ir aprīkota ar papildu sildelementu, kas generē tvaiku cepšanas sākuma stadijā. Tvaika klātbūtne palīdz uzrūgt mīklai un sagatavot ēdienus ar kraukšķīgu garoziņu.

Funkcijas ieslēgšana:

1. Atvērt cepeškrāsns durvis.
2. Piepildiet rievoto kameras apakšu ar krāna ūdeni.
3. Uz slēdža iestatiet atbilstošu funkciju Soft Steam.
4. Pagriežiet slēdzi, lai iestatītu atbilstošu temperatūru.
5. Pēc cepeškrāsns sasilšanas 5-10 min., ievietojiet ēdienu un aizveriet durvis.
6. Lai izslēgtu cepeškrāsns, iestatiet funkciju un temperatūras slēdzi pozīcijā „izslēgts”.
7. Nosusināt lieko ūdeni no rievotās kameras apakšas.

**Uzmanību: Ūdeni nepieciešams iepildīt, kad cepeškrāsns ir auksts.**

**Uzmanību: Pirms ūdens nosusināšanas pārliecinieties, ka cepeškrāsns ir atdzisusi.**



### Karstā gaisa plūsma eco

Izmantojot šo funkciju, tiek ieslēgts optimāls sildīšanas veids, lai taupītu enerģiju ēdiena pagatavošanas laikā. Šajā regulēšanas slēdža pozīcijā cepeškrāsns apgaismojums ir izslēgts.

**Svarīga informācija!**




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

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

## Grīla lietošana\*

Grilēšanas process notiek uz ēdienu iedarbojoties infrasarkanajam starojumam, kuru izstaro nokaitētais grīla sildelements.

Lai ieslēgtu grīlu:

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

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

### Uzmanību!

Grilēt drīkst tikai ar aizvērtām cepeškrāsns durvīm.

Kad tiek izmantots grīls, iekārtas pieejamās daļas var sakarst.

Neļaujiet bērniem tuvoties iekārtai.

## Grilēšanas iesma izmantošana\*

Grilēšanas iesms groza un grilē ēdienu cepeškrāsnī. Paredzēts mājputnu gaļas, šašliku, desiņu un līdzīgu ēdienu pagatavošanai. Grilēšanas iesma piedziņu ieslēdz un izslēdz vienlaicīgi ar grilēšanas funkcijas ieslēgšanu un izslēgšanu.

So funkciju izmantošanas laikā var rasties īslaicīga iesma motora apstāšanās vai griešanās virziena maiņa. Tas neietekmē cepšanas procesu un kvalitāti.

### Uzmanību!

Grilēšanas iesmam nav atsevišķa vadības regulatora.

Grilēt drīkst tikai ar aizvērtām cepeškrāsns durvīm.

Ēdiena sagatavošana uz grilēšanas iesma:

- uzduriet ēdienu uz iesma un nofiksējiet ar dakšu palīdzību,
- iesma rāmi iebīdīet cepeškrāsnī uz 3 plauktu pozīcijas no apakšas,
- iesma galu iebīdīet piedziņas uzmvā, pievēršot uzmanību, lai iesmastiprinājuma metāliskās daļas rēva atbalsītos uz rāmja,
- izskūvēt rokturi,
- iebīdīt cepšanas plātni viszemākajā cepeškrāsns līmenī un pievērt durvis.
- aizveriet cepeškrāsns durvis.

Zīm.6y

## CEPŠANA CEPEŠKRĀSNĪ – PRAKTISKI PADOMI

Konditorejas izstrādājumi

- konditorejas izstrādājumus ieteicams cept uz cepamām plātnem, kas ir iekārtas rūpnieciska sastāvdaļa.
- mīklas izstrādājumus iespējams cept arī citās formās un uz citām plātnim, kuras novieto uz žāvēšanas režģa, cepšanai ieteicams izmantot cepamās plātnis melnā krāsā, kas labāk vada siltumu un saīsina cepšanas laiku,
- nav ieteicams izmantot formas un plātnis gaišā un spīdīgā krāsā, ja tiek izmantota konvencionālā sildīšana (augšējais+apakšējais sildelements). Šāda veida formu un plāšu izmantošanas gadījumā mīkla no apakšas var palikt neapcepta,
- izmantojot siltā gaisa plūsmas funkciju, cepeškrāsns kameru pirms tam nav nepieciešams sakarsēt. Visiem pārējiem sildīšanas veidiem, pirms mīklas izstrādājuma ievietošanas, cepeškrāsns kameru nepieciešams uzkarstēt,
- pirms mīklas izstrādājuma izņemšanas no cepeškrāsns pārbaudiet tā gatavību ar koka irbuliņa palīdzību (pareizās cepšanas rezultātā iedurtais irbuliņš paliek sauss un tīrs),
- mīklas izstrādājumu, pēc cepeškrāsns izslēgšanas, ieteicams atstāt kamerā vēl uz aptuveni 5 minūtēm,
- gatavo izstrādājumu temperatūra pēc siltā gaisa plūsmas funkcijas izmantošanas parasti ir par aptuveni 20 – 30 grādiem mazāka salīdzinājumā ar konvencionālo cepšanu (izmantojot augšējo un apakšējo sildelementu),

- tabulā norādītajiem parametriem ir informatīva nozīme un tos ir iespējams korigēt, atkarībā no pieredzes un kulinārijas prasībām,
- ja pavārgrāmatas norādīta informācija ievērojami atšķiras no lietošanas instrukcijas norādījumiem, lūdzu, vadīties pēc lietošanas instrukcijas.

Gaļas cepšana

- cepeškrāsnī gatavojiet gaļas porcijas virs 1 kg, mazāku daudzumu ieteicams gatavot uz plīts virsmas,
- cepšanai izmantojiet karstumizturīgus traukus ar karstumizturīgiem rokturiem,
- cepšanas laikā uz žāvēšanas režģa vai restes, uz viszemākā līmeņa novietojiet cepamo plātni ar nelielu ūdens daudzumu,
- vismaz reizi cepšanas puslaikā ieteicams apgriezīt gaļu uz otru pusi. Cepšanas laikā periodiski pārlejiet gaļu ar izdalījušos mērķi vai karstu sālsūdeni. Nepārlejiet gaļu ar aukstu ūdeni.
- Režģis (Air fry redale)  
Paredzēts ēdiena cepšanai un uzsildīšanai bez taukvielām, piemēram, frit kartupeļi, dārzeņi, zivju nūjiņu u.tml. Air fry ir piemērots izmantošanai, cepot cepamajā maisinā.  
Cepot uz Air fry redelēm, ievietojiet kāpnes 3. līmenī un izvēlieties karstā gaisa plūsmas funkciju. Zem Air fry redelēm ieteicams novietot cepšanas paplāti. Lai iegūtu labāku rezultātu, ēdienu cepšanas laikā ieteicams apgrozīt.







\*daži modeļi

# CEPŠANA CEPEŠKRĀSNĪ – PRAKTISKI PADOMI

## Karstā gaisa plūsmas ECO funkcija

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

## Ieteicamie parametri, izmantojot karstā gaisa plūsmas ECO funkciju















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

## Funkcija Soft Steam

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

## CEPŠANA CEPEŠKRĀSNĪ – PRAKTISKI PADOMI

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

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

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











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

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

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

# TESTA ĒDIENI. Atbilst standartam EN 60350-1.



Mīklas izstrādājumu cepšana

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

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



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

**Grilēšana**

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

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

**Cepšana**

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


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

# CEPEŠKRĀSNS TĪRĪŠANA UN KOPŠANA

Lietotāja rūpes par pastāvīgu cepeškrāsns tīrību un pareizu tās kopšanu, ievērojami pagarina iekārtas darba mūža ilgumu bez avārijas situācijām.

Pirms cepeškrāsns tīrīšanas izslēdziet iekārtu, pievēršot uzmanību tam, lai visi vadības regulatori atrastos pozīcijā „izslēgts”. Tīrīšanas darbus sāciet tikai pēc cepeškrāsns atdzišanas.

## CEPEŠKRĀSNS

- Cepeškrāsns tīriet pēc katras lietošanas reizes. Tīrīšanas laikā izslēdziet apgaismojumu, lai iegūtu labāku redzamību darba platībā.
- Cepeškrāsns kameru mazgājiet tikai ar siltu ūdeni, pievienojot nelielu trauku mazgājamā līdzekļa.
- **Tīrīšana ar tvaiku - Steam Clean\*:**
  - uz plāts cepeškrāsns pirmajā plauktu pozīcijā no apakšas ielejiet 0,25 l ūdens (1 glāze),
  - aizveriet cepeškrāsns durvis,
  - temperatūras vadības regulatoru iestatiet pozīcijā 50°C, bet funkcijas regulatoru apakšējā sildelementa pozīcijā ,
  - sildiet cepeškrāsns kameru aptuveni 30 minūtes,
  - pēc tīrīšanas procesa beigām, atveriet cepeškrāsns durvis un iztīriet iekšpusi ar sūkli vai drāniņu, bet pēc tam izmazgājiet ar siltu ūdeni, kam pievienots trauku mazgāšanas līdzeklis.
- **Kaļķakmens nonemšana, kas nogulsņējis kamerā apakšā pēc funkcijas Soft Steam izmantošanas:**
  - kamaras apakšas rievojumā ielipdīet aptuveni 250 ml 6% etiķa bez garšaugiem,
  - ļaujiet etiķim iedarboties istabas temperatūrā 30 minūtēs, lai izšķīdinātu kaļķakmens nogulsnes,
  - iztīriet rievojumu ar siltu ūdeni un mīkstu drāniņu.**Ūzmanību: Tīrīšanu ieteicams veikt ik pēc 5-10 funkcijas Soft Steam cikliem.**

## Cepeškrāsns apgaismojuma spuldzītes maiņa\*

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

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

Zīm.9

- Rūpīgi ieskrūvējiet spuldzīti keramikajā ligzdā.
- Ieskrūvējiet spuldzītes abažūru.

## Apgaismojuma maiņa cepeškrāsns kamerā\*

Pirms spuldzītes nomainīšanas obligāti atvienojiet ierīci no elektroenerģijas padeves avota.

- Visus vadības regulatorus iestatiet pozīcijā „●” / „0” un izslēdziet strāvas padevi,
  - Izskrūvējiet un nomazgājiet lampiņas abažūru, pēc tam rūpīgi noslaukiet pilnībā sausu.
  - Izmēriet halogēna kvēlspuldzi, bīdot uz ar drānu vai papīru. Nepieciešamības gadījumā nomainiet halogēna kvēlspuldzi. Spuldzītes parametri:
    1. tips G9.
    2. spriegums 230V.
    3. jauda 25W.
  - Pārliecinieties, ka jaunā kvēlspuldze ir pareizi ievietota ligzdā.
  - Uzlieciet atpakaļ apgaismojuma abažūru.
- Ūzmanību: Jāuzmanās, lai ar pirkstiem nepieskartos halogēna kvēlspuldzei.**

Zīm.9a

\*daži modeļi

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

Zīm. 10

Ar burtiem **Dp\*** apzīmētā cepeškrāsnis ir aprīkota ar izbīdāmām, nerūsējošām ieliktnu vadotnēm, kas piespīrinātas stieples vadotnēm. Vadotnes izņemiet un mazgājiet kopā ar stieples vadotnēm. Pirms plāts novietošanas, izbīdīet vadotnes (ja cepeškrāsnis ir uzkaršusi, vadotnes izbīdīet, ar plāts aizmugurējo malu aizķerot atturus, kas atrodas izbīdāmo vadotņu priekšējā daļā) un pēc tam iebīdīet atpakaļ kopā ar plāti.

Zīm 10a

Ar burtu **K\*** apzīmētās cepeškrāsnis ir aprīkotas ar speciālas pašattīrīšanās emaljas pārklājuma ieliktniem. Emalja palīdz notīrīt tauku un ēdiena paliekas pēdas pašattīrīšanās veidā ar noteikumu, ka tās nav izkalnušas vai piedegušas (pārtikas un tauku paliekas nepieciešams noņemt pirms tās nožūst un piedeg pie virsmas, lai izvairītos no ilgstoša cepeškrāsnis pašattīrīšanās procesa). Lai veiktu cepeškrāsnis pašattīrīšanos, ieslēdziet iekārtu uz 1 stundu 250°C temperatūrā. Ja ēdiena paliekas ir nelielas, procesu iespējams saīsināt.

## Svarīga informācija!

Tā kā pašattīrīšanās process ir saistīts ar enerģijas patēriņu, pirms katras tīrīšanas pārbaudiet netīrumu apjomu. Ja tiek konstatēta pašattīrīšo ieliktnu veiktspējas mazināšanās, nomainiet tos pret jauniem. Ieliktnus iespējams iegādāties servisa punktos vai tirdzniecības vietās. Izvēlieties tradicionālās tīrīšanas metodes jāatceras, ka pašattīrīšā emalja ir uzņēmīga pret berzēšanu, tāpēc tīrīšanas laikā nedrīkst izmantot abrazīvus tīrīšanas līdzekļus un cietus sūkļus.

Zīm 10b

## Periodiskas pārbaudes

Neskaitot iekārtas ikdienas tīrīšanu, nepieciešams:

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

## Uzmanību!

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

## Durvju noņemšana

Lai vieglāk piekļūtu cepeškrāsnis kamerai un tās tīrīšanai, iespējams izņemt durvis. Atveriet durvis un paceliet uz augšu eņģē esošo drošības elementu (zīm. 12a) Viegli pieveriet durvis, paceliet uz augšu un izņemiet laukā virzienā uz priekšu. Lai uzstādītu durvis atpakaļ, rīkojieties pretēji izņemšanas procesa darbībām. Ievietojot durvis atpakaļ, pievērsiet uzmanību eņģes griezumam pareizi iegultos eņģes stiprinājuma vietā. Pēc durvju ievietošanas, nolaidiet drošības elementu un rūpīgi to nofiksējiet. Nepareiza drošības elementa nofiksēšana var sabojāt eņģi durvju aizvēršanas mēģinājuma laikā.

Zīm. 12a *Eņģu drošības elementu atlikšana*

## Iekšējā stikla izņemšana\*

1. Izvelciet durvju augšējo līsti. (zīm. 12b, 12c)
2. Izvelciet iekšējo stiklu no stiprinājumiem (durvju apakšējā daļā). Izņemiet vidējo stiklu (zīm. 12d, 12d1).
3. Nōmazgājiet stiklus siltā ūdenī ar nelielu tīrīšanas līdzekļa daudzumu.

Lai uzstādītu stiklus atpakaļ, rīkojieties pretējā secībā kā demontāžas darbību gadījumā. Gludajai stikla daļai jāatrodas augšpusē, bet nošķeltajiem stūriem apakšpusē.

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

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

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

# PASĀKUMI AVĀRIJAS SITUĀCIJĀS

Katrā avārijas situācijā:

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

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

\*daži modeļi

## TEHNISKIE PARAMETRI

Nominālais spriegums: 230V~50 Гц




Nominālā jauda: макс. 3,1 кВт

Pamatinformācija:

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

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

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

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

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

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]	-
Energiatarve ooterežiimil [W]	0,5
Energiatarve väljalülitatud režiimis [W]	-
Tarbimine ooterežiimil, kui seade on vooluvõrku ühendatud [W]	-
Automaatne ooterežiim/väljalülitusaeg [min].	-
Galios sunaudojimas budējimo režime [W]	0,5
Galios sunaudojimas budējimo režime [W]	-
Galios suvartojimas budējimo režimu prijungus prie Wifi tīnklo [W].	-
Automatīno perjungimo ī budējimo / išjungimo laikas [min] režimā laikas	-
Enerģijas patēriņš gaidīšanas režīmā [W]	0,5
Enerģijas patēriņš izslēgšanas režīmā [W]	-
Enerģijas patēriņš tīkla gaidīšanas režīmā [W]	-
Automātiskas pārslēgšanās laiks gaidīšanas/izslēgšanas režīmā [min]	-
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]	-
Енергоспоживання в режимі очікування [Вт]	0,5
Енергоспоживання у вимкненому режимі [Вт]	-
Споживання енергії в режимі очікування при підключенні до мережі [Вт]	-
Час автоматичного переходу в режим очікування/ у вимкнений режим [хв]	-



**Компанія виробник**

Вироблено «АМІКА С.А.», 64-510 Вронкі, вул. Міцкевича 52, Польща

**Якщо у вас є пропозиції або питання по продуктах Hansa  
зв'яжіться с Представництвом в Україні**

ТОВ «Ханса Україна»

тел. + 38 044 456 5507

E-mail: [info-ukraine@amica.com.pl](mailto:info-ukraine@amica.com.pl)

