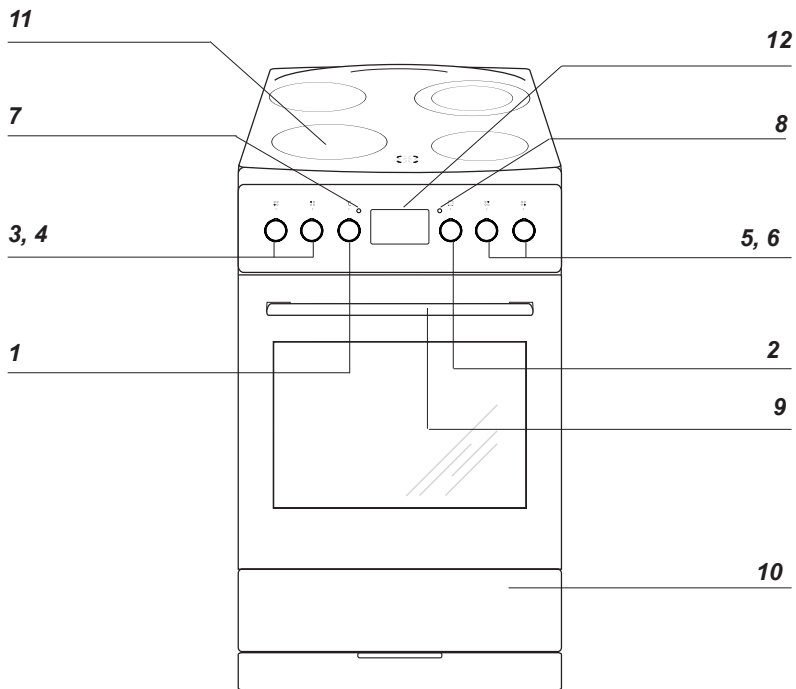


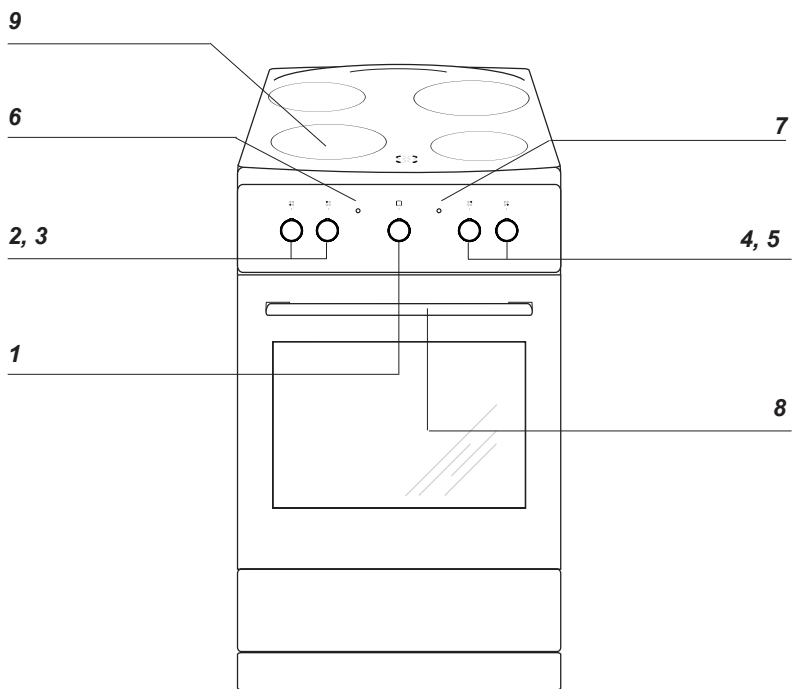
FCCX5*
FCCW5*

ИНСТРУКЦИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ / ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ ПЛИТА
MANUAL DE UTILIZARE / ARAGAZ ELECTRIC
ИНСТРУКЦИИ ЗА УПОТРЕБА / ЕЛЕКТРИЧЕСКА ПЕЧКА
UPUTSTVO ZA UPOTREBU ŠPORETA / ELEKTRIČNI ŠPORET
NAUDOJIMO INSTRUKCIJA / ELEKTRINĖ VIRYKLĖ
KASUTUSJUHEND / ELEKTRIPLIIT
ІНСТРУКЦІЯ З ЕКСПЛУАТАЦІЇ / ЕЛЕКТРИЧНА ПЛИТА

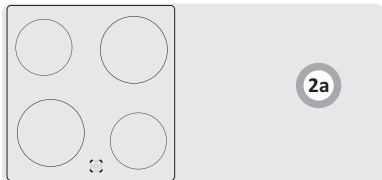
RU
RO
BG
SR
LT
ET
UA



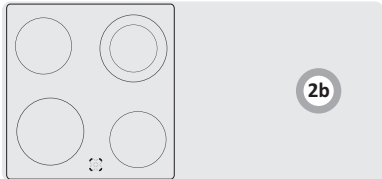
1a



1b



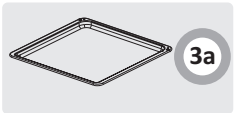
2a



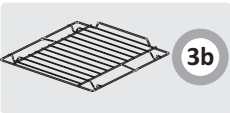
2b

| | | | |
|--|--|-----|--------------|
| | | 1N~ | H05VV-F3G4 |
| | | 2N~ | H05VV-F4G4 |
| | | 3N~ | H05VV-F5G1.5 |

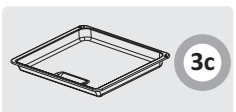
4b



3a



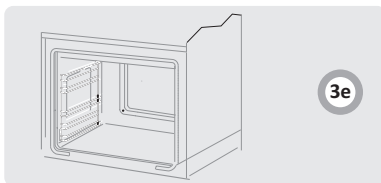
3b



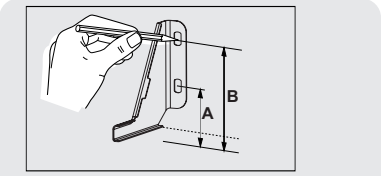
3c



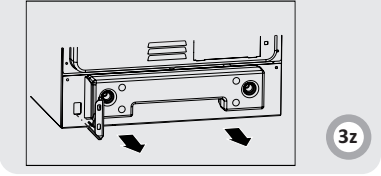
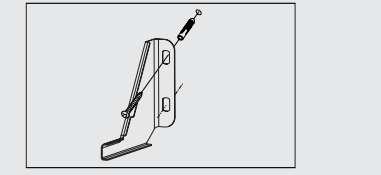
3d



3e



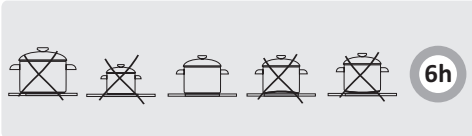
3z



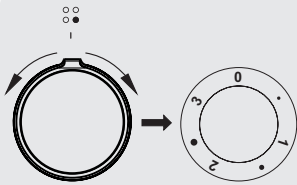
6a

6b

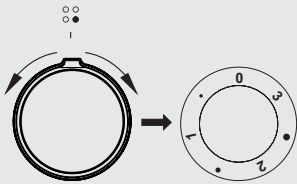
6c



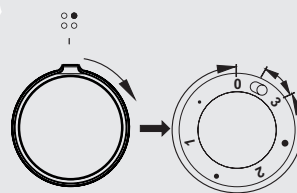
6h



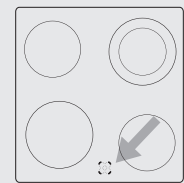
6g



6g



6n



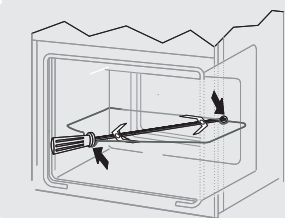
6o



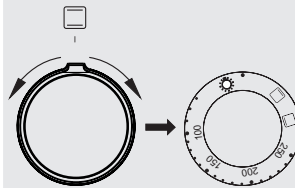
7



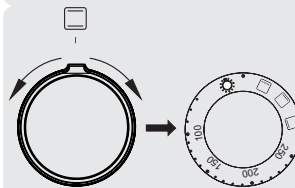
6z



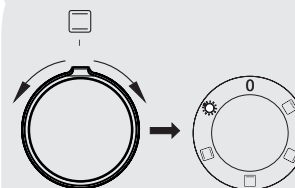
6y



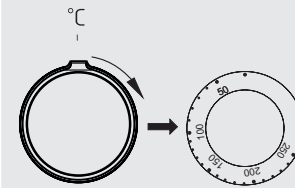
6i



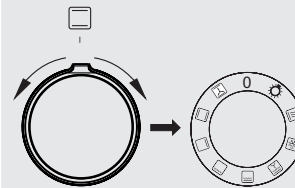
6i



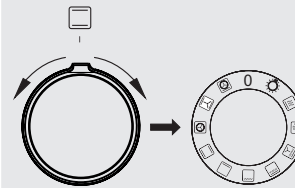
6j



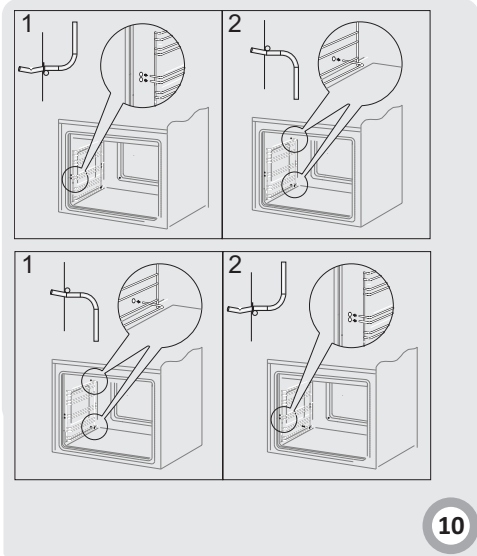
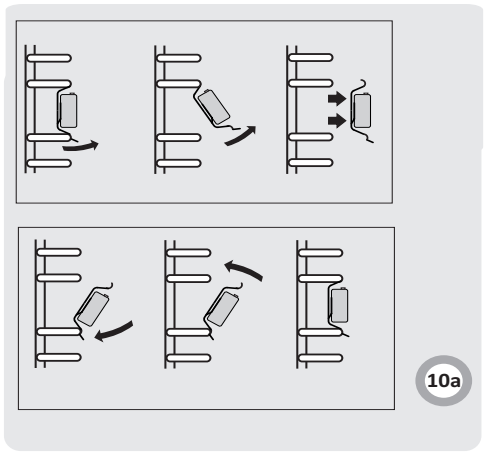
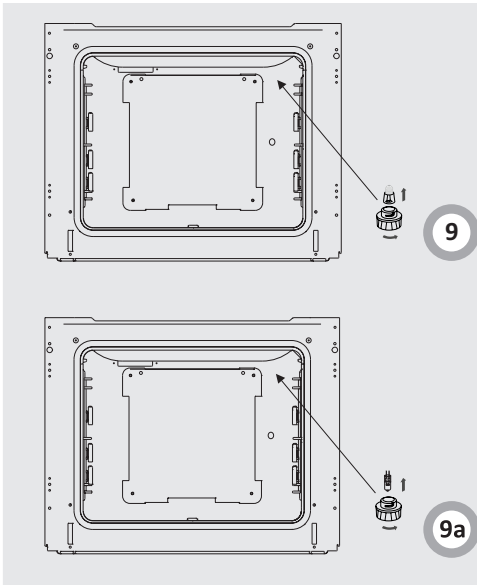
6k

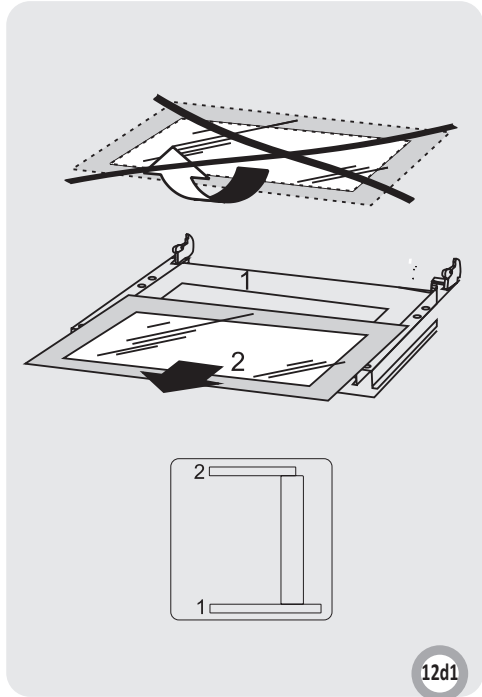
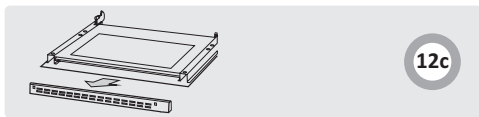
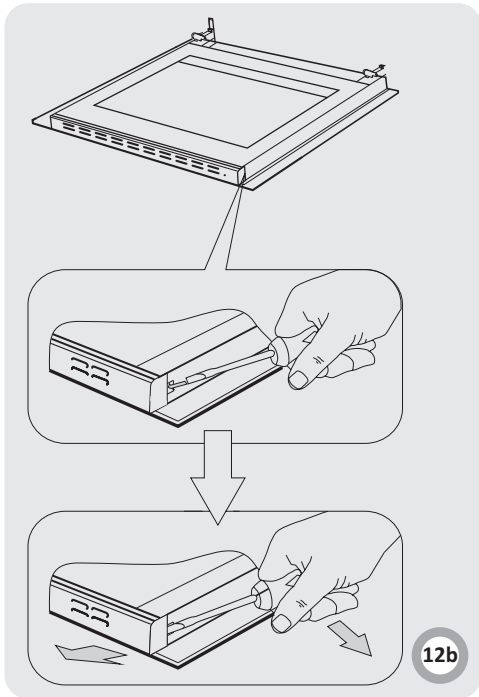
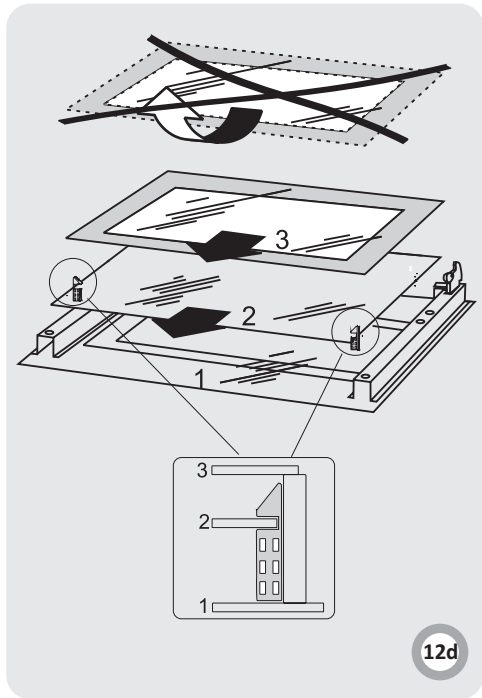
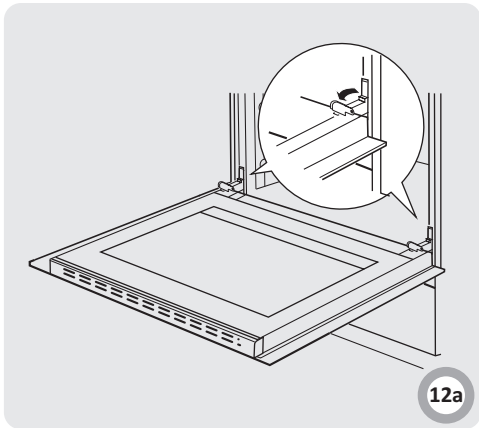


6l



6m





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

Плита, при выпуске с завода, перед упаковкой была тщательно проверена на специальных стендах на предмет безопасности и работоспособности.

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

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

Внимание!

Плитой пользоваться только после ознакомления с данной инструкцией.

Плита предназначена исключительно для домашнего использования.

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

СОДЕРЖАНИЕ

УВАЖАЕМЫЙ ПОКУПАТЕЛЬ

КАК ЭКОНОМИТЬ ЭНЕРГИЮ

УКАЗАНИЯ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ

ОПИСАНИЕ устройства

МОНТАЖ

ЭКСПЛУАТАЦИЯ

ПРИГОТОВЛЕНИЕ ПИЩИ В ДУХОВКЕ - ПРАКТИЧЕСКИЕ СОВЕТЫ

УКАЗАНИЯ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ

ОБСЛУЖИВАНИЕ и УХОД

ПОВЕДЕНИЕ В АВАРИЙНЫХ СИТУАЦИЯХ

ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ

7

7

8

8

10

11

12

17

18

21

21

22

КАК ЭКОНОМИТЬ ЭНЕРГИЮ



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

- Применение соответствующей посуды для приготовления пищи. Кастрюли с плоским и толстым дном позволяют экономить до трети электроэнергии. Нужно помнить о крышке, в противном случае потребление энергии возрастает вчетверо!
- Подбор посуды для приготовления соответственно нагревательной зоне. Посуда никогда не должна быть меньше нагревательной плитки.
- Следить за чистотой конфорок и днищ кастрюль. Загрязнения препятствуют теплообмену – сильно пригоревшая грязь можно удалить только средствами, в свою очередь причиняющими вред окружающей среде.
- Избегать излишнего «подглядывания в кастрюлю». Не открывать без необходимости дверцу духовки.
- Своевременное отключение и использование остаточного тепла.
- В случае длительного приготовления пищи выключать конфорки за 5 - 10 минут до конца. Этим экономится около 20% энергии.
- 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.



РАСПАКОВКА

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



ИЗЪЯТИЕ ИЗ ЭКСПЛУАТАЦИИ

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.

Внимание! Приготовление на кухонной плите блюд на жиру или на растительных маслах без надзора, может быть опасно и привести к пожару.

НИКОГДА не пробуйте гасить огонь водой! Сначала отключите оборудование, а затем накройте огонь, например, крышкой или невоспламеняющимся одеялом.

Внимание! Опасность пожара! Не складировать предметы и вещи на поверхности плиты!

Внимание! Если на поверхности имеется трещина, то следует отключить электропитание во избежание поражения электрическим током.

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

Во время работы оборудование нагревается.

Следует соблюдать осторожность, не прикасаться к горячим частям внутри духовки. Когда используется духовка, доступные части могут нагреться. Рекомендуются не подпускать к духовке детей.

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

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

Для чистки кухонной плиты нельзя применять оборудование для чистки паром.

- Особое внимание следует обратить на детей около плиты. Прямой контакт с работающей плитой грозит ожогом!
- 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 плиту без присмотра во время жарения. Масла и жиры могут загореться вследствие выкипания или нагревания.
- Не допускать загрязнения варочной поверхности и заливания ее жидкостью при варке. Особенно это касается сахара, который своим воздействием может повредить керамическое покрытие. Возникающие загрязнения удалять немедленно.
- Запрещается ставить на нагретые зоны посуду с мокрым дном, это может привести к появлению на панели несмываемых пятен.
- Использовать только рекомендованную изготовителем посуду, как предназначенную для употребления с керамической плитой.
- Если поверхность панели треснула, выключить плиту, чтобы исключить возможность удара током.
- Не включать варочную панель без поставленной посуды.
- Запрещается использовать посуду с острыми краями, которые могут повредить керамическую панель.
- Нельзя смотреть на разогревающиеся (не закрытые посудой) конфорочные зоны.
- Не следует ставить на открытую дверцу духовки посуду весом более 15 кг, на варочную поверхность – более 25 кг.
- Не использовать грубые чистящие средства или острые предметы для чистки стекол дверцы, они могут поцарапать поверхность и привести к появлению трещин на стекле.
- Нельзя ставить горячую посуду и иные вещи (более 75°C), а также легко воспламеняемые материалы в ящик шкафа.
- Нельзя пользоваться технически неисправной плитой. Все изъяны должны устраняться только квалифицированным персоналом.
- В любом случае технической неисправности, немедленно отключить электропитание плиты и сообщить о необходимости ремонта.
- Неукоснительно следовать указаниям и рекомендациям данной инструкции. Не подпускать к эксплуатации лиц, не ознакомленных с ее содержанием.
- Оборудование было спроектировано исключительно для приготовления пищи. Всякое другое его применение (например, обогревание помещения) является несоответствующим его назначению и может быть опасным.

ОПИСАНИЕ УСТРОЙСТВА

1a

- 1 Ручка регулятора температуры духовки
- 2 Ручка выбора функции духовки
- 3, 4, 5, 6 Ручки управления конфорками
- 7 Контрольная лампа терморегулятора L
- 8 Контрольная лампа работы плиты R
- 9 Крепление дверцы духовки
- 10 Ящик
- 11 Конфорки керамической панели
- 12 Таймер

1b

- 1 Ручка регулятора температуры духовки // Ручка выбора функции духовки
- 2, 3, 4, 5 Ручки управления конфорками
- 6 Контрольная лампа терморегулятора L
- 7 Контрольная лампа работы плиты R
- 8 Крепление дверцы духовки
- 9 Конфорки керамической панели

Конфорки керамической плиты FCC* - Рис 2a / 2b

Оснащение плиты - перечень:

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

*для определенных моделей

Установка плиты

- Кухонное помещение должно быть сухим и проветриваемым, иметь исправную вентиляцию, а расположение плиты должно обеспечивать свободный доступ ко всем элементам управления.
- Плита с одной стороны может соседствовать с высоким предметом или стеной. Фурнитура для встройки должна иметь облицовку и клей для ее присоединения должен обладать термостойкостью 100°C. Несоблюдение этого условия может привести к деформации поверхности или облицовки.
- Плита устанавливается на твердом и ровном полу (не устанавливать на подставке).
- Вытяжки следует монтировать в соответствии с эксплуатационными инструкциями.
- Перед началом использования плиту надо выровнять, что имеет особое значение для распределения жира на сковороде. Для этого предназначены регулируемые ножки, доступ к которым открывается после выемки ящика. Диапазон регулировки +/- 5 мм.

Важно:

Несмотря на то, что при изготовлении данного изделия были предприняты все меры для устранения заусенцев и необработанных краев, пожалуйста, будьте осторожны при обращении с ним. При установке рекомендуется использовать защитные перчатки.

Подключение плиты к электропроводке

Внимание !

Подключение к проводке может выполнять квалифицированный специалист по монтажу с соответствующим допуском. Запрещается самовольно производить перенастройку или изменения в электропроводке.

Указания для специалиста по монтажу.

Плита рассчитана на питание переменным трехфазным током (400В 3N ~50Гц). Номинальное напряжение нагревательных элементов составляет 230 В. Переключение плиты для питания однофазным током (230 В) осуществляется установкой мостка на панели подключения в соответствии с прилагающейся схемой соединений.

Схема соединений находится рядом с распределительным щитком плиты. Доступ к щитку возможен после снятия кожуха, отвинтив крепления отверткой. Нужно помнить о правильном выборе соединительного кабеля, учитывать тип подсоединения и номинальную мощность плиты. Соединительный кабель следует закрепить в оттяжке.

Внимание!

Следует помнить о подключении нулевой цепи к зажиму на распределительном щитке, обозначенного символом ⊕ («заземление»). Электропроводка, питающая плиту, должна иметь выключатель защиты, позволяющий прервать подачу тока при возникновении аварийной ситуации. Расстояние между рабочими контактами выключателя защиты должно составлять минимум 3 мм.

Способ подключения, отличающийся от показанного на схеме, может привести к поломке плиты.

Рис. 4b

Монтаж и установка*

Монтаж блокады, обеспечивающей стабильность кухни.

Блокада монтируется в целях обеспечить стабильность, предотвратить опрокидывание либо смещение кухонной плиты. Благодаря блокаде, обеспечивающей стабильность кухонной плиты и не допускающей её опрокидывание, ребёнок, например, не сможет, опрокинуть кухонную плиту, став на открытые двери духового шкафа.

Рис.3z

Кухонная плита выс. 850 мм

A = 60 мм

B = 103 мм

Кухонная плита выс. 900 мм

A = 104 мм

B = 147 мм

*для определенных моделей

Перед первым включением плиты

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

Внимание!

В плитах, оборудованных электронным таймером, после подключения к сети дисплей будет показывать „0.00“. Нужно установить текущее время таймера (см. инструкцию эксплуатации таймера).

Если текущее время не установлено, духовка работать не будет.

- выполнять работы с соблюдением правил безопасности.

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

Механический минутный таймер M*

Минутный таймер не управляет работой плиты. Это просто устройство звуковой сигнализации, напоминающее о необходимости выполнения кратковременных кулинарных действий. Диапазон времени составляет от 0 до 60 минут.

Рис.6а

Внимание!

Нужно пользоваться таймером в диапазоне с 0 до 10 минут, надо во первых повернуть на 90° регулятор таймера, а потом настроить выбранный режим работы.

Механический Минутный таймер Ms*

Таймер предназначен для управления работой духовки. Можно его программировать в пределах от 0 до 120 минут. По истечении заданного времени включится звуковой сигнал и духовка автоматически отключится.

Программирование – поверните ручку по часовой стрелке и установите требуемое время.

Рис.6б


Когда ручка установлена в положение „0“, духовка не начнет работать. Если Вы не намерены пользоваться функцией таймера, установите ручку в положение 

Рис.6с

Внимание!

Нужно пользоваться таймером в диапазоне с 0 до 10 минут, надо во первых повернуть на 90° регулятор таймера, а потом настроить выбранный режим работы.

Управление работой конфорок керамической панели Выбор посуды

Правильно подобранная посуда должна иметь величину и форму приблизительно соответствующий поверхности используемой конфорки. Для посуды типа «гусыня» применяется специальная овальная конфорка размерами 170x265. Не следует использовать посуду с большим или выпуклым дном. Нужно помнить, что посуда должна иметь тщательно подобранную крышку. Рекомендуется использовать посуду с толстым литым дном. Загрязненные поверхности конфорок и посуды препятствуют теплообмену.

Рис.6h

Подбор мощности нагревания

Конфорки имеют различную мощность нагревания. Ее можно регулировать, поворачивая ручку вправо и влево.


Рис.6g*

- МИН. Подогрев
- 1 Тушение овощей, медленная варка
- Варка супов, большого количества еды
- 2 Медленная жарка
- Приготовление на гриле мяса, рыбы
- 3 МАКС. Быстрое разогревание, быстрая варка, жарка
- 0 Выключение

Важно!

Разрешается включение конфорки поворотом ручки строго по часовой стрелке. Включение в противоположном направлении может повредить выключатель.*

Рис.6h

В положении рукоятки «0 ● 1 ● 2 ● 3» работает внутренний сегмент нагревательного элемента и можно плавно регулировать количество выделяемого им тепла. Чтобы включить внешний сегмент нагревательного элемента, нужно одновременно повернуть рукоятку в положение, обозначенное символом . С этого момента можно плавно регулировать температуру нагрева обоих нагревательных элементов (внутреннего и внешнего), устанавливая рукоятку в выбранное положение к нагрева «0 ● 1 ● 2 ● 3». Внутренний выключатель выключает эти элементы только после установки рукоятки в положение 0.

Указатель нагрева поля

Когда температура конфорки превысит 50°C, начинает светиться соответствующее поле. Свечение указателя нагрева поля предохраняет от случайного прикосновения к горячей конфорке. После выключения поля нагревания в нем, еще примерно 5 – 10 мин., сохраняется накопленная энергия, которую можно использовать, например, для подогрева или поддержания в теплом состоянии приготовленных блюд, не включая конфорку.

Рис.6о - Указатель нагрева поля

*для определенных моделей


Функции духовки и ее обслуживание.

Духовка с естественной конвекцией (стандартная)

Духовка может нагреваться верхним и нижним нагревателями, а также грилем (если он есть). Работа такой духовки управляется одной ручкой, обслуживающей переключатель вида работы, соединенный с регулятором температуры

Рис.6i*

Внимание!

В моделях плиты, не оборудованных грилем, символ на ручке управления  отсутствует.

Возможные положения ручки



Автономное освещение духовки

Установив ручку в это положение, мы включаем освещение камеры духовки. Используется, например, при мытье камеры.



100-250
°C

Включены верхний и нижний нагреватели

Термостат позволяет устанавливать температуру в от 100°C до 250°C. Применять для выпечки.



Включен гриль

Установка ручки в это положение позволяет жарить пищу на гриле или вертеле.



Включен верхний нагреватель

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



Включен нижний нагреватель

В этом положении ручки духовка нагревается только нижним нагревателем. Применять при поджаривании выпечки снизу.

Включение и выключение духовки

Для того, чтобы включить духовку, нужно

- определить нужные условия работы температуру и способ нагревания,
- установить ручку в нужном положении, повернув ее вправо.

Рис.6з

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».

Выключение духовки – для выключения духовки

нужно ручку установить в положение „0”, повернув ее влево. Сигнальная лампочка должна погаснуть.

Духовка с естественной конвекцией (стандартная)

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

Рис.6j

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

Рис. 6к

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

Возможные положения ручки



Автономное освещение духовки

Установив ручку в это положение, мы включаем освещение камеры духовки. Используется, например, при мытье камеры.



Включен гриль

Установка ручки в это положение позволяет жарить пищу на гриле или вертеле.



Включен верхний нагреватель

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



Включен нижний нагреватель

В этом положении ручки духовка нагревается только нижним нагревателем. Применять при поджаривании выпечки снизу.



Включены верхний и нижний нагреватели

Установка ручки в это положение приведет к нагреванию духовки стандартным способом.

Контрольная лампа

Рис.6з

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».

*для определенных моделей

Духовка с естественной конвекцией

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

Рис.6l

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

Рис.6k

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

Внимание!

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

0 нулевая установка



независимое освещение духовки

Включен установка поворотной ручки в данной позиции загорается свет в духовом шкафу.



Быстрый разогрев

Включен верхний нагреватель, функция запекания и вентилятор. Применяется для предварительного нагревания духовки.



Размораживание

Включен только вентилятор, без использования каких-либо нагревателей.



Турбо гриль и конвекция

В этом положении ручка духовки выполняет функции 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 предварительное разогревание духовки, а так же применение темных противней), процесс печения на одном уровне.



выключен вентилятор, а также верхний и нижний нагреватель.

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

Контрольная лампа

Рис.6z

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 поместить 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».

Духовка с принудительной конвекцией (с конвекцией и кольцевым нагревателем)

Духовка может нагреваться при помощи верхнего и нижнего нагревателей печи и кольцевого нагревателя. Работа духовки управляется при помощи ручки выбора режима работы духовки – установка а заключается в повороте ручки в нужное положение,

Рис.6m

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

Рис.6k

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

Внимание!

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

0 нулевая установка



независимое освещение духовки

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



Быстрый разогрев

Включен верхний нагреватель, функция запекания и вентилятор. Применяется для предварительного нагрева духовки.



Размораживание

Включен только вентилятор, без использования каких-либо нагревателей.



Турбо гриль и конвекция

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



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

Включение функции «Усиленный «ГРИЛЬ» позволяет на запекание при одновременно включенном верхнем нагревателе. Данная функция позволит применять более высокую температуру в верхней 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, стоев, 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.



включена термовентиляция


Установка поворотной ручки в функции «ВКЛЮЧЕНИЕ ТЕРМОВЕНТИЛЯЦИИ» позволяет нагревать духовку «принудительным» способом с помощью термовентилятора, который расположен в центральной

части задней стенки духового шкафа. В конвенциональных духовках в процессе печения применяются более низкие температуры.

Пользование данным способом нагревания позволяет равномерно распределить тепло вокруг блюда, которое находится в духовке.



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).



включен термовентилятор и нижний нагреватель

В данном положении поворотной ручки духовка работает в режиме термо-вентиляции и включенного нижнего нагревателя, что приводит к повышению температуры от способа печения. Больше количество тепла будет находиться в нижней части выпекаемого, например, приготовления «мокрой» выпечки, пиццы.

Контрольная лампа

Рис.6з

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».

*для определенных моделей

Использование печки*

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

Для включения печки нужно:

- Установить ручку духовки в положение, обозначенное символом «гриль».
- 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 210°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

*для определенных моделей

Выпечка

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

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

Поджаривание мяса

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

Духовка с естественной конвекцией (стандартная)






























| Вид выпечки продукт | Функции духовки | Температура °C | Уровень (4) | Время [мин.] |
|---|---|----------------|---------------|--------------|
|  |  | 160 - 200 | 2 - 3 | 30 - 50 |
|  |  | 220 - 240 | 3 | 10 - 15 |
|  |  | 210 - 220 | 2 | 45 - 60 |
|  |  | 210 | 4 | 14 - 18 |
|  |  | 225 - 250 | 2 | 120 - 150 |
|  |  | 160 - 230 | 2 | 90 - 120 |
|  |  | 160 - 180 | 2 | 45 - 60 |
|  |  | 190 - 210 | 2 | 40 - 50 |

Внимание!

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

УКАЗАНИЯ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ

Духовка с естественной конвекцией








































| Вид выпечки продукт | Функции духовки | Температура °C | Уровень { 4 } { 1 } | Время [мин.]  |
|---|---|-------------------|---------------------------|---|
|  |  | 160 - 200 | 2 - 3 | 30 - 50 |
|  |  | 150 | 3 | 25 - 35 |
|  |  | 160 - 180 | 2 - 3 | 20 - 40* |
|  |  | 150 | 3 | 65 - 70 |
|  |  | 220 - 240 | 3 | 10 - 15 |
|  |  | 210 - 220 | 2 | 45 - 60 |
|  |  | 190 | 2 - 3 | 60 - 70 |
|  |  | 210 | 4 | 14 - 18 |
|  |  | 225 - 250 | 2 | 120 - 150 |
|  |  | 160 - 230 | 2 | 90 - 120 |
|  |  | 190 | 2 - 3 | 50 - 60 |
|  |  | 160 - 180 | 2 | 45 - 60 |
|  |  | 190 - 210 | 2 | 40 - 50 |
|  |  | 170 - 190 | 3 | 40 - 50 |

Внимание!

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

УКАЗАНИЯ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ

Духовка с принудительной конвекцией (с конвекцией и кольцевым нагревателем)

| Вид выпечки продукт | Функции духовки  | Температура °C | Уровень (  ) | Время [мин.]  |
|---|---|-------------------|--|---|
|  |  | 160 - 200 | 2 - 3 | 30 - 50 |
|  |  | 160 - 180 | 2 - 3 | 20 - 40* |
|  |  | 140 - 160 | 2 - 3 | 10 - 40* |
|  |  | 200 - 230 | 1 - 3 | 10 - 20 |
|  |  | 210 - 220 | 2 | 45 - 60 |
|  |  | 160 - 180 | 2 - 3 | 45 - 60 |
|  |  | 190 | 2 - 3 | 60 - 70 |
|  |  | 210 | 4 | 14 - 18 |
|  |  | 225 - 250 | 2 | 120 - 150 |
|  |  | 160 - 180 | 2 | 120 - 160 |
|  |  | 160 - 230 | 2 | 90 - 120 |
|  |  | 160 - 190 | 2 | 90 - 120 |
|  |  | 190 | 2 - 3 | 50 - 60 |
|  |  | 160 - 180 | 2 | 45 - 60 |
|  |  | 175 - 190 | 2 | 60 - 70 |
|  |  | 190 - 210 | 2 | 40 - 50 |
|  |  | 170 - 190 | 3 | 40 - 50 |

Внимание!

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

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.

Керамическая панель

- Панель чистится регулярно, после каждого использования. По мере возможности рекомендуется мыть плиту теплой водой (после того, как погаснет указатель нагрева поля). Не следует допускать сильного загрязнения варочной поверхности, особенно пригорания и накипи.
- Не следует применять чистящие средства с сильным абразивным свойством – например, порошки, содержащие абразивы, абразивные пасты, пемзу, металлические мочалки и т.п. Они могут поцарапать поверхность панели, наноса непоправимые повреждения. Не следует при чистке применять «активные, быстрочистящие» средства.
- Сильные загрязнения на панели можно отскоблить специальным скребком. При этом нужно следить за тем, чтобы не повредить раму керамической панели.

Рис.7

Внимание! Острую грань необходимо закрыть путем перемещения корпуса скребка (достаточно движения пальца). При применении соблюдать осторожность, существует опасность пореза, и не допускать попадания скребка в руки детей.

- Рекомендуется применение чистящих или моющих средств мягкого действия, сходного назначения, например, всякого рода жидкости и эмульсии для удаления жира. При отсутствии нужных средств, советуем применить теплую воду с добавлением жидкости для мытья посуды или средств для чистки нержавеющей раковин.

Для мытья эмалированных поверхностей следует использовать жидкости с мягким действием. Нельзя употреблять чистящие средства с абразивными свойствами, такие, как чистящие порошки с абразивами, абразивные пасты, абразивные камни, пемзу, металлические мочалки и т.п. Плиты с нержавеющей панелями необходимо тщательно отмыть перед началом эксплуатации. Особое внимание нужно обратить на удаление остатков клея с металлических поверхностей от обертки, удаленной при монтаже, а также клейкой ленты, использованной при упаковке плиты. Рабочую поверхность нужно чистить регулярно, после каждого использования. Нельзя допускать значительного загрязнения варочной поверхности, особенно пригораний.

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),

-закрывать 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.

Внимание!

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

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 на новую – лампочка высокотемпературная (300°C) с параметрами:
- напряжение 230
- мощность 25 W -резьба E14.

Лампочка духовки - Рис 9

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

Замена галогенной лампочки подсветки духовки*

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

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

Лампочка духовки - Рис 9а

*для определенных моделей

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 нержавеющей 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

Периодический осмотр

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

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

Внимание!

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

Снятие дверцы

Для более удобного доступа к камере духовки и ее чистки можно снять дверцу. Для этого нужно ее открыть, поднять предохранитель, находящийся в петле (рис. 12А). Дверцу слегка прикрыть, приподнять и выдвинуть вперед. Для установки дверцы в 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. С помощью плоской отвёртки зацепить и выдвинуть верхнюю планку дверей, осторожно приподнять её по бокам (рис. 12В)
2. Вынуть (вытянуть) планку верхних дверей, как показано на рисунке (рис. 12В и 12С).
3. Внутреннее стекло вынуть из крепления (в нижней части дверцы).
Рис. 12D, 12D1.
4. Помыть стекло теплой водой с небольшим количеством чистящего средства. Чтобы установить стекло, следует поступать в обратной очередности. Гладкая часть стекла должна находиться сверху. Внимание! Не следует вдавливать верхнюю планку одновременно с обеих сторон дверей. Для того, чтобы правильно установить верхнюю планку дверей, следует сначала приложить левый конец планки к дверям, а правый её конец размазать вдавливающим движением до момента звука «защёлкивания». Затем, с левой стороны так же вдавить планку до момента звука «защёлкивания».

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

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

*для определенных моделей

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.

| ПРОБЛЕМА | ПРИЧИНА | ДЕЙСТВИЯ |
|--------------------------------------|---|--|
| 1. Электрика не работает | Отсутствие питания | Проверить предохранитель, перегоревший заменить |
| 2. Дисплей таймера показывает „0.00” | 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) |

ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ

| | |
|---|-----------------|
| Номинальное напряжение: | 230V/400V~50 Гц |
| Номинальная мощность: | макс.9,2 кВт |
| Размеры плиты (ШИРИНА / ГЛУБИНА / ВЫСОТА) | 85 / 50 / 60 см |

Соответствует нормативам EN 60335-1, EN 60335-2-6.

Производитель свидетельствует

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

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



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

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 parasii 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.

CUPRINS

| | |
|--|-----------|
| CUM SA ECONOMISITI ENERGIE | 23 |
| INSTRUCTIUNI DE SIGURANTA | 24 |
| DESCRIEREA APARATULUI | 26 |
| INSTALARE | 27 |
| UTILIZARE | 28 |
| PREPARAREA IN CUPTOR – SFATURI PRACTICE | 33 |
| CURATARE SI INTRETINERE | 36 |
| CUM SE PROCEDEAZA IN CAZ DE URGENTA | 37 |
| DATE TEHNICE | 38 |

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:

- Utilizati recipiente potrivite. Recipientele cu baza plata, groasa, pot economisi pana la 1/3 din energia electrica. Acoperiti recipientul cu este posibil, altfel veti economisi

entele daca energie de 4 ori mai mult.

- Potriviti marimea recipientului cu suprafata zonei de preparare. Recipientul nu trebuie sa fie mai mic decat zona de preparare.
- Asigurati-va de faptul ca zona de preparare si baza recipientului sunt curate. Murdaria impiedica transferul de caldura iar resturile arse pot fi indepartate cu ajutorul unor produse ce afecteaza mediul inconjurator.
- 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 mari de alimente. Carnea de pana la un kilogram poate fi preparata mai economic intr-un recipient pe plita
- Utilizati caldura remanenta a cuptorului. Daca timpul de preparare este mai mare de 40 de minute, opriti cuptorul cu 10 minute inainte de a incheia.
- Important! Atunci cand utilizati un cronometru, setati timpi de preparare mai scurti in functie de alimentele preparate.

- Doar gratarul cu ventilator ultra dupa ce ati inchis usa cuptorului.

Asigurati-va de faptul ca usa cuptorului este inchisa.

Nu instalati aragazul in apropierea frigiderului / congelatorului.

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



DESPACHETAREA

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 simbolul corespunzator.

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



ИЗЪЯТИЕ ИЗ ЭКСПЛУАТАЦИИ

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.

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.

Observație. Încălzirea fără supraveghere a unturii sau a uleiului pe plita cu inducție poate fi periculoasă și poate cauza incendii.

NICIODATĂ nu încercați să stingeți focul cu ajutorul apei, ci opriți dispozitivul și acoperiți flacăra cu un capac sau cu un pled care nu este inflamabil.

Observație. Pericol de incendiu: nu amplasați nici un fel de lucruri pe suprafața de fierbere.

Observație. Dacă suprafața este fisurată opriți curentul pentru a evita pericolul de electrocutare.

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

- Nu lasati copiii in apropierea aragazului. Daca aragazul functioneaza, contactul direct cu acesta poate produce arsuri!
- Asigurati-va de faptul ca aparatele de uz casnic, inclusiv cablurile de alimentare, nu ating suprafata fierbinte a cuptorului sau a plitei, deoarece materialul izolator al acestora nu este de obicei rezistent la temperaturi ridicate.
- Nu lasati aragazul nesupravegheat atunci cand prajiti alimente. Uleiul sau grasimile pot lua foc datorita supraincalzirii sau in cazul in care vor curge in foc.
- Nu lasati plita sa se murdareasca si evitati ca lichidele sa curga pe suprafata acesteia. Zaharul reactioneaza cu suprafata ceramica a plitei si poate provoca avarii ireparabile. Orice depunere trebuie sa fie curatata imediat.
- Nu asezati pe zonele de preparare incalzite recipiente cu baza umeda, deoarece pot provoca avarii ireparabile plitei (pete ce nu mai pot fi indepartate).
- Utilizati doar recipiente specificate de producator sau care sunt create pentru a fi utilizate pe plitele ceramice.
- Daca apar zgarieturi sau crapaturi pe suprafata plitei, opriti utilizarea plitei si apelati la un centru de service autorizat.
- Nu porniti plita daca nu ati asezat un recipient pe aceasta.
- Nu utilizati recipiente cu margini ascutite, deoarece puteti avaria plita.
- Nu priviti direct in zonele de preparare cu halogen (daca nu sunt acoperite de un recipient) atunci cand acestea se incalzesc.
- Nu asezati recipiente mai grele de 15 kg pe usa deschisa a cuptorului si recipiente mai grele de 25 kg pe plita.
- Nu utilizati agenti duri de curatare sau obiecte metalice ascutite pentru a curata usa, deoarece se poate zgaria suprafata acesteia, iar geamul se va fisura.
- Nu utilizati produsul in cazul unor avarii tehnice, deconectati-l de la sursa de alimentare cu energie electrica si apelati la un centru de service pentru a-l repara.
- In cazul producerii unui incident provocat de o defectiune tehnica, scoateti stecherul cablului de alimentare din priza si apelati la un centru de service autorizat pentru a fi reparat.
- Reguliile din acest manual trebuie sa fie respectate cu strictete. Nu lasati o persoana care nu este obisnuita cu acest aparat sa il utilizeze.
- Instalatiya trebuie utilizată doar în condiții casnice. Utilizarea necorespunzătoare (de exemplu pentru încălzirea încăperilor) poate fi periculoasă

DESCRIEREA APARATULUI

- | | |
|--|---|
| 1a | 1b |
| 1 Buton pentru controlul temperaturii | 1 Buton pentru controlul temperaturii / Buton pentru selectarea functiei cuptorului |
| 2 Buton pentru selectarea functiei cuptorului | 2, 3, 4, 5 Butoane pentru controlul zonelor de preparare |
| 3, 4, 5, 6 Butoane pentru controlul zonelor de preparare | 6 Semnal reglare temperatura luminat L |
| 7 Semnal reglare temperatura luminat L | 7 Semnal utilizare luminat R |
| 8 Semnal utilizare luminat R | 8 Maner usa cuptor |
| 9 Maner usa cuptor | 9 Plita ceramica |
| 10 Sertar | |
| 11 Plita ceramica | |
| 12 Programator electronic | |

FCC* - 2a / 2b

- 3a Tavă de coacere*
- 3b Grătar sarma nichelata
- 3c Tavă de prăjire*
- 3d Prăjire*

*optional

Instalarea aragazului

- In bucatarie nu trebuie sa existe umezeala si trebuie sa fie bine aerisita.
- Incaperea trebuie sa fie echipata cu un sistem de ventilatie pentru a evacua fumul produs. Acest sistem poate fi compus dintr-un ventilator sau o hota. Hota trebuie sa fie instalata in functie de instructiunile producatorului. Aparatul trebuie sa fie instalat in asa fel incat sa fie accesibile toate elementele de control.
- Invelisul sau furnirul utilizat trebuie sa fie aplicat cu un adeziv termorezistent (100°C). Acest lucru va preveni deformarea suprafetei sau detasarea invelisului. Daca nu sunteti siguri de rezistenta mobilei, lasati un spatiu de aproximativ 2 cm in jurul aparatului. Peretele din spatele aparatului trebuie sa fie rezistent la temperaturi ridicate. In timpul utilizarii, partea din spate a aparatului se incalzeste la aproximativ 50°C peste temperatura ambientala.
- Aragazul trebuie sa fie instalat pe o podea dura, uniforma (nu il asezati pe un suport).
- Inainte de a utiliza aragazul, acesta trebuie sa fie asezat la nivel, lucru important pentru distribuirea uniforma a grasimii in tigaie. Ajustati picioarele aragazului dupa ce ati indepartat sertarul. Distanța de ajustare este de +/- 5 mm.

Important:

Desi s-au depus toate eforturile pentru a elimina bavurile și marginile ascuțite din acest dispozitiv, trebuie să aveți grijă când îl manipulați. Vă recomandăm să folosiți mănuși de protecție în timpul instalării.

Conexiuni electrice

Conexiuni electrice

Conexiunile electrice trebuie sa fie realizate doar de o persoana calificata sau de personalul unui centru de service autorizat. Nu realizati modificari ale sistemului de alimentare cu energie electrica.

Recomandari

Aragazul a fost produs pentru a functiona la un curent alternativ trifazic (400V 3N~50 Hz). Voltajul este de 230V. Adaptarea aragazului la un curent monofazic este posibila prin realizarea in caseta de conectare a modificarilor prezentate in tabelul de mai jos. Diagrama se afla si pe capacul casetei de conectare. Tineti minte faptul ca firele de conectare trebuie sa corespunda tipului de conectare si puterii aragazului.

Mențiune!

Trebuie de luat în considerație necesitatea de conectare a lanțului de protecție la contactul plăcii, ce se indică prin simbolul semn ⊕. Firele electrice trebuie să fie protejate în modul corespunzător și să aibă adăugător un întrerupător, ce va permite deconectarea de la rețea în situații excepționale.

Pînă la conectarea instalației la rețeaua electrică, trebuie de luat cunoștință cu informația indicată pe panoul din uzină și schema de conectare

Mențiune!

Electricul este obligat să elibereze utilizatorului "cererea de conectare a instalației la rețeaua electrică" (anexă la talonul de garanție). Conectarea instalației prin alte metode, poate duce la defectarea acesteia.

Des. 4b

Montarea blocadei care protejează împotriva răsturnării pe o parte a aragazului.*

Blocada este montată pentru a preveni răsturnarea aragazului într-o parte datorită blocadei care protejează împotriva aplecării aragazului. copilul nu ar trebui să fie în stare, de ex. să se urce pe ușa cupertorului și astfel să cauzeze răsturnarea aragazului.

Рис.3z

Aragaz înălț. 850 mm
A = 60 mm
B = 103 mm

Aragaz înălț. 900 mm
A = 104 mm
B = 147 mm

Inainte de prima utilizare

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

Atentie!

Pentru cuptoarele prevazute cu programator electronic, timpul "0:00" va incepe sa clipeasca pe afisaj, deasupra conectarii la sursa de alimentare.

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

Timer mecanic M*

Timer-ul nu comandă funcționarea aragazului. Acesta este un semnalizator sonor care ne reamintește că trebuie realizate scurte activități culinare. Intervalul timpului care poate fi setat este de la 0 până la 60 minute.

des.6a

Atenție.

În ceea ce privește intervalul setat între 0 și 10 minute, butonul timer-ului trebuie mai întâi rotit 90° și apoi poate fi setat la timpul de funcționare dorit.

Timer mecanic Ms*

Timer-ul este destinat pentru comandarea funcționării cuptorului. Poate fi setat în intervalul de la 0 până la 120 de minute. După scurgerea timpului setat veți auzi un semnal sonor și cuptorul se va opri automat.

Programare - butonul trebuie rotit în direcția mișcării acelor de ceasornic și trebuie setat timpul dorit.

des.6b

În cazul în care butonul se află în poziția „0” cuptorul nu va funcționa.

Dacă nu doriți să folosiți funcția timer, atunci butonul trebuie setat în poziția 

des.6c

Atenție.

În ceea ce privește intervalul setat între 0 și 10 minute, butonul timer-ului trebuie mai întâi rotit 90° și apoi poate fi setat la timpul de funcționare dorit

Controlarea zonelor de preparare de pe plita ceramica Alegerea recipientelor

Alegeți un recipient cu diametrul bazei cel puțin la fel de mare ca și zona de preparare. Pentru friptura există o zonă specială de 170 x 265. Nu utilizați recipiente cu baza concavă sau convexă. Țineți minte întotdeauna să acoperiți recipientele cu capac. Va recomandăm să utilizați recipiente cu baza groasă, uniformă.

În cazul în care zonele de preparare sau recipientele sunt murdare, este imposibil să vă folosiți de toată căldura.

Des.6h

Selectarea nivelului de căldură

Zonele de preparare au diferite niveluri de căldură. Nivelul poate fi ajustat treptat, prin rotirea butonului corespunzător către dreapta sau către stânga.

Butonul este încorporat în panoul de control, pentru a-l selecta trebuie să:

- împingeți ușor apoi să eliberați;
- setați poziția corectă.

Semnele de pe marginea butonului indică diferite niveluri atinse de zonele de preparare.


Des.6g*

- MIN. Incalzire
- 1 Preparare lenta, fierbere inabusita a legumelor
- 2 Supe, recipiente mai mari
- 3 Frigere lenta
- Gratar, peste
- MAX Incalzire rapida, preparare rapida, frigere
- 0 Oprire

Comutarea pe zona de preparare mai mare

Important! Porniți doar o zonă de preparare cu ajutorul butonului rotindu-l în sensul acelor de ceasornic. Dacă rotiți butonul în celălalt sens în puteți avaria.*

Des.6n

În intervalul „0 ● 1 ● 2 ● 3” al butonului zona internă de gătit funcționează și cantitatea de căldură furnizată vasului poate fi reglată fără probleme. Rotind butonul pentru o clipă până în poziția marcată , se va activa zona de gătit exterioară. Din acest moment se poate regla cantitatea de căldură livrată către vas de ambele zone de gătit (internă și externă), setând butonul în poziția de încălzire dorită de la „0 ● 1 ● 2 ● 3”. Comutatorul intern va opri aceste câmpuri numai după ce rotiți butonul în poziția 0.

Indicator pentru zona de preparare

Dacă temperatura zonei de preparare depășește 50°C, acest lucru este semnalizat de un indicator ce se va aprinde pentru zona respectivă.

Atunci când indicatorul de căldură se aprinde, acesta avertizează utilizatorul asupra zonelor de preparare fierbinti.

Timp de 5 – 10 minute după oprirea zonelor de preparare, veți avea căldura remanentă ce poate fi utilizată de exemplu pentru a încălzi sau pentru pastră alimentele calde fără a porni o altă zonă de preparare.

Des. 6o - Indicator zona preparare

*optional

Funcțiile cuptorului și utilizarea acestuia

Cuptor cu convecție naturală (conventional)

Cuptorul poate fi încălzit utilizând elementul de încălzire inferior și cel superior și gratarul (dacă există). Cuptorul este controlat cu ajutorul unui buton, ce este utilizat ca și comutator integrat împreună cu butonul pentru reglarea temperaturii.

des.6i*

Atentie!

În cazul modelelor ce nu au gratar, poziția nu se află pe buton.



Poziții posibile ale butoanelor



Lumina cuptor separată

Prin setarea butonului în această poziție, lumina din interiorul cuptorului este pornită. Utilizați, de exemplu, când doriți să curățați interiorul cuptorului.



100-250
°C

Elementul de încălzire superior și cel inferior sunt pornite

Termostatul permite utilizatorului să seteze temperatura la o valoare cuprinsă 100°C și 250°C. Utilizați pentru coacere.



Gratarul pornit

Atunci când butonul este setat pe această poziție permite rumenirea alimentelor pe gratar sau pe rotisor.



Elementul de încălzire superior pornit

Atunci când butonul este setat pe această poziție, cuptorul este încălzit cu ajutorul elementului de încălzire superior. Acesta este utilizat de exemplu pentru coacere finală de su.



Elementul de încălzire inferior pornit. Atunci când butonul este setat pe această poziție, cuptorul este încălzit cu ajutorul elementului de încălzire inferior. Acesta este utilizat de exemplu pentru coacere finală de jos.

Pornirea și oprirea cuptorului

Pentru a porni cuptorul trebuie să:

- setați condițiile de funcționare pentru cuptor, temperatura și modul de încălzire.
- Setati butonul pe poziția dorită rotindu-l spre dreapta.

des.6z

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”.
Oprirea cuptorului – pentru a opri cuptorul, setați butonul în poziția „0”, rotind spre dreapta. Lumina se va stinge.

Cuptor cu convecție naturală (conventional)

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

des.6j

precum și butonul pentru reglarea temperaturii – pentru a seta o anumită funcție trebuie să rotiți butonul în poziția selectată. - Рис. 6к

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

Posibile setări ale butonului pentru funcțiile cuptorului



Lumina pentru cuptor separată

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



Gratarul pornit

Setarea butonului în această poziție permite rumenirea alimentelor pe gratar.



Element de încălzire superior pornit

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



Elementul de încălzire inferior pornit

Atunci când butonul este setat în această poziție, cuptorul este încălzit doar cu ajutorul elementului de încălzire inferior, de exemplu pentru coacere finală de jos.



Elementul superior și cel inferior pornite

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

des.6z

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

*optional

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”.



Gratarul pornit

Setarea butonului în această poziție permite rumenirea alimentelor pe gratar.



Elementul de incalzire inferior pornit

Atunci când butonul este setat în această poziție, cuptorul este încălzit doar cu ajutorul elementului de incalzire inferior, de exemplu pentru coacerea finala de jos.



Elementul superior si cel inferior pornite

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



Ventilatorul, elementul de incalzire superior si cel inferior pornite

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

Cuptor cu circulare automata a aerului (funcționare cu ventilator)

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

des.6l

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

des.6k

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

des.6z

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”.

Atentie!

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

0

Posibile setari ale butonului pentru functiile cuptorului



Lumina pentru cuptor separata

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



Încalzire rapidă

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



Dezghetare

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



Ventilator si 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 usa cuptorului închisă.

Cuptor cu circulare automata a aerului (include un ventilator și un element de incalzire cu ventilator ultra)

Cuptorul poate fi încălzit cu ajutorul elementului de incalzire inferior și cel superior, gratarului și al elementului de incalzire cu ultra ventilator. 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



Gratar combinat (gratar si element de incalzire superior)

Atunci când este selectată această funcție, este permisă rumenirea alimentelor cu ajutorul gratarului și a elementului de incalzire 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.

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

Atentie!

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

*optional

0



Posibile setari ale butonului pentru functiile cuptorului

Lumina pentru cuptor separata

Daca setati butonul in aceasta pozitie, va fi aprinsa lumina in interiorul cuptorului, de exemplu atunci cand spalati interiorul acestuia.



Încălzire rapidă

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



Dezghetare

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



Ventilator si gratar combinat pornit

Atunci cand butonul este setat pe aceasta pozitie, cuptorul activeaza functia gratar combinat si ventilator. Aceasta functie accelereaza procesul de prajire si imbunatateste gustul alimentelor. Utilizati gratarul cu usa cuptorului inchisa.



Gratar combinat (gratar si element de incalzire superior)

Atunci cand este selectata aceasta functie, este permisa rumenirea alimentelor cu ajutorul gratarului si a elementului de incalzire superior. Aceasta functie permite setarea unei temperaturi mai ridicate in partea superioara a suprafetei de preparare, rumenind mai bine si pe o suprafata mai mare.



Gratarul pornit

Setarea butonului in aceasta pozitie permite rumenirea alimentelor pe gratar.



Elementul de incalzire inferior pornit

Atunci cand butonul este setat in aceasta pozitie, cuptorul este incalzit doar cu ajutorul elementului de incalzire inferior, de exemplu pentru coacerea finala de jos.



Elementul superior si cel inferior pornite

Setarea butonului in aceasta pozitie permite cuptorului sa fie incalzit in mod conventional.



Termo-circulația pornită

Fixarea butonului în poziția „termo-circulația pornită” permite încălzirea cuptorului în mod forțat cu ajutorul termo-ventilatorului care este amplasat în partea centrală a peretelui din spate a camerei cuptorului. În comparație cu, cuptorul convențional sunt utilizate temperaturi de coacere mai joase.

Folosirea acestei metode de încălzire permite distribuirea uniformă a căldurii de jur împrejurul felului de mâncare care este în cuptor.



Ventilatorul, elementul de incalzire superior si cel inferior pornite

Setarea butonului in aceasta pozitie este utila pentru coacerea prajiturilor. Cuptor conventional cu ventilator.



Termo-circulația și rezistența inferioară pornite

În cazul în care butonul se găsește în această poziție, cuptorul realizează funcția termo-circulației și este pornită rezistența inferioară ceea ce conduce la creșterea temperaturii în partea de jos a produsului care este copt. O cantitate mai mare de energie termică furnizată în partea de jos a produsului copt, prăjituri umede, pizza.

des.6z

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**. Diada 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 diada de control s-a stins pentru prima dată **L**. În timpul funcționării cuptorului diada **L** se va aprinde și se va stinge periodic (menținerea temperaturii în interiorul cuptorului). Diada de control **R** poate, de asemenea, să fie aprinsă atunci când butonul se află în poziția „Iluminare cuptor”.

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 introduceti pe nivelul urmator inferior o tava colectoare (sub gratar).
- Inchideți ușa cuptorului.

Pentru frigerea cu ajutorul functiei si a gratarului combinat, temperatura trebuie sa fie setata pe 210°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 in timpul gatii. Este indicat pentru pentru pui, kebab, cârnați, etc. La utilizarea rezistenței superioare împreună cu rezistența grill. Rotisorul se poate opri întâmplător sau schimba rotația. Aceasta nu influențează funcționarea cuptorului și calitatea frigerii.

Pentru a prepara mâncarea :

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

des.6y

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 (arзатор superior si inferior). Partea inferioara a prajiturii va fi arsa.
- Atunci cand utilizati functia ventilator ultra, nu este nevoie sa incalziti in prealabil cuptorul, pentru alte tipuri de incalzire trebuie sa incalziti cuptorul inainte de a introduce prajitura.
- Inainte de a scoate prajitura din cuptor, verificati daca este coapta, cu ajutorul unui betisor din lemn (daca prajitura este gata, batul trebuie sa fie uscat si curat dupa ce a fost scos din prajitura).
- Dupa ce ati oprit cuptorul este recomandabil sa lasati prajitura in interior timp de 5 min.
- Temperatura utilizata in modul ventilator ultra este cu aproximativ 20 – 30 grade mai mica decat in cazul prepararii normale (atunci cand utilizati elementul de incalzire superior si cel inferior).
- Parametri de coacere oferiti in Tabelul sunt aproximativi si pot fi corectati bazandu-va pe propriile experiente si preferinte.

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

Rumenirea carnii

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

Cuptor cu convectie naturala (conventional)































| Tipul produsului care va fi copt felului de | Functia cuptorului  | Temperatura °C | Nivelul () | Timpul [min]  |
|---|---|-------------------|--|---|
|  |  | 160 - 200 | 2 - 3 | 30 - 50 |
|  |  | 220 - 240 | 3 | 10 - 15 |
|  |  | 210 - 220 | 2 | 45 - 60 |
|  |  | 210 | 4 | 14 - 18 |
|  |  | 225 - 250 | 2 | 120 - 150 |
|  |  | 160 - 230 | 2 | 90 - 120 |
|  |  | 160 - 180 | 2 | 45 - 60 |
|  |  | 190 - 210 | 2 | 40 - 50 |

Important!

Parametrii cuprinși în acest tabel sunt orientativi și pot fi corecți în funcție de propria experiență și propriile gusturi culinare.

PREPARAREA IN CUPTOR – SFATURI PRACTICE

Cuptor cu circulare automata a aerului (functionare cu ventilator)





































| Tipul produsului care va fi copt felului de | Funcția cuptorului  | Temperatura °C | Nivelul ($\begin{matrix} 4 \\ 1 \end{matrix}$) | Timpul [min]  |
|---|---|-------------------|---|---|
|  |  | 160 - 200 | 2 - 3 | 30 - 50 |
|  |  | 150 | 3 | 25 - 35 |
|  |  | 160 - 180 | 2 - 3 | 20 - 40* |
|  |  | 150 | 3 | 65 - 70 |
|  |  | 220 - 240 | 3 | 10 - 15 |
|  |  | 210 - 220 | 2 | 45 - 60 |
|  |  | 190 | 2 - 3 | 60 - 70 |
|  |  | 210 | 4 | 14 - 18 |
|  |  | 225 - 250 | 2 | 120 - 150 |
|  |  | 160 - 230 | 2 | 90 - 120 |
|  |  | 190 | 2 - 3 | 50 - 60 |
|  |  | 160 - 180 | 2 | 45 - 60 |
|  |  | 190 - 210 | 2 | 40 - 50 |
|  |  | 170 - 190 | 3 | 40 - 50 |

Important!

Parametrii cuprinși în acest tabel sunt orientativi și pot fi corecțaji în funcție de propria experiență și propriile gusturi culinare.

PREPARAREA IN CUPTOR – SFATURI PRACTICE

Cuptor cu circulare automata a aerului (include un ventilator si un element de incalzire cu ventilator ultra)

| Tipul produsului care va fi copt felului de | Funcția cuptorului  | Temperatura °C | Nivelul ($\begin{matrix} 4 \\ 1 \end{matrix}$) | Timpul [min]  |
|---|---|-------------------|---|---|
|  |  | 160 - 200 | 2 - 3 | 30 - 50 |
|  |  | 160 - 180 | 2 - 3 | 20 - 40* |
|  |  | 140 - 160 | 2 - 3 | 10 - 40* |
|  |  | 200 - 230 | 1 - 3 | 10 - 20 |
|  |  | 210 - 220 | 2 | 45 - 60 |
|  |  | 160 - 180 | 2 - 3 | 45 - 60 |
|  |  | 190 | 2 - 3 | 60 - 70 |
|  |  | 210 | 4 | 14 - 18 |
|  |  | 225 - 250 | 2 | 120 - 150 |
|  |  | 160 - 180 | 2 | 120 - 160 |
|  |  | 160 - 230 | 2 | 90 - 120 |
|  |  | 160 - 190 | 2 | 90 - 120 |
|  |  | 190 | 2 - 3 | 50 - 60 |
|  |  | 160 - 180 | 2 | 45 - 60 |
|  |  | 175 - 190 | 2 | 60 - 70 |
|  |  | 190 - 210 | 2 | 40 - 50 |
|  |  | 170 - 190 | 3 | 40 - 50 |

Important!

Parametrii cuprinși în acest tabel sunt orientativi și pot fi corecți în funcție de propria experiență și preferințele gustative.

Prin curatarea si intretinerea corespunzatoare a aragazului veti avea o influenta semnificativa asupra evitarii erorilor de functionare a acestuia. Inainte de a curata aragazul, acesta trebuie sa fie oprit iar butoanele in pozitia „●” / „0”. Nu curatati aragazul daca acesta nu s-a racit complet.

Plita ceramica

- Plita trebuie sa fie curatata periodic, dupa fiecare utilizare. Daca este posibil, este recomandat ca plita sa fie spalata atunci cand inca este calda (dupa ce indicatorul pentru zona de preparare se stinge). Nu permiteti ca plita sa devina foarte patata, in special din cauza lichidelor care au dat in foc si au ars.
- Atunci cand curatati, nu utilizati agenti de curatare cu efect abraziv puternic, cum ar fi pudrele de curatare ce contin abrazivi, componente abrazive, perii de sarma, etc. acestea pot zgaria suprafata plitei, provocand avarii ireversibile. Nu utilizati substanta de curatare „Cillit” pentru a curata cuptorul.
- Suprafetele mari de murdarie care sunt dificil de indepartat pot fi curatate cu ajutorul spatulei speciale; aveti grija sa nu avariati cadrul plitei.

Des. 7

Atentie! Lama ascutita trebuie sa fie protejata intotdeauna prin ajustarea capacului (impingeti ca degetul mare). Va puteti rani, aveti grija atunci cand utilizati acest obiect – nu il lasati la indemana copiilor.

- Sunt recomandate produsele usoare de curatat si spatat, cum ar fi lichidele sau emulsiile pentru indepartarea grasimilor. In particular, sunt recomandate produsele speciale de curatare, COLLO Luneta, Sidol Stahlglanz, Stahl-Fix pentru spalare si curatare si Cera-Fix pentru intretinere. In cazul in care produsele recomandate nu sunt disponibile, puteti utiliza o solutie de apa cu detergent lichid sau produse de curatare a chiuvetelor din otel inoxidabil.

Spalati elementele din email ale aragazului cu produse lichide de curatare. Nu utilizati pentru curatare produse puternic abrazive, cum ar fi pudra abraziva, bureti metalici, perii etc.

Inainte de a incepe sa utilizati aragazul cu plita din inox, este foarte important sa curatati bine suprafata de inox. Trebuie sa indepartati resturile de lipici si foliile de protectie care au fost utilizate pentru ambalare. Plita trebuie curatata dupa fiecare utilizare. Nu lasati sa se acumuleze foarte multa murdarie pe plita, in special de la alimente sau de la lichide. Se recomanda utilizarea unui produs ca Stahl-Fix pentru curatarea initiala si pentru curatarea periodica a plitei de inox.

Cuptor

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

- Incalziti interiorul cuptorului timp de 30 de minute.
- Deschideti usa cuptorului, stergeti interiorul cu ajutorul unui prosop sau al unui burete si spalati cu apa calda si detergent lichid.

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

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

Atentie!

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

Inlocuirea becului cuptorului

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

- Setati toate butoanele de control pe pozitia „●” / „0”, „si scoateti stecherul cablului de alimentare din priza.
- Desurubati si spalati capacul becului, apoi stergeti-l.
- Desurubati becul, introduceti altul nou – un bec cu temperatura mai ridicata (300°C) cu urmatoari parametri:
 - voltaj 230 V
 - Putere 25 W
 - Filet E14.

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

*optional

Cuptoarele care sunt marcate cu litera **D*** sunt echipate în elemente de ghidare din sârmă care pot fi scoase foarte ușor (grifaj). 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 trebuie scoase și spălate împreună cu elementele de ghidare din sârmă. Înainte de a pune tăvile, aceste elemente de ghidare trebuie scoase în afară (dacă, cuptorul este încălzit, elementele de ghidare trebuie scoase în afară agățând cu partea din spate a tăvilor de tamponale care se găsesc în partea frontală a elementelor de ghidare) și apoi aceste elemente de ghidare trebuie împinse împreună cu tava. des. 10a

Atenție!

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

Verificari periodice

În afara de curatarea aragazului, trebuie sa:

- Realizati verificari periodice ale elementelor de control si a unitatilor de preparare. Dupa expirarea garantiei, apelati la un tehnician autorizat pentru ca verificarea aragazului sa fie realizata la un centru de service autorizat, cel putin o data la 2 ani.
- Reparati orice erori,
- Realizati intretinerea periodica a unitatii de preparare a aragazului.

Atentie!

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

Scoaterea usii

Pentru a avea un acces mai bun la interiorul cuptorului pentru a îl curata, puteți să scoateți usa acestuia. Pentru acest lucru, înclinați dispozitivul de prindere al ușii, 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 - Înclinarea dispozitivelor de siguranță ale balamalelor

Scoaterea geamului interior*

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

Atenție! Nu forțați plinta superioară simultan, pe ambele laturi ale ușii. Pentru a monta corect plinta superioară a ușii trebuie să apropiați de ușă capătul stâng al plintei iar capătul drept al acesteia trebuie 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.

*optional

CUM SE PROCEDEAZA IN CAZ DE URGENTA

In caz de urgenta, trebuie sa:

- Opriti toate unitatile de functionare ale aragazului
- Scoateti stecherul cablului de alimentare din priza
- Apelati la un centru de service autorizat
- Unele erori minore pot fi rezolvate prin verificarea instructiunilor oferite in tabelul de mai jos. Inainte de a apela la un centru de service autorizat, verificati urmatoarele puncte din tabel

| 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". | 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") |

DATE TEHNICE

Voltaj
Putere
Dimensiuni aragaz (lxLxA)

230/400V ~ 50Hz
Maxim 9,2 kW
85 / 50 / 60 cm

Respecta regulile UE

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

Respecta regulile UE EN 60335-1, EN 60335-2-6

Този продукт е лесно за използване и много ефикасен. Неговото използване ще бъде много лесно след като прочетете настоящият наръчник. Преди да бъде пакетирани и да излезе от производствения завод, апаратът ще бъде 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 продукта преди да прочетете наръчника за използване.

Тази печка е предзназначена само за домакинско потребление.

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

СЪДЪРЖАНИЕ

| | |
|--|-----------|
| УВАЖАЕМИ КУПУВАЧИ | 39 |
| КАК ЕКОНОМИТЬ ЕНЕРГИЮ | 39 |
| ИНСТРУКЦИИ ЗА СИГУРНОСТ | 40 |
| ОПИСАНИЕ НА АПАРАТА | 42 |
| ИНСТАЛИРАНЕ | 43 |
| ЕКСПЛУАТАЦИЯ | 44 |
| ПРИГОТВЯНЕ ВЪВ ФУРНАТА – ПРАКТИЧНИ СЪВЕТИ | 49 |
| ПОЧИСТВАНЕ И ПОДДРЪЖКА | 52 |
| КАКВО ТРЯБВА ДА НАПРАВЯТЕ ПРИ СПЕШЕН СЛУЧАЙ | 53 |
| ТЕХНИЧЕСКИ ДАННИ | 54 |

КАК ЕКОНОМИТЬ ЕНЕРГИЮ



Чрез отговорно ползване на енергията, не само ще спестите пари, но ще защитите и околната среда. Как можете да направите това нещо:

- Използвайте подходящи съдове. Съдовете с плоско и дебело дъно, могат да спестят 1/3 от използваната ел. енергия. Покрийте с капак съда ако е възможно, по този начин ще спестите енергия 4 пъти повече.
- Изберете подходящия размер на съда, който да съвпада с размера на зоната за приготвяне. Съда не трябва да бъде по-малък от диаметъра на зоната за приготвяне.
- Осигурете се, че зоната за приготвяне и основата на съда са чисти.
- Мърсотията не позволява отделянето на необходимата топлина а изгорялото може да се отстри с помоща на продукти, които вредят на околната среда.
- Не отваряйте вратата прекалено често. Не отваряйте вратата на фурната само когато е необходимо. Спрете фурната на време и използвайте акумулираната топлина. Тогава когато приготвяте храна по продължително време, спрете зоната за нагряване с 5 до 10 минути преди да завърши процеса за приготвяне на храна. Ще се спести към 20% енергия.
- Използвайте фурната тогава когато приготвяте голямо количество храна.
- Месо до един килограм може да се приготви по-икономично в един съд въху плочата.
- Използвайте остатъчната топлина на фурната Ако времето за приготвяне е по-голямо от 40 минути, спрете фурната с 10 минути преди да завършите.

Важно!

Тогава когато използвате един хронометър, на-

стройте по-кратко време за приготвяне в зависимост от типа на приготвената храна.

- Само крайна решетката за вентилатора след като сте затворили вратата на фурната.
- Осигурете се, че вратата на фурната е затворена.
- Не инсталирайте печката близо до хладилника / фризера. Разхода за енергия ще се увеличи без да е необходимо това нещо.

РАЗОПАКОВАНЕ

По време на транспорта се използва защитен материал за предпазване на материала от евенталните 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!

РЕЦИКЛИРАНЕ НА АПАРАТА

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 центрoвете 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.

Внимание. Пърженето на харни в мазнина или олио без надзор може да бъде опасно и да доведе дори до пожар.

НИКОГА не гасете пожара с вода, изключете уреда и прикрийте пламъците, например с капак или одеяло

Внимание. Опасност от пожар: не слагайте много предмети на повърхността за готвене.

Внимание. Ако повърхността е спукана, изключете електрическото хранене, за да избегнете токов удар. 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.

ИНСТРУКЦИИ ЗА СИГУРНОСТ

- Не оставяйте децата близо до печката ко печката функционира, директния контакт с нея може да предизвика изгаряния!
- 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 печката без надзор тогава когато пържите храни. Олиото и мазнините могат да се запалят поради пренагряване, или ако се разлеят в огъня.
- Не оставяйте печката мръсна и избягвайте разливането на течности върху повърхността на печката. Захарта въздейства върху керамичната повърхност на плочата и може да предизвика непоправима повреда. Всяко замърсяване трябва да се почисти веднага.
- Не слагайте върху зоните за нагряване съдове с мокро дъно, тъй като могат да предизвикат непоправима повреда на печката (петна, които не могат да се отстранят).
- Използвайте само съдове посочени от производителя или които са предназначени за керамични плочи.
- Ако се появят пукнатини върху повърхността на печката, прекъснете всякакви действия и се обърнете към упълномощен сервизен техник.
- Не включвайте печката ако не сте поставили съд върху нея
- Не ползвайте съдове с остра повърхност, понеже можете да повредите печката.
- Не гледайте директно в зоната за приготвяне с халоген (тогава когато не са покрити със съд) тогава когато се нагрява.
- Не слагайте по-тежки съдове от 15 кг. върху отворената врата на фурната и съдове по тежки от 25 кг. върху печката.
- Не ползвайте твърди агенти за почистване или остри метални предмети за почистване на вратата, тъй като може да се издраска повърхността и, а прозореца може да се напука.
- 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.
- Правилата от инструкциите за употреба трябва да се спазват много стриктно. Не оставяйте човек да ползва уреда ако не знае да работи с него.
- 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

- 1 Бутон за контрол на температурата
- 2 Бутон за избиране на функцията на фурната
- 3, 4, 5, 6 Бутон за контрол на зоните за нагряване
- 7 Индикатора за регулиране на температурата свети в L
- 8 Индикатора за функциониране на печката свети в R
- 9 Дръжка за вратата на фурната
- 10 Шкаф
- 11 Стъклокерамична плоча
- 12 Електронен прогаматор

1b

- 1 Бутон за контрол на температурата / Бутон за избиране на функцията на фурната
- 2, 3, 4, 5 Бутон за контрол на зоните за нагряване
- 6 Индикатора за регулиране на температурата свети в L
- 7 Индикатора за функциониране на печката свети в R
- 8 Дръжка за вратата на фурната
- 9 Стъклокерамична плоча

FCC* - 2a / 2b

Принадлежности към печката – комплект:

- 3a Тава за хлебни изделия*
- 3b Тава за печене*
- 3c Скара за грил (решетка за сушене)
- 3d Шиш и Вилица на грила*

* по избор

Инсталиране на печката

- В кухнята не трябва да има влага и трябва да бъде добре проветрена.
- Помещението трябва да бъде оборудвано със система за проветряване за да изкара пушката. Тази система може да бъде съставена от един вентилатор и един ширм. Ширма трябва да се инсталира като се спазват инструкциите на производителя. Уреда трябва да се инсталира така, че да бъдат достъпни всички елементи за контрол.
- Върху използваната покривна повърхност трябва да се нанесе един прилепващ термоустойчив слой (100°C). Той ще предпази деформирането на повърхността. Ако не сте сигурни за издръжливостта на мебела, оставете разстояние от приблизително 2 см покрай уреда. Стената зад уреда трябва да бъде издръжлива на високи температури. По време на ползване, задната част на уреда се нагрява и достига до 50°C над стаината температура.
- Уреда трябва да се постави върху трвърда повърхност, равна (не го поставяйте върху стойка).

Важно:

Въпреки че са положени всички усилия за премахване на неравностите и острите ръбове в този продукт, трябва да внимавате при боравене с него.

Препоръчваме използване на защитни ръкавици по време на монтажа.

Електрически връзки

Предупреждение!

Ел. връзки трябва да се осъществят от квалифициран сервизен техник. Не правете промени в системата за захранване с ел. енергия.

Препоръки

Печката е предвидена да функционира на трифазно ел. захранване (400V 3N~50 Hz). При волтаж от 230V. Може да се трансформира в монофазно захранване чрез промяна в кутията за свързване посочено в по-долната таблица. Диаграмата се намира върху капака на кутията за свързване. Не забравяйте да изберете подходящ кабел, като се съобразите с типа и мощността посочени върху етикета с технически данни.

Кабела за свързване трябва да бъде фиксиран в клемата.

Фиг. 4b

Предупреждение!

Не забравяйте да свържете защитната мрежа към терминала от кутията за връзки отбелязан с . Захранването с ел. енергия на печката трябва да бъде предвидено с защитно устройство което позволява прекъсване на ел. захранването в случай на авария. Разстоянието между контактите и защитното устройство трябва да е най-малко 3 мм.

Преди да включите печката към източника на захранване трябва да прочетете информацията от етикета с технически данни и диаграмата за свързване.

Монтиране на защитната блокада предпазваща от преобръщане на печката.*

Блокадата се монтира за да предотврати преобръщане на печката. Благодарение на блокадата предпазваща от преобръщане на печката, детето Ви няма да бъде в състояние, когато например се качи на вратата на фурната, да доведе до преобръщане на печката

Фиг. 3z

Печка вис. 850 mm
A = 60 mm
B = 103 mm

Печка вис. 900 mm
A = 104 mm
B = 147 mm

При първоначално ползване

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

Важно!

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

Вътрешността на фурната трябва да се почиства само в топла вода и с малко количество течен почистващ препарат.

Механичен таймер M*

Таймерът не управлява работата на печката. Това е звуков сигнализатор, припомнящ за необходимостта от извършване на действия по приготвянето на ястията. Интервалът на измерване на времето е от 0 до 60 минути.

Фиг.6а

Механичен таймер Ms*

Таймерът служи за управление на работата на фурната. Може да се настрои в интервала от 0 до 120 минути. След изтичане на настроеното време се включва звуковият сигнал и фурната автоматично се изключва.

Програмиране – завъртете регулатора по посока на часовниковата стрелка и настройте желаното време.

Фиг.6б

Когато регулаторът е настроен на положение "0", фурната няма да започне да работи.

Ако нямате намерение да използвате функцията таймер, регулаторът трябва да се настрои на следното положение

Фиг.6с

Контролиране на зоните за приготвяне на стъклокерамичната печка Избиране на съдовете

Изберете съд с диаметър на основата, най-малко колкото диаметъра на зоната за приготвяне. За месо има специална зона от 170 x 265. Не използвайте съдове с вдлъбнато или изпъкнало дъно. Запомнете, че винаги трябва да слагате капак върху съдовете. Препоръчваме ви да ползвате съдове с дебела равна основа.

В случая, в който зоните за приготвяне или съдовете са мръсни, е невъзможно да използвате цялата топлина.

Фиг.6h

Избиране на нивото на топлина

Зоните за приготвяне имат различни нива за топлина. Нивото може да се регулира постепено, чрез завъртане на съответния бутон наляво или надясно. Знаците по края на бутона показват различни нива, достигнати от зоните за нагряване.

Фиг.6g*

- МИН. Нагряване
- 1 Бавно приготвяне, бавно варене на зеленчуци
- Супи, съдове по-големи
- 2 Бавно печене
- Скара, риба
- 3 МАКС. Бързо нагряване, бързо приготвяне, печене
- 0 Спиране

Преместван, на по-голяма зона за приготвяне

Важно!

Включете само една зона за приготвяне с помощта на бутона като го завъртите в посока на часовниковата стрелка. Ако завъртите бутона в обратна посока можете да го повредите.*

Фиг.6п

В обхвата „0 ● 1 ● 2 ● 3“ на въртящия бутон работи вътрешната нагревателна зона и е възможно плавно регулиране на количеството топлина, доставяно до съда. За да включите и външната нагревателна зона, трябва за кратко да завъртите бутона в положение, означено с . От този момент работи цялата нагревателна зона (вътрешна и външна) и е възможно плавно регулиране на количеството топлина, доставяно до съда, чрез завъртане на бутона в избрано положение „0 ● 1 ● 2 ● 3“. За да изключите нагревателната зона, трябва да завъртите бутона в положение 0.

Индикатор на зоната за приготвяне

Ако температурата на зоната за приготвяне надвиши 50°C, това ще бъде сигнализирано от един индикатор, който ще свети за съответната зона. Тогава когато индикатора за температура се включи, той ще предупреди ползвателя за нагряшените зони.

След 5 – 10 минути след спиране на зоната за приготвяне, ще имате нагрятата зона, която можете да използвате например за затопляне или да запазите храните топли без да е необходимо да включите друга зона за нагряване.

Фиг.6о - Индикатор зона за приготвяне

* по избор


Функциите на фурната и използването им

Фурна с естествена конвекция (конвенционална)

Фурната може да се нагрее ако използвате долния и горния нагревател както и скарата (ако има такава). Фурната може да се контролира с помощта на бутон, който се използва както и вградения бутон заедно с бутон за регулиране на температурата.

Фиг.61*

Внимание!

При моделите без скара, знака  не се намира върху бутона.

Възможни положения на бутоните



Отделно осветление за фурната

Чрез завъртане на бутона в това положение, осветлението във фурната ще е включено. Използвайте го, например когато искате да почистите вътрешността на фурната.



100-250
°C

Горния и долния нагревател са включени

Термостата позволява на ползвателя да настрои температурата на стойност от 100°C и 250°C. Използвайте фурната когато искате да опечете нещо.



Включен грил

Когато бутона е в това положение, става възможно запичането на храните които са сложени на скарата.



Горния нагревател е включен

Когато бутона е в това положение, фурната загрева с помощта на горния нагревател. Той се използва вече към края когато печем отгоре.



Долния нагревател е включен

Когато бутона е в това положение, фурната загрева с помощта на долния нагревател. Той се използва вече към края когато печем отдолу.

Включване и спиране на фурната

За да включите фурната трябва да:

- трябва да направите необходимите настройки за функциониране на фурната, температура и начин на нагряване.
- Настройте бутон в желаното положение като го завъртите надясно.

Фиг.62

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 загорята 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". Спиране на фурната – за да спрете фурната,

* по избор

завъртете бутон в положение "0", като завъртите надясно. Светлината ще изгасне.

Функциите на фурната и използването им

Фурна с естествена конвекция (конвенционална)

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

Фиг.6j

Фиг. 6k

Фурната ще се включи чрез натискане на двата бутон в положение "•"/"0".

Внимание!

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

Возможные положения ручки



Самостоятелно осветление на фурната

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



Включена скара

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



Включен горен нагревател

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



Включен долен нагревател

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



Включени горен и долен нагревател

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

Сигналната лампа

Фиг.6z

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 загорята фурна, това нещо трябва да се осъществи преди да угас-

не 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".

Фурна с автоматично циркулиране на въздуха (включва вентилатор)

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

Фиг.6l

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

Фиг.6k

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

Внимание!

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

0

Липса на настройки



Самостоятелно осветление на фурната

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



Бързо нагряване

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



Размразяване

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



Вентилатор и включена комбинирана скара

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



Усилен грил (Supergrill)

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



Включена скара

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



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 пълнка от плодове, „мокри“ сладкиши и други).



Включени горен и долен нагревател

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



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).

Сигналната лампа

Фиг.6z

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".

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

Фурната може да се загрева с помощта на елементите за загреване на горното и долното ниво, на скара и на загреващия елемент с ултравентилатор. Използването на фурната е контролирано с помощта на бутона за функции – за настройване на функцията, трябва да въртите бутона на избраната позиция, и на бутона за регулиране на температурата

– за настройване на желаната функция трябва да въртите бутона на избраната позиция.

Фиг.6т

Фиг.6к

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

Внимание!

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

0 Липса на настройки



Самостоятелно осветление на фурната

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



Бързо нагряване

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



Размразяване

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



Вентилатор и включена комбинирана скара

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



Усилен грил (Supergrill)

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



Включена циркулация на горещ въздух

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

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



Включен вентилатор и долен и горен нагревател.

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



Включен горещ въздух и долен нагревател

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

Сигналната лампа

Фиг.6z

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".

Използване на скарата*

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

За да включите скарата трябва да:

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

При печене с помоща на функцията и комбинираната скара, температурата трябва да е настроена на 210°C, но функцията скара с вентилатор трябва да бъде настроена на максимална температура от 190°C.

Внимание!

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

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

Запичане на месото

- Можете да пригответе парчета месо по-големи от 1 кг. във фурната, но тези които са помалки 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 вода.
- 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.

Фурна с естествена конвекция (конвенционална)





























| Вид на печеното ястие | Функция на фурната | Температура °C | Ниво ($\begin{matrix} 4 \\ 1 \end{matrix}$) | Време [min] |
|---|---|-------------------|--|-------------|
|  |  | 160 - 200 | 2 - 3 | 30 - 50 |
|  |  | 220 - 240 | 3 | 10 - 15 |
|  |  | 210 - 220 | 2 | 45 - 60 |
|  |  | 210 | 4 | 14 - 18 |
|  |  | 225 - 250 | 2 | 120 - 150 |
|  |  | 160 - 230 | 2 | 90 - 120 |
|  |  | 160 - 180 | 2 | 45 - 60 |
|  |  | 190 - 210 | 2 | 40 - 50 |

Важно!

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

ПРИГОТВЯНЕ ВЪВ ФУРНАТА – ПРАКТИЧНИ СЪВЕТИ

Фурна с автоматично циркулиране на въздуха (включва вентилатор)




































| Вид на печеното ястие | Функция на фурната | Температура °C | Ниво (⁴ / ₁) | Време [min] |
|---|---|-------------------|---|-------------|
|  |  | 160 - 200 | 2 - 3 | 30 - 50 |
|  |  | 150 | 3 | 25 - 35 |
|  |  | 160 - 180 | 2 - 3 | 20 - 40* |
|  |  | 150 | 3 | 65 - 70 |
|  |  | 220 - 240 | 3 | 10 - 15 |
|  |  | 210 - 220 | 2 | 45 - 60 |
|  |  | 190 | 2 - 3 | 60 - 70 |
|  |  | 210 | 4 | 14 - 18 |
|  |  | 225 - 250 | 2 | 120 - 150 |
|  |  | 160 - 230 | 2 | 90 - 120 |
|  |  | 190 | 2 - 3 | 50 - 60 |
|  |  | 160 - 180 | 2 | 45 - 60 |
|  |  | 190 - 210 | 2 | 40 - 50 |
|  |  | 170 - 190 | 3 | 40 - 50 |

Важно!

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

ПРИГОТВЯНЕ ВЪВ ФУРНАТА – ПРАКТИЧНИ СЪВЕТИ

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

| Вид на печеното ястие | Функция на фурната | Температура °C | Ниво (4) | Време [min]  |
|---|---|-------------------|---------------|--|
|  |  | 160 - 200 | 2 - 3 | 30 - 50 |
|  |  | 160 - 180 | 2 - 3 | 20 - 40* |
|  |  | 140 - 160 | 2 - 3 | 10 - 40* |
|  |  | 200 - 230 | 1 - 3 | 10 - 20 |
|  |  | 210 - 220 | 2 | 45 - 60 |
|  |  | 160 - 180 | 2 - 3 | 45 - 60 |
|  |  | 190 | 2 - 3 | 60 - 70 |
|  |  | 210 | 4 | 14 - 18 |
|  |  | 225 - 250 | 2 | 120 - 150 |
|  |  | 160 - 180 | 2 | 120 - 160 |
|  |  | 160 - 230 | 2 | 90 - 120 |
|  |  | 160 - 190 | 2 | 90 - 120 |
|  |  | 190 | 2 - 3 | 50 - 60 |
|  |  | 160 - 180 | 2 | 45 - 60 |
|  |  | 175 - 190 | 2 | 60 - 70 |
|  |  | 190 - 210 | 2 | 40 - 50 |
|  |  | 170 - 190 | 3 | 40 - 50 |

Внимание!

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

Чрез всекидневно почистване и поддръжка на печката ще предпазите уреда от повреда при функциониране.

Преди да почистите печката, тя трябва да бъде спряна а бутоните да са в положение "●"/"0". Не почиствайте печката ако не е напълно изтинала.

Стъклокерамична плоча

- Печката трябва да се чисти след всяко използване. Почистете печката докато е топла, ако е възможно (след като индикатора за зона изгасне).
- Предотвратете замърсяването на печката и по специално с течности, които са преляли.
- Когато чистите не използвайте абразивни препарати, като пудра за почистване, която съдържа абразиви, абразивни частици, телена четка и т. н. Те могат да издраскат повърхността на плочата, и по този начин да причинят повреда.
Не използвайте препарат за почистване "Cillit" при чистене на фурната.
- При по големи замърсени участъци, които се почистват много трудно, можете да ползвате специално стъргало; внимавайте да не повредите рамка на плочата..

Фиг.7 - Специална стъргалка за почистване

Внимание! Металното ножче трябва да се пази като му се сложи капак (бутнете с големия пръст). Можете да се раните тогава когато използвате този предмет – пазете го от децата.

- Препоръчване използването на меки препарати за почистване и течни за отстраняване на мазнини.
По принцип се препоръчват специални препарати за почистване, COLLO Luneta, Sidol Stahlglanz, Stahl-Fix за измиване и почистване и Cera-Fix за поддръжка. В случай, че не намерите тези продукти можете да използвате топла вода с течен препарат или препарат за почистване на мивки от нераждаема стомана.

Фурна

- Фурната трябва да се чисти след всяко използване. Тогава когато я почиствате, светенете вътрешното осветление, за да виждате по-добре.
- Вътрешността на фурната трябва да се почиства само с топла вода и много малко течен препарат.
- Почистване с пара:
 - Сипете 250мл. Вода (1 чаша) в един съд и го сложете на най-долното ниво.
 - Затворете вратата на фурната
 - Настройте температурата на 50°C а бутона за функции в положение за нагряване на долен нагревател.
 - Загрейте вътрешността на фурната за 30 минути.
 - Отворете вратата на фурната, изтрийте вътрешността с помоща на кърпа или гъба и измийте с топла вода и течен препарат. Внимание! Влагата или мръсната вода под печката може да се е образувала при почистването с пара.
- След почистване на вътрешността на фурната, изтрийте за да изсъхне.

* по избор

Внимание!

Не трябва да използвате абразивни продукти за почистване и поддръжка на предното стъклено табло.

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

Фиг. 10а

Периодична проверка

Освен почистването на печката, трябва да:

- Направете периодична проверка на елементите за контрол и на зоните за приготвяне. След изтичане на гаранционния период, трябва да се обърнете към упълномощен сервизен техник за да провери печката, най-малко един път на 2 години.
- Отстранете всякаква повреда,
- Направете периодична поддръжка на зоните за приготвяне на печката.

Внимание!

Всички поправки и дейности трябва да се извършат от упълномощен сервизен техник или сервизен център.

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. 12А). За да сложите вратата на място, направете същото нещо, но обратно. Осигурете се, че пантите са фиксирани правилно. След фиксиране на вратата, защитното устройство трябва да се свали отново много внимателно. Ако не е нагласено, може да се повредят пантите при отваряне на вратата.

Фиг 12А - Наклоняване на защитното устройство на пантите

Изваждане на вътрешното стъкло*

1. С помощта на плоска отверка свалете горната лайсна на вратата, деликатно избутвайки я от двете страни (фиг. 12В).
2. Извадете горната лайсна на вратата (фиг.12В, 12С)
3. Извадете вътрешното стъкло от прикрепването (в долната част на вратата)- фиг 12D, 12D1.
4. Измийте стъклото с топла вода и малко почистващ препарат. За да монтирате отново стъклото постъпете по обратния ред. Гладката част на стъклото трябва да се намира отгоре.
Внимание! Не натискайте едновременно горната лайсна от двете страни на вратата. За да монтирате правилно горната лайсна на вратата, първо трябва да постави левия край на лайсната на вратата, и в десния край натиснете, докато не чуете «щракване». След това натиснете лайсната от лявата страна докато не чуете «щракване».

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

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

* по избор

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.

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

ТЕХНИЧЕСКИ ДАННИ

Волтаж
Мощност
Размерина печката (IxLxA)

230V/400V ~ 50Hz
Максимално 9,2 kW
85/50/60 cm

Спазва законите UE

Стандарт EN 60335-1, EN 60335-2-6

Šporet je posebno jednostavan za upotrebu i izuzetno efikasan. Nakon što pročitate uputstvo za upotrebu, rukovanje šporetom će biti lako. Pre nego što je upakovan napustio proizvodnju, šporet je temeljno testiran na bezbednost i funkcionalnost. Pre nego što počnete da ga upotrebljavate, s pažnjom 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.

СОДЕРЖАНИЕ

| | |
|---|-----------|
| POŠTOVANI KORISNIČE | 55 |
| Kako da uštedite energiju | 55 |
| BEZBEDNOSNE INSTRUKCIJE | 56 |
| OPIS UREĐAJA | 58 |
| INSTALACIJA | 59 |
| RAD | 60 |
| PEČENJE U RERNI-PRAKTIČNI SAVETI | 65 |
| ČIŠĆENJE I ODRŽAVANJE | 68 |
| PEČENJE U RERNI-PRAKTIČNI SAVETI | 69 |
| TEHNIČKI PODACI | 70 |

KAKO DA UŠTEDITE ENERGIJU



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

- Koristite pravo posuđe za kuvanje.

Serpe i tiganji sa ravnim duplim dnom će vam omogućiti da uštedite i do 1/3 el.energije. Imajte na umu da nekorišćenjem poklopca četiri puta povećavate utrošak el.energije!

- Koristite posuđe čiji prečnik dna odgovara veličini ringle. Serpa nikada ne sme biti manja od veličine ringle koju koristite.
- Održavajte ringle i dno šerpi čistim. Nečistoća sprečava raspodelu toplote – jako skoreli ostaci hrane često se moraju uklanjati jedino proizvodima koji su štetni za životnu sredinu.
- Ne otklapajte šerpu previše često (ako nadgledate jeti 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.



OTPAKIVANJE

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.



ODLAGANJE UREĐAJA

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 dopinos zaštiti životne sredine.

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

Pažnja. Uređaj i njegovi dostupni delovi se greju tokom upotrebe. Posebnu pažnju obratiti na mogućnost dodira 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.

Pažnja. Kuvanje bez kontrole prisutnosti masnoće i ulja na kuhinjskoj ploči može da bude opasno i da dovede do požara.

NIKAD ne pokušavaj da gasiš požar vodom. Isključi uređaj i prekrij plamen, na primer poklopcem ili nezapaljivom tkaninom.

Pažnja. Ako je površina napuknuta, isključiti struju ciljem izbegavanja mogućnosti električnog udara.

Pažnja. Ako je površina napuknuta, isključiti struju ciljem izbegavanja mogućnosti električnog udara.

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 izgrebu površine, što može da prouzrokuje pucanje stakla.

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

Za čišćenje uređaj zabranjena je upotreba opreme za čišćenje parom.

BEZBEDNOSNE INSTRUKCIJE

- Decu držite podalje od uređaja. Kada su u direktnom kontaktu sa uključenim uređajem, može doći do opekotina.
- 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 dozvolite da se ploča uprlja i sprečite da tečnosti kipe po površini ploče. To se posebno odnosi na šećer koji može izazvati reakciju na keramičkoj ploči i prouzrokovati nepopravljive štete. Sve iskipele sadržine treba očistiti istog momenta.
- Ne stavljajte posude sa mokrim dnom na zagrejanu grejnu zonu jer to može prouzrokovati nepopravljive promene na ploči (mrlje koje se ne mogu očistiti).
- Koristite posude koje preporučuje proizvođač, koje su namenjene za upotrebu na keramičkim pločama.
- Ako se bilo kakva oštećenja, doboke ogrebotine, naprsline ili pukotine pojave na keramičkoj ploči, odmah prestanite sa upotrebom šporeta i pozovite ovlašćeni servis.
- Ne uključujte šporet dok ako na njemu nema posude.
- Ne upotrebljavajte posude sa oštrim ivicama jer mogu oštetiti keramičku ploču.
- Ne gledajte direktno u halogene zone (na kojima nema posude) dok se zagrevaju.
- Ne stavljajte šerpe teže od 15 kg na vrata rerne i teže od 25 kg na ploču.
- Ne koristite gruba sredstva za čišćenje ili oštre metalne predmete da biste očistili vrata, jer se može izgrebati 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.
- Striktno se pridržavajte pravila i mera koje sadrži ovo uputstvo. Ne dozvolite nikom ko nije u toku sa ovim uputstvom da rukuje uređajem.
- 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 komandno dugme za podešavanje temperature
- 2 dugme za odabir funkcija rerne
- 3,4,5,6 komande za grejne zone
- 7 signalna lampica za temperaturu L
- 8 signalna lampica – indikator rada šporeta R
- 9 ručka na vratima rerne
- 10 fioka
- 11 keramička ploča
- 12 elektronski programator

1b

- 1 komandno dugme za podešavanje temperature / dugme za odabir funkcija rerne
- 2,3,4,5 komande za grejne zone
- 6 signalna lampica za temperaturu L
- 7 signalna lampica – indikator rada šporeta R
- 8 ručka na vratima rerne
- 9 keramička ploča

FCC*: Crt. 2a / 2b

Принадлежности към печката – комплект:

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

*opcionalan

Instalacija šporeta

- Kuhinja bi trebalo da bude suva i provetrena i da ima efikasan ventilacioni sistem u skladu sa postojećim tehničkim merama.
- Prostorija bi trebalo da ima ventilacioni sistem koji odvodi van kuhinjska isparenja nastala tokom procesa gorenja. Taj sistem bi trebalo da se sastoji od ventilacione rešetke ili aspiratora. Aspiratore treba instalirati u skladu sa uputstvima proizvođača. Šporet postavite na način da omogućite slobodan pristup svim kontrolnim elementima.
- Gornji sloj ili furnir nameštaja mora biti postavljen pomoću lepljive trake otporne na temperaturu 100°C. Time se sprečava deformacija površine ili odvajanje površinskog dela. Ukoliko niste sigurni o otpornosti vašeg nameštaja na visoke temperature, treba da ostavite približno 2 cm slobodnog prostora oko šporeta. Zid iza šporeta bi trebalo da bude otporan na visoke temperature. Tokom rada uređaja, njegova zadnja strana se može zagrejati i do 50°C više od sobne temperature.
- Šporet treba da bude postavljen na čvrstoj, ravnoj podlozi (ne stavljajte ga na postolje).
- Pre nego što počnete da upotrebljavate šporet, prvo ga poravnajte jer je to posebno važno kada se raspodeljuje masnoća u tiganju za prženje. U tu svrhu, prihvatljivo je korišćenje podešivih nožica, ali nakon što uklonite fioku. Domet podešavanja je +/- 5 mm.

Važno:

Iako su učinjeni svi naponi da se eliminišu neravnine i oštre ivice u ovom uređaju, pri rukovanju sa njim treba biti oprezan. Preporučujemo upotrebu zaštitnih rukavica tokom montaže.

Povezivanje na struju

Upozorenje!

Električarski radovi bi trebalo da budu izvedeni od strane odgovarajućeg kvalifikovanog i ovlašćenog električara. Nikakve izmene niti svojevoljne prepravke ne smete vršiti kod dovoda struje.

Uputstva za montažu

Šporet je predviđen za napajanje trofaznom naizmeničnom strujom (400V 3N~50Hz). Voltaža grejnih elemenata šporeta je 230V. Podešavanje šporeta da radi na monofaznom napajanju je moguće uz pomoć odgovarajućeg premoščavanja u priključnoj kutiji i to prema priključnom dijagramu ispod. Priključni dijagram takođe možete pronaći na poklopcu priključne kutije. Ne zaboravite da žica za povezivanje mora odgovarati tipu veze i ukupnoj snazi šporeta.

Priključni kabl mora biti obezbeđen.

Upozorenje!

Ne zaboravite da povežete sigurnosno električno kolo na terminal priključne kutije obeležen (⊕). Kod napajanja električnom strujom za šporet mora postojati sigurnosni prekidač koji omogućava da se napajanje strujom prekine u slučaju nužnosti. Rastojanje između radnih kontakata sigurnosnog prekidača mora biti minimum 3 mm.

Pre nego što šporet priključite na napajanje strujom, važno je da pročitate podatke sa natpisne pločice i priključnog dijagrama.

Crt. 4b

Montiranje blokade koja štiti od prevrtanja kuhinje.*

Blokada je montirana da ne bi došlo do prevrtanja kuhinje. Zahvaljujući blokadi koja štiti od prevrtanja kuhinje, dete ne može da se npr. popne na vrata peći i da istim uzrokuje prevrtanje kuhinje.

Crt.3z

Kuhinja vis. 850 mm

A = 60 mm

B = 103 mm

Kuhinja vis. 900 mm

A = 104 mm

B = 147 mm

Pre prve upotrebe

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

Važno!

Kod 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.

Unutrašnjost rerne isključivo treba prati toplom vodom sa malo tečnog sapuna.

Hronometar M*

Hronometar ne može kontrolirati korišćenje peća. Čuti ćete zvučni signal koji će javiti zaključak kratkih aktivnosti za pripremu. Vreme može biti određeno od 0 do 60 minute.

Crt.6a

Mehanički uredjaj za odmeravanje minuta Ms*

Uredjaj za odmeravanje minuta je namenjen za upravljanje radom pećnice. Može se ga programirati u okviru od 0 do 120 minuta. Nakon protoka programiranog vremena uključuje se zvučni signal i pećnica će se automatski isključiti. Programiranje – okretaljku okrenuti u smeru kazaljki na satu i programirati traženo vreme.

Crt.6b

Kada se okretaljka nalazi u poziciji „0” pećnica neće početi sa radom. Ako ne nameravate upotrebljavati funkciju uredjaja za odmeravanje minuta, okretaljku treba staviti u poziciju .

Crt.6c

Kako da koristite grejne zone keramičke ploče izbor posuda

Izaberite sud čiji je prečnik dna u najmanju ruku iste veličine kao grejna zona. Za posude za prženje ima specijalna proširena grejna zona 170 x 265. Ne upotrebljavajte posude sa udubljenim ili ispupčenim dnom. Uvek vodite računa da posudu poklopite odgovarajućim poklopcem. Preporučujemo upotrebu posuda sa debljim, ravnim dnom. Ako su grejne zone i posude zaprljane, nemoguće je da potpuno iskoristite toplotu.

Crt.6h

Izbor jačine zagrevanja

Grejne zone imaju različite nivoe zagrevanja. Jačina zagrevanja se može podešavati postepeno, okretanjem odgovarajućeg dugmeta na desno ili na levo. Oznake na ivici dugmeta pokazuju različite nivoe zagrevanja grejnih zona.

Crt.6g*


- MIN. Podgrevanje
- 1 barenje povrća, lagano kuvanje
- kuvanje supa, većih količina jela
- 2 lagano prženje
- roštiljanje mesa, ribe
- 3 MAX. Brzo zagrevanje, brzo kuvanje, prženje.
- 0 isključeno

Uključivanje proširene grejne zone

Važno!

Uključuje grejnu zonu jedino okretanjem dugmeta u smeru kazaljke na satu. Ako dugme okrećete u suprotnom smeru, može doći do oštećenja prekidača.*

Crt.6n

Posle okretanja tastera u rasponu od „0 ● 1 ● 2 ● 3” uključuje se unutrašnje grejno polje i možemo da nesmetano regulišemo količinu toplote koja je isporučena u šerpu. Za uključenje i spoljnog grejnog polja na moment okrenuti taster u položaj koji je označen . Od tog momenta celo grejno polje je uključeno (oba dela grejnog polja – spoljašnji i unutrašnji), a podešavanjem tastera u izabrani položaj od „0 ● 1 ● 2 ● 3”. možemo da nesmetano regulišemo količinu toplote koja je dovedena u šerpu. Za isključenje grejnog polja okrenuti taster u položaj 0.

Indikator preostale toplote

Ako temperatura grejne zone pređe 50°C, to se signalizira preko indikatora koji se pali za tu zonu. Kada se indikator upali, time upozorava lice koje koristi šporet da ne dodiruje zagrejanu zonu. Nakon 5 do 10 minuta pošto je grejna zona isključena, i dalje ima preostale toplote koja se može iskoristiti npr. za podgrevanje jela ili za održavanje jela toplim, a da pritom ne uključujete neku drugu grejnu zonu.

Crt.6o - Indikator preostale toplote

*opcionalan


Funkcije rerne i rad.

Tradicionalna rerna (uobičajen način grejanja)

Rerna se može zagrevati pomoću donjeg i gornjeg grejača, i roštilja (ako ga ima). Rernom se rukuje pomoću jednog dugmeta koje služi za odabir programa i kao regulator temperature.

Crt.6i*

Pažnja!

Kod modela šporeta koji nemaju roštilj, na dugmetu ne postoji oznaka .

Moguće pozicije dugmeta



Zasebna komanda za svetlo u rerni

Postavljanjem dugmeta na ovu poziciju pali se svetlo unutar rerne. Upotrebite ga, npr. kada perete unurašnjost rerne.



100-250
°C

Uključeni donji i gornji grejač

Termostat omogućava korisniku da podesi temperaturu u opsegu od 100°C do 250°C. Pogodno za pečenje.



Uključeni donji grejač

Kada je dugme postavljeno na ovu poziciju, rerna se zagreva samo uz pomoć donjeg grejača. Pogodno je kada npr. na kraju želite da zapečete jelo odozdo.



Uključeni gornji grejač

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



Uključeni je grejač roštilja

Postavljanjem dugmeta na ovu poziciju, jelo se roštilja na rešetki ili ražnju.

Uključivanje i isključivanje rerne

Ako želite da uključite rernu potrebno je da:

- Podesite neophodne uslove rada za rernu, njenu temperaturu i način zagrevanja,
- Podesite dugme na pravu poziciju, okrećući ga na desno.

Crt.6z

Uključivanje rerne se signalizira pomoću dve signalne lampice, upaliće se **R** i **L**.

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

*opcionalan

Tradicionalna rerna (uobičajen način grejanja)

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

Crt.6j

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

Crt. 6k

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

Moguća podešavanja dugmeta za odabir funkcija rerne



Zasebna komanda za svetlo u rerni

Postavljanjem dugmeta na ovu poziciju pali se svetlo unutar rerne. Upotrebite ga, npr. kada perete unurašnjost rerne.



Uključeni je grejač roštilja

Postavljanjem dugmeta na ovu poziciju, jelo se roštilja na rešetki.



Uključeni gornji grejač

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



Uključeni donji grejač

Kada je dugme postavljeno na ovu poziciju, rerna se zagreva samo uz pomoć donjeg grejača. Pogodno je kada npr. na kraju želite da zapečete jelo odozdo.



Donji i gornji grejač su uključeni

Postavljanjem dugmeta na ovu poziciju, rerna se zagreva na uobičajen način.

Рис.6з

Uključivanje rerne se signalizira pomoću dve signalne lampice, upaliće se **R** i **L**.

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

Rerna sa automatskim kruženjem vazduha

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

Рис.6I

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

Рис.6к

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

Pažnja!

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



Nezavisna rasveta rerne

Pomoću podešavanje dugmeta u tom položaju aktiviramo rasvetu Komore rerne.



Brzo zagrevanje

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



Odmrzavanje

Uključen je samo ventilator, bez upotrebe bilo kojeg grejača.



Uključeni su ventilator i kombinovani roštilj

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



Pojačani gril (Supergrill)

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



Uključeni gril

Površinsko „roštiljanje” koristi se za prženje malih porcija mesa: stek, šnicla, ribe, tost, kobasice, topli 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 nadevom).



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.

Срт.6з

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

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

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

Срт.6м

Срт.6к

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

Pažnja!

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



Nezavisna rasveta rerne

Pomoću podešavanje dugmeta u tom položaju aktiviramo rasvetu komore rerne.



Brzo zagrevanje

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



Odmrzavanje

Uključen je samo ventilator, bez upotrebe bilo kojeg grejača.



Uključeni su ventilator i kombinovani roštilj

Postavljanjem dugmeta na ovu poziciju, rerne 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 (Supergrill)

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



Uključeni gril

Površinsko „roštiljanje” koristi se za prženje malih porcija mesa: stek, šnicla, ribe, tost, kobasice, topli 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 rerne greje isključivo pomoću donjeg grejača. Možemo za zapečemo kolače odozdo (na primer vlažne kolače i kolače sa voćnim nadevom).



Uključeni donji i gornji grejač

Podešavanje dugmeta u tom položaju omogućava realizaciju 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.



Uključena termo cirkulacija

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



Uključeni su ventilator, donji i gornji grejač

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



Uključena termo cirkulacija i donji grejač

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


Crt.6z

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

Upotreba roštilja*

Proces roštiljanja se odvija pomoću infracrvenih zraka koji se emituju na jelo preko svetlosnog 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 210°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, ražnjiće, kobasice itd.

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



Napomena!

Ne postoji zasebno komandno dugme za ražanj.

Da biste pripremili jelo treba da:

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

Crt.6y

Pečenje

















- Preporučujemo upotrebu plehova za pečenje koje ste dobili uz šporet;
- Takođe je moguće peći u kalupima za kolače i plehovima koji se mogu kupiti bilo gde drugo, i treba ih staviti na rešetku; za pečenje je bolje koristiti tamne plehove jer oni bolje raspodeljuju toplotu a vreme pečenja je kraće;
- Tepsije i plehovi svetlih ili sjajnih površina nisu preporučljivi kada koristite uobičajen način pečenja (gornji i donji grejač) – upotrebom takvih posude može doći do toga da podloga kolača ostane nepečena;
- Pri upotrebi funkcije ultraventilatora, nije neophodno prvobitno zagrevanje unutrašnjosti rerne, dok je kod drugih načina grejanja potrebno 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 kuanja;
- 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 pripremaite 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 najnižem nivou 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.

Tradicionalna rerna (uobičajen način grejanja)

| Vrsta pripremanja pečenja | Funkcija rerne | Temperatura °C | Nivo ($\frac{4}{1}$) | Vreme [min] |
|---|---|-------------------|---------------------------|-------------|
|  |  | 160 - 200 | 2 - 3 | 30 - 50 |
|  |  | 220 - 240 | 3 | 10 - 15 |
|  |  | 210 - 220 | 2 | 45 - 60 |
|  |  | 210 | 4 | 14 - 18 |
|  |  | 225 - 250 | 2 | 120 - 150 |
|  |  | 160 - 230 | 2 | 90 - 120 |
|  |  | 160 - 180 | 2 | 45 - 60 |
|  |  | 190 - 210 | 2 | 40 - 50 |





























*navedena vremena se tiču jela pečениh u malim posudama

Važno!

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

PEČENJE U RERNI-PRAKTIČNI SAVETI

Rerna sa automatskim kruženjem vazduha

| Vrsta pripremanja pečenja | Funkcija rerne | Temperatura °C | Nivo { 4 } { 1 } | Vreme [min] |
|---|---|-------------------|------------------------|-------------|
|  |  | 160 - 200 | 2 - 3 | 30 - 50 |
|  |  | 150 | 3 | 25 - 35 |
|  |  | 160 - 180 | 2 - 3 | 20 - 40* |
|  |  | 150 | 3 | 65 - 70 |
|  |  | 220 - 240 | 3 | 10 - 15 |
|  |  | 210 - 220 | 2 | 45 - 60 |
|  |  | 190 | 2 - 3 | 60 - 70 |
|  |  | 210 | 4 | 14 - 18 |
|  |  | 225 - 250 | 2 | 120 - 150 |
|  |  | 160 - 230 | 2 | 90 - 120 |
|  |  | 190 | 2 - 3 | 50 - 60 |
|  |  | 160 - 180 | 2 | 45 - 60 |
|  |  | 190 - 210 | 2 | 40 - 50 |
|  |  | 170 - 190 | 3 | 40 - 50 |






























*navedena vremena se tiču jela pečenih u malim posudama

Važno!

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

PEČENJE U RERNI-PRAKTIČNI SAVETI

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

| Vrsta pripremanja pečenja | Funkcija rerne | Temperatura °C | Nivo (⁴) | Vreme [min] |
|---|---|-------------------|--------------------------|-------------|
|  |  | 160 - 200 | 2 - 3 | 30 - 50 |
|  |  | 160 - 180 | 2 - 3 | 20 - 40* |
|  |  | 140 - 160 | 2 - 3 | 10 - 40* |
|  |  | 200 - 230 | 1 - 3 | 10 - 20 |
|  |  | 210 - 220 | 2 | 45 - 60 |
|  |  | 160 - 180 | 2 - 3 | 45 - 60 |
|  |  | 190 | 2 - 3 | 60 - 70 |
|  |  | 210 | 4 | 14 - 18 |
|  |  | 225 - 250 | 2 | 120 - 150 |
|  |  | 160 - 180 | 2 | 120 - 160 |
|  |  | 160 - 230 | 2 | 90 - 120 |
|  |  | 160 - 190 | 2 | 90 - 120 |
|  |  | 190 | 2 - 3 | 50 - 60 |
|  |  | 160 - 180 | 2 | 45 - 60 |
|  |  | 175 - 190 | 2 | 60 - 70 |
|  |  | 190 - 210 | 2 | 40 - 50 |
|  |  | 170 - 190 | 3 | 40 - 50 |

Važno!

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

Pravilnim čišćenjem i održavanjem vašeg šporeta, imate značajniji 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.

Keramička ploča

- Ploča bi trebala da se čisti redovno, posle svake upotrebe. Ako je moguće, preporučujemo da ploču operete dok je još uvek topla (pošto se indikator preostale topline isključuje). Ne dozvolite da se ploča jako zaprlja; posebno od zagorelih sadržina od iskipelih tečnosti.
- Pri čišćenju ne upotrebljavajte sredstva za čišćenje sa jakim abrazivnim dejstvom, kao npr. praškove za ribanje sa abrazivnim sadržajem, abrazivne kombinacije, abrazivno kamenje, kamen za ribanje, žičanu četku itd. Oni mogu ogrebat površinu ploče i izazvati nepopravljiva oštećenja. Ne upotrebljavajte tečno sredstvo „Cillit” za čišćenje rerne.
- Veće naslage koje su čvrsto prionule za ploču možete ukloniti pomoću specijalnog strugača; ali pri tom budite pažljivi kako ne biste oštetili okvir ploče.

Crt.7

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, prebršite 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 prebršite unutrašnjost rerne da se osuši.

Pažnja!

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

Zamena sijalice u rerni*

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

- Postavite komandna dugmad na poziciju „●” / „0”, i isključite uređaj sa napajanja strujom,
- Poklopac sijalice odvijte i operite, pa ga prebršite 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 prebršite 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 grol.
- Montirati senilo osvetljenja

Sijalica u rerni - Crt 9a

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

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

Crt 10.

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

Crt 10a

*opcionalan

Skidanje vrata

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

Crt 12A - Iskošavanje delova za zabavljanje na šarkama

Izvlačenje unutrašnjeg stakla koje se nalazi na vratima pećnice*

1. Pomoću ravnog odvijača otkačiti gornju lajsnu vrata, delikatno podmetnuti po bokovima (crt.12B, 12C).
2. Izvaditi gornju lajsnu vrata. (crt.12B, 12C)
3. Unutrašnje staklo izvaditi iz pridržnih elemenata (u donjem delu vrata). Slika 12D,12D1).
4. Staklo oprati toplom vodom s dodatkom male količine sredstva za čišćenje stakala. Da bi ponovo montirali unutrašnje staklo u vratima pećnice treba da se ponove sve radnje u obrnutom redosledu. Staklo montirati na otvorenim vratima pećnice glatkom stranom okrenutom ka gore. Pažnja! Ne pritiskati istovremeno gornju lajsnu sa obe strane vrata. U cilju pravilnog postavljanja gornje lajsne vrata, prvo levi kraj lajsne pritisnuti uz vrata, a desni utisnuti dok se ne čuje „klik“. Posle toga utisnuti lajsnu sa leve strane dok se ne čuje „klik“.

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

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

PEĆENJE U RERNI-PRAKTIČNI SAVETI

U slučaju nužnosti bi trebalo da:

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

*opcionalan

PEČENJE U RERNI-PRAKTIČNI SAVETI

| Problem | Uzrok | Uradite ovako |
|---------------------------------------|---|--|
| 1. Uređaj neće da radi. | Prekid strujnog napajanja | Proverite vašu kutiju sa osiguračima; ako je neki osigurač pregoreo namenite ga novim. |
| 2. Displej programatora trepće „0.00” | 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”). |

TEHNIČKI PODACI

| | |
|-------------------------|-----------------|
| Napon i frekvencija : | 230V/400V~50 Гц |
| Snaga: макс. | 9,2 кВт |
| Dimenzije šporeta š/v/d | 85 / 50 / 60 cm |

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

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

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

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

Laikydamiš 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!

Virtuvė naudokitės tiktai perskaite šią naudojimo instrukciją.

Virtuvė skirta tiktai namų ūkiui.

Gamintojas pasilieka teisę atlikti pakeitimus, neturinčius įtakos prietaiso veikimui.

TURINYS

| | |
|--|-----------|
| GERBIAMAS PIRKĖJAU, | 71 |
| KAIP TAUPYTI ELEKTROS ENERGIJĄ | 71 |
| SAUGOS NURODYMAI | 72 |
| GAMINIO APRAŠYMAS | 74 |
| IRENGIMAS | 75 |
| APTARNAVIMAS | 76 |
| KEPIMAS ORKAITĖJE – PRAKTIŠKI PATARIMAI | 81 |
| VIRYKLĖS VALYMAS IR PRIEŽIŪRA | 84 |
| VEIKSMAI AVARIJOS METU | 85 |
| TECHNINIAI DUOMENYS | 86 |

KAIP TAUPYTI ELEKTROS ENERGIJĄ



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

Keli elektros taupymo būdai:

- Virimui naudokite tinkamus indus. Indas, kuriame verdama, neturėtų būti mažesnis, kaip degiklio liepsnos karūnėlė. Nepamirškite uždengti indų.
- Išlaikykite degiklius, paviršiaus groteles, viryklės plokštę švarius. Nešvarumai trikdo šilumos perdavimo procesą – stipriai prisidėgę nešvarumai pašalinami tiktai natūraliai aplinkai nepalankiomis priemonėmis. Ypatingą dėmesį būtina atkreipti į degiklio karūnėlių angas bei degiklių purkštuvų angas.
- Venkite nereikalingo „puodų turinio kontroliavimo“. Jei nereikia, neatidarykite dažnai orkaitės durelių.
- Naudokitės orkaite ruošdami tiktai didesnius valgių kiekius. Sverianti iki 1 kg mėsa taupiau ruošiama puode, ant degiklio.
- Išnaudokite orkaitės liekamąją šilumą. Jei paruošimo laikas yra ilgesnis, kaip 40 minučių, rekomenduojama išjungti orkaitę 10 minučių prieš kepimo pabaigą.
- Skrudinkite pasirinkę orą 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.

Dėmesio!Naudodamiš programavimo įtaisų nustatykite atitinkamai trumpesnį valgių paruošimo laiką.



IŠPAKAVIMAS

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

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

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



BAIGUS NAUDOTIS VIRYKLE

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

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

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

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

Sis įrenginys gali būti naudojamas vyresnių nei 8 metų amžiaus vaikų ir asmenų, turinčių fizinių, jutimo ar profinių 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.

Dėmesio. Gaminimas ant kaitlentės be priežiūros, kai naudojami riebalai ar aliejus, gali būti pavojingas ir sukelti gaisrą.

NIEKADA ugnies negalima gesinti vandeniu. Būtina išjungti įrenginį ir liepsną pridengti, pvz., dangčiu arba nedegiu apklotu.

Dėmesio. Gaisro grėsmė: nelaikyti daiktų ant virimo paviršiaus.

Dėmesio. Jeigu paviršius yra įskilęs, išjungti srovę elektros srovės smūgiui išvengti.

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

Naudojantis orkaitės, pasiekiamos dalys gali būti karštos. Neleiskite vaikams priesti 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 įsitinkinkite, kad prietaisas yra išjungtas.

Viryklei valyti negalima naudoti garinės valymo įrangos.

- Naudodamiesi virykle ypatingą dėmesį atkreipkite į arti viryklės esančius vaikus. Tiesioginis kontaktas su veikiančia virykle kelia nusidėgimo pavojų.
- Atkreipkite dėmesį, kad smulkūs namų ūkio mechaniniai prietaisai ir jų laidai tiesiogiai neliesų įkaitusios orkaitės ar kaitlentės. Šių prietaisų izoliavimo medžiaga nėra atspari aukštų temperatūrų poveikiui.
- Kepdami ant kaitviečių nepalikite viryklės be priežiūros. Perkaitus, aliejus ir kiti riebalai gali užsidegti.
- Stebėkite, kad kaitlentė nebūtų užteršta ir kad nebūtų užlijama iš puodų ištekkančiais skysčiais.
Ši pastaba ypač taikoma cukrui, kuris reaguoja su kaitlente ir gali ją negrįžtamai pažeisti. Reguliariai šalinkite galimus nešvarumus.
- Ant įkaitusių kaitviečių draudžiama statyti indus su šlapiu dugnu. Jie gali būti negrįžtamų kaitlentės pakeitimų priežastis (nenuvalomos dėmės).
- Naudokite tik tai indus, kuriuos gamintojas pripažino tinkančiais stiklokeraminiam paviršiui.
- Jei kaitlentė yra įskilusi, išjunkite elektrą, kad išvengtumėte elektros smūgio.
- Neįjunkite kaitlentės, prieš tai nepastatę ant jos indo.
- Draudžiama naudoti indus su aštriais kraštais. Jie gali pažeisti stiklokeraminį paviršių.
- Nežiūrėkite į besikaitinančias (indų nepadengtas) halogenines kaitvietes.
- Ant atidarytų orkaitės durelių nestatykite indų, kurių svoris yra didesnis kaip 15 kg, o ant kaitlentės – 25 kg.
- Durelių stiklo valymui nenaudokite braižančių valymo priemonių nei aštrių metalinių daiktų. Jie gali nubraižyti paviršių ir būti stiklo skilimo priežastis.
- Į stalčių draudžiama dėti karštus indus ir įdėklus (virš 75 °C) bei degias medžiagas.
- Draudžiama naudotis virykle, esant jos techninėms gedimams. Visi gedimai šalinami tik tai įgalioto kvalifikuoto asmens.
- Bet kokio techninio gedimo atveju, būtina atjungti viryklės elektros maitinimą ir iškviesti įgaliotą specialistą.
- Būtinai laikykitės šios instrukcijos taisyklių ir nurodymų. Asmenims, neperskaiciusiems instrukcijos, neleiskite naudotis virykle.
- 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 Temperatūros regulatoriaus rankenėlė
- 2 Orkaitės darbo režimo pasirinkimo rankenėlė
- 3, 4, 5, 6 Kaitviečių valdymo rankenėlės
- 7 Termoregulatoriaus kontrolinė lemputė L
- 8 Viryklės darbo kontrolinė lemputė R
- 9 Orkaitės durų rankena
- 10 Stalčius
- 11 Stiklokeraminis paviršius
- 12 Programavimo įtaisas

1b

- 1 Temperatūros regulatoriaus rankenėlė / Orkaitės darbo režimo pasirinkimo rankenėlė
- 2, 3, 4, 5 Kaitviečių valdymo rankenėlės
- 6 Termoregulatoriaus kontrolinė lemputė L
- 7 Viryklės darbo kontrolinė lemputė R
- 8 Orkaitės durų rankena
- 9 Stiklokeraminis paviršius

FCC* - Pieš 2a / 2b

Viryklės įranga – suvestinė:

- 3a Padėklas kondit. gaminiams kepti*
- 3b Kepimo padėklas*
- 3c Grotelės griliui
- 3d Iesma stienis un dakša*

*Kai kuriuose modeliuose

Viryklės statymas

- Virtuvė turėtų būti sausa ir gerai vėdinama, su tinkamai veikiančia, techninės taisyklės atitinkančia ventiliacija. Viryklė pastatoma taip, kad visi jos valdymo elementai būtų laisvai pasiekiami.
- Viryklė yra Y klasės prietaisas ir gali būti iš vienos pusės įstatoma į aukštą baldą ar 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.
- Viryklė statykite ant kietų, lygių grindų (nestatykite ant cokolio).
- Gartraukiai montuojami pagal jų naudojimo instrukcijų nurodymus.
- Prieš pradėdami naudotis virykle, išlyginkite ją – tai svarbu norint, kad riebalai išsilietų po visą keptuvę. Tam skirtos reguliavimo kojelės, kurias rasite išėmę stalčių. Reguliavimo diapazonas +/- 5 mm.

Svarbu:

Nors buvo dedamos visos pastangos, kad šiame įrenginyje nebūtų įbrėžimų ir aštrių kraštų, su juo reikia elgtis atsargiai. Montavimo metu rekomenduojame naudoti apsaugines pirštines.

Viryklės prijungimas prie elektros sistemos

Dėmesio!

Įrengimo darbus gali atlikti tik įgaliotas kvalifikuotas specialistas.

Draudžiama savarankiškai perdirbti ar atlikti elektros sistemos pakeitimus.


Nurodymai montuotojui

Viryklė gamykloje pritaikyta prie maitinimo trifazė, kintamąja srove (400 V 3N~50Hz). Viryklės kaitinimo elementų vardinė įtampa yra 230 V. Viryklę galima pritaikyti prie maitinimo vienfazė srove (230 V), įrengiant tinkamą tiltelį prijungimo bloke pagal pateiktą sujungimų schemą.

Sujungimų schema pateikiama taip pat netoli viryklės jungimo. Prijungimo blokas pasiekiamas nuėmus jungimo dangtelį. Dangtelis nuimamas plokščiu suktuvu atlaisvinus gnybtus. Tinkamai parinkite jungimo laidą, atsižvelgdami į sujungimo rūšį ir viryklės vardinę galią.

Jungimo laidas tvirtinamas viryklės prijungimo laikiklyje.

Dėmesio!

Prie viryklės jungimo gnybto pažymėto  ženklu būtina prijungti apsauginę grandinę. Viryklės maitinimo elektros sistemoje turėtų būti įrengtas saugumo jungiklis, avarijos metu leidžiantis nutraukti elektros tiekimą. Atstumas tarp saugumo jungiklio darbinį kontaktų turi būti mažiausiai 3 mm.

Prieš prijungdami viryklę prie elektros sistemos, būtinai susipažinkite su vardinių duomenų lentelėje bei prijungimo schemoje pateikta informacija.

DEMESIO! Montuotojas privalo įteikti naudotojui viryklės prijungimo prie elektros sistemos liudijimą – garantinio lapo priedą.

Kitas, negu schemoje nurodytas, viryklės prijungimo būdas, gali būti jos gedimo priežastis.

Pieš. 4b

Blokuotės, saugančios, kad viryklė neapvirstų, montavimas.*

Blokuotė montuojama, kad viryklė neapvirstų. Blokuotė, sauganti, kad viryklė neapvirstų, nelėidžia, pvz., vaikui užsikarti ant orkaitės durelių ir apversti visą viryklę

Pieš.3z

850 mm aukščio viryklė

A = 60 mm

B = 103 mm

900 mm aukščio viryklė

A = 104 mm

B = 147 mm

Prieš pirmą kartą įjungus viryklę

- nuimkite pakuotės elementus,
- švelniai (lėtai) nuimkite etiketes nuo orkaitės durelių, stengdamiesi nenutraukti klijų juostelės.
- išimkite viską iš stalčiaus, nuvalykite gamyklos priežiūros priemones nuo orkaitės kameros vidaus,
- įjunkite ventiliavimą ir atidarykite langą,
- kaitinkite orkaitę (maždaug 30 min. esant 250 °C temp.), pašalinkite nešvarumus ir kruopščiai nuvalykite

Dėmesio!

Įjungus į tinklą viryklę su elektroniniu reguliavimo įtaisu Ta, displejuje bus vaizduojama „0.00“. Nustatykite aktualų reguliavimo įtaiso laiką. (Zr. reguliavimo įtaiso aptarnavimo instrukciją).

Nenustatčius aktualaus laiko, orkaitė neveikia.

Orkaitės kamerą plaukite tiksliai šiltu vandeniu su nedideliu indų ploviklio kiekiu.

Laikmatis M*


Laikmatis nevaldo viryklės. Tai yra garsinis signalizatorius, primenantis apie trumpą laiką trunkančių kulinariųjų veiksmų atlikimą. Matuojamo laiko diapazonas – nuo 0 iki 60 minučių.

Pieš.6a

Mechaninis laikmatis* Ms*

Laikmatis skirtas orkaitės darbui valdyti. Ji galima nustatyti nuo 0 iki 120 minučių diapazone. Nustatytam laikui pasibaigus pasigirsta garsinis signalas ir orkaitė automatiškai išjungiamas. Programavimas – rankenėlę pasukite laikrodžio rodyklės kryptimi ir nustatykite pageidaujamą laiką

Pieš.6b

Rankenėlei esant „0“ padėtyje orkaitė nedirbs. Atveju, kai nenorite naudotis laikmačio funkcija, pasukite rankenėlę ties  padėtimi

Pieš.6c

Stiklokeraminio paviršiaus kaitviečių aptarnavimas

Indo parinkimas

Tinkamai parinktas indas turėtų būti maždaug to paties didžio ir formos kaip naudojamos kaitvietės paviršius. Pailgiems puodams skirta specialioji, praplėsta 170x265 mm kaitvietė. Nenaudokite indų su igaubtu ar išgaubtu dugnu. Nepamirškite uždenkti indo tinkamu dangteliu. Rekomenduojama naudoti indus su storu dugnu.

Užteršti kaitviečių ir indų paviršiai mažina šilumos perdavimo efektyvumą.

Pieš.6h

Kaitinimo galios pasirinkimas

Kaitvietės yra skirtingų kaitinimo galių. Kaitinimo galia reguliuojama palaipsniui, sukant rankenėlę į dešinę ir į kairę.

Pieš.6g*

- MIN. kaitinimas
- 1 Daržovių troškinimas, lėtas virimas
- Sriubų, didesnių valgių kiekių virimas
- 2 Lėtas kepimas
- Mėsos, žuvies apkepimas
- 3 MAX. Greitas įkaitimas, greitas virimas, kepimas
- 0 Išjungimas

Svarbu!

Kaitvietė įjungiamas sukant rankenėlę tiksliai laikrodžio rodyklės kryptimi. Sukant kita kryptimi galima sugadinti jungiklį.*

Pieš.6n

Rankenėlės padėtyse „0 ● 1 ● 2 ● 3“ veikia vidinė kaitvietė – galima tolygiai reguliuoti indui išskiriamą šilumos kiekį. Trumpam pasukus rankenėlę į padėtį, pažymėtą kaip , įjungiamas išorinė kaitvietė. Nuo šios akimirkos galima tolygiai reguliuoti abiejų kaitviečių (vidinės ir išorinės) indui išskiriamą šilumos kiekį, nustatčius rankenėlę pasirinktoje kaitinimo padėtyje „0 ● 1 ● 2 ● 3“. Vidinis jungiklis išjungia šias kaitvietes tik tada, kai rankenėlė nustatoma 0 padėtyje.

Kaitvietės įkaitinimo indikatorius

Kaitvietės temperatūrai užaugus virš 50 °C, užsidega tinkamas kaitvietės indikatorius. Sviečiantis kaitvietės įkaitimo indikatorius įspėja, kad naudojotas atsitiktinai nepalietusių karštos kaitvietės. Išjungus kaitvietės kaitinimą, per 5-10 minutes jame dar yra susikaupusios šilumos energijos, kurią galima išnaudoti, pvz. pašildymui arba valgių šilumos palaikymui, neįjungiant kaitvietės kaitinimo.

Pieš.6o - Kaitvietės įkaitimo indikatorius

*Kai kuriuose modeliuose

Orkaitės funkcijos ir aptarnavimas.

Orkaitė su natūralią konvekcija (įprasta)

Orkaitė gali būti kaitinama su viršutiniu ir apatiniu kaitinimo elementu bei griliu (jei yra). Ši orkaitė valdoma su viena rankenėle, skirta funkcijos rūšies pasirinkimui ir tuo pačiu surišta su temperatūros reguliatoriumi.

Pieš.6i*

Dėmesio !

Modeliuose be grilio, viryklės valdymo rankenėleje nėra  padėties.

Galimos rankenėlės padėties



Nepriklausomas orkaitės apšvietimas

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



100-250
°C

Įjungti viršutinis ir apatinis kaitinimo elementas

Termostatas leidžia nustatyti temperatūrą nuo 100°C iki 250°C diapazone. Naudokitės juo kepdami.



Įjungtas apatinis kaitinimo elementas

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



Įjungtas viršutinis kaitinimo elementas

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



Įjungtas grilio kaitinimo elementas

Pastačius rankenėlę ties šia padėtimi, valgiai skrudinami ant grotelių arba ant iešmo.

Orkaitė su natūralią konvekcija (įprasta)

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

Pieš.6j

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

Pieš. 6k

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

Galimos rankenėlės padėties



Nepriklausomas orkaitės apšvietimas

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



Įjungtas apatinis kaitinimo elementas

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



Įjungtas viršutinis kaitinimo elementas

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



Įjungtas grilio kaitinimo elementas

Pastačius rankenėlę ties šia padėtimi, valgiai skrudinami ant grotelių arba ant iešmo.



Įjungti apatinis ir viršutinis kaitinimo elementai

Pastačius rankenėlę ties šia padėtimi, orkaitė kaitinama įprastu būdu.

Orkaitės įjungimas ir išjungimas

Norėdami įjunti orkaitę:

- nustatykite reikiamas orkaitės darbo sąlygas: temperatūrą ir kaitinimo būdą,
- pastatykite rankenėlę ties reikiama padėtimi, sukdami ją į dešinę.

Pieš.6z

Orkaitės įjungimas signalizuojamas užsidegus dviems kontrolinėms lemputėms: **R** ir **L**. Sviečianti **R** s spalvos kontrolinė lemputė signalizuoja orkaitės darbą. Užgesus **L** kontrolinei lemputei signalizuojama, kad orkaitė pasiekė nustatytą temperatūrą. Jei pagal receptą rekomenduojama dėti valgi į įkaitintą orkaitę, šis veiksmas atliekamas ne anksčiau, kaip pirmąkart užgesus **L** kontrolinei lemputei. Kepimo metu **L** lemputė kas kažkiek laiko įsijunginė ir išsijunginė (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.

Pieš.6z

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

*Kai kuriuose modeliuose

Orkaitė su priverstine oro apytaka

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

Pieš.6l

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

Pieš.6k

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

Dėmesio !

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



Įjungti: ventilatorius, apatinis ir viršutinis kaitinimo elementai

Pastačius rankenėle ties šia padėtimi, orkaitėje įjungiama pyrago kepimo funkcija. Įprasta orkaitė su ventilatoriumi.

Pieš.6z

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



Nepriklausomas orkaitės apšvietimas

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



Greitas pakaitinimas

Įjungtas viršutinis šildytuvas, kepintuvas ir ventilatorius. Naudojama orkaitei pradžioje įkaitinti.



Atšildymas

Įjungtas tik ventilatorius, nenaudojami jokie šildytuvai.



Įjungtas ventilatorius ir sustiprintas grilis

Pastačius rankenėle 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 durėlėms.



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.



Įjungtas grilio kaitinimo elementas

Pastačius rankenėle ties šia padėtimi, valgiai skrudinami ant grotelių.



Įjungtas apatinis kaitinimo elementas. Pastačius rankenėle ties šia padėtimi, orkaitė kaitinama tik iš apačios. Naudo kitės norėdami pakepti pyragus iš apačios.



Įjungti apatinis ir viršutinis kaitinimo elementai

Pastačius rankenėle ties šia padėtimi, orkaitė kaitinama įprastu būdu.

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

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

Pieš.6m

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

Pieš.6k

Izslėgšana notiek ar abu vadības kļoķu nostādīšanā „●”/„0”.

Dēmesio !

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



Jungti apatinis ir viršutinis kaitinimo elementai

Pastačius rankenėlę ties šia padėtimi, orkaitė kaitinama įprastu būdu.



Jungta oro apytaka

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

Šis kaitinimas užtikrina tolygią šilumos cirkuliaciją aplink orkaitėje esančio valgio.

Šio kaitinimo būdo privalumai:

- trumpesnis orkaitės įkaitimo laikas bei jos įžanginio kaitinimo eliminavimas.
- galimybė tuo pačiu metu kepti dviejuose darbinuose lygiuose
- sumažintas riebalų ir sulčių ištekimas iš mėsos valgių, kas turi įtakos jų skoniu.
- mažesnis orkaitės kameros teršimas.

Jungti: ventiliatorius, apatinis ir viršutinis kaitinimo elementai

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



Jungta oro apytaka ir apatinis kaitinimo elementas

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



Nepriklausomas orkaitės apšvietimas

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



Greitas pakaitinimas

Įjungtas viršutinis šildytuvai, keptuvai ir ventiliatorius. Naudojama orkaitei pradžioje įkaitinti.



Atšildymas

Įjungtas tik ventiliatorius, nenaudojami jokie šildytuvai.



Įjungtas ventiliatorius ir sustiprintas grilis

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



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.



Įjungtas grilio kaitinimo elementas

Pastačius rankenėlę ties šia padėtimi, valgiai skrudinami ant grotelių.



Įjungtas apatinis kaitinimo elementas

Pastačius rankenėlę ties šia padėtimi, orkaitė kaitinama tiksliai iš apačios. Naudojantis norėdami pakepti pyragus iš apačios.

Pieš.6z

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

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 durelėms),
- skardą su valgiu pastatykite tinkamame darbiname lygyje, skrudindami ant grotelių, po jomis padėkite padėklą išbėgantiems riebalams surinkti.
- Uždarykite orkaitės dureles.

Naudodamiesi grilio ir sustiprinto grilio funkcijomis nustatykite 210°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.

Iešmo funkcijos naudojimas*

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

Dėmesio!

Nėra atskiros, iešmo valdymo rankenėlės.

Skrudinama pravėrus orkaitės dureles ir uždėjus rankenėlių apsauginį dangtį.

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

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

Pieš.6y

*Kai kuriuose modeliuose

Konditerinių gaminių kepimas

- kepinius rekomenduojama kepti skardose, kurios yra viryklės gamintojo įranga.
- kepti galima taip pat naudojantis kitur įsigytais kepimo skardomis, kurios statomos ant džiovintimo grotelių. Kepimui rekomenduojama naudoti gerai šilumą praleidžiančias ir kepimo laiką trumpinančias, juodos spalvos kepimo skardas
- naudojant įprasto kaitinimo funkciją (kaitinimas iš viršaus ir apačios) nerekomenduojama naudotis šviesaus ir blizgančio paviršiaus skardomis; naudojant šio tipo skardas, pyrago apačia gali likti neiškepta,
- naudojantis oro apytakos funkcija, nereikia iš anksto kaitinti orkaitės kameros. Naudojantis kitomis funkcijomis, prieš įdedant valgį į orkaitę, pirmiausia ją būtina įkaitinti,
- prieš išimdami valgį iš orkaitės, įdurdami jį mediniu krapštuku patikrinkite kepimo kokybę (pyragui tinkamai iškepus, krapštukas turėtų likti 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 kepatį įprastu būdu (su kaitinimu iš viršaus ir apačios),
- 1 ir 1A lentelėse pateikiami kepimo parametrai yra orientaciniai, juos galima koreguoti, priklausomai nuo savo patarimo ir pomėgių,
- atveju, kai virimo knygose pateikiama informacija žymiai skiriasi nuo viryklės naudojimo instruk-

cijoje 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 džiovintimo grotelių arba ant grotelių, žemiausioje lygyje rekomenduojama pasatyti padėklą mėsos kepimui su nedideliu vandens kiekiu.
- Kepant, rekomenduojama bent kartą apsukti mėsą į kitą pusę. Kepimo metu ant mėsos kartkartėmis pilkite kepimo metu atsiradusio padažo arba karšto, sūrus vandens. Ant mėsos nepilkite šalto vandens.

Orkaitė su natūralią konvekcija (įprasta)





























| Kepinio patiekalo rūšis | Orkaitės funkcija | Temperatūra °C | Lygis (⁴ ₁) | Trukmė [min] |
|---|---|-------------------|--|--------------|
|  |  | 160 - 200 | 2 - 3 | 30 - 50 |
|  |  | 220 - 240 | 3 | 10 - 15 |
|  |  | 210 - 220 | 2 | 45 - 60 |
|  |  | 210 | 4 | 14 - 18 |
|  |  | 225 - 250 | 2 | 120 - 150 |
|  |  | 160 - 230 | 2 | 90 - 120 |
|  |  | 160 - 180 | 2 | 45 - 60 |
|  |  | 190 - 210 | 2 | 40 - 50 |

Svarbu!

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

KEPIMAS ORKAITĖJE – PRAKTIŠKI PATARIMAI

Orkaitė su priverstine oro apytaka





















| Kepinio patiekalo rūšis | Orkaitės funkcija | Temperatūra °C | Lygis { 4 } | Trukmė [min] |
|---|---|-------------------|----------------|--------------|
|  |  | 160 - 200 | 2 - 3 | 30 - 50 |
|  |  | 150 | 3 | 25 - 35 |
|  |  | 160 - 180 | 2 - 3 | 20 - 40* |
|  |  | 150 | 3 | 65 - 70 |
|  |  | 220 - 240 | 3 | 10 - 15 |
|  |  | 210 - 220 | 2 | 45 - 60 |
|  |  | 190 | 2 - 3 | 60 - 70 |
|  |  | 210 | 4 | 14 - 18 |
|  |  | 225 - 250 | 2 | 120 - 150 |
|  |  | 160 - 230 | 2 | 90 - 120 |
|  |  | 190 | 2 - 3 | 50 - 60 |
|  |  | 160 - 180 | 2 | 45 - 60 |
|  |  | 190 - 210 | 2 | 40 - 50 |
|  |  | 170 - 190 | 3 | 40 - 50 |

Svarbu!

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

KEPIMAS ORKAITĖJE – PRAKTIŠKI PATARIMAI

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

| Kepinio patiekalo rūšis | Orkaitės funkcija | Temperatūra °C | Lygis (⁴ / ₁) | Trukmė [min] |
|---|---|-------------------|--|--------------|
|  |  | 160 - 200 | 2 - 3 | 30 - 50 |
|  |  | 160 - 180 | 2 - 3 | 20 - 40* |
|  |  | 140 - 160 | 2 - 3 | 10 - 40* |
|  |  | 200 - 230 | 1 - 3 | 10 - 20 |
|  |  | 210 - 220 | 2 | 45 - 60 |
|  |  | 160 - 180 | 2 - 3 | 45 - 60 |
|  |  | 190 | 2 - 3 | 60 - 70 |
|  |  | 210 | 4 | 14 - 18 |
|  |  | 225 - 250 | 2 | 120 - 150 |
|  |  | 160 - 180 | 2 | 120 - 160 |
|  |  | 160 - 230 | 2 | 90 - 120 |
|  |  | 160 - 190 | 2 | 90 - 120 |
|  |  | 190 | 2 - 3 | 50 - 60 |
|  |  | 160 - 180 | 2 | 45 - 60 |
|  |  | 175 - 190 | 2 | 60 - 70 |
|  |  | 190 - 210 | 2 | 40 - 50 |
|  |  | 170 - 190 | 3 | 40 - 50 |

Svarbu!

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

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

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

Valymas po kiekvieno naudojimo

- Nedidelius, neprisvilusius nešvarumus nuvalykite drėgna kempine be valymo priemonės. Panaudojus indo ploviklį gali atsirasti melsvų dėmių. Šios dėmės ne visada pašalinamos iš karto, netgi panaudojus specialią valymo priemonę.
- Stipriai prilipusius nešvarumus šalinkite su aštria mentele, kaitlentę nuvalykite drėgnu skudurėliu.

Pieš.7

Dėmių šalinimas

- Šviesias, perlinės spalvos (aliuminio likučiai) dėmės galima šalinti nuo atvėsusios kaitlentės su specialia valymo priemone. Kalkiniai likučiai (pvz. išbėgus vandeniui) šalinami actu arba specialia valymo priemone.
- Salindami cukrų, valgius su cukrumi, plastmasę ir aliuminio plėvelę negalima įjungti kaitvietės! Su aštria mentele nedelsiant kruopščiai nugramdykite (dar karštus) likučius nuo kaitvietės. Pašalinę nešvarumus kaitlentę galite išjungti ir jai atvėsus, nuvalyti ją specialia valymo priemone.

Specialios valymo priemonės galima įsigyti specializuotose elektrotechnikos, buitinės chemijos, maisto prekių parduotuvėse bei virtuvių salonuose. Aštrios mentelės parduodamos įrankių, statybinių medžiagų bei dažymo medžiagų parduotuvėse.

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

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

Orkaitė

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

Dėmesio !

Stiklinėms korpuso priekinėms dalims valyti nenaudokite abrazyvinių priemonių.

Orkaitės apšvietimo lemputės keitimas

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

- Visas valdymo rankenėles pasukite ties „●“ / „0“ padėtimis ir išjunkite elektros maitinimą.
- Išsukite ir nuplaukite lemputės dangtį. Sausai jį nuvalykite.
- Išsukite lemputę iš lizdo, jei reikia, lemputę pakeiskite naują – aukštomis temperatūroms (300°C) atsparia, šių parametrų 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 – nepašalinti gerai jį nusausti.
- Ištraukti halogeno lemputę, suėmus skudurėliu ar popieriumi, prirėikus – 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)

Periodinės apžiūros

Be einamųjų viryklės valymo darbų, būtina:

- atlikti periodines viryklės valdymo elementų ir darbinį sistemų apžiūras. Pasibaigus garantiniam laikotarpiui, bent kartą į du metus, priežiūros centrui reikia pavesti atlikti viryklės techninę apžiūrą,
- pašalinti aptiktus eksploataavimo trikdžius,
- atlikti periodinę viryklės darbinį sistemų priežiūrą,

Dėmesio!

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

Durelių nuėmimas

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

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

VEIKSMAI AVARIJOS METU

Bet kokios avarijos atveju:

- išjunkite viryklės darbinės sistemas
- išjunkite elektros maitinimą
- taisymą 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“ | Prietaisas buvo atjungtas nuo elektros tinklo, arba trumpam buvo dingusi įtampa | Nustatykite aktualų laiką (žr. Programavimo įtaiso naudojimo instrukciją) |
| 3. Orkaitės apšvietimas neveikia | atsilaisvinusi arba sugedusi lemputė | Prisukite arba pakeiskite perdegusią lemputę (žr. Valymo ir priežiūros skyrių) |

Dėmesio!

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

TECHNINIAI DUOMENYS

Vardinė įtampa
Vardinė galia
Prietaiso kategorija

230V/400V~50 Hz
maks. 9,2 kW
85 / 50 / 60 cm

Atitinka EB taisykles:

EN 50304 EN 60335-1, EN 60335-2-6

Hansa pliit kujutab endast äärmise lihtsuse ja ideaalse efektiivsuse kombinatsiooni. Kui olete käesoleva juhendi läbi lugenud, ei kujuta pliidi kasutamine Teile mingit probleemi. Enne tehasest 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.

Onnetusjuhtumid vältimiseks palume siintoodud juhiseid täpselt järgida.

Tähelepanu!

Pliiti võib kasutada alles pärast käesoleva kasutusjuhendiga tutvumist.

Pliit on ette nähtud kasutamiseks üksnes koduses majapidamises.

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

SISUKORD

| | |
|---|------------|
| LUGUPEETUD KLIENT | 87 |
| ELEKTRIENERGIA KOKKUHOID | 87 |
| OHUTUSJUHISED | 88 |
| SEADME KIRJELDUS | 90 |
| PAIGALDAMINE | 91 |
| KASUTAMINE | 92 |
| TOIDUVALMISTAMINE PLIIDIL - PRAKTILISED NÕUANDED | 97 |
| HÕOLDUS JA PESEMIN | 100 |
| KÄITUMINE RIKETE KORRAL | 101 |
| TEHNILISED ANDMED | 102 |

ELEKTRIENERGIA KOKKUHOID



Elektrienergiat kokku hoides ei sääste- ta üksnes raha, vaid ühtlasi keskkonda. Seega on elektrienergia kokkuhoid täht- sis loodushoiualane ettevõtmine. Elektri- energia kokkuhoiduks anname järgmisi soovitusi:

- Sobivate toiduvalmistusnõude kasutamine. Pak- su tasase põhjaga potte kasutades võib kokku hoida kuni 30% elektrienergiat. Katke keedu- nõu kaanega – vastasel juhul suureneb ener- giatarbimine kuni 4 korda!
- Väliste toiduvalmistusnõu põhja läbimõõt vasta- vuses kuumutusala läbimõõduga. Keedunõu läbimõõt ei tohi olla väiksem kuumutusala lä- bimõõdust.
- Hoidke kuumutusosalade pinnad ja toiduvalmis- tusnõude põhjad puhtana.

Mustus takistab soojusülekanne; väga mustade nõude puhastamiseks tuleb kasutada tugevatoime- lisi vahendeid, mis kahjustavad keskkonda.

- Arge tõstke ilma vajaduseta potikaant ega avage ahjuust. Lülitage pliit õigel ajal välja ja kasutage ära jääksoojus. Pikemaajalise toi- duvalmistamise 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 toi- duvalmistamise aeg ületab 40 minutit, võib praeahju välja lülitada 10 minutit enne toiduval- mistamise lõppu. Tähelepanu! Taimeri kasuta- misel seadke toiduvalmistamise aeg lühemaks.
- Sulgege ahjuuks korralikult. Määrdundud ukse- tihend aitab kaasa soojuskadude tekkele. Pu- hstage uksetihend kohe pärast määrdumist.
- Arge paigutage pliiti külmikute lähedusse. See suurendab elektrienergia ülemäärast tarbimist.



LAHTIPAKKIMINE

Pakend on ette nähtud seadme kaitseks vigastuste eest transpordi ajal. Lahtipak- kimisel palume hävitada pakendi nii, et see ei jääks keskkonda risustama. Me kasutame pakkimiseks üksnes kesk-

konnale kahjutuid materjale, need kõik sobivad korduvkasutamiseks ning ongi vastavalt tähistatud. Tähelepanu! Hoidke pakkematerjale (eriti polüetüleenkilet ja vahtplasti) lastele kätte- saamatul.



KÄIBELT KÕRVALDATUD SEADME KÄIT- LEMINE

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

Külmiku ja selle pakendi juures kasutatud plastmater- jalid sobivad korduvkasutuseks vastavalt tähisele. Rak- endades korduvkasutust, materjalide eraldamist jms aitate kaasa keskkonnhoiule.

Teavet vastuvõtupunktide asukoha kohta võite saada kohalikest omavalitsusest.

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

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

Tähelepanu. Keetmine ilma rasva või õlita keeduplaadil võib olla ohtlik ja tekitada tulekahju.

KUNAGI ära kustuta tuld veega, vaid lülita seade välja ja kustuta seejärel tuli, kattes selle kaane või mittesüttiva tekiga.

Tähelepanu. Tuleoht: ära paiguta asju keedupinnale.

Tähelepanu. Kui plaadi pind on mõranenud, tuleb toide välja lülitada, et vältida elektrilöögi ohtu.

Kasutamisel seade kuumeneb. Põletuste vältimiseks ahju kasutamisel tuleb olla väga ettevaatlik.

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

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

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

Köögi koristamiseks ei tohiks kasutada auruga puhastavaid seadmeid.

- 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 kuuma ahju ega pliidiplaati, kuna elektrijuhtmete isolatsioon ei talu nii kõrget temperatuuri.
- Arge jätke toiduvalmistamise ajal pliiti järelvalveta. Ulekuumenenud või pliidiplaadile sattunud õli või rasv võib kergesti süttida.
- Ei tohi lubada pliidiplaadi määrdumist või sinna keevate vedelike sattumist. Eriti ohtlik on suhkur, mis reageerib keraamilise pinnaga; see võib kaasa tuua pliidiplaadi parandamatu kahjustuse. Kui midagi sattub pliidiplaadile, tuleb see sealt otsekohe eemaldada.
- Keelatud on asetada sisselülitatud kuumutusalaale märja põhjaga nõusid, sest see võib põhjustada kuumutusala pöördumatuid kahjustusi (kõrvaldamatuid plekke).
- Kasutage toiduvalmistamisel tootja poolt soovitatud nõusid, mis sobivad keraamilise pliidiplaadiga.
- Kui avastate tõsised keraamilise pinna kahjustused (sügavad kriimud, praod või tükkide eraldumine), tuleb otsekohe lõpetada pliidi kasutamine ja pöörduda volitatud hoolduskeskusse, et pliit saaks remonditud.
- Kõigepealt asetage keedunõu pliidile ja alles siis lülitage kuumutusala sisse.
- Keelatud on kasutada teravate servadega keedunõusid, mis võivad kriimustada keraamilist pinda.
- Sisselülitatud ja nõuga katmata halogeenkuumutuselement võib nägemist kahjustada.
- Arge asetage avatud ahjuuksele nõusid, mille kaal on üle 15 kg ja pliidiplaadile – 25 kg.
- Arge asetage pliidi sahtlisse tuliseid (üle 75 °C) potte ega panne, ärge hoidke seal kergestisüttivaid esemeid.
- 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 Ahju temperatuuriregulaatori nupp
- 2 Ahju töörežiimi valiku lüliti
- 3, 4, 5, 6 Kuumutusosalade ümberlülitid
- 7 Termoregulaatori märgutuli L
- 8 Pliidi toitemärgutuli R
- 9 Praeahju ukse käepide
- 10 Hoiusahtel
- 11 Keraamiline pliidiplaat
- 12 Timer

1b

- 1 Ahju temperatuuriregulaatori nupp / Ahju töörežiimi valiku lüliti
- 2, 3, 4, 5 Kuumutusosalade ümberlülitid
- 6 Termoregulaatori märgutuli L
- 7 Pliidi toitemärgutuli R
- 8 Praeahju ukse käepide
- 9 Keraamiline pliidiplaat

FCC* - 2a / 2b

Pliiditarvikute loetelu::

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

*Mõned mudelid

Pliidi paigaldamine

- Kõök peab olema kuiv ja tuulutatav, ventilatsioon peab töötama korralikult ning kõikidele pliidi juhtseadeldistele peab olema vaba juurdepääs.
- Kõõgimööbli katematerjal ja selle paigaldamiseks kasutatud liim peavad taluma kuumutamist temperatuurini vähemalt 100 °C. Vastasel juhul võib pinnakate deformeeruda või lahti tulla.
- Ventilator tuleb paigaldada vastavalt selle kasutusjuhendile.
- Enne kasutamise algust tuleb pliidiplaadi pind loodida horisontaaltasandis, see on väga oluline näiteks praadimise puhul. Selleks kasutage keeratavaid seadejalgu, mille reguleerimiseks tuleb sahtel välja tõmmata.

Pliidi ümberminekut takistava lukustuse paigaldamine.*

Lukk paigaldatakse, et vältida pliidi ümberminekut. Tänu pliidi ümberkukkumist takistavale lukustusele ei ole lapsel võimalik näiteks ronida pliidi uksele ja põhjustada nii pliidi ümberminekut.

joonis 3z

Kõrgus 850 mm
A = 60 mm
B = 103 mm

Kõrgus 900 mm
A = 104 mm
B = 147 mm

Tähtis:

Kuigi selle seadme puhul on tehtud kõik võimalik, et vältida konarusi ja teravaid servi, tuleb seadme käsitsemisel olla ettevaatlik. Soovitame paigaldamise ajal kasutada kaitsekindaid.

Ühendamine elektrivõrku

Tähelepanu!

Pliidi võib elektrivõrku ühendada ainult vastavate oskuste ja volitustega elektrik. Pliidi muutmine või juhtmestiku ümbertegemine on keelatud. Teave eksperdile Pliit on toodetud kasutamiseks kolme-faasilises elektrivõrgus (400 V 3-f 50 Hz). Kuumutusosalade nimipinge on 230 V. Pliiti võib kohaldada kasutamiseks ühefaasilises võrgus (230 V), ühendades silla ühenduskabis vastavalt juuresolevale skeemile. Toitekaabel tuleb valida vastavalt tarbitavale nimivoolule. Pliidi otseühenduse puhul tuleb selle ahelasse ühendada avariilüliti, mille avatud kontaktide vahe on vähemalt 3 mm. Enne pliidi ühendamist elektrivõrku tuleb tutvuda andmesildil oleva teabega ja ühendusskeemiga.

Märkus!

Arvestage klemmplaadi ühenduste tegemisel vajadust ühendada tähisega ⊕ märgitud kontakti külge kaitseahel. Pliidi toiteahelas peab olema lüliti, mille abil on võimalik pliiti avariolukorras välja lülitada.

joonis 4b

Pliidi ühendamiseks elektrivõrku tutvuge hoolikalt andmesildil ja elektriskeemis toodud teabega.

Märkus!

Elektrimontöör peab pärast elektripliidi ühendamist kasutajale üle andma „Tunnistuse pliidi ühendamisest elektrivõrku“ (vastav vorm on lisatud garantiikirjale). Pliidi ebaõige ühendamine on ohtlik!

*Mõned mudelid

Enne esimest sisselülitamist

- Eemaldage pakend, tühjendage sahtel, puhastage ahju sisemus ja pliidiplaat kaitse materjalidest.
- Võtke välja ja peske ahjutarvikud sooja veega, millele on lisatud nõudepesuvahendit. Lülitage sisse ventilatsioon või avage aken.
- Kuumutage ahju (temperatuuril 250 °C ca 30 min), pühkige puhtaks ja peske. Lülitage kuumutusosalad sisse 4 minutiks ilma keedunõudeta.

Tähelepanu!

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

Seadke paika jooksev kellaeg (vt taimeri kasutusjuhendit) Jooksva aja seadistamine on vajalik, et ahi tööle hakkaks.

- Pliidi hooldamise puhul tuleb täpselt täita ohutusjuhiseid.

Munakell M*


Munakell ei juhi ahju tööd. Tegemist on helisignaaliga kellamehhanismiga, mis meenutab lühiajaliste kulinaarsete toimingute vajadusi. Munakella abil saab mõõta ajavahemikke 0 kuni 60 minutini.

joonis.6a

Mehaaniline minutilugeja Ms*

Minutilugeja on ette nähtud praeahju töö juhtimiseks. Seda võib seadistada 0 kuni 120 minutini. Seadistatud tööaja möödumisel lülitub sisse helisignaali ja praeahi lülitub automaatselt välja. Programmeerimine – pöörata nuppu kellaosuti liikumise suunas ja seadistada nõutav tööaeg.

joonis.6b

Kui nupp on asendis „0“, siis praeahi ei alusta tööd. Kui te ei soovi kasutada minutilugeja funktsiooni, tuleb nupp seada asendisse .

joonis.6c

Kuumutusosalade juhtimine Keedunõude valik

Õigesti valitud keedunõu põhja läbimõõt vastab kasutatava kuumutusala läbimõõdule.

Pannide jaoks on ette nähtud oma kuumutusala mõõtmetega 170 × 265 mm. Arge kasutage kumera või nõgusa põhjaga keedunõusid. Pidage meeles, et igal potil peab olema mõõdetelt sobiv kaas. Kasutage treitid paksu põhjaga potte. Mustus kuumutusosalal või poti põhjas segab soojusolekannet.

joonis.6h

Kuumutusvõimsuse valik

Kuumutusosalad on erineva võimsusega. Kuumutusvõimsust on võimalik reguleerida sujuvalt, keerates nuppu päripäeva või vastupäeva.


joonis.6g*

- Vähim kuumus
- 1 Juurviljade hautamine, aeglane keetmine
- Suppide keetmine
- 2 Aeglane praadimine
- Liha või kala grillimine
- 3 Suurim kuumus, kiire kuumutus, kiire keetmine, praadimine
- 0 välja lülitatud

Muutliku suurusega kuumutusala*

Seda kuumutusala saab sisse lülitada üksnes keerates nuppu päripäeva. Vastupidises suunas keeramisega võite lüliti rikkuda.

joonis.6n

Vahemikus „0 ● 1 ● 2 ● 3“ nuppudega töötab sisemine keeduala ja saate sujuvalt reguleerida pottidele tarnitavat soojushulka. Kui keerate nupu hetkeks  asendisse, lülitub sisse väline keeduväli. Nüüdsest saab mõlemal küpsetustsoonil (sisemine ja välimine) pottidele tarnitavat soojushulka sujuvalt reguleerida, seades nupu soovitud kuumutusasendisse alates „0 ● 1 ● 2 ● 3“. Sisemine lüliti lülitab need väljad välja alles pärast nupu asendisse 0 pööramist.

Kuumutusala temperatuurindur

Kui kuumutusala temperatuur ületab 50 °C, hakkab põlema vastava anduri märgutuli. Märgutule ülesandeks on hoiatada kasutajat juhuslikult kuumutusala puudutamast.

joonis.6o - Kuumutusala temperatuurindur

*Mõned mudelid


Praeahi ja selle kasutamine

Loomuliku konvektsiooniga ahi (standardmudel)

Ahjul on pealt- ja altkuumus, osadel mudelitel ka grill. Sellist ahju juhitakse ühe nupuga, mis lülitab ümber funktsioone ja ühtlasi reguleerib temperatuuri.

joonis. 6i*

Tähelepanu!

Mudelitel, millel grill puudub, pole nupul tähist 

Nupu võimalikud asendid



Ahju sisevalgustus

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



100-250
°C

Pealt- ja altkuumus

Termostaadinupp lubab seadistada temperatuuri vahemikus 100°C kuni 250 °C. Funktsiooni kasutatakse küpsetamiseks.



Grill

Selles asendis kuumutatakse toitu grillrestil või vardas.



Pealtkuumus

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



Altkuumus

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

Ahju sisse- ja väljalülitamine

Ahju sisselülitamiseks:

- määrake kindlaks töötingimused - temperatuuri ja kuumutusviisi
- seadke juhtnupp vastavasse asendisse, keerates nuppu paremale.

joonis. 6z

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“ (vasakule). Mär gutuli kustub.

Loomuliku konvektsiooniga ahi (standardmudel)

Ahjul on lisaks ülemisele ja alumisele küttekehale veel rõngasküttekeha. Ahju juhtimine toimub juhtnupu keeramisega vajaliku funktsiooni kohale

joonis. 6j

ning temperatuuri reguleerimisnupu keeramisega vajaliku temperatuuri kohale.

joonis. 6k

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

Tähelepanu!

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

Ahju funktsioonide valiku nupu võimalikud asendid



Ahju sisevalgustus

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



Grill

Selles asendis kuumutatakse toitu grillrestil või vardas.



Pealtkuumus

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



Altkuumus

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



Pealt- ja altkuumus

Sellises nuppude asendis toimub ahju kuumenemine standardisel viisil.

joonis. 6z

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.

*Mõned mudelid

Sundkonvektsiooniga praeahi

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

joonis. 6l

ning temperatuuri reguleerimisnupu keeramisega vajaliku temperatuuri kohale.

joonis. 6k

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

joonis. 6z

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 retsepti soovitatav 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.

Tähelepanu!

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



Ahju sisevalgustus

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



Kiire kuumutamine

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



Sulatamine

Sisse tuleb lülitada ainult ventilaator, küttekehasid kasutamata.



Turbo-grill ja konvektsioon

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



Turbo-grill (Grill ja ülemine küttekeha)

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

Sellises nuppude asendis toimub ahju kuumenemine standardsel viisil.



Konvektsioon, pealt- ja altkuumutus

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

Sundkonvektsiooniga praeahi (konvektsioon ja rõngasküttekeha)

Ahjul on lisaks ülemisele ja alumisele küttekehale veel rõngasküttekeha. Ahju juhtimine toimub juhtnupu keeramisega vajaliku funktsiooni kohale, ning temperatuuri reguleerimisnupu keeramisega vajaliku temperatuuri kohale.

joonis. 6m

joonis. 6k

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

Tähelepanu!

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



Konvektsioon

Funktsiooninupu keeramisega sellesse asendisse töötavad rõngasküttekeha (asub ahju tagaseinas) ja ventilaator, mis asub rõngasküttekeha keskel. Selline kuumutusmeetod lubab ühtlaselt kuumutada ahjus asetsevad tooted. Sellisel meetodil on järgmised eelised:

- Ahju kiirem ülessoojenemine ja eelsoojendamise vajaduse puudumine
- Võimalus küpsetada kahel tasandil korraga
- Lihatoodetest ei jookse rasv ja mahl vii kergesti välja, mis paremini säilitab nende maitseomadusi.
- Ahjukamber ei määrdunud nii kergesti.



Konvektsioon, pealt- ja altkuumutus

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



Konvektsioon ja altkuumutus

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



Ahju sisevalgustus

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



Kiire kuumutamine

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



Sulatamine

Sisse tuleb lülitada ainult ventilaator, küttekehasid kasutamata.



Turbo-grill ja konvektsioon

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



Turbo-grill (Grill ja ülemine küttekeha)

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

Sellises nuppude asendis toimub ahju kuumenemine standardsel viisil.




joonis. 6z

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 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 ahjuuksiga.
- Asetada ahju vastavale tasandile plaat ettevalmistatud tootega. Grillimise puhul asetage grillitava toote alla ahjupann tilkuvat rasva püüdmiseks.
- Kinnitage juhtpaneeli nuppude kaitseekraan ja sulgege ahjuuks.

Funktsiooni puhul „grill“ ja „turbogrill“ seadke temperatuur tasemele 210 °C, funktsiooni „konveksioon ja grill“ puhul aga tasemele 190 °C.

Tähelepanu!

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

Grillvarda kasutamine*

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

Tähelepanu!

Grillvardal ei ole oma juhtnuppu.

Toidu grillimine varda abil. (vt joonist)

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

joonis. 6y

Küpsetamine

















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

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

Liha grillimine

- Kasutage ahju ainult lihakoguste valmistamiseks, mis on suuremad kui 1 kg. Väiksemaid koguseid soovitame valmistada gaasipliidi abil.
- Liha küpsetamiseks soovitame kasutada kuumuskindlaid sangadega varustatud nõusid.
- Liha grillimisel restil või vardas asetage esimesele tasandile ahjupann rasva kogumisest, kuhu valage veidi vett.
- Liha küpsetamise käigus tuleb vähemalt kord pöörata selle teine külg; kastke küpsemisprotsessi ajal järjekindlalt liha sealt eraldunud mahlagaga või tulise soolveega; külma veega kastmist ei soovitata.

Loomuliku konvektsiooniga ahi (standardmudel)





























| Toodete küpsetamise liigid | Toodete küpsetamise liigid | Temperatuur °C | Tasemed ($\begin{matrix} 4 \\ 1 \end{matrix}$) | Aeg [min] |
|---|---|-------------------|---|-----------|
|  |  | 160 - 200 | 2 - 3 | 30 - 50 |
|  |  | 220 - 240 | 3 | 10 - 15 |
|  |  | 210 - 220 | 2 | 45 - 60 |
|  |  | 210 | 4 | 14 - 18 |
|  |  | 225 - 250 | 2 | 120 - 150 |
|  |  | 160 - 230 | 2 | 90 - 120 |
|  |  | 160 - 180 | 2 | 45 - 60 |
|  |  | 190 - 210 | 2 | 40 - 50 |

Tähtis!

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

TOIDUVALMISTAMINE PLIIDIL - PRAKTILISED NÕUANDED

Sundkonvektsiooniga praeahi





































| Toodete küpsetamise liigid | Toodete küpsetamise liigid | Temperatuur °C | Tasemed { 4 } { 1 } | Aeg [min] |
|---|---|-------------------|---------------------------|-----------|
|  |  | 160 - 200 | 2 - 3 | 30 - 50 |
|  |  | 150 | 3 | 25 - 35 |
|  |  | 160 - 180 | 2 - 3 | 20 - 40* |
|  |  | 150 | 3 | 65 - 70 |
|  |  | 220 - 240 | 3 | 10 - 15 |
|  |  | 210 - 220 | 2 | 45 - 60 |
|  |  | 190 | 2 - 3 | 60 - 70 |
|  |  | 210 | 4 | 14 - 18 |
|  |  | 225 - 250 | 2 | 120 - 150 |
|  |  | 160 - 230 | 2 | 90 - 120 |
|  |  | 190 | 2 - 3 | 50 - 60 |
|  |  | 160 - 180 | 2 | 45 - 60 |
|  |  | 190 - 210 | 2 | 40 - 50 |
|  |  | 170 - 190 | 3 | 40 - 50 |

Tähtis!

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

TOIDUVALMISTAMINE PLIIDIL - PRAKTILISED NÕUANDED

Loomuliku konvektsiooniga ahi (standardmudel)

| Toodete küpsetamise liigid | Toodete küpsetamise liigid  | Temperatuur °C | Tasemed (4) | Aeg [min]  |
|---|---|-------------------|------------------|--|
|  |  | 160 - 200 | 2 - 3 | 30 - 50 |
|  |  | 160 - 180 | 2 - 3 | 20 - 40* |
|  |  | 140 - 160 | 2 - 3 | 10 - 40* |
|  |  | 200 - 230 | 1 - 3 | 10 - 20 |
|  |  | 210 - 220 | 2 | 45 - 60 |
|  |  | 160 - 180 | 2 - 3 | 45 - 60 |
|  |  | 190 | 2 - 3 | 60 - 70 |
|  |  | 210 | 4 | 14 - 18 |
|  |  | 225 - 250 | 2 | 120 - 150 |
|  |  | 160 - 180 | 2 | 120 - 160 |
|  |  | 160 - 230 | 2 | 90 - 120 |
|  |  | 160 - 190 | 2 | 90 - 120 |
|  |  | 190 | 2 - 3 | 50 - 60 |
|  |  | 160 - 180 | 2 | 45 - 60 |
|  |  | 175 - 190 | 2 | 60 - 70 |
|  |  | 190 - 210 | 2 | 40 - 50 |
|  |  | 170 - 190 | 3 | 40 - 50 |

Tähtis!

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

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

Puhastamine iga kasutuskorra järel

- **Väikesed kinnipõlemata plekid** ee aldaage niiske pehme lapi või käsnaga puhastusvahendit kasutamata. Nõudepesuvahend võib jätta pinnale sinaka helgiga laigud. Need plekid on üsna püsivad ja nende eemaldamine on raske isegi spetsiaalse puhastusvahendi abil.
- **Tugevalt kinnikuivanud mustus tuleb eemaldada terava kaabitsa abil. Pärast seda pühkige pinda niiske lapiga.**

joonis. 7

Plekkide eemaldamine

- **Heledaid helkivaid plekke (tekkinud alumiiniumnõudest)** võib eemaldada spetsiaalse vahendi abil külma plaadi puhul. Lubjasetteplekke (näit. vee aurustumise tagajärjel) saab kõrvaldada äädika või spetsiaalse vahendi abil.
- Suhkrust ja magustest ainetest ning plastmassi ja alumiiniumfooliumi sulamisel tekkinud plekkide eemaldamiseks ärge lülitage vastavat kuumutusala välja, vaid eemaldage plekk võimalikult kiiresti kuumas olekus terava kaabitsa abil. Pärast mustuse kõrvaldamist lülitage kuumutusala välja ning puhastage vastav ala lõpuni pärast jahtumist spetsiaalse vahendi abil.

Eriotstarbelised puhastusvahendid leiata kaubamajades, spetsialiseeritud elektrote nikakauplustes, sanitaar- ja hügieenitarvete kauplustes ja köögisisustusallongides. Teravad kaabitsad on müügil käsitöövahendite, ehitustööriistade ja maalritarvikute kauplustes.

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 küttekehä määrata asendisse
- üles soojendada ahju kambrit umbes 30 minuti ulatuses,
- peale mainitud protsessi lõpetamist avada ahju uks, kambri sisepinnad üle tõmmata svammiga 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 isearanits hoolikalt.

Tähelepanu!

Arge kasutage klaaspindade puhastamiseks abrasiivseid puhastusvahendeid.

Ahjulambi vahetamine

Enne lambi vahetamist veenduge, et seade on välja lülitatud.

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

joonis. 10

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

joonis. 10a

Tähelepanu!

Arge peske teleskoopsiine nõudepesumasinas.

Ülevaatus

Lisaks pliidi ja ahju puhastamisele kuulub ülevaatus juurde:

- juhtseadiste, pliidiplaatide ja ahju toimimise kontroll. Pärast garantiiaja lõppu tuleb kontrollida pliidi tehnilist seisukorda hoolduskeskuses vähemalt kord kahe aasta jooksul.
- kõrvaldada seejuures ilmnevad defektid,
- vajaduse korral vahetada välja vigased osad või sõlmed.

Tähelepanu! Pliidi parandus- ja hooldustöid tohib teha ainult hoolduskeskus, millel on volitus seda tüüpi pliitide hooldamiseks.

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. Lameda peaga kruvikeeraja abil tuleb lahti teha ukse ülemine liist, seda kergelt äärtest kangu-tades (joonis 12B).
2. Välja võtta ukse ülemine liist. (joonis 12B, 12C)
3. Sisemine kruvi tõmmata kinnitusest välja (ukse alumises osas). Joon 12D, 12D1.
4. Pesta klaas sooja vee ja vähese pesemisvahendiga puhtaks. Klaasi tagasimonteerimiseks tegutseda vastupidised järjestuses. Klaasi sile osa peab asetsema üleval.

joonis. 12D - Siseklaasi eemaldamine. eemaldamine 3.

joonis. 12D1 - Siseklaasi eemaldamine. eemaldamine 2.

KÄITUMINE RIKETE KORRAL

Rikke ilmnemisel:

- 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.

*Mõned mudelid

KÄITUMINE RIKETE KORRAL

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

TEHNILISED ANDMED

Nimipinge 230/400V~50 Гц
Nimivõimsus suurim 9,2 kW
Pliidi mõõtmed 85 / 50 / 60 cm

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

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.

Плита, перед випуском з заводу та упакуванням була ретельно перевірена на спеціальних стендах на предмет безпеки й 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!

Плитою користуватися тільки після ознайомлення з даною інструкцією.

Плита призначена виключно для домашнього використання.

Виробник залишає за собою право внесення змін, які не впливають на роботу приладу.

ЗМІСТ

ПОЛОЖЕННЯ З ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ

104

ОПИС ВИРОБУ

106

УСТАНОВКА

107

ЕКСПЛУАТАЦІЯ

108

ПРИГОТУВАННЯ ЇЖИ У ДУХОВЦІ - ПРАКТИЧНІ ПОРАДИ

113

ЧИСТКА І ОБСЛУГОВУВАННЯ ДУХОВКИ

117

ПОРЯДОК ДІЙ У НАДЗВИЧАЙНИХ СИТУАЦІЯХ

118

ТЕХНІЧНІ ДАНІ

118

ЯК ЗАОЩАДЖУВАТИ ЕЛЕКТРОЕНЕРГІЮ



ЯК ЗАОЩАДЖУВАТИ ЕЛЕКТРОЕНЕРГІЮ

Особи, котрі відповідально відносяться до використання електроенергії, оберігають не лише домашній бюджет, але також підходять свідомо до питання охорони довкілля. Тому давайте економити електроенергію! А для цього потрібно:

- Для приготування їжі використовувати відповідний посуд.

Посуд з плоским і товстим дном дозволить заощадити до 1 / 3 електроенергії. Слід використовувати кришку, в іншому випадку споживання електроенергії зростає чотирикратно!

- Підбрати посуд, що відповідає розміру конфорки. Дно посуду для приготування їжі не може бути менше конфорки.
 - Конфорки і дно посуду завжди повинні бути чистими.
- Забруднення заважають теплопередачі - сильно пригорілий бруд можна усунути лише з використанням засобів, що завдають великої шкоди навколишньому середовищу.
- Уникати надмірного „заглядання” до посуду під час приготування їжі.
- Також не потрібно часто відкривати двері духовки. Вчасно виключати і використовувати залишкове тепло.

Якщо процес приготування є тривалим, нагрівання слід вимкнути за 5-10 хвилин до завершення приготування страви. Завдяки цьому заощаджується до 20% електроенергії.

Духовку слід використовувати лише для приготування значної кількості їжі.

Для економії електроенергії м'ясо вагою до 1 кг краще готувати на кухонній плиті.

- Використання залишкового тепла духовки. Якщо час готування страви перевищує 40 хвилин, духовку необхідно виключити за 10 хвилин до завершення готування.
- Увага! При використанні програматора слід встановлювати відповідно менший час приготування страв.
- Грилювання з використанням потоку гарячого повітря і при зачинених дверях духовки.
- Щільно закривати двері духовки. Тепло виходить внаслідок налипання бруду на ущільнення дверей. Рекомендується усувати його одразу.

- Не встановлювати плиту безпосередньо біля холодильників/морозильників. Це спричиняє непотрібне зростання споживання електроенергії.



РОЗПАКУВАННЯ

Для транспортування прилад було захищено від пошкоджень упаковкою. Після видалення упаковки, просимо Вас позбутися її частин способом, який не приносить-наносить 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.



ІЗЬЯТИЕ ИЗ ЕКСПЛУАТАЦИИ

По окончании срока использования данное устройство нельзя выбрасывать, 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 устройство 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.

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.

Увага. Під час готування гарячий жир чи олія на варильній поверхні можуть сплахнути, що, за відсутності нагляду, може привести до виникнення пожежі.

НІКОЛИ не намагайтеся загасити пожежу водою, вимкніть пристрій і накрийте полум'я кришкою або матом із негорючих матеріалів.

Увага. Щоб зменшити ризик пожежі, не кладіть сторонні предмети на варильну поверхню.

Увага. Якщо на поверхні є тріщини, знеструмте пристрій, щоб уникнути ураження електричним струмом.

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

- Особливо слід звертати увагу на те, щоб діти не перебували поряд із розігрітою плитою. В результаті безпосереднього контакту з працюючою плитою можна отримати опіки!
- Необхідно слідкувати, щоб дрібна побутова техніка з проводами не торкалася безпосередньо до розігрітої духовки або варильної поверхні, щоб не пошкодити ізоляцію цієї техніки.
- Заборонено зберігати у шухляді легкозаймисті матеріали, оскільки під час експлуатації духовки вони можуть загорітися.
- Заборонено залишати плиту без нагляду під час смаження. Олія та жири можуть загорітися від перегрівання.
- Не слід допускати до забруднення варильної поверхні та потрапляння на неї рідин внаслідок википання. Зокрема, це стосується цукру, який реагує з керамічною панеллю і може завдати їй непоправної шкоди. Будь-які забруднення необхідно одразу усувати.
- Заборонено ставити на конфорки посуд з мокрим дном, оскільки це може викликати незворотне пошкодження поверхні (плями, що не усуваються).
- Необхідно використовувати посуд, що призначений для готування на керамічних варильних поверхнях.
- Не використовуйте посуд з пластику і алюмінієвої фольги.. Він плавиться при високих температурах і може пошкодити керамічну панель.
- Не слід вмикати плиту, не поставивши попередньо на неї посуд.
- Металеві предмети, такі як ножі, виделки, ложки і кришки та алюмінієву фольгу не рекомендується класти на поверхні кухонної плити, оскільки вони можуть сильно нагрітися.
- Заборонено використовувати посуд з гострими краями, який може пошкодити поверхню керамічної панелі.
- Заборонено ставити на відкриті дверцята духовки посуд, маса якого перевищує 15 кг, а на варильну поверхню плити – не більше 25 кг.
- Заборонено використовувати жорсткі абразивні засоби або гострі металеві предмети для чищення скла на дверях, оскільки при цьому можна подряпати поверхню і призвести до утворення тріщин.
- Ніколи не ставте гарячий посуд і вкладиші (вище 75 ° C) і легкозаймистих матеріалів у контейнер шухляди.
- Заборонено використовувати технічно несправну плиту. Будь-які поломки можуть ремонтувати виключно працівники з відповідною кваліфікацією і повноваженнями.
- У будь-якій ситуації, зв'язаній з технічними неполадками, необхідно відключити електроживлення кухні.
- Пристрій можна використовувати виключно з тією метою, задля якої він був запроєктований. Будь-яке інше застосування (наприклад, обігрівання приміщення) необхідно вважати за невідповідне та небезпечне.

ОПИС ВИРОБУ

| 1a | 1b |
|---|--|
| 1 Ручка терморегулятора | 1 Ручка терморегулятора / Ручка вибору функції духовки |
| 2 Ручка вибору функції духовки | 2, 3, 4, 5 Ручки керування конфорками |
| 3, 4, 5, 6 Ручки керування конфорками | 6 Контрольна лампочка терморегулятора L |
| 7 Контрольна лампочка терморегулятора L | 7 Контрольна лампочка роботи R |
| 8 Контрольна лампочка роботи R | 8 Ручка дверей духовки |
| 9 Ручка дверей духовки | 9 Керамічна варильна поверхня |
| 10 Шухляда | |
| 11 Керамічна варильна поверхня | |
| 12 Електронний програматор | |

Конфорки керамічної панелі оснащення плити - перелік FCC* - Рис.2a / 2b

ОПИС ВИРОБУ:

- 3a Деко для запікання*
- 3b Решітка для грилю (решітка для сушіння)
- 3c Піддон для смаження*
- 3d Вертель – і виделки*
- 3e Дротяні напрямні

*для певних моделей

Установка плити

- Кухня повинна бути суха й провітрювана, а також мати справну вентиляцію, розташування плити повинно гарантувати вільний доступ до всіх елементів керування.
- Кухня побудована в класі Y, тобто вона може бути односторонньо забудована високими меблями або стіною. Вбудовані меблі повинні мати облицювку і клеї для її приклеювання, стійкі до температури +100 °С. Невиконання цієї вимоги може призвести до деформації поверхні і відклеювання облицювки.
- Кухня має бути розміщена на твердій плоскій поверхні (не встановлюється на базу).
- Витяжні ковпаки необхідно монтувати згідно з рекомендаціями у доданих до них інструкціях з експлуатації.
- Перед початком експлуатації плиту необхідно вирівняти, що особливо важливо для рівномірного розтікання жиру у сковороді. Для цього служать регуляційні ніжки, доступ до яких відкривається після того, як вийняти шухляду. Діапазон регулювання +/-5 мм.

Важливо:

Хоча було докладено всіх зусиль, щоб усунути задирки та гострі краї в цьому пристрої, слід бути обережним під час поводження з ним. Під час монтажу рекомендуємо використовувати захисні рукавички.

Підключення плити до електропроводки

Увага!

Підключення до проводки може здійснювати кваліфікований спеціаліст з монтажу за наявності відповідного дозволу. Забороняється самовільно здійснювати перенаштування або змінювати електропроводку. Вказівки для спеціаліста з монтажу.

Плита розрахована на живлення змінним трифазовим струмом (400В 3N ~50Гц). Номінальна напруга нагрівальних елементів складає 230 В. Перемикання плити для живлення однофазовим струмом (230 В) здійснюється за допомогою установки містка на панелі підключення відповідно до схеми з'єднання, що додається. Схема з'єднання знаходиться поруч із розподільчим щитком плити. Доступ до щитку можливий після зняття кожуху, відкрутивши кріплення викруткою. Слід пам'ятати про правильний вибір з'єднувального кабелю, враховувати тип з'єднання та номінальну потужність плити. Єднальний кабель слід закріпити у відтяжці.

Увага!

Слід пам'ятати про підключення нульового ланцюга до затискання на розподільному щитку, який зазначений символом ⊕ («за-землення»). Електропроводка, яка живить плиту, повинна мати вимикач захисту, який дозволяє перервати подачу струму при виникненні аварійної ситуації. Відстань між робочими контактами вимикача захисту має складати мінімум 3 мм. Спосіб підключення, який відрізняється від показаного на схемі, може спричинити поломку плити.

Рис. 4b

Установка блокування для захисту від перевертання кухні.*

Блокування встановлюється, щоб запобігти перевертання кухні. Завдяки блокуванню, яке захищає від перевертання кухні, дитина не повинна бути в змозі, наприклад, витягти на дверцята духовки, і таким чином привести до перевертання кухні.

Рис. 3z

Кухня ширина висота 850 мм

A = 60 мм

B = 103 мм

Кухня ширина висота 900 мм

A = 104 мм

B = 147 мм

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.

Увага!

У духовках, які обладнані електронним програматором Та, після підключення до мережі, на 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.

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

Механічний таймер М*

Таймер не керує роботою кухні. Це звукова сигналізація, що нагадує про необхідність виконання короткотривалих кулінарних дій. Вимірює час в діапазоні від 0 до 60 хвилин. Зон времени составляет от 0 до 60 минут.

Рис.6а

Увага.

В діапазоні відмірюваного часу від 0 до 10 хвилин ручку таймера слід спочатку бути повернутий приблизно на 90°, а потім встановити потрібний час роботи.

Механічний таймер Ms*

Таймер використовується для керування роботою духовки. Його можна регулювати в діапазоні від 0 до 120 хвилин. Після закінчення встановленого часу звучить зумер, і духовка автоматично вимкнеться.

Програмування - повернути ручку за годинниковою стрілкою і встановити бажаний час.

Рис.6б

Коли ручка встановлена в положення „0”, духовка не почне працювати.

Якщо ви не збираєтесь використовувати таймер, встановіть ручку в положення 0.

Рис.6с

Увага.

В діапазоні відмірюваного часу від 0 до 10 хвилин ручку таймера слід спочатку бути повернутий приблизно на 90°, а потім встановити потрібний час роботи.

Управління роботою конфорок керамічної панелі Вибір посуду

Вірно підібраний посуд повинен мати розміри та форму приблизно такі, що відповідають поверхні конфорки, що використовується. Не варто використовувати посуд з більшим чи виступаючим дном. Варто пам'ятати, що посуд повинен мати ретельно підібрану кришку. Рекомендується використовувати посуд з товстим вилитим дном. Забруднені поверхні конфорок та посуду перешкоджають теплообміну.

Рис.6h

Підбір потужності нагрівання


Конфорки мають різну потужність нагрівання. Її можна регулювати, за допомогою повернення ручки направо та ліво.

Рис.6g

- ХВ. Нагрівання
- 1 Тушкування овочів, повільне варіння
- 2 Варіння супів, великої кількості їжі
- 2 Повільне смаження
- Приготування на грилі м'яса, риби
- 3 МАКС. Швидкий підігрів, швидке варіння, смаження
- 0 Вимкнення

Важливо! Дозволяється увімкнення конфорки за допомогою повернення ручки суворо за годинниковою стрілкою. Увімкнення у протилежному напрямку може пошкодити вимикач.*

Рис.6п

У діапазоні „0 • 1 • 2 • 3” ручки працює внутрішнє поле нагрівання та можна плавно регулювати кількість тепла, що подається на посуд. Тимчасове переведення ручки в режим  («гусятниця»), вмикає зовнішнє поле. Починаючи з цього моменту можна плавно регулювати кількість тепла обох нагрівальних полів (зовнішнє та внутрішнє), оскільки внутрішній перемикач вимкне обидва поля тільки після повернення ручки на 0.

Показник нагрівання поля

Коли температура конфорки перевищує 50°С, починає світитися відповідне поле. Світіння показнику нагрівання поля запобігає випадковому торканню гарячої конфорки. Після вимкнення поля нагрівання у ньому, ще приблизно 5 – 10 хв., зберігається енергія, яку можна наприклад, використовувати для розігрівання чи підтримання тепла приготованих страв, не вмикаючи при цьому конфорку.

Рис.6о - Індикатор нагрівання конфорки

*для певних моделей


Функції духовки та її обслуговування.

Духовка з натуральною конвекцією (конвенціональна)

Духовка може нагріватися за допомогою нижнього і верхнього нагрівального елемента. Для керування такою духовкою використовується одна ручка, за допомогою якої вибирається режим роботи і регулюється температура.

Рис.6і

Увага!

В моделях плит, у яких немає грилю, позиція  на ручці керування відсутня.

Можливе положення ручки



Незалежне освітлення духовки

Якщо ручка повернута у це положення, у духовці ввімкнене освітлення.



100-250 °C

Ввімкнений верхній і нижній нагрівальні елементи

Традиційне нагрівання. Термостат дозволяє налаштувати температуру у діапазоні від 100°C до 250°C. Ідеально надається для приготування тіста, м'яса, риби, хліба, піци (попередньо духовку необхідно розігріти та використовувати деко чорного кольору). Запкання на одному рівні.



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



Ввімкнений верхній нагрівальний елемент

Якщо ручка встановлена у це положення, тоді духовка може нагріватися лише за допомогою верхнього нагрівального елемента. Підрум'янювання випічки, запікання зверху, додаткове запікання.



Ввімкнений нижній нагрівальний елемент

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

Для ввімкнення духовки необхідно:

- визначити необхідні умови роботи духовки, температуру і спосіб нагріву,
- встановити ручку у потрібне положення, повертаючи нею „вправо”.

Рис.6з

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 страву 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».

Вимкнення духовки – для вимкнення духовки ручку необхідно встановити у положення „0”, повертаючи її „вліво”. Сигнальна лампочка повинна згаснути.

Рис.6j

Духовка нагрівається за допомогою нижнього і верхнього нагрівальних елементів та грилю. Керування роботою даної духовки здійснюється за допомогою ручки вибору режиму роботи (встановлення ручки у положення, що відповідає вибраній функції), та ручки регулювання температури (встановлення ручки на вибрану температуру).

Рис. 6к

В моделях плит, у яких немає грилю, позиція „ ● ” / „0” на ручці керування відсутня.

Можливе положення ручки



незалежне освітлення духовки

За допомогою встановлення поворотної ручки на дану позицію загорається світло у духовій шафі.



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



Ввімкнений верхній нагрівальний елемент

У цьому положенні ручки в духовці функціонує лише верхній нагрівальний елемент. Використовувати, напр., для запікання випічки зверху.



Ввімкнений нижній нагрівальний елемент

У цьому положенні ручки в духовці функціонує лише нижній нагрівальний елемент. Використовувати, напр., для запікання випічки знизу.



Ввімкнений верхній і нижній нагрівальні елементи

Якщо ручка встановлена у це положення, тоді духовка працює у традиційному режимі.

Контрольні лампочки

Рис.6з

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 до сягнення духовкою заданої температури. Оскільки кулінарні рецепти рекомендують ставити страву 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».

Духовка з вимушеною циркуляцією повітря (з вентилятором)

Духовка нагрівається за допомогою нижнього і верхнього нагрівальних елементів та грилю. Керування роботою даної духовки здійснюється за допомогою ручки вибору режиму роботи, (встановлення ручки у положення, що відповідає вибраній функції),

Рис.6і

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

Рис.6к

В моделях плит, у яких немає грилю, позиція „●” / „0” на ручці керування відсутня.

Увага!

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

0

Нульове положення



незалежне освітлення духовки

За допомогою встановлення поворотної ручки на дану позицію загоряється світло у духовій шафі.



Швидке розігрівання

Ввімкнений верхній нагрівач, гриль і вентилятор. Використовується для попереднього нагрівання духовки.



Розморожування

Ввімкнений лише вентилятор, усі нагрівачі вимкнені.



увімкнений вентилятор та «ГРИЛЬ»

В даному положенні поворотної ручки духовка працює у функції «ГРИЛЬ» разом з вентилятором. Використання даної функції на практиці дозволяє прискрити 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, шинцелів, риби, тостів, ковбасок, запіканок (страва, що випакається 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., м'яке 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 охолоджувати страви або камеру духовки.

Контрольні лампочки

Рис.6з

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 до сягнення духовкою заданої температури. Оскільки кулінарні рецепти рекомендують ставити страву 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».

Духовка з примусовою конвекцією (з конвекцією та кільцевим нагрівачем)

Духовка може нагріватися за допомогою верхнього та нижнього нагрівачів пічки та кільцевого нагрівача. 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

* для певних моделей

В моделях плит, у яких немає грилю, позиція „●” / „0” на ручці керування відсутня.

Увага!

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

0 Нульове положення



незалежне освітлення духовки

За допомогою встановлення поворотної ручки на дану позицію загоряється світло у духовій шафі.



Швидке розігрівання

Ввімкнений верхній нагрівач, гриль і вентилятор. Використовується для попереднього нагрівання духовки.



Розморожування

Ввімкнений лише вентилятор, усі нагрівачі вимкнені.



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 робочий 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., м'яке 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.




Ввімкнена циркуляція гарячого повітря

Якщо ручка встановлена у положення „ввімкнена циркуляція гарячого повітря”, це дозволяє задіяти вимушене нагрівання духовки за допомогою термовентилятора, розташованого посередині задньої стінки духовки. Для традиційної духовки використовуються нижчі значення температури для приготування страв. Використання цього способу нагрівання забезпечує рівномірну циркуляцію тепла довкола страви у духовці.



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 охолоджувати страви або камеру духовки.



Ввімкнена циркуляція гарячого повітря і нижній нагрівальний елемент

У цьому положенні ручки духовки виконується функція циркуляції гарячого повітря при ввімкненому нижньому нагрівальному елементі, що викликає підвищення температури знизу випічки. Велика кількість тепла поступає знизу випічки, м'яке тісто, піцца.

Контрольні лампочки

Рис.6z

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 світитися, 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».

Експлуатація грилю*

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

Щоб увімкнути 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 рожном,
- закрити двері духовки.

Для функції гриль та посилений гриль температуру необхідно встановити на 210°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 вертела 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 вилок,
- 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 дверцятках 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 попереднє 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 деку 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.

Духовка з натуральною конвекцією (конвенціональна)































| Вид випічки продукт | Функції духовки | Температура °C | Рівень { 4 } | Час [хв.] |
|---|---|----------------|--------------|-----------|
|  |  | 160 - 200 | 2 - 3 | 30 - 50 |
|  |  | 220 - 240 | 3 | 10 - 15 |
|  |  | 210 - 220 | 2 | 45 - 60 |
|  |  | 210 | 4 | 14 - 18 |
|  |  | 225 - 250 | 2 | 120 - 150 |
|  |  | 160 - 230 | 2 | 90 - 120 |
|  |  | 160 - 180 | 2 | 45 - 60 |
|  |  | 190 - 210 | 2 | 40 - 50 |

Увага!

Параметри, які наведені в таблицях є довідковим та можуть змінюватися в залежності від Ваших кулінарних вподобань та досвіду.

ПРИГОТУВАННЯ ЇЖИ У ДУХОВЦІ - ПРАКТИЧНІ ПОРАДИ

Духовка з вимушеною циркуляцією повітря (з вентилятором)





































| Вид випічки продукт | Функції духовки  | Температура °C | Рівень { 4 } | Час [хв.]  |
|---|--|-------------------|-----------------|--|
|  |  | 160 - 200 | 2 - 3 | 30 - 50 |
|  |  | 150 | 3 | 25 - 35 |
|  |  | 160 - 180 | 2 - 3 | 20 - 40* |
|  |  | 150 | 3 | 65 - 70 |
|  |  | 220 - 240 | 3 | 10 - 15 |
|  |  | 210 - 220 | 2 | 45 - 60 |
|  |  | 190 | 2 - 3 | 60 - 70 |
|  |  | 210 | 4 | 14 - 18 |
|  |  | 225 - 250 | 2 | 120 - 150 |
|  |  | 160 - 230 | 2 | 90 - 120 |
|  |  | 190 | 2 - 3 | 50 - 60 |
|  |  | 160 - 180 | 2 | 45 - 60 |
|  |  | 190 - 210 | 2 | 40 - 50 |
|  |  | 170 - 190 | 3 | 40 - 50 |

Увага!

Параметри, які наведені в таблицях є довідковим та можуть змінюватися в залежності від Ваших кулінарних вподобань та досвіду.

ПРИГОТУВАННЯ ЇЖИ У ДУХОВЦІ - ПРАКТИЧНІ ПОРАДИ

Духовка з примусовою конвекцією (з конвекцією та кільцевим нагрівачем)

| Вид випічки продукт | Функції духовки  | Температура °C | Рівень (4) | Час [хв.]  |
|---|--|-------------------|-----------------|--|
|  |  | 160 - 200 | 2 - 3 | 30 - 50 |
|  |  | 160 - 180 | 2 - 3 | 20 - 40* |
|  |  | 140 - 160 | 2 - 3 | 10 - 40* |
|  |  | 200 - 230 | 1 - 3 | 10 - 20 |
|  |  | 210 - 220 | 2 | 45 - 60 |
|  |  | 160 - 180 | 2 - 3 | 45 - 60 |
|  |  | 190 | 2 - 3 | 60 - 70 |
|  |  | 210 | 4 | 14 - 18 |
|  |  | 225 - 250 | 2 | 120 - 150 |
|  |  | 160 - 180 | 2 | 120 - 160 |
|  |  | 160 - 230 | 2 | 90 - 120 |
|  |  | 160 - 190 | 2 | 90 - 120 |
|  |  | 190 | 2 - 3 | 50 - 60 |
|  |  | 160 - 180 | 2 | 45 - 60 |
|  |  | 175 - 190 | 2 | 60 - 70 |
|  |  | 190 - 210 | 2 | 40 - 50 |
|  |  | 170 - 190 | 3 | 40 - 50 |

Увага!

Параметри, які наведені в таблицях є довідковим та можуть змінюватися в залежності від Ваших кулінарних вподобань та досвіду.

Охайність користувача та підтримання плити у чистоті і її правильне утримання значною мірою продовжують строк її безаварійної роботи. Перед чисткою плиту необхідно вимкнути, звернувши особливу увагу на те, щоб всі ручки знаходились у положенні „•“ / „0“. Чистення можна проводити тільки після того, як плита вистигне.

Керамічна панель

- Панель має чиститися регулярно, після кожного використання. Якщо є можливість, рекомендується мити плиту теплою водою (після того, як погасне індикатор нагрівання поля). Не варто допускати сильного забруднення варочної поверхні, особливо пригорання та накипання.
- Не варто використовувати чистильні засоби з сильними абразивними властивостями - наприклад, порошки, які містять абразиви, абразивні пасти, пемзу, металічні мочалки тощо. Вони можуть подрпати поверхню панелі, наносячи невідправні пошкодження. Не варто використовувати при чистенні «активні, швидкоочищуючі» засоби.
- Сильні забруднення на панелі можна відшкрябати спеціальним скребком. При цьому потрібно стежити за тим, щоб не пошкодити раму керамічної панелі.

Рис.7

Увага! Гостру частину необхідно закрити шляхом переміщення корпусу скребка (достатній рух пальця). При використанні бути обережним, існує небезпека порізу, та не допускати потрапляння скребка до рук дітей.

- Рекомендується використовувати чистильні або миючі засоби м'якої дії, схожого призначення, наприклад, всілякі рідини та емульсії для прибирання жиру. За відсутності необхідних засобів, радимо використовувати теплу воду із додаванням рідини для миття посуду або засобів для чистки нержавіючих раковин.

Для миття емальованих поверхонь використовувати делікатні миючі засоби. Заборонено використовувати засоби для чистення із сильною абразивною дією, напр., порошки для чистення з абразивом, абразивні пасти, камені, пемзу, дротяні щітки тощо.

Перед використанням плити з нержавіючою конфоркою слід ретельно вимити усю робочу поверхню. Слід звернути увагу на видалення залишків клею, що можуть лишитися після плівки, котру знімають під час монтажу, або клейкої стрічки, що використовувалася для пакування плити. Поверхню необхідно регулярно чистити після кожного використання. Не допускати сильного забруднення робочої поверхні плити, особливо у випадку пригорання викапів.

- 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 знизу 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 промити 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.

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 промити 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

*для певних моделей

Духовки, позначені літерою **D***, обладнано легко висувними дротяними напрямними (решітками) вкладок 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 дек, 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.

Періодичний огляд

Рис 10а

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.

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, дверцятя 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 петлі. 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. За допомогою плоскої викрутки необхідно виштовхнути верхню планку дверцят, акуратно підважуючи її з боків (рис. 12В)
2. Вийняти верхню планку дверцят. (рис. 12В і 12С).
3. Внутрішнє скло вийняти з кріплення (у нижній частині дверцят).
Рис. 12D, 12D1.
4. Помітити 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

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.

| ПРОБЛЕМА | ПРИЧИНА | ВИРІШЕННЯ |
|-----------------------------------|--|---|
| 1. Електрика не працює | Відсутнє живлення | Перевірте запобіжник, той, що перегорів, замінити |
| 2. Дисплей таймера показує „0.00” | 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) |

ТЕХНІЧНІ ДАНІ

Номінальна напруга: 230/400V ~ 50 Гц

Номінальна потужність: макс. 9,2 кВт

Розміри плити (ШИРИНА / ГЛИБИНА / ВИСОТА) 85 / 50 / 60 cm

| | |
|---|-----|
| 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 rēžime [W] | 0,5 |
| Galios sunaudojimas budējimo rēžime [W] | - |
| Galios suvartojimas budējimo režimu prijungus prie Wifi tīnklo [W]. | - |
| Automatīno perjungimo ī budējimo / išjungimo laikas [min] režīmā laikas | - |
| | |
| Consumul de energie în modul standby [W] | 0,5 |
| Consumul de energie în modul off [W] | - |
| Consumul de energie în modul standby când este conectat la rețea [W] | - |
| Timpe 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

