

## Uputstvo za upotrebu

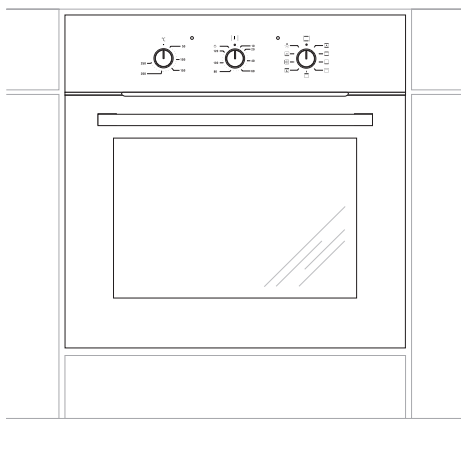
HANSA ugradna rerna BOEI681821



Tehnoteka je online destinacija za upoređivanje cena i karakteristika bele tehnike, potrošačke elektronike i IT uređaja kod trgovinskih lanaca i internet prodavnica u Srbiji. Naša stranica vam omogućava da istražite najnovije informacije, detaljne karakteristike i konkurentne cene proizvoda.

Posetite nas i uživajte u ekskluzivnom iskustvu pametne kupovine klikom na link:

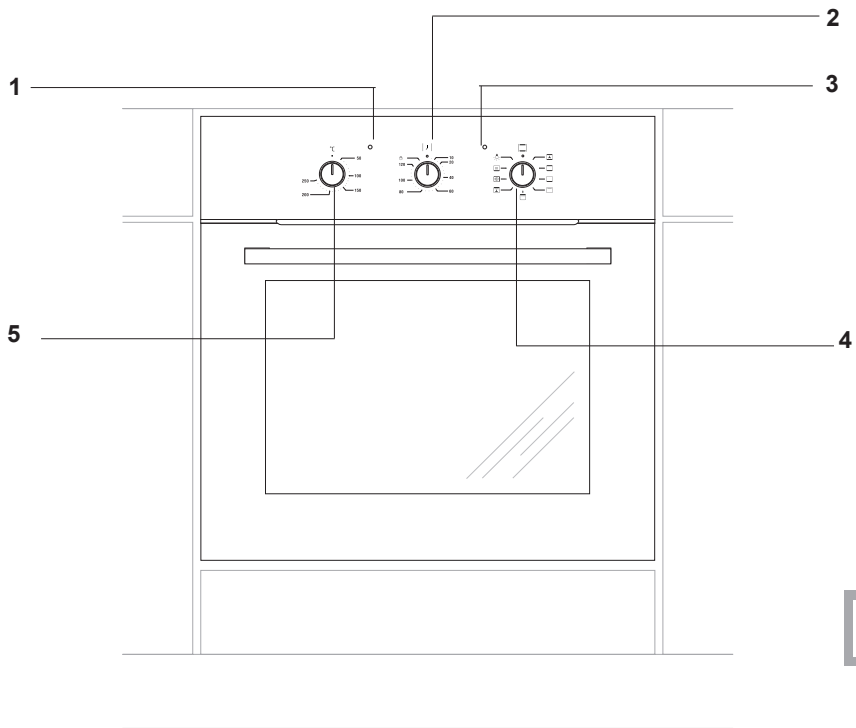
<https://tehnoteka.rs/p/hansa-ugradna-rerna-boei681821-akcija-cena/>



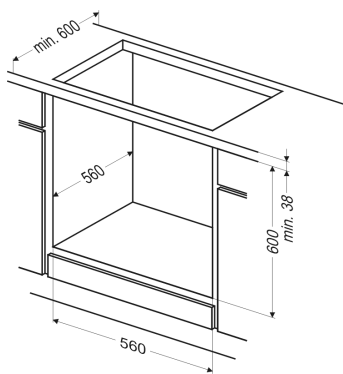
BOEI6\*

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

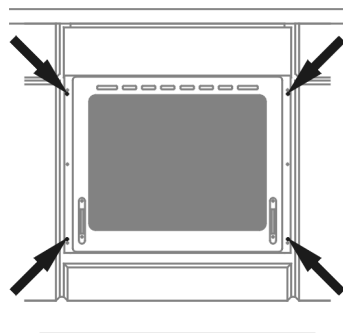
BG  
SR  
LT  
ET  
LV



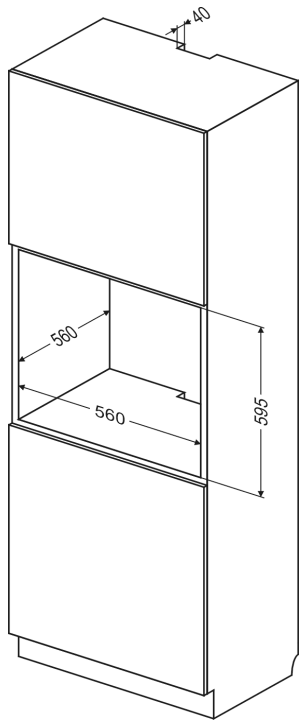
**1a**



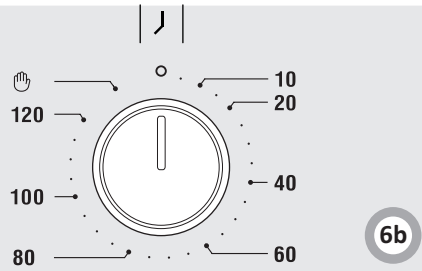
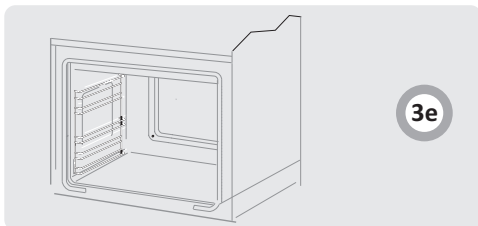
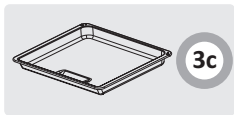
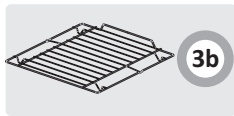
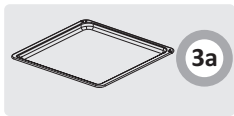
**2a**



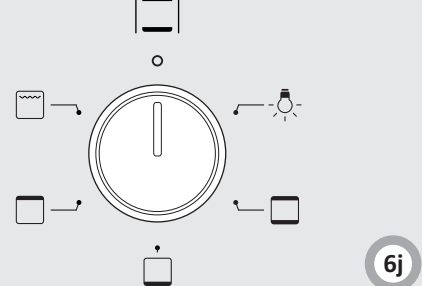
**2c**



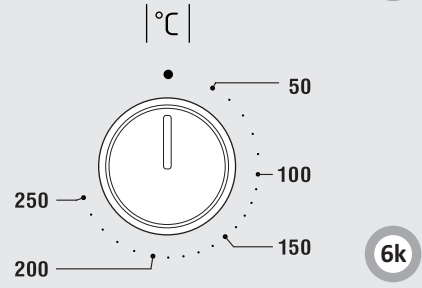
2b



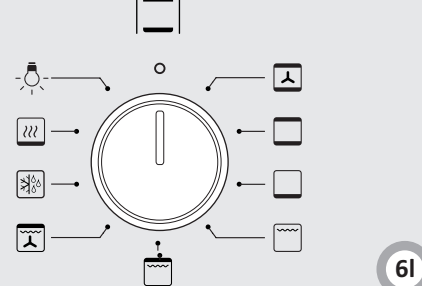
6b



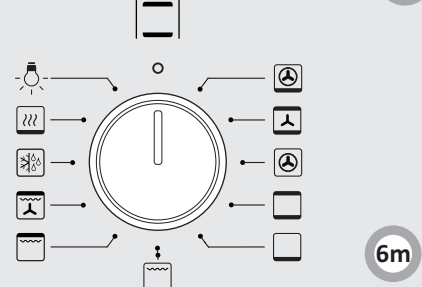
6j



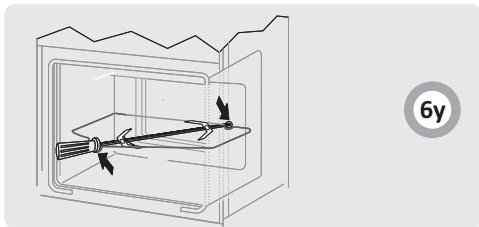
6k



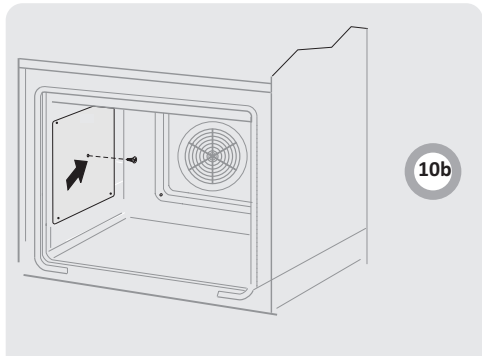
6l



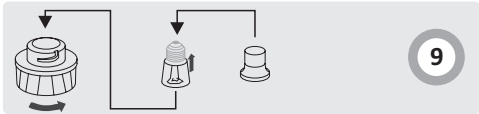
6m



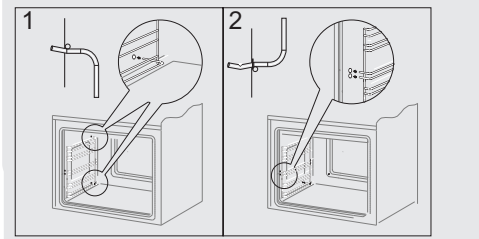
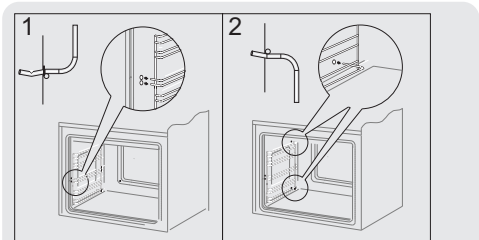
6y



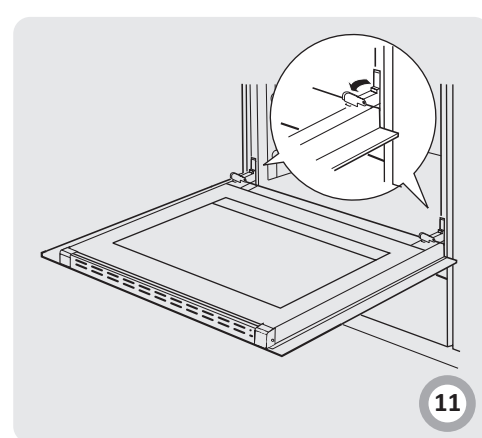
10b



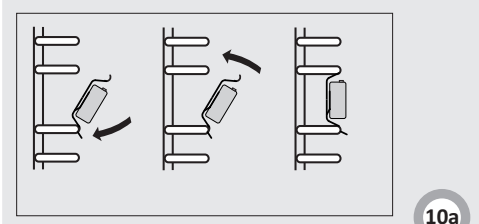
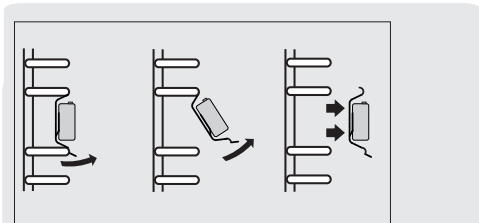
9



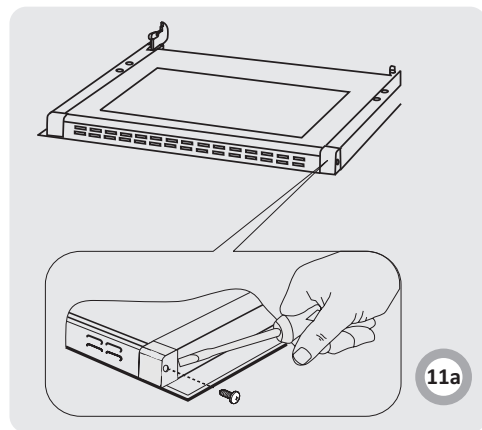
10



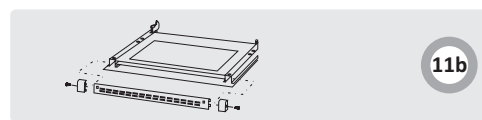
11



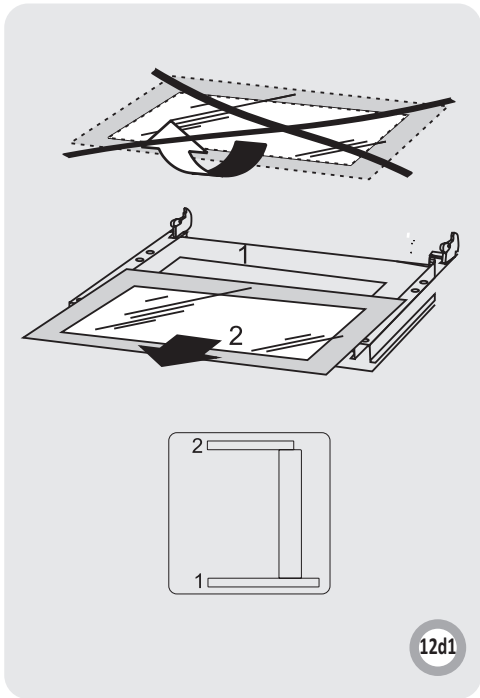
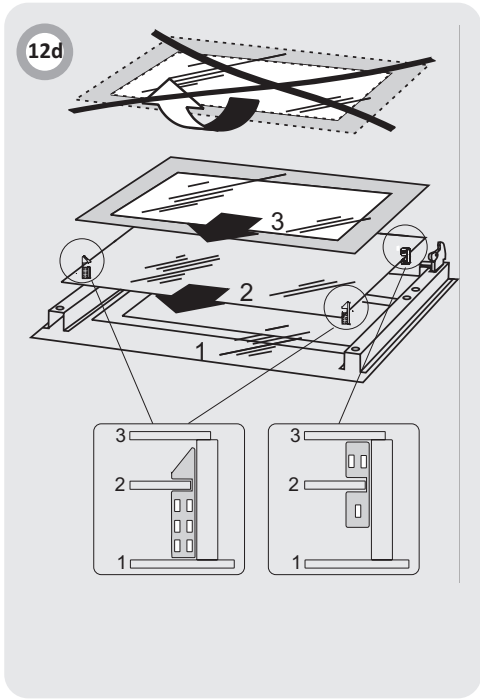
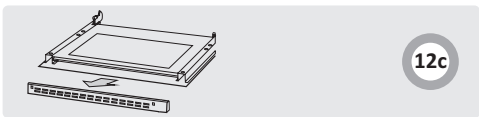
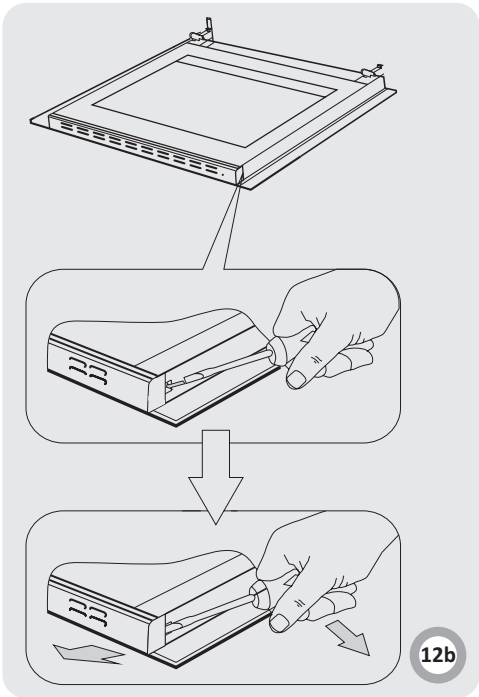
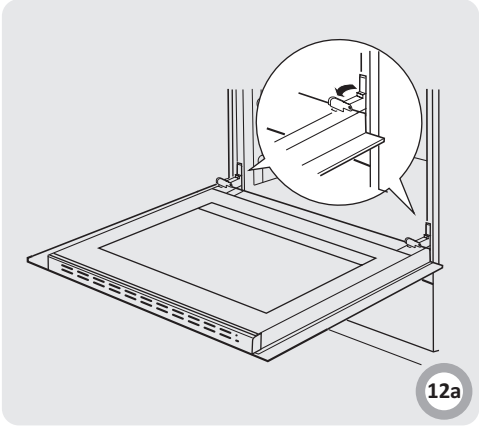
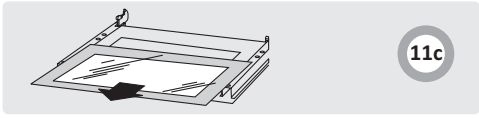
10a



11a



11b



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	6
КАК ЕКОНОМИТЬ ЕНЕРГИЮ	6
ИНСТРУКЦИИ ЗА СИГУРНОСТ	7
ОПИСАНИЕ НА АПАРАТА	9
ИНСТАЛИРАНЕ	10
ПРИГОТВЯНЕ ВЪВ ФУРНАТА – ПРАКТИЧНИ СЪВЕТИ	16
ПОЧИСТВАНЕ И ПОДДРЪЖКА	19
КАКВО ТРЯБВА ДА НАПРАВИТЕ ПРИ СПЕШЕН СЛУЧАЙ	20
ТЕХНИЧЕСКИ ДАННИ	21

**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 приготи 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 разопаковането на апарата, хвърлете опаковките така че да не посягат върху околната среда.

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

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



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

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

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

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

**Внимание.** Устройството и неговите достъпни части се 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.



## ИНСТРУКЦИИ ЗА СИГУРНОСТ

Осигурете се, че уредите за битово ползване, включително кабелите за захранване, не допират нагрятата повърхност на фурната или плочата, тъй като материала за изолиране не е издръжлив на високи температури.

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

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

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

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

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

## ОПИСАНИЕ НА АПАРАТА

1a		Принадлежности към печката – комплект:
1	Светлинен сигнализатор за регулиране на температурата L	3a Тава за хлебни изделия*
2	Механичен таймер*	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	

\* по избор

## Инсталиране на фурната

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

## Електрически връзки

- Фурната бе изработена за да функционира на монофазен алтернативен ток (230V 1N ~ 50 Hz) и е оборудван с кабел за свързване от 3 x 1,5 mm<sup>2</sup> с дължина от 1,5 mm и е предвиден с защитен щекер.
- Контактът за електрозахранване трябва да бъде защитена. След инсталирането на печката, потребителят трябва да има лесен достъп до контакта.
- Преди свързването на фурната с контакта, проверете дали:
  - Предпазителят и електрическото съединение понасят напрежението.
  - Източникът за електрозахранване е предвиден с ефикасна система за заземяване, спазваща актуалните стандарти в областта на електрозахранването.
  - Щекерът се намира на достъпно място.

### Важно!

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

## При първоначално ползване


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

### Механичен таймер\*

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

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

Рис.6b

Когато регулаторът е настроен на положение "0", фурната няма да започне да работи. Ако нямате намерение да използвате функцията таймер, регулаторът трябва да се настрои на следното положение 

### Важно!

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

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

### Важно!

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

### Важно!

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

\* по избор

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

Фиг.6l

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

Фиг.6k

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

### Внимание!

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

0

### Липса на настройки



### Самостоятелно осветление на фурната

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



### Бързо нагряване

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



### Размразяване

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



### Вентилатор и включена комбинирана скара

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



### Усилен грил (Supergrill)

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



### Включена скара

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



### Включен долен нагревател

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



### Включени горен и долен нагревател

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



### Включен вентилатор и долен и горен нагревател.

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

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,

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

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

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

Фиг.6m

Фиг.6k

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

### Внимание!

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

## 0 Липса на настройки



### 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 (Supergrill)

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



### Включена скара

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



### 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 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“ – за да спрете фурната, Спиране на фурната – за да спрете фурната,

## Използване на скарата\*

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

За да включите скарата трябва да:

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

**При печене с помоща на функцията и комбиниранията скара, температурата трябва да е настроена на 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

\* по избор



## Печене

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

- Параметрите на печене са показани в таблица те са приблизителни и могат да се поправят като се осланяте на собствения опит и желаниия.
- 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 приготвяте 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.

## Конвенционална фурна (долен нагревател + горен нагревател)

Вид на печеното ястие	Функция на фурната	Температура (°C)	Ниво	Време [минути]
Бишкот		160 - 200	2 - 3	30 - 50
Кекс с мая/ пясъчен кекс		160 - 170 <sup>1)</sup>	3	25 - 40 <sup>2)</sup>
Пица		220 - 240 <sup>1)</sup>	2	15 - 25
Риба		210 - 220	2	45 - 60
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.















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

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

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

## ПРИГОТВЯНЕ ВЪВ ФУРНАТА – ПРАКТИЧНИ СЪВЕТИ

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

Вид на печено-то ястие	Функция на фурната	Температура (°C)	Ниво	Време [минути]
Бишкот		160 - 200	2 - 3	30 - 50
Бишкот		150	3	25 - 35
Кекс с мая/ пясъчен кекс		160 - 170 <sup>1)</sup>	3	25 - 40 <sup>2)</sup>
Кекс с мая/ пясъчен кекс		155 - 170 <sup>1)</sup>	3	25 - 40 <sup>2)</sup>
Пица		220 - 240 <sup>1)</sup>	2	15 - 25
Риба		210 - 220	2	45 - 60
Риба		190	2 - 3	60 - 70
Наденички		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.

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

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

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

## ПРИГОТВЯНЕ ВЪВ ФУРНАТА – ПРАКТИЧНИ СЪВЕТИ

Фурна с принудителна циркулация на въздуха (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 <sup>1)</sup>	3	25 - 40 <sup>2)</sup>
Кекс с мая/ пясъчен кекс		155 - 170 <sup>1)</sup>	3	25 - 40 <sup>2)</sup>
Пица		200 - 230 <sup>1)</sup>	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.

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

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

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

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.
  - Насроивате температурата на 50°C, а бутонът за функции в позицията за долния загряващ елемент [ ].
  - Загрявайте фурната в продължение на 30 минути.
  - Отворете вратата на фурната, изтривайте вътрешността с помощта на карпа или гъба и изплакнете с топла вода и течен почистващ препарат.
- Внимание!**  
Влагата или остатъчната вода под фурната могат да произхождат от почистването с пара.
- След почистването на вътрешността на фурната, изтрийте за да изсъхне.

## Внимание!

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

## Смяна на лампата на фурната

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

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

Лампа за фурна - Фиг. 9

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

## Смяна на халогенната лампа на осветление-то на фурната\*

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

- Разединете захранването на фурната.
- Извадете оборудването на фурната.
- Ако фурната е оборудвана с телескопични водачи, трябва да ги извадите
- 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

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

## Отстраняване на страничните опорни елементи за тавите\*

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

Фиг. 10

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

Фиг. 10а

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

\* по избор

## Важно!

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

Фиг. 10b

## Извадете вратата

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

Фиг 12А - Наклоняване на защитното устройство на пантите

## Изваждане на вътрешното стъкло\*

1. С помощта на плоска отверка свалете горната лайсна на вратата, деликатно избутвайки я от двете страни (фиг. 12В).
2. Извадете горната лайсна на вратата (фиг.12В, 12С)
3. Извадете вътрешното стъкло от прикрепването (в долната част на вратата)- фиг 12D, 12D1.
4. Измийте стъклото с топла вода и малко почистващ препарат. За да монтирате отново стъклото постъпете по обратния ред. Гладката част на стъклото трябва да се намира отгоре.

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

фиг. 12D - Изваждане на вътрешното стъкло. 3 стъкло.  
фиг. 12D1 - Изваждане на вътрешното стъкло. 2 стъкло.

## Извадете вратата

За да имате по лесен достъп при почистване на вътрешната част на фурната, можете да свалите вратата. Така, че трябва да наклоните устройството за поддръжане на вратата, повдигнете и дръпнете към вас (Фиг. 11). 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. 11 - Наклоняване на защитното устройство на пантите

## Изваждане на вътрешното стъкло\*

1. С помощта на кръстата отвертка развъртете болтовете, намиращи се на страничните прикрепващи елементи (фиг. 11А).
2. Избутайте прикрепващите елементи с помощта на плоска отвертка и извадете горната лайсна на вратата. (фиг. 11В, 11С).
3. Извадете вътрешното стъкло от прикрепването (в долната част на вратата). (фиг. 11).
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.

фиг.11С - 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 захранващи кабел от контакта
- Обърнете се към упълномощен сервизен техник
- Малките грешки могат да се остранят, като прегледате инструкциите посочени в долната таблица. Преди да се обърнете към сервизен център, проверете следните точки от таблицата.

\* по избор

# КАКВО ТРЯБВА ДА НАПРАВИТЕ ПРИ СПЕШЕН СЛУЧАЙ

ПРОБЛЕМ	ПРИЧИНА	ДЕЙСТВИЕ
1. Уреда не работи.	Не се захранва	Проверете защитното табло, ако има изгорял бушон, сменете го.
2. Върху дисплея е 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	22
KAKO DA UŠTEDITE ENERGIJU	22
BEZBEDNOSNE INSTRUKCIJE	23
OPIS UREĐAJA	25
INSTALACIJA	26
RAD	27
REČENJE U RERNI-PRAKTIČNI SAVETI	32
ČIŠĆENJE I ODRŽAVANJE	35
TEHNIČKI PODACI	37

## KAKO DA UŠTEDITE ENERGIJU



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

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

Ne otvarajte bespotrebno i često

vrata rerne.

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

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

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

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

● **Iskoristite preostalu toplotu iz rerne.**

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

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

● **Uverite se da su vrata rerne dobro zatvorena.**

Toplota može izlaziti preko naslaga na zaptivici vrata.

Sve naslage odmah očistite.

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

Utrošak energije bespotrebno raste.



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

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

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



Kada odlažete uređaj, ne bacajte ga u kontejnere sa običnim gradskim smećem. Umesto toga, odložite ga u centar za 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 izgrebu površine, što može da prouzrokuje pucanje stakla.

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

Za čišćenje uređaja zabranjena je upotreba opreme za čišćenje parom.



## BEZBEDNOSNE INSTRUKCIJE

- Vodite računa da delovi kućnih aparata, uključujući i napojni kabl ne dodiruju zagrejanu remu 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 rene.
- Ne koristite gruba sredstva za čišćenje ili oštre metalne predmete da biste očistili vrata, jer se može izgubati površina i tako doći do lomljenja stakla.
- Ne upotrebljavajte šporet ako ima neki tehnički kvar. Svaki kvar mora biti otklonjen od strane kvalifikovanog i ovlašćenog lica.
- U slučaju bilo kakve nezgode prouzrokovane tehničkim kvarom, isključite uređaj sa napajanja strujom i prijavite kvar servisu kako bi bio otklonjen.
- Uređaj je projektiran isključivo kao uređaj za kuvanje. Svaka druga primena (napr. za grejanje prostorija) je suprotna njegovoj nameni i može stvarati opasnost.

## OPIS UREĐAJA

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

Принадлежности към печката – комплект:

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

\*opcionalan

## Instaliranje štednjaka

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

Crt. 2A,B,C.

## Električni spoji

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

### **Važno!**

U slučaju što je kabel 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.


**Mehanički uređaj za odmeravanje minuta\***

Uređaj za odmeravanje minuta je namenjen za upravljanje radom pećnice. Može se ga programirati u okviru od 0 do 120 minuta. Nakon protoka programiranog vremena uključuje se zvučni signal i pećnica će se automatski isključiti.

Programiranje – okretaljku okrenuti u smeru kazaljki na satu i programirati traženo vreme.

Crt.6b

Kada se okretaljka nalazi u poziciji „0” pećnica neće početi sa radom.

Ako ne nameravate upotrebljavati funkciju uređaja za odmeravanje minuta, okretaljku treba staviti u poziciju 

**Važno!**

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

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

**Važna napomena!**

Elektronski programator Ts je opremljen senzorima kojima se upravlja 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 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 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 važi i za regulator temperature – da biste podesili željenu funkciju, trebalo bi da okrenete dugme na tu poziciju.

Рис.6k

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

### Pažnja!

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



### Nezavisna rasveta rerne

Pomoću podešavanje dugmeta u tom položaju aktiviramo rasvetu Komore rerne.



### Brzo zagrevanje

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



### Odmrzavanje

Uključen je samo ventilator, bez upotrebe bilo kojeg grejača.



### Uključeni su ventilator i kombinovani roštilj

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



### Pojačani gril (Supergrill)

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



### Uključeni gril

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



### Uključeni donji grejač

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



### Uključeni donji i gornji grejač

Podešavanje dugmeta u tom položaju omogućava realizaciju zagrevanja rerne na konvencionalni način. Savršeno

je za pečenje kolača, mesa, riba, hleba, pice (neophodno je početno zagrevanje rerne i upotreba tamnih plehova), pečenje na jednom nivou.



### Uključeni su ventilator, donji i gornji grejač

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

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

Crt.6m

Crt.6k

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

### Pažnja!

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



## Nezavisna rasveta rerne

Pomoću podešavanje dugmeta u tom položaju aktiviramo rasvetu komore rerne.



## Brzo zagrevanje

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



## Odmrzavanje

Uključen je samo ventilator, bez upotrebe bilo kojeg grejača.



## Uključeni su ventilator i kombinovani roštilj

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



## Pojačani gril (Supergrill)

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



## Uključeni gril

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



## Uključeni donji grejač

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



## Uključeni donji i gornji grejač

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



## Uključena termo cirkulacija

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



## Uključeni su ventilator, donji i gornji grejač

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



## Uključena termo cirkulacija i donji grejač


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

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".

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

Crt.6y

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

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

## Pečenje mesa

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

## Konvencionalna peć (donji grejač + gornji grejač )

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















<sup>1)</sup> Zagreјati praznu rernu

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

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

## PEČENJE U RERNI-PRAKTIČNI SAVETI

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

Način pripremanja hrane	Funkcija peći	Temperatura (°C)	Nivo	Vreme (min.)
Biskvit		160 - 200	2 - 3	30 - 50
Biskvit		150	3	25 - 35
Kvašen / štiričetrtinski kolač		160 - 170 <sup>1)</sup>	3	25 - 40 <sup>2)</sup>
Kvašen / štiričetrtinski kolač		155 - 170 <sup>1)</sup>	3	25 - 40 <sup>2)</sup>
Pizza		220 - 240 <sup>1)</sup>	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.

<sup>1)</sup> Zagreјati praznu rernu

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

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

## PEČENJE U RERNI-PRAKTIČNI SAVETI

Peć sa prisilnim kruženjem vazduha (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 <sup>1)</sup>	3	25 - 40 <sup>2)</sup>
Kvašen / štiričetrtinski kolač		155 - 170 <sup>1)</sup>	3	25 - 40 <sup>2)</sup>
Pizza		200 - 230 <sup>1)</sup>	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.

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

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

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

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.**

- Isključiti električno napajanje peći.
- Izvaditi pribor iz peći.
- Ako peč poseduje teleskopske vodilice izvaditi ih.
- 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

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

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

Crt 10.

Vrste peća označene sa slovima **Dp\*** u broju modela su predviđene sa deljivim teleskopskim šinama od čelika koji ne rđa\*. Šine morate izvaditi i oprati zajedno sa lateralnim usmeravanjima. Pre postaviti taše na teleskopskim šinama, te morate izvesti (u slučaju što je peč topao, šine morate izvaditi obeseći rub natrag taše 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 samočišćenjem 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 peč 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 utvrdimo da su samočišćenje osobine umetaka smanjene, možemo da ih zamenimo. Umetke možemo da kupimo u servisnim tačkama ili trgovinama. U slučaju izbora tradicionalne metode čišćenja pamtili o tome da je samočišćenje emajl osetljiv na ribanje i za čišćenje ne koristiti abrazivna sredstva ni tvrde krpe.

Crt 10b

\*opcionalan

## Skidanje vrata

Kako biste prilikom čišćenja naparavili lakši pristup unutrašnjosti rerne, moguće je da skinete vrata. Da biste to uradili, iskosite nagore delove za zabravljivanje na šarkama. 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 11 - Iskošavanje delova za zabravljivanje na šarkama

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

1. Pomoću krstastog odvijča odvrnuti vijke koje se nalaze u bočnim držačima (crt. 11A).
2. Pomoću ravnog odvijča skinuti pridržne elemente i izvaditi letvu koja se nalazi u gornjem delu vrata (crt 11A, 11B).
3. Unutrašnje staklo izvaditi iz pridržnih elemenata (u donjem delu vrata) (slika 11C).
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.

Crt.11C - Izvlačenje unutrašnjeg stakla koje se nalazi na vratima pećnice

## 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 odvijča otkaçiti 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).
4. Staklo oprati toplom vodom s dodatkom male količine sredstva za čišćenje stakala. Da bi ponovo montirali unutrašnje staklo u vratima pećnice treba da se ponove sve radnje u obrnutom redosledu. Staklo montirati na otvorenim vratima pećnice glatkom stranom okrenutom ka gore. Pažnja! Ne pritiskati istovremeno gornju lajsnu sa obe strane vrata. U cilju pravilnog postavljanja gornje lajsne vrata, prvo levi kraj lajsne pritisnuti uz vrata, a desni utisnuti dok se ne čuje „klik“. Posle toga utisnuti lajsnu sa leve strane dok se ne čuje „klik“.

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

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

## PEĆENJE U RERNI-PRAKTIČNI SAVETI

U slučaju nužnosti bi trebalo da:

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

\*opcionalan

## PEČENJE U RERNI-PRAKTIČNI SAVETI

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

\*opcionalan

## TEHNIČKI PODACI

Napon i frekvencija :	230V~50 Гц
Snaga: макс.	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 poste viryklė buvo patikrinta saugumo ir tinkamo veikimo atžvilgiu.

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

Laikydami jį jį nurodymų išvengsite netinkamo naudojimosi.

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

Norėdami išvengti nelaimingų atsitikimų, tiksliai laikykitės naudojimo instrukcijos nurodymų.

### Dėmesio!

Viryklę naudokitės tiktai perskaite šią naudojimo instrukciją.

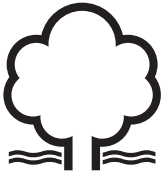
Viryklė skirta tiktai namų ūkiui.

Gamintojas pasilieka teisę atlikti pakeitimus, neturinčius įtakos prietaiso veikimui.

### TURINYS

GERBIAMAS PIRKĖJAU	38
KAIP TAUPYTI ELEKTROS ENERGIJĄ	38
SAUGOS NURODYMAI	39
GAMINIO APRASYMAS	41
IRENGIMAS	42
APTARNAVIMAS	43
KEPIMAS ORKAITĖJE – PRAKTIŠKI PATARIMAI	48
VIRYKLĖS VALYMAS IR PRIEŽIURA	51
VEIKSMAI AVARIJOS METU	52
TECHNINIAI DUOMENYS	53

## KAIP TAUPYTI ELEKTROS ENERGIJĄ



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

Keli elektros taupymo būdai:

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

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

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

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

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



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

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

**Dėmesio!** Išpakuodami prietaisą pakotės medžiaga (polietileno maišeliai, putų 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 pakotės ar naudojimo instrukcijoje.

Plastmasinę medžiagą, panaudotą šiam produktui pagaminti, galima dar kartą panaudoti, atsizvelgiant į ženklus, kuriais žymima. Pakartotinai naudodami medžiagą ar kitam tikslui pritaikydami sunaudotus prietaisus, prisidėsite prie aplinkos apsaugos.

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

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

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

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

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

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

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



## SAUGOS NURODYMAI

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

# GAMINIO APRAŠYMAS

1a

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

Оснащение плиты - перечень:

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

\*Kai kuriuose modeliuose

## Orkaitės montavimas

- Virtuvė turėtų būti sausa ir gerai vėdinama, su tinkamai veikiančia, technines taisykles 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 mm<sup>2</sup> su kištuku su žeminimu.
- Elektros tinklo prijungimo lizdas turi būti su apsauginiu (žeminimo) kontaktu. Jis negali būti įrengtas virš viryklės. Svarbu, kad pastačius viryklę, elektros lizdas būtų laisvai pasiekiamas naudotojo.
- Prieš prijungus viryklę prie elektros tinklo patikrinkite, ar:
  - saugiklis bei elektros tinklas išlaikys viryklės apkrovą,
  - elektros tinkle yra įrengta žeminimo sistema atitinkanti galiojančius standartus ir taisykles
  - kištukas yra lengvai pasiekiamas.

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

## Prieš pirmą kartą įjungiant orkaitę

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

## Mechaninis laikmatis\*

Laikmatis skirtas orkaitės darbui valdyti. Ji galima nustatyti nuo 0 iki 120 minučių diapazone. Nustatytam laikui pasibaigus pasigirsta garsinis signalas ir orkaitė automatiškai išjungiamą.

Programavimas – rankenėlę pasukite laikrodžio rodyklės kryptimi ir nustatykite pageidaujamą laiką Pies. 6b

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

## Dėmesio!

Įjungus į tinklą viryklę su elektroniniu reguliavimo įtaisais Ts, dispėjuje 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 signalizuojamas garsiniu signalu.

Atkreipkite dėmesį, kad jutiklių paviršiai būtų švarūs.

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

\*Kai kuriuose modeliuose

## Orkaitė su 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 vertė.

Pieš. 6k

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

## Galimos rankenėlės padėty



### Nepriklausomas orkaitės apšvietimas

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



### Įjungtas apatinis kaitinimo elementas

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



### Įjungtas viršutinis kaitinimo elementas

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



### Įjungtas grilio kaitinimo elementas

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



### Įjungti 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 veikimas atliekamas ne anksčiau, kaip pirmąkart užgesus **L** kontrolinei lemputei. Kepimo metu **L** lemputė kas kažkiek laiko įsijunginės ir išsijunginės (temperatūros palaikymas orkaitės kameros viduje). **R** kontrolinė lemputė gali taip pat įsijungti esant „Orkaitės kameros apšvietimo“ padėčiai.

Orkaitės išjungimas – norėdami išjungti orkaitę, 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. Si orkaitė valdoma su orkaitės darbo režimo rankenėle, kuri pasukama ties reikiama funkcija.



## Ijungti: ventilatorius, apatinis ir viršutinis kaitinimo elementai

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

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 tik tai nustačius temperatūrą.



### Nepriklausomas orkaitės apšvietimas

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



### Greitas pakaitinimas

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



### Atšildymas

Ijungtas tik ventilatorius, nenaudojami jokie šildytuvai.



### Ijungtas ventilatorius ir sustiprintas grilis

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



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

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



### Ijungtas grilio kaitinimo elementas

Pastačius rankenėlę ties šia padėtimi, valgiai skrudinami ant grotelių.



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



### Ijungti 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 nostādīšanā „●”/„0”.

### Dēmesio !

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



### Nepriklausomas orkaitės apšvietimas

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



### Greitas pakaitinimas

Įjungtas viršutinis šildytuvas, keptuvas 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, valgiai skrudinami ant grotelių.



### Įjungtas apatinis kaitinimo elementas

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



### Įjungti apatinis ir viršutinis kaitinimo elementai

Pastačius rankenėlę ties šia padėtimi, orkaitė kaitinama įprastu būdu.



### Įjungta oro apytaka

Pastačius 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 skoniu,
- mažesnis orkaitės kameros teršimas.



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

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



### Įjungta oro apytaka ir apatinis kaitinimo elementas

Pastačius rankenėlę ties šia padėtimi, pasirenkama oro apytakos ir apatinio kaitinimo elemento funkcija. Valgis pakepamas 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 veiksmas atliekamas ne anksčiau, kaip pirmąkart užgesus **L** kontrolinei lemputei. Kepimo metu **L** lemputė kas kažkiek laiko įsijunginė ir išsijunginė (temperatūros palaikymas orkaitės kameros viduje). **R** kontrolinė lemputė gali taip pat įsijungti esant „Orkaitės kameros apšvietimo” padėčiai.

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

## 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 įprasto kaitinimo funkciją (kaitinimas iš viršaus ir apačios) nerekomenduojama naudotis šviesaus ir blizgančio paviršiaus skardomis; naudojant šio tipo skardas, pyrago apačia gali likti neiškepta,
- naudojantis oro apytakos funkcija, nereikia iš anksto kaitinti orkaitės kameros. Naudojantis kitomis funkcijomis, prieš įdedant valgį į orkaitę, pirmiausia ją būtina įkaitinti,
- prieš išimdami valgį iš orkaitės, įdurdami jį mediniu krapštuku patikrinkite kepimo kokybę (pyragui tinkamai iškepus, krapštukas turėtų likti švarus ir sausas),
- išjungus orkaitę rekomenduojama palikti joje pyragą dar 5 min.,
- naudojantis oro apytakos funkcija, kepimo temperatūra paprastai yra 20-30 laipsnių žemesnė, negu kepatį įprastu būdu (su kaitinimu iš viršaus ir apačios),
- 1 ir 1A lentelėse pateikiami kepimo parametrai yra orientaciniai, juos galima koreguoti, priklausomai nuo savo patarimo ir pomėgių,
- atveju, kai virimo knygose pateikiama informacija žymiai skiriasi nuo viryklės naudojimo instrukcijoje pateiktamų 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 tipo 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, švaraus 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 <sup>1)</sup>	3	25 - 40 <sup>2)</sup>
Pica		220 - 240 <sup>1)</sup>	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.

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

<sup>2)</sup> Nurodytas laikas galioja kepatį 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 <sup>1)</sup>	3	25 - 40 <sup>2)</sup>
Mielinis / smėlinis pyragas		155 - 170 <sup>1)</sup>	3	25 - 40 <sup>2)</sup>
Pica		220 - 240 <sup>1)</sup>	2	15 - 25
Žuvis		210 - 220	2	45 - 60
Žuvis		190	2 - 3	60 - 70
Dešrelėms		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.


















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

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

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

# KEPIMAS ORKAITĖJE – PRAKTIŠKI PATARIMAI

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

Kepamo patiekalo rūšis	Orkaitės funkcija	Temperatūra (°C)	Pakopa	Laikas [min.]
Biskvitas		160 - 200	2 - 3	30 - 50
Mielinis / smėlinis pyragas		160 - 170 <sup>1)</sup>	3	25 - 40 <sup>2)</sup>
Mielinis / smėlinis pyragas		155 - 170 <sup>1)</sup>	3	25 - 40 <sup>2)</sup>
Pica		200 - 230 <sup>1)</sup>	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.

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

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

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

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

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

## Orkaitė

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

## Dėmesio !

Stiklinėms korpuso priekinėms dalims valyti nenaudokite abrazyvinių priemonių.

## Orkaitės apšvietimo lemputės keitimas

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

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

Orkaitės lemputė - Pieš 9

- Gerai įtvirtinę lemputę keraminiame lizde, įsukite ją.
- Įsukite lemputės dangtelį.

## Orkaitės apšvietimo halogeno lemputės keitimas\*

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

- Atjungti orkaitės maitinimą
- Išimti orkaitės įdėklus.
- Nušukti ir nuplauti lemputės gaubtą – nepamiršti gerai jį nusausinti.
- Ištraukti halogeno lemputę, suėmus skudurėliu ar popieriumi, pririekus – halogeno lemputę pakeisti nauja G9
- įtampa 230 V
- galia 25 W
- Halogeno lemputę gerai įkišti į lizdą.
- Užsukti lemputės gaubtą.

Orkaitės, kurių tipo žymėjime yra raidė D\* turi lengvai išimamus, vielinius orkaitės lentynėlių laikiklius. "Dp"\* raidėmis pažymėtos viryklės yra prie vielinų 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 savaimė 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 savaimė išsivalyti būtina ją įjungti, nustatyti 250 °C temperatūrą ir palikti 1 valandą. Jeigu maisto likučiai yra nedideli, valymą galim trumpinti.

## Svarbu!

Kadangi savaiminio valymo proceso metu sunaudojama energijos, būtina prieš kiekvieną valymą patikrinti nešvarumų dydį. Nustatius, kad įdėklų savaiminio valymo savybės suprastėjo, galima juos pakeisti naujais. Įdėklų galima įsigyti servisuose arba prekybos vietose. Pasirinkus tradicinį valymo būdą, būtina atsiminti, kad savaimė 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 kamera, galima nuimti dureles. Atidarykite dureles, į viršų atlenkite vėryje įtvirtintą apsauginį elementą. Svelniai uždare dureles, pakelkite jas ir nuimkite į priekį. Norėdami įrengti viryklės dureles, pakartokite visus veiksmus atvirkštine tvarka. Įrengdami dureles atkreipkite dėmesį, kad vėryio įpjova būtų tinkamai montuota ant vėryio laikiklio iškišos. Įrengę orkaitės dureles, būtina nuleiskite apsauginį elementą. Neįrengus apsauginio elemento, uždarant dureles, jų vėryis gali sugesti.

Pieš 11 - Vėryių apsauginių elementų atlenkimas

## Vidaus stiklo išėmimas\*

1. Kryžminiu atsuktuvu atsukite šoninėse spaudėse esančius varžtus (pieš. 11A).
2. Plokščiu atsuktuvu išimkite spaudes ir nuimkite viršutinę durelių lentjuostę. (pieš. 11A, 11B).
3. Vidaus stiklą išimkite iš laikiklių (durelių apačioje). (Pieš. 11C).  
**Dėmesio! Galima pažeisti stiklą 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.

Pieš. 11C - Vidaus stiklo išėmimas

## Durelių nuėmimas

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

Pieš 12A - Vėryių 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 stiklą 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.

## VEIKSMAI AVARIJOS METU

Bet kokios avarijos atveju:

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

\*Kai kuriuose modeliuose

## VEIKSMAI AVARIJOS METU

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

\*Kai kuriuose modeliuose

### Dėmesio!

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

## TECHNINIAI DUOMENYS

Vardinė įtampa  
Vardinė galia  
Prietaiso kategorija

230V~50 Hz  
maks. 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. Õnnetusjuhtumite vältimiseks palume siintoodud juhiseid täpselt järgida.

### Tähelepanu!

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

### SISUKORD

LUGUPEETUD KLIENT	54
ELEKTRIENERGIA KOKKUHOID	54
OHUTUSJUHISED	55
SEADME KIRJELDUS	57
PAIGALDAMINE	58
KASUTAMINE	59
TOIDUVALMISTAMINE PLIIDIL - PRAKTILISED NÕUANDED	64
HOOLDUS JA PESEMIN	67
KÄITUMINE RIKETE KORRAL	68
TEHNILISED ANDMED	69

## ELEKTRIENERGIA KOKKUHOID



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

Elektrienergia kokkuhoiuks anname järgmisi soovitusi:

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



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

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



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

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

Teavet vastuvõtupunktide asukoha kohta võite saada kohalikust omavalitsusest.

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

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

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

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

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

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

Köögi koristamiseks ei tohiks kasutada auruga puhastavaid seadmeid.



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

## SEADME KIRJELDUS

1a

- 1 Termoregulaatori märgutuli L
- 2 Munakell\*
- 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\*

\*Mõned mudelid

## 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 mm<sup>2</sup> pikkusega umbes 1,5 m suletud pistikuga.
- Pistikupesa peab olema suletud ja ei tohi paikneda pealisplaadist kõrgemal. Juurdepääs pistikupesale peab säilima ka pärast paigalduse lõppu.
- Enne pliidi ühendamist pistikupesaga kontrollige:
  - kas kaitsmed ja juhtmed peavad vastu ahju koormusele,
  - kas elektrisüsteemil on olemas toimiv maandusjuhe, mis vastab kehtivatele normidele ja eeskirjadele,
  - kas juurdepääs pistikupesale on võimalik.

### Tähelepanu!

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


## Enne ahju esimest sisselülitamist

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

## Mehaaniline minutilugeja\*

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

joonis. 6b

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

## Tähelepanu!

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

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

## Tähtis teave!

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

Tajuri igat asendi muutumist kinnitab helisignaali.

Tajurite pealispid tuleb hoida puhtana.

## Tähtis!

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

\*Mõned mudelid

## Loomuliku konvektsiooniga ahi (standardmudel)

Ahju 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.



### Aitkuumutus

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



### Pealt- ja aitkuumutus

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 praeahi

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

joonis. 6l

ning temperatuuri reguleerimisnupu keeramisega vajaliku temperatuuri kohale.

joonis. 6k

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

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

R märgutuli võib põleda ka ahjusisevalgustuse asendis.

Ahju väljalülitamiseks keerake juhtimis nupp asendisse „0“ (vasakule). Mär gutulil kustub.

### Tähelepanu!

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



#### Ahju sisevalgustus

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



#### Kiire kuumutamine

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



#### Sulatamine

Sisse tuleb lülitada ainult ventilaator, küttekehasid kasutamata.



#### Turbo-grill ja konvektsioon

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



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

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



#### Grill

Funktsiooninupp on grillvarda tähise juures.



#### Altkuumutus

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



#### Pealt- ja altkuumutus

Sellises nuppude asendis toimub ahju kuumenemine standardsel viisil.



#### Konvektsioon, pealt- ja altkuumutus

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

## Sundkonvektsiooniga praeahi (konvektsioon ja rõngasküttekeha)

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

joonis. 6m

joonis. 6k

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

### Tähelepanu!

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



## Konvektsioon

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

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



## Konvektsioon, pealt- ja altkuumutus

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



## Konvektsioon ja altkuumutus

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



## Ahju sisevalgustus

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



## Kiire kuumutamine

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



## Sulatamine

Sisse tuleb lülitada ainult ventilaator, küttekehasid kasutamata.



## Turbo-grill ja konvektsioon

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



## Turbo-grill (Grill ja ülemine küttekeha)

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



## Grill

Funktsiooninupp on grillvarda tähise juures.



## Altkuumutus

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






## Pealt- ja altkuumutus

Sellises nuppude asendis toimub ahju kuumenemine standardsel viisil.

## Ahju kasutamine\*

Toidu praadimine toimub infrapunakiirguse mõjul, mida kiirgab grillkütetekeha.

Ahju sisselülitamiseks on vaja:

- Seada ahju funktsiooninupp asendisse, mis on tähistatud   .
- Kuumutada ahju 5 minuti vältel suletud ahjuuksuga.
- 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 pöörlemis-suuna 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 lähendavad toiduvalmistusaega.
- Me ei soovita kasutada heledaid ega läikiva pinnaga plaate ja vorme, sest tavalisel kuumutusmeetodil (pealt- ja altkuumutus) jääb tainas altpoolt küpsemata.
- Rõngasküttekeha kasutamisel pole ahju eelsoojendamine vajalik. Muude režiimide juures on vaja ahi enne toiduvalmistamist ette soojendada.
- Enne küpsetise väljavõtmist ahjust kontrollige seda tikuga (tikk peab jääma puhtaks ja kuivaks).
- Soovitame jätta küpsetise ahju veel 5 minutiks pärast ahju väljalülit mist.
- Tsirkulatsioonimeetodi kasutamisel vajalik küpsetustemperatuur on 20-30 kraadi madalam, kui

tavalise meetodi kasutamisel (pealt- ja altkuumutusega).

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

## Liha grillimine

- Kasutage ahju ainult lihakoguste valmistamiseks, mis on suuremad kui 1 kg. Väiksemaid koguseid soovime valmistada gaasipliidi abil.
- Liha küpsetamiseks soovime 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 mahlagaga või tulise soolveega; külma veega kastmist ei soovitata.

Tavaline ani (alumine küttekeha + ülemine küttekeha)

Toidu küpsetusviis	Ahju funktsioon	Temperatuur (°C)	Taset	Kestus [min]
Keeks		160 - 200	2 - 3	30 - 50
Pirukas/ keeks		160 - 170 <sup>1)</sup>	3	25 - 40 <sup>2)</sup>
Pitsa		220 - 240 <sup>1)</sup>	2	15 - 25
Kalad		210 - 220	2	45 - 60
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 eelpool toodud aegu lähendada umbes 5-10 minuti võrra.















<sup>1)</sup> Kuumuta tühja ahju

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

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

# TOIDUVALMISTAMINE PLIIDIL - PRAKTILISED NÕUANDED

Sundõhuringlusega ahi (alumine küttekeha + ülemine küttekeha + ventilator)

Toidu küpsetusviis	Ahju funktsioon	Temperatuur (°C)	Taset	Kestus [min]
Keeks		160 - 200	2 - 3	30 - 50
Keeks		150	3	25 - 35
Pirukas/ keeks		160 - 170 <sup>1)</sup>	3	25 - 40 <sup>2)</sup>
Pirukas/ keeks		155 - 170 <sup>1)</sup>	3	25 - 40 <sup>2)</sup>
Pitsa		220 - 240 <sup>1)</sup>	2	15 - 25
Kalad		210 - 220	2	45 - 60
Kalad		190	2 - 3	60 - 70
Vorstikeste		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.


















<sup>1)</sup> Kuumuta tühja ahju

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

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

# TOIDUVALMISTAMINE PLIIDIL - PRAKTILISED NÕUANDED

Sundõhuringlusega ahi (õhuringluse küttekeha + ventilaator)

Toidu küpsetusviis	Ahju funktsioon	Temperatuur (°C)	Taset	Kestus [min]
Keeks		160 - 200	2 - 3	30 - 50
Pirukas/ keeks		160 - 170 <sup>1)</sup>	3	25 - 40 <sup>2)</sup>
Pirukas/ keeks		155 - 170 <sup>1)</sup>	3	25 - 40 <sup>2)</sup>
Pitsa		200 - 230 <sup>1)</sup>	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.

<sup>1)</sup> Kuumuta tühja ahju

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

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

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

## Praeahi

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

### Tähelepanu!

Arge kasutage klaaspindade puhastamiseks abrasiivseid puhastusvahendeid.

## Ahjulambi vahetamine

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

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

Ahju valgustus joonis. 9

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

## Ahju valgustava halogeenpirni vahetamine\*

### Et vältida elektrilöögi võimalust, tuleb enne pirni vahetamist kontrollida, et seade oleks välja lülitatud.

- Eemalda ahi toitevõrgust
- Võta ahjust tarvikud.
- 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.

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

joonis. 10

Tähtedega **Dp\*** märgistatud 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, tömmates väljalükatavate siinide eesmisest osas paiknevaid puhvreid plaadi tagumise äärega) ja seejärel tagasi sisse lükata koos plaadiga.

joonis. 10a

### Tähelepanu!

Arge peske teleskoopsiine nõudepesumasinas.

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

### Tähtis!

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

joonis. 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. Ukse tagasiasetamisel korra neid tegevusi vastupidises järjekorras. Jälgige seejuures uksehinge osade õiget paiknemist. Pärast ukse paigaldamist ärge unustage fiksaatorit alla laskmast. Vastasel juhul võivad ukse sulgemisel hinged viga saada.

joonis 11 - Tõstke üles fiksaator

### Siseklaasi eemaldamine\*

1. Ristpeakruvikeerajaga keerata lahti külgmistes riivides asetsevad kruvid (joon 11A).
2. Riivid lükata välja lamepea-kruvikeerajaga ja tõmmata välja ukse ülemine pool (joon 11A, 11B).
3. Sisemine kruvi tõmmata kinnitusest välja (ukse alumises osas). (joon 11C).

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

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

joonis. 11C - Siseklaasi eemaldamine

## 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 korra neid tegevusi vastupidises järjekorras. Jälgige seejuures uksehinge osade õiget paiknemist. Pärast ukse paigaldamist ärge unustage fiksaatorit alla laskmast. Vastasel juhul võivad ukse sulgemisel hinged viga saada.

Joon 12A - Tõstke üles fiksaator

### Siseklaasi eemaldamine\*

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

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

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

joonis. 12D - Siseklaasi eemaldamine. eemaldamine 3.  
joonis. 12D1 - Siseklaasi eemaldamine. eemaldamine 2.

## KÄITUMINE RIKETE KORRAL

Rikke ilmnemisel:

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

\*Mõned mudelid

# KÄITUMINE RIKETE KORRAL

TÕRGE	PÕHJUS	TEGEVUS
1. Elektriline osa ei tööta	Puudub elekter	Kontrollige kaitset, vahetage läbipõlenud kaitse
2. Taimer näitab „0.00/12.00“*	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 iepakošanas fabrikā, tiek rūpīgi pārbaudīta gan to funkcionalitāte, gan drošība. Lūdzu, pirms ierīces ieslēgšanas, rūpīgi izlasiet lietošanas instrukciju. Drošības instrukcijas norādījumu ievērošana pasargās Jūs no nevēlamām ierīces lietošanas sekām. Lietošanas instrukcija ir jāsauglabā un jāuzglabā tā, lai tā vienmēr būtu pa rokai. Rūpīgi ievērojiet drošības instrukcijas norādījumus, lai izvairītos no negadījumiem.

### Uzmanību!

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

## SATURA RĀDĪTĀJS

PAMATINFORMĀCIJA	70
KĀ TAUPĪT ENERGIJU?	70
NORĀDĪJUMI PAR LIETOŠANAS DROŠĪBU	71
IZSTRĀDĀJUMA RAKSTUROJUMS	73
UZSTĀDĪŠANA	74
APKALPE	75
CEPSANA CEPEŠKRĀSNĪ – PRAKTISKI PADOMI	80
CEPEŠKRĀSNS TĪRĪŠANA UN KĀPSANA	83
PASĀKUMI AVĀRIJAS SITUĀCIJAS	85
TEHNISKIE PARAMETRI	85

## 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.** Gaļu līdz 1 kg ekonomiskāk ir pagatavot katlā uz virtuves plīts virsmas.
- **Cepeškrāsns atlikušā siltuma izmantošana.** Pagatavošanas laikam, kas ilgāks par 40 minūtem izslēdziet cepeškrāsni 10 minūtes pirms gatavošanas beigām.
- **Rūpīgi aizveriet cepeškrāsns durvis.** Siltums tiek zaudēts nefrūmu dēļ, kas atrodas cepeškrāsns durvju blīvumijās. Netīrumus ieteicams iztīrīt pēc kātras lietošanas reizes.
- **Neuzstādiēt cepeškrāsni tiešā dzesēšanas iekārtu/saldētavu tuvumā.** So ierīču dēļ elektroenerģijas patēriņš stipri pieaug.

**Uzmanību!** Programmētāja izmantošanas gadījumā iestatiet īsāku ēdiena pagatavošanas laiku.



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

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



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

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

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

Nodrošinot pareizu atbrīvošanos no šī produkta, jūs palīdzēsiet izvairīties no potenciāliem negatīvam 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 pārlicinieties vai ierīce ir izslēgta.

Cepeškrāsns tīrīšanai nedrīkst izmantot tvaika tīrīšanas iekārtu.

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



## NORĀDĪJUMI PAR LIETOŠANAS DROŠĪBU

- Pievērsiet uzmanību tam, lai sīkas mājsaimniecības 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 cepeškrāsni no energapgādes tīkla.
- Ierīci drīkst izmantot vienīgi tai paredzētajiem mērķiem. Citi pielietojuma veidi (piem., telpu apsildīšana) ir nepareizi un bīstami.

## IZSTRĀDĀJUMA RAKSTUROJUMS

1a

- 1 Termoregulatora kontrollampīņa
- 2 Minūšu taimers\*
- 3 Cepeškrāsns darba kontrollampīņa
- 4 Cepeškrāsns funkcijas izvēles vadības regulators
- 5 Temperatūras regulācijas slēdzis

Aksesuāri:

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

## 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 atvērums mēbelē, kā norādīts zīmējumā: (Zīm. 2a) - iebūvēšana zem virtuves darba virsmas, (Zīm. 2b) - augstā iebūvēšana.  
Ja skapīti ir aizmugurējā siena, tajā nepieciešams izgriezt atveres elektriskajiem pieslēgumiem.
- Pilnībā iebīdiet cepeškrāsns izgrieztajā atvērumā un nodrošiniet pret izbīdīšanos ar četrām skrūvēm (Zīm. 2c).

## 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 mm<sup>2</sup>, 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,

### Uzmanību:

Montāžas darbus drīkst veikt pēc strāvas padeves atvienošanas.

### Uzmanību!

Cepeškrāsnīs, kas aprīkotas 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.

## 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 cepeškrāsns (250°C temperatūrā aptuveni 30 min.), notīriet netīrumus un rūpīgi nomazgājiet.

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

## Mehaaniline minutilugeja Ms\*

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

joonis. 6b

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

\*daži modeļi

## 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 iegūts cepeškrāsns kameras apgaismojums.



### Ieslēgts grils

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



### Включен верхний нагреватель

Sajā vadības regulatora pozīcijā cepeškrāsns silda tikai ar augšējo sildelementu. Mīklas cepšana no apakšas



### Ieslēgts apakšējais sildelements

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



### Ieslēgts augšējais un apakšējais sildelements

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

## Kontrollampīņas

Par cepeškrāsns ieslēgšanos signalizē divu kontrollampīņu ieslēgšanās – dzeltenās un sarkanās. Par iekārtas darbu signalizē degoša dzeltenā kontrollampīņa. Sarkanās kontrollampīņas 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 kontrollampīņas nodzišanas reizes. Cepšanas laikā sarkanā kontrollampīņa periodiski ieslēgsies un izslēgsies (temperatūras saglabāšana cepeškrāsns kameras iekšpusē). Dzeltenā kontrollampīņa var degt regulatora pozīcijā „Cepeškrāsns apgaismojums”.

## Cepeškrāsns ar gaisa plūsmu (ar ventilatoru)

Cepeškrāsns iespējams uzsildīt ar apakšējā, augšējā sildēlementa un grila 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.6l

Zīm.6k

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

### Uzmanību!

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

0

### Nulles iestatījumi



### Neatkarīgs iekārtas apgaismojums

Pagriežot regulatoru šajā pozīcijā, tiek iegūts cepeškrāsns kameras apgaismojums.



### Ātrā sasilšana

Ieslēgts augšējais sildēlements, grils un ventilators. Sākotnējās cepeškrāsns sasildīšanas izmantošana.



### Atkausēšana

Ieslēgts tikai ventilators bez neviena sildēlementa.



### Ieslēgts ventilators, grils un augšējais sildēlements.

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 sildēlementu. Šī funkcija palīdz iegūt paaugstinātu temperatūru cepeškrāsns 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 biežums nedrīkst būt lielāks par 2-3 cm, cepšanas laikā nepieciešams apgriezt uz otru pusi)



### Ieslēgts apakšējais sildēlements

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



### Ieslēgts augšējais un apakšējais sildēlements

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



### Ieslēgts ventilators, apakšējais sildēlements un augšējais sildēlements

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

### Kontrollampīnas

Par cepeškrāsns ieslēgšanas signalizē divu kontrollampīnu ieslēgšanās – dzeltenā un sarkanā. Par iekārtas darbu signalizē degoša dzeltenā kontrollampīna. Sarkanā kontrollampīna nodzišana signalizē par iestatītās temperatūras sasniegšanu cepeškrāsns kamerā. Neskatoties uz to, ka receptēs norādīts, ka ēdiena 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”.

## Cepeškrāsns ar gaisa plūsmu (ar ventilatoru un siltā gaisa plūsmas sildelementu)

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.6m

Zīm.6k

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

### Uzmanību!

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

**0** Nulles iestatījumi



### Neatkarīgs iekārtas apgaismojums

Pagriežot regulatoru šajā pozīcijā, tiek iegūts cepeškrāsns kameras apgaismojums.



### Ātrā sasilšana

Ieslēgts augšējais sildelements, grils un ventilators. Sākotnējās cepeškrāsns 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 cepeškrāsns 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 cepeškrāsns silda tikai ar apakšējo sildelementu. Mīklas cepšana no apakšas (piem., mitrā mīkla un ar augļu pildījumu).



### Ieslēgts augšējais un apakšējais sildelements

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



### Ieslēgta siltā gaisa plūsma

Vadības regulatora iestatīšana pozīcijā „ieslēgta siltā gaisa plūsma” ļauj sasildīt cepeškrāsns piespiedu režīmā, izmantojot termoventilatoru, kas atrodas cepeškrāsns kameras aizmugurējās sienas centrālajā daļā. Atšķirībā no konvencionālās cepeškrāsns, 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 cepeškrāsns realizē mīklas izstrādājumu funkciju. Konvencionālā cepeškrāsns ar ventilatoru (funkcija ieteicama cepšanas laikā).



### Ieslēgta siltā gaisa plūsma un apakšējais sildelements

Sajā regulatora pozīcijā cepeškrāsns 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 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”.

## Grīla lietošana\*

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

Lai ieslēgtu grīlu:

- iestatiet cepeškrāsns vadības regulatoru pozīcijā, kas apzīmēta ar simbolu   ,
- sildiet 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 grīls, iekārtas pieejamās daļas var sakarst.  
Neļaujiet bērniem tuvoties iekārtai.

## Grilēšanas iesma izmantošana\*

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

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 rīva 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 plātiš melnā krāsā, kas labāk vada siltumu un saīsina cepšanas laiku,
- nav ieteicams izmantot formas un plātiš gaišā un spīdīgā krāsā, ja tiek izmantota konvencionālā šildīšana (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 šildīšanas 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, lūdz, 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 pārlejiet gaļu ar izdalījušos mērci vai karstu sālsūdeni. Nepārlejiet 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 <sup>1)</sup>	3	25 - 40 <sup>2)</sup>
Pica		220 - 240 <sup>1)</sup>	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 citādāk. Sakarsētai cepeškrāsnij norādītos laikus nepieciešams samazināt par aptuveni 5-10 minūtēm.















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

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

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

# CEPŠANA CEPEŠKRĀSNĪ – PRAKTISKI PADOMI

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

Cepamā ēdiena veids	Cepeškrāsns funkcija	Temperatūra (°C)	Līmenis	Laiks [min]
Biskvīts		160 - 200	2 - 3	30 - 50
Biskvīts		150	3	25 - 35
Rauga/ smilšu mīklas kūkss		160 - 170 <sup>1)</sup>	3	25 - 40 <sup>2)</sup>
Rauga/ smilšu mīklas kūkss		155 - 170 <sup>1)</sup>	3	25 - 40 <sup>2)</sup>
Pica		220 - 240 <sup>1)</sup>	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
Cūkgāļa		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.


















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

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

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

# 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 <sup>1)</sup>	3	25 - 40 <sup>2)</sup>
Rauga/ smilšu mīklas kūkss		155 - 170 <sup>1)</sup>	3	25 - 40 <sup>2)</sup>
Pīca		200 - 230 <sup>1)</sup>	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.

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

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

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


# CEPEŠKRĀSNS TĪRĪŠANA UN KOPŠANA

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

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

## CEPEŠKRĀSNS

Cepeškrāsns tīriet pēc katras lietošanas reizes. Tīrīšanas laikā izslēdziet apgaismojumu, lai iegūtu labāku redzamību darba platībā.

- Cepeškrāsns kameru mazgājiet tikai ar siltu ūdeni, pievienojot nedaudz 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 sildes elementa pozīcijā ,
  - sildiet cepeškrāsns kameru aptuveni 30 minūtes,
  - pēc tīrīšanas procesa beigām, atveriet cepeškrāsns durvis un iztīriet iekšpusi ar sūkli vai drāniņu, bet pēc tam izmazgājiet ar siltu ūdeni, kam pievienots trauku mazgāšanas līdzeklis.

## Cepeškrāsns apgaismojuma spuldzītes maiņa\*

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

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

Zīm.9

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

## Apgaismojuma maiņa cepeškrāsns kamerā\*

Pirms spuldzītes nomainīšanas obligāti atvienojiet ierīci no elektroenerģijas padeves avota.

- Izmantojot plakano skrūvgriezi, paceliet slēgmehānismu un noņemiet abažūru.
- Iznemiet halogēna kvēlspuldzi, bīdot uz ar drānu vai papīru.
- Nepieciešamības gadījumā nomainiet halogēna kvēlspuldzi. Spuldzītes parametri:
  1. tips G9.
  2. spriegums 230V.
  3. jauda 25W.
- Pārliedzinieties, ka jaunā kvēlspuldze ir pareizi ievietota ligzdā.
- Uzleciet atpakaļ apgaismojuma abažūru.

**Uzmanību: Jāuzmanās, lai ar pirkstiem nepieskartos halogēna kvēlspuldzei.**

Ar burtu **D\*** apzīmētās cepeškrāsns tikušas aprīkotas ar viegli izņemamām stieples vadotnēm (kāpnītes), kas paredzētas cepeškrāsns plaukšiem. Lai tās izņemtu tīrīšanai, pavelciet aiz priekšpusē esošā fiksatora, atbīdīdīet vadotni un izņemiet to laukā no aizmugurējiem fiksatoriem. (Zīm 10).

Ar burtiem **Dp\*** apzīmētā cepeškrāsns ir aprīkota ar izbīdāmām, nerūsējošām ieliktnu vadotnēm, kas piestiprinātas stieples vadotnēm. Vadotnes izņemiet un mazgājiet kopā ar stieples vadotnēm. Pirms plāts novietošanas, izbīdīdīet vadotnes (ja cepeškrāsns ir uzkaršus, vadotnes izbīdīdīet, ar plāts aizmugurējo malu aizkerot atturus, kas atrodas izbīdāmo vadotņu priekšējā daļā) un pēc tam iebīdīdīet atpakaļ kopā ar plāti. (Zīm 10a)

Ar burtu **K\*** apzīmētās cepeškrāsns ir aprīkotas ar speciālas pašattīrīšanās emaljas pārklājuma ieliktniem. Emalja palīdz notīrīt tauku un ēdiena palieku pēdas pašattīrīšanās veidā ar noteikumu, ka tās nav izkaltnas 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 pašattīrīšanas, izslēdziet iekārtu uz 1 stundu 250°C temperatūrā. Ja ēdiena paliekas ir nelielas, procesu iespējams saīsināt.

## Svarīga informācija!

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

\*daži modeļi

## 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. 11) 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. 11 *Eņģu drošības elementu atliekšana*

### Iekšēja stikla noņemšana\*

1. Izmantojot plakano skrūvgrīzi, aizkeriet durvju augšējo līsti, viegli to pavelkot uz sāniem (zīm. 11a).
2. Izvelciet durvju augšējo līsti (zīm. 11b, 11c).
3. Iekšēju stiklu noņem no turētāja (durvju apakšējā daļā). Noņem vidus stiklu (zīm. 11c).  
**Uzmanību! Stikla stiprinājumu sabojāšanas risks. Stiklu nepieciešams izbīdīt, nepaceļot uz augšu.**
4. Nomazgāt stiklu ar tīrs ūdens un nelielu mazgāšanas līdzekļa daudzumu. Lai atpakaļ samontēt stiklu, rīkoties pretējā secībā. Stikla gludai daļai jābūt novietotai augšā.  
**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. 11c - Noņemot iekšējo stiklu. 2 logi

## 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 atliekšana*

### Iekšējā stikla izņemšana\*

1. Ar plankanā skrūvgrīzi 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 logi.

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

\*daži modeļi

## PASĀKUMI AVĀRIJAS SITUĀCIJĀS

Katrā avārijas situācijā:

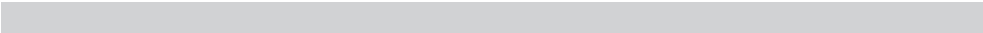
- izslēgt iekārtas darba elementus
  - atvienot ierīci no elektrības padeves tīkla
  - zinot par bojājumu autorizētā servisa punktā
  - nelielus defektus lietotājs var novērst pats, vadoties pēc tabulā zemāk pievienotajiem norādījumiem.
- Pirms Jūs vērsīties klientu apkalpes centrā vai servisā, lūdzu,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

PROBLĒMA	IEMESLS	RISINĀJUMS
1. Iekārta nedarbojas	pārrāvums strāvas padevē	pārbaidiet 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.









Ovaj dokument je originalno proizveden i objavljen od strane proizvođača, brenda Hansa, i preuzet je sa njihove zvanične stranice. S obzirom na ovu činjenicu, Tehnoteka ističe da ne preuzima odgovornost za tačnost, celovitost ili pouzdanost informacija, podataka, mišljenja, saveta ili izjava sadržanih u ovom dokumentu.

Napominjemo da Tehnoteka nema ovlašćenje da izvrši bilo kakve izmene ili dopune na ovom dokumentu, stoga nismo odgovorni za eventualne greške, propuste ili netačnosti koje se mogu naći unutar njega. Tehnoteka ne odgovara za štetu nanесenu korisnicima pri upotrebi netačnih podataka. Ukoliko imate dodatna pitanja o proizvodu, ljubazno vas molimo da kontaktirate direktno proizvođača kako biste dobili sve detaljne informacije.

Za najnovije informacije o ceni, dostupnim akcijama i tehničkim karakteristikama proizvoda koji se pominje u ovom dokumentu, molimo posetite našu stranicu klikom na sledeći link:

<https://tehnoteka.rs/p/hansa-ugradna-rerna-boei681821-akcija-cena/>