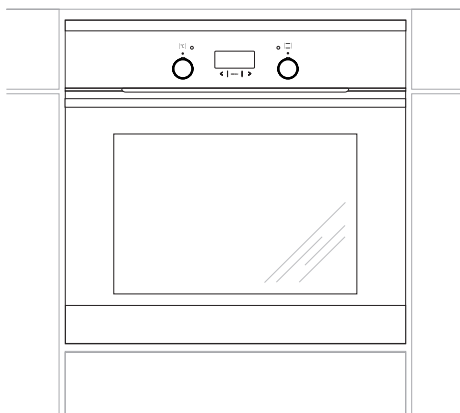
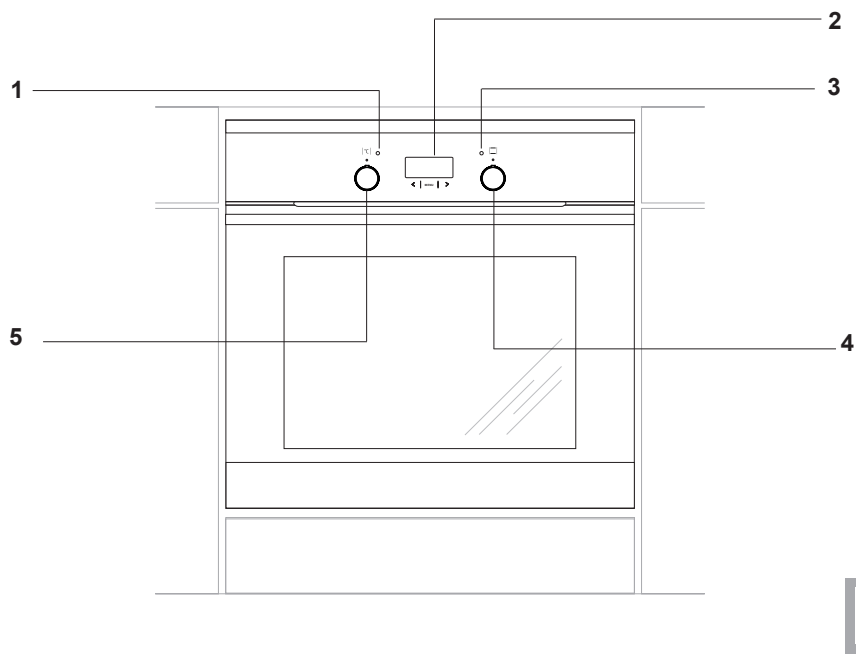


FCCS6*
FCIL6*

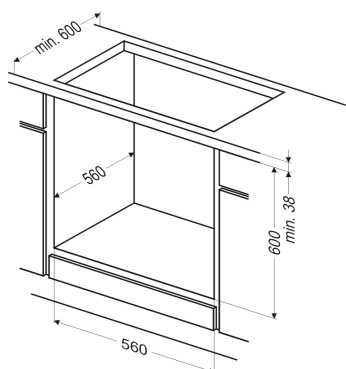


ИНСТРУКЦИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ / ВСТРАИВАЕМАЯ ДУХОВКА
ПАЙДАЛАНУ БОЙЫНША НҮСҚАУЛЫҚ / КІРІКТІРІЛЕТІН ДУХОВКА
ІНСТРУКЦІЯ З ЕКСПЛУАТАЦІЇ / ВБУДОВАНА ДУХОВА ШАФА
MANUAL DE UTILIZARE / CUPTOR INCORPORABIL
ИНСТРУКЦИИ ЗА УПОТРЕБА / ФУРНА ЗА ВГРАЖДАНЕ
UPUTSTVO ZA UPOTREBU ŠPORETA / RERNA ZA UGRADNJU
NAUDOJIMO INSTRUKCIJA / MONTUOJAMOJI ORKAITĖ
KASUTUSJUHEND / INTEGREETITAV AHI
LIETOŠANAS INSTRUKCIJA / CEPEŠKRĀSNS IEBŪVĒJAMA
INSTRUCTION MANUAL / BUILT-IN ELECTRIC OVEN

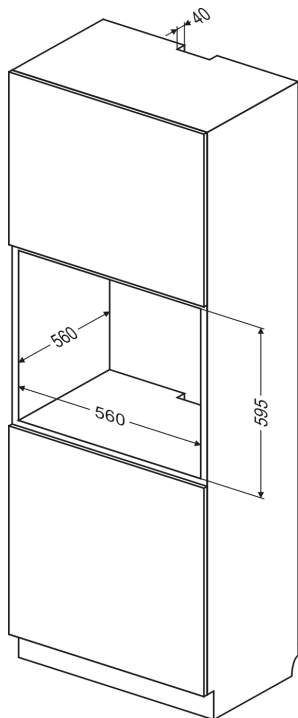
RU
KK
UK
RO
BG
SR
LT
ET
LV
EN



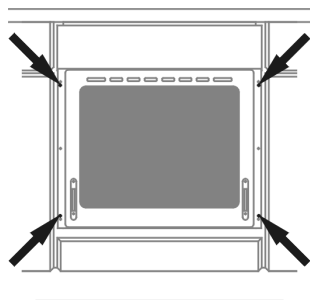
1a



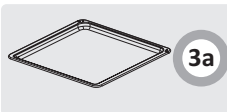
2a



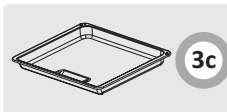
2b



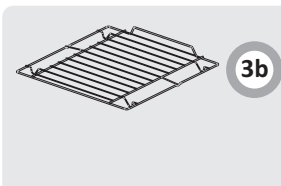
2c



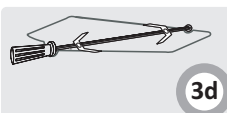
3a



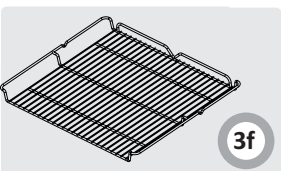
3c



3b



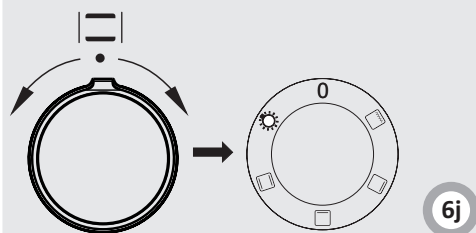
3d



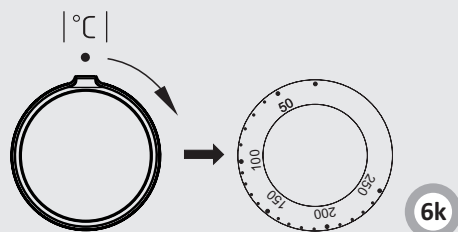
3f



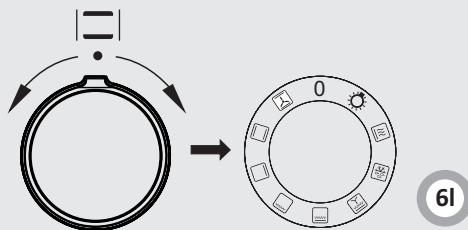
3e



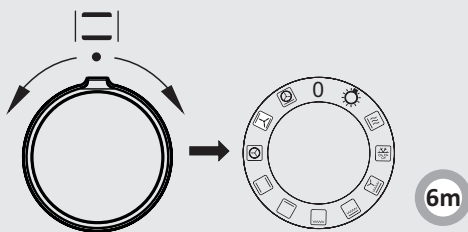
6j



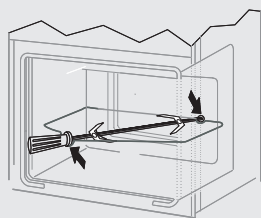
6k



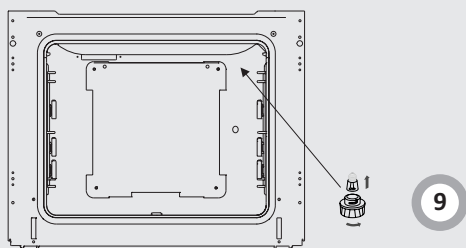
6l



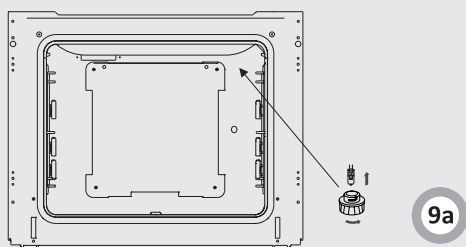
6m



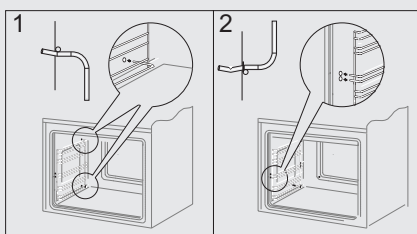
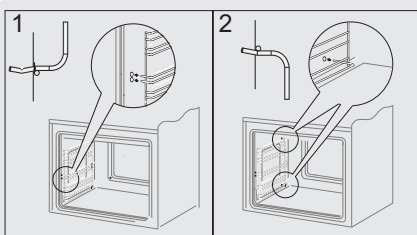
6y



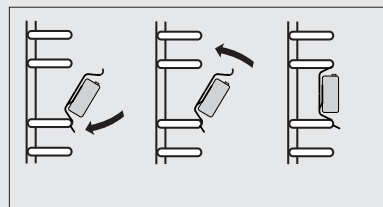
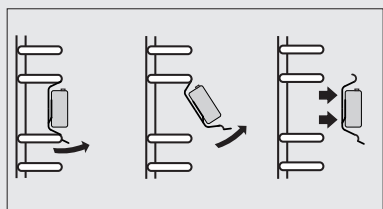
9



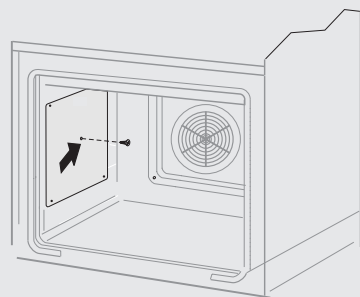
9a



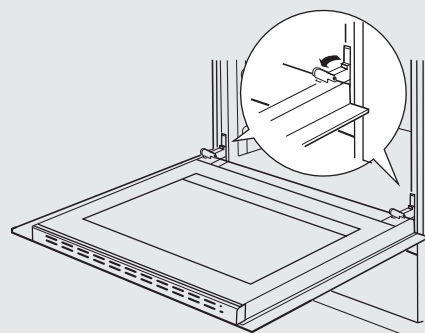
10



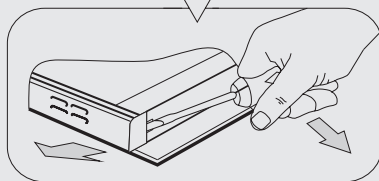
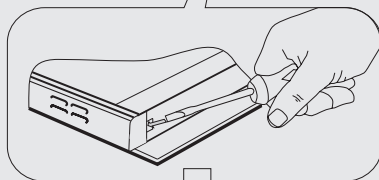
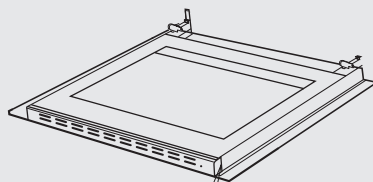
10a



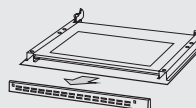
10b



12a

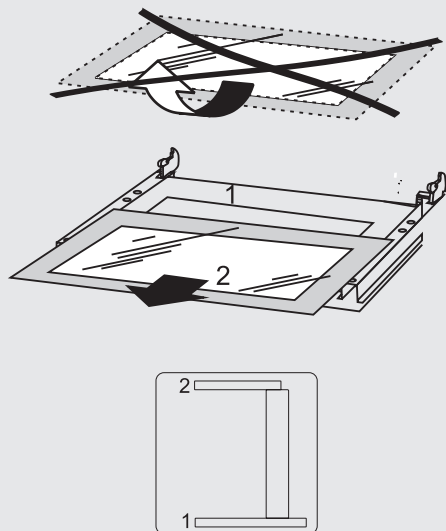
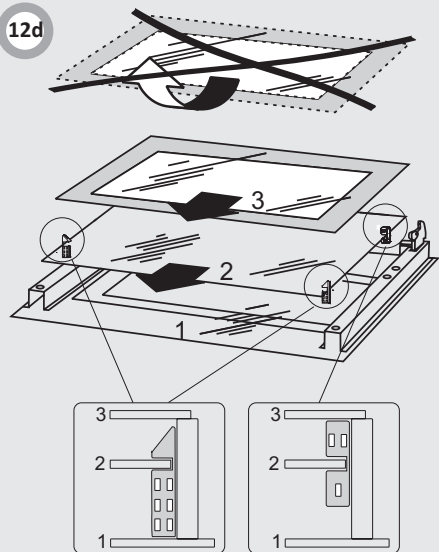


12b



12c

12d



12d1

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

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

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

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

Внимание!

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

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

СОДЕРЖАНИЕ

УВАЖАЕМЫЙ ПОКУПАТЕЛЬ	7
КАК ЭКОНОМИТЬ ЭНЕРГИЮ	7
УКАЗАНИЯ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ	8
ОПИСАНИЕ УСТРОЙСТВА	9
МОНТАЖ	9
ЭКСПЛУАТАЦИЯ	10
ПРИГОТОВЛЕНИЕ ПИЩИ В ДУХОВКЕ - ПРАКТИЧЕСКИЕ СОВЕТЫ	14
УКАЗАНИЯ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ	15
ОБСЛУЖИВАНИЕ И УХОД	18
ПОВЕДЕНИЕ В АВАРИЙНЫХ СИТУАЦИЯХ	20
ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ	20

КАК ЭКОНОМИТЬ ЭНЕРГИЮ



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

●Использование духовки только для приготовления большого объема пищи.

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

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

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

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

●Не располагайте плиту вблизи холодильников/ морозильных камер
Без необходимости возрастает потребление электричества.



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

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

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



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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Для чистки духовки нельзя применять оборудование для чистки паром.

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

ОПИСАНИЕ УСТРОЙСТВА

1a Оснащение плиты - перечень:

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

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

МОНТАЖ

Монтаж духовки

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

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

Внимание!
Монтаж производить при отключенном электропитании.

Подключение духовки к электрической сети

- При производстве духовка рассчитана на питание переменным однофазным током (230В~50 Гц) и оснащена кабелем подключения 3 х 1,5 мм² длиной около 1,5 м с закрытой вилкой.
- Гнездо подключения электросети должно быть закрытым и не должно располагаться над плитой. После установки духовки необходимо, чтобы розетка была доступной для пользователя.
- Перед подключением духовки к розетке нужно проверить:
 - выдержат ли предохранители и электропроводка нагрузку духовки,
 - оборудована ли электросистема действующей системой заземления, соответствующей требованиям действующих норм и распоряжений,
 - доступна ли розетка.

Внимание!

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

Перед первым включением духовки

Подключение духовки к электрической сети

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

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

Внимание!

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

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

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

Внимание!

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

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

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

*для определенных моделей

Функции духовки и ее обслуживание.

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

Рис.6j

Рис.6k

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

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

Духовка с 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,

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

Рис.61

Рис.6к

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

Внимание!

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

0

нулевая установка



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 нагревания духовки.



Размораживание

Включен только вентилятор, без использования каких-либо нагревателей.



Турбо гриль и конвекция

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



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

Включение функции «Усиленный «ГРИЛЬ»» позволяет на запекание при одновременно включенном верхнем нагревателе. Данная функция 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 небольших порций мяса: стейков, шницелей, рыбы, тостов, колбасок, запеканок (запекаемое блюдо не может быть тол-

ще 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

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

Духовка с принудительной 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, а также ручки регулирования температуры - установка заключается в повороте ручки на выбранное значение температуры.

Рис.6м

Рис.6к

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

Внимание!

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

0 нулевая установка



независимое освещение духовки

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



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



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

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



включена функция «ГРИЛЬ»

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



включен нижний нагреватель

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



включен верхний и нижний нагреватель

Установка поворотной ручки в данной позиции позволяет нагревать духовку конвенциональным способом. Прекрасно подходит для печения блюд из теста, рыбы, мяса, хлеба, пиццы (обязательно 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 термовентиляции и включенного нижнего нагревателя, что приводит к повышению температуры от способа печения. Большее количество тепла будет находиться в нижней части выпекаемого, например, приготовление «мокрой» выпечки, пиццы.

Контрольная лампа

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

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

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

* дверцу духовки двумя стеклянными панелями

Внимание!

Когда используется духовка, доступные части могут нагреваться. 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.6/9

ПРИГОТОВЛЕНИЕ ПИЩИ В ДУХОВКЕ - ПРАКТИЧЕСКИЕ СОВЕТЫ

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.

*для определенных моделей

УКАЗАНИЯ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ

Обычная духовка (нижний нагреватель + верхний нагреватель)

Тип выпекания блюда	Функция духовки	Температура (°C)	Уровень	Время [мин]
Бисквит		160 - 200	2 - 3	30 - 50
Бисквитный торт/ фунтовый кекс		160 - 170 ¹⁾	3	25 - 40 ²⁾
Пицца		220 - 240 ¹⁾	2	15 - 25
Рыба		210 - 220	2	45 - 60
Говядина		225 - 250	2	120 - 150
Свинина		160 - 230	2	90 - 120
Курица		160 - 180	2	45 - 60
Овощи		190 - 210	2	40 - 50

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

¹⁾ Разогреть пустую духовку

²⁾ Указанное время относится к выпеканию в небольших формах

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

УКАЗАНИЯ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ

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

Вид выпечки продукт	Функции духовки	Температура (°C)	Уровень	Время [мин.]
Бисквит		160 - 200	2 - 3	30 - 50
Бисквит		150	3	25 - 35
Бисквитный торт/ фунтовый кекс		160 - 170 ¹⁾	3	25 - 40 ²⁾
Бисквитный торт/ фунтовый кекс		155 - 170 ¹⁾	3	25 - 40 ²⁾
Пицца		220 - 240 ¹⁾	2	15 - 25
Рыба		210 - 220	2	45 - 60
Рыба		190	2 - 3	60 - 70
Колбаски		230 - 250 (220*)	4	14 - 18
Говядина		225 - 250	2	120 - 150
Свинина		160 - 230	2	90 - 120
Курица		180 - 190	2	70 - 90
Курица		160 - 180	2	45 - 60
Овощи		190 - 210	2	40 - 50
Овощи		170 - 190	3	40 - 50

* дверцу духовки двумя стеклянными панелями

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

¹⁾ Разогреть пустую духовку

²⁾ Указанное время относится к выпеканию в небольших формах

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

УКАЗАНИЯ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ

Духовка с принудительной циркуляцией воздуха (нагреватель термоциркуляции + вентилятор)

Вид выпечки продукт	Функции духовки	Температура (°C)	Уровень	Время [мин.]
Бисквит		160 - 200	2 - 3	30 - 50
Бисквитный торт/ фунтовый кекс		160 - 170 ¹⁾	3	25 - 40 ²⁾
Бисквитный торт/ фунтовый кекс		155 - 170 ¹⁾	3	25 - 40 ²⁾
Пицца		200 - 230 ¹⁾	2 - 3	15 - 25
Рыба		210 - 220	2	45 - 60
Рыба		160 - 180	2 - 3	45 - 60
Рыба		190	2 - 3	60 - 70
Колбаски		230 - 250 (220*)	4	14 - 18
Говядина		225 - 250	2	120 - 150
Говядина		160 - 180	2	120 - 160
Свинина		160 - 230	2	90 - 120
Свинина		160 - 190	2	90 - 120
Курица		180 - 190	2	70 - 90
Курица		160 - 180	2	45 - 60
Курица		175 - 190	2	60 - 70
Овощи		190 - 210	2	40 - 50
Овощи		170 - 190	3	40 - 50

* Дверцу духовки — двумя стеклянными панелями

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

¹⁾ Разогреть пустую духовку

²⁾ Указанное время относится к выпеканию в небольших формах

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

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

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

Духовка

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

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

- После мытья камеры духовки ее следует вытереть насухо.

Внимание!

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

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

Важно!

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

Рис 10б

Замена лампочки освещения духовки*

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

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

Лампочка духовки - Рис 9

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

Замена галогенной лампочки подсветки духовки*

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

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

Лампочка духовки - Рис 9а

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

Рис 10а

*для определенных моделей

Периодический осмотр

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

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

Внимание!

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

Снятие дверцы

Для более удобного доступа к камере духовки и ее чистки можно снять дверцу. Для этого нужно ее открыть, поднять предохранитель, находящийся в петле (рис. 12А). Дверцу слегка прикрыть, приподнять и выдвинуть вперед. Для установки дверцы в 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.

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

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

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

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

*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” / „12.00”*	Прибор был отключен от сети или временно пропало напряжение	Установить текущее время (см. Инструкция по эксплуатации таймера)
3. Не работает освещение духовки	Лампа вывернута или перегорела	Подкрутить или заменить лампу (см. Раздел Чистка и содержание плиты)

*для определенных моделей

ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ

Номинальное напряжение:	230V~50 Гц
Номинальная мощность:	макс. 2,9 кВт
Размеры плиты (ШИРИНА / ГЛУБИНА / ВЫСОТА)	59,5 / 57,5 / 59,5 cm
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.

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

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

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

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

Назар аударыңыз!

Үрмепешті тек осы нұсқаулықпен танысқаннан кейін ғана қолданыңыз.

Үрмепеш тек үй жағдайында пайдалану үшін ғана арналған.

Дайындаушы құралдың жұмысына әсер етпейтін өзгерістерді енгізу құқығын өзіне қалдырады.

МАЗМҰНЫ

ҚҰРМЕТТІ САТЫП АЛУШЫ,	21
ЭЛЕКТР ЭНЕРГИЯСЫН ҚАЛАЙ ҮНЕМДЕУ ҚАЖЕТ	21
ҚАУІПСІЗДІК ТЕХНИКАСЫ БОЙЫНША НҰСҚАУЛАР	22
ҚҰРЫЛҒЫҒА СИПАТТАМА	23
ҚҰРАСТЫРУ	23
ПАЙДАЛАНУ	24
ТАҒАМДЫ ҮРМЕПЕШТЕ ДАЙЫНДАУ – ІС ЖҮЗІНДЕГІ КЕҢЕСТЕР	28
КӨРСЕТІЛЕТІН ҚЫЗМЕТ ПЕН КҮТІМ	32
АПАТТЫ ЖАҒДАЙЛАРДАҒЫ ІС-ӘРЕКЕТ	34
ТЕХНИКАЛЫҚ ДЕРЕКТЕР	34

ЭЛЕКТР ЭНЕРГИЯСЫН ҚАЛАЙ ҮНЕМДЕУ ҚАЖЕТ



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

●Үрмепешті тек тағамның үлкен көлемін дайындау үшін ғана қолдану.

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

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

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

● Тақтаны тоңазытқыштар/мұздатқыш камералар жанында орнатпаңыз.

Электрдің қажетсіз қолданылуы артады.

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



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

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



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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Асүй плитасын тазалау үшін бұмен тазалауға арналған жабдықтарды қолдануға болмайды.

ҚАУІПСІЗДІК ТЕХНИКАСЫ БОЙЫНША НҰСҚАУЛАР

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

ҚҰРЫЛҒЫҒА СИПАТТАМА

1a

- 1 Терморегтештің бақылау шамы L
- 2 Таймер
- 3 Үрмепеш жұмысының бақылау шамы R
- 4 Үрмепеш функциясын таңдау тұтқасы
- 5 Үрмепештің температура реттегішінің тұтқасы

ҚҰРАЛДЫҢ СИПАТТАМАСЫ

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

ҚҰРАСТЫРУ

Үрмепешті құрастыру

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

Сур. 2c

Назар аударыңыз!

Құрастыруды ажыратулы электр қорегі барысында жүргізеді

* белгілі үлгілер үшін

Плитаны электр желісіне қосу

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

Назар аударыңыз!

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

Назар аударыңыз!

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

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

Егер ағымдағы уақыт орнатылмаса, үрмепеш жұмыс жасамайды*.

Назар аударыңыз!

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

Сенсор орнатылуының әр өзгерісі дыбыстық белгімен расталады.

Сенсорлардың бетін таза ұстау қажет.

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

Үрмепешті алғаш рет қосудан бұрын

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

* белгілі үлгілер үшін

Табиғи конвекциясы бар үрмепеш (стандарт-ты)

Үрмепеш жоғарғы және төменгі қыздырғышпен, сондай-ақ грильмен (егер ол болса) қыздырыла алады. Жұмысты басқару үрмепештің жұмыс режимін таңдайтын тұтқасы арқылы жүзеге асырылады – орнату тұтқаны таңдалған функцияға бұрағанда жасалады.

Сур.6j

сондай-ақ температураны реттеу тұтқасы арқылы температураның таңдалған шамасына тұтқасын бұрағанда жасалады. - Сур. 6k

Сөндіру екі тұтқасын да „●“ / „0“ қалпына қою арқылы жүзеге асырылады.

Тұтқасының ықтимал қалыптары



Үрмепешті дербес жарықтандыру

Тұтқасын осы қалыпқа қойып, үрмепештің жарықтандыру камерасы қосамыз. Мысалы, камераны жуғанда.



Гриль қосылды

Тұтқаны осы жағдайға қою тамақты грильде немесе айналғышта қуыруға мүмкіндік береді.



Жоғарғы қыздырғыш қосылды

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



Төменгі қыздырғыш қосылды

Үрмепеш тұтқасының осы қалпында төменгі қыздырғыш ғана қызады. Пісірілетін өнімдерді төменнен қызартып пісіргенде қолдану керек.



Жоғарғы және төменгі қыздырғыштар қосылды

Үрмепеш тұтқасын осы қалыпқа қою үрмепештің стандартты тәсілмен қызуына әкеледі.

Бақылау шамы

Духовканың қосылуы плитаның R-кі бақылау шамдары, бақылау шамы (қосылу) және L термореттеушінің бақылау шамының жануымен толықтырылады. R бақылау шамының жұмысы духовка жұмысының белгісін береді. L бақылау шамының сөнуі духовканың берілген температураға қол жеткізгендігін білдіреді. Аспаздық рецепттерде ыдысты қыздырылған духовкаға қою ұсынылатындықтан, мұны L бақылау шамының алғашқы сөнуінен кейін қоюға болады. Қамырға орап пісіру кезінде L шамы мерзімді түрде қосылып және сөнетін болады (духовка камерасында температураның ұсталынуы). R бақылау шамы «Духовканың жарықталуы» күйінде тұтқа орналасқанда жануы мүмкін.

Еріксіз конвекциясы бар үрмепеш

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

Сур.61

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

Сур.6к

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

Назар аударыңыз!

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

0

Тұтқасының ықтимал қалыптары



үрмепешті тәуелсіз

жарықтандыру

Осы жағдайда айналмалы тұтқаны орнатудың көмегімен үрмепешті шкафта жарық жанады.



Жылдам жылыту

Жоғарғы қыздырғыш гриль және желдеткіш қосылуы.

Пешті алдын ала қыздыру үшін пайдаланылады.



Еріту

Желдеткіш қана қосылуы, барлық қыздырғыштар сөндірілуі.



Турбо гриль және конвекция

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



«Күшейтілген «ГРИЛЬ» функциясы («Супер-Гриль»)

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



ГРИЛЬ» функциясы қосылуы

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



төменгі жылытқыш қосылуы

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



жоғарғы және төменгі қыздырғыштар қосылуы

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



желдеткіш сөндірулі, сонымен қатар жоғарғы және төменгі қыздырғыш.

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

Бақылау шамы

Духовканың қосылуы плитаның Режім бақылау шамдары, бақылау шамы (қосылу) және термометрешінің бақылау шамының жануымен толықтырылады. R бақылау шамының жұмысы духовка жұмысының белгісін береді. L бақылау шамының сөнуі духовканың берілген температураға қол жеткізгендігін білдіреді. Аспаздық рецепттерде ыдысты қыздырылған духовкаға қою ұсынылатындықтан, мұны L бақылау шамының алғашқы сөнуінен кейін қоюға болады. Қамырға орап пісіру кезінде L шамы мерзімді түрде қосылып және сөнетін болады (духовка камерасында температураның ұстаынуы). R бақылау шамы «Духовканың жарықталуы» күйінде тұтқа орналасқанда жануы мүмкін.

Еріксіз конвекциясы бар үрмепеш (конвекциясы және шығыршықты қыздырғышы бар)

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

Сур.6м

температураны реттеу тұтқасының – орнату температураның таңдалған өлшеміне тұтқаны айналдырудан тұрады - көмегімен жүзеге асырылады.

Сур.6к

Сөндіру екі тұтқаны да «●» / «○» жағдайына орнатумен жүзеге асырылады.

Назар аударыңыз!

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

0

Тұтқасының ықтимал қалыптары

үрмепешті тәуелсіз

жарықтандыру

Осы жағдайда айналмалы тұтқаны орнатудың көмегімен үрмепешті шкафта жарық жанады.



Жылдам жылыту

Жоғарғы қыздырғыш гриль және желдеткіш қосылуы.

Пешті алдын ала қыздыру үшін пайдаланылады



Еріту

Желдеткіш қана қосылуы, барлық қыздырғыштар сөндірілуі.



Турбо гриль және конвекция

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



«Күшейтілген «ГРИЛЬ» функциясы («Супер-Гриль»)

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



«ГРИЛЬ» функциясы қосылуы

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



төменгі жылытқыш қосылуы

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



жоғарғы және төменгі қыздырғыштар қосылуы

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

терможелдеткіш қосылуы

Айналмалы тұтқаны «ТЕРМОЖЕЛДЕТКІШТІҢ ҚОСЫЛУЫ» функциясына орнату үрмепешті шкафтың артқы қабырғасының ортасында орналасқан терможелдеткіштің көмегімен «еріксіз» әдіспен үрмепешті қыздыруға мүмкіндік береді. Конвенциялы үрмепештерде пісіру барысында төменірек температуралар қолданылады.

Қызудың осы әдісін қолдану үрмепеште орналасқан тағамның айналасында жылуудың біркелкі таралуына мүмкіндік береді.

желдеткіш сөндірулі, сонымен қатар жоғарғы және төменгі қыздырғыш.

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

терможелдеткіш және төменгі қыздырғыш қосылуы

Айналмалы тұтқаның осы жағдайында үрмепеш терможелдеткіш және қосылуы төменгі жылытқыш режимінде жұмыс жасайды, бұл пісіру әдісінің жоғарғы температурасына алып келеді. Мысалы, «ылғал» пісірме, пицца дайындауда, пісірілетін тағамның астыңғы бөлігінде жылууды көп мөлшері болады.

Бақылау шамы

Духовканың қосылуы плитаның Режім бақылау шамдары, бақылау шамы (қосылу) және L термореттеушінің бақылау шамының жануымен толықтырылады. R бақылау шамының жұмысы духовка жұмысының белгісіз береді. L бақылау шамының сөнуі духовканың берілген температураға қол жеткізгендігін білдіреді. Аспаздық рецепттерде ыдысты қыздырылған духовкаға қою ұсынылатындықтан, мұны L бақылау шамының алғашқы сөнуінен кейін қоюға болады. Қамырға орап пісіру кезінде L шамы мерзімді түрде қосылып және сөнетін болады (духовка камерасында температураның ұсталынуы). R бақылау шамы «Духовканың жарықталуы» күйінде тұтқа орналасқанда жануы мүмкін.

Пешті қолдану*

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

Пешті қосу үшін:

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

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

* 2 шыны панелі бар пеш есігі

Назар аударыңыз!

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

Істікті қолдану*

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

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

Назар аударыңыз!

Істіктің жеке басқару тұтқасы жоқ.

Тағамды істікте дайындау:
(суретті қараңыз)

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

Сур.6у

ТАҒАМДЫ ҮРМЕПЕШТЕ ДАЙЫНДАУ – ІС ЖҮЗІНДЕГІ КЕҢЕСТЕР

Пісірме

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

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

Етті қуыру

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

*для определенных моделей

ТАҒАМДЫ ҮРМЕПЕШТЕ ДАЙЫНДАУ – ІС ЖҮЗІНДЕГІ КЕҢЕСТЕР

Әдеттегі қыздыру шкафы (төменгі қыздырғыш + жоғарғы қыздырғыш)

Тағамды дайындау типі	Духовка қызметі	Температура (°C)	Деңгей	Уақыт [мин]
Бисквит		160 - 200	2 - 3	30 - 50
Бисквит торты/ фунт кексі		160 - 170 ¹⁾	3	25 - 40 ²⁾
Пицца		220 - 240 ¹⁾	2	15 - 25
Балық		210 - 220	2	45 - 60
Сиыр еті		225 - 250	2	120 - 150
Шошқа еті		160 - 230	2	90 - 120
тауық		160 - 180	2	45 - 60
Көкөністер		190 - 210	2	40 - 50

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

¹⁾ Бос қыздыру шкафын қыздырыңыз

²⁾ Аз мөлшерде дайындау уақыты

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

ТАҒАМДЫ ҮРМЕПЕШТЕ ДАЙЫНДАУ – ІС ЖҮЗІНДЕГІ КЕҢЕСТЕР

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

Пісірменің түрі өнім	Үрмепештің функциялары	Температура (°C)	Деңгей	Уақыт (мин)
Бисквит		160 - 200	2 - 3	30 - 50
Бисквит		150	3	25 - 35
Бисквит торты/ фунт кексі		160 - 170 ¹⁾	3	25 - 40 ²⁾
Бисквит торты/ фунт кексі		155 - 170 ¹⁾	3	25 - 40 ²⁾
Пицца		220 - 240 ¹⁾	2	15 - 25
Балық		210 - 220	2	45 - 60
Балық		190	2 - 3	60 - 70
Шұжық		230 - 250 (220*)	4	14 - 18
Сиыр еті		225 - 250	2	120 - 150
Шошқа еті		160 - 230	2	90 - 120
тауық		180 - 190	2	70 - 90
тауық		160 - 180	2	45 - 60
Көкөністер		190 - 210	2	40 - 50
Көкөністер		170 - 190	3	40 - 50

* 2 шыны панелі бар пеш есігі

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

¹⁾ Бос қыздыру шкафын қыздырыңыз

²⁾ Аз мөлшерде дайындау уақыты

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

ТАҒАМДЫ ҮРМЕПЕШТЕ ДАЙЫНДАУ – ІС ЖҮЗІНДЕГІ КЕҢЕСТЕР

Ауаны мәжбүрлі түрде айналдыратын қыздыру шкафы (термоайналым қыздырғышы + желдеткіш)

Пісірменің түрі өнім	Үрмепештің функциялары	Температура (°C)	Дөңгей	Уақыт (мин)
Бисквит		160 - 200	2 - 3	30 - 50
Бисквит торты/ фунт кексі		160 - 170 ¹⁾	3	25 - 40 ²⁾
Бисквит торты/ фунт кексі		155 - 170 ¹⁾	3	25 - 40 ²⁾
Пицца		200 - 230 ¹⁾	2 - 3	15 - 25
Балық		210 - 220	2	45 - 60
Балық		160 - 180	2 - 3	45 - 60
Балық		190	2 - 3	60 - 70
Шұжық		230 - 250 (220*)	4	14 - 18
Сиыр еті		225 - 250	2	120 - 150
Сиыр еті		160 - 180	2	120 - 160
Шошқа еті		160 - 230	2	90 - 120
Шошқа еті		160 - 190	2	90 - 120
тауық		180 - 190	2	70 - 90
тауық		160 - 180	2	45 - 60
тауық		175 - 190	2	60 - 70
Көкөністер		190 - 210	2	40 - 50
Көкөністер		170 - 190	3	40 - 50

* 2 шыны панелі бар пеш есігі

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

¹⁾ Бос қыздыру шкафын қыздырыңыз

²⁾ Аз мөлшерде дайындау уақыты

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

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

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

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

Үрмепеш

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

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

Сур. 10

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

Сур. 10а

Үрмепеш жарықтандыруының шамын алмастыру*

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

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

Сур. 9

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

Духовканың жарықтандырушы галоген шамын ауыстыру*

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

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

Сур. 9а

*для определенных моделей

- Типінде К* әрпімен белгіленген плиталар арнайы каталитикалық эмальмен жабындалған өндірімелермен жабдықталған. Осы эмальдың арқасында маймен ластану және тамақ қалдықтары өздігімен егер олар кеуіп кетпесе немесе күйіп кетпесе жойылады (тамақ және май қалдықтары духовканы ұзақ қолмен тазалауға жол бермеу үшін кеуіп кетпегенше және жабысып қалмағанша жылдам бөліп алу қажет). Духовканы каталитикалық тазалау үшін 250°С температурасын орната отырып, оны 1 сағатқа қосып қою қажет. Егер тамақ қалдықтары кішкентай болатын болса, онда үрдісті қысқартуға болады.

Маңызды!

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

Сур. 10b

Есікті алу

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

Сур. 12A - Ілмектердің сақтандырғыштарын жылжытыңыз

Ішкі әйнекті алу

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

Сур. 12D - Ішкі шыны панельдердің шешілуі.

3 шыны панельдері.

Сур. 12D1 - Ішкі шыны панельдердің шешілуі.

2 шыны панельдері.

Жүйелі түрде қарау

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

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

Назар аударыңыз!

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

ПАПАТЫ ЖАҒДАЙЛАРДАҒЫ ІС-ӘРЕКЕТ

Әр апатты жағдайда:

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

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

* белгілі үлгілер үшін

ТЕХНИКАЛЫҚ ДЕРЕКТЕР

Номиналды кернеуі	230V~ 50 Гц
Номиналды қуаттылығы	max. 2,9 кВт
Тақтаның көлемі (ENI / ТЕРЕНДІГІ / БИІКТІГІ)	59,5 / 59,5 / 57,5 см

EN 60335-1, EN 60335-2-6 Нормативтеріне сәйкес келеді

Өндірушінің мәлімдемесі

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

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

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

Плита «Hansa» поєднує в собі такі властивості, як виключна простота використання і стовідсоткова ефективність. Після ознайомлення з інструкцією у Вас не виникне труднощів щодо обслуговування плити. духовка, при випуску з заводу, перед запакуванням була ретельно перевірена на спеціальних стендах на предмет безпеки та працездатності. Просимо Вас уважно прочитати інструкцію з використання перед тим, як увімкнути прилад. Дотримання викладених у ній вимог попередить невірне використання плити. Інструкцію слід зберегти та тримати у легко доступному місці. Для попередження нещасних випадків слід послідовно дотримуватися положень інструкції з використання.

Увага!

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

ЗМІСТ

ПОЛОЖЕННЯ З ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ	36
ОПИС ВИРОБУ	37
УСТАНОВКА	37
ЕКСПЛУАТАЦІЯ	38
ПРИГОТУВАННЯ ЇЖИ У ДУХОВЦІ - ПРАКТИЧНІ ПОРАДИ	42
ЧИСТКА І ОБСЛУГОВУВАННЯ ДУХОВКИ	46
ПОРЯДОК ДІЙ У НАДЗВИЧАЙНИХ СИТУАЦІЯХ	48
ТЕХНІЧНІ ДАНІ	48

ЯК ЗАОЩАДЖУВАТИ ЕЛЕКТРОЕНЕРГІЮ



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

- Використання духовки тільки для приготування

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

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

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

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

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



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

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

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



По завершенню терміну використання даний прилад не можна викидати, як звичайні комунальні відходи, його слід здати до пункту приймання та переробки електричних та електронних приладів.

Про це інформує знак, який розміщений на приладі, інструкції з використання та упаковці.

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

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

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

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

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

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

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

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

Для чищення духовки не застосовуйте парові очисники.

ВКАЗІВКИ ЩОДО БЕЗПЕКИ ЕКСПЛУАТАЦІЇ

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

ОПИС ВИРОБУ

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

ОПИС ВИРОБУ:

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

УСТАНОВКА

Монтаж духовки

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

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

*для певних моделей

Підключення духовки до електромережі

- Перед підключенням духовки до електричної мережі, необхідно ознайомитися з інструкцією на щитку.
- Духовка призначена для живлення від мережі однофазного змінного струму (230 В 1N~50 Гц) і оснащена кабелем живлення 3 х 1,5 мм² довжиною приблизно 1,5 м, вилкою з контактом заземлення.
- Розетка мережі живлення повинна мати стержень заземлення. Після встановлення духовки необхідно, щоб користувач мав доступ до розетки мережі живлення.
- Перед підключенням духовки до гнізда необхідно переконатися, що:
 - запобіжник та електрична мережа витримують навантаження плити, коло живлення, розетки повинні бути захищені запобіжником номіналом не менше 16 А,
 - електрична мережа оснащена ефективним заземленням, що відповідає вимогам діючих норм і законоположень,

Після встановлення духовки повинен бути доступ до вилки.

Увага!

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

Перед першим увімкненням духовки

- зняти елементи упаковки, очистити духову шафу від засобів фабричної консервації,
- виїняти 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 Ts, після підключення до мережі, у полі табло з'явиться циклічно-пульсуючий показник часу: „0.00”.

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

Увага!

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

Кожний напрям сенсора підтверджується акустичним сигналом.

Поверхні сенсорів слід тримати у чистоті.

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

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. 6j

Рис. 6k

Сендіру екі тұтқасын да „●” / „0” қалпына қою арқылы жүзеге асырылады.

Тұтқасының ықтимал қалыптары



Үрмепешті дербес жарықтандыру

Тұтқасын осы қалыпқа қойып, үрмепештің жарықтандыру камерасықосамыз. Мысалы, камераны жуғанда.



Гриль қосылды

Тұтқаны осы жағдайға қою тамақты грильде немесе айналғышта қуыруға мүмкіндік береді.



Жоғарғы қыздырғыш қосылды

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



Төменгі қыздырғыш қосылды

Үрмепеш тұтқасының осы қалпында төменгі қыздырғыш қана қызады. Пісірілетін өнімдерді төменнен қызартып пісіргенде қолдану керек.



Жоғарғы және төменгі қыздырғыштар қосылды

Үрмепеш тұтқасын осы қалыпқа қою үрмепештің стандартты тәсілмен қызуына әкеледі.

Контрольна лампа

Про ввімкнення духовки сигналізують дві контрольні лампочки, що починають світитися, контрольна лампочка роботи (ввімкнення) кухні **R** і контрольна лампочка терморегулятора **L**. Контрольна лампочка **R** що 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».

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.61
та ручки регулювання температури (встановлення ручки на вибрану температуру).

Рис.6к
Сендіру екі тұтқасын да „●” / „0” қалпына қою арқылы жүзеге асырылады.

Увага!

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

0

Тұтқасының ықтимал қалыптары

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 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., мокре тісто і тісто, фаршироване фруктами).



увімкнений верхній та нижній нагрівач

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



Ввімкнений вентилятор, нижній і верхній нагрівальні елементи

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

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

Контрольна лампа

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

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.6м

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

Рис.6к

* для певних моделей

Сендіру екі тұтқасын да „●” / „0” қалпына қою арқылы жүзеге асырылады.

Увага!

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

0

Тұтқасының ықтимал қалыптары



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 робочій частині духовки, в наслідок чого страви рум'яніють більше, дана функція дозволяє також запікання великих порцій.



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



Ввімкнений нижній нагрівальний елемент

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



увімкнений верхній та нижній нагрівач

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



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, мокре тісто, піцца.

Контрольна лампа

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

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 250°C (220°C*), а для функції грилю з вентилятором – на 190°C.

* дверцята духовки з двома скляними панелями

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

Рис.6у

ПРИГОТУВАННЯ ЇЖИ У ДУХОВЦІ - ПРАКТИЧНІ ПОРАДИ

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 виняти 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 данні в кулінарних книгах значно відрізняються від наших рекомендацій, просимо керуватися цією інструкцією.

Смаження м'яса

- У духовці готується м'ясо порціями більше 1 кг. Порції, вага яких менше, рекомендується готувати на газових горілках плити,
- Для приготування рекомендується використовувати жаростійкий посуд, із ручками, які не піддаються впливу високої температури,
- При приготуванні їжі на решітці чи вертелі на самому низькому рівні необхідно розмістити деко з великою кількістю води,
- Мінімум один раз, на етапі напівготовності, слід перевернути м'ясо на іншу сторону, у процесі запікання час від часу поливати м'ясо соком, що виділяється або гарячою солоною водою, поливати м'ясо холодною водою не рекомендується.

* для певних моделей

ПРИГОТУВАННЯ ЇЖІ У ДУХОВЦІ - ПРАКТИЧНІ ПОРАДИ

Звичайна духовка (нижній нагрівач + верхній нагрівач)

Вид готування страви	Функція духовки	Температура (°C)	Рівень	Час [хв.]
Бісквіт		160 - 200	2 - 3	30 - 50
бісквітний торт/ фунтовий кекс		160 - 170 ¹⁾	3	25 - 40 ²⁾
Піца		220 - 240 ¹⁾	2	15 - 25
Риба		210 - 220	2	45 - 60
Яловичина		225 - 250	2	120 - 150
Свинина		160 - 230	2	90 - 120
Курка		160 - 180	2	45 - 60
Овочі		190 - 210	2	40 - 50

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

¹⁾ Розігріти порожню духовку

²⁾ Значення часу вказані для запікання у малих формах

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

ПРИГОТУВАННЯ ЇЖИ У ДУХОВЦІ - ПРАКТИЧНІ ПОРАДИ

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

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

* дверцята духовки з двома скляними панелями

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

¹⁾ Розігріти порожню духовку

²⁾ Значення часу вказані для запікання у малих формах

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

ПРИГОТУВАННЯ ЇЖІ У ДУХОВЦІ - ПРАКТИЧНІ ПОРАДИ

Духовка з примусовою циркуляцією повітря (нагрівач термоциркуляції + вентилятор)

Вид випічки продукт	Функції духовки	Температура (°C)	Рівень	Час [хв.]
Бісквіт		160 - 200	2 - 3	30 - 50
бісквітний торт/ фунтовий кекс		160 - 170 ¹⁾	3	25 - 40 ²⁾
бісквітний торт/ фунтовий кекс		155 - 170 ¹⁾	3	25 - 40 ²⁾
Піца		200 - 230 ¹⁾	2 - 3	15 - 25
Риба		210 - 220	2	45 - 60
Риба		160 - 180	2 - 3	45 - 60
Риба		190	2 - 3	60 - 70
Ковбаски		230 - 250 (220*)	4	14 - 18
Яловичина		225 - 250	2	120 - 150
Яловичина		160 - 180	2	120 - 160
Свинина		160 - 230	2	90 - 120
Свинина		160 - 190	2	90 - 120
Куриця		180 - 190	2	70 - 90
Курка		160 - 180	2	45 - 60
Курка		175 - 190	2	60 - 70
Овочі		190 - 210	2	40 - 50
Овочі		170 - 190	3	40 - 50

* дверцята духовки з двома скляними панелями

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

¹⁾ Розігріти порожню духовку

²⁾ Значення часу вказані для запікання у малих формах

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

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

Рис 9 - Лампочка духовки

Заміна галогенної лампочки освітлення духовки*

Щоб уникнути ураження електричним струмом, перед заміною галогенної лампочки слід переконаватися, що обладнання вимкнене.

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

Рис 9а - Лампочка духовки

Духовки, позначені літерою **D***, обладнано легко висувними дрютяними 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 дрютяних напрямних. Направляючі необхідно знімати і мити разом з дрютяними 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.

Рис 10а

*для певних моделей

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

Важливо!

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

Рис 10b

Періодичний огляд

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

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

Увага!

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

Зняття дверцят

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

рис 12А - Відтягнути запобіжники петель

Зняття внутрішнього скла*

- За допомогою плоскої викрутки необхідно виштовхнути верхню планку дверця, акуратно підважуючи її з боків (рис.12В)
- Вийняти верхню планку дверця. (рис.12В и 12С).
- Внутрішнє скло вийняти з кріплення (у нижній частині дверця). Рис. 12D, 12D1.

Увага! Небезпека пошкодження кріплення скла. Скло необхідно витягнути, не піднімаючи його вгору.

- Помити скло теплою водою з невеликою кількістю чистильного засобу. Щоб встановити скло, слід діяти у зворотній послідовності. Гладенька частина скла повинна знаходитись зверху.

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

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/ 12.00”*	Прилад був вимкнений з мережі або тимчасово зникла напруга	Налаштувати поточний час(див. Інструкція з експлуатації таймера)
3. Не працює освітлення духовки	Лампа викручена або перегоріла	Підкрутити або замінити лампу (див. Розділ Очищення та утримання плити)

*для певних моделей

ТЕХНІЧНІ ДАНІ

Номінальна напруга:	230V ~ 50 Гц
Номінальна потужність:	макс. 2,9 кВт
Розміри плити (ШИРИНА / ГЛИБИНА / ВИСОТА)	59,5 / 59,5 / 57,5 cm

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

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

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

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

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

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

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

Atentie!

Nu utilizati produsul inainte de a citi manual de utilizare.

Acest aragaz este destinat doar pentru uz casnic.

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

CUPRINS

CUM SA ECONOMISITI ENERGIE	49
INSTRUCTIUNI DE SIGURANTA	50
DESCRIEREA APARATULUI	51
INSTALARE	51
UTILIZARE	52
PREPARAREA IN CUPTOR – SFATURI PRACTICE	56
CURATARE SI INTRETINERE	60
CUM SE PROCEDEAZA IN CAZ DE URGENTA	62
DATE TEHNICE	62

CUM SA ECONOMISITI ENERGIE



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

- Nu descoperiti recipientele prea des. Nu deschideti usa cuptorului decat atunci cand este nevoie.
- Opriti cuptorul la timp si utilizati caldura remanenta. Atunci cand preparati alimente un timp indelungat, opriti zonele de preparare cu 5 pana la 10 minute inainte de incheierea procesului de preparare al alimentelor. Se va economisi pana la 20% energie. Utilizati cuptorul atunci cand preparati cantitati mai mari de alimente. Carnea de pana la un kilogram poate fi preparata mai economic intr-un recipient pe piita.
- 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.
- Asigurati-va de faptul ca usa cuptorului este inchisa. Caldura poate trece prin reziduurile alimentare depuse pe garnitura de etansare a usii. Curatati imediat eventualele resturi alimentare.
- Nu instalati aragazul in apropierea frigiderului / congelatorului. Consumul de energie va creste, fara a fi necesar acest lucru.



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

Toate materialele utilizate ca ambalaje pot fi reciclate; sunt 100% reciclabile si sunt marcate cu sim-

bolul corespunzator.

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



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

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

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

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

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

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

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

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

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

INSTRUCTIUNI DE SIGURANTA

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

DESCRIEREA APARATULUI

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

INSTALARE

Instalarea aragazului

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

Fif. 2a,b,c.

*optional

Conexiuni electrice

- Cuptorul a fost realizat pentru a functiona la un curent alternativ monofazic (230V 1N ~ 50 Hz) si este echipat cu un cablu de conectare de 3 x 1,5 mm² cu o lungime de 1,5 m si este prevazut cu un stecher cu protectie.

- Priza de alimentare trebuie sa fie prevazuta cu protectie. Dupa ce ati instalat cuptorul, este necesar ca utilizatorul sa aiba acces cu usurinta la priza.

- Inainte de a conecta cuptorul la priza, verificati daca:

- Siguranta si circuitul electric suporta sarcina.
- Sursa de alimentare este prevazuta cu un sistem de impamantare foarte eficient care respecta standardele curente de alimentare.
- Stecherul este accesibil.

Important!

In cazul in care cablul de alimentare este avariata, acesta trebuie sa fie inlocuit doar de un centru de service autorizat sau de catre o persoana calificata, pentru a evita pericolele.

Inainte de prima utilizare

- Indepartati ambalajul, goliti sertarul, curatati interiorul cuptorului si plita
- Dezlipiti usor etichetele 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 fereastra.
- Incalziti cuptorul (la o temperatura de 250°C timp de aproximativ 30 min), indepartati petele si spalati cu atentie
- Va rugam sa respectati cu strictete instructiunile de utilizare ale acestui aparat.

Important!

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

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

Important!

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

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

Pastrati intotdeauna suprafata senzorului curata.

Important!

Camera cuptorului trebuie spalata numai prin folosirea apei calde cu adaos de detergent pentru spalarea vaselor.

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. 6k

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 coacerea finală de sus.



Elementul de încălzire inferior pornit

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



Elementul superior și cel inferior pornite

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

Semnal luminat

Pornirea cuptorului este semnalizată prin aprinderea celor două diode de control, diodele funcționării de control (de pornire) a aragazului **R** și a diodei de control a termo-regulatorului **L**. Dioda de control care luminează **R** semnalizează că, cuptorul se află în stare de funcționare. Stingerea diodei de control **L** semnalizează că, cuptorul a atins temperatura setată. În cazul în care rețetele culinare recomandă introducerea mâncărurilor 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 „luminare cuptor”.

Cuptor cu circulare automata a aerului (functio- nare cu ventilator)

Cuptorul poate fi incalzit cu ajutorul elementului de incalzire superior si inferior, precum si cu ajutorul gratarului. Utilizarea cuptorului este controlata cu ajutorul butonului pentru functii – pentru a seta o functie anume trebuie sa rotiti butonul in pozitia selectata,

des.6l

precum si butonul pentru reglarea temperaturii – pen-
tru a seta o anumita functie trebuie sa rotiti butonul
in pozitia selectata.

des.6k

Cuptorul poate fi oprit prin setarea ambelor butoane
in pozitia „●” / „0°”.

Atentie!

Daca setati selectati orice functie de in-
calzire (pornirea unui element de incalzire,
etc.) cuptorul va fi pornit dupa ce a fost
setata temperatura cu ajutorul butonului de
reglare a temperaturii.

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
acceleaza procesul de prajire si imbuna-
tateste gustul alimentelor. Utilizati gratarul
cu usa cuptorului inchisa.



Gratar combinat (gratar si element de incalzire superior)

Atunci cand este selectata aceasta func-
tie, 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 prepa-
rare, rumenind mai bine si pe o suprafata
mai mare.



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.

Semnal luminat

Pornirea cuptorului este semnalizată prin aprinderea
celor două diode de control, diodele funcționării de con-
trol (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. In 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**. In 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 „luminare cuptor”.

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

Cuptorul poate fi incalzit cu ajutorul elementului
de incalzire inferior si cel superior, gratarului si al
elementului de incalzire cu ultra ventilator. Utilizarea
cuptorului este controlata cu ajutorul butonului pentru
functii – pentru a seta o anumita functie, trebuie sa
rotiti butonul in pozitia selectata,

des.6m

si butonul pentru reglarea temperaturii – pentru a
seta o anumita functie, trebuie sa rotiti butonul in
pozitia selectata.

des.6k

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

Atentie!

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

0

Posibile setări ale butonului pentru funcțiile cuptorului

Lumina pentru cuptor separată

Dacă setați butonul în această poziție, va fi aprinsă lumina în interiorul cuptorului, de exemplu atunci când spălați 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 și gratar combinat pornit

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



Gratar combinat (gratar și element de încălzire superior)

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



Gratarul pornit

Setarea butonului în această poziție permite rumenirea alimentelor pe gratar.



Elementul de încălzire inferior pornit

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



Elementul superior și cel inferior pornite

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



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 încălzire superior și cel inferior pornite

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

Semnal luminat

Pornirea cuptorului este semnalizată prin aprinderea celor două diode de control, diodele funcționării de control (de pornire) a aragazului **R** și a diodei de control a termo-regulatorului **L**. Diodele 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”.

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 250°C (220°C*), insa functia gratar cu ventilator trebuie sa fie setata la o temperatura maxima de 190°C.

* ușă de cuptor cu 2 geamuri

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

Pentru a prepara mâncarea:

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

des.6y

PREPARAREA IN CUPTOR – SFATURI PRACTICE

Coacere

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

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

Rumenirea carni

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

*optional

PREPARAREA IN CUPTOR – SFATURI PRACTICE

Cuptor convențional (încălzitorul inferior + încălzitorul superior)

Tipul de coace- rea alimentelor	Funcția cupto- rului	Temperatura (°C)	Nivelul	Timpul [min.]
Pișcot		160 - 200	2 - 3	30 - 50
Panettone din drojdie / Cozonac		160 - 170 ¹⁾	3	25 - 40 ²⁾
Pizza		220 - 240 ¹⁾	2	15 - 25
Pește		210 - 220	2	45 - 60
Carne de vită		225 - 250	2	120 - 150
Carne de porc		160 - 230	2	90 - 120
Pui		160 - 180	2	45 - 60
Legume		190 - 210	2	40 - 50

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

¹⁾ Încălziți cuptorul gol

²⁾ Timpul trecut privesc doar produsele în forme mici

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

PREPARAREA IN CUPTOR – SFATURI PRACTICE

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

Tipul produsului care va fi copt felului de	Funcția cuptorului	Temperatura (°C)	Nivelul	Timpul [mi]
Pișcot		160 - 200	2 - 3	30 - 50
Pișcot		150	3	25 - 35
Panettone din drojdie / Cozonac		160 - 170 ¹⁾	3	25 - 40 ²⁾
Panettone din drojdie / Cozonac		155 - 170 ¹⁾	3	25 - 40 ²⁾
Pizza		220 - 240 ¹⁾	2	15 - 25
Pește		210 - 220	2	45 - 60
Pește		190	2 - 3	60 - 70
Cârnați		230 - 250 (220*)	4	14 - 18
Carne de vită		225 - 250	2	120 - 150
Carne de porc		160 - 230	2	90 - 120
Pui		180 - 190	2	70 - 90
Pui		160 - 180	2	45 - 60
Legume		190 - 210	2	40 - 50
Legume		170 - 190	3	40 - 50

* ușa de cuptor cu 2 geamuri

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

¹⁾ Încălziți cuptorul gol

²⁾ Timpul trecut privesc doar produsele în forme mici

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

PREPARAREA IN CUPTOR – SFATURI PRACTICE

Cuptorul cu circulație forțată a aerului (încălzitorul cu reciclarea aerului + ventilator)

Tipul produsului care va fi copt felului de	Funcția cuptorului	Temperatura (°C)	Nivelul	Timpul [mi
Pișcot		160 - 200	2 - 3	30 - 50
Panettone din drojdie / Cozonac		160 - 170 ¹⁾	3	25 - 40 ²⁾
Panettone din drojdie / Cozonac		155 - 170 ¹⁾	3	25 - 40 ²⁾
Pizza		200 - 230 ¹⁾	2 - 3	15 - 25
Pește		210 - 220	2	45 - 60
Pește		160 - 180	2 - 3	45 - 60
Pește		190	2 - 3	60 - 70
Cârnați		230 - 250 (220*)	4	14 - 18
Carne de vită		225 - 250	2	120 - 150
Carne de vită		160 - 180	2	120 - 160
Carne de porc		160 - 230	2	90 - 120
Carne de porc		160 - 190	2	90 - 120
Pui		180 - 190	2	70 - 90
Pui		160 - 180	2	45 - 60
Pui		175 - 190	2	60 - 70
Legume		190 - 210	2	40 - 50
Legume		170 - 190	3	40 - 50

* ușa de cuptor cu 2 geamuri

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

¹⁾ Încălziți cuptorul gol

²⁾ Timpul trecut privesc doar produsele în forme mici

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

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 urmatorii parametri:
 - voltaj 230 V
 - Putere 25 W
 - Filament E14.

Becul pentru cuptor - des. 9

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

Inlocuirea 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.
 - Desurubati si spalati cloșul lămpii tinând minte că acesta trebuie șters foarte bine.
 - Scoateți becul de tip halogen folosind o cârpă sau o bucată de hârtie, în caz de nevoie becul de tip halogen trebuie înlocuit cu unul nou de tip G9
 - tensiunea 230V
 - putere 25W
 - Becul de tip halogen trebuie fixat cu atenție la locul special pregătit.
 - Înșurubați cloșul lămpii.
- Becul pentru cuptor - des. 9a

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

des. 10

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

des. 10a

Atenție!

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

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

Important!

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

des. 10b

Verificari periodice

În afara de curățarea aragazului, trebuie sa:

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

Atentie!

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

Scoaterea usii

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

des. 12A - Inclinarea dispozitivelor de siguranță ale balamalelor

Scoaterea geamului interior*

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

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

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

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

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 "0.00/12:00"*	Aparatul a fost deconectat de la sursa de alimentare sau a fost o intrerupere temporara de alimentare.	Vezi timpul curent (vezi Utilizarea programatorului)
3.Lumina cuptorului nu functioneaza.	Becul este slabit sau ars.	Infiletati becul sau inlocuiti-l (vezi "Curatare si intretinere")

*optional

DATE TEHNICE

Voltaj
Putere
Dimensiuni aragaz (lxLxA)

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

Respecta regulile UE

Standarde 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 бе тестван от гледна точка на безопасността и функционалността.
 Преди да използвате апарата, прочетете внимателно настоящият наръчник за използване.
 Ако спазвате тези инструкции, ще можете да избегнете евентуалните проблеми, които могат да възникнат вследствие на използването на апарата.
 Важно е да съхранявате настоящият наръчник на сигурно място, така че да може да бъде използван по всяко време. Необходимо е да спазвате настоящите инструкции внимателно за избягване на евентуалните злополуки.

Внимание!

Не използвайте продуктът преди да прочетете наръчника за използване.
 Тази печка е предназначена само за домакинско потребление.
 Производителят си запазва правото да извършва изменения, които няма да засегнат функционирането на продукта.

СЪДЪРЖАНИЕ

УВАЖАЕМИ КУПУВАЧИ	63
КАК ЕКОНОМИТЬ ЕНЕРГИЮ	63
ИНСТРУКЦИИ ЗА СИГУРНОСТ	64
ОПИСАНИЕ НА АПАРАТА	65
ИНСТАЛИРАНЕ	66
ПРИГОТВЯНЕ ВЪВ ФУРНАТА – ПРАКТИЧНИ СЪВЕТИ	70
ПОЧИСТВАНЕ И ПОДДРЪЖКА	74
КАКВО ТРЯБВА ДА НАПРАВИТЕ ПРИ СПЕШЕН СЛУЧАЙ	76
ТЕХНИЧЕСКИ ДАННИ	76

КАК ЕКОНОМИТЬ ЕНЕРГИЮ



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

Отваряйте вратата на печката само когато е необходимо.

● Спрете фурната навреме и използвайте остатъчната топлина.

Когато приготвяте хранителните продукти повече време, спрете зоните за приготвяне с 5 до 10 минути преди приключването на процеса за приготвяне на хранителните продукти. По този начин ще се спестява до 20% енергия.

Използвайте фурната когато приготвяте големи количества хранителни продукти.

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

● Използвайте останалата топлина на фурната.

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

Важно!

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

● Уверете се, че вратата на фурната е затворена.

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

● Не инсталирайте фурната в непосредствена близост на хладилника/фризера.

Потреблението на елергия се повишава, без това да е необходимо.



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

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

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



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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

ИНСТАЛИРАНЕ

Инсталиране на фурната

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

Електрически връзки

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

Важно!

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

При първоначално ползване

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

Важно!

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

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

Важно!

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

Важно!

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

* по избор

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 помоща на бутона за функции – за да се настрои определена функция трябва да завъртите бутона в желаното положение.

Фиг.6j

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

Фиг.6k

Фурната ще се включи чрез натискане на двата бутона 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 помоща на бутона за регулиране на температурата.

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

Спиране на фурната – за да спрете фурната,

Возможные положения ручки



Самостоятелно осветление на фурната

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



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 горен нагревател

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



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

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 помоща на бутон за функции – за да се настрои определена функция трябва да завъртите бутон в желаното положение.

Фиг.6l

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

Фиг.6k

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

0

Липса на настройки



Самостоятелно осветление на фурната

Когато бутон 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 бутон 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 (Supergрил)

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



Включена скара

“Повърхностната” скара се използва при печене на малки порции месо: 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 бутон позволява на реализирането на нагряване на фурната само от долния нагревател. Използва се при припичане на сладкиши отдопу (например сладкиши с плънка от плодове, „мокри“ сладкиши и други).



Включени горен и долен нагревател

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



Включен вентилатор и долен и горен нагревател.

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

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

Спиране на фурната – за да спрете фурната,

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 бутон за функции – за настройване на функцията, трябва да въртите бутон на избраната позиция, и на бутон за регулиране на температурата

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

Фиг.6m

Фиг.6k

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

Внимание!

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

0

Липса на настройки



Самостоятелно осветление на фурната

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



Усилен грил (Superg grill)

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



Включена скара

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



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.



Включена циркулация на горещ въздух

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



Включен горещ въздух и долен нагревател

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

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,

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 бутон 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 комбинирания скара, температурата трябва да е настроена на 250°C (220°C*), но функцията скара с вентилатор трябва да бъде настроена на максимална температура от 190°C.

* врата на фурната с 2 стъкла

Внимание!

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

Използване на грила*

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

Внимание!

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

Приготвяне на ястия на грил:

(виж рисунките):

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

Фиг.6у

ПРИГОТВЯНЕ ВЪВ ФУРНАТА – ПРАКТИЧНИ СЪВЕТИ

Печене

- Препоръчваме използването на тавите доставени заедно с печката.
- Можете да използвате и други съдове, които трябва да се поставят върху рафта за сушене; за предпочитане е да използвате черни тави, тъй като са по-добър проводник на топлина и скъсяват времето за приготвяне..
- Тавите с лъскава повърхност не се препоръчват тогава когато използвате конвенционалния метод за нагряване (долен и горен нагревател). Долната част на сладкиша ще изгори.
- Тогава когато 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 таблицата са приблизителни и могат да се поправят като се осланяте на собствения опит и желания.
- Ако информацията от рецептата е различна от стойностите посочени в инструкциите за употреба, спазвайте тези от инструкциите за употреба.

Запичане на месото

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

* по избор

Конвенционална фурна (долен нагревател + горен нагревател)

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

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

¹⁾ Затоплете празната фурна

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

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

ПРИГОТВЯНЕ ВЪВ ФУРНАТА – ПРАКТИЧНИ СЪВЕТИ

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

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

* врата на фурната с 2 стъкла

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

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

¹⁾ Затоплете празната фурна

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

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

ПРИГОТВЯНЕ ВЪВ ФУРНАТА – ПРАКТИЧНИ СЪВЕТИ

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

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

* врата на фурната с 2 стъкла

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

¹⁾ Затоплете празната фурна

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

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

Посредством подходящото почистване и поддръжане на фурната значително ще допринесете за избягване на грешките в неговото функциониране.

Преди да почиствате фурната, тя трябва да бъде изключена, а бутоните в „●“ / „0“ позиция. Не почиствайте фурната, ако не е изцяло охладена.

- Фурната трябва да се чисти след всяко използване. Когато чистите фурната, трябва да имате светлина за по-добра видимост.
 - Вътрешността на фурната трябва да се чисти само с топла вода и малко количество течен почистващ препарат.
 - **Почистване с пара «Steam Clean»**
 - Наливат се 250 мл. вода (1 чаша) в един съд и го поставяте във фурната на първото долно ниво.
 - Затворете вратата на фурната.
 - Насройвате температурата на 50°C, а бутонът за функции в позицията за долния загряващ елемент .
 - Загривайте фурната в продължение на 30 минути.
 - Отворете вратата на фурната, изтривайте вътрешността с помощта на карпа или гъба и изплакнете с топла вода и течен почистващ препарат.
- Внимание!**
Влагата или остатъчната вода под фурната могат да произхождат от почистването с пара.
- След почистването на вътрешността на фурната, изтрийте за да изсъхне.

Внимание!

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

Смяна на лампата на фурната*

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

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

Лампа за фурна - Фиг. 9

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

Смяна на халогенната лампа на осветление-то на фурната*

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

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

Лампа за фурна - Фиг. 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 противеней, следует их выдвинуть (если духовка нагрета, проводники надо выдвинуть, зацепив задним краем противеня за буфера, которые находятся в передней части проводников) и затем ввести вместе в противенем.

Фиг. 10a

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

Важно!

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

Фиг. 10b

Извадете вратата

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

Фиг 12A - Наклоняване на защитното устройство на пантите

Изваждане на вътрешното стъкло*

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

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

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

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

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

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

КАКВО ТРЯБВА ДА НАПРАВИТЕ ПРИ СПЕШЕН СЛУЧАЙ

При спешен случай, трябва да:

- Спрете всички функционални зони на печката
- Извадете захранващия кабел от контакта
- Обърнете се към упълномощен сервизен техник
- Малките грешки могат да 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 "0:00/12.00"	Уреда е изключен от източника на захранване или е прекъснато времето електрическото захранване.	Виж какъв тип е ел. захранването (виж използване на програматор)
3. Осветлението във фурната не работи	Лампата е изгоряла или не е затегната добре.	Затегнете лампата или я сменете (Виж "Почистване и поддръжка")

* по избор

ТЕХНИЧЕСКИ ДАННИ

Волтаж	230V ~ 50Hz
Мощност	Максимално 2,9 kW
Размерина печката (IxLxA)	59,5/59,5/57,5 см
Спазва законите UE	Стандарт EN 60335-1, EN 60335-2-6

Šporet je posebno jednostavan za upotrebu i izuzetno efikasan. Nakon što pročitate uputstvo za upotrebu, rukovanje šporetom će biti lako.
Pre nego što je upakovan napustio proizvodnju, šporet je temeljno testiran na bezbednost i funkcionalnost. Pre nego što počnete da ga upotrebljavate, s pažnjom 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	77
KAKO DA UŠTEDITE ENERGIJU	77
BEZBEDNOSNE INSTRUKCIJE	78
OPIS UREĐAJA	79
INSTALACIJA	79
RAD	80
REČENJE U RERNI-PRAKTIČNI SAVETI	85
ČIŠĆENJE I ODRŽAVANJE	88
TEHNIČKI PODACI	90

KAKO DA UŠTEDITE ENERGIJU



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

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

Ne otvarajte bespotrebno i često

vrata rerne.

● **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 tigānju na ploči šporeta.

● **Iskoristite preostalu toplotu iz rerne.**

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

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

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

Sve naslage odmah očistite.

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

Utrošak energije bespotrebno raste.



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

Svi materijali koji su upotrebljeni za ambalažu su bezopasni za životnu sredinu i mogu se reciklirati 100%,

a obeleženi su odgovarajućim simbolom.

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



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

Uređaj je sačinjen od materijala koji se mogu reciklirati i imaju obeležje koje se na to odnosi. Recikliranjem materijala

ili drugih delova dotrajalog uređaja, dajete značajan doprinos zaštiti životne sredine.

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

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

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

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

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

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

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

Za čišćenje uređaja zabranjena je upotreba opreme za čišćenje parom.

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

1a

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

Принадлежности към печката – комплект:

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

INSTALACIJA

Instaliranje štednjaka

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

Crt. 2A,B,C.

Električni spoji

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

Važno!

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

Pre prve upotrebe

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

Važno!

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

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

Važna napomena!

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

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

Važno!

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

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.



Uključen je grejač roštilja

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



Uključen gornji grejač

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



Uključen 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.

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".

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.6l

što isto важи i за регулатор temperature – да biste пodesили жељену функцију, требало би да окренете дугме на ту позицију.

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.



Независна rasveta rerne

Pomoću podešavanje dugmeta u tom položaju aktiviramo rasvetu komore rerne.



Brzo zagrevanje

Uključeni: gornji grejač, gril i ventilator. Namena – за почетно 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 за пржење малих порција 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 за запеčемо 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 за печење kolača, mesa, riba, hleba, pice (neophodno je početno

zagrevanje rerne i upotreba tamnih plehova), печење на једном nivou.



Uključeni su ventilator, donji i gornji grejač

Ova pozicija dugmeta predstavlja funkciju за припреманје kolača. Uobičajeni način печења уз помоћ ventilatora.

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

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 за odabir funkcija rerne – да biste пodesили жељену функцију, треба да окренете дугме на ту позицију, што исто важи i за регулатор temperature – да biste пodesили жељену функцију, требало би да окренете дугме на ту позицију.

Crt.6m

Crt.6k

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

Pažnja!

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



Nezavisna rasveta rerne

Pomoću podešavanje dugmeta u tom položaju aktiviramo rasvetu komore rerne.



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



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

Upotreba roštilja*

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

Da biste uključili roštilj potrebno je da:

- Postavite dugme za rernu na poziciju označenu sa   

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

- Zatvorite vrata rerne.

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

* vrata rerne sa dva staklena panela

Pažnja!

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

UPOTREBA RAŽNJA*

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

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



Napomena!

Ne postoji zasebno komandno dugme za ražanj.

Da biste pripremili jelo treba da:

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

Crt.6y

*opcionalan

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 raspedeljuju toplotu a vreme pečenja je kraće;
- Tepsije i plehovi svetlih ili sjajnih površina nisu preporučljivi kada koristite uobičajen način pečenja (gornji i donji grejač) – upotrebom takvih posude može doći do toga da podloga kolača ostane nepečena;
- Pri upotrebi funkcije ultraventilatora, nije neophodno prvobitno zagrevanje unutrašnjosti rerne, dok je kod drugih načina grejanja potrebno zagreјati rernu pre nego što u nju stavite kolač;
- Pre nego što kolač izvadite iz rerne, uz pomoć drvenog štapića proverite da li je gotov (ako je gotov, štapić nakon što ga izvadite iz kolača treba da bude suv i čist);
- Pošto isključite rernu, savetujemo da kolač ostavite unutra da stoji oko 5 minuta;
- Temperature pečenja kod funkcije ultraventilatora su obično oko 20-30 stepeni niže nego što je slučaj kod normalnog pečenja (kada rade gornji i donji grejači);

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

Pečenje mesa

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

Konvencionalna peć (donji grejač + gornji grejač)

Način pripremanja hrane	Funkcija peći	Temperatura (°C)	Nivo	Vreme (min.)
Biskvit		160 - 200	2 - 3	30 - 50
Kvašen / štiričetrtninski kolač		160 - 170 ¹⁾	3	25 - 40 ²⁾
Pizza		220 - 240 ¹⁾	2	15 - 25
Ribe		210 - 220	2	45 - 60
Govedina		225 - 250	2	120 - 150
Svinјina		160 - 230	2	90 - 120
Pišćanec		160 - 180	2	45 - 60
Zelenјava		190 - 210	2	40 - 50

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

¹⁾ Zagreјati praznu rernu

²⁾ Navedena vremena se tiću јela u malim kalupima

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

PEČENJE U RERNI-PRAKTIČNI SAVETI

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

Način pripremanja hrane	Funkcija peći	Temperatura (°C)	Nivo	Vreme (min.)
Biskvit		160 - 200	2 - 3	30 - 50
Biskvit		150	3	25 - 35
Kvašen / štiričetrtinski kolač		160 - 170 ¹⁾	3	25 - 40 ²⁾
Kvašen / štiričetrtinski kolač		155 - 170 ¹⁾	3	25 - 40 ²⁾
Pizza		220 - 240 ¹⁾	2	15 - 25
Ribe		210 - 220	2	45 - 60
Ribe		190	2 - 3	60 - 70
Klobase		230 - 250 (220*)	4	14 - 18
Govedina		225 - 250	2	120 - 150
Svinjina		160 - 230	2	90 - 120
Pišćanec		180 - 190	2	70 - 90
Pišćanec		160 - 180	2	45 - 60
Zelenjava		190 - 210	2	40 - 50
Zelenjava		170 - 190	3	40 - 50

* vrata rerne sa dva staklena panela

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

¹⁾ Zagrejati praznu rernu

²⁾ Navedena vremena se tiču jela u malim kalupima

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

PEČENJE U RERNI-PRAKTIČNI SAVETI

Peć sa prisilnim kruženjem vazduha (kružni grejač + ventilator)

Način pripremanja hrane	Funkcija peći	Temperatura (°C)	Nivo	Vreme (min.)
Biskvit		160 - 200	2 - 3	30 - 50
Kvašen / štiričetrtinski kolač		160 - 170 ¹⁾	3	25 - 40 ²⁾
Kvašen / štiričetrtinski kolač		155 - 170 ¹⁾	3	25 - 40 ²⁾
Pizza		200 - 230 ¹⁾	2 - 3	15 - 25
Ribe		210 - 220	2	45 - 60
Ribe		160 - 180	2 - 3	45 - 60
Ribe		190	2 - 3	60 - 70
Klobase		230 - 250 (220*)	4	14 - 18
Govedina		225 - 250	2	120 - 150
Govedina		160 - 180	2	120 - 160
Svinjina		160 - 230	2	90 - 120
Svinjina		160 - 190	2	90 - 120
Pišćanec		180 - 190	2	70 - 90
Pišćanec		160 - 180	2	45 - 60
Pišćanec		175 - 190	2	60 - 70
Zelenjava		190 - 210	2	40 - 50
Zelenjava		170 - 190	3	40 - 50

* vrata rerne sa dva staklena panela

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

¹⁾ Zagreјati praznu rernu

²⁾ Navedena vremena se tiču jela u malim kalupima

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

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

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

Rerna

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

Pažnja!

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

Zamena sijalice u rerni*

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

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

Sijalica u rerni - Crt 9

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

Zamena halogene sijalice osvetljenja peći*

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

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

Sijalica u rerni - Crt 9a

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

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

Crt 10.

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

Crt 10a

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

Važno!

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

Crt 10b

Skidanje vrata

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

Crt 12A - Iskošavanje delova za zabravljivanje na šarkama

Izvlačenje unutrašnjeg stakla koje se nalazi na vratima pećnice

1. Pomoću ravnog odvijaa otkaačiti gornju lajsnu vrata, delikatno podmetnuti po bokovima (crt.12B).
2. Izvaditi gornju lajsnu vrata. (crt.12B, 12C)
3. Unutrašnje staklo izvaditi iz pridržnih elemenata (u donjem delu vrata). Slika 12D,12D1).

Pažnja! Opasnost od oštećenja ležišta stakala. Staklo izvući, ne dizati.

4. Staklo oprati toplom vodom s dodatkom male količine sredstva za čišćenje stakala.

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

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

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

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

PEČENJE U RERNI-PRAKTIČNI SAVETI

U slučaju nužnosti bi trebalo da:

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

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

*opcionalan

TEHNIČKI PODACI

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

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

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

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

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

Laikydami šios nurodymų išvengsite netinkamo naudojimosi.

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

Norėdami išvengti nelaimingų atsitikimų, tiksliai laikykitės naudojimo instrukcijos nurodymų.

Dėmesio!

Viryklę naudokite tiktai perskaitę šią naudojimo instrukciją.

Viryklė skirta tiktai namų ūkiui.

Gaminio pasilieka teisę atlikti pakeitimus, neturinčius įtakos prietaiso veikimui.

TURINYS

GERBIAMAS PIRKĖJAU	91
KAIP TAUPYTI ELEKTROS ENERGIJĄ	91
SAUGOS NURODYMAI	92
GAMINIO APRASLYMAS	93
IŘRENGIMAS	93
APTARNAVIMAS	94
KEPIMAS ORKAITĖJE – PRAKTIŠKI PATARIMAI	99
VIRYKLĖS VALYMAS IR PRIEŽIURA	102
VEIKSMAI AVARIJOS METU	104
TECHNINIAI DUOMENYS	104

KAIP TAUPYTI ELEKTROS ENERGIJĄ



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

Keli elektros taupymo būdai:

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

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

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

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

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



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

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

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



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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

1a

Оснащение плиты - перечень:

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

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

ĮRENGIMAS

Orkaitės montavimas

- 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.
- Norėdami įmontuoti orkaitę:
Pagal pav. pateiktus matmenis balduose padarykite kiaurymę. Jeigu spintelė turi galinę sienelę, tai joje reikia padaryti kiaurymę, skirtą elektros laidams atvesti.
Įstatykite orkaitę į padarytą kiaurymę ir pritvirtinkite varžtais, kad nejudėtų.

Pav. 2A,B,C.

Dėmesio! Orkaitę montuokite atjungę elektros energijos tiekimą.

Viryklės prijungimas prie elektros tinklo

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

Dėmesio! Jei neatjungiamas maitinimo laidas yra pažeistas, norint išvengti pavojaus jis turi būti pakeistas gamintojo, specialinės taisyklės arba kvalifikuoto asmens.

Dėmesio!

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

Nenustačius aktualaus laiko, orkaitė neveikia*.

Svarbu!

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

Kiekvienas jutiklio palietimas signalizuoja mas garsiniu signalu.

Atkreipkite dėmesį, kad jutiklių paviršiai būtų švarūs.

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

Prieš pirmą kartą įjungiant orkaitę

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

*Kai kuriuose modeliuose

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 padėtys



Nepriklausomas orkaitės apšvietimas

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



Ijungtas apatinis kaitinimo elementas

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



Ijungtas viršutinis kaitinimo elementas

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



Ijungtas grilio kaitinimo elementas

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



Ijungti apatinis ir viršutinis kaitinimo elementai

Pastačius rankenėlę ties šia padėtimi, orkaitė kaitinama įprastu būdu.

Orkaitės įjungimas signalizuojamas užsidegus dviems kontrolinėms lemputėms: **R** ir **L**. Šviečianti **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 veiksmas 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** kontrolinė lemputė gali taip pat įsijungti esant „Orkaitės kameros apšvietimo“ padėčiai.

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

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.



Ijungti: ventiliatorius, apatinis ir viršutinis kaitinimo elementai

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

Pieš.6l

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

Pieš.6k

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

Dėmesio !

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

Orkaitės įjungimas signalizuojamas užsidegus dviem kontrolinėms lemputėms: **R** ir **L**. Šviečianti **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 veiksmas 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** 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.



Nepriklausomas orkaitės apšvietimas

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



Greitas pakaitinimas

Įjungtas viršutinis šildytuvas, kepintuvas 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 jungiama 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, valgį skrudinami ant grotelių.



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



Įjungti apatinis ir viršutinis kaitinimo elementai

Pastačius rankenėlę 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 nostādīšanu „●”/„0”.

Dēmesio !

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



Įjungti apatinis ir viršutinis kaitinimo elementai

Pastatijus rankenėlę ties šia padėtimi, orkaitė kaitinama įprastu būdu.



Įjungta oro apytaka

Pastatijus rankenėlę ties „įjungtos 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 skoniiui,
- mažesnis orkaitės kameros teršimas.

Įjungti: ventiliatorius, apatinis ir viršutinis kaitinimo elementai

Pastatijus rankenėlę ties šia padėtimi, orkaitėje įjungtama pyrago kepimo funkcija. Įprasta orkaitė su ventiliatoriumi.



Įjungta oro apytaka ir apatinis kaitinimo elementas

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



Nepriklausomas orkaitės apšvietimas

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



Greitas pakaitinimas

Įjungtas viršutinis šildytuvai, kepintuvai ir ventiliatorius. Naudojama orkaitė pradžioje įkaitinti.



Atšildymas

Įjungtas tik ventiliatorius, nenaudojami jokie šildytuvai.



Įjungtas ventiliatorius ir sustiprintas grilis

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

Pastatijus rankenėlę ties šia padėtimi, valgiai skrudinami ant grotelių.



Įjungtas apatinis kaitinimo elementas

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

Orkaitės įjungimas signalizuojamas užsidegus dviems kontrolinėms lemputėms: **R** ir **L**. Šviečianti **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 taip pat įsijungti esant „Orkaitės kameros apšvietimo” padėčiai.

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

Naudojimasis griliu*

Valgiai skrudinami iš įkaitusio grilio kaitinimo elemento sklindant infraraudoniesiems spinduliams.

Norėdami įjungti grilį:

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

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

* orkaitės durelės su 2 stiklais

Dėmesio!

Griliu skrudinama esant uždarytomis orkaitės durelėms.

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

Iešmo funkcijos naudojimas*

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

Dėmesio!

Nėra atskiros, iešmo valdymo rankenėlės.

Skrudinama pravėrus orkaitės dureles ir uždėjus rankenėlių apsauginį dangtį.

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

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

Pieš.6y

*Kai kuriuose modeliuose

Konditerinių gaminių kepimas

- kepinius rekomenduojama kepti skardose, kurios yra viryklės gamintojo įranga,
- kepti galima taip pat naudojantis kitur įsigytais kepimo skardomis, kurios statomos ant džiovintų grotelių. Kepimui rekomenduojama naudoti gerai šilumą praleidžiančias ir kepimo laiką trumpinančias, juodos spalvos kepimo skardas
- naudojant įprastą kaitinimo funkciją (kaitinimas iš viršaus ir apačios) nerekomenduojama naudoti šviesaus ir blizgančio paviršiaus skardomis; naudojant šio tipo skardas, pyrago apačia gali likti neiškepta,
- naudojantis oro apytakos funkcija, nereikia iš anksto kaitinti orkaitės kameros. Naudojantis kitomis funkcijomis, prieš įdedant valgį į orkaitę, pirmiausia ją būtina įkaitinti,
- prieš išimdami valgį iš orkaitės, įdurdami jį mediniu krapštuku patikrinkite kepimo kokybę (pyragui tinkamai iškepus, krapštukas turėtų likti svarus ir sausas),
- išjungus orkaitę rekomenduojama palikti joje pyragą dar 5 min.,
- naudojantis oro apytakos funkcija, kepimo temperatūra paprastai yra 20-30 laipsnių žemesnė, negu kepančiam įprastu būdu (su kaitinimu iš viršaus ir apačios),
- 1 ir 1A lentelėse pateikiami kepimo parametrai yra orientaciniai, juos galima koreguoti, priklausomai nuo savo patarimo ir pomėgių,
- atveju, kai virimo knygose pateikiama informacija žymiai skiriasi nuo viryklės naudojimo instrukcijoje pateikiamų verčių, laikykitės instrukcijos nurodymų.

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 džiovintų grotelių arba ant grotelių, žemiausiame lygyje rekomenduojama pasatyti padėklą mėsos kepimui su nedideliu vandens kiekiu.
- Kepant, rekomenduojama bent kartą apsukti mėsą į kitą pusę. Kepimo metu ant mėsos kartkartais pilkite kepimo metu atsiradusio padažo arba karšto, sūraus vandens. Ant mėsos nepilkite šalto vandens.

Įprasta orkaitė (apatinis šildytuvas + viršutinis šildytuvas)

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

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

¹⁾ Įkaitinti tuščią orkaitę

²⁾ Nurodytas laikas galioja kepančiam mažose formelėse

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

KEPIMAS ORKAITĖJE – PRAKTIŠKI PATARIMAI

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

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

* orkaitės durelės su 2 stiklais

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

¹⁾ Įkaitinti tuščią orkaitę

²⁾ Nurodytas laikas galioja kepant mažose formelėse

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

KEPIMAS ORKAITĖJE – PRAKTIŠKI PATARIMAI

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

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

* orkaitės durelės su 2 stiklais

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

¹⁾ Įkaitinti tuščią orkaitę

²⁾ Nurodytas laikas galioja kepant mažose formelėse

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

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 (skačiuojant nuo apačios) pastatytą dubenį įpilkite 0,25 l vandens (1 stiklinė).
- uždarykite orkaitės dureles,
- temperatūros reguliavimo rankenėlę pastatykite ties 50° C padėtimi, o funkcijos rankenėlę, ties apatinio kaitinimo padėtimi,
- kaitinkite orkaitės kamerą apie 30 min.,
- atidarykite orkaitės dureles, pašluoste ar kempine nuvalę kameros vidų išplaukite jį šiltu vandeniu su indų plovikliu.
- Dėmesio. Valant su garais po viryklę gali susirinkti drėgmė arba vandens likučiai
- Išplovę orkaitės kamerą, sausai ją nuvalykite.

Dėmesio !

Stiklinėms korpuso priekinėms dalims valyti nenaudokite abrazyvinių priemonių.

Orkaitės apšvietimo lempučių keitimas*

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

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

Orkaitės lempučių - Pieš 9

- Gerai įtvirtinę lempučių keraminiame lizde, įsukite ją.
- Įsukite lempučių dangtelį.

Orkaitės apšvietimo halogeno lempučių keitimas*

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

- Visas valdymo rankenėles pasukite ties „●“ / „0“ padėtimis ir išjunkite elektros maitinimą,
- Nusukti ir nuplauti lempučių gaubtą – nepameršti gerai jį nusaustinai.
- Ištraukti halogeno lempučių, suėmus skudurėliu ar popieriumi, prireikus – halogeno lempučių pakeisti nauja G9
- įtampa 230 V
- galia 25 W
- Halogeno lempučių gerai įkišti į lizdą.
- Užsukti lempučių gaubtą.

Orkaitės lempučių - Pieš 9a

Orkaitės, kurių tipo žymėjime yra raidė D* turi lengvai išimamus, vielinius orkaitės lentynėlių laikiklius. "Dp**" raidėmis pažymėtos viryklės yra prie vielinio orkaitės kreipiklių pritvirtinti nerūdijančio plieno ištraukiami kreipikliai, skirti orkaitės lentynėlėms. Šiuos kreipiklius išimti ir plauti reikia kartu su vieliniais kreipikliais. Prieš dedant ant jų kepimo skardas, juos reikia ištraukti (jeigu orkaitė įkaitusi, kreipiklius ištraukti galite skarda užkabindami prekinėje kreipiklių dalyje esančius amortizatorius), o po to įstumti kartu su skarda. (Pieš. 10, 10a)

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

Svarbu!

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

Pieš. 10b

*Kai kuriuose modeliuose

Durelių nuėmimas

Norint geriau pasiekti ir nuvalyti orkaitės kamerą, galima nuimti dureles. Atidarykite dureles, į viršų atlenkite vėrųje itvirtintą 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 vėrio įpjova būtų tinkamai montuota ant vėrio laikiklio iškišos. Įrengę orkaitės dureles, būtinai nuleiskite apsauginį elementą. Neįrengus apsauginio elemento, uždarant dureles, jų vėris gali sugesti.

Pieš. 12A - Vėrių apsauginių elementų atlenkimas

Vidaus stiklo išėmimas*

1. Plokščiuoju atsuktuvu išsprausti viršutinę durų lentjuostę, pakeliant ją iš šonų (12B pieš.).
2. Ištraukti viršutinę durų lentjuostę (12B, 12C pieš.).
3. Vidaus stiklą išimkite iš laikiklių (durelių apačioje). Pieš. 12D, 12D1.
Dėmesio! Galima pažeisti stiklų laikiklius. Stiklą išstumti, o ne kelti į viršų.
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.

*Kai kuriuose modeliuose

Bet kokios avarijos atveju:

- išjunkite viryklės darbinės sistemos
- 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.

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

*Kai kuriuose modeliuose

Dėmesio!

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

TECHNINIAI DUOMENYS

Vardinė įtampa
Vardinė galia
Prietaiso kategorija

230V~50 Hz
maks. 2,9 kW
59,5 / 57,5 / 59,5 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 tehasesst väljumist ja pakkimist teeb iga pliit läbi katsetused ohutustehnika ja toimimise alal. Enne pliidi sisselülitamist palume Teid käesolev juhend hoolikalt läbi lugeda. Siintoodud juhiste järgimine võimaldab vältida vigu pliidi kasutamisel. Hoidke käesolevat juhendit nii, et see oleks alati käepärast. Onnetusjuhtumite vältimiseks palume siintoodud juhiseid täpselt järgida.

Tähelepanu!

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

SISUKORD

LUGUPEETUD KLIENT	105
ELEKTRIENERGIA KOKKUHOID	105
OHUTUSJUHISED	106
SEADME KIRJELDUS	107
PAIGALDAMINE	107
KASUTAMINE	108
TOIDUVALMISTAMINE PLIIDIL - PRAKTILISED NÕUANDED	113
HOOLDUS JA PESEMIN	116
KÄITUMINE RIKETE KORRAL	118
TEHNILISED ANDMED	118

ELEKTRIENERGIA KOKKUHOID



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

Elektrienergia kokkuhoiuks anname järgmisi soovitusi:

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



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

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



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

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

Teavet vastuvõtupunktide asukoha kohta võite saada kohalikust omavalitsusest.

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

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

Kasutamisel seade kuumeneb. Põletuste vältimiseks ahju kasutamisel tuleb olla väga

ettevaatlik.

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

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

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

Köögi koristamiseks ei tohiks kasutada auruga puhastavaid seadmeid.

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

1a

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

Pliiditarvikute loetelu:

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

PAIGALDAMINE

Ahju paigaldamine

Köök peab olema kuiv ja tuulutatav, ventilatsioon peab töötama korralikult ning kõikidele ahju juhtseadeldistele peab olema juurdepääs. Ahju isolatsiooniklass on Y. Sisseehitatav mööbel peab olema kaetud temperatuurikindla kihiga. Liim, mille abil see kiht on kinnitatud, peab kannatama kuumutamist vähemalt temperatuurini 100 °C.

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

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

Tähelepanu!

Paigaldamise ajal peab toide olema välja lülitatud!

Ühendamine elektrivõrku

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

Tähelepanu!

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

Enne ahju esimest sisselülitamist

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

Tähelepanu!

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

Seadke paika jooksev kellaaeg (vt taimeri kasutusjuhendit).

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

Tähtis teave!

Elektrooniline programmeerija Ts on varustatud puutetajuritega, mis aktiveeruvad tähistatud pindade sõrmega puudutamisel. Tajuri igat asendi muutumist kinnitab helisignaal.

Tajurite pealispid tuleb hoida puhtana.

Tähtis!

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

*Mõned mudelid

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.



Pealtkuumutus

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



Altkuumutus

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



Pealt- ja altkuumutus

Sellises nuppude asendis toimub ahju kuumenemine standardisel viisil.

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.

Sundkonvektsiooniga praehahi

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“.

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.

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 ülalsoonis 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 standardse viisil.



Konvektsioon, pealt- ja altkuumutus

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

Sundkonvektsoioniga praeahi (konvektsoion 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.



Konvektsoion

Funktsiooninupu keeramisega sellesse asendisse töötavad rõngasküttekeha (asub ahju tagaseinas) ja ventilaator, mis asub rõngasküttekeha keskel. Selline kuumutusmeetod lubab ühtlaselt kuumutada ahjus asetsevad tooteid.

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.



Konvektsoion, pealt- ja altkuuumutus

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



Konvektsoion ja altkuuumutus

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 konvektsoion

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 ülaltoonid kõrgem temperatuur, mille tulemusena toit pruunistub. Kasutatakse ka suuremate portsjonite grillimiseks.



Grill

Funktsiooninupp on grillvarda tähise juures.



Altkuuumutus

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



Pealt- ja altkuuumutus

Sellises nuppude asendis toimub ahju kuumenemine standardisel viisil.

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.

Ahju kasutamine*

Toidu praadimine toimub infrapunakiirguse mõjul, mida kiirgab grillküttekeha.

Ahju sisselülitamiseks on vaja:

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

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

* 2 klaasipoolega ahjuuks

Tähelepanu!

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

Grillvarda kasutamine*

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

Tähelepanu!

Grillvardal ei ole oma juhtnuppu.

Toidu grillimine varda abil. (vt joonist)

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

joonis. 6y

Küpsetamine

- Soovitame kasutada küpsetamiseks ahjuplaate, mis on ajutarvikute hulgas.
- Küpsetamiseks võib kasutada ka teisi töösuslikke ahjuplaate ja –vorme, mis sobivad ahjujuhikutega. Soovitame kasutada tumedaid ahjuplaate, sest need juhivad paremini soojust ja lühendavad toiduvalmistusaega.
- Me ei soovita kasutada heledaid ega läikiva pinnaga plaate ja vorme, sest tavalisel kuumutusmeetodil (pealt- ja altkuumutus) jääb tainas altpoolt küpsemata.
- Rõngasküttekeha kasutamisel pole ahju eelsoojendamine vajalik. Muude režiimide juures on vaja ahi enne toiduvalmistamist ette soojendada.
- Enne küpsetise väljavõtmist ahjust kontrollige seda tikuga (tikk peab jääma puhfaks ja kuivaks).
- Soovitame jätta küpsetise ahju veel 5 minutiks pärast ahju 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 sellel teine külg; kastke küpsemisprotsessi ajal järjekindlalt liha sealt eraldunud mah-laga või tulise soolveega; külma veega kastmist ei soovitata.

Tavaline ani (alumine küttekeha + ülemine küttekeha)

Toidu küpsetus- viis	Ahju funktsioon	Temperatuur (°C)	Taset	Kestus [min]
Keeks		160 - 200	2 - 3	30 - 50
Pirukas/ keeks		160 - 170 ¹⁾	3	25 - 40 ²⁾
Pitsa		220 - 240 ¹⁾	2	15 - 25
Kalad		210 - 220	2	45 - 60
Veiseliha		225 - 250	2	120 - 150
Sealiha		160 - 230	2	90 - 120
Kanaliha		160 - 180	2	45 - 60
Köögiviljad		190 - 210	2	40 - 50

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

¹⁾ Kuumuta tühja ahju

²⁾ Toodud ajad puudutavad väikestest küpsetusvormides küpsetisi

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

TOIDUVALMISTAMINE PLIIDIL - PRAKTILISED NÕUANDED

Sundõhuringlusega ahi (alumine küttekeha + ülemine küttekeha + ventilator)

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

* 2 klaasipoolega ahjuuks

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

¹⁾ Kuumuta tühja ahju

²⁾ Toodud ajad puudutavad väikestest küpsetusvormides küpsetisi

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

TOIDUVALMISTAMINE PLIIDIL - PRAKILISED NÕUANDED

Sundõhuringlusega ahi (õhuringluse küttekeha + ventilaator)

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

* 2 klaasipoolega ahjuuks

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

¹⁾ Kuumuta tühja ahju

²⁾ Toodud ajad puudutavad väikestest küpsetusvormides küpsetisi

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

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

Praeahi

- Puhastage praeahju iga kasutamiskorra järel. Lülitage sel puhul sisse ahju sisevalgustus, mis lubab puhastatavaid pindu paremini vaadelda.
- Ahjukambrit võib pesta ainult sooja veega, kuhu on lisatud veidi nõudepesuvahendit.
- **Auruga puhastamine – Steam Clean:**
 - annusesse, mis on paigutatud ahju sisse esimesele tasandile altpoolt võttes, sisse valada 0,25 l vett (1 klaasi täis),
 - sulgeda ahju uks,
 - temperatuuri pöördnupp fikseerida positsioonil 50°C, ja pöördnupp funktsiooniga alumine küttekeha määrata asendisse
 - üles soojendada ahju kambrit umbes 30 minuti ulatuses,
 - peale mainitud protsessi lõpetamist avada ahju uks, kambri sisepinnad üle tõmmata švammiga või puhastus lapiga ning järgnevalt läbipesta sooja veega koos kerge pesuvahendiga.
- Tähelpanu! Pärast aurupesut võib niiskus kondenseeruda ahju siseosades tilkade kujul.
- Kuivatage ahju sisemus pärast auru-pesu isearanis hoolikalt.

Tähelpanu!

Ärge kasutage klaaspindade puhastamiseks abrasiivseid puhastusvahendeid.

Ahjulambi vahetamine*

Enne lambi vahetamist veenduge, et seade on välja lülitatud.

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

Ahju valgustus juonis. 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 pimplipesasse.
- Keera kinni lambi kuppel.

Ahju valgustus juonis. 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.

juonis. 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 eesmise osas paiknevaid puhvreid plaadi tagumise äärega) ja seejärel tagasi sisse lükata koos plaadiga.

juonis. 10a

Tähelpanu!

Ärge peske teleskoopsiine nõudepesumasinas.

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

Tähtis!

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

juonis. 10b

*Mõned mudelid

Ukse äravõtmine

Paremaks ligipääsuks ahjukambrile 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 vigi saada.

Joons 12A - Tõstke üles fiksaator

Siseklaasi eemaldamine

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

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

4. Pesta klaas sooja vee ja vähese pesemisvahendiga puhtaks.
Klaasi tagasimonteerimiseks tegutseda vastupidises järjestuses. Klaasi sile osa peab asetsema üleval.

joonis. 12D - Siseklaasi eemaldamine. eemaldamine 3.

joonis. 12D1 - Siseklaasi eemaldamine. eemaldamine 2.

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.

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

*Mõned mudelid

TEHNILISED ANDMED

Nimipinge	230V~50 Гц
Nimivõimsus	suurim 2,9 kW
Pliidi mõõtmed	59,5/ 57,5 / 59,5 cm

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

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

Uzmanību!

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

SATURA RĀDĪTĀJS

PAMATINFORMĀCIJA	119
KĀ TAUPĪT ENERGIJU?	119
NORĀDĪJUMI PAR LIETOŠANAS DROŠĪBU	120
IZSTRĀDĀJUMA RAKSTUROJUMS	121
UZSTĀDĪŠANA	121
APKALPE	122
CEPSANA CEPEŠKRĀSNĒ – PRAKTISKI PADOMI	127
CEPEŠKRĀSNS TĪRĪŠANA UN KOPSANA	130
PASĀKUMI AVĀRIJAS SITUĀCIJAS	132
TEHNISKIE PARAMETRI	132

KĀ TAUPĪT ENERGIJU?



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

- Izvairieties no nevajadzīgas „ielūkošanās” pagatavojamā ēdiena traukā”. Neatveriet bez vajadzības cepeškrāsns durvis.

- Izmantojiet cepeškrāsni tikai lielāka daudzuma ēdiena pagatavošanai. Galu līdz 1 kg ekonomiskāk ir pagatavot katlā uz virtuves plīts virsmas.

- Cepeškrāsns atlikušā siltuma izmantošana. Pagatavošanas laikam, kas ilgāks par 40 minūtēm izslēdziet cepeškrāsni 10 minūtes pirms gatavošanas beigām.

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

- Neuzstādiet cepeškrāsni tieši dzesēšanas iekārtu/saldētavu tuvumā. Šo ierīču dēļ elektroenerģijas patēriņš stipri pieaug.

Uzmanību! Programmatējama izmantošanas gadījumā iestatiet īsāku ēdiena pagatavošanas laiku.



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

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



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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Cepeškrāsns tīrīšanai nedrīkst izmantot tvaika tīrīšanas iekārtu.

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

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

1a

Aksesuāri:

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

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

UZSTĀDĪŠANA

Cepeškrāsns montāža

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

Uzmanību:

Montāžas darbus drīkst veikt pēc strāvas padeves atvienošanas.

Cepeškrāsns pieslēgšana elektroinstalācijai

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

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

Pirms pirmās cepeškrāsns ieslēgšanas

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

Uzmanību! Noņemiet aizsargfoliju un teleskopiskās vadotnes pirms cepeškrāsns ieslēgšanas.

Uzmanību!

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

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

Svarīga informācija!

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

Svarīga informācija!

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

Cepeškrāsns ar gaisa plūsmu

Cepeškrāsns iespējams uzsildīt ar apakšējā un augšējā sildelementa, grila un siltā gaisa plūsmas palīdzību. Šis cepeškrāsns vadība notiek ar darba režīma vadības regulatora palīdzību – iestatījumi ar vadības regulatora pagriešanu uz izvēlēto funkciju, un temperatūras vadības regulatoru – iestatījumi ar vadības regulatora pagriešanu uz izvēlēto temperatūru.

Zīm.6j

Zīm.6k

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



Neatkarīgs iekārtas apgaismojums

Pagriežot regulatoru šajā pozīcijā, tiek iekārtas cepeškrāsns kameras apgaismojums.



Ieslēgts grils

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



Включен верхний нагреватель

Šajā vadības regulatora pozīcijā cepeškrāsns silda tikai ar apakšējo sildelementu. Mīklas cepšana no apakšas



Ieslēgts apakšējais sildelements

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



Ieslēgts augšējais un apakšējais sildelements

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

Kontrollampīnas

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

Cepečkrāšns ar gaisa plūsmu (ar ventilatoru)

Cepečkrāšni iespējams uzsildīt ar apakšējā, augšējā sildelementa un grila palīdzību. Šis cepečkrāšns vadība notiek ar darba režīma vadības regulatora palīdzību – iestatījumi ar vadības regulatora pagriešanu uz izvēlēto funkciju, un temperatūras vadības regulatoru – iestatījumi ar vadības regulatora pagriešanu uz izvēlēto temperatūru.

Zīm.6l

Zīm.6k

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

Uzmanību!

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

0

Nulles iestatījumi



Neatkarīgs iekārtas apgaismojums

Pagriežot regulatoru šajā pozīcijā, tiek iegūts cepečkrāšns kameras apgaismojums.



Ātrā sasildšana

Ieslēgts augšējais sildelements, grils un ventilators. Sākotnējās cepečkrāšns sasildšanas izmantošana.



Atkausēšana

Ieslēgts tikai ventilators bez neviena sildelementa.



Ieslēgts ventilators, grils un augšējais sildelements.

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



Spēcīgs grils

(Supergrils)

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



Ieslēgts grils

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



Ieslēgts apakšējais sildelements

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



Ieslēgts augšējais un apakšējais sildelements

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



Ieslēgts ventilators, apakšējais sildelements un augšējais sildelements

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

Kontrollampīnas

Par cepečkrāšns ieslēgšanos signalizē divu kontrollampīnu ieslēgšanās – dzeltenās un sarkanās. Par iekārtas darbību signalizē degoša dzeltenā kontrollampīna. Sarkanās kontrollampīnas nodzišana signalizē par iestatītās temperatūras sasniegšanu cepečkrāšns kamerā. Neskatoties uz to, ka receptēs norādīts, ka ēdienu nepieciešams ievietot sakarsuša cepečkrāsnī, šo darbību nepieciešams veikt ne ātrāk kā pēc pirmās sarkanās kontrollampīnas nodzišanas reizes. Cepšanas laikā sarkanā Kontrollampīna periodiski ieslēgsies un izslēgsies (temperatūras saglabāšana cepečkrāšns kameras iekšpusē). Dzeltenā kontrollampīna var degt regulatora pozīcijā „Cepečkrāšns apgaismojums”.

Cepeškrāšns ar gaisa plūsmu (ar ventilatoru un siltā gaisa plūsmas sildelementu)

Cepeškrāšni iespējams uzsildīt ar apakšējā un augšējā sildelementa, grila un siltā gaisa plūsmas palīdzību. Šis cepeškrāšns vadība notiek ar darba režīma vadības regulatora palīdzību – iestatījumi ar vadības regulatora pagriešanu uz izvēlēto funkciju, un temperatūras vadības regulatoru – iestatījumi ar vadības regulatora pagriešanu uz izvēlēto temperatūru.

Zīm.6m

Zīm.6k

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

Uzmanību!

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

0 Nulles iestatījumi



Neatkarīgs iekārtas apgaismojums

Pagriežot regulatoru šajā pozīcijā, tiek iegūts cepeškrāšns kameras apgaismojums.



Ātrā sasilšana

Ieslēgts augšējais sildelements, grils un ventilators. Sākotnējās cepeškrāšns sasilšanas izmantošana.



Atkausēšana

Ieslēgts tikai ventilators bez neviena sildelementa.



Ieslēgts ventilators, grils un augšējais sildelements.

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



Spēcīgs grils (Supergrils)

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



Ieslēgts grils

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



Ieslēgts apakšējais sildelements

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



Ieslēgts augšējais un apakšējais sildelements

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



Ieslēgta siltā gaisa plūsma

Vadības regulatora iestatīšana pozīcijā „ieslēgta siltā gaisa plūsma” ļauj sasildīt cepeškrāšni piespiedu režīmā, izmantojot termoventilatoru, kas atrodas cepeškrāšns kameras aizmugurējās sienas centrālajā daļā. Atšķirībā no konvencionālās cepeškrāšns, tiek izmantota zemāka cepšanas temperatūra.

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



Ieslēgts ventilators, apakšējais sildelements un augšējais sildelements

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



Ieslēgta siltā gaisa plūsma un apakšējais sildelements

Sajā regulatora pozīcijā cepeškrāšns realizē siltā gaisa plūsmas un ieslēgta apakšējā sildelementa funkciju, kas veicina temperatūras palielināšanos mīklas izstrādājuma apakšpusē. Liels siltuma daudzums tiek pievadīts mīklas izstrādājuma, mitrās mīklas un picas apakšpusē.

Kontrollampīnas

Par cepeškrāšns ieslēgšanos signalizē divu kontrollampīnu ieslēgšanās – dzeltenās un sarkanās. Par iekārtas darbu signalizē degoša dzeltenā kontrollampīna. Sarkanās kontrollampīnas nodzišana signalizē par iestatītās temperatūras sasniegšanu cepeškrāšns kamerā. Neskatoties uz to, ka receptēs norādīts, ka ēdienu nepieciešams ievietot sakarsuša cepeškrāsnī, šo darbību nepieciešams veikt ne ātrāk kā pēc pirmās sarkanās kontrollampīnas nodzišanas reizes. Cepšanas laikā sarkanā kontrollampīna periodiski ieslēgsies un izslēgsies (temperatūras saglabāšana cepeškrāšns kameras iekšpusē). Dzeltenā kontrollampīna var degt regulatora pozīcijā „Cepeškrāšns apgaismojums”.

Grīla lietošana*

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

Lai ieslēgtu grilu:

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

Grilēšanas un spēcīgās grilēšanas funkcijai temperatūru nepieciešams maksimāli iestatīt uz 250 °C (220 °C*), bet grilēšanai ar ventilatoru maksimāli uz 190 °C.

* cepeškrāsns durvis ar 2 stikliem

Uzmanību!

Grilēt drīkst tikai ar aizvērtām cepeškrāsns durvīm.
Kad tiek izmantots grils, iekārtas pieejamās daļas var sakarst.
Neļaujiet bērniem tuvu iekārtai.

Grilēšanas iesma izmantošana*

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

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

Uzmanību!

Grilēšanas iesmam nav atsevišķa vadības regulatora.
Grilēt drīkst tikai ar aizvērtām cepeškrāsns durvīm..

Ēdiena sagatavošana uz grilēšanas iesma:

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

Zīm.6y

*daži modeļi

Konditorejas izstrādājumi

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

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

Gaļas cepšana

- cepeškrāsnī gatavojiet gaļas porcijas virs 1 kg, mazāku daudzumu ieteicams gatavot uz plīts virsmas,
- cepšanai izmantojiet karstumizturīgus traukus ar karstumizturīgiem rokturiem,
- cepšanas laikā uz žāvēšanas režģa vai restes, uz viszemākā līmeņa novietojiet cepamo plāti ar nelielu ūdens daudzumu,
- vismaz reizi cepšanas puslaikā ieteicams apgriezt gaļu uz otru pusi. Cepšanas laikā periodiski pārlejte gaļu ar izdalīušos mērci vai karstu sālsūdeni. Nepārlejte gaļu ar aukstu ūdeni.

Konvekcijas cepeškrāsns (apakšējais sildelements + augšējais sildelements)

Cepamā ēdiena veids	Cepeškrāsns funkcija	Temperatūra	Līmenis	Laiks [min]
Biskvīts		160 - 200	2 - 3	30 - 50
Rauga/ smilšu mīklas kūkss		160 - 170 ¹⁾	3	25 - 40 ²⁾
Pica		220 - 240 ¹⁾	2	15 - 25
Zivis		210 - 220	2	45 - 60
Liellopa gaļa		225 - 250	2	120 - 150
Cūkgaļa		160 - 230	2	90 - 120
Vista		160 - 180	2	45 - 60
Dārzeni		190 - 210	2	40 - 50

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

¹⁾ Sakarsējiet tukšu cepeškrāsns kameru

²⁾ Norādītais laiks attiecas uz cepšanu mazās formās

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

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

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

* cepeškrāsns durvis ar 2 stikliem

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

¹⁾ Sakarsējiet tukšu cepeškrāsns kameru

²⁾ Norādītais laiks attiecas uz cepšanu mazās formās

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

CEPŠANA CEPEŠKRĀSNĪ – PRAKTISKI PADOMI

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

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

* cepeškrāsns durvis ar 2 stikliem

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

¹⁾ Sakarsējiet tukšu cepeškrāsns kameru

²⁾ Norādītais laiks attiecas uz cepšanu mazās formās

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

CEPEŠKRĀSNS TĪRĪŠANA UN KOPŠANA

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

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

CEPEŠKRĀSNS

Cepeškrānsi tīriet pēc katras lietošanas reizes. Tīrīšanas laikā ieslēdziet apgaismojumu, lai iegūtu labāku redzamību darbā platībā.

- Cepeškrāsns kameru mazgājiet tikai ar siltu ūdeni, pievienojot nelielu trauku mazgājamā līdzekļa.
- **Tīrīšana ar tvaiku - Steam Clean*:**
 - uz plāts cepeškrāsns pirmajā plauktu pozīcijā no apakšas ielejiet 0,25 l ūdens (1 glāze),
 - aizveriet cepeškrāsns durvis,
 - temperatūras vadības regulatoru iestatiet pozīcijā 50°C, bet funkcijas regulatoru apakšējā sildēlementa pozīcijā ,
 - sildiet cepeškrāsns kameru aptuveni 30 minūtes,
 - pēc tīrīšanas procesa beigām, atveriet cepeškrāsns durvis un iztīriet iekšpusi ar suku vai drāniņu, bet pēc tam izmazgājiet ar siltu ūdeni, kam pievienots trauku mazgāšanas līdzeklis.

Cepeškrāsns apgaismojuma spuldzītes maiņa*

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

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

Zīm.9

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

Apgaismojuma maiņa cepeškrāsns kamerā*

Pirms spuldzītes nomainīšanas obligāti atvienojiet ierīci no elektroenerģijas padeves avota.

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

Uzmanību: Jāuzmanās, lai ar pirkstiem nepieskartos haloģēna kvēlspuldzei.

Zīm.9a

Ar burtu **D*** apzīmētās cepeškrāsnis tikušas aprīkotas ar viegli izņemamām stieples vadotnēm (kāpnītes), kas paredzētas cepeškrāsns plauktiem. Lai tās izņemtu tīrīšanai, pavelciet aiz priekšpusē esošā fiksatora, atbīdiet vadotni un izņemiet to laukā no aizmušajiem fiksatoriem. (Zīm 10).

Ar burtiem **Dp*** apzīmētā cepeškrāns ir aprīkota ar izbīdāmām, nerušējošām ieliktnu vadotnēm, kas piestiprinātas stieples vadotnēm. Vadotnes iznietiem un mazgājiet kopā ar stieples vadotnēm. Pirms plāts novietosanas, izbīdiet vadotnes (ja cepeškrāns ir uzkaršus, vadotnes izbīdiet, ar plāts aizmugurejō malū aizķerot atturus, kas atrodas izbīdāmō vadotņu priekšējā daļā) un pēc tam iebīdiet atpakaļ kopā ar plāti. (Zīm 10a)

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

Svarīgā informācija!

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

*daži modeli

Periodiskas pārbaudes

Neskaitot iekārtas ikdienas tīrīšanu, nepieciešams:

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

Uzmanību!

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

Durvju noņemšana

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

Zīm. 12a *Eņģu drošības elementu atlikšana*

Iekšējā stikla izņemšana

1. Ar plakanā skrūvgrieža palīdzību izbīdiet durvju augšējo līsti, sānos viegli pacelot (zīm. 12b).
2. Izvelciet durvju augšējo līsti. (zīm. 12b, 12c)
3. Izvelciet iekšējo stiklu no stiprinājumiem (durvju apakšējā daļā).

Izņemiet vidējo stiklu (zīm. 12d, 12d1).

Uzmanību! Stikla stiprinājumu sabojāšanas risks. Stiklu nepieciešams izbīdīt, nepaceļot uz augšu.

4. Nomazgājiet stiklus siltā ūdenī ar nelielu tīrīšanas līdzekļa daudzumu.

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

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

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

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

PASĀKUMI AVĀRIJAS SITUĀCIJĀS

Katrā avārijas situācijā:

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

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

*daži modeļi

TEHNISKIE PARAMETRI

Nominālais spriegums:	230V~50 Гц
Nominālā jauda:	макс. 2,9 кВт
Cepeškrāsns izmēri (augstums/platums/dziļums)	59,5 / 57,5 / 59,5 cm
Atbilst ES standartiem un prasībām standarti	EN 60335-1, EN 60335-2-6.

The oven is exceptionally easy to use and extremely efficient. After reading the instruction manual, operating the oven will be easy.

Before being packaged and leaving the manufacturer, the oven was thoroughly checked with regard to safety and functionality.

Before using the appliance, please read the instruction manual carefully.

By following these instructions carefully you will be able to avoid any problems in using the appliance.

It is important to keep the instruction manual and store it in a safe place so that it can be consulted at any time. It is necessary to follow the instructions in the manual carefully in order to avoid possible accidents.

Caution!

Do not use the oven until you have read this instruction manual.

The oven is intended for household use only.

The manufacturer reserves the right to introduce changes which do not affect the operation of the appliance.

TABELE OF CONTENTS

Safety instructions	134
Description of the appliance	135
Installation	136
Operation	137
Baking in the oven – practical hints	141
Cleaning and maintenance	145
Technical data	147

HOW TO SAVE ENERGY



Using energy in a responsible way not only saves money but also helps the environment. So let's save energy! And this is how you can do it:

- **Do not uncover the pan too often (a watched pot never boils!).**

Do not open the oven door unnecessarily often.

- **Only use the oven when cooking larger dishes.** Meat of up to 1 kg can be prepared more economically in a pan on the cooker hob.

- **Make use of residual heat from the oven.** If the cooking time is greater than 40 minutes switch off the oven 10 minutes before the end time.

Important! When using the timer, set appropriately shorter cooking times according to the dish being prepared.

- **Make sure the oven door is properly closed.** Heat can leak through spillages on the door seals. Clean up any spillages immediately.

- **Do not install the cooker in the direct vicinity of refrigerators/freezers.** Otherwise energy consumption increases unnecessarily.

UNPACKING



During transportation, protective packaging was used to protect the appliance against any damage. After unpacking, please dispose of all elements of packaging in a way that will not cause damage to the environment.

All materials used for packaging the appliance are environmentally friendly; they are 100% recyclable

and are marked with the appropriate symbol.

Caution! During unpacking, the packaging materials (polythene bags, polystyrene pieces, etc.) should be kept out of reach of children.

DISPOSAL OF THE APPLIANCE



Old appliances should not simply be disposed of with normal household waste, but should be delivered to a collection and recycling centre for electric and electronic equipment. A symbol shown on the product, the instruction manual or the packaging shows that it is suitable for recycling.

Materials used inside the appliance are recyclable and are labelled with information concerning this. By recycling materials or other parts from used devices you are making a significant contribution to the protection of our environment.

Information on appropriate disposal centres for used devices can be provided by your local authority.

Warning: The appliance and its accessible parts become hot during use. Care should be taken to avoid touching heating elements. Children less than 8 years of age shall be kept away unless continuously supervised.

This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.

During use the appliance becomes hot. Care should be taken to avoid touching heating elements inside the oven.

Accessible parts may become hot during use. Young children should be kept away.

Warning: Do not use harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the oven door glass since they can scratch the surface, which may result in shattering of the glass.

Warning: Ensure that the appliance is switched off before replacing the lamp to avoid the possibility of electric shock.

You should not use steam cleaning devices to clean the appliance.

Danger of burns! Hot steam may escape when you open the oven door. Be careful when you open the oven door during or after cooking. Do NOT lean over the door when you open it. Please note that depending on the temperature the steam can be invisible.

SAFETY INSTRUCTIONS

- Ensure that small items of household equipment, including connection leads, do not touch the hot oven as the insulation material of this equipment is usually not resistant to high temperatures.
- Do not leave the oven unattended when frying. Oils and fats may catch fire due to overheating or boiling over.
- Do not put pans weighing over 15 kg on the opened door of the oven.
- Do not use harsh cleaning agents or sharp metal objects to clean the door as they can scratch the surface, which could then result in the glass cracking.
- Do not use the oven in the event of a technical fault. Any faults must be fixed by an appropriately qualified and authorised person.
- In the event of any incident caused by a technical fault, disconnect the power and report the fault to the service centre to be repaired.
- The rules and provisions contained in this instruction manual should be strictly observed. Do not allow anybody who is not familiar with the contents of this instruction manual to operate the oven.
- The appliance has been designed only for cooking. Any other use (for example for heating) does not comply with its operating profile and may cause danger.

DESCRIPTION OF THE APPLIANCE

1a		Cooker fittings:
1	Temperatureregulator signal light L	3a Baking tray*
2	Electronic programmer	3b Grill grate (drying rack)*
3	Cooker operation signal light R	3c Roasting tray*
4	Oven door handle	3d Fork and rotisserie frame*
5	Oven function selector knob	3f Grill grate (drying rack)*

Installing the oven

- The kitchen area should be dry and aired and equipped with efficient ventilation. When installing the oven, easy access to all control elements should be ensured.
- This is a Y-type design built-in oven, which means that its back wall and one side wall can be placed next to a high piece of furniture or a wall. Coating or veneer used on fitted furniture must be applied with a heat-resistant adhesive (100°C). This prevents surface deformation or detachment of the coating.
- Hoods should be installed according to the manufacturer's instructions.
- Make an opening with the dimensions given in the diagram for the oven to be fitted.
- Make sure the mains plug is disconnected and then connect the oven to the mains supply.
- Insert the oven completely into the opening without allowing the four screws in the places shown in the diagram to fall out.

Important!

In ovens equipped with the electronic programmer Ts, the time "0.00" will start flashing in the display field upon connection to the power supply.

The programmer should be set with the current time. (See Electronic programmer). If the current time is not set operation of the oven is impossible.

The electronic programmer Ts is equipped with electronic sensors which are switched on by touching or pressing the sensor surface for at least one second.

Each sensor reaction is confirmed by the beep. Keep the sensor surface clean at all times.

Important!

To clean the oven, only use a cloth well rang out with warm water to which a little washing-up liquid has been added.

Electrical connection

- The oven is manufactured to work with a one-phase alternating current (230V 1N~50 Hz) and is equipped with a 3 x 1,5 mm² connection lead of 1.5 mm length with a plug including a protection contact.
- A connection socket for electricity supply should be equipped with a protection pin and may not be located above the cooker. After the cooker is positioned, it is necessary to make the connection socket accessible to the user.
- Before connecting the oven to the socket, check if:
 - the fuse and electricity supply are able to withstand the cooker load,
 - the electricity supply is equipped with an efficacious ground system which meets the requirements of current standards and provisions,
 - the plug is within easy reach.

Important!

If the fixed power supply cable is damaged, it should be replaced at the manufacturer or at an authorized servicing outlet, or by a qualified person to avoid danger.

Before using the oven for the first time

- Remove packaging, clean the interior of the oven and the hob.
- Take out and wash the oven fittings with warm water and a little washing-up liquid.
- Switch on the ventilation in the room or open a window.
- Heat the oven (to a temperature of 250°C, for approx. 30 min.), remove any stains and wash carefully; the heating zones of the hob should be heated for around 4 min. without a pan.

Oven functions and operation.

Oven with conventional heating (including top + bottom heaters)

The oven can be warmed up using the bottom and top heaters, as well as the grill. Operation of the oven is controlled by the oven function knob – to set a required function you should turn the knob to the selected position, as well as the temperature regulator knob – to set a required function you should turn the knob to the selected position.

Fig.6j
Fig.6k

The oven can be switched off by setting both of these knobs to the position “●”/“0”.

Possible settings of the oven function knob

0 Oven is off



Separate oven lighting

By setting the knob to this position the lighting inside the oven is switched on, e.g. use when washing the oven chamber.



Bottom and top heaters on

Setting the knob to this position allows the oven to be heated conventionally.



Bottom heater on

When the knob is set to this position the oven is heated using only the bottom heater. Use for e.g. final baking from the bottom.



Top heater on

Setting the knob to this position allows the oven to be heated only with the top heater switched on, e.g. use for final baking from above.



Grill heater on

Setting the knob to this position allows dishes to be grilled on the grate.

Switching on the oven is indicated by two signal lights, yellow and red, turning on. The yellow light turned on means the oven is working. If the red light goes out, it means the oven has reached the set temperature. If a recipe recommends placing dishes in a warmed-up oven, this should be not done before the red light goes out for the first time. When baking, the red light will temporarily come on and go out (to maintain the temperature inside the oven). The yellow signal light may also turn on at the knob position of “oven chamber lighting”.

Oven with automatic air circulation (including a fan and top and bottom heaters)

The oven can be warmed up using the bottom and top heaters, as well as the grill. Operation of the oven is controlled by the oven function knob – to set a required function you should turn the knob to the selected position, as well as the temperature regulator knob – to set a required function you should turn the knob to the selected position.

Fig.6f
Fig.6k

The oven can be switched off by setting both of these knobs to the position “●”/“0”.

Caution!

When selecting any heating function (switching a heater on etc.) the oven will only be switched on after the temperature has been set by the temperature regulator knob.

0 Oven is off



Independent oven lighting

Set the knob in this position to light up the oven interior.



Rapid Preheating

Top heater, roaster and fan on. Use to preheat the oven.



Defrosting

Only fan is on and all heaters are off.



Fan and combined grill on

When the knob is turned to this position, the oven activates the combined grill and fan function. In practice, this function allows the grilling process to be speeded up and an improvement in the taste of the dish. You should only use the grill with the oven door shut.



Enhanced roaster (super roaster)

In this setting both roaster and top heater are on. This increases temperature in the top part of the oven's interior, which makes it suitable for browning and roasting of larger portions of food.



Roaster on.

Roasting is used for cooking of small portions of meat: steaks, schnitzel, fish, toasts, Frankfurter sausages, (thickness of roasted dish should not exceed 2-3 cm and should be turned over during roasting).



Bottom heater on

When the knob is set to this position the oven is heated using only the bottom heater. Baking of cakes from the bottom until done (moist cakes with fruit stuffing).



Top and bottom heaters on

Set the knob in this position for conventional baking. This setting is ideal for baking cakes, meat, fish, bread and pizza (it is necessary to preheat the oven and use a baking tray) on one oven level.



Top heater, bottom heater and fan are on.

This knob setting is most suitable for baking cakes. Convection baking (recommended for baking).

When the  functions have been selected but the temperature knob is set to zero only the fan will be on. With this function you can cool the dish or the oven chamber.

Switching on the oven is indicated by two signal lights, yellow and red, turning on. The yellow light turned on means the oven is working. If the red light goes out, it means the oven has reached the set temperature. If a recipe recommends placing dishes in a warmed-up oven, this should be not done before the red light goes out for the first time. When baking, the red light will temporarily come on and go out (to maintain the temperature inside the oven). The yellow signal light may also turn on at the knob position of “oven chamber lighting”.

Oven with automatic air circulation (including a fan and ring heater)

The oven can be heated up using the bottom and top heaters, the grill or the ultra-fan heater. Operation of the oven is controlled by the oven function knob – to set a required function you should turn the knob to the selected position, and the temperature regulator knob – to set a required function you should turn the knob to the selected position.

Fig. 6m
Fig. 6k

The oven can be switched off by setting both of these knobs to the position “●”/“0”.

Caution!

When selecting any heating function (switching a heater on etc.) the oven will only be switched on after the temperature has been set by the temperature regulator knob.

0 Oven is off



Independent oven lighting

Set the knob in this position to light up the oven interior.



Rapid Preheating

Top heater, roaster and fan on. Use to preheat the oven.



Defrosting

Only fan is on and all heaters are off.



Fan and combined grill on

When the knob is turned to this position, the oven activates the combined grill and fan function. In practice, this function allows the grilling process to be speeded up and an improvement in the taste of the dish. You should only use the grill with the oven door shut.



Enhanced roaster (super roaster)

In this setting both roaster and top heater are on. This increases temperature in the top part of the oven's interior, which makes it suitable for browning and roasting of larger portions of food.



Roaster on.

Roasting is used for cooking of small portions of meat: steaks, schnitzel, fish, toasts, Frankfurter sausages, (thickness of roasted dish should not exceed 2-3 cm and should be turned over during roasting).



Bottom heater on

When the knob is set to this position the oven is heated using only the bottom heater. Baking of cakes from the bottom until done (moist cakes with fruit stuffing).



Top and bottom heaters on

Set the knob in this position for conventional baking. This setting is ideal for baking cakes, meat, fish, bread and pizza (it is necessary to preheat the oven and use a baking tray) on one oven level.



Convection with ring heating element

Setting the knob in this position allows the oven to be heated up by a heating element with air circulation forced by a rotating fan fitted in the central part of the back wall of the oven chamber. Lower baking temperatures than in the conventional oven can be used. Heating the oven up in this manner ensures uniform heat circulation around the dish being cooked in the oven.



Top heater, bottom heater and fan are on.

This knob setting is most suitable for baking cakes. Convection baking (recommended for baking)

When the  functions have been selected but the temperature knob is set to zero only the fan will be on. With this function you can cool the dish or the oven chamber.



Convection with ring heating element and bottom heater on

With this setting the convection fan and bottom heater are on, which increases the temperature at the bottom of the cooked dish. Intense heat from the bottom, moist cakes, pizza.

Switching on the oven is indicated by two signal lights, yellow and red, turning on. The yellow light turned on means the oven is working. If the red light goes out, it means the oven has reached the set temperature. If a recipe recommends placing dishes in a warmed-up oven, this should be not done before the red light goes out for the first time. When baking, the red light will temporarily come on and go out (to maintain the temperature inside the oven). The yellow signal light may also turn on at the knob position of “oven chamber lighting”.

Use of the grill*

The grilling process operates through infrared rays emitted onto the dish by the incandescent grill heater.

In order to switch on the grill you need to:

- Set the oven knob to the position marked grill,
- Heat the oven for approx. 5 minutes (with the oven door shut).
- Insert a tray with a dish onto the appropriate cooking level; and if you are grilling on the grate insert a tray for dripping on the level immediately below (under the grate).
- Close the oven door.

For grilling with the function grill and combined grill the temperature must be set to 250°C (220°C), but for the function fan and grill it must be set to a maximum of 190°C.

* oven door with two glass panels

Warning!

When using function grill it is recommended that the oven door is closed.

When the grill is in use accessible parts can become hot.

It is best to keep children away from the oven.

Use of the rotisserie*

The rotisserie enables rotating grilling in the oven. It is intended for grilling poultry, kebabs, sausages and similar dishes. Switching the rotisserie motor on and off is done at the same time as switching the grilling function.

When using these functions during grilling the rotisserie motor can stop momentarily or the rotating direction can be changed. This does not affect the functionality and the grilling quality.

Preparing dishes using the rotisserie:
(see the diagram below)

- put the food on the rotisserie spit and secure it using the forks;
- insert the rotisserie frame into the oven on the third level from the bottom;
- insert the spit end into the motor drive coupling, making sure that the groove of the metal part of the rotisserie handle rests on the frame;
- unscrew the handle;
- insert the tray onto the lowest level of the oven chamber and close the door.

Fig.6y

Baking

- we recommend using the baking trays which were provided with your cooker;
- it is also possible to bake in cake tins and trays bought elsewhere which should be put on the drying rack; for baking it is better to use black trays which conduct heat better and shorten the baking time;
- shapes and trays with bright or shiny surfaces are not recommended when using the conventional heating method (top and bottom heaters), use of such tins can result in undercooking the base of cakes;
- when using the ultra-fan function it is not necessary to initially heat up the oven chamber, for other types of heating you should warm up the oven chamber before the cake is inserted;
- before the cake is taken out of the oven, check if it is ready using a wooden stick (if the cake is ready the stick should come out dry and clean after being inserted into the cake);
- after switching off the oven it is advisable to leave the cake inside for about 5 min.;
- temperatures for baking with the ultra-fan function are usually around 20 – 30 degrees lower than in normal baking (using top and bottom heaters);
- the baking parameters given in Table are approximate and can be corrected based on your own experience and cooking preferences;
- if information given in recipe books is significantly different from the values included in this instruction manual, please apply the instructions from the manual.

Roasting meat

- cook meat weighing over 1 kg in the oven, but smaller pieces should be cooked on the gas burners.
- use heatproof ovenware for roasting, with handles that are also resistant to high temperatures;
- when roasting on the drying rack or the grate we recommend that you place a baking tray with a small amount of water on the lowest level of the oven;
- it is advisable to turn the meat over at least once during the roasting time and during roasting you should also baste the meat with its juices or with hot salty water – do not pour cold water over the meat.

BAKING IN THE OVEN – PRACTICAL HINTS

Oven with conventional heating (including top + bottom heaters)

Type of dish	Type of heating	Temperature (°C)	Level	Time (min.)
Sponge cake		160 - 200	2 - 3	30 - 50
Muffins		160 - 170 ¹⁾	3	25 - 40 ²⁾
Pizza		220 - 240 ¹⁾	2	15 - 25
Fish		210 - 220	2	45 - 60
Beef		225 - 250	2	120 - 150
Pork		160 - 230	2	90 - 120
Chicken		160 - 180	2	45 - 60
Vegetables		190 - 210	2	40 - 50

The times are apply to dish that is placed into a cold oven. For the preheated oven, the times should be reduced by about 5-10 minutes.

¹⁾ Preheat

²⁾ Baking smaller items

Note: The figures given in Tables are approximate and can be adapted based on your own experience and cooking preferences.

BAKING IN THE OVEN – PRACTICAL HINTS

Oven with automatic air circulation (including a fan and top and bottom heaters)

Type of dish	Type of heating	Temperature (°C)	Level	Time (min.)
Sponge cake		160 - 200	2 - 3	30 - 50
Sponge cake		150	3	25 - 35
Yeast cake/ Pound cake		160 - 170 ¹⁾	3	25 - 40 ²⁾
Yeast cake/ Pound cake		155 - 170 ¹⁾	3	25 - 40 ²⁾
Pizza		220 - 240 ¹⁾	2	15 - 25
Fish		210 - 220	2	45 - 60
Fish		190	2 - 3	60 - 70
Sausages		230 - 250 (220)*	4	14 - 18
Beef		225 - 250	2	120 - 150
Pork		160 - 230	2	90 - 120
Chicken		180 - 190	2	70 - 90
Chicken		160 - 180	2	45 - 60
Vegetables		190 - 210	2	40 - 50
Vegetables		170 - 190	3	40 - 50

* oven door with two glass panels

The times are apply to dish that is placed into a cold oven. For the preheated oven, the times should be reduced by about 5-10 minutes.

¹⁾Preheat

²⁾Baking smaller items

Note: The figures given in Tables are approximate and can be adapted based on your own experience and cooking preferences.

BAKING IN THE OVEN – PRACTICAL HINTS

Oven with automatic air circulation (including a fan and ring heater)

Type of dish	Type of heating	Temperature (°C)	Level	Time (min.)
Sponge cake		160 - 200	2 - 3	30 - 50
Yeast cake/ Pound cake		160 - 170 ¹⁾	3	25 - 40 ²⁾
Yeast cake/ Pound cake		155 - 170 ¹⁾	3	25 - 40 ²⁾
Pizza		200 - 230 ¹⁾	2 - 3	15 - 25
Fish		210 - 220	2	45 - 60
Fish		160 - 180	2 - 3	45 - 60
Fish		190	2 - 3	60 - 70
Sausages		230 - 250 (220)*	4	14 - 18
Beef		225 - 250	2	120 - 150
Beef		160 - 180	2	120 - 160
Pork		160 - 230	2	90 - 120
Pork		160 - 190	2	90 - 120
Chicken		180 - 190	2	70 - 90
Chicken		160 - 180	2	45 - 60
Chicken		175 - 190	2	60 - 70
Vegetables		190 - 210	2	40 - 50
Vegetables		170 - 190	3	40 - 50

* oven door with two glass panels

The times are apply to dish that is placed into a cold oven. For the preheated oven, the times should be reduced by about 5-10 minutes.

¹⁾ Preheat

²⁾ Baking smaller items

Note: The figures given in Tables are approximate and can be adapted based on your own experience and cooking preferences.

By ensuring proper cleaning and maintenance of your cooker you can have a significant influence on the continuing fault-free operation of your appliance.

Before you start cleaning, the cooker must be switched off and you should ensure that all knobs are set to the position "off". Do not start cleaning until the cooker has completely cooled.

Oven

- The oven should be cleaned after every use. When cleaning the oven the lighting should be switched on to enable you to see the surfaces better.
- The oven chamber should only be washed with warm water and a small amount of washing-up liquid.
- After cleaning the oven chamber wipe it dry.
- **Steam Cleaning function:**
 - pour 250ml of water (1 glass) into a bowl placed in the oven on the first level from the bottom,
 - close the oven door,
 - set the temperature knob to 50°C, and the function knob to the bottom heater position ,
 - heat the oven chamber for approximately 30 minutes,
 - open the oven door, wipe the chamber inside with a cloth or sponge and wash using warm water with washing-up liquid.,
- After cleaning the oven chamber wipe it dry.

Caution!

Do not use cleaning products containing abrasive materials for the cleaning and maintenance of the glass front panel.

Oven types marked with the letter **K*** in the model number are equipped with liners covered with special self-cleaning enamel. The enamel removes fat stains or leftover food automatically, providing they are not dried on and burnt (food and fat remnants should be removed when they are not dried on and burnt to avoid a long self-cleaning process). To activate self-cleaning switch on the oven for 1 hour, setting the temperature to 250°C. If remnants of food are small the process can be shortened.

If the self-cleaning performance is noticeably reduced, replace the liners with new ones: take out the wire rails from the inside and unscrew the catalytic enamel screw from the center of the liner. New liners can be obtained at service outlets.

Fig.10b

Replacing the halogen bulb in the oven*

Before replacing the halogen bulb, make sure the appliance is disconnected from the electric mains to avoid a possible electric shock.

1. Unplug the appliance
2. Remove shelves and trays from the oven.
3. Unscrew and wash the lamp cover and then wipe it dry.
4. Pull the halogen bulb out using a cloth or paper. If necessary, replace the halogen bulb with a new one.
 - voltage 230V
 - power 25W
5. Replace the halogen bulb in its socket.
6. Screw in the lamp cover.

Oven lighting Fig.9

Replacing the halogen bulb in the oven*

Before replacing the halogen bulb, make sure the appliance is disconnected from the electric mains to avoid a possible electric shock.

- Set all control knobs to the position "●"/"0" and disconnect the mains plug,
- Unscrew and wash the lamp cover and then wipe it dry.
- Pull the halogen bulb out using a cloth or paper. If necessary, replace the halogen bulb with a new one.
 - voltage 230V
 - power 25W
 - G9
- Replace the halogen bulb in its socket.
- Screw in the lamp cover.

Note! Make sure not to touch the halogen directly with your fingers.

Oven lighting Fig.9a

- Ovens in cookers marked with the letter **D*** are equipped with easily removable wire shelf supports. To remove them for washing, pull the front catch, then tilt the support and remove from the rear catch.

Fig.10

- Ovens in cookers marked with the letters **Dp*** have stainless steel sliding telescopic runners attached to the wire shelf supports. The telescopic runners should be removed and cleaned together with the wire shelf supports. Before you put the baking tray on the telescopic runners, they should be pulled out (if the oven is hot, pull out the telescopic runners by hooking the back edge of the baking tray on the bumpers in the front part of the telescopic runners) and then insert them together with the tray.

Fig.10a

*optional

Regular inspections

- Besides keeping the oven clean, you should:
- carry out periodic inspections of the control elements and cooking units of the cooker. After the guarantee has expired you should have a technical inspection of the cooker carried out at a service centre at least once every two years,
 - fix any operational faults,
 - carry out periodical maintenance of the cooking units of the oven.

Caution!

All repairs and regulatory activities should be carried out by the appropriate service centre or by an appropriately authorised fitter.

Door removal

In order to obtain easier access to the oven chamber for cleaning, it is possible to remove the door. To do this, tilt the safety catch part of the hinge upwards (fig. A). Close the door lightly, lift and pull it out towards you. In order to fit the door back on to the cooker, do the inverse. When fitting, ensure that the notch of the hinge is correctly placed on the protrusion of the hinge holder. After the door is fitted to the oven, the safety catch should be carefully lowered down again. If the safety catch is not set it may cause damage to the hinge when closing the door.

Removing the inner panel

1. Using a flat screwdriver unhook the upper door slat, prying it gently on the sides (fig. 12B, 12C).
2. Pull the upper door slat loose. (fig. 12D, 12D1)
3. Pull the inner glass panel from its seat (in the lower section of the door).

Note! Risk of damage to glass panel mounting. Do not lift the glass panel up but pull it out.

4. Clean the panel with warm water with some cleaning agent added.
Carry out the same in reverse order to reassemble the inner glass panel. Its smooth surface shall be pointed upwards.

Important! Do not force the upper strip in on both sides of the door at the same time. In order to correctly fit the top door strip, first put the left end of the strip on the door and then press the right end in until you hear a "click". Then press the left end in until you hear a "click".

Fig. 12D Removal of the internal glass panel 3 glass

Fig. 12D1 Removal of the internal glass panel 2 glass

OPERATION IN CASE OF EMERGENCY

In the event of an emergency, you should:

- switch off all working units of the oven
- disconnect the mains plug
- call the service centre
- some minor faults can be fixed by referring to the instructions given in the table below. Before calling the customer support centre or the service centre check the following points that are presented in the table.

PROBLEM	REASON	ACTION
1. The appliance does not work.	Break in power supply.	Check the household fuse box; if there is a blown fuse replace it with a new one.
2. The programmer display shows "0:00".	The appliance was disconnected from the mains or there was a temporary power cut.	Set the current time (see ' <i>Use of the programmer</i> ').
3. The oven lighting does not work.	The bulb is loose or damaged.	Tighten up or replace the blown bulb (see ' <i>Cleaning and Maintenance</i> ').

TECHNICAL DATA

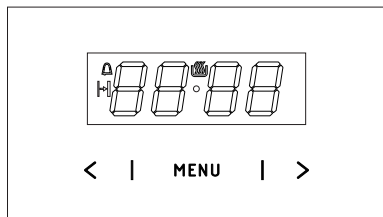
Voltage rating	230V ~ 50 Hz
Power rating	2,9 kW
Cooker dimensions H/W/D	59,5 x 59,5 x 57,5 cm

The product meets the requirements of European standards EN 60335- 1; EN60335-2-6.

EAC

(DE) BEDIENUNGSANLEITUNG.....	2
(RU) ИНСТРУКЦИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ.....	4
(RO) MANUAL DE UTILIZARE.....	6
(LT) NAUDOJIMO INSTRUKCIJA.....	8
(EST) KASUTUSJUHEND.....	10
(BG) НАРЪЧНИК ЗА ИЗПОЛЗВАНЕ.....	12
(SR) UPUTSTVO ZA UPOTREBU	14
(UA) ІНСТРУКЦІЯ З ЕКСПЛУАТАЦІЇ	16
(KK) ПАЙДАЛАНУ БОЙЫНША НҰСҚАУЛЫҚ.....	18
(MK) УПАТСТВО ЗА УПОТРЕБА.....	20
(LV) LIETOŠANAS INSTRUKCIJA.....	22
(EN) INSTRUCTION MANUAL.....	24

Elektronische schaltuhr



MENU - Sensor für die Wahl der Betriebsart

> - Sensor Plus

< - Sensor Minus

- Symbol für die Betriebsbereitschaft

- Symbol für den Timer

- Symbol für die Betriebsdauer

Einstellen der aktuellen Uhrzeit

Nach Anschluss an den Netzstrom oder bei erneutem Einschalten nach einem Spannungsausfall werden im Display die Ziffern 0.00 blinkend angezeigt.

- Den Sensor **MENU** (oder gleichzeitig die Sensoren **< / >**) drücken und gedrückt halten, bis im Display das Symbol erscheint und der Punkt unter dem Symbol blinkt,
- Innerhalb von 7 s mit den Sensoren **< / >** die aktuelle Uhrzeit einstellen.

Nach Ablauf von etwa 7 s nach Einstellung der Uhrzeit sind die neuen Angaben gespeichert und der Punkt unter dem Symbol hört auf zu blinken.

Die Uhrzeit kann später korrigiert werden, indem die Sensoren **< / >** gleichzeitig gedrückt werden. Während der Punkt unter dem Symbol blinkt, kann die aktuelle Uhrzeit berichtigt werden.

Hinweis!

Der Backofen kann erst eingeschaltet werden, wenn im Display das Symbol erscheint.

Timer

Der Timer kann jederzeit aktiviert werden, ungeachtet des Betriebszustands der anderen Funktionen des Programmierers. Der Timer hat eine Messzeit von 1 Minute bis 23 Stunden und 59 Minuten.

Einstellen des Timers:

- Wenn der Sensor **MENU** gedrückt wird, blinkt in der Anzeige das Symbol .
- Jetzt kann mit den Sensoren **< / >** die Messzeit des Timers eingestellt werden. Das Display zeigt die eingestellte Zeit des Timers und die aktive Funktion. Nach Ablauf der eingestellten Zeit erklingt ein Signalton und das Symbol blinkt.
- Um den Signalton auszuschalten, halten Sie den Sensor **MENU** gedrückt oder halten Sie gleichzeitig die Sensoren **< / >** gedrückt, bis das Symbol erlischt und das Display die aktuelle Uhrzeit anzeigt.

Hinweis!

Wird der Signalton nicht manuell ausgeschaltet, erlischt es automatisch nach Ablauf von ca. 7 Minuten.

Betriebsdauer

Wenn sich der Backofen um eine bestimmte Uhrzeit ausschalten soll, müssen folgende Einstellungen vorgenommen werden:

- Um die Funktion der Betriebsdauer einzuschalten, stellen Sie den Funktionswahlschalter des Backofens auf die gewünschte Funktion und den Temperaturwahlschalter auf die entsprechende Temperatur.
- Halten Sie den Sensor **MENU** gedrückt, bis im Display kurz *dur* erscheint und das Symbol zu blinken beginnt.
- Stellen Sie dann mit den Sensoren **< / >** die gewünschte Betriebsdauer in einem Zeitrahmen von 1 Minute bis 10 Stunden ein.

Die eingestellte Zeit wird innerhalb von etwa 7 s gespeichert, daraufhin erscheint im Display wieder die aktuelle Uhrzeit, während das Symbol  eingeschaltet bleibt.

Nach Ablauf der angegebenen Zeit schaltet sich der Backofen automatisch aus, der Signalton ertönt und das Symbol  beginnt zu blinken.

- Drehen Sie den Funktions- und Temperaturschalter des Backofens auf Aus.
- Um den Signalton auszuschalten, halten Sie den Sensor **MENU** gedrückt oder halten Sie gleichzeitig die Sensoren **< / >** gedrückt, bis das Symbol  erlischt und das Display die aktuelle Uhrzeit anzeigt.

Löschen der Einstellungen

Sie können die Timer- und die Betriebsdauereinstellung jederzeit löschen.

- Um die Betriebsdauereinstellung zu löschen, berühren Sie gleichzeitig die Sensoren **< / >**.

Löschen der Einstellungen des Timers:

- Wählen Sie mit dem Sensor **MENU** die Timerfunktion.
- Drücken Sie dann erneut die Sensoren **< / >**.

Ändern des Signaltons

Der Signalton kann auf folgende Weise geändert werden:

- Drücken Sie gleichzeitig die Sensoren **< / >**.
- Wählen Sie mit dem Sensor **MENU** die Funktion **ton**, im Display blinkt die Anzeige:
- Wählen Sie mit den Sensoren **< / >** den gewünschten Signalton:
von 1 bis 3 mit dem Sensor **>**
von 3 bis 1 mit dem Sensor **<**.

Ändern der Helligkeit des Displays

Die Helligkeit des Displays kann in einem Bereich von 1 bis 9 geändert werden, wobei 1 die dunkelste und 9 die hellste Einstellung ist. Der eingegebene Wert wird angewandt, wenn die Uhr nicht aktiv ist (d. h. der Benutzer hat für mindestens 7 Sekunden keinen Sensor berührt).

Die Helligkeit des Displays kann wie folgt geändert werden:

- Drücken Sie gleichzeitig die Sensoren **< / >**,
- Wählen Sie mit dem Sensor **MENU** die Funktion **bri** (nach einmaligem Drücken erscheint die Funktion **ton**, nach zweimaligem Drücken die Funktion **bri**).
- Wählen Sie mit den Sensoren **< / >** die gewünschte Helligkeit:
von 1 bis 9 mit dem Sensor **>**
von 9 bis 1 mit dem Sensor **<**.

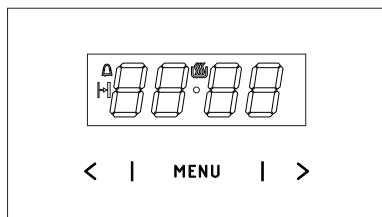
Hinweis!

Wenn die Uhr aktiv ist (d. h. der Benutzer hat innerhalb der letzten 7 Sekunden einen Sensor gedrückt) hat das Display immer maximale Helligkeit.

Nachtmodus

Von 22.00 bis 6.00 Uhr wird die Helligkeit des Displays automatisch verringert.

Работа программатора



МЕНЮ - датчик выбора режима работы

> - датчик Плюс

< - датчик Минус

🔥 - символ готовности к работе

⏰ - символ таймера

⏱ - символ длительности работы

Настройка текущего времени

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

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

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

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

Внимание!

Духовку можно включить после появления символа 🔥 на дисплее

Таймер

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

Чтобы настроить таймер, следует

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

Внимание!

Если звуковой сигнал не будет включен вручную, выключится автоматически через 7 минут.

Длительность работы

Если духовка должна выключиться через установленное время, тогда следует:

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

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

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

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

Обнуление настроек

Настройки таймера или длительности работы можно сбросить в любой момент.

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

Обнуление настроек таймера:

- датчиком меню выбрать функцию таймера,
- еще раз нажать датчики $< / >$,

Изменение тона звукового сигнала

Тон звукового сигнала можно изменить следующим образом:

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

Изменение яркости дисплея

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

Яркость дисплея можно изменить следующим способом:

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

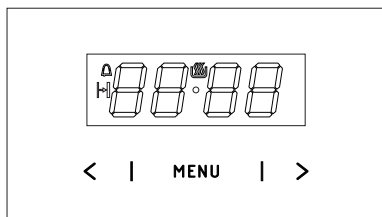
Внимание!

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

Ночной режим

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

Funcționarea programatorului



- MENU - senzor de alegerea modului de lucru
- > - senzor plus
- < - senzor minus
- 🔥 - simbol de pregătire la funcționare
- 🔔 - simbol al cronometrului
- ⏱️ - simbol durata timpului de funcționare

Setarea timpului curent

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

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

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

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

Atenție!

Cuptorul poate fi pornit după apariția simbolului 🔥 pe afișaj.

Ceas de bucătărie

Cronometrul poate fi setat în orice moment, indiferent de starea de activitate a altor funcții ale programatorului. Intervalul timpului calculat este de la un 1 minut până la 23 de ore și 59 minute.

Pentru a seta ceasul de bucătărie trebuie să:

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

Atenție!

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

Timpul de durată a activității

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

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

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

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

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

Ștergerea setărilor

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

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

Ștergerea setării cronometrajului:

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

Schimbarea sunetului semnalului sonor

Sunetul semnalului sonor poate fi schimbat în următorul mod:

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

Modificarea luminozității afisajului

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

Luminozitatea afisajului poate fi schimbată în următorul mod:

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

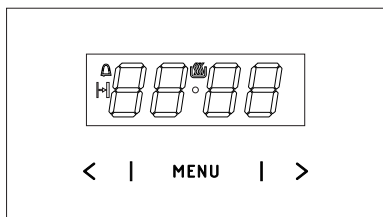
Atenție!

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

Tribul de noapte

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

Valdymo skydo veikimas



MENU – veikimo režimo parinkties jutiklis

> - Pliuso jutiklis

< - Minuso jutiklis

– parengties veikti simbolis

– minučių skaitiklio simbolis

– veikimo trukmės simbolis

Einamojo laiko nustatymas

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

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

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

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

Dėmesio!

Orkaitę galima jungti, kai ekrane atsiranda simbolis .

Minučių skaitiklis

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

Minučių skaitikliui nustatyti:

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

Dėmesio!

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

Veikimo trukmė

Jeigu norima, kad orkaitė išsijungtų nustatytą valandą:

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

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

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

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

Parinkčių trynimasis

Bet kurią akimirką galima panaikinti minučių skaitiklio ar veikimo trukmės parinktį.

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

Minučių skaitiklio parinkčių trynimasis:

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

Garso signalo tono keitimas

Garso signalo toną galima pakeisti šiuo būdu:

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

Ekrano ryškumo keitimas

Ekrano ryškumą galima keisti nuo 1 iki 9, kai 1 reiškia tamsiausią parinktį, o 9 – šviesiausią. Parinkta vertė taikoma, kai laikrodis yra neaktyvus (t. y. naudotojas nelieta jokių jutiklių bent 7 sekundes).

Ekrano ryškumą galima pakeisti šiuo būdu:

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

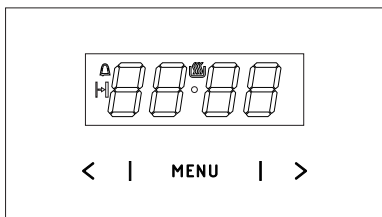
Dėmesio!

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

Nakties režimas

Nuo 22.00 iki 6.00 valandos laikrodis automatiškai sumažina ryškumą.

Programmaatori töö



MENU - režiimi valikuandur

> - sensor pluss

< - sensor miinus

- töövalmiduse sümbol

- taimeris sümbol

- töö kestuse sümbol

Jooksva aja seadistamine

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

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

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

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

Tähelepanu!

Ahju saab käivitada pärast sümboli ilmumist ekraanile.

Alarmkell

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

Taimeris seadistamiseks tuleb:

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

Tähelepanu!

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

Töö kestus

Kui ahi on ettenähtud ajal välja lülitatud, tuleks:

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

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

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

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

Seadete kustutamine

Taimeri või töö kestuse saate igal ajal lähtestada.

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

Taimeri seadete lähtestamine:

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

Helisignaali muutmise

Helisignaali tooni saab muuta:

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

Ekraani heleduse muutmise

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

Ekraani heledust saab muuta järgmiselt:

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

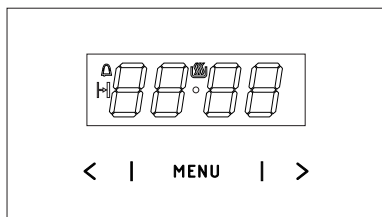
Tähelepanu!

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

Öine režiim

Kellaaegadel 22.00 kuni 6.00 väheneb ekraani heledus automaatselt.

Действие на панела за управление



- MENU** - сензор за избор на режим на работа
- >** - сензор Плюс
- <** - сензор Минус
- символ за готовност за работа
- символ на таймера
- символ за продължителност на работата

Настройка на текущото време

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

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

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

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

Внимание!

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

Аларма

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

С цел настройка на таймера трябва да:

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

Внимание!

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

Продължителност на работа

Ако фурната трябва да се изключи в определен час, трябва да:

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

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

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

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

Изтриване на настройките

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

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

Изтриване на настройките на таймера:

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

Смяна на тона на звуковия сигнал

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

- натиснете едновременно сензори **< / >**,
- с помощта на сензор **меню** изберете функция **top**, показанията върху дисплея ще мигат:

- със сензорите **< / >** изберете съответен тон:
в обхват от 1 до 3 със сензор **>**
в обхват от 3 до 1 със сензор **<**.

Промяна на яркостта на дисплея

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

Яркостта на дисплея може да се променя по следния начин:

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

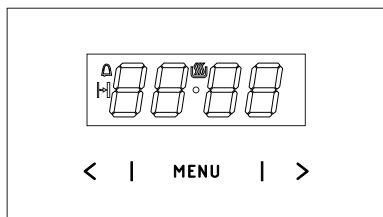
Внимание!

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

Нощен режим

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

Delovanje programatora



MENU - senzor izbora režima rada

> - senzor Plus

< - senzor Minus

☞ - simbol spreman za rad

⏰ - simbol tajmera

⏱ - simbol vremena trajanja rada

Podešavanje trenutnog vremena

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

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

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

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

Pažnja!

Rernu možemo da pokrenemo kad se pojavi simbol ☞ na displeju.

Tajmer

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

Tajmer podešavamo:

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

Pažnja!

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

Vrijeme trajanja rada

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

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

Podešeno vreme će da bude uneseno u memoriju posle oko 7 s, displej opet prikazuje trenutno vreme dok je upaljen simbol ⏱. Posle isteka deklarisanog vremena, rerna se automatski isključuje, oglašava se zvučna signalizacija, a simbol ⏱ počinje da treperi.

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

Poništavanje parametara

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

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

Poništavanje parametara tajmera:

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

Promena tona zvučnog signala

Ton zvučnog signala menjamo na sledeći način:

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

Promena jačine svetlosti displeja

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

Jačinu svetlosti displeja možemo da promenimo na sledeći način:

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

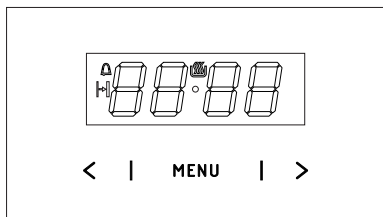
Pažnja!

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

Noćni režim

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

Функціонування програматора



- MENU** - сенсор вибору робочого режиму
- >** - сенсор Плюс
- <** - сенсор Мінус
- індикатор готовності до роботи
- індикатор таймера
- індикатор тривалості роботи

Налаштування поточного часу

Після підключення до мережі або після збою живлення на індикаторі блимає **0.00**:

- натиснути та утримувати сенсор **MENU** (або одночасно сенсори **< / >**) до моменту появи індикатора на дисплеї, крапка під індикатором буде блимати,
- протягом 7 сек. налаштувати актуальний час, використовуючи сенсори **< / >**.

Приблизно через 7 сек. з моменту завершення налаштування актуального часу нові дані зберігаються, а крапка під символом перестає блимати.

Відкоригувати час можна пізніше, натискаючи одночасно сенсори **< / >**, коли крапка під символом почне блимати, можна відкоригувати актуальний час.

Увага!

Духовку можна включати після того, як на дисплеї появиться символ .

Таймер

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

Для того, щоб налаштувати таймер необхідно:

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

Увага!

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

Тривалість роботи

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

- щоб увімкнути функцію тривалості роботи, встановіть регулятор функції духовки на потрібну вам функцію, а регулятор температури – на відповідну температуру.
- натискати сенсор **MENU** до моменту, коли на дисплеї з'явиться на короткий час **dur** та символ буде миготіти,
- налаштувати потрібний робочий час сенсорами **< / >**, в діапазоні від 1 хвилини до 10 годин.

Встановлений час буде збережений у пам'яті приблизно через 7 с, індикатор знову показує поточний час при засвіченню символі .

Після закінчення заданого часу духовка вимкнеться автоматично, увімкнеться звуковий сигнал, а символ  буде блимати.

- встановити ручки функцій духовки і регулювання температури у вимкнене положення,
- щоб вимкнути звуковий сигнал, натис

ніть і утримуйте сенсор **меню** або торкніться й утримуйте одночасно сенсор **< / >**, символ  потухне, а на дисплеї відобразиться поточний час.

Скидання налаштувань

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

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

Скидання налаштувань таймера:

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

Зміна тону звукового сигналу

Тон звукового сигналу можна змінити наступним чином:

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

Зміна яскравості дисплея

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

Яскравість дисплея можна змінити наступним чином:

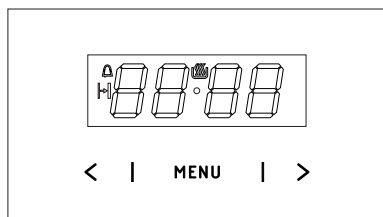
- натиснути одночасно сенсор **< / >**,
- сенсором **меню** вибрати функцію *bri* (перше натискання викличе перехід до функції *ton*, друге до функції *bri*).
- сенсорами **< / >** вибрати відповідну яскравість:
в діапазоні від 1 до 9 сенсором **>**
в діапазоні від 9 до 1 сенсором **<**.

Увага!

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

Нічний режим

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



мәзір - Жұмыс режимін таңдау қадағасы

> - Плюс қадағасы

< - Минус қадағасы

🌡️ - жұмысқа дайын болу нышаны

🕒 - таймер нышаны

🔋 - жұмыс ұзақтығының нышаны

Ағымдағы уақытты орнату

Желіге қосқаннан кейін немесе кернеу іркілісінен соң қайта қосқаннан кейін дисплей жыпылықтайтындарды көрсетеді **0.00:**

- қадағаны басыңыз және басылған күйде ұстаңыз мәзір (немесе бір мезгілде қадағаларды < / >) дисплейде 🌡️ нышаны пайда болғанша дейін, нышан астындағы нүкте жыпылықтайтын болады,
- < / > қадағаларын пайдаланып 7 с ішінде ағымдағы уақытты теңшеңіз.

Өзекті уақытты теңшеуді аяқтау сәтінен бастап шамамен 7 сек. кейін жаңа деректер сақталады, ал 🌡️ нышаны үстіндегі нүкте жыпылықтауын тоқтатады.

Уақытты түзетуді < / >, қадағаларын бірімсізгілде басып орындауға болады, 🌡️ нышаны үстіндегі нүкте жыпылықтаған сәтте, ағымдағы уақытты түзетуге болады.

Назар аударыңыз!

Тұмшапешті дисплейде 🌡️ нышаны пайда болғаннан кейін қосуға болады

Минут өлшегіш

Минут өлшегішті бағдарламашының өзге белсенді қызметтерінің жағдайына қарамастан, кез-келген сәтте белсендендіруге болады. Өлшенген уақыт диапазоны 1 минуттан 23 сағатқа дейін және 59 минутқа дейін құрайды.

Минут өлшегішті орнату үшін қажет:

- мәзір қадағасын басыңыз, дисплейде 🌡️ нышаны жыпылықтайтын болады
- таймер уақытын < / >, сенсорларымен теңшеңіз, дисплей таймердің белгіленген уақытын және белсенді жұмыс атқарымын көрсетеді 🌡️ теңшелген уақыт аяқталғаннан кейін дыбыс сигналы қосылады да, 🌡️ жыпылықтайды
- дыбыстық сигналды сөндіру үшін, мәзір сенсорын басып тұрыңыз немесе < / > сенсорларын бір уақытта басып тұрыңыз, сонда 🌡️ таңбасы өшеді де, дисплейде ағымдағы уақыт көрсетіледі.

Назар аударыңыз!

Егер дыбыстық сигнал қолмен қосылмаса, автоматты түрде 7 минуттан кейін сөнеді.

Жұмыстың ұзақтығы

Егер тұмшапеш белгіленген уақыттан кейін сөнсе, онда:

- жұмыс уақыты функциясын қосу үшін тұмшапеш функциясының тетігін таңдаған функцияға, ал температура тетігін тиісті температураға орнатыңыз.
- мәзірқадағасын дисплейде қысқа уақытқа *dur* пайда болғанша дейін басу қажет 🔋 нышаны жыпылықтай бастайды,
- талап етілетін жұмыс уақытын < / > қадағаларымен 1 минуттан бастап 10 сағатқа дейінгі ауқымда орнатыңыз.

Орнатылған уақыт жадыда 7 секундтан кейін сақталуы тиіс, дисплей  нышаны жылтылдаған жағдайда ағымдағы уақытты қайта көрсетеді.

Белгіленген уақыт өткеннен кейін, тұмшапеш автоматты түрде сөнеді де, дыбыстық сигнал беріледі, ал  таңбасы жыпылықтайды.

- тұмшапеш атқарымы және температураны реттеу тұтқасын "сөндірулі" қалпына орнатыңыз,
- дыбыстық сигналды сөндіру үшін, мәзір сенсорын басып тұрыңыз немесе $< / >$ сенсорларын бір уақытта басып тұрыңыз, сонда  таңбасы өшеді де, дисплейде ағымдағы уақыт көрсетіледі.

Теңшелімдерді түсіру

Таймер немесе жұмыс істеу ұзақтығы теңшелімдерін кез келген сәтте ысыруға болады.

- жұмыс істеу ұзақтығының теңшелімдерін ысыру үшін $<$ және $>$ сенсорларын бір уақытта түртіңіз.

Таймер теңшелімдерін түсіру:

- мәзір сенсорымен таймер атқарымын таңдаңыз,
- $< / >$, қадағаларын қайта басыңыз

Дыбыстық белгіні өзгерту

Дыбыстық сигналдың үнін былайша өзгертуге болады:

- $< / >$, сенсорларын бір мезгілде басыңыз
- мәзір сенсорымен ұнатқарымын таңдаңыз, дисплей көрсетімдері жыпылықтайтын болады:
- қадағаларымен $< / >$ тиісті үнді таңдаңыз:
 - > сенсорымен 3 бастап 1 дейінгі ауқымда
 - > сенсорымен 1 бастап 3 дейінгі ауқымда

Дисплей жарқындығын өзгерту

Дисплейдің жарқындығын 1-ден бастап 9-ға дейін өзгертуге болады, мұнда 1 ең қара теңшелімді, ал 9 ең жарқын теңшелімді білдіреді. Енгізілген мән сағат белсенді болмаған кезде қолданылады (яғни пайдаланушы 7 секунд ішінде қадағалардың біреуіне да қол тигізген жоқ).

Дисплей жарқындығын мынадай тәсілмен өзгертуге болады:

- қадағаларын бір мезгілде басыңыз $< / >$,
- қадағасымен мәзір *bri* атқарымын таңдаңыз (алғашқы басу атқарымға ауысуға әкеледі *ton*, екінші басу - *bri*).
- қадағаларымен $< / >$ тиісті жарқындықты таңдаңыз:
 - > сенсорымен 1 бастап 9 дейінгі ауқымда
 - > сенсорымен 1 бастап 9 дейінгі ауқымда

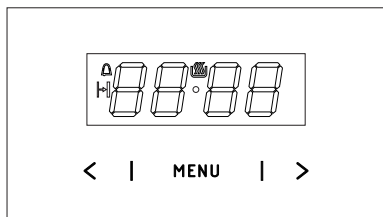
Назар аударыңыз!

Егер сағат белсенді етілсе (яғни, пайдаланушы соңғы 7 секунд ішінде қадағаны басса), дисплей ашықтығы максималды.

Түнгі режим

22:00 бастап 06:00 дейін сағат автоматты түрде жылтылдау жарқындығын азайтады.

Функционирање на програматорот



мени - сензор за избор на начинот на работа

> - сензор Plus

< - сензор Minus

☞ - симбол за спремност за работа

⚠ - симбол на минутникот

⏱ - симбол на времетраењето на работата

Поставување на тековното време

По вклучувањето на стрија или по повторно вклучување по прекин на напонот екранот покажува пулсирачки **0.00**:

- да се притисне и придржи сензорот мени (или истовремено сензорите < / >) додека не се појави симболот ☞ на екранот, точката под симболот ќе пулсира,
- во текот на 7 сек. да се постави тековното време, користејќи ги сензорите < / >.

По истекот на околу 7 сек. од поставувањето на времето, новите податоци ќе бидат запишани, а точката под симболот ☞ ќе престане да пулсира.

Промена на времето може да се изврши подоцна со истовремено притискање на сензорите < / >, додека точката под симболите ☞ ќе пулсира може да промени времето.

Внимание!

Рерната може да се вклучи по појавувањето на симболот ☞ на екранот.

Минутник

Минутникот може да биде актуелизиран во секој момент, без разлика на состојбата на активност на другите функции на програматорот. Обемот на мереното време изнесува од 1 минута до 23 часа 59 минути.

За да се постави минутникот треба:

- да се притисне сензорот мени, на екранот ќе пулсира симболот ⚠;
- да се внесе времето на минутникот со сензорите < / >, екранот го покажува внесеното време на минутникот, како и активната функција за работа ⚠ по истекот на внесеното време се вклучува звучен сигнал, и пулсира ⚠,
- за да се исклучи звучниот сигнал допри го и придржи го сензорот мени или допри и придржи ги истовремено сензорите < / >, симболот ⚠ ќе згасне, а на екранот ќе се прикаже тековното време.

Внимание!

Доколку звучниот сигнал не биде исклучен рачно, ќе се исклучи автоматски по околу 7 секунди.

Време на траење на работата

Доколку рерната треба да се исклучи во одредено време, треба:

- за да се вклучи функцијата време за траење на работата, постави го функциското тркало на рерната на одбраната функција, како и тркалото за температура на соодветната температура.
- да се притисне сензорот мени додека не екранот на кратко не се појави дур а симболот ⏱ ќе пулсира,
- да се внесе посакуваното време со сензорите < / >, во обем од 1 минута до 10 часа.

Внесеното време ќе биде внесено во меморијата по околу 7 сек., екранот повторно ќе го покаже тековното време при запален симбол .

По истекот на внесеното време, рерната автоматски ќе се исклучи, ќе се појави звучната сигнализација а симболот  ќе трепка.

- да се постави тркалото за функции на рерната и регулација на температурата во позиција исклучено,
- за да се исклучи звучниот сигнал допри го и придржи го сензорот мени или допри и придржи ги истовремено сензорите < / >, симболот  ќе згасне, а на екранот ќе се прикаже тековното време.

Бришење на поставките

Во секој момент можете да ги избришете внесеното време за минутниот или времето за траење на работата.

- за да се избрише внесеното време за траење на работата, допри ги истовремено сензорите < и >.

Бришење на поставките на минутникот:

- со сензорот мени да се одбере функцијата минутник,
- повторно да се притиснат сензорите < / > ,

Промена на тонот на звучниот сигнал

Тонот на звучниот сигнал може да се промени на следниов начин:

- да се притиснат истовремено сензорите < / > ,
- со сензорот мени да се одбере функцијата *тон*, на екранот ќе пулсираат податоците:
- со сензорите < / > да се одбере соодветниот тон:
со можност од 1 до 3 со сензорот >
со можност од 3 до 1 со сензорот < .

Промена на јасноста на екранот

Возможна е промена на јасноста на екранот во распон од 1 до 9, каде 1 означува најтемно поставување, а 9 —најјасно. Внесената вредност е искористена кога часовникот е неактивен (односно корисникот не допрел ниеден сензор барем 7 сек.).

Јасноста на екранот може да се промени на следниов начин:

- да се притиснат истовремено сензорите < / > ,
- со сензорот мени да се одбере функцијата *бри* (првото притискање ќе предизвика премин на функцијата *тон*, второто до *бри*).
- со сензорите < / > да се одбере соодветната јасност:
во распон од 1 до 9 со сензорот >
со можност од 9 до 1 со сензорот < .

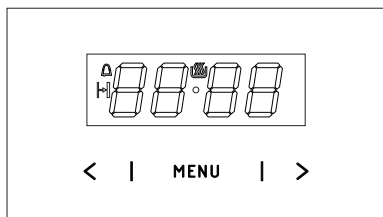
Внимание!

Кога часовникот е активен (односно корисникот притиснал сензор во текот на последните 7 сек.), јасноста на екранот е максимална.

Ноќен начин

Во периодот од 22.00 до 6.00, часовникот автоматски ја намалува јасноста на екранот.

Vadības paneļa darbība



MENU - darba režīma izvēles sensors

> - sensors Plus

< - sensors Mīnus

☞ - darba gatavības simbols

🔔 - minūšu rādītāja simbols

⏱ - darba laika simbols

Pašreizējā laika iestatīšana

Pēc iekārtas pieslēgšanas elektrības tīklam vai atkārtotas ieslēgšanas pēc strāvas padeves atjaunošanas, displejā parādās pulsējošs **0.00**:

- nospiež un turēt nospieztu sensoru MENU (vai vienlaicīgi sensorus < / >) līdz displejā parādās simbols ☞ ar pulsējošu punktu apakšā,
- 7 s laikā iestatīt pašreizējo laiku, izmantojot sensorus < / >.

Pēc aptuveni 7 s pēc laika iestatījumu beigām, jaunie iestatījumi tiks saglabāti atmiņā, bet punkts zem simbola ☞ beigs pulsēt.

Laika korekcijas vēlāk iespējamas, vienlaicīgi nospiežot sensorus < / >, kamēr punkts zem simbola ☞ mirgo, pašreizējo laiku iespējams koriģēt.

Uzmanību!

Cepeškrāns iespējams ieslēgt pēc simbola ☞ parādīšanās displejā.

Minūšu rādītājs

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

Lai iestatītu minūšu rādītāju nepieciešams:

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

Uzmanību!

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

Darbības laika funkcija

Ja cepeškrāsnij ir jāizslēdzas konkrēti iestatītā laikā, nepieciešams:

- lai izslēgtu darbības laika funkciju, ar cepeškrāsns vadības regulatoru iestatiet nepieciešamo funkciju, bet ar temperatūras regulatoru attiecīgo temperatūru.
- nospiež sensoru MENU līdz displejā uz īsu brīdi parādās *dur* un simbols ⏱ sāks pulsēt,
- iestatīt darba laiku ar sensoriem < / >, skalā no 1 minūtes līdz 10 stundām. Iestatītais laiks tiks saglabāts atmiņā pēc aptuveni 7 sekundēm, displejā no jauna parādīsies pašreizējais laiks un iedegsies simbols ⏱.

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

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

Iestatījumu dzēšana

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

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

Minūšu rādītāja iestatījumu dzēšana:

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

Skaņas signāla toņa maiņa

Skaņas signāla toni iespējams mainīt sekojoši:

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

Displeja spilgtuma maiņa

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

Displeja spilgtumu iespējams mainīt sekojoši:

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

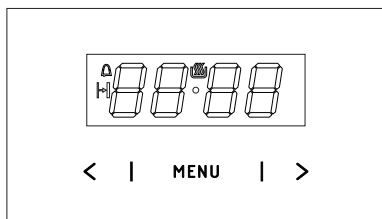
Uzmanību!

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

Nakts režīms

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

Electronic timer



MENU — select the mode of operation

> — higher setting sensor

< — lower setting sensor

 — appliance on indicator

 — Kitchen timer

 — Duration

Setting the time

When the appliance is plugged into the electrical mains supply, or when power is restored after power outage, the digital display will show flashing **0.00**.

- Touch and hold **MENU** ((or simultaneously touch **< / >**) until you will see  on the display and the dot below the symbol is flashing,
- Touch **< / >** within 7 seconds to set the current time.

To store the new time setting, wait approximately 7 seconds after time has been set. The dot below the  symbol will stop flashing.

You can adjust the time later. To do this touch **< / >** simultaneously and adjust the current time while the dot below the  symbol is flashing.

Note:

The oven can be turned on when you see the  symbol on the display.

Kitchen Timer

You can active the Kitchen Timer at any time, regardless of the status of other functions. The Kitchen Timer can be set from 1 minute up to 23 hours and 59 minutes.

To set the Kitchen Timer:

- touch **MENU**, then the display will show blinking :
- use the **< / >**, sensors to set the Kitchen Timer. The display will show the set time and Kitchen Timer symbol . Once the set time elapses, alarm sounds and the  icon flashes,
- Touch and hold **MENU** or simultaneously touch and hold **< / >** to mute the alarm, the  will be off and the display will show the current time.

Note!

If no button is touched, alarm will turn off automatically after approximately 7 minutes.

Timed operation

To set the appliance to switch off after a specific duration:

- Set the operation mode knob and the temperature control knob to your preferred settings.
- Touch **MENU** repeatedly until the display shows *dur* (duration) briefly and the  symbol will be flashing,
- Set the desired duration from 1 minute to 10 hours using the **< / >** sensors.

The set duration will be memorised after about 7 seconds. The display will show the current time and the  symbol.

Once the Duration has elapsed the oven will turn off automatically. You will hear an alarm and the  symbol will be flashing.

- Set the oven function selector knob and the temperature selector knob in off position.,
- Touch and hold **MENU** or simultaneously touch and hold **< / >** to mute the alarm, the  will be off and the display will show the current time.
- Use the **< / >** sensors to select your preferred brightness:
Use **>** to select the setting 1 to 9
Use **<** to select the setting 9 to 1

Note:

The display is at its brightest setting when active, i.e. a control was touched within the last 7 seconds.

Cancel settings

Timer and Timed operation settings may be cancelled at any time.

Cancel Timed operation settings:

- Simultaneously touch and hold the **< / >** sensors.

Cancel timer settings:

- Touch the **MENU** sensor to select the Kitchen Timer,
- simultaneously touch the **< / >** sensors

Night Mode

The display is dimmed during the night hours
22:00 — 06:00.

Change the beep tone

You can change the beep tones as follows:

- Simultaneously touch the **< / >**, sensors
- Touch **MENU** *repeatedly to select the ton* (tone). The display will be flashing:
- Use the **< / >** sensors to select your preferred tone:
Use **>** to select the setting 1 to 3
Use **<** to select the setting 3 to 1

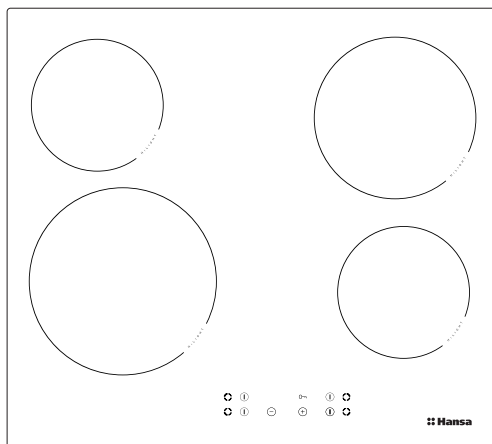
Adjust display brightness

You can adjust display brightness 1 to 9, where 1 is the darkest and 9 is the brightest. The brightness setting applies to an inactive control panel, i.e. when no controls are touched for 7 seconds.

You can adjust display brightness as follows:

- Simultaneously touch the **< / >** sensors,
- Touch **MENU** repeatedly to select the *bri* (brightness) setting — the settings can be accessed in sequence *ton* (tone) and *bri* (brightness).

BHC6*



ҚЫЗМЕТ КӨРСЕТУ НҰСҚАУЛЫҒЫ / КІРІКТІРІЛЕТІН ҚЫШТАН
ЖАСАЛҒАН АС ПІСІРУ БЕТІ

KK

ІНСТРУКЦІЯ З ЕКСПЛУАТАЦІЇ / ВБУДОВАНА КЕРАМІЧНА
ВАРИЛЬНА ПОВЕРХНЯ

UK

ИНСТРУКЦИЯ ЗА УПОТРЕБА / КЕРАМИЧЕН ПЛОТ ЗА ВГРАЖДАНЕ

BG

ҚҰРМЕТТІ ТҰТЫНУШЫ,

Плитасы – бұл қызмет көрсетудің қарапайымдылығы мен мінсіз тиімділіктің үйлесімділігі.

Нұсқаулықты оқып шыққаннан кейін, плитаның қызмет етуінде қиындықтар туындамайды.

Зауытта шығарылған плита, орам алдында қауіпсіздігі мен қызметтілігің көқарасымен бақылау пунктiнiң мұқият тексерiсiнен өткен.

Дұрыс қызмет көрсетпеуiнiң алдын алу үшiн ас үй сорғышын қосар алдында аталмыш пайдалану жөнiндегi нұсқаулықпен мұқият оқып танысу керек.

Нұсқаулықта көрсетiлген нұсқауларды сақтау Сiздiң плитаны дұрыс пайдаланбауыңыздың алдын алады.

Нұсқаулықты сақтаған дұрыс және оны әрдайым қоластында болатын орындарда ұстаған жөн.

Төтенше жағдайлардың алдын алу үшiн, жұмысты нұсқаулық бойынша бастаңыз.

Назар аударыңыз!

Құрылғыны тек бұл нұсқаулықты оқып/түсiнгеннен кейiн ғана пайдаланыңыз.

Құрылғы тек тағам дайындау құралы ретiнде ғана дайындалған Кез келген басқа мақсатта пайдалану (мысалы, бөлменнi жылыту үшiн)

тағайындалуына сәйкес келмейдi және қауiптi болуы мүмкiн.

Өндiрушi құрылғы құрылымына қызметiне әсер етпейтiн өзгерiстердi енгiзуге құқылы.

Өндiрушiнiң мәлiмдемесi

Осымен өндiрушi тұрмыстық аспабының төмендегi көрсетiлген негiзгi талаптар мен басшылықтарына сәйкес келедi деп куәландырады;

- **төменвольттi жабдықтар директивасы 2014/35/ЕС,**
- **электромагниттiк үйлесiмдiлiк директивасы 2014/30/ЕС,**
- **қоршаған ортаны жобалау директивасы 2009/125/ЕС,**
- **„төмен вольттi жабдықтардың қауiпсiздiгi үшiн” талап TP TC 004/2011,**
- **„техникалық құралдардың электромагниттiк үйлесiмдiлiгi” талап TP TC 020/2011**

Аспап **EAC** сәйкестiктi белгiлiсiмен таңбаланады, және оған нарықты бақылау мекемелерге ұсынылатын сәйкестiк сертификаты берiледi.

МАЗМҰНЫ

Жалпы ақпарат.....	2
Қауіпсіздік бойынша ереже.....	4
Бұйым сипаттамасы.....	8
Орнату.....	9
Пайдалану.....	13
Тазалау және күтім.....	19
Ақау пайда болған кездегі әрекет ережесі.....	21
Техникалық сипаттамалар.....	22

Қолдану. Аспап және оның ашық бөлшектері жұмыс кезінде жоғары температураларға дейін қызады. Ерекше абайлылықты қадағалау және қыздыру элементтеріне жақындамау қажет. Егер 8 жастан кіші балалар тұрақты бақылауда болмаса, аспаптың жанында болуға жол бермеу қажет.

Бұл бұйым егер аталған қолданылуы бақылаумен жүзеге асырылса немесе олардың қауіпсіздігіне жауап беретін тұлғалармен ұсынылған құрылғылардың пайдаланылуы жөніндегі нұсқаулыққа сәйкес 8 жастағы және асатын балалардың, сонымен бірге шектеулі дене, сенсорлық немесе психикалық мүмкіндіктері шектеулі немесе жеткілікті тәжірибемен білімге ие емес адамдардың қолдануына болады. Бұл аспаппен балалардың ойнамауын қадағалау қажет. Балаларды ересектердің қарауынсыз плитаны жинауға және қолдануға рұқсат бермеңіз.

Қолдану. Ас үйплитасында майларды қолдана отырып тағамдарды даярлау қауіпті және өрт туғызуы мүмкін.

ЕШҚАНДАЙ ЖАҒДАЙДА отты сумен сөндіруге тырыспаңыз, аспапты сөндіру, осыдан кейін жалынды мысалы, қақпақпен немесе жанбайтын жамылғымен жабу қажет.

Қолдану. Өрт қауіпті: Тағам даярлауға арналған үстіңгі бетке заттарды сақтауға болмайды.

ҚАУІПСІЗДІК БОЙЫНША НҰСҚАУЛЫҚТАР

Қолдану. Егер плитаның үстіңгі беті жарыққа ие болса, плитаны электр тогына күйіп қалмау үшін электр желісінен ажырату қажет.

Құрылғыны сыртқы сағатпен немесе қашықтықта басқару жүйесі көмегімен басқаруға тиым салынады.

Плитаны тазалау үшін бумен тазарту құралдарын пайдаланбаңыз.

- Керамикалық қыздырғыш плиталарды бірінші пайдаланар алдында пайдалану нұсқаулығын оқығаныңыз жөн. Осылайша, Сіз өз қауіпсіздігіңізді қамтамасыз етесіз және дұрыс пайдаланбаудан болатын шығынның алдын аласыз.
- Егер керамикалық плита радиоқабылдағышқа, теледидарға немесе басқа радио таратқыш құрылғысына тікелей жақын орнатылатын болса, керамикалық плитаның басқару үстелінің дұрыс жұмыс істейтіндігін тексерген жөн.
- Қайнату бетін білікті маман – электрик жалғауы керек.
- Қайнату құрылғысын салқындату және мұздату құрылғыларына жақын жерде қолдануға тыйым салынады.
- Қайнату беті орнатылатын жиһаз, шамамен. 100°C температураға төзетін болуы керек. Бұл терезелерге, жиектерге, пластмасса беттерге және желімдер мен лактарға қатысты болады.
- Қайнату бетін тек құрастырғаннан кейін ғана пайдалану керек. Осылайша, Сіз кернеу ықпалындағы бөлшектерге жанасу қаупін болдырмайсыз.
- Электрлік құралдарды жөндеуді тек білікті маман ғана жүзеге асыруы керек. Маманданбаған жөндеу қауіпті болуы мүмкін.
- Құрал сақтандырғыш сөндірілген және айыр розеткадан суырылған жағдайда ғана электр желісінен толық ажыратылған болып есептеледі.
- Қосқыш кабель ажыратқышы плитаны орнатудан кейін қолжетімді болу керек.
- Бұл аспаппен балалардың ойнамауын қадағалау қажет. Балалар плитадан ыстық тамағы бар ыдысты абайсызда алып қалуы және күйіп қалуы мүмкін.
- Көмпіректерді қосқаннан кейін өте тез қызады. Сондықтан оларды тек тағам дайындауға арналған ыдыс плитадан тұрған кезде ғана қосқан жөн. Осылайша біз қуатты артық шығындаудан құтылатын боламыз.
- Электронды жүйеге кіріктірілген қалдық жылу индикаторы қайнату беті қосуды ма екендігін және ыстық па екендігін көрсетеді.
- Желідегі кернеу төмендеген жағдайда барлық күйге келтірулер мен көрсеткіштер жойылатын болады. Желіге кернеу қайта оралған кезде кернеу төмендер алдындағы камфоралардың қызуы көрсеткіштері бақыланбайтын болғандықтан абайлағыштықты сақтаған жөн.

ҚАУІПСІЗДІК БОЙЫНША НҰСҚАУЛЫҚТАР

- Егер розетка кәмпірекке жақын болса, қорек сымының ыстық бетке тимеуін қадағалаңыз.
- Майды және тоң майды пайдалану кезінде өрт туындау мүмкіндігі болғандықтан плитаны қараусыз қалдыруға болмайды.
- Пластик немесе алюминий жұқалтырдан жасалынған ыдысты қолдануға тыйым салынады. Ыдыстың мұндай түрі өте жоғары температураларда еруі және керамикалық плитаның бүлінуіне алып келуі мүмкін.
- Қант, лимон қышқылы, тұз және с.т. қатты және сұйық күйдегі, сондай ақ пластмассалар қыздыру аймағына түспеуі тиіс.
- Егер зейінсіздік нәтижесінде қант немесе жасанды материалдар қызып тұрған плитаға түссе, ешбір жағдайда плитаны сөндіруге болмайды, өткір қырғышпен қантты және пластмассаны қырып алып тастаған жөн. Қолды күйік пен жарақаттан қорғау керек.
- Керамикалық плитаға қабырғалар мен қылауы жоқ бірыңғай жалпық түбі бар кастрюльдер және бақыраш пайдаланған жөн, кері жағдайда плитада орнықты сызаттар пайда болуы мүмкін.
- Керамикалық плитаның қызып тұрған беткі қабатының ыстықтық шок әсері мықты. Ол суыққа және ыстыққа сезімтал емес.
- Плитаға заттардың түсуінен аулақ болған жөн. Қызып тұрған беткі қабаттың нүктелі соққысы, мысалы, дәмдеуіштері бар шөлмектердің құлауы керамикалық плитаның сынуына және жарылуына әкеп соғуы мүмкін.
- Жарылған жерлер арқылы сұйықтық керамикалық плитаның кернеуде тұрған бөлшектеріне түсуі мүмкін.
- Егер плитаның үстіңгі беті жарыққа ие болса, плитаны электр тоғына күйіп қалмау үшін электр желісінен ажырату қажет.
- Егер құрылғы галогенді кәмпіректермен жабдықталған болса, ол көзге зиян болғандықтан оларға қарау ұсынылмайды.
- Керамикалық плитаны күту және тазалау туралы нұсқаулықты ұстанған жөн. Тиімсіз пайдалану жағдайында өндіруші жауапкершілікте болмайды.
- Құрылғыны ас әзірлеуге немесе пісіруге қолдану, ол орнатылған бөлмеде ылғал мен жылудың бөлінуіне әкеп соғады. Асүй бөлмесі жақсы желдетілетіндігіне көз жеткізіп алған дұрыс; табиғи желдету саңылаулары ашық болуы керек, немесе механикалық желдету құралдарын орнату керек (механикалық сорумен түтіндік).
- Құралды ұзақ интенсивті пайдалану қосымша желдетуді қажет етуі мүмкін, мысалға терезені ашу тиімді желдету үшін немесе механикалық желдетудің өнімділігін арттыру үшін.

ЭЛЕКТР ҚУАТЫН ҮНЕМДЕУ



Электр қуатын үнемдеуге жауапты тәсіл үй бюджетін үнемдеуді қарастырып қана қоймай, қоршаған ортаны қорғауда саналы қатысуды қарастырады.

Бей-жай болмаңыз, электр қуатын үнемдеуге кірісіңіз! Бұл үшін қажетті:

- **Даярлау үшін тиісті ыдысты қолдану.** Жалпақ және қалың түбі бар кастрөлдер электр қуатын 1/3 дейін үнемдеуге мүмкіндік береді. Ыдысты қақпақпен жабу қажет, бұл электр қуатын 4 есе азайтуға мүмкіндік береді!

- **Конфорка өлшеміне тәуелді тағам даярлау үшін ыдысты іріктеу қажет.** Тағам дайындауға арналған ыдыс көмпірек диаметрінен үлкен болмауы тиіс.

- **Конфорка мен ыдыс түбінің тазалығын қадағалау қажет.** Ластану жылудың берілуіне кедергі келтіреді – тұрып қалған күйіп кеткен ластанулар жиі жағдайда қоршаған ортаны өте ластайтын құралдар көмегімен ғана кетіруге болады.

- **«Кастрөлге артық үңілдеуден» аулақ болыңыз.**

- **Плитаны мұздатқыш/салқындатқыш камералары маңайына орналастырмау** Қажеттіліксіз электр қуатын қолдану жағдайында оның шығыны өседі.

ОРАУДАН АШУ



Орау тасымалдау кезінде зақымданудан қорғайды. Құрылғыны ашқаннан кейін орау элементтерін қоршаған ортаны ластамай жинаңыз.

Орау үшін қолданылған барлық материалдар, қоршаған ортаға зиянсыз 100% қайта өңделе алады, сәйкес символмен таңбалауға ие.

Назар аударыңыз! Орау материалдарын (полиэтиленды қаптар, пенопласт бөлшектері және т.б.) құрылғыны ашу үрдісі кезінде балалардан алыс ұстау керек.

ПАЙДАЛАНЫЛҒАН ҚҰРЫЛҒЫЛАРДЫ КӨДЕГЕ ЖАРАТУ



Бұндай таңбалау бұл құрылғыны, пайдаланудан кейін басқа да тұрмыстық қалдықтармен бірге лақтыруға болмайтындығы жайлы ақпараттандырады.

Пайдаланушы құрылғыны қолданыста болған электрлі және электронды құрылғыларды жинаушыларға тапсыруға міндетті. Қалдықтарды жинаушылар, жинау пунктері, дүкендер және бөлімшелер бұл құрылғыны тапсыруға мүмкіндік беретін жүйені құрайды.

Пайдалануда болған электрлі және электронды құрылғы адам денсаулығына және қоршаған орта салдарына, бар болатын қауіпті құрылымды элементтерінен, сонымен қатар мұндай құрылғының қайта дұрыс жұмыс істемеуіне және қоймалануына қауіптіліктің алдын алуға бұл қаулы мүмкіндік береді.

БҰЙЫМДЫ СИПАТТАУ

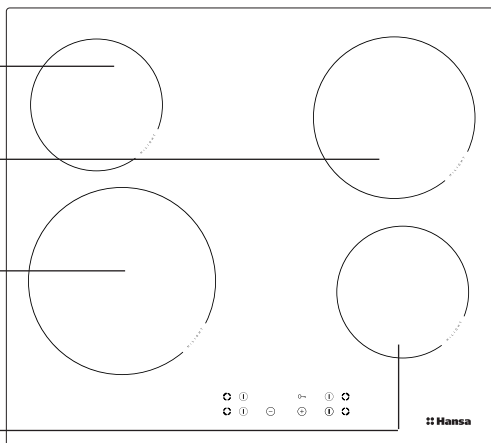
плитасының сипаты

Артқы сол конфорка
Ø 145мм

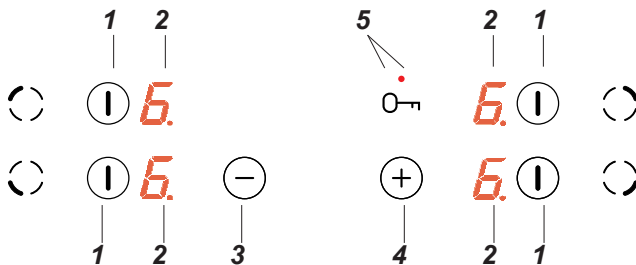
Қыздырудың қосарлы аумағы - артқы
оң Ø 180мм

Қыздырудың қосарлы аумағы - алдыңғы
сол Ø 210мм

Алдыңғы оң конфорка
Ø 145мм



Басқару панелі

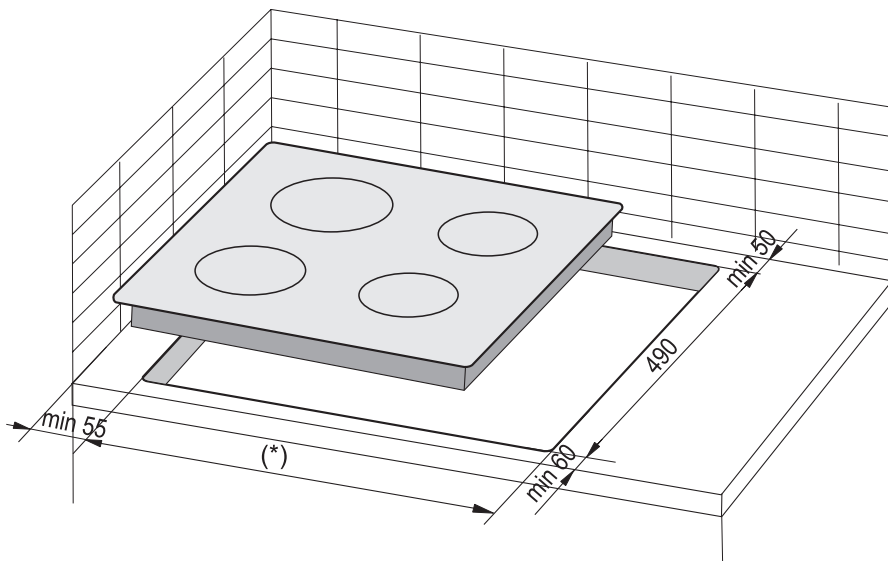


1. Сенсор қосу/сөндіру/қыздыру аумағын іске қосу
2. Қыздыру аумақтарының белгісі
3. Сенорлық батырма минус
4. Сенорлық батырма плюс
5. Жарықдиоды бар кілттің сенсор түймесі

Үстел бетін қайнату бетін орнатуға дайындау

- Қалыңдығы 28 - 40 мм аралығында үстел бетін таңдау, үстел бетінің ені- 600 мм кем болмауы керек. Үстел беті тегіс және тұрақты болуы керек. Үстел бетін қабырғаға бекітіп, ылғал мен судың өнуін болдырмау үшін тығыздау керек.
- Қуыс шеті мен үстел бетінің алдыңғы жиегіне дейінгі қашықтық 60 мм кем болмауы керек, ал артқы жағынан - 50 мм кем емес.
- Қуыс шетінен жиһаздың бүйір қабырғасына дейінгі ара қашықтық 55 мм кем болмауы керек.
- Плитаға жақын тұрған ас үй жиһазы қаптайтын затпен жабыстырылған болуы, және желім секілді 100°C температураға төзімді болуы тиіс. Осы шартты орындамау жиһаздың беткі қабатының түрін өзгертуге немесе қаптайтын заттың желімнен ажырауына әкеп соғуы мүмкін.
- Қуыс жиектерін ылғал сіңіруге тұрақты материалдармен қорғау керек.
- Үстел бетіндегі қуысты суретте көрсетілген өлшемдер бойынша жасау керек. **1.**
- Қайнату бетінің астынан ауа айналымы мен қайнату беті аймағындағы қызып кетуді болдырмау үшін 25 мм бос кеңістік қалдыру керек.

1



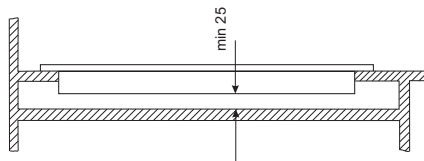
(*) 600 мм плиталарға арналған 560 мм

(*) 770 мм плиталарға арналған 750 мм

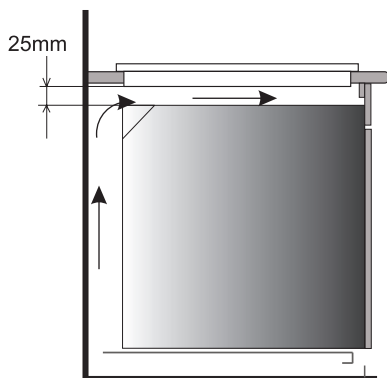
ОРНАТУ

Назар аударыңыз! Плитаны орнату кезінде ас үйдің кішкене шкафының үстіңгі тақтайына жинау суретінде көрсетілгендей аралық сөре орнатқан жөн. Егер плита қуырғыш шкаф үстіне орнатылса, онда аралық сөрені орнату қажеттілігі жоқ.

Егер плита ас үйдің кішкене шкафының жылжымалы жәшігінің үстіңгі тақтайына орнатылса, онда плитаның төменгі қақпағын ағаш панельмен немесе керамикалық плитаға арналған қорғаныш плитамен жапқан жөн.



Ас үйдің кішкене шкафының үстіңгі тақтайына орнату.



Ас үй кішкене шкафының үстіңгі тақтайын қуырғыш шкафтың үстіне орнату.



Қайнату бетін желдету жүйесі жоқ духовка шкафының үстіне орнатуға тыйым салынады.

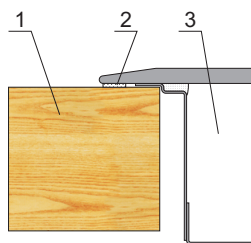


Желілік кабельді төменгі қақпаққа тимейтіндей етіп өткізген жөн.

Пешті орнату

- жалғау сызбасына сәйкес пешті желілік сыммен жалғау
- стелді шаңнан тазарту және плитаны саңылауға орнатып стөлге қатты қысу (3 сурет).

3 сурет



- 1 - стөл
- 2 – қайнату беті төсемесі
- 3 – керамикалық тақта

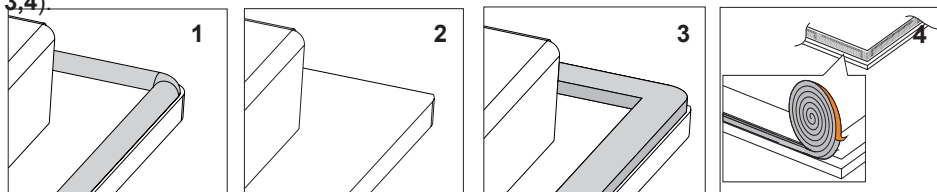
Тығыздағышты орнату

Модельге байланысты тығыздағышты өндіруші орнатады (сурет салу 1)

Егер тығыздағышты өндіруші орнатпаса, келесі әрекеттерді орындау қажет:

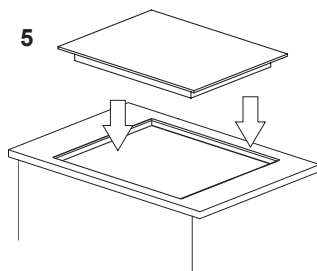
Құрылғыны жұмыс үстеліндегі тесікке орнатпас бұрын, плитаның астынан өнімге бекітілген тығыздағышты орнату қажет (сурет салу 2).

Мұны істеу үшін алдымен тығыздағыштан қорғаныш пленканы алып тастау керек, содан кейін оны плитаның шетіне мүмкіндігінше жақын жабыстырыңыз (сурет салу 3,4).



Құрылғыны пломбасыз орнатуға тыйым салынады.

Пешті жиһаз тесігіне қойыңыз, плита мен ас үй үстелінің жиегі арасындағы қашықтық әр жағынан бірдей болатындай етіп симметриялы түрде тесікке орнатыңыз. (сурет салу 5).



Қайнату бетін электрлік желіге жалғау

Назар аударыңыз!

Электрлік желіге жалғауды тек сәйкес рұқсаты бар білікті маман ғана жүзеге асыра алады. Электрлік жалғауларды өз бетімен өзгертуге және жөндеуге тыйым салынады.

Жөндеушіге арналған нұсқаулық

Плита үш фазалы (400 В 3Н ~50 Гц) ауыспалы токпен қуаттандыруға лайықталған. Егер қоса берілген қосу сызбасына сәйкес плитаны көпірлі тәсілмен электрлі панельге қосса бір фазалы токпен қуаттандыруға (230 В) болады. Қайнату бетінің төменгі бөлігіндегі электрлік жалғаулардың сызбасы жапқышта көрсетілген. Қосу панеліне рұқсат артқы қабырғадағы қақпақты алғаннан кейін мүмкін болады. Жалғау түрі мен қайнату бетінің нақты қуатын ескере отырып, қорек шоғырсымын дұрыс таңдауды есте сақтау керек.

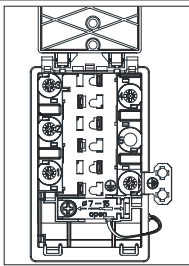
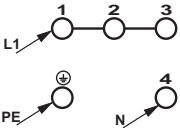
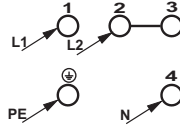
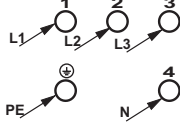
Желілік кабельді созуда бекіткен жөн.

Назар аударыңыз!

Міндетті түрде жерге тұйықтау шоғырсымын клемма бөліміне жалғаңыз, клемма белгімен белгіленген. Плитаның электрлі $\oplus$ инсталляциясы апаттық жағдайда электр келуін ажыратуға мүмкіндік беретін таңдалған қорғанышпен немесе сәйкес сөндіргішпен қорғалған болуы тиіс.

Қайнату бетін электрлік желіге жалғау алдында зауыттық тақташамен және электрлік жалғау сызбасымен танысу керек.

НАЗАР АУДАРЫҢЫЗ! Қызмет көрсету орталығының жұмыскері пайдаланушыға «қайнату бетін электрлік желіге жалғау куәлігін» (кепілдемелік талонда) беруге міндетті. Электрлік жалғау сызбасына сәйкес келмейтін жалғау істен шығуы алып келуі мүмкін.

МҮМКІН ЭЛЕКТРЛІК ЖАЛҒАУ СЫЗБАСЫ Назар аударыңыз! Конфорка кернеуі 230В				
		Назар аударыңыз! Жалғаудың кез келген түрінде $\oplus$ жерге тұйықтау сымы клеммамен жалғануы керек		Ұсынылатын қорек шоғырсымы
1	230 В желі үшін бейтарап сыммен бірфазалы жалғауға болады, клемма 1-2-3 блокта, бейтарап сым 4 дейін, жерге тұйықтау сымы $\oplus$	1кВ дейін		H05VV-F3G4 3X 4 мм ²
2*	400/230 В желі үшін бейтарап сыммен екі фазалы жалғау, болады, клемма 2-3 блокта, бейтарап сым 4 дейін, жерге тұйықтау сымы $\oplus$	2кВ дейін		H05VV-F4G2,5 4X 2,5 мм ²
3*	400/220 В желі үшін, 4-ке дейінгі бейтарап өткізгішпен үш фазалы байланыс, қорғаныс өткізгіш $\oplus$.	3кВ дейін		H05VV-F5G1,5 5X 1,5 мм ²
L1=R, L2=S, L3=T, N= сым клеммасы бейтарап, $\oplus$ =жерге тұйықтау клеммасы				

ПАЙДАЛАНУ

Қайнату бетін алғаш қосар алдында

- алдымен керамикалық плитаны әбден тазалап алған жөн. Керамикалық плитаға шынының беткі қабаты секілді күтім жасаған жөн.
- Алғаш пайдаланғанда бөгде иіс шығуы мүмкін, сол себепті бөлмеде желдеткіш қосу немесе терезені ашу керек.
- Қауіпсіздік нұсқауларын сақтай отырып, қызмет көрсету қадамдарын жасау

ПАЙДАЛАНУ

Шыныкерамикалық пісіру беті сенсорлық батырмалармен жабдықталған, олар белгіленген беттерге жанасу арқылы әрекетке келтіріледі.

Сенсорлық батырмаға атқарушы команданың кез келген берілісі акустикалық сигналмен қатар жүреді.

Келесі бақылау керек:, қосқан және сөндірген кезде, сонымен қатар қыздыру уақытын таңдау барысында **әрқашан тек бір сенсорлық батырма басулы болуы керек**. Сенсорларға бір уақытта көп мөлшерде басқан жағдайда (көмпіректерді сөндірген жағдайларды қоспағанда) жүйе енгізілген басқару белгісін елемейді, ал ұзақ уақыт басқан кезде ақаулы белгіні босатып жібереді.

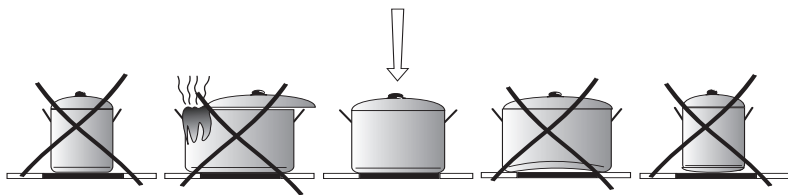
Тағам дайындауға арналған сәйкесті ыдыс.

Керамикалық плиталарда пайдалану үшін дайындау және пісіу үшін арнайы лайықталған ыдыстар бар. Оларды өндірушілердің нұсқауларын сақтаумен пайдаланған жөн.

Дайындауға арналған алюмин немесе жезді түбі бар ыдыс плитаның беткі қабатында өте қиын кетірілетін метал бояуын қалдыруы мүмкін. Эмальдалған ыдысты пайдалану кезінде ерекше абайлағыштықты сақтаған жөн, себебі ішіндегісінің қайнап бітуі түзелмейтін ақаулыққа әкелуі мүмкін. Тамақ дайындауда ұтымды уақытқа, қуатты ұтымды шығындауға қол жеткізу үшін, сондай-ақ плитада дайындалып жатқан тамақтың күйіп кетуін болдырмас үшін келесі нұсқауларды сақтаған жөн.

Кастрюльдің түбі:

Тамақ дайындауға/пісіруге арналған ыдыстың тұрақты, жалпақ түбі болуы тиіс, себебі үшкір шеттері, қылаулары бар және тағамның қалдықтарымен көмірленген түбі керамикалық плитаның беткі қабатын сызып тастауы немесе оны уатуы мүмкін.



Кастрюльдің мөлшері:

Кастрюль және бақыраш диаметрі плитаның қыздырғыш элементтері диаметрімен дәлірек сәйкес болуы тиіс.

Кастрөл қақпағы:

Кастрөлдегі қақпақтың болуы жылудың жоғалуының алдын алады, осы арқылы қыздыру уақытын азайтады және электр қуат көзін азайтады.

ПАЙДАЛАНУ

Басқару панелі

Плитаны электр желісіне қосқан соң (5) кілтінің сенсор түймесінің үстінде жарықдиод жануы тиіс, содан соң осы түйменің үстіндегі жарықдиод өшкен сәтке дейін (5) сенсорын басып тұру арқылы плитаны бұғаттан босатқан жөн, содан кейін керамикалық плитаны қосуға болады.



Сенсорлық батырмалардың беттеріне қандай да бір заттарды қоймаған жөн (ақаулық сигналы пайда болуы мүмкін), бұл беттер әрдайым таза күйінде болуы керек.

Қайнатпа плитаны қосу

Егер қыздырғыш плита сөніп тұрса, онда барлық кәмпіректер сөніп тұр, ал көрсеткіштер жанбайды.

Басты сенсорға (1) жанасу арқылы плитаны - осы қыздыру аумағын қосамыз, ал қыздыру өрісінің индикаторында (2) 10 секунд бойы „0” саны көрінеді. Енді (+)(4) немесе -(3) сенсорының көмегімен қыздыру қуаттылығының қажетті деңгейін теңшеуге болады (Қыздыру қуаттылығының деңгейін теңшеу бөлімін қараңыз).



Егер 10 секунд ішінде ешқандай сенсорлық батырма қосылмаса, пісіру беті сөнеді.

Егер балалардан қорғау іске қосылса, ас пісіру жабынын қосу мүмкін емес (Ас пісіретін жабынды бұғаттан босату бөлімін қараңыз).

Конфорканы қосу

Плитаны осы өрістің (1) басты сенсорымен қосқан соң, қыздыру аумағына келесі тәсілмен қызмет көрсетуге болады:

1. Осы өрістің (1) басты сенсорымен қыздыру аумағын таңдау сенсорын қыздырудың қажетті аумағын таңдау (сенсорлардың тағайындалуы қыздыру аумақтарының орналасуына сәйкес келеді),
2. Қалаулы қыздыру деңгейін (+)(4) немесе -(3) сенсорымен теңшейміз,
3. Қыздыру қуаттылығының теңшелімін 1 тармақтағыдай қайтадан ауыстыру үшін, алдымен қалаулы қыздыру аумағын (1) осы аумақтың басты сенсорымен таңдаймыз, содан кейін қыздыру қуаттылығының қажетті деңгейін (+)(4) немесе -(3) басты сенсорымен теңшейміз.



Егер 10 секундтың ішінде Сіз сенсорларды қайта теңшеу жасамасаңыз, онда қызу аумағы сөнеді.

Егер сан қалған көрсеткіштерден қатты жарқырайтын болса, қыздыру аумағы белсенді болып табылады және қыздыру күшін теңшеуге дайын.

ПАЙДАЛАНУ

Қыздыру күштілігі деңгейін орнату

Қыздыру күштілігі деңгейін орнату мақсатында, бірінші кезекте, таңдау сенсорының көмегімен **(1)** қажетті қыздыру аумағын таңдауымыз керек. Содан кейін қыздыру аумағының индикаторында **(2)** “**П**” көрсетілген кезде, **(+)(4)** немесе **(-)(3)** сенсорының көмегімен қалаулы қыздыру қуатын теңшеуді бастай аламыз.

Бір кәмпіректі сөндіру

Бір кәмпіректі келесі тәсілмен сөндіруге болады:

1. Қалаулы қыздыру аумағын **(1)** осы өрістің басты сенсорымен таңдаймыз,
2. Содан кейін **(+)(4)** және **(-)(3)** сенсорын бір мезгілде басамыз немесе **(-)(3)** сенсорының көмегімен „**0**” теңшелімін азайтамыз немесе **(1)** осы өрістің басты сенсорын шамамен 3 секунд бойы басып тұрамыз.

Көрсеткіште „**Н**” әрпі – қалған қыздыру белгісі пайда болады.

Шектеу функциясы

Кілт сенсорымен **(5)** қосылатын бұғаттау қызметі, қосылған қыздыру аумағын жағымсыз теңшеуін өзгертуден немесе балалардың, үй жануарларының және т.б. сөндіруінен сақтау үшін қызмет етеді.

Егер барлық қыздыру аумақтары сөніп тұрған сәтте (қыздыру аумақтарының индикаторында „**0**” жанып тұрады) пісіру жабынын бұғаттасақ, онда пісіру жабыны жағымсыз қосылудан қорғаулы және оны тек алдын ала бұғаттан шығарғаннан кейін ғана қосуға болады.



Желідегі кернеу жоқ болса, блокада автоматты түрде іске қосылады.

Пісіру үстін бұғаттау

Пісіру жабынын бұғаттау үшін **(5)** кілт сенсорын басу және **(5)** сигналдық жарықдиоды жанған сәтке дейін ұстап тұру керек.

Жарықдиод жанғанда, қысқаша дыбыс сигнал естіледі.

Пісіру үстін бұғаттан шығару

Пісіру жабынын бұғаттан шығару үшін **(5)** кілт сенсорын басу және **(5)** сигналдық жарықдиоды сөнген сәтке дейін ұстап тұру керек. Жарықдиод сөнгеннен кейін, қысқаша дыбыс сигнал естіледі.

ПАЙДАЛАНУ

Қыздыру күштілігін автоматты түрде азайту жүйесі.

Барлық кәмпіректер қыздыру күштілігін автоматты түрде азайту жүйесімен жабдықталған. Егер ол белсенділендірілген болса, онда бұл кәмпірек қыздыру күштілігі деңгейіне байланысты дайындауға таңдалған уақытта толық күштілікке қосылған болады, ал одан әрі дайындаудың қыздыру күштілігінің осы деңгейіне қайта қосылады.

Қыздыру қуатының деңгейін азайту жүйесі **(-)(3)** сенсорының көмегімен **(2)** бейнебетінде „9” саны көрсетілгенге дейін қыздыру қуатын таңдау арқылы іске қосылады, содан кейін **(+)(4)** сенсорын бір рет басу арқылы теңшелімді „А” деңгейіне дейін арттырамыз да, осы сәтте **(-)(3)** сенсорының көмегімен қуат төмендеуі тиісті деңгейді теңшейміз. Бейнебеттегі **(2)** санының жанында, оның төменгі оң жағында нүкте болса, демек қуатты автоматты түрде азайту жүйесі белсенді.

Егер біз 10 секунд ішінде **(-)(3)** сенсорын түрту арқылы ас әзірлеу үшін қыздыру қуатының деңгейін теңшеуді бастайтын болсақ, бұл жағдайда қыздыру қуатын автоматты түрде азайту жүйесі іске қосылады, ал нүктесі – оның іске қосылу уақыты бойы қуат деңгейінің жанында болады.

Енді „Қыздыру қуаты деңгейін орнату” бөлімінде сипатталған тәсілмен ас әзірлеу үшін қыздыру қуатының деңгейінің теңшелімін кез келген уақытта өзгертуге болады.



Егер қыздыру қуатының деңгейін 10 секундтан кейін ғана теңшей бастасақ, онда қуат индикаторы жанындағы нүкте сөнеді, қыздыру қуатын автоматты түрде азайту жүйесі белсенді болмайды.



Қыздыру қуатын автоматты түрде азайту жүйесін белсенді еткіміз келмесе, қыздыру қуатының деңгейін **(+)(4) сенсорынан бастап таңдау жақсы болады.**

Дайындаудың қыздыру күштілігі деңгейі	Жылдам дайындау уақыты
1	1'11"
2	2'44"
3	4'47"
4	5'28"
5	6'29"
6	1'11"
7	2'44"
8	2'44"
9	-

ПАЙДАЛАНУ

Қалдық жылу индикаторы

Тағам әзірлеп болғаннан кейін, шыныкерамикалық жабында жылулық энергия қалады, ол қалдық жылу деп аталады. Қалдық жылу индикациясы екі кезеңнен құралады. Температура 65°C артық болғанда конфорканы немесе тұтас пешті сөндіргеннен кейін, сәйкес дисплейде „Н” белгісі пайда болады. Қалдық жылу индикациясы конфорка температурасы 65°C жоғары болғанда жалғаса береді.

Температурасы 65 °C-ден төмендеген кезде, қалдық қыздыру индикаторы сөнеді. Қалдық қыздыру көрсеткіші 65 °C-ден жоғары температурамен жанып көрсетілген кезде желідегі кернеу жоғалатын болса, кернеу қалпына келтірілгеннен кейін құрылғыда қалдық қыздыру көрсеткіші жыпылықтайтын болады. Қалдық қыздыру көрсеткіші, суытудың ең көп уақыты аяқталмағанша немесе қыздыру аумағы таңдалмайынша және қосылмайынша бейнебетте жыпылықтайтын болады.



Қалдық жылу индикаторының жұмыс уақытында конфорканы ұстауға болмайды, себебі күйіп қалу қаупі бар, сонымен қатар, оның үстіне термотұрақсыз заттар қоюға болмайды!



Тоқ беруде үзілістер болған жағдайда „Н” қалдық жылу индикаторы жанбайды. Соған қарамастан конфоркалар ыстық болуы мүмкін!

Жұмыс уақытының шектелуі

Жұмыс істеу сенімділігін ұлғайту үшін плита әрбір конфорканың жұмыс уақыты шегімен жарақталған. Ең жоғарғы жұмыс уақыты қыздыру қуатының соңғы таңдалған деңгейіне қарай анықталады.

Егер ұзақ уақыт ішінде(кестені қараңыз) қыздыру қуатын өзгертпесе, тиісті конфорка автоматты түрде өшіп, қалдық жылу индикаторы жанады. Алайда, кез-келген минута конфорканы қосып, оны пайдалану нұсқаулығына сәйкес пайдалануға болады.

Қыздыру қуаттылығының деңгейі	Сағат тәртібіндегі максималды жұмыс уақыты
1	10
2	5
3	5
4	4
5	3
6	2
7	2
8	2
9	1

Барлық пісіру бетін сөндіру

Егер, кем дегенде, бір конфорка қосулы болса, пісіру беті жұмыстық қалыпта орналасады. Басты сенсорды (1) шамамен 3 секунд бойы басып тұру арқылы, біз қыздыру аумағын сөндіреміз және қосылып тұрған әрбір қыздыру аумағымен осы әрекетті қайталаймыз немесе (1) басты сенсорын шамамен 5 секунд бойы ұстап тұрамыз да, бүкіл плитаны сөндіреміз. Жұмыс істеген (2) қыздыру аумағының индикаторында „Н” әрпі - қалдық қыздыру белгісі жанып тұрады.

ТАЗАЛАУ ЖӘНЕ ТЕХНИКАЛЫҚ ҚЫЗМЕТ КӨРСЕТУ

Пайдаланушының плитаның жағдайын және техникалық қызмет көрсетуін күтуі, оның апатсыз жұмысының мерзімін едәуір ұзартуға әсер етеді.

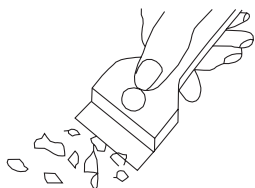


Шыныкерамиканы тазалау үшін шыныны тазалау әдістері қолданылады. Ешқашан да абразивті немесе күшті тазалау құралдарын, сонымен қатар, тазалауға арналған құмды және беті қатпарлы ысқышты пайдалануға болмайды.

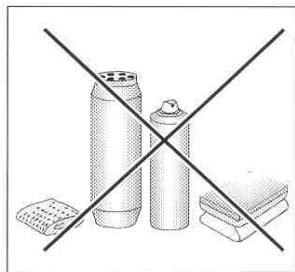
Тазалау үшін тазалауға арналған бу құралдарын пайдалануға тиым салынады.

Өр пайдаланудан кейін тазалау

- **Жеңіл күймеген ластануды** тазартқыш құралсыз ылғалды матамен тазарту керек. Жуғыш құралдар көк түсті дақтар қалдыруы мүмкін. Мұндай дақтарды арнайы тазалау құралдарын қолданғанның өзінде бір реттен кетіру мүмкін емес.
- **Қатты күйген лас затты үшкір қырғышпен кетіреді. Одан соң бетті ылғалды матемен сүрту керек.**



Қайнату бетін тазалауға арналған қырғыштар



Дақтарды кетіру

- **Ашық жылтыр дақтарды (алюминий қалдықтарын)** суыған қайнату бетінен арнайы тазарту құралдарымен тазалауға болады. Өк қалдықтарын (мысалы, қайнаған судың шашыраған тамшыларын) сірке суымен немесе арнайы тазарту құрылғысымен тазалау керек.
- Қант, құрамында қанты бар тағамдар, пластик және алюминий фольганы тазартқанда конфорканы сөндіруге тыйым салынады! Қалдықтарды ыстық конфоркаға арналған үшкір қырғышпен дереу мұқият тазалау керек (ыстық қалпында). Беттің ластануын кетіргеннен кейін сөндіріп, суыған соң арнайы тазартқыш құралмен тазалау керек.

Арнайы тазарту құрылғыларын шаруашылық дүкендерінен, маманданған электрлік техника, косметика және тұрмыстық химия дүкендерінен, азық-түлік дүкендерінің бөлімдері мен ас үй салондарынан алуға болады. Үшкір қырғыштарды шаруашылық дүкендерінде, құрылыс және лак-бояу дүкендерінде сатып алуға болады.

Тазартқыш құралды ыстық бетке жағуға тыйым салынады. Тазартқыш құралды құрғатып, одан соң ылғалды матамен сүрту ұсынылады. Қайнату бетін қайта қосар алдында тазартқыш құрал қалдықтарын ылғалды матамен сүртіп алу керек. Керісінше жағдайда олар бетке зиян келтіруі мүмкін.

Керамикалық плитаның беткі қабатына дұрыс қарамаған жағдайда біз кепілдік жауапкершілікте бола алмаймыз!

Мерзімді тексерістер

Плитаны тазалықта ұстауға бағытталған әрекеттерден басқа:

- Плитаның жұмыс түйіндерін басқару элементтерінің әрекетін кезең сайын тексеруден өткізу. Кепілдеме мерзімі өткеннен кейін, кем дегенде жылына бір рет сервис орталықтарының пунктіне плитаны техникалық тексеруге беріп отыру қажет.
- анықталған ақауларды жою,
- Плитаның жұмыс түйіндерінің кезеңдік техникалық қызмет көрсетуін жүргізу,

Назар аударыңыз!

Егер басқару тақтасы қайнату беті қосулы болғанда қандай да бір себеппен жұмыс жасамаса, негізгі сөндіргішті сөндіріп, сақтандырғышты алу және қызмет көрсету орталығына хабарласу керек.

Назар аударыңыз!

Керамикалық плитада жарылу немесе нақыс пайда болған жағдайда қыздырғыш плитаны дереу сөндіріп, желіден ажыратқан жөн. Бұл үшін сақтандырғышты алып, айырды розеткадан суыру керек. Одан соң қызмет көрсету орталығына хабарласу

Назар аударыңыз!

Барлық жөндеу және реттеу жұмыстарын сәйкес сервистік қызмет көрсету орталығы немесе сәйкес өкілеттіктерге ие маман орындау керек.

АҚАУ ПАЙДА БОЛҒАН КЕЗДЕГІ ӨРЕКЕТ ЕРЕЖЕСІ

Ақау болған жағдайда келесідей жасау керек:

- плитаның жұмыс түйіндерін өшіру
- электр қуат көзін өшіру
- Жөндеуге тапсырыс беру
- Кейбір ұсақ ақауларды пайдаланушы келесі кестеде келтірілген нұсқауларды орындау отырып өзіжоя алады, клиентке қызмет ету жөніндегі бөлімге немесе қызмет көрсету орталығына жүгінбес бұрын кестедегі келесі тармақтарды тексеру қажет.

МӘСЕЛЕ	СЕБЕБІ	ӨРЕКЕТТЕР
1.Құрал жұмыс істемейді	- кернеуді беру кезінде ауытқулар	-Үй желісіндегі сақтандырғышты тексеру, жанып кеткенін ауыстыру
2.Құрылғы шама енгізуге жауап қайтармайды	- басқару тақтасы қосылмаған	- қосу
	- сенсорлы батырма тыс қысқа басылған (секундтан аз)	- батырманы ұзағырақ басу керек
	- бір мезгілде бірнеше сенсорлық батырма басылған	- үнемі тек бір батырманы басу (конфортканы сөндіруден басқа)
3.Құрылғы әсер етпейді және қысқа дыбыстық белгі береді.	- балалардан қорғаныс (тосқауыл) қосулы	- балалардан қорғанысты (тосқауылды) сөндіріңіз
4.Құрылғы әсер етпейді және ұзақ дыбыстық белгібереді	- дұрыс қызмет көрсетпеу (қате сенсорлық батымалар қосылған немесе өте жылдам)	- пісіру бетін қайтара қосу
	- сенсорлық батырма(лар) жабық немесе ластанған	- сенсорлық батырмаларды ашу немесе тазарту
5.Құрылғы толық сөнеді	- қосқаннан кейін 10 сек астам уақыт ішінде ешқандай параметрлер енгізілмеді	- басқару тақтасын қайта қосу және сәйкес мәліметтерді енгізу
	- сенсорлық батырма(лар) жабық немесе ластанған	- сенсорлық батырмаларды ашу немесе тазарту
6.Бір кәмпірек сөнеді	- жұмыс уақытын шектеу	- комфортканы қайтадан қосу
	- сенсорлық батырма(лар) жабық немесе ластанған	- сенсорлық батырмаларды ашу немесе тазарту
7. Конфортканың ыстық болуына қарамастан, қалдық жылудың индикаторы жанбайды.	- кернеуді беру кезінде ауытқу, аспап желіден ажыратылған.	- басқару панелін жақын арада қосып және өшіргеннен кейін ғана қалдық жылудың индикаторы қосылады.
8.Керамикалық плита жарылып	 Қауіпті! Керамикалық плитаны дереу желіден ажыратыңыз (қорғағыш). Жақын сервистік орталыққа жүгініңіз.	
9.Егер ақау бұдан әрі жойылмаса.	Керамикалық плитаны желіден ажыратыңыз (қорғағыш!). Жақын сервистік орталыққа жүгініңіз. Маңызды! Сіз аспаптың жарамды жағдайда болуына және оның тиісті үй жағдайында пайдаланылуына жауаптысыз. Егер тиісті емес пайдалану кезінде пайда болған ақау салдарын жою үшін, сіз қызмет көрсету орталығының қызметкерін шақыртыңыз, бұл шақыртылу кепілдік мерзім ішінде болса да, сіз оны төлейсіз. Көрсетілген нұсқаулықты ұстанбау әсерінен пайда болған ақауға өкінішке орай біз жауап бере алмаймыз.	

ТЕХНИКАЛЫҚ МӘЛІМЕТТЕР

Нақты кернеу:	230/400 В 3кВ~50 Гц
Плитаның атаулы күштілігі:	6,5 кВт
Модель:	ВНС6*
- көмпірек: 2 x Ø 145 мм	1200 Вт
- көмпірек: 1 x Ø 180 мм	1800 Вт
- көмпірек: 1 x Ø 210 мм	2300 Вт
Мөлшерлер:	592 x 522 x 50;
Салмағы:	ок. 7,8 кг;

Еуропалық одақта қолданылатын EN 60335-1; EN 60335-2-6, нормаларына сәйкес келеді.

ШАНОВНІ КЛІЄНТИ,

Варильна поверхня поєднує легкість у користуванні та досконалу ефективність. Після прочитання цієї інструкції, обслуговування варильної поверхні не буде проблемою.

Перед запакуванням варильна поверхня пройшла детальну контрольну перевірку щодо безпеки та функціональності.

Будь ласка, уважно ознайомтеся з даною інструкцією з експлуатації перед ввімкненням пристрою.

Дотримання вказівок, що містяться у ній, дозволить уникнути неправильної експлуатації.

Інструкцію необхідно зберігати у легкодоступному місці.

Необхідно чітко дотримуватись положень інструкції з експлуатації, щоб уникнути нещасних випадків.

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

Загальна інформація.....23

Вказівки відносно безпеки.....25

Опис виробу.....29

Установка.....30

Експлуатація.....34

Чистка та догляд.....40

Порядок дій у надзвичайних ситуаціях.....42

Технічні параметри.....43

ВКАЗІВКИ ЩОДО БЕЗПЕКИ ЕКСПЛУАТАЦІЇ

Увага. Пристрій і його доступні частини нагріваються під час використання. Можливості доторкнутися до нагрівальних елементів повинна бути приділена особлива увага. Діти до 8 років повинні залишитися осторонь, якщо вони не знаходяться під постійним наглядом.

Це обладнання може використовуватися дітьми у віці від 8 років і старшими та особами з обмеженими фізичними, сенсорними або розумовими здібностями чи з браком досвіду і знань, якщо це відбувається під наглядом чи за вказівками використання приладу з боку осіб, відповідальних за їх безпеку. Необхідно слідкувати за тим, щоб діти не гралися з обладнанням. Прибирання і технічне обслуговування не повинні виконуватися дітьми без нагляду.

Увага. Приготування з використанням жиру або олії на варильній поверхні без нагляду може бути небезпечним і призвести до пожежі.

НІКОЛИ не намагайтеся загасити вогонь водою, вимкніть пристрій, а потім накрийте вогонь, наприклад кришкою або негорючою ковдрою.

Увага. Небезпека пожежі: не накопичуйте речей на поверхні для приготування їжі.

Увага. Якщо на варильній поверхні є тріщина, необхідно вимкнути живлення, щоб уникнути можливого ураження електричним струмом.

ВКАЗІВКИ ВІДНОСНО БЕЗПЕКИ

Пристрій не має управлятися зовнішнім таймером або незалежною системою дистанційного керування.

Щоб очистити варильну поверхню, не використовуйте обладнання для очищення паром.

- Перед першим використанням варильної керамічної поверхні обов'язково потрібно прочитати інструкцію з експлуатації. Таким чином, Ви забезпечите собі безпеку і уникнете пошкодження від неправильної експлуатації.
- Якщо варильна керамічна поверхня використовується в безпосередній близькості від радіо, телевізора або іншого пристрою, що створює електромагнітне поле, обов'язково потрібно перевірити правильність роботи панелі управління варильної керамічної поверхні.
- Варильну поверхню повинен підключати кваліфікований фахівець - електрик.
- Забороняється встановлювати варильну поверхню поблизу пристроїв для охолодження та заморожування.
- Меблі, в які вбудовується варильна поверхня, повинні витримувати температуру близько 100°C. Це також відноситься до вікон, країв, пластмасових поверхонь, клею та ліків.
- Варильну поверхню використовувати тільки після її монтажу. Таким чином, Ви уникаєте ризику доторкнутися до частин, що знаходяться під напругою.
- Ремонт електричних приладів може проводити тільки кваліфікований фахівець. Некваліфікований ремонт є небезпечним.
- Пристрій вважається повністю відключеним від електромережі тільки тоді, коли вимкнений запобіжник або вийнята вилка з розетки.
- Вилка приєднувального кабелю має бути доступною після установки варильної поверхні.
- Необхідно слідкувати за тим, щоб діти не гралися з обладнанням. Вони можуть стягнути каструлю чи ронделик з гарячою їжею та обпектися.
- Конфорки після увімкнення швидко нагріваються. Тому також їх слід вмикати лише після того, як буде поставлений на них посуд для приготування. Таким чином можна уникнути зайвого використання електроенергії.
- Вбудований в електронну систему індикатор залишкового тепла показує, чи включена робоча поверхня, чи є ще гарячою.
- У разі перебоїв напруги в мережі всі налаштування і показники скасовуються. Після того як напруга знову появиться в мережі слід бути обережним, оскільки конфорки, нагріті перед зникненням напруги, вже не контролюються індикатором.

ВКАЗІВКИ ВІДНОСНО БЕЗПЕКИ

- Якщо розетка знаходиться поблизу конфорки, звернути увагу, щоб провід живлення не торкався гарячих поверхонь.
- Приготування з використанням жиру або олії на варильній поверхні без нагляду може бути небезпечним і призвести до пожежі.
- Не використовуйте посуд з пластику і алюмінієвої фольги. Він плавиться при високих температурах і може пошкодити керамічну панель.
- Цукор, лимонна кислота, сіль, тощо, в твердому і рідкому вигляді, а також пластик не повинні потрапити на розігріту конфорку.
- Якщо все ж таки цього не вдалося уникнути, ні в якому разі не можна вимикати варильну поверхню, потрібно негайно зіскребти розсипані продукти або пластик за допомогою скребка. Берегти руки від опіків і травм.
- При використанні варильної керамічної поверхні слід користуватися каструлями і сковорідками з плоским дном без гострих кутів і задирок, оскільки це може призвести до утворення подряпин на варильній поверхні.
- Варильна керамічна поверхня стійка до теплового удару. Вона не чутлива до холодного та гарячого.
- Слід уникати того, щоб на варильну поверхню падали предмети. Точкові удари, наприклад, впала баночка зі спеціями, можуть призвести до утворення тріщин і відколів склокераміки.
- У місцях пошкодження бризки киплячої їжі можуть проникнути всередину варильної поверхні до елементів, які знаходяться під напругою.
- Якщо на варильній поверхні є тріщина, необхідно вимкнути живлення з метою уникнення можливого ураження електричним струмом.
- Якщо пристрій оснащений галогенними конфорками, дивитись на них не рекомендується, оскільки це може мати негативний вплив.
- Слід дотримуватись вказівок з догляду та очистки керамічної поверхні. Виробник не несе відповідальності у разі неналежної експлуатації.
- Використання приладу протягом приготування їжі може спричиняти виділення тепла й вологи в приміщенні, де знаходиться. Необхідно перевірити, чи приміщення кухні добре провітрюється; необхідно тримати відкритими наявні природні вентиляційні отвори чи встановити пристрій механічної вентиляції (витяжний ковпак).
- Тривале інтенсивне використання пристрою може вимагати додаткового провітрювання (наприклад, відчинити вікно) чи більш ефективної вентиляції (наприклад, збільшити потужність механічної вентиляції, якщо вона застосовується).

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 зросте чотирикратно!

- **Підібрати посуд, що відповідає розміру конфорки.**

Посуд для приготування їжі не повинен бути менший діаметра 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.**

- **Забороняється встановлювати варильну поверхню у безпосередній близькості від холодильником/морозильником.** Це спричиняє непотрібне зростання споживання електроенергії.

РОЗПАКУВАННЯ



Для захисту від пошкоджень під час транспортування пристрій міститься в упаковці. Після розпакування обладнання, будь ласка, подбайте про утилізацію

елементів упаковки безпечним для навколишнього середовища способом.

Усі матеріали, використані для пакування, є безпечними для навколишнього середовища та підлягають 100% переробці і позначені відповідним символом.

Увага! Пакувальні матеріали (поліетиленові мішки, шматки пінополістиролу і т.д.) у ході розпакування слід тримати у недоступному для дітей місці.

УТИЛІЗАЦІЯ ЗНОШЕНОГО ОБЛАДНАННЯ КОРИСТУВАЧАМИ



Це маркування означає, що даний пристрій після завершення експлуатації не можна викидати разом з іншими побутовими відходами.

Користувач зобов'язаний здати його у відповідний пункт збору відходів електричного та електронного обладнання. Пункти збору, у т.ч. місцеві та районні пункти, утворюють відповідну систему, що дозволяє здати цей пристрій.

Відповідне поводження з використаним електричним та електронним обладнанням дозволяє уникнути шкідливих для здоров'я людини і навколишнього середовища наслідків, які можуть бути спричинені наявністю небезпечних компонентів та неправильним зберіганням і переробкою такого обладнання.

ОПИС ВИРОБУ

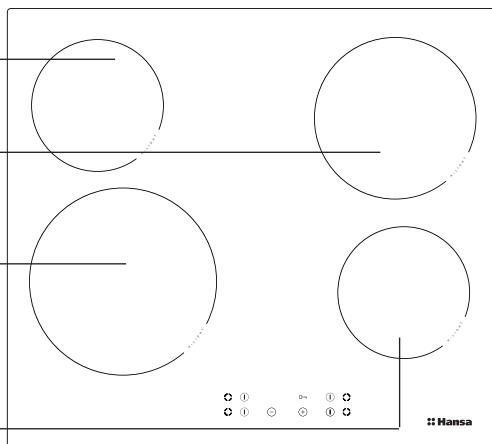
Опис плити

Задня ліва конфорка
Ø 145мм

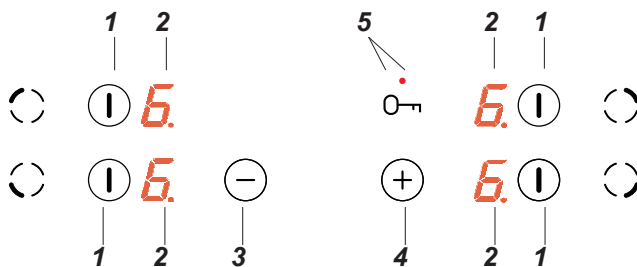
Подвійна задня права конфорка
Ø 180мм

Подвійна передня ліва конфорка
Ø 210мм

Передня права конфорка
Ø 145мм



Панель управління



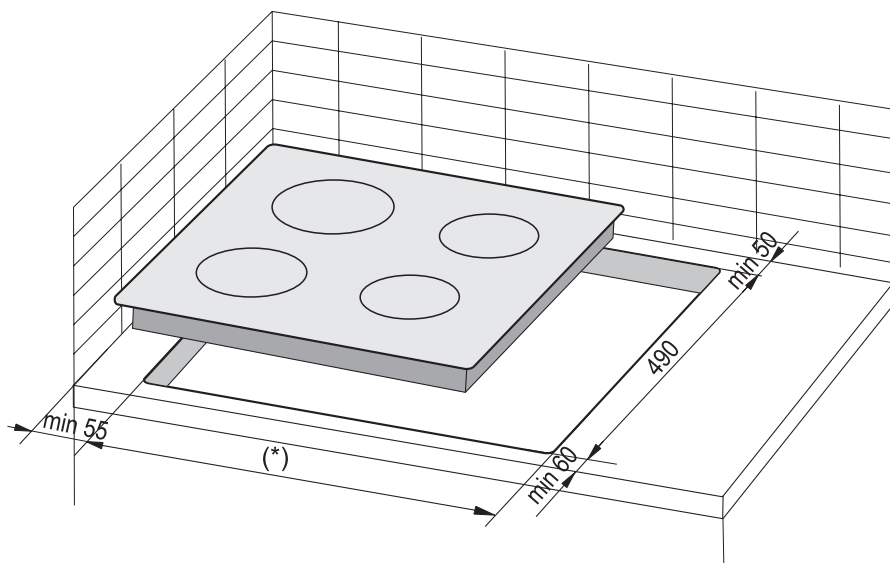
1. Сенсор включити/виключити/активації конфорки
2. Індикатор конфорок
3. Сенсор мінус
4. Сенсор плюс
5. Сенсор ключ з сигнальним світлодіодом

УСТАНОВКА

Підготовка стільниці для встановлення варильної поверхні

- Товщина стільниці повинна міститися в діапазоні від 28 до 40 мм, глибина стільниці – не менше 600 мм. Стільниця повинна бути плоскою, її необхідно вирівняти по горизонталі. Слід ущільнити та захистити стільницю зі сторони стіни від потрапляння вологи.
- Відстань від краю отвору до переднього краю стільниці повинна становити не менше 60 мм, а з заду – не менше 50 мм.
- Відстань від краю отвору до бічної стіни меблів має становити не менше 55 мм.
- Облицювання меблів та використаний у меблях клей повинні витримувати температуру 100°C. Якщо дана вимога не буде дотримана, може деформуватися поверхня стільниці, або відклеїтися облицювання.
- Краї отвору необхідно захистити матеріалом, стійким до поглинання вологи.
- Отвір у стільниці необхідно виконати згідно з розмірами, поданими на рис. 1.
- Під кухонною плитою необхідно залишити принаймні 25 мм простору для забезпечення правильної циркуляції повітря і для уникнення перегріву поверхні навколо плити.

1



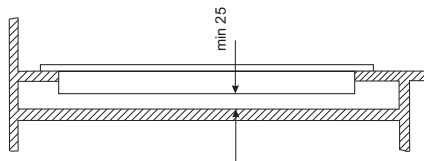
(*) 560 мм для варильних поверхонь 600 мм

(*) 750 мм для варильних поверхонь 770 мм

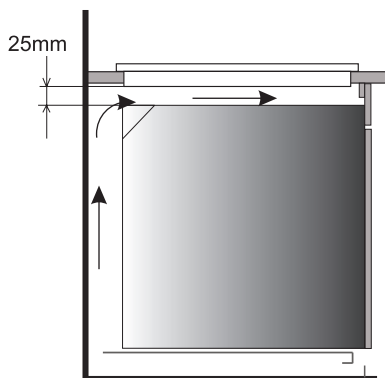
УСТАНОВКА

Увага. Вставляючи варильну поверхню в стільницю кухонної шафи слід змонтувати полку-перегородку, як показано на малюнку з боку. Якщо варильна поверхня встановлюється над духовкою, тоді немає необхідності монтувати полку-перегородку.

Якщо варильна поверхня встановлена в стільницю кухонної шафи над висувним ящиком, слід нижню заслінку варильної поверхні прикрити дерев'яною плитою або захисною підлогою для варильних керамічних поверхонь.



Установка в стільницю кухонної шафи.



Установка в стільницю кухонної шафи над духовою шафою



Забороняється встановлювати варильну поверхню над духовою шафою без системи вентиляції

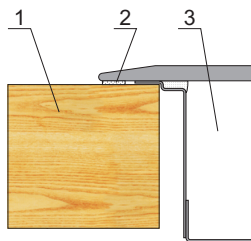


Мережевий кабель варильної поверхні повинен бути розміщений таким чином, щоб не торкався нижньої заслінки.

УСТАНОВКА

Установка варильної поверхні

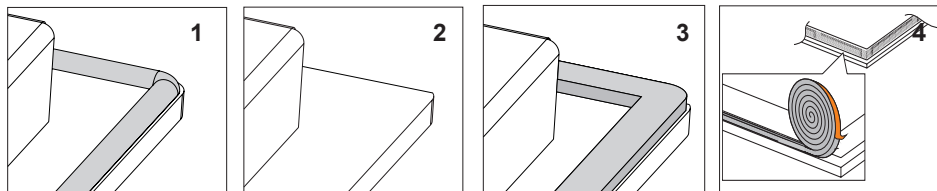
- варильна поверхня підключається кабелем до електромережі згідно зі схемою електричних з'єднань
- Протерти меблевий сегмент від пилу, вставити плиту в нішу і до упору притиснути до меблів.



- 1 - стільниця
2 - прокладка варильної поверхні
3 - керамічна варильна поверхня

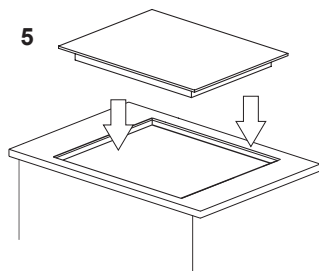
Монтаж прокладки

Залежно від моделі, ущільнювач встановлюється виробником (мал. 1)
Якщо ущільнювач не встановлений виробником, належить виконати наступне:
Перед встановленням приладу в отвір у стільниці слід знизу варильної поверхні встановити ущільнювач, долучений до виробу (мал. 2).
Для цього спочатку слід зняти захисну плівку з ущільнювача, а потім наклейте його якомога ближче до краю варильної поверхні (мал. 3,4).



Встановлення приладу без ущільнювача забороняється.

Встановіть варильну поверхню в меблевий отвір, встановіть її симетрично в отворі таким чином, щоб відстань між варильною поверхнею та краєм кухонної стільниці була рівною з кожного боку (мал. 5).



Підключення варильної поверхні до електромережі

Увага!

Підключення до електричної мережі може виконувати лише кваліфікований працівник, який має відповідні повноваження. Заборонено самостійно переробляти або модифікувати електричну схему.

Рекомендації щодо установки

Заводські технічні характеристики варильної поверхні: струм змінний трифазний (400 В 3кВ ~50 Гц). Варильну поверхню можна підключити до однофазного струму (230 В) шляхом відповідного перемикання на клемному блоці згідно з електричною схемою, що додається. Схема електричних з'єднань знаходиться в нижній частині варильної поверхні на заслінці. Доступ до клемного блоку можливий після відкриття кришки клемного відсіку. Необхідно пам'ятати про підбір відповідного мережевого кабелю, з врахуванням виду підключення і номінальної потужності варильної поверхні.

Живильний кабель має бути прикріплений тримачем.

Увага!

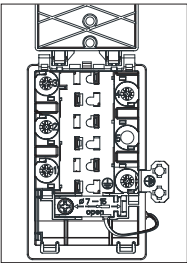
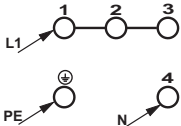
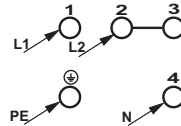
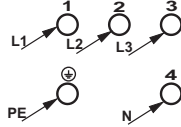
Обов'язково під'єднати кабель заземлення до клемного блоку, клема позначена знаком $\oplus$. Електромережа, яка живить варильну поверхню, повинна бути заземлена і відповідати правилам техніки безпеки, а також додатково мати відповідний вимикач, що дозволяє відключити напругу в разі надзвичайної ситуації.

Перед підключенням варильної поверхні до електричної мережі, необхідно ознайомитися з інформацією на заводській табличці і схемі підключення.

УВАГА! Особа, що виконує монтаж, зобов'язана видати користувачу „свідоцтво про підключення варильної поверхні до електричної мережі” (знаходиться в гарантійному талоні).

Підключення, що не відповідає схемі електричних з'єднань, може привести до пошкодження.

УСТАНОВКА

СХЕМА ДОЗВОЛЕНИХ ПІДКЛЮЧЕНЬ				
Увага! Напруга нагрівальних елементів 230 В				
		Увага! При кожному підключенні провід заземлення необхідно приєднувати до клемми 		Рекомендований вид мережевого кабелю
1	Для мережі 230В однофазне підключення з нейтральним проводом, клемми 1-2-3 на блоці, нейтральний провід до 4, провід заземлення до 	1N~		H05VV-F3G4 3X 4 мм ²
2*	Для мережі 400/230В двофазне підключення з нейтральним проводом, клемми 2-3 на блоці, нейтральний провід до 4, провід заземлення до 	2N~		H05VV-F4G2,5 4X 2,5 мм ²
3*	Для мережі 400/230В, трифазні з'єднання з нейтральним провідником до 4, захисний провідник для 	3N~		H05VV-F5G1,5 5X 1,5 мм ²
L1=R, L2=S, L3=T, N=клемма проводу нейтрального,  =клемма проводу заземлення				

ЕКСПЛУАТАЦІЯ



Перед першим включенням варильної поверхні

- слід ретельно очистити варильну керамічну поверхню. З варильною керамічною поверхнею поводитися, як зі скляною поверхнею.
- при першому використанні може виникнути сторонній запах, тому потрібно включити вентиляцію в приміщенні або відкрити вікно,
- виконати операції з обслуговування, дотримуючись вказівок з безпеки.

ЕКСПЛУАТАЦІЯ

Керамічна варильна поверхня оснащена сенсорами, які обслуговуються дотиком пальця до позначених поверхонь.

Кожне спрацювання сенсора супроводжує звуковий сигнал.

Потрібно звертати увагу, щоб при ввімкненні і вимкненні, а також при визначенні ступеню сили нагрівання **завжди натискати тільки один сенсор**. У випадку одночасного натискання більшої кількості сенсорів (крім вимкнення конфорки), система ігнорує введені сигнали управління, а при тривалому натисканні звучить сигнал помилки.

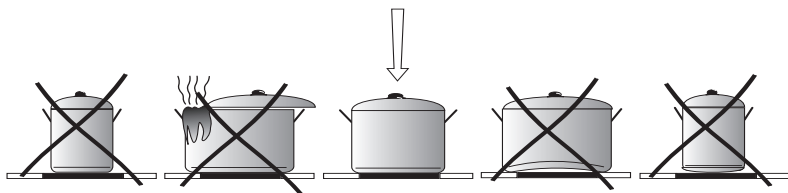
Вибір посуду для приготування їжі

Для варильних керамічних поверхонь існує спеціальний посуд для приготування та випікання. Слід дотримуватись інструкцій з використання від виробника.

Посуд для приготування з алюмінієвим або мідним днищем може залишати металічні сліди, які важко усуваються. Особливо обережно рекомендується поводитися з емальованим посудом, який може завдати непоправної шкоди в разі, якщо вміст каструлі википів. Для досягнення оптимального споживання енергії, оптимального часу приготування, а також уникнення підгорання киплячої їжі на варильній поверхні, слід дотримуватись наступних вказівок.

Днище каструлі:

Посуд для приготування/випікання повинен мати стійке, пласке дно, оскільки дно з гострими кутами, задирками та обвугленими рештками їжі може призвести до утворення подряпин на керамічній поверхні та стирати її!



Розмір каструлі:

Діаметр днища каструль та ронделіків повинен відповідати якомога точніше діаметру конфорки варильної поверхні.

Кришка каструлі:

Кришка на каструлі запобігає виходу тепла і таким чином зменшує час нагрівання і знижує енергоспоживання.

ЕКСПЛУАТАЦІЯ

Панель управління

Після підключення плити до електромережі повинен загорітися світлодіод над сенсором ключ (5), після чого потрібно розблокувати плиту, натискаючи сенсор (5) до моменту гасіння світлодіоду над тим сенсором, далі можна включити керамічну плиту.



Не можна ставити жодні предмети на сенсорну поверхню (це може видавати помилку), ці поверхні потрібно постійно підтримувати у чистоті.

Ввімкнення варильної поверхні

Якщо варильна поверхня вимкнена, всі конфорки не активні, а індикатори не світяться. Дотиком до головного сенсору (1) включити плиту - конфорку, а на індикаторі конфорки (2) зазначено на 10 секунд „0”. Тепер потрібно налаштувати необхідну ступінь нагрівання за допомогою сенсору (+)(4) або -(3) (див. Налаштування ступеню потужності нагрівання).



Якщо протягом 10 секунд не буде натиснутий жоден сенсор, варильна поверхня вимикається.

Якщо увімкнений захист від дітей, конфорку увімкнути не вдасться (див. Розблокування конфорки).

Ввімкнення конфорки

Після включення плити головним сенсором цієї конфорки (1) можна обслуговувати конфорку наступним чином:

1. Вибрати потрібну конфорку головним сенсором від цієї конфорки (1) (підпорядкування сенсорів відповідає розташуванню конфорок),
2. Сенсором (+)(4) або -(3) налаштувати необхідну ступінь нагрівання,
3. Для зміни налаштування, допомоги нагрівання ще раз, як в пункті 1, спочатку вибрати необхідну конфорку головним сенсором цієї поверхні (1), і надалі налаштувати потрібний ступінь потужності нагрівання сенсором (+)(4) або -(3).



Якщо протягом 10 секунд не буде натиснутий жоден сенсор, конфорка вимикається.

Конфорка увімкнена, якщо цифра світиться яскравіше інших індикаторів, що означає, що конфорка готова до виконання налаштувань потужності нагрівання.

ЕКСПЛУАТАЦІЯ

Налаштування потужності нагрівання

Для налаштування ступеню потужності нагрівання в першу чергу потрібно сенсором вибору конфорки (1) вибрати бажану конфорку. Далі під час зазначення на показнику конфорки (2) "0" можна розпочати налаштування потрібного ступеню потужності нагрівання за допомогою сенсору (+)(4) lub (-)(3).

Вимкнення однієї конфорки

Одну конфорку можна вимкнути наступним чином:

1. Вибрати необхідну конфорку головним сенсором цієї конфорки (1),
 2. Далі одночасно натиснути сенсор (+)(4) і (-)(3) або сенсором (-)(3) знизити налаштування до „0” або натискати головний сенсор цієї конфорки (1) протягом 3 секунд.
- На індикаторі загориться літера „Н” – символ залишкового тепла.

Функція блокади

Функція блокади, що вмикається сенсором ключ (5), використовується для захисту від небажаної зміни налаштувань або вимкнення дітьми, домашніми тваринами тощо. Функція блокади активується в момент, коли всі конфорки вимкнені (на індикаторах конфорок світиться „0”), ця функція захищає від випадкового ввімкнення варильної поверхні, яку можна увімкнути лише після розблокування.



Після зникнення напруги у мережі блокада увімкнеться автоматично.

Блокування варильної поверхні

Для блокування варильної поверхні натиснути сенсор ключ (5) і тримати до моменту загоряння сигнального світлодіоду (5).

Після того, як загориться світлодіод, пролунає короткий звуковий сигнал.

Розблокування варильної поверхні

Для розблокування варильної поверхні натиснути сенсор ключ (5) і тримати до моменту вимкнення сигнального світлодіоду (5). Після того, як світлодіод згасне, пролунає короткий звуковий сигнал.

ЕКСПЛУАТАЦІЯ

Автоматичне зменшення потужності нагрівання

Кожна конфорка оснащена системою автоматичного зменшення потужності нагрівання. Якщо дана система буде активована, конфорка буде гріти на повну потужність протягом часу, який залежить від вибраного ступеня потужності нагрівання, потім конфорка перемикається на вибрану ступінь потужності нагрівання.

Деактивація системи автоматичного зменшення потужності нагрівання виконується шляхом вибору ступеню потужності нагрівання за допомогою сенсору **(-)(3)** до моменту появи „9” на дисплеї **(2)**, далі натискаючи сенсор **(+)(4)** збільшити налаштування до рівня „A” і в цей момент за допомогою сенсору **(-)(3)** налаштувати рівень, на який повинна бути зменшена потужність. Якщо біля цифри на дисплеї **(2)** праворуч знизу знаходиться крапка, це означає, що система автоматичного зменшення потужності активована.

Якщо впродовж 10 секунд розпочати налаштування потужності нагрівання готування шляхом натискання сенсору **(-)(3)**, тоді система автоматичного зменшення потужності нагрівання деактивована, а крапка поруч з рівнем потужності впродовж всього часу її активації.

Тепер у будь-який момент можна змінити налаштування ступеню потужності нагрівання способом, як це описано в розділі „Налаштування потужності нагрівання”.



Якщо розпочати налаштовувати ступінь потужності нагрівання тільки через 10 секунд, тоді згасне крапка поруч з індикатором потужності, а система автоматичного зменшення потужності нагрівання деактивована.



Якщо Ви не хочете, щоб потужність автоматично зменшувалась, розпочніть вибір ступеню потужності нагрівання сенсором **(+)(4).**

Ступінь потужності нагрівання під час приготування	Час швидкого приготування
1	1'11"
2	2'44"
3	4'47"
4	5'28"
5	6'29"
6	1'11"
7	2'44"
8	2'44"
9	-

ЕКСПЛУАТАЦІЯ

Індикатор залишкового тепла

Після завершення приготування в склокераміці залишається теплова енергія, так звана залишкова. Індикатор залишкового тепла горить в два етапи. Після вимкнення конфорки або всього пристрою, коли температура перевищує 65°C, на відповідному дисплеї загоряється літера „Н”. Індикатор залишкового тепла світиться стільки часу, скільки температура конфорки перевищує 65°C. Коли температура знизиться нижче 65°C, індикатор залишкового тепла згасне. Якщо під час висвітлення залишкового показника при температурі вище 65°C зникне живлення, тоді після увімкнення живлення в обладнанні індикатор залишкового тепла буде миготіти. Індикатор залишкового тепла буде миготіти на дисплеї до моменту, доки не завершиться максимальний час охолодження або буде обрана і увімкнена конфорка.



В момент роботи індикатора залишкового тепла забороняється торкатися конфорок, щоб не отримати опіків, а також ставити чутливі на тепло предмети!



За відсутності напруги індикатор залишкового нагрівання "Н" не світиться. Але конфорки все ще можуть бути гарячими!



Обмеження часу роботи

Для того, щоб підвищити надійність роботи, варильна панель оснащена обмежувачем часу роботи для кожної з конфорок. Максимальний робочий час визначається відповідно до останнього вибраного ступеня потужності нагрівання.

Якщо ми не змінюємо ступінь потужності нагріву протягом тривалого періоду часу (див. таблицю), то пов'язана конфорка автоматично вимикається і активується індикатор залишкового тепла. Тим не менш, ми можемо в будь-який час вмикати і обслуговувати окремі конфорки відповідно до інструкцій із застосування.

Ступінь потужності нагрівання	Максимальний час роботи в годинах
1	10
2	5
3	5
4	4
5	3
6	2
7	2
8	2
9	1

Вимкнення всієї варильної поверхні

Варильна поверхня працює, коли ввімкнена хоча б одна конфорка. При натисканні головного сенсору (1) протягом 3 секунд вмикається конфорка і так з кожною конфоркою, або притримати головний сенсор (1) протягом 5 секунд та виключити всю плиту. На індикаторі конфорки (2), яка увімкнена, світиться літера "Н" - символ залишкового тепла.

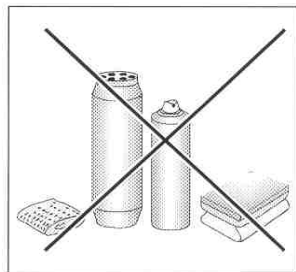
ЧИСТКА І ОБСЛУГОВУВАННЯ

Ретельний поточний догляд за варильною поверхнею, утримання її в чистоті, і відповідне обслуговування значно збільшує її ефективний термін служби.



При чищенні кераміки слід дотримуватись тих самих вказівок, які описані для чищення скляних поверхонь. Ні в якому разі не застосовувати абразивні або агресивні засоби чищення, а також пісок для чистки і губку з шорсткою поверхнею.

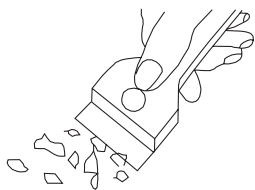
Не використовувати техніку для очищення парою.



Усунення плям

Чистка після кожного використання

- **Легкий, не пригорілий бруд** протерти вологою тканиною без засобу для чищення. Миючі засоби можуть викликати появу синіх плям. Такі плями не завжди можна видалити при першому чищенні, навіть, застосувавши для цього спеціальний засіб для чищення.
- **Сильно пригорілий бруд видаляти гострим скребком.** Потім протерти поверхню вологою тканиною.



Скребок для чистки варильної поверхні

- **Світлі перламутрові плями (залишки алюмінію)** можна видалити з охолодженої варильної поверхні за допомогою спеціального засобу для чищення. Залишки вапняку (наприклад, після бризок води, що кипіла) можна видалити оцтом або спеціальним засобом для чищення.
- При видаленні цукру, їжі з вмістом цукру, пластика і алюмінієвої фольги забороняється вимикати конфорки! Потрібно негайно ретельно видалити залишки (в гарячому стані) гострим скребком з гарячої конфорки. Після видалення бруду поверхню можна вимкнути і вже холодну дочистити спеціальним засобом для чищення.

Спеціальні засоби чищення можна придбати в господарських магазинах, спеціалізованих магазинах електротехніки, косметики та побутової хімії, у відділах продовольчих магазинів, а також в кухонних салонах. Гострі скребки можна придбати в господарських магазинах і магазинах будівельних і лакофарбових матеріалів.

ЧИСТКА І ОБСЛУГОВУВАННЯ

Забороняється наносити засіб для чищення на гарячу поверхню. Рекомендується засобу для чищення дати підсохнути, а потім протерти мокрою тканиною. Залишки м'якого засобу потрібно протерти вологою тканиною перед повторним включенням варильної поверхні. В іншому випадку вони можуть пошкодити поверхню.

Гарантія не поширюється на варильну керамічну поверхню в разі неправильного користування нею!

Періодичні огляди

Крім звичайного догляду за варильною поверхнею задля утримання її в чистоті необхідно:

- здійснювати періодичний технічний контроль роботи елементів управління і робочих вузлів варильної поверхні. Після закінчення терміну гарантійного обслуговування хоча б раз на два роки необхідно звернутися в сервісний центр з метою проведення технічного огляду варильної поверхні,
- усунути виявлені пошкодження,
- здійснювати періодичне технічне обслуговування робочих вузлів плити,

Увага!

Якщо панель управління по будь-якій причині не працює у включеному стані варильної поверхні, необхідно вимкнути головний вимикач або зняти запобіжник і звернутися в сервісний центр.

Увага!

У разі виявлення тріщин або відламаних шматочків кераміки потрібно негайно вимкнути варильну поверхню і відключити від електромережі. Для цього зняти запобіжник або вийняти вилку з розетки. Потім звернутися в сервісний центр.

Увага!

Будь-які ремонтні роботи та налаштування повинні виконуватися у пункті сервісного обслуговування або працівником, який має відповідні повноваження.

ПОРЯДОК ДІЙ У НАДЗВИЧАЙНИХ СИТУАЦІЯХ

У будь-якій аварійній ситуації необхідно:

- вимкнути робочі вузли варильної поверхні
- відключити електроживлення
- звернутися до сервісної служби
- Певні незначні пошкодження користувач може усунути самостійно, керуючись вказівками, наведеним у таблиці нижче, перш ніж звернутися у відділ обслуговування клієнтів або іншу сервісну службу, необхідно перевірити наступні пункти з таблиці.

ПРОБЛЕМА	ПРИЧИНА	ПОВЕДІНКА
1. Пристрій не працює	- відсутня подача живлення	- перевірити запобіжник мережі будинку, перегорілий замінити
2. Пристрій не реагує на введення значення	- не ввімкнена панель управління	- увімкнути
	- занадто швидке натискання на сенсорну кнопку (менше секунди)	- натискати на кнопку трохи довше
	- одночасно було натиснуто на кілька сенсорних кнопок	- завжди натискати тільки одну кнопку (за винятком вимикання конфорки)
3. Пристрій не реагує і видає короткий звуковий сигнал	- ввімкнено захист від дітей (блокада)	- вимкнути захист від дітей (блокаду)
4. Пристрій не реагує і видає короткий звуковий сигнал	- неправильна експлуатація (натиснуті невідповідні сенсори або занадто швидко)	- повторно включити варильну поверхню
	- сенсор(и) закритий(і) або забруднений(і)	- відкрити і очистити сенсори
5. Пристрій повністю вимикається	- після ввімкнення не введено жодних даних довше, ніж 10 с.	- повторно увімкнути панель управління і ввести відповідні дані
	- сенсор(и) закритий(і) або забруднений(і)	- відкрити і очистити сенсори
6. Одна конфорка вимикається	- обмеження часу роботи	- повторно увімкнути конфорку
	- сенсор(и) закритий(і) або забруднений(і)	- відкрити і очистити сенсори
7. Не світиться індикатор залишкового тепла, хоча конфорки ще гарячі.	- збій живлення, пристрій відключено від мережі.	- Індикатор залишкового тепла буде працювати знову, коли ви наступного разу ввімкнете і вимкнете панель керування.
8. Тріщина на варильній керамічній поверхні	 Небезпечно! Негайно відключити варильну керамічну поверхню від мережі (запобіжник). Зверніться в найближчий сервісний центр.	
9. Якщо несправність ще не було усунуто.	Відключити варильну керамічну поверхню від мережі (запобіжник!). Зверніться в найближчий сервісний центр. Важливо! Ви несете відповідальність за правильний стан пристрою і правильне використання в домашньому господарстві. Якщо у зв'язку з помилкою в експлуатації ви викличете сервісну службу, цей візит навіть протягом гарантійного терміну буде для вас пов'язаний з витратами. За збитки, заподіяні у результаті недотримання цієї інструкції, ми не несемо відповідальності.	

ТЕХНІЧНІ ПАРАМЕТРИ

Номінальна напруга:	230/400В 3N~50 Гц
Қайнату бетінің нақты қуаты:	6,5 кВт
Модель:	ВНС6*
- конфорка: 2 x Ø 145 мм	1200 Вт
- конфорка: 1 x Ø 180 мм	1800 Вт
- конфорка: 1 x Ø 210 мм	2300 Вт
Розміри:	592 x 522 x 50;
Вага:	заг. 7,8 кг;

Відповідає вимогам норм EN 60335-1; EN 60335-2-6, що діють в Європейському Союзі.

ШАНОВНІ КЛІЄНТИ,

Варильна поверхня поєднує легкість у користуванні та досконалу ефективність. Після прочитання цієї інструкції, обслуговування варильної поверхні не буде проблемою.

Перед запакуванням варильна поверхня пройшла детальну контрольну перевірку щодо безпеки та функціональності.

Будь ласка, уважно ознайомтеся з даною інструкцією з експлуатації перед ввімкненням пристрою.

Дотримання вказівок, що містяться у ній, дозволить уникнути неправильної експлуатації.

Інструкцію необхідно зберігати у легкодоступному місці.

Необхідно чітко дотримуватись положень інструкції з експлуатації, щоб уникнути нещасних випадків.

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.

СЪДЪРЖАНИЕ

Важни съвети.....	44
Описание на изделието.....	50
Монтиране.....	51
Употреба.....	55
Почистване и рутинно поддържане.....	61
Какво трябва да направите при спешен случай.....	63
Техническа информация.....	64

ПРАВИЛА ЗА СИГУРНОСТ

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

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

Внимание. Пърженето на храни 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.

ПРАВИЛА ЗА СИГУРНОСТ

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

Устройството не трябва да бъде управлявано с независим външен таймер или дистанционно управление.

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

- Преди да използвате керамичния плот за първи път, прочетете инструкцията за употреба. По този начин ще си осигурите безопасност и ще избегнете повредите на плота.
- Ако керамичният плот се използва в непосредствена близост до радио, телевизор или друг уред, излъчващ емисия, трябва да се провери дали е осигурена правилната работа на контролния панел на керамичния плот.
- Плотът трябва да се свърже от квалифициран инсталатор-електротехник.
- Плотът не бива да се инсталира близо до хладилни уреди.
- Мебелите, в които смятате да вградите плота, трябва да бъдат устойчиви на температура до 100°C. Това се отнася за покритието, ръбовете, повърхностите от изкуствени материали, лепилата и лаковете.
- Плотът може да се използва едва след вграждането му. По този начин избягваме опасността от докосване на елементите под напрежение.
- Поправката на електрически уреди може да се извършва само от специалисти. Поправките, извършени от неспециалисти, могат да доведат до сериозна опасност за потребителя.
- Уредът е изключен от електрическата мрежа само когато е изключен предпазителът или щепселът е изваден от контакта.
- До щепсела на захранващия кабел трябва да има достъп след инсталиране на печката.
- Не позволявайте на деца да си играят с уреда.
- Този уред не е предназначен за използване от лица (в това число деца) с ограничени физически, сетивни или психически възможности, както и от лица без опит и познаване на уреда, освен ако това не става под наблюдение или съгласно с инструкцията за използване на уреда, предадена от лицата, отговорни за тяхната безопасност.
- Нагревателните зони бързо се нагреват след включване. Затова трябва да се включат едва след поставяне на съда за готвене върху тях. По този начин избягваме ненужния разход на електрическа енергия.
- Вграденият в електронната система индикатор на остатъчна топлина показва дали плотът е включен, съответно дали е още горещ.
- В случай на прекъсване в захранването, всички настройки и индикации се анулират. След включване на захранването в мрежата се препоръчва да внимавате, тъй като зоните, нагряни преди прекъсване на захранването, не се сигнализират от индикатора.
- Ако контактът е близо до нагревателната зона, внимавайте кабелът на печката да не докосва нагретите зони.

ПРАВИЛА ЗА СИГУРНОСТ

- При използване на олио и мазнини не оставяйте плота без наблюдение, тъй като съществува опасност от пожар.
- Не използвайте съдове от пластмаса и алуминиево фолио. Те се разтопяват при високи температури и могат да повредят керамичния плот.
- Захар, лимонена киселина, сол и др. в твърдо или течено състояние и пластмаси не бива да попаднат върху нагрятата нагревателна зона.
- Ако по невнимание върху горещия плот попадне захар или пластмаса, в никакъв случай не бива да изключвате плота, а трябва да изстържете захарта или пластмасата с остър инструмент. Пазете ръцете си от изгаряне и нараняване.
- Върху керамичния плот използвайте само тенджери и тенджерки с плоско дъно, без остри ръбове и неравности, тъй като в противен случай те могат да причинят трайно надраскване на плота.
- Нагревателната повърхност на керамичния плот е устойчива на термичен шок. Тя не е чувствителна нито на студено, нито на горещо.
- Внимавайте да не изпускате предмети върху плота. Точкови удари като напр. изпускане на бурканче с подправки могат да предизвикат напукване и лющене на керамичния плот.
- През повредените места кипящите ястия могат да проникнат до елементите на керамичния плот, които са под напрежение.
- Ако повърхността е напукана, изключете електричеството, за да избегнете опасността от токов удар.
- Спазвайте препоръките за поддръжка и почистване на керамичния плот. В случай на неправилно боравене с него, не поемаме отговорността, произтичаща от гаранцията.
- Ако уредът има халогенни нагревателни зони, гледането в тях може да бъде вредно.

НАЧИНИ НА СПЕСТЯВАНЕ НА ЕНЕРГИЯ



Ако използвате енергията по отговорен начин, не само спестявате средства, но и действате в полза на естествената среда. Нека да помогнем, спестявайки електрическата енергия!

Начините за спестяването ѝ са следните:

- **Използване на подходящи съдове за готвене.**

Тенджерите с плоско и дебело дъно позволяват да се спести до 1/3 от електрическата енергия. Не забравяйте да сложите капак, в противен случай разходът на електрическа енергия нараства четири пъти!

- **Избор на съдове за готвене, подходящи за повърхността на нагревателната зона.**

Съдът за готвене не бива в никакъв случай да бъде по-малък от нагревателната зона.

- **Грижа за чистотата на нагревателните зони и дъната на тенджерите.**

Замърсяванията пречат на топлообмена – силно прегорелите замърсявания могат да бъдат отстранени само с помощта на препарати, които имат силно неблагоприятно въздействие върху естествената среда.

- **Избягване на излишното “надзъртане” в тенджерите.**

- **Изключване навреме и използване на остатъчната топлина.**

В случай че времето на готвене е дълго, изключете нагревателните зони 5-10 минути преди края на готвене. Така се спестява до 20% от електрическата енергия.

- **Плотът да не се вгражда в непосредствена близост до хладилници и фризьери.**

Разходът на електрическа енергия излишно се увеличава.

РАЗОПАКОВАНЕ



Уредът е опакован с цел предпазване от повреда по време на транспорта. След разопаковане на уреда моля отстранете елементите от опаковката по начин,

безопасен за околната среда. Всички материали, използвани за опаковката, са безопасни за околната среда, в 100% са подходящи за рециклиране и са обозначени със съответния символ.

Внимание! Опаковъчните материали (полиетиленови торбички, парчета стиропор и др.) трябва по време на разопаковане да се пазят от деца.

ИЗХВЪРЛЯНЕ НА УРЕДА



Когато решите да изхвърлите уреда, не го правете в контейнерите за обикновени отпадъци. Вместо това го занесете до център за рециклиране на електроника и електронни част. Подходяща

информация за това е предоставена с инструкцията, кашона или от продавача. Уреда е произведен от рециклируеми материали.

Със занасянето на уреда до център за рециклиране, вие показвате че сте загрижен за околната среда и природата. Обърнете се към местните власти за да получите информация за мястото на което можете да оставите уреда.

ОПИСАНИЕ НА ИЗДЕЛИЕТО

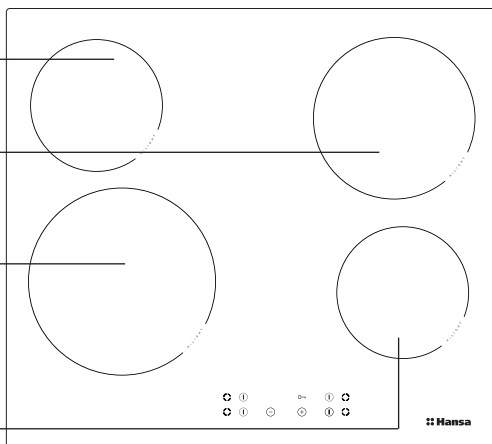
Описание на плота

Нагревателна зона – задна лява
Ø 145mm

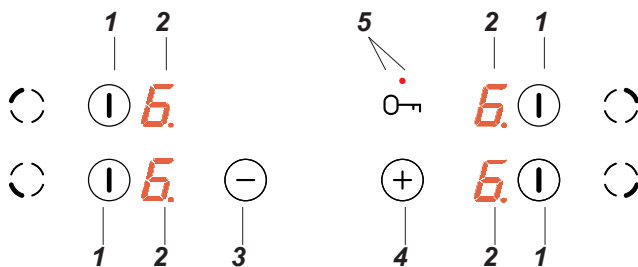
Двойна нагревателна зона – задна
дясна Ø 180mm

Двойна нагревателна зона – предна
лява Ø 210mm

Нагревателна зона – предна
дясна Ø 145mm



Панел за управление



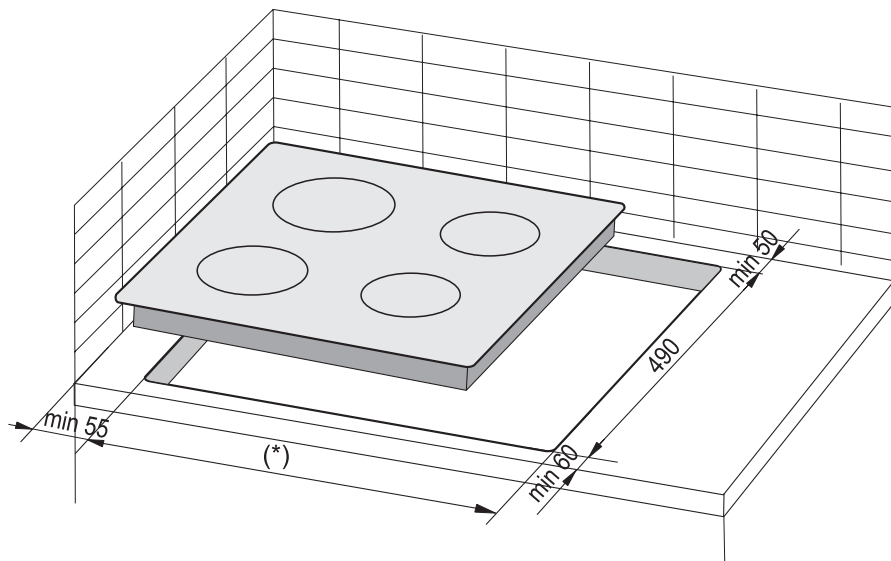
1. Сензор включи/изключи/активиране на нагревателната зона
2. Дисплей на нагревателните зони
3. Сензор минус
4. Сензор плюс
5. Сензор ключ със сигнализиращ LED диод

МОНТИРАНЕ

Приготвяне на плота на мебела за вграждане на нагревателната плоча

- Дебелината на плота трябва да е от 28 до 40 мм, дълбочината на плота мин. 600 мм. Плотът трябва да е плосък и добре нивелиран. Трябва да изолирате плота от страната на стената в случаи на влага или заливане.
- Разстоянието между ръба на отвора и ръба на плота отпред трябва да е най-малко 60 мм, а отзад мин. 50 мм.
- Разстоянието между ръба на отвора и страничната стена на шкафа трябва да е най-малко 55 мм.
- Мебелите предназначени за вграждане на уреди трябва да имат изолиращи обложки и лепило за залепването им, издържащо температура 100°C. Ако това условие не е изпълнено повърхността може да се деформира или да се разлепи изолацията.
- Ръбовете на отвора трябва да бъдат изолирани с материал устойчив на влага.
- Отворът в плота да се изреже според размерите показани на фигура 1.
- Под нагревателната плоча оставете най-малко 25 мм свободно пространство, за да осигурите правилен обмен на въздуха и да избегнете прегряване на повърхностите около плочата.

1



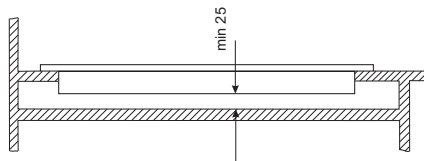
(*) 560 mm за табла 600 mm

(*) 750 mm за табла 770 mm

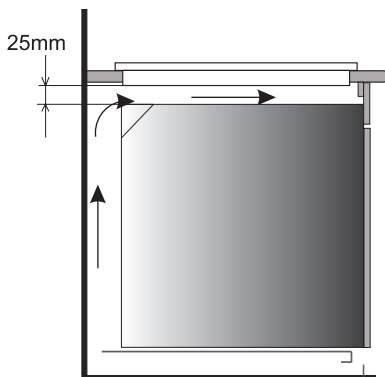
МОНТИРАНЕ

Внимание. По време на инсталирането на нагревателната плоча в плота на кухненския шкаф трябва да се монтира рафт-преграда, както е показано на фигурата отстрани. В случай, че плочата се монтира над фурна за вграждане, монтирането на рафт-преграда не е необходимо.

Ако нагревателната плоча е инсталирана в плота на кухненския шкаф над чекмедже, долната защита на плочата следва да бъде прикрита с дървена плоча или със защитно подово покритие за керамични плочи.



Монтаж върху плота на носещ шкаф



Монтаж в работен плот над фурна с вентилация



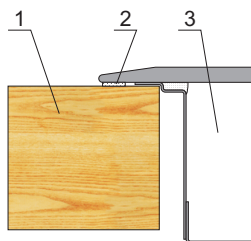
Забранено е монтирането на плота над фурна без вентилация.



Свързващият кабел на плота трябва да бъде така прекаран, че да не докосва долната предпазваща плоча.

Инсталиране на нагревателната плоча

- извършете свързването на плота с захранващия кабел както е показано на схемата за свързване.
- изберете кухненския плот от прахта, сложете керамичния плот в отвора и силно натиснете към кухненския мебел, (Фиг. 3).



- 1 – плот
2 – уплътнител на плота
3 – керамична плоча

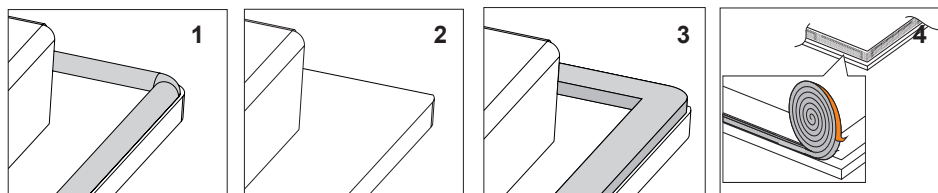
Монтаж на уплътнението

В зависимост от модела уплътнението е монтирано от производителя (фиг. 1)

Ако уплътнението не е монтирано от производителя, трябва да следвате указанията по-долу:

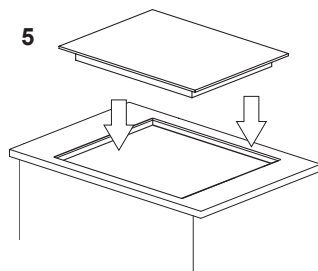
Преди да вградите устройството в отвора на кухненския плот, трябва от долната страна на готварския плот да залепите уплътнението, приложено в комплекта с устройството (фиг. 2).

За да направите това, първо трябва да отстраните защитното фолио от уплътнението, след което трябва да го залепите възможно най-близо до ръба на плота (фиг.3,4).



Забранено е вграждането на готварски плот без уплътнение.

Поставете готварския плот в отвора на кухненския плот, регулирайте неговото положение да бъде симетрично в отвора, така че разстоянието между готварския плот и ръба на кухненския плот да бъде еднакво от всички страни (фиг.5).



Свързване на плота към електроинсталацията

Внимание!

Свързването към инсталацията може да извърши само квалифициран инсталатор със съответната правоспособност. Забранено е самостоятелното преправяне или сменяне на електрическата инсталация.

Упътвания за инсталатора

Плотът е фабрично пригоден за захранване с променлив трифазен ток (400 V 3N ~50 Hz). Свързването на плота към съответното еднофазно захранване (230 V) е възможно чрез подходящо мостово свързване на клеморедата съгласно дадената схема за свързване. Схемата за свързване е дадена и на долната страна на долния капак. Достъпът до клеморедата е възможен след сваляне на капака на долната кутия. Не забравяйте да изберете подходящ свързващ проводник, като имате предвид вида свързване и номиналната мощност на плота.

Захранващият кабел трябва да се прикрепя с клипс за прикрепване.

Внимание!

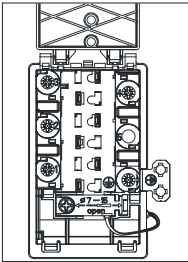
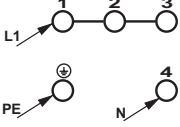
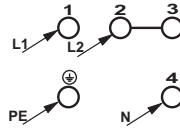
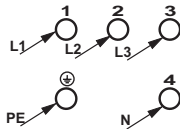
Не забравяйте да свържете защитната верига към клемата на клеморедата, обозначена със знак . Електрическата инсталация, захранваща плота, трябва да има подходящо избрана защита и допълнително с цел защита на захранващата линия може да бъде снабдена със съответния прекъсвач, даващ възможност за спиране на захранването с ток при аварийна ситуация.

Преди плотът да бъде свързан към електрическата инсталация, е необходимо да се запознаете с данните, които се намират на информационната табелка на уреда, и със схемата за свързване.

ВНИМАНИЕ! Инсталаторът е длъжен да даде на потребителя „свидетелство за свързване на печката към електрическата инсталация“ (намира се на гаранционната карта).

Друг начин на свързване на плота, различен от показания на схемата, може да доведе до неговата повреда.

МОНТИРАНЕ

СХЕМА НА ВЪЗМОЖНИТЕ ВИДОВЕ СВЪРЗВАНЕ				
Внимание! Напрежение на нагревателните елементи 230V				
		Внимание! При всички видове свързване защитният проводник трябва да бъде свързан с клемата 		Препоръчителен вид свързващ проводник
1	За мрежа 230V еднофазно свързване с неутрален проводник, мостчето свързва клемите 1-2-3, нулев проводник до 4, изолиращ проводник към 	1N~		H05VV-F3G4 3X 4 mm ²
2*	За мрежа 400/230V двуфазно свързване с неутрален проводник, мостчето свързва клемите 2-3, нулев проводник до 4, изолиращ проводник към 	2N~		H05VV-F4G2,5 4X 2,5 mm ²
3*	За мрежа 400/230V, трифазно свързване с неутрален проводник до 4, защитен проводник за 	3N~		H05VV-F5G1,5 5X 1,5 mm ²
L1=R, L2=S, N=неутрален проводник,  =изолиращ проводник				

УПОТРЕБА

► Преди първото включване на плота

- първо е необходимо внимателно да почистите керамичния плот. Отнасяйте се с керамичния плот като със стъклена повърхност.
- при първото използване може известно време да се отделя миризма, затова включете вентилацията в помещението или отворете прозореца,
- използвайте уреда, спазвайки препоръките за безопасност.

УПОТРЕБА

Керамичният нагревателен плот има сензори, които се управляват с докосване с пръст на обозначените повърхности.

Всяка смяна на настройките на сензора се потвърждава със звуков сигнал.

Обърнете внимание при включване и изключване и при настройка на мощността на нагриване винаги да се докосва само един сензор. В случай че едновременно докоснете повече сензори (с изключение на случаите, когато искате да изключите нагревателната зона или часовника), системата игнорира въведените сигнали, а при по-продължително натискане включва сигнала за повреда.

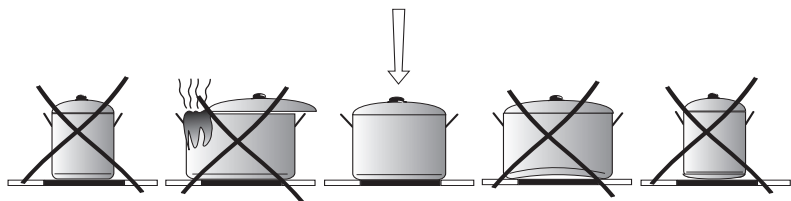
Инструменти които могат да се използват по време на работа

Съществуват инструменти специално тествани за приготвяне върху керамична печка. Много е важно да се спазват инструкциите на съответните производители.

Съдовете изработени от алуминиев или меден материал могат да предизвикат обезцветяване на метала, който се отстранява много трудно. Внимавайте с емайлираните съдове понеже могат да предизвикат авария в случай на преливане. За да имате оптимален разход, по кратко време за приготвяне на продуктите както и да избягате преливането на продукти върху работната повърхност, много е важно да спазвате следните инструкции.

Основа на съдовете:

Върху зоните, които се нагряват сложете съдове с плоско и здраво дъно, тъй като друг тип съдове или хранителни останки могат да надраскат печката и действат като абразивен материал! Тогава когато котлона е студен, можете да използвате съдове с вдлъбнато дъно, тъй като те поемат топлината на нагрятата зона оптимално.



Големина на съда:

Диаметъра на основата на съда трябва да бъде колкото диаметъра на зоната за приготвяне.

Капак на съда:

Капака предпазва от загуба на топлина, намалявайки по този начин изразходването на енергия.

ОБСЛУЖВАНЕ

Панел за управление

След свързване на плота към електрическата мрежа трябва да светне диодът над сензора ключ (5). След това трябва да деблокирате плота с натискане на сензор (5), докато диодът над този сензор изгасне. Сега можете да включите керамичния плот.



Не поставяйте никакви предмети върху повърхността на сензорите (това може да предизвика включване на сигнала за грешка), тези повърхности трябва да бъдат постоянно чисти.

Включване на плота

Ако плотът е изключен, всички нагревателни зони са изключени, а диодите не светят. Готварският плот се включва чрез докосване на главния сензор (1) - дадена нагревателна зона, а върху дисплея на нагревателната зона (2) за 10 секунди се появява „0“. Сега можете да настроите желаната степен на нагревателната мощност с помощта на сензор (+)(4) или (-)(3) (вижте Настройка на степента на нагревателната мощност).



Ако в рамките на 10 секунди не бъде активиран нито един от сензорите, плотът се изключва.

Ако е активна блокировката за деца, тогава не можете да включите плота (вижте Деблокиране на плота).

Включване на нагревателната зона

След включване на плота чрез главния сензор на дадена нагревателна зона (1) можете да обслужвате нагревателната зона както следва:

1. Изберете желаната нагревателна зона с главния сензор на дадената зона (1) (приписването на сензорите съответства на разположението на нагревателните зони),
2. С натискане на сензорите (+)(4) или (-)(3) задавате желаната степен на нагряване,
3. За да смените настройките на степента на нагревателната мощност, трябва отново, както в точка 1, най-напред да изберете желаната нагревателна зона с главния сензор на дадената зона (1), след което да зададете желаната степен на нагревателната мощност с помощта на сензорите (+)(4) или (-)(3).



Ако в рамките на 10 секунди не бъде натиснат нито един от сензорите, нагревателната зона се изключва.

Нагревателната зона е активна, когато цифрата свети по-ярко от останалите индикатори, което означава, че зоната е готова за въвеждане на настройката на нагревателната мощност.

ОБСЛУЖВАНЕ

Настройка на степента на нагревателната мощност

За да настроите степента на нагревателната мощност, първо трябва да изберете желаната нагревателна зона с натискане на сензор (1) за избор на нагревателна зона. След това, по времето, когато върху дисплея на нагревателната зона (2) се появява „0”, можете да започнете настройката на степента на нагревателната мощност с помощта на сензорите (+)(4) или (-)(3).

Изключване на една нагревателна зона

Една нагревателна зона можете да изключите по следния начин:

1. Изберете желаната нагревателна зона с помощта на главния сензор на дадената зона (1).
2. След това едновременно натиснете сензори (+)(4) и (-)(3) или сензор (-)(3), за да намалите настройката до „0” или натиснете главния сензор на дадената зона (1) за около 3 секунди.

Върху дисплея ще се появи буква „H” - символ на остатъчната топлина.

Функция блокиране

Функцията за блокиране, задействана със сензора ключ (5), е предназначена да предпазва включената нагревателна зона от нежелани промени на настройките или изключване от деца, домашни животни и др.

Когато блокирате плота и всички нагревателните зони са изключени (върху дисплеите на нагревателните зони свети „0”), тогава плотът е предпазен от нежелано включване, а включването на плота е възможно само след деблокиране.



В случай на отпадане на напрежението блокадата автоматично се включва.

Блокиране на готварския плот

За да блокирате плота, натиснете сензора ключ (5), докато светне сигнализиращият диод (5).

Когато диодът светне, ще бъде генериран кратък звуков сигнал.

Деблокиране на плота

За да деблокирате плота, натиснете сензора ключ (5), докато изгасне сигнализиращият диод (5). След изгасването на диода се генерира кратък звуков сигнал.

ОБСЛУЖВАНЕ

Система за автоматично намаляване на нагревателната мощност

Всяка нагревателна зона е оборудвана със система за автоматично намаляване на нагревателната мощност. Ако системата се активира, дадената нагревателна зона се включва на най-високата мощност за време, определено от избраната степен на нагревателната мощност за готвене, а след като изтече времето – нагревателната зона се превключва на избраната степен на нагревателна мощност за готвене.

Активирането на системата за автоматично намаляване на нагревателната мощност се извършва чрез избор на нагревателната мощност с помощта на сензор (-) (3), докато върху дисплея се появи показание „9” (2), след което трябва да натиснете веднъж сензор (+) (4), за да увеличавате настройката до ниво „А” и сега с помощта на сензор (-) (3) задавате стойността, до която да бъде намалена нагревателната мощност. Ако при цифрата върху дисплея (2) отдолу в дясно има точка, това означава, че системата за автоматично намаляване на нагревателната мощност е активна.

Ако в рамките на 10 секунди започнете настройката на нагревателната мощност чрез докосване на сензор (-) (3), тогава системата за автоматично намаляване на нагревателната мощност се активира, а точката при нивото на мощността свети през цялото време на нейната активност.

Сега можете във всеки момент да промените настройките на нагревателната мощност по начина, описан в раздел „Настройка на степента на нагревателната мощност”.



Ако започнете да настройвате нагревателната мощност след изтичане на 10 секунди, тогава точката при цифрата на степента нагревателната мощност ще изгасне, системата за автоматично намаляване на нагревателната мощност ще бъде неактивна.



Ако не желаете системата за автоматично намаляване на нагревателната мощност да действа, трябва да започнете избора на степента на нагревателната мощност от сензор (+) (4).

Степен на нагревателната мощност за готвене	Време за бързо готвене
1	1'11"
2	2'44"
3	4'47"
4	5'28"
5	6'29"
6	1'11"
7	2'44"
8	2'44"
9	-

ОБСЛУЖВАНЕ

Индикатор за остатъчна топлина

След завършване на готвенето в керамичното стъкло остава топлинна енергия, наречена остатъчна топлина. Индикаторът за остатъчна топлина се появява на два етапа. След изключването на зоната за нагряване или на целия плот, когато температурата надвишава 65°C, върху съответния дисплей се появява буквата „Н“. Индикаторът за остатъчна топлина се появява по времето, когато температурата на нагревателната зона надвишава 65°C.

Когато температурата се понижи под 65°C, индикаторът за остатъчна топлина се изключва. Когато по време на светещ индикатор за остатъчна топлина за температура над 65°C отпадне захранването напрежение след възстановяване на захранването, индикаторът за остатъчна топлина мига. Индикаторът за остатъчна топлина ще мига върху дисплея, докато не изтече максималното време за изстиване или не бъде избрана и включена нагревателната зона.



По това време не докосвайте нагревателната зона поради възможност за изгаряне, както и не поставяйте върху зоната чувствителни на топлина предмети!



Когато няма електрическо захранване, индикаторът за остатъчна топлина „Н“ не свети. Въпреки това нагревателните зони могат да бъдат още горещи!



Ограничаване на времето на работа

За да се увеличи надеждността на работа, готварският плот е снабден с таймер за ограничаване на времето на работа на всяка една нагревателна зона. Максималното време на работа се настройва в съответствие с последно избраната нагревателна мощност. Ако не промените степента на нагревателната мощност през продължителен период (вижте таблицата), тогава съответната нагревателна зона ще бъде автоматично изключена и ще се активира индикаторът за остатъчна топлина. Във всеки момент обаче, можете да включите и да използвате отделните нагревателни зони съгласно инструкцията за експлоатация.

Степен на нагревателна мощност	Максимално време на работа в часове
1	10
2	5
3	5
4	4
5	3
6	2
7	2
8	2
9	1

Изключване на целия готварски плот

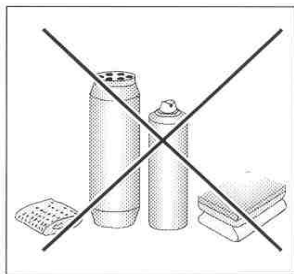
Плотът работи, когато е включена поне една нагревателна зона. С натискане на главния сензор (1) за около 3 секунди ще изключите нагревателната зона. Това се отнася за всяка включена нагревателна зона. Също така можете да натиснете и задържите главния сензор (1) в продължение на около 5 секунди, за да изключите целия плот. Върху дисплея на нагревателната зона (2), която е била включена, свети буква „Н“ - символ за остатъчна топлина.

ПОЧИСТВАНЕ И ПОДДРЪЖКА

Всекидневното почистване и добрата поддръжка спомагат за дълготрайността на стъклокерамичната плоча.

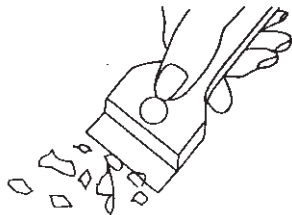


Почиствайте печката като спазвате същите правила, като при почистване на стъклените повърхности. Не трябва да използвате абразивни продукти. Също така не трябва да използвате почистващи устройства на базата на пара.



Почистване на печката след всяко ползване

- Изтрийте лесните петна с помоща на мокър текстилен материал без да ползвате препарат за почистване. Течните препарати за почистване могат да обезцветят повърхността на печката. Петната не могат да се отстранят при първото почистване, въпреки, че ползвате специален препарат за чистене.
- **Отстранете по-големите петна с помоща на специална стъргалка и изтрийте повърхността на плочата с помоща на мокър текстилен материал.**



Специална стъргалка

Премахване на петната

- **Цветните петна (алуминиеви частици)** могат да се отстранят от изтинялата повърхност с помоща на специални почистващи препарати. Петната от варовик (например водата която е преляла) могат да се махнат с оцет или със специални почистващи препарати.
- Не спирайте плочата тогава когато искате да отстраните останките от захар или продукти които съдържат захар, пластмаса или алуминиевото фолио! Почистете веднага със специална стъргалка повърхността на плочата (докато е гореща). След като отстраните мърсотията, можете да спрете печката и след като истине, да я почистете със специални почистващи препарати.

Специалните почистващи препарати могат да се закупят от супермаркет, специализирани магазини или магазини за кухненски принадлежности. Специалните стъргалки могат да се закупят от магазините за строителни материали и аксесоари за боядисване.

ПОЧИСТВАНЕ И ПОДДРЪЖКА

Не слагайте почистващите препарати върху нагрятата повърхност. Най-добрия метод е да оставите почистващия препарат да изсъхне, след което изтрийте с мокър текстилен материал. Трябва да се отстрани изцяло почистващия препарат преди да се включи отново печката.

При неправилно ползване на работната повърхност, гаранцията ще бъде анулирана!

Забележка!

Ако функциите за контрол, поради някаква причина не могат да се използват, след като печката е била включена, спрете я от главния бутон или изключете щекера от контакта и се обърнете към упълномощен сервизен техник.

Забележка!

Ако се появят пукнатини върху повърхността на печката, прекъснете всякакви действия и изключете източника на захранване, например като изключите защитното устройство или извадите щекера от контакта. Трябва незабавно да се обърнете към упълномощен сервизен техник

Периодические осмотры

Помимо постоянного содержания плиты в чистоте, следует:

- Проводить периодические проверки работы элементов управления и рабочих узлов плиты. По истечении гарантийного срока, как минимум два раза в год, в пункте сервисного обслуживания следует заказать техосмотр плиты.
- Устранить обнаруженные неполадки.
- Произвести периодический уход за рабочими узлами плиты.

Внимание!

Любые ремонты и регулировки должны выполняться соответствующим пунктом сервисного обслуживания или сертифицированным инсталлятором.

КАКВО ТРЯБВА ДА НАПРАВИТЕ ПРИ СПЕШЕН СЛУЧАЙ

При спешен случай, трябва да:

- Спрете всички функционални зони на електрическата печка
- Изключете уреда от мрежата за ел. захранване
- Обърнете се към упълномощен сервизен техник
- Малките дефекти могат да се отстранят от ползвателя като прегледате инструкциите посочени в долната таблица. Преди да се обърнете към сервизен център, проверете следните точки от таблицата.

ПРОБЛЕМА	ПРИЧИНА	ДЕЙСТВИЯ
1. Плита не работи	- перерыв в подаче тока	- проверить предохранитель домашней электропроводки, перегоревший заменить
2. Плита не реагирует на введенные значения	- панель управления не включена	- включить
	- сенсор нажимался слишком недолго (менее секунды)	- нажимать сенсоры несколько дольше
	- одновременно нажато большее количество сенсоров	- всегда нажимать только один сенсор (кроме отключения конфорки)
3. Плита не реагирует и издает короткий звуковой сигнал	- включена защита от детей (блокировка)	- выключить защиту от детей (блокировку)
4. Плита не реагирует и издает длинный звуковой сигнал	- неправильная эксплуатация (нажаты не те сенсоры или нажаты слишком быстро)	- повторно включить плиту
	- сенсор(ы) закрыт(ы) или загрязнен(ы)	- открыть или очистить сенсоры
5. Плита не выключается	- после включения не введено никаких значений в течение более чем 10 секунд	- повторно включить панель управления и немедленно ввести данные
	- сенсор(ы) закрыт(ы) или загрязнен(ы)	- открыть или очистить сенсоры
6. Одна конфорка отключается	- ограничение времени работы	- снова включить конфорку
	- сенсор(ы) закрыт(ы) или загрязнен(ы)	- открыть или очистить сенсоры
7. Не светится индикатор остаточного нагрева, хотя конфорки еще не остыли	- перерыв в подаче тока, устройство отключено от сети	- индикатор остаточного нагрева сработает снова только после включения и отключения панели управления
8. Трещины в керамической плите	 Опасность! Немедленно отключить керамическую плиту от сети (предохранитель). Обратиться в ближайшую сервисную службу.	
9. Неполадка еще не устранена		Отключить керамическую плиту от сети (предохранитель). Обратиться в ближайшую сервисную службу. Важно! Вы несете ответственность за содержание устройства в надлежащем состоянии и правильную эксплуатацию в домашнем хозяйстве. Если из-за ошибки в эксплуатации Вы вызовете сервисную службу, Вам придется оплатить ее прибытие (в том числе в течение гарантийного срока). За ущерб, вызванный несоблюдением настоящего руководства, производитель ответственности не несет.

ТЕХН. ИНФОРМАЦИЯ

Напрежение:	230/400V 3N~50 Hz
Номинална мощност:	6,5 kW
Model:	BHC6*
- Котлон: 2 x Ø 145 mm	1200 W
- Котлон: 1 x Ø 180 mm	1800 W
- Котлон: 1 x Ø 210 mm	2300 W
Размери:	592 x 522 x 50;
Тегло:	около 7,8 кг

Отговаря на изискванията на стандартите EN 60335-1; EN 60335-2-6 на Европейския съюз.

EAC