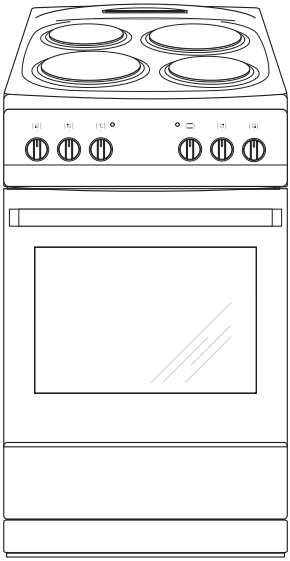
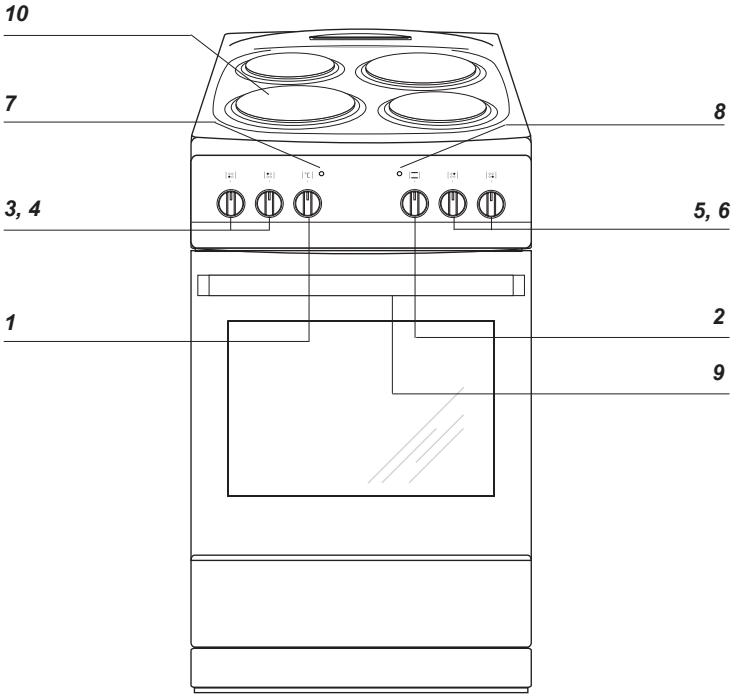
Hansa
Haushaltsgeräte



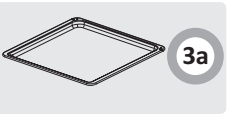
FCEW5*

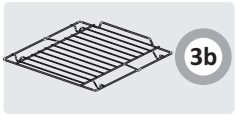
ИНСТРУКЦИЯ ПО ЭКСПЛУТАЦИИ / ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ ПЛИТА	RU
MANUAL DE UTILIZARE / ARAGAZ ELECTRIC	RO
ИНСТРУКЦИИ ЗА УПОТРЕБА / ЕЛЕКТРИЧЕСКА ПЕЧКА	BG
UPUTSTVO ZA UPOTREBU ŠPORETA / ELEKTRIČNI ŠPORET	SR
NAUDOJIMO INSTRUKCIJA / ELEKTRINĖ VIRYKLĖ	LT
KASUTUSJUHEND / ELEKTRIPLIIT	ET
УПАТСТВО ЗА УПОТРЕБА / НА ЕЛЕКТРИЧЕН ШПОРЕТ	MK
LIETOŠANAS INSTRUKCIJA / ELEKTRISKĀ PLĪTS	LV
ІНСТРУКЦІЯ З ЕКСПЛУАТАЦІЇ / ЕЛЕКТРИЧНА ПЛИТА	UA

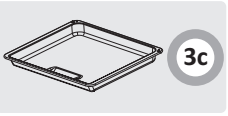
IO-CFS-3094 / 9519996
(05.2025 / v4)

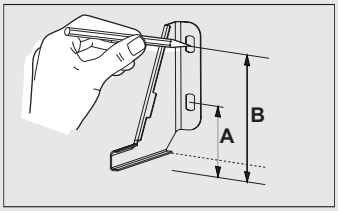


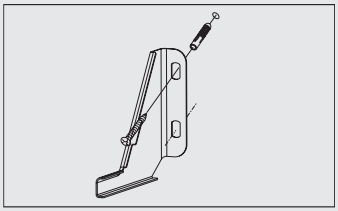
1a

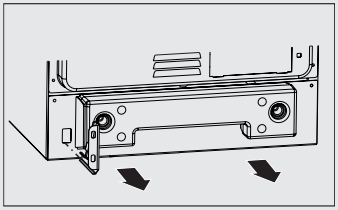

3a

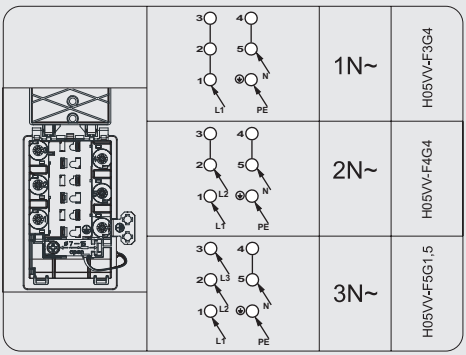

3b


3c

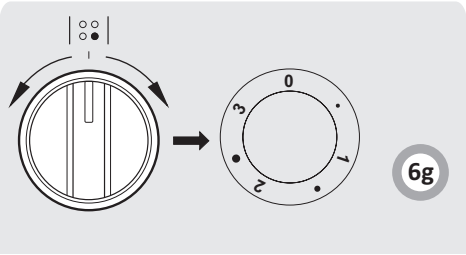

A
B

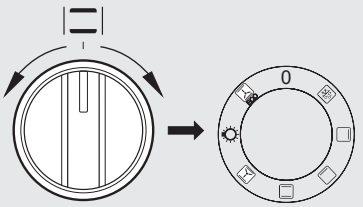



3z

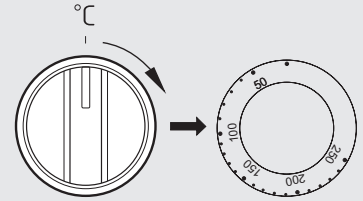

1N~
2N~
3N~
H05VV-F3G4
H05VV-F4G4
H05VV-F5G1,5
L1
L2
L3
N
PE
4b

6h

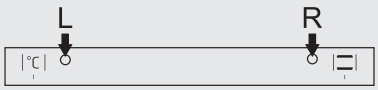

0
1
2
3
6g



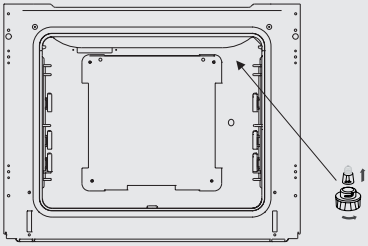
6l



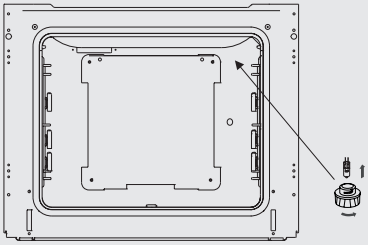
6k



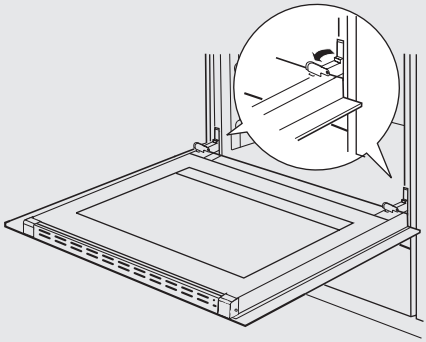
6z



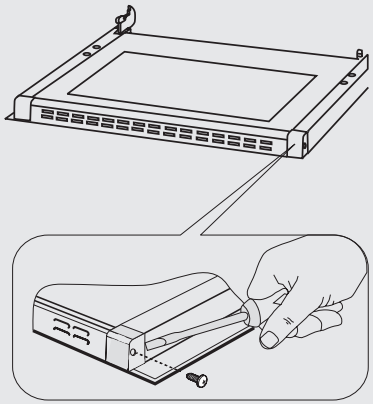
9



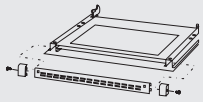
9a



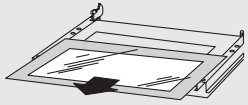
11



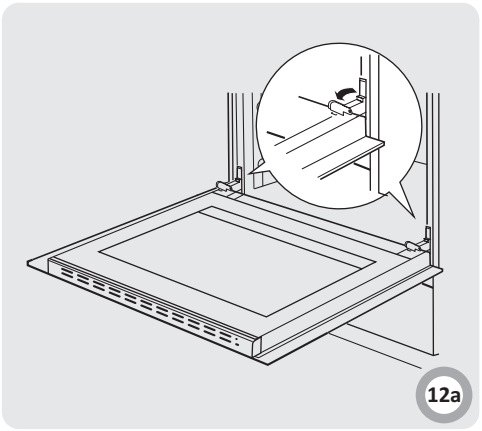
11a

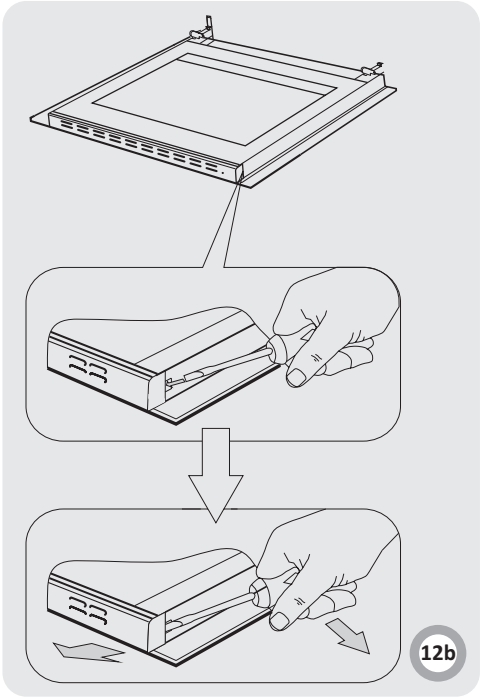


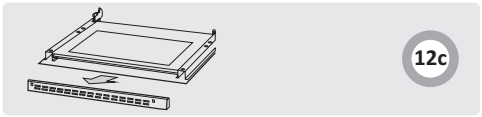
11b

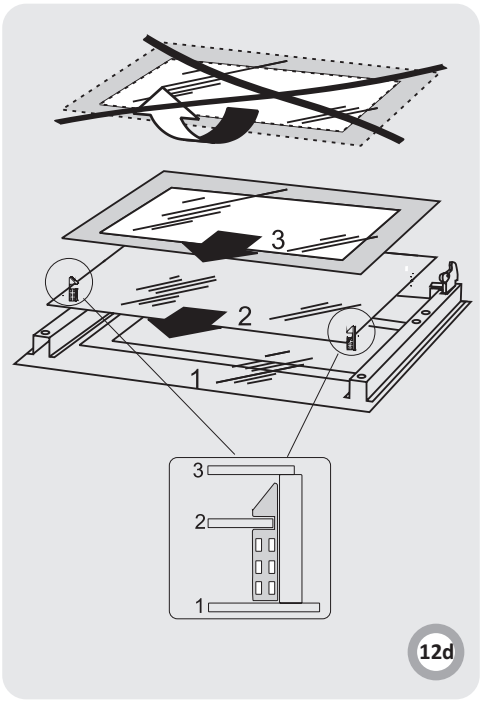


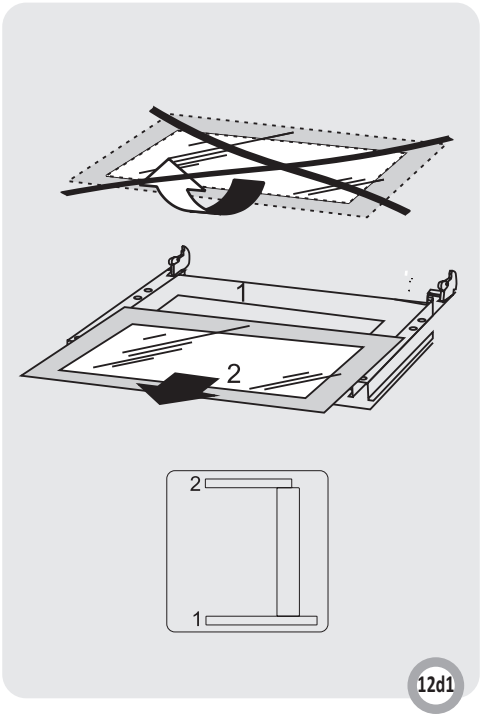
11c


12a


12b


12c


3
2
1
3
2
1
12d


1
2
2
1
12d1

УВАЖАЕМЫЙ ПОКУПАТЕЛЬ

Плита «Hansa» объединяет в себе такие качества, как исключительная простота эксплуатации и стопроцентная эффективность. После прочтения инструкции у Вас не возникнет затруднений по обслуживанию плиты.
Плита, при выпуске с завода, перед упаковкой была тщательно проверена на специальных стендах на предмет безопасности и работоспособности.
Просим Вас внимательно прочесть инструкцию по эксплуатации перед включением устройства. Следование изложенным в ней указаниям предотвратит неправильное пользование плитой.
Инструкцию следует сохранить и держать в легко доступном месте. Во избежание несчастных случаев необходимо последовательно соблюдать положения инструкции по эксплуатации.

Внимание!
Плитой пользоваться только после ознакомления с данной инструкцией.
Плита предназначена исключительно для домашнего использования.
Изготовитель оставляет за собой право внесения изменений, не влияющих на работу устройства.

СОДЕРЖАНИЕ

УВАЖАЕМЫЙ ПОКУПАТЕЛЬ	6
КАК ЭКОНОМИТЬ ЭНЕРГИЮ	6
УКАЗАНИЯ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ	7
ОПИСАНИЕ УСТРОЙСТВА	8
МОНТАЖ	9
ЭКСПЛУАТАЦИЯ	11
ПРИГОТОВЛЕНИЕ ПИЩИ В ДУХОВКЕ - ПРАКТИЧЕСКИЕ СОВЕТЫ	13
ОБСЛУЖИВАНИЕ и УХОД	17
ПОВЕДЕНИЕ В АВАРИЙНЫХ СИТУАЦИЯХ	18
ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ	19

КАК ЭКОНОМИТЬ ЭНЕРГИЮ

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

- Применение соответствующей посуды для приготовления пищи. Кастрюли с плоским и толстым днищем позволяют сэкономить до трети электроэнергии. Нужно помнить о крышке, в противном случае потребление энергии возрастает вчетверо!
- Подбор посуды для приготовления соответственно нагревательной зоне. Посуда никогда не должна быть меньше нагревательной плитки.
- Следить за чистотой конфорок и днищ кастрюль. Загрязнения препятствуют теплообмену – сильно пригоревшая грязь можно удалить только средствами, в свою очередь причиняющими вред окружающей среде.
- Избегать излишнего «подглядывания в кастрюли». Не открывать без необходимости дверцу духовки.
- Своевременное отключение и использование остаточного тепла.
- В случае длительного приготовления пищи выключать конфорки за 5 -10 минут до конца. Этим экономится около 20% энергии.
- Использование духовки только для приготовления большого объема пищи. Мясо весом до 1 кг выгодней приготовить в кастрюле на варочной поверхности.
- Использование остаточного тепла духовки. Если блюдо готовится более 40 минут отключить духовку за 10 минут до конца приготовления. Внимание! Если используется таймер, установить его на более короткое время.
- Жарить с конвекцией и при закрытой дверце духовки.
- Аккуратно закрывать дверцу духовки. Загрязненные уплотнители дверцы духовки способствуют потере тепла. Загрязнения на уплотнителях следует устранять сразу.
- Не располагайте плиту вблизи холодильников/морозильных камер Без необходимости возрастает потребление электричества.

РАСПАКОВКА
Для транспортировки устройство было защищено от повреждений упаковкой. После удаления упаковки, просим Вас избавиться от ее частей способом, не наносящим ущерба окружающей среде.
Все материалы, использованные для изготовления упаковки, безвредны, на 100% подлежат переработке и обозначены соответствующим знаком.
Внимание! К упаковочным материалам (полиэтиленовые пакеты, куски пенопласта и т.п.) в процессе распаковки нельзя подпускать детей

ИЗЪЯТИЕ ИЗ ЭКСПЛУАТАЦИИ
По окончании срока использования данное устройство нельзя выбросить, как обычные коммунальные отходы, его следует сдать в пункт приема и переработки электрических и электронных устройств. Об этом информирует знак, расположенный на устройстве, инструкции по эксплуатации и упаковке.
В устройстве использованы материалы, подлежащие повторному использованию в соответствии с их обозначением. Благодаря переработке, использованию материалов или иной формой использования отслуживших срок устройств вы внесете существенный вклад в сохранение окружающей среды.
Сведения о соответствующем пункте утилизации использованного оборудования вы можете получить в местной администрации.

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

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

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

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

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

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

Во время работы оборудование нагревается.

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

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

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

Перед открытием крышки плиты, рекомендуется очи-

стить ее от загрязнений. Прежде чем опустить крышку, рекомендуется охладить варочную поверхность.
Для чистки кухонной плиты нельзя применять оборудование для чистки паром.

- Во время работы оборудование нагревается. Следует соблюдать осторожность, не прикасаться к горячим частям внутри духовки.
- Особое внимание следует обратить на детей около плиты.
  Прямой контакт с работающей плитой грозит ожогом!
- Необходимо следить, чтобы мелкое кухонное оборудование и провода не соприкасались с нагретой духовкой и варочной поверхностью, поскольку изоляция этого оборудования не рассчитана на высокие температуры.
- Нельзя оставлять плиту без присмотра во время жарения. Масла и жиры могут загореться вследствие выкипания или нагревания.
- Не следует ставить на открытую дверцу духовки посуду весом более 15 кг, на варочную поверхность – более 25 кг.
- Не использовать грубые чистящие средства или острые предметы для чистки стекол дверцы, они могут поцарапать поверхность и привести к появлению трещин на стекле.
- Нельзя ставить горячую посуду и иные вещи (более 75°C), а также легко воспламеняемые материалы в ящик шкафа.
- Нельзя пользоваться технически неисправной плитой. Все изъяны должны устраняться только квалифицированным персоналом.
- В любом случае технической неисправности, немедленно отключить электропитание плиты и сообщить о необходимости ремонта.
- Неукоснительно следовать указаниям и руководствам данной инструкции. Не подпускать к эксплуатации лиц, не ознакомленных с ее содержанием.
- Оборудование было запроектировано исключительно для приготовления пищи. Всякое другое его применение (например, обогревание помещения) является несоответствующим его назначению и может быть опасным.

ОПИСАНИЕ УСТРОЙСТВА

1a

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

Оснащение плиты - перечень:

3a Поддон для выпечки*
3b Решетка для гриля (решетка для сушки)
3c Поддон для жарки*
3z Боковые лестнички

*для определенных моделей

МОНТАЖ

Установка плиты

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

Подключение плиты к электропроводке

Внимание !
Подключение к проводке может выполнять квалифицированный специалист по монтажу с соответствующим допуском. Запрещается самовольно производить перенастройку или изменения в электропроводке.
Указания для специалиста по монтажу.
Плита рассчитана на питание переменным трехфазным током (400В 3N ~50Гц). Номинальное напряжение нагревательных элементов составляет 230 В. Переключение плиты для питания однофазным током (230 В) осуществляется установкой мостка на панели подключения в соответствии с прилагающейся схемой соединений.
Схема соединений находится рядом с распределительным щитком плиты. Доступ к щитку возможен после снятия кожуха, отвинтив крепления отверткой. Нужно помнить о правильном выборе соединительного кабеля, учитывать тип подсоединения и номинальную мощность плиты. Соединительный кабель следует закрепить в оттяжке.
Внимание!
Следует помнить о подключении нулевой цепи к зажиму на распределительном щитке, обозначенного символом ⏚ («заземление»). Электропроводка, питающая плиту, должна иметь выключатель защиты, позволяющий прервать подачу тока при возникновении аварийной ситуации. Расстояние между рабочими контактами выключателя защиты должно составлять минимум 3 мм.
Способ подключения, отличающийся от показанного на схеме, может привести к поломке плиты.

Рис. 4b

Монтаж и установка*

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

Рис.3z
Кухонная плита выс. 850 мм
A = 60 мм
B = 103 мм

Кухонная плита выс. 900 мм
A = 104 мм
B = 147 мм

ЭКСПЛУАТАЦИЯ

Перед первым включением плиты

- удалить части упаковки,
- аккуратно (медленно) удалить этикетки с дверок духовки, если на раме сохранится заметный след, нужно разогреть камеру духовки (смотри ниже) и на нагретое стекло духовки побрызгать жидкостью для мытья стекол и вытереть мягкой тряпкой.
- освободить ящик, очистить камеру духовки от заводских средств консервации,
- вынуть содержимое духовки и промыть в теплой воде с добавлением жидкости для мытья посуды,
- включить вентиляцию в помещении или открыть окно,
- прогреть духовку (250°C, в течение 30 минут), удалить загрязнения и тщательно помыть.

- выполнять работы с соблюдением правил безопасности.

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

Управление работой варочной поверхности
Выбор посуды

Управление работой конфорок производится при помощи четырех ручек, находящихся на панели управления плиты. Графические символы, размещенные над ручками, информируют о том, к какой панели относится ручка. Правильно подобранная посуда должна иметь диаметр дна, приблизительно равный поверхности используемой нагревательной панели. Не следует использовать посуду с большим или выпуклым дном. Рекомендуется применение специальной посуды с толстым литым днищем. Нужно помнить о том, что посуда должна иметь правильно подобранную крышку. Грязные поверхности нагревательных панелей и посуды не позволяют полностью использовать тепло.

Рис.6h

Подбор мощности нагревания

Мощность конфорки можно регулировать, плавно вращая ручку вправо и влево. При включении варочной поверхности, на панели управления загорается желтая сигнальная лампочка.

Рис.6g

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

Внимание!
Предохраняйте варочную поверхность от коррозии. Выключайте конфорку перед снятием кастрюли. Не оставляйте на включенной конфорки посуду с блюдами, готовящимися на жирах и масле без присмотра, горячий жир может загореться.

Функции духовки и ее обслуживание.

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

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

Рис.6l

Рис.6k

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

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

0 **нулевая установка**

Размораживание
Включен только вентилятор, без использования каких-либо нагревателей

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

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

Включены верхний и нижний нагреватели
Установка ручки в это положение приведет к нагреванию духовки стандартным способом.

выключен вентилятор, а также верхний и нижний нагреватель.
В данной рабочей позиции поворотной ручки духовка работает в режиме «ТЕСТО». Конвенциональная духовка с вентилятором (функция рекомендуется во время процесса печения).

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

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

Контрольная лампа

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

Выпечка

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

Поджаривание мяса

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

Функция нагрева ЭКО

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

Рекомендуемые параметры при использовании функции ЭКО

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

УКАЗАНИЯ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ

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

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

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

[1)] Разогреть пустую духовку

[2)] Указанное время относится к выпеканию в небольших формах

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

ТЕСТОВЫЕ БЛЮДА В соответствии со стандартом EN 60350-1.

Выпечка

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

[1] Разогреть пустую духовку, не использовать функцию быстрого разогрева.

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

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

ТЕСТОВЫЕ БЛЮДА В соответствии со стандартом EN 60350-1.

Гриль

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

[1)] Разогреть пустую духовку, включая на 5 минут, не использовать функцию быстрого разогрева.

[2)] Разогреть пустую духовку, включая на 8 минут, не использовать функцию быстрого разогрева.

Выпечка

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

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

ОБСЛУЖИВАНИЕ И УХОД

Аккуратность пользователя и поддержание плиты в чистоте и ее правильное содержание в значительной мере продлевают срок ее безаварийной работы.
Перед чисткой плиту нужно выключить, обратив особое внимание на то, чтобы все ручки находились в положении „•" / „0". Чистку можно производить только после того, как плита остынет.

Варочная поверхность

Загрязнения, например, пригоревшие остатки продуктов питания, удаляются с поверхности панелей мягкой тряпкой (черную поверхность конфорки нельзя мыть и чистить). При этом никелированные обода моются с использованием жидкости для мытья посуды или мягких жидких чистящих средств. Поверхность конфорки время от времени протирается вазелиновой или силиконовой смазкой. Для этой цели нельзя использовать животные и растительные жиры.

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

Духовка

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

  Внимание. Остаточная влага после паровой очистки может иметь вид капель или остатков воды под плитой.
- После мытья камеры духовки ее следует вытереть насухо.

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

Замена лампочки освещения духовки*

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

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

Лампочка духовки - Рис 9

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

Замена галогенной лампочки подсветки духовки*

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

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

Лампочка духовки - Рис 9a

Периодический осмотр

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

Внимание!

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

*для определенных моделей

Снятие дверцы

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

Рис 11 - Отодвинуть предохранители петель

Снятие внутреннего стекла*

1. С помощью крестообразной отвертки отвинтить винты, расположенные в боковых защелках (рис. 11А).
2. Защелки вытолкнуть с помощью плоской отвертки и вынуть верхнюю планку дверцы (рис. 11А, 11В).
3. Внутреннее стекло вынуть из крепления (в нижней части дверцы) (рис. 11С).
4. Помыть стекло теплой водой с небольшим количеством чистящего средства.
   Чтобы установить стекло, следует поступать в обратной очередности. Гладкая часть стекла должна находиться сверху.

Рис.11С - Снятие внутреннего стекла

Снятие дверцы

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

рис 12А - Отодвинуть предохранители петель

Снятие внутреннего стекла*

1. С помощью плоской отвёртки зацепить и выдвинуть верхнюю планку дверей, осторожно приподнять её по бокам (рис. 12В)
2. Вынуть (вытянуть) планку верхних дверей, как показано на рисунке (рис. 12В и 12С).
3. Внутреннее стекло вынуть из крепления (в нижней части дверцы).
   Рис. 12D, 12D1.
4. Помыть стекло теплой водой с небольшим количеством чистящего средства.
   Чтобы установить стекло, следует поступать в обратной очередности. Гладкая часть стекла должна находиться сверху.
   Внимание! Не следует вдавливать верхнюю планку оновременно с обеих сторон дверей. Для того, чтобы правильно установить верхнюю планку дверей, следует сначала приложить левый конец планки к дверям, а правый её конец размастить вдавливающим движением до момента звука «защёлкивания». Затем, с левой стороны так же вдавить планку до момента звука «защёлкивания».

Рис. 12D - Снятие внутреннего стекла. 3 стеклянные.
Рис. 12D1 - Снятие внутреннего стекла. 2 стеклянные.

ПОВЕДЕНИЕ В АВАРИЙНЫХ СИТУАЦИЯХ

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

*для определенных моделей

ПОВЕДЕНИЕ В АВАРИЙНЫХ СИТУАЦИЯХ

ПРОБЛЕМА	ПРИЧИНА	ДЕЙСТВИЯ
1. Электрика не работает	Отсутствие питания	Проверить предохранитель, перегоревший заменить
2.Не работает освещение духовки	Лампа вывернута или перегорела	Подкрутить или заменить лампу (см. Раздел Чистка и содержание плиты)

ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ

Номинальное напряжение:	230V/400V~50 Гц
Номинальная мощность:	макс.7,0 кВт
Размеры плиты (ШИРИНА / ГЛУБИНА / ВЫСОТА)	60 / 50 / 80 cm

Основная информация:

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

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

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

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

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

Производитель свидетельствует

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

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

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

RO STIMATI CUMPARATORI,

Acest Hansa produs este usor de utilizat si este foarte eficient. Dupa citirea acestui manual, utilizarea aparatului va fi foarte usoara. Inainte de a fi ambalat si de a parasi fabrica, aparatul a fost verificat din punct de vedere al sigurantei si al functionalitatii.
Inainte de a utiliza aparatul, cititi cu atentie acest manual de utilizare. Daca urmati aceste instructiuni veti putea evita eventualele probleme ce pot apare in urma utilizarii aparatului.
Este important sa pastrati acest manual de utilizare intr-un loc sigur, astfel incat sa poata fi consultat in orice moment. Este necesar sa urmati aceste instructiuni cu atentie pentru a evita eventualele accidente.

Atentie!
Nu utilizati produsul inainte de a citi manual de utilizare.
Acest aragaz este destinat doar pentru uz casnic.
Producatorul isi rezerva dreptul de a realiza modificari fara a afecta functionarea produsului.

CUPRINS

CUM SA ECONOMISITI ENERGIE	20
INSTRUCTIUNI DE SIGURANTA	21
DESCRIEREA APARATULUI	23
INSTALARE	24
UTILIZARE	25
PREPARAREA IN CUPTOR – SFATURI PRACTICE	27
CURATARE SI INTRETINERE	31
CUM SE PROCEDEAZA IN CAZ DE URGENTA	32
DATE TEHNICE	33

CUM SA ECONOMISITI ENERGIE

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

- Utilizati recipiente potrivite.
  Recipientele cu baza plata, groasa, pot economisi pana la 1/3 din energia electrica. Acoperiti recipientele daca este posibil, altfel veti economisi energie de 4 ori mai mult.
- Potriviti marimea recipientului cu suprafata zonei de preparare.
  Recipientul nu trebuie sa fie mai mic decat zona de preparare.
- Asigurati-va de faptul ca zona de preparare si baza recipientului sunt curate.
  Murdaria impiedica transferul de caldura iar resturile arse pot fi indepartate cu ajutorul unor produse ce afecteaza mediul inconjurator.
- Nu descoperiti recipientele prea des.
  Nu deschideti usa cuptorului decat atunci cand este nevoie.
- Opriti cuptorul la timp si utilizati caldura remanenta.
- Atunci cand preparati alimente un timp indelungat, opriti zonele de preparare cu 5 pana la 10 minute inainte de incheierea procesului de preparare al alimentelor. Se va economisi pana la 20% energie.
- Utilizati cuptorul atunci cand preparati cantitati mai mari de alimente.
  Carnea de pana la un kilogram poate fi preparata mai economic intr-un recipient pe plita
- Utilizati caldura remanenta a cuptorului.
  Daca timpul de preparare este mai mare de 40 de minute, opriti cuptorul cu 10 minute inainte de a incheia.
- Important!
  Atunci cand utilizati un cronometru, setati timpi de preparare mai scurti in functie de alimentele preparate.
- Doar gratarul cu ventilator ultra dupa ce ati inchis usa cuptorului.
  Asigurati-va de faptul ca usa cuptorului este inchisa.
  Nu instalati aragazul in apropierea frigiderului / congelatorului.
  Consumul de energie va creste fara a fi necesar acest lucru.

DESPACHETAREA
In timpul transportului, a fost utilizat material protector pentru a proteja aparatul de eventualele avarii. Dupa ce ati despachetat aparatul, aruncati ambalajele intr-un mod ce nu va afecta mediul inconjurator.
Toate materialele utilizate ca ambalaje pot fi reciclate; sunt 100% reciclabile si sunt marcate cu simbolul corespunzator.
Atentie! In timp ce despachetati, tineti la distanta de copii materialele ambalajului.

ИЗЪЯТИЕ ИЗ ЭКСПЛУАТАЦИИ
По окончании срока использования данное устройство нельзя выбросить, как обычные коммунальные отходы, его следует сдать в пункт приема и переработки электрических и электронных устройств. Об этом информирует знак, расположенный на устройстве, инструкции по эксплуатации и упаковке.
В устройстве использованы материалы, подлежащие повторному использованию в соответствии с их обозначением. Благодаря переработке, использованию материалов или иной формой использования отслуживших срок устройств вы внесете существенный вклад в сохранение окружающей среды.
Сведения о соответствующем пункте утилизации использованного оборудования вы можете получить в местной администрации.

Observaţie. Dispozitivul şi toate piesele componente ale acestuia care sunt la îndemâna utilizatorului devin fierbinţi în momentul în care acesta este folosit. Posibilitatea de atingere a elementelor de încălzire trebuie să fie realizată cu o deosebită grijă. Copii care nu au atins vârsta de 8 ani nu trebuie să se apropie de dispozitiv cu excepţia cazului în care se află sub supraveghere permanentă.
Acest dispozitiv poate fi utilizat de copii care au vârsta de peste 8 ani şi mai mari, de către persoane cu capacităţi fizice, senzoriale şi mentale limitate şi de către persoane fără experienţă şi care nu cunosc dispozitivul, atunci când acestea sunt supravegheate sau au fost instruite cu privire la utilizarea dispozitivului în siguranţă care le sunt transmise de către persoanele care sunt răspunzătoare de siguranţa lor. Aveţi grijă la copii, nu-i lăsaţi să se joace cu aparatul. Curăţarea şi activităţile de deservire nu trebuiesc realizate de către copii care nu sunt supravegheaţi.
Observaţie. Încălzirea fără supraveghere a unturii sau a uleiului pe plita cu inducţie poate fi periculoasă şi poate cauza incendii.
NICIODATĂ nu încercaţi să stingeţi focul cu ajutorul apei, ci opriţi dispozitivul şi acoperiţi flacăra cu un capac sau cu un pled care nu este inflamabil.
Observaţie.. Pericol de incendiu: nu amplasaţi nici un fel de lucruri pe suprafaţa de fierbere.
Aparatul devine fierbinte in timpul utilizarii. Aveti grija sa nu atingeti partile fierbinti din interiorul cuptorului.
Când se utilizează funcţia de prăjire elementele cuptorului pot fi fierbinţi. Recomandăm să nu permiteţi accesul copiilor în apropierea cuptorului.
Observaţie. Nu folosiţi produse de curăţare abrazive sau obiecte ascuţite de metal pentru curăţarea uşii de sticlă, deoarece acestea pot zgâria suprafaţa, ceea ce poate conduce la crăparea sticlei.
Observaţie. Pentru a evita pericolul de electrocutare, asigurati-va de faptul ca aparatul este oprit inainte de a inlocui becul.
Curatati capacul aragazului in cazul in care acesta este murdar. Plita aragazului trebuie sa fie bine racita inainte de a inchide capacul aragazului.
Pentru curăţarea aparatului nu se recomandă folosirea dispozitivelor de curăţare cu ajutorul aburilor.

INSTRUCTIUNI DE SIGURANTA

- Aparatul devine fierbinte in timpul utilizarii. Aveti grija sa nu atingeti partile fierbinti din interiorul cuptorului.
- Nu lasati copiii in apropierea aragazului. Daca aragazul functioneaza, contactul direct cu acesta poate produce arsuri!
- Asigurati-va de faptul ca aparatele de uz casnic, inclusiv cablurile de alimentare, nu ating suprafata fierbinte a cuptorului sau a plitei, deoarece materialul izolator al acestora nu este de obicei rezistent la temperaturi ridicate.
- Nu lasati aragazul nesupravegheat atunci cand prajiti alimente. Uleiul sau grasimile pot lua foc datorita supraincalzirii sau in cazul in care vor curge in foc.
- Nu asezati recipiente mai grele de 15 kg pe usa deschisa a cuptoruluui si recipiente mai grele de 25 kg pe plita.
- Nu utilizati agenti duri de curatare sau obiecte metalice ascutite pentru a curata usa, deoarece se poate zgaria suprafata acesteia, iar geamul se va fisura.
- Nu utilizati produsul in cazul unor avarii tehnice, deconectati-l de la sursa de alimentare cu energie electrica si apelati la un centru de service pentru a-l repara.
- In cazul producerii unui incident provocat de o defectiune tehnica, scoateti stecherul cablului de alimentare din priza si apelati la un centru de service autorizat pentru a fi reparat.
- Regulile din acest manual trebuie sa fie respectate cu strictete. Nu lasati o persoana care nu este obisnuita cu acest aparat sa il utilizeze.
- Nu curatati aragazul cu ajutorul unui echipament pe baza de abur.
- Instalaţia trebuie utilizată doar în condiţii casnice. Utilizarea necorespunzătoare (de exemplu pentru încălzirea încăperilor) poate fi periculoasă

DESCRIEREA APARATULUI

1a

1 Buton pentru controlul temperaturii
2 Buton pentru selectarea functiei cuptorului
3, 4, 5, 6 Butoane pentru controlul zonelor de preparare
7 Semnal reglare temperatura luminat L
8 Semnal utilizare luminat R
9 Maner usa cuptor
10 Sfera de încălzire

Оснащение плиты - перечень:

3a Tavă de coacere*
3b Grătar sarma nichelata
3c Tavă de prăjire*
3z Blocada

*optional

Instalarea aragazului

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

Conexiuni electrice

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

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

Menţiune!
Trebuie de luat în consideraţie necesitatea de conectare a lanţului de protecţie la contactul plăcii, ce se indică prin simbolul semn ⏚. Firele electrice trebuie să fie protejate în modul corespunzător şi să aibă adăugător un întrerupător, ce va permite deconectarea de la reţea în situaţii excepţionale.

Pînă la conectarea instalaţiei la reţeaua electrică, trebuie de luat cunoştinţă cu informaţia indicată pe panoul din uzină şi schema de conectare

Menţiune!
Electricul este oblicat să elibereze utilizatorului “cererea de conectare a instalaţiei la reţeaua electrică” (anexă la talonul de garanţie). Conectarea instalaţiei prin alte metode, poate duce la defectarea acesteia.

Des. 4b

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

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

Рис.3z

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

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

UTILIZARE

Inainte de prima utilizare

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

Controlarea zonelor de preparare de pe plita ceramica
Alegerea recipientelor

Alegeti un recipient cu diametrul bazei cel putin la fel de mare ca si zona de preparare. Pentru friptura exista o zona speciala de 140 x 250. Nu utilizati recipiente cu baza concava sau convexa. Tineti minte intotdeauna sa acoperiti recipientele cu capac. Va recomandam sa utilizati recipiente cu baza groasa, uniforma.
In cazul in care zonele de preparare sau recipientele sunt murdare, este imposibil sa va folositi de toata caldura.

Des.6h

Selectarea nivelului de caldura

Zonele de preparare au diferite niveluri de caldura. Nivelul poate fi ajustat treptat, prin rotirea butonului corespunzator catre dreapta sau catre stanga. Butonul este incorporat in panoul de control, pentru a-l selecta trebuie sa:
- impingeti usor apoi sa il eliberati;
- setati pozitia corecta.
Semnele de pe marginea butonului indica diferite niveluri atinse de zonele de preparare.

Des.6g

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

Atenţie!
Atrageţi atenţie la:
- curăţenia instalaţiei – o instalaţie murdară nu suportă toată intensitatea,
- păziţi instalaţia de corozie,
- deconectaţi instalaţia înainte de a lua vasele de pe ea,
- nu lăsaţi fără atenţie pe instalaţia conectată, vase cu bucate preparate pe baza grăsimilor, uleiurilor, grăsimile înfierbîntate pot lua foc.

Functiile cuptorului si utilizarea acestuia

Cuptor cu circulare automata a aerului (functionare cu ventilator)

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

des.6l

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

des.6k

Cuptorul poate fi oprit prin setarea ambelor butoane in pozitia „ ●" / „**0**".

Atentie!
Atunci cand selectati orice functie de incalzire (pornirea unui element de incalzire, etc.) cuptorul va fi pornit dupa ce a fost setata temperatura cu ajutorul butonului de reglare a temperaturii.

0 **Posibile setari ale butonului pentru functiile cuptorului**

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

Element de incalzire superior pornit
Setarea butonului in aceasta pozitie permite cuptorului sa fie incalzit doar cu ajutorul elementului de incalzire superior pornit, deexemplu pentru coacerea finala de sus.

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

Elementul superior si cel inferior pornite
Setarea butonului in aceasta pozitie permite cuptorului sa fie incalzit in mod conventional.

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

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

Funcţia de încălzire ECO
ECO
Folosind această funcţie se acetivează modul de încălzile optimizat care vizează economisirea energiei în timpl pregătirii bucatelor. Butonul fiind în acestă poziţie înseamnă că iluminarea cuptorului este oprită.

Semnal luminat

Pornirea cuptorului este semnalizată prin aprinderea celor două diode de control, diodele funcţionării de control (de pornire) a aragazului **R** şi a diodei de control a termo-regulatorului **L**. Dioda de control care luminează **R** semnalizează că, cuptorul se află în stare de funcţionare. Stingerea diodei de control **L** semnalizează că, cuptorul a atins temperatura setată. În cazul în care reţetele culinare recomandă introducerea mâncărurilor în cuptor încălzit, acest lucru trebuie realizat după ce dioda de control s-a stins pentru prima dată **L**. În timpul funcţionării cuptorului dioda **L** se va aprinde şi se va stinge periodic (menţinerea temperaturii în interiorul cuptorului). Dioda de control **R** poate, de asemenea, să fie aprinsă atunci când butonul se află în poziţia „Iluminare cuptor".

Coacere

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

Rumenirea carnii

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

Функція нагріву ECO

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

Рекомендовані параметри при використанні функції ЕКО

Спосіб приготування страви	Функція духовки	Температура °C	Рівень	Час [хв.]
	ECO	180 - 200	2 - 3	50 - 70
	ECO	180 - 200	2	50 - 70
	ECO	190 - 210	2 - 3	45 - 60
	ECO	200 - 220	2	90 - 120
	ECO	200 - 220	2	90 - 160
	ECO	180 - 200	2	80 - 100

PREPARAREA IN CUPTOR – SFATURI PRACTICE

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

Вид готування страви	Функція духовки	Температура °C	Рівень	Час [хв.]
		160 - 200	2 - 3	30 - 50
		150	3	25 - 35
		160 - 170 [1)]	3	25 - 40 [2)]
		155 - 170 [1)]	3	25 - 40 [2)]
		220 - 240 [1)]	2	15 - 25
		210 - 220	2	45 - 60
		225 - 250	2	120 - 150
		160 - 230	2	90 - 120
		160 - 180	2	45 - 60
		190 - 210	2	40 - 50

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

[1)] Розігріти порожню духовку

[2)] Значення часу вказані для запікання у малих формах

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

ТЕСТОВІ СТРАВИ Згідно зі стандартом EN 60350-1

Випічка

Вид страви	Аксесуари	Рівень	Функція нагрівання	Температура (^{0}C)	Час випікання [2] (мін.)
Невеликі вироби з тіста	Деко для випічки	3		160 - 170 [1]	25 - 40 [2]
	Деко для випічки	3		155 - 170 [1]	25 - 40 [2]
	Деко для випічки	3		155 - 170 [1]	25 - 40 [2]
	Деко для випічки Деко для печені	2 + 4 2 - деко для випічки або печені 4 - деко для випічки		155 - 170 [1]	25 - 50 [2]
Пісочне тісто (смужки)	Деко для випічки	3		150 - 160 [1]	30 - 40 [2]
	Деко для випічки	3		150 - 170 [1]	25 - 35 [2]
	Деко для випічки	3		150 - 170 [1]	25 - 35 [2]
	Деко для випічки Деко для печені	2 + 4 2 - деко для випічки або печені 4 - деко для випічки		160 - 175 [1]	25 - 35 [2]
Бісквіт з низьким вмістом жиру	Решітка + форма для випічки з чорним покриттям Ø 26 см	3		170 - 180 [1]	30 - 45 [2]
Шарлотка	Решітка + 2 форми для випічки з чорним покриттям Ø 20 см	2 форми на решітці розміщено по діагоналі права задня частина, ліва передня частина		180 - 200 [1]	50 - 70 [2]

[1] Розігріти порожню духовку, не використовувати функцію швидкого розігріву.

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

Important!
Parametrii cuprinşi în acest tabel sunt orientativi şi pot fi corectaţi în funcţie de propria experienţă şi propriile gusturi culinare.

ТЕСТОВІ СТРАВИ Згідно зі стандартом EN 60350-1

Функція гриль

Вид страви	Аксесуари	Рівень	Функція нагрівання	Температура (°C)	Час (мін.)
Тости з білого хліба	Решітка	4		250 [1)]	1,5 - 2,5
	Решітка	4		250 [2)]	2 - 3
Яловичі бургери	Решітка + деко для печені (для збору стікаючих крапель)	4 - решітка 3 - деко для печені		250 [1)]	1 бік 10 - 15 2 бік 8 - 13

[1)] Розігріти порожню духовку, вмикаючи на 5 хвилин, не використовувати функцію швидкого розігріву.

[2)] Розігріти порожню духовку, вмикаючи на 8 хвилин, не використовувати функцію швидкого розігріву.

Випікання

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

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

CURATARE SI INTRETINERE

Îngrijirea curentă a instalaţiei de către utilizator – menţinerea instalaţiei în curăţenie şi conservarea acesteia, au o mare importanţă asupra funcţionării îndelungate a instalaţiei.

Înainte de a începe curăţarea instalaţiei, aceasta trebuie deconectată, atrăgînd atenţie ca toate butoanele să se afle în poziţie „●”/ „0”. Curăţarea poate fi începută doar după ce instalaţia se răceşte.

Suprafeţele de încălzire

Murdăririle, de exemplu resturile de mîncare arse, trebuiesc înlăturate de pe aceste suprafeţe cu ajutorul cîrpelor (suprafaţa de culoare neagră ainstalaţiei nu se recomandă de spălat). Sferele decorative din inox, se recomandă a fi spălate cu ajutorul detergenţilor delicaţi. Apoi, trebuie şterse pînă la uscarea totală.

Suprafeţele instalaţiei din cînd în cînd, trebuiesc şterse cu vazilin sau ulei de silicon. Nu se recomandă pentru utilizarea în acest scop grăsimi animaliere şi vegetale, de exemplu ulei de floarea soarelui, slănină topită, unt ş.a.

Suprafeţele de lucru

Suprafaţa de lucru emaliată trebuie curăţată cu ajutorul apei calde cu adăugarea unei cantităţi mici de detergenţi. Murdărirea intensivă poate fi înlăturată cu ajutorul detergenţilor abrazivi.

Cuptor

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

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

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

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

Inlocuirea becului cuptorului

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

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

Becul pentru cuptor - des. 9

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

Înlocuirea becului de tip halogen a iluminării cuptorului*

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

- Setati toate butoanele de control pe pozitia **„●” / „0”** „si scoateti stecherul cablului de alimentare din priza.
- Deşurubaţi şi spălaţi cloşul lămpii ţinând minte că acesta trebuie şters foarte bine.
- Scoateţi becul de tip halogen folosind o cârpă sau o bucată de hârtie, în caz de nevoie becul de tip halogen trebuie înlocuit cu unul nou de tip G9
  -tensiunea 230V
  -putere 25W
- Becul de tip halogen trebuie fixat cu atenţie la locul special pregătit.
- Înşurubaţi cloşul lămpii.

Becul pentru cuptor - des. 9a

*optional

CURATARE SI INTRETINERE

Scoaterea usii

Pentru a avea un acces mai bun la interiorul cuptorului pentru a il curata, puteti sa scoateti usa acestuia. Pentru acest lucru, inclinati dispozitivul de prindere al usii, ridicati si trageti spre dumneavoastra. Pentru a pune usa la loc, faceti acelasi lucru in sens invers. Asigurati-va de faptul ca balamalele sunt fixate corespunzator. Dupa ce ati fixat usa, dispozitivul de siguranta trebuie sa fie coborat din nou cu atentie. Daca acesta nu este setat, pot fi avariate balamalele atunci cand se inchide usa.

des.11 - Inclinarea dispzitivelor de siguranta ale balamalelor

Scoaterea geamului interior*

1. Cu ajutorul şurubelniţei cu cap crestat se vor deşuruba şuruburile aflate în balamalele laterale (des. 11A).
2. Balamalele se scot cu ajutorul unei şurubelniţe drepte şi se scoate şipca superioară a uşii (des. 11A, 11B).
3. Geamul interior se scoate din suporţi (în partea inferioară a uşii). (des. 11C)
4. Se spală geamul cu apă călduţă şi cu o mică cantitate de detergent.
   Pentru a monta geamul din nou trebuie să acţionăm invers. Partea netedă a geamului trebuie să se afle în partea superioară.

des. 11C - Scoaterea geamului interior

Scoaterea usii

Pentru a avea un acces mai bun la interiorul cuptorului pentru a il curata, puteti sa scoateti usa acestuia. Pentru acest lucru, inclinati dispozitivul de prindere al usii, ridicati si trageti spre dumneavoastra (рис. 12A). Pentru a pune usa la loc, faceti acelasi lucru in sens invers. Asigurati-va de faptul ca balamalele sunt fixate corespunzator. Dupa ce ati fixat usa, dispozitivul de siguranta trebuie sa fie coborat din nou cu atentie. Daca acesta nu este setat, pot fi avariate balamalele atunci cand se inchide usa.

des. 12A - Inclinarea dispzitivelor de siguranta ale balamalelor

Scoaterea geamului interior*

1. Cu ajutorul unei şurubelniţe clasice plate trebuie să daţi la o parte plinta superioară a uşii, începând cu desprinderea delicată a acesteia pe margini (des. 12B).
2. Daţi la o parte plinta superioară a uşii (des. 12B и 12C).
3. Geamul interior se scoate din suporţi (în partea inferioară a uşii). des. 12D, 12D1.
4. Se spală geamul cu apă călduţă şi cu o mică cantitate de detergent.
   Pentru a monta geamul din nou trebuie să acţionăm invers. Partea netedă a geamului trebuie să se afle în partea superioară.

Atenţie! Nu forţaţi plinta superioară simultan, pe ambele laturi ale uşii. Pentru a monta corect plinta superioară a uşii trebuie să apropiaţi de uşă capătul stâng al plintei iar capătul drept al acesteia trebuie apăsat până ce veţi auzi sunetul specific „clic”. Apoi apăsaţi plinta la capătul stâng al acesteia până ce veţi auzi sunetul specific „clic”.

Des. 12D - Scoaterea geamului interior. 3 geamului.
Des. 12D1 - Scoaterea geamului interior. 2 geamului.

CUM SE PROCEDEAZA IN CAZ DE URGENTA

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

*optional

CUM SE PROCEDEAZA IN CAZ DE URGENTA

PROBLEMA	CAUZA	ACTIUNE
1. Aparatul nu functioneaza	Nu este alimentat.	Verificati panoul cu sigurante, daca exista o siguranta arsa, inlocuiti-o.
2.Lumina cuptorului nu functioneaza.	Becul este slabit sau ars.	Infiletati becul sau inlocuiti-l (vezi “Curatare si intretinere”)

DATE TEHNICE

Voltaj	230/400V ~ 50Hz
Putere	Maxim 7,0 kW
Dimensiuni aragaz (IxLxA)	80 / 50 / 60 cm

Основна інформація:

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

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

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

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

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

УВАЖАЕМИ КУПУВАЧИ

Този продукт е лесно за използване и много ефикасен. Неговото използване ще бъде много лесно след като прочетете настоящият наръчник. Преди да бъде пакетиран и да излезе от производствения завод, апаратът бе тестван от гледна точка на безопасността и функционалността. Преди да използвате апарата, прочетете внимателно настоящият наръчник за използване. Ако спазвате тези инструкции, ще можете да избегнете евентуалните проблеми, които могат да възникнат вследствие на използването на апарата. Важно е да съхранявате настоящият наръчник на сигурно място, така че да може да бъде използван по всяко време. Необходимо е да спазвате настоящите интсрукции внимателно за избягване на евентуалните злополуки.

Внимание!
Не използвайте продуктът преди да прочетете наръчникът 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	34
КАК ЕКОНОМИТЬ ЕНЕРГИЮ	34
ИНСТРУКЦИИ ЗА СИГУРНОСТ	35
ОПИСАНИЕ НА АПАРАТА	37
ИНСТАЛИРАНЕ	38
ПРИГОТВЯНЕ ВЪВ ФУРНАТА – ПРАКТИЧНИ СЪВЕТИ	41
ПОЧИСТВАНЕ И ПОДДРЪЖКА	45
КАКВО ТРЯБВА ДА НАПРАВИТЕ ПРИ СПЕШЕН СЛУЧАЙ	46
ТЕХНИЧЕСКИ ДАННИ	47

КАК ЕКОНОМИТЬ ЕНЕРГИЮ

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

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

Важно!
Тогава когато използвате един хронометър, настройте по-кратко време за приготвяне в зависимост от типа на приготвената храна.

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

РАЗОПАКОВАНЕ
По време на транспорта се използва защитен материал за предпазване на материала от евенталните аварии.
След разопаковането на апарата, хвърлете опаковките така че да не посягат върху околната среда.
Всички материали, използвани като опаковки могат да се рециклират; те могат да се рециклират 100% и са маркирани със съответния символ.
Внимание! По време на разопаковането, да не се оставят опаковките на разположението на децата!

РЕЦИКЛИРАНЕ НА АПАРАТА
Старите апарати не трябва да бъдат смятани за битови отпадъци, а трябва да се предадат в център за събиране и рециклиране на електрическите и електронните уреди.
Изписаният на продукта символ, на наръчника за използване или на опаковката посочва факта, че този продукт може да се рециклира.
Използваните материали във вътрешността на апарата могат да се рециклират и имат етикети с информации за това. С рециклирането на материалите или на други части на използвания апарат, допринасяте за защитаването на околната среда.
Информации относно центровете за рециклиране можете да получите от местните власти.

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

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

Внимание. Пърженето на харни в мазнина или олио без надзор може да бъде опасно и да доведе дори до пожар. НИКОГА не гасете пожара с вода, изключете уреда и прикрийте пламъците, например с капак или одеяло

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

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

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

Когато се използва достъпните части са нагряти. Препоръчва се да държите на разтояние 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 спрян преди да смените лампата.

Препоръчително е преди да отворите капака, за да го почистите от всякакви замърсявания.

Препоръчва се да се охлади повърхността на плота, преди да затворите капака.

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

- Уреда става много горещ по време на ползване. Внимавайте да не докоснете нагрятите части от вътрешноста на фурната.
- Не оставяйте децата близо до печката ко печката функционира, директния контакт с нея може да предизвика изгаряния!
- Осигурете се, че уредите за битово ползване, включително кабелите за захранване, не допират нагрятата повърхност на фурната или плочата, тъй като материала за изолиране не е издръжлив на високи температури.
- Не оставяйте печката без надзор тогава когато пържите храни. Олиото и мазнините могат да се запалят поради пренагряване, или ако се разлеят в огъня.
- Не оставяйте печката мръсна и избягвайте разливането на течности върху повърхността на печката.
- Не слагайте по-тежки съдове от 15 кг. върху отворената врата на фурната и съдове по тежки от 25 кг. върху печката.
- Не ползвайте твърди агенти за почистване или остри метални предмети за почистване на вратата, тъй като може да се издраска повърхноста и, а прозореца може да се напука.
- Не ползвайте продукта при техническа авария, изключете го от източника на захранване с ел. енергия и се обърнете към упълномощен сервизен техник за да го поправи.
- В случай на повреда предизвикана от технически дефект, извадете щепсела от контакта и се обърнете към упълномощен сервизен техник за да отстрани повредата.
- Правилата от инструкциите за употреба трябва да се спазват много стриктно. Не оставяйте човек да ползва уреда ако не знае да работи с него.
- Не почиствайте печката с помоща на устройство което работи на парна.
- Уредът е проектиран изключително като съоръжение за готвене. Всяко друго негово използване (например за огряване на помещението) не е допустимо и може да бъде опасно.

ОПИСАНИЕ НА АПАРАТА

1a

1 Бутон за регулиране на температурата
2 Бутон за избиране на функциите на фурната
3, 4, 5, 6 Бутон за контрол на зоните за нагряване
7 Индикатора за регулиране на температурата свети L
8 Индикатора за функциониране на печката свети R
9 Дръжка за вратата на фурната
10 Зона за готвене

Принадлежности към печката – комплект:

3a Тава за хлебни изделия*
3b Тава за печене*
3c Скара за грил (решетка за сушене)
3z Блокадата

* по избор

ИНСТАЛИРАНЕ

Инсталиране на печката

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

Електрически връзки

Предупреждение!
Ел. връзки трябва да се осъществят от квалифициран сервизен техник. Не правете промени в системата за захранване с ел. енергия.
Препоръки
Печката е предвидена да функционира на трифазно ел. захранване (400V 3N~50 Hz). При волтаж от 230V. Може да се трансформира в монофазно захранване чрез промяна в кутията за свързване посочено в по-долната таблица. Диаграмата се намира върху капака на кутията за свързване. Не забравйте да изберете подходящ кабел, като се съобразите с типа и мощноста посочени върху етикета с технически данни.

Кабела за свързване трябва да бъде фиксиран в клемата.

Фиг. 4b

Предупреждение!

Не забравяйте да свържете защитната мрежа към терминала от кутията за връзки отбелязан с . Захранването с ел. енергия на печката трябва да бъде предвидено с защитно устройство което позволява прекъсване на ел. захранването в случай на авария. Разтоянието между контактите и защитното устройството трябва да е най-малко 3 мм.
Преди да включите печката към източника на захранване трябва да прочетете информацията от етикета с техничесли данни и диаграмата за свързване.

Монтиране на защитната блокада предпазваща от преобръщане на печката.*

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

Фиг. 3z

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

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

* по избор

При първоначално ползване

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

Контролиране на зоните за приготвяне на стъклокерамичната печка
Избиране на съдовете

Съдовете, които ще използвате трябва да имат плоско дъно и диаметъра да покрие изцяло зоната за използване.
Препоръчваме ви да не използвате съдове с извито или деформирано дъно, тъй като времето за приготвяне на продуктите е по-дълго.
Също така трябва да използвате капаци, които покриват много добре съда по този начин разхода на ел. енергия се намалява.
Съдовете, които имат неръждаемо или алуминиево дебело дъно, са перфектния избор при използване на електрическия котлон. Също така можете да използвате съдове от стъклокерамика при условие, че диаметъра им отговаря на диаметъра на електрическия котлон.

Фиг.6h

Избиране на нивото на топлина

Предупреждаваме ви, че рязката промяна на температура може да повреди стъкления съд. За това, не трябва да слагате студена вода във нагрят съд или да поставите топъл съд върху студена повърхност, като тези от метал или камък тъй като стъклото не е издържливо на термичен шок.
Ако използвате термоустойчиви стъклени съдове, не трябва да включвате на поголямо степен от 2 електрическия котлон.

Фиг.6g

- варене на зеленчуци
1 варене на картофи
- приготвяне на супа или голямо количество храна
2 запичане на месо или бавно пържене
- запичане на месо, риба
3 варене, бързо загряване, пържене
0 спиране

* по избор

Функциите на фурната и използването им

Фурна с автоматично циркулиране на въздуха (включва вентилатор)

Фурната може да се нагрее ако използвате долния и горния нагревател. 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.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 помоща на бутона за регулиране на температурата.

0 **Липса на настройки**

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

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 (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, меса, риби, хляб, пица (задължително е предварителното нагряване на фурната и използването на тъмни тави) печене на едно ниво.

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

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

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

Сигналната лампа

Фиг.6z

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

ПРИГОТВЯНЕ ВЪВ ФУРНАТА – ПРАКТИЧНИ СЪВЕТИ

Печене

- Препоръчваме използването на тавите доставени заедно с печката.
- Можете да използвате и други съдове, които трябва да се поставят върху рафта за сушене; за предпочитане е да използвате черни тави, тъй като са по - добър проводник на топлина и скъсяват времето за приготвяне..
- Тавите с лъскава повърхност не се препоръчват тогава когато използвате конвенционалния метод за нагряване (долен и горен нагревател). Долната част на сладкиша ще изгори.
- Тогава когато ползвате функцията на вентилатор ултра, не е необходимо да нагрявате предварително фурната, за друг тип нагряване трябва да се загрее предварително фурната преди да се постави сладкиша.
- Преди да извадите сладкиша от фурната, проверете дали е опечен с 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 желания.
- Ако информацията от рецептата е различна от стойностите посочени в инструкциите за употреба, спазвайте тези от инструкциите за употреба.

Запичане на месото

- Можете да приготвите 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.

Функция загряване ECO

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

Препоръчвани параметри при използване на функция ECO

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

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]
		160 - 200	2 - 3	30 - 50
		150	3	25 - 35
		160 - 170 [1)]	3	25 - 40 [2)]
		155 - 170 [1)]	3	25 - 40 [2)]
		220 - 240 [1)]	2	15 - 25
		210 - 220	2	45 - 60
		225 - 250	2	120 - 150
		160 - 230	2	90 - 120
		160 - 180	2	45 - 60
		190 - 210	2	40 - 50

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

[1)] Затоплете празната фурна

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

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

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

Печене на сладкиши

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

[1] Затоплете празната фурна, не използвайте функция за бързо затопляне.

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

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

Гриловане

Вид ястие	Аксесоари	Ниво	Функция за загряване	Темпера-тура (°C)	Време (мин.)
Тостове от бял хляб	Скара	4		250 [1)]	1,5 - 2,5
	Скара	4		250 [2)]	2 - 3
Говежди бургери	Скара + тава за печене (за събиране на капещата течност)	4 - скара 3 - тава за печене		250 [1)]	1 страна 10 - 15 2 страна 8 - 13

[1)] Затоплете празната фурна като я включите за 5 минути, но не използвайте функцията за бързо затопляне.

[2)] Затоплете празната фурна като я включите за 8 минути, но не използвайте функцията за бързо затопляне.

Печене

Вид ястие	Аксесоари	Ниво	Функция за загряване	Темпера-тура (°C)	Време (мин.)
Цяло пиле	Скара + тава за печене (за събиране на капещата течност)	2 - скара 1 - тава за печене		180 - 190	70 - 90
	Скара + тава за печене (за събиране на капещата течност)	2 - скара 1 - тава за печене		180 - 190	80 - 100

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

Чрез всекидневно почистване и поддръжка на печката ще предпазите уреда от повреда при функциониране.
Преди да почистите печката, тя трябва да бъде спряна а бутоните да са в положение "●"/"0". Не почиствайте печката ако не е напълно изтинала.

Варочная поверхность

Загрязнения, например, пригоревшие остатки продуктов питания, удаляются с поверхности панелей мягкой тряпкой (черную поверхность конфорки нельзя мыть и чистить). При этом никелированные обода моются с использованием жидкости для мытья посуды или мягких жидких чистящих средств. Поверхность конфорки время от времени протирается вазелиновой или силиконовой смазкой. Для этой цели нельзя использовать животные и растительные жиры.
Для мытья эмалированных поверхностей следует использовать жидкости с мягким действием. Нельзя употреблять чистящие средства с абразивными свойствами, такие, как чистящие порошки с абразивами, абразивные пасты, абразивные камни, пемзу, металлические мочалки и т.п. Плиты с нержавеющими панелями необходимо тщательно отмыть перед началом эксплуатации. Особое внимание нужно обратить на удаление остатков клея с металлических поверхностей от обертки, удаленной при монтаже, а также клейкой ленты, использованной при упаковке плиты. Рабочую поверхность нужно чистить регулярно, после каждого использования. Нельзя допускать значительного загрязнения варочной поверхности, особенно пригораний.

Фурна

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

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

Смяна на лампата на фурната

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

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

Лампа за фурна - Фиг. 9

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

Смяна на халогенната лампа на осветлението на фурната*

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

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

Лампа за фурна - Фиг. 9а

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

* по избор

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 подържане 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 траябва да се свали 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. 11A).
2. Избутайте прикрепващите елементи с помощта на плоска отвертка и извадете горната лайсна на вратата. (фиг. 11B, 11C).
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.11C - 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 подържане на вратата, повдигнете и дръпнете към вас (Фиг. 12A). За да сложите вратата на място,
направете същото нещо, но обратно. Осигурете се, че пантите са фиксирани правилно. След фиксиране на вратата, защитното устройство траябва да се свали отново много внимателно. Ако не е нагласено, може да се повредят пантите при отваряне на вратата.

Фиг 12A - Наклоняване на защитното устройство на пантите

Изваждане на вътрешното стъкло*

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

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

КАКВО ТРЯБВА ДА НАПРАВИТЕ ПРИ СПЕШЕН СЛУЧАЙ

При спешен случай, трябва да:
- Спрете всички функционални зони на печката
- Извадете захранващия кабел от контакта
- Обърнете се към упълномощен сервизен техник
- Малките грешки могат да се остранят, като прегледате инструкциите посочени в долната таблица. Преди да се обърнете към сервизен център, проверете следните точки от таблицата.

* 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, смените го.
2. Осветлението във фурната не работи	Лампата е изгоряла или не е затегната добре.	Затегнете лампата или я смените (Виж “Почистване и поддръжка”)

ТЕХНИЧЕСКИ ДАННИ

Волтаж	230V/400V ~ 50Hz
Мощност	Максимално 7,0 kW
Размерина печката (IxLxA)	80/50/60 см

Основни информации:

Продуктът изпълнява изискванията на стандарти EN 60335-1, EN 60335-2-6 действащи в Европейския Съюз.

Данните върху етикетите на електрическите фурни са посочени в съответствие с изискванията на стандарт EN 60350-1 /IEC 60350-1. Тези стойности се определят при стандартно натоварване с действащи функции: долен и горен нагревател (конвенционален режим) и подпомагане на затоплянето с вентилатор (ако такива функции са достъпни).

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

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

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

POŠTOVANI KORISNIČE

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 pročitajte uputstvo za upotrebu. Pažljivo sledeći ove instrukcije, moćićete 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	48
KAKO DA UŠTEDITE ENERGIJU	48
BEZBEDNOSNE INSTRUKCIJE	49
OPIS UREĐAJA	51
INSTALACIJA	52
RAD	53
PEČENJE U RERNI-PRAKTIČNI SAVETI	56
ČIŠĆENJE I ODRŽAVANJE	59
PEČENJE U RERNI-PRAKTIČNI SAVETI	60
TEHNIČKI PODACI	61

KAKO DA UŠTEDITE ENERGIJU

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

- Koristite pravo posuđe za kuvanje.
  Šerpe i tiganji sa ravnim duplim dnom će vam omogućiti da uštedite i do 1/3 el.energije. Imajte na umu da nekorišćenjem poklopca četiri puta povećavate utrošak el.energije!
- Koristite posuđe čiji prečnik dna odgovara veličini ringle. Šerpa nikada ne sme biti manja od veličine ringle koju koristite.
- Održavajte ringle i dno šerpi čistim. Nečistoća sprečava raspodelu toplote – jako skoreli ostaci hrane često se moraju uklanjati jedino proizvodima koji su štetni za životnu sredinu.
- Ne otklapajte šerpu previše često (ako nadgledate jelo nikada neće pokipeti!). Ne otvarajte bespotrebno i često vrata rerne.
- Isključujte rernu u pravom trenutku i iskoristite preostalu toplotu. Kada kuvanje traje duže vreme, isključite grejne zone 5-10 minuta pre kraja procesa i time ćete uštedeti i do 20% el.energije.
- Rernu upotrebljavajte samo za pripremanje većih količina hrane. Meso do 1 kg se može mnogo ekonomičnije pripremati u tiganju na ploči šporeta.
- Iskoristite preostalu toplotu iz rerne.
  Ako trajanje pripremanja hrane traje duže od 40 minuta, isključite rernu 10 minuta pre kraja vremena.
- Važno! Kada koristite tajmer, podesite odgovarajuće kraće vreme kuvanja, u skladu sa tim koliko se jelo priprema.
- Uverite se da su vrata rerne dobro zatvorena.
  Toplota može izlaziti preko naslaga na zaptivci vrata.
  Sve naslage odmah očistite.
- Ne postavljajte šporet u neposrednoj blizini frižidera/ zamrzivača.
  Utrošak energije bespotrebno raste.

OTPAKIVANJE
Uređaj je tokom transporta zaštićen od oštećenja ambalažom. Nakon otpakivanja, molimo da zaštitnu ambalažu odložite na način da ne predstavlja štetu za životnu sredinu. Svi materijali koji su upotrebljeni za ambalažu su bezopasni za životnu sredinu i mogu se reciklirati 100%, a obeleženi su odgovarajućim simbolom. Napomena! Materijali za pakovanje (polietilenske vreće, delovi od polistirena itd.) se prilikom otpakivanja moraju držati van domašaja dece.

ODLAGANJE UREĐAJA
Kada odlažete uređaj, ne bacajte ga u kontejnere sa običnim gradskim smećem. Umesto toga, odložite ga u centar za recikalažu električnog i elektronskog otpada. Na uređaj, uputstvo za upotrebu ili ambalažu je stavljen odgovarajući simbol.
Uređaj je sačinjen od materijala koji se mogu reciklirati i imaju obeležje koje se na to odnosi. Recikliranjem materijala ili drugih delova dotrajalog uređaja, dajete značajan dopinos zaštiti životne sredine.
Informišite se u lokalnoj nadležnoj službi o odgovarajućim centrima za odlaganje dotrajalih uređaja.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Pre nego što otvorite poklopac šporeta, preporučujemo da očistite bilo kakve nečistoće. Sačekajte da se površina ploče ohladi pre nego što spustite poklopac.

Za čišćenje uređaj zabranjena je upotreba opreme za čišćenje parom.

BEZBEDNOSNE INSTRUKCIJE

- Uređaj postaje veoma topao prilikom rada. Povedite računa da ne pipate zagrejane delove unutar rerne.
- Decu držite podalje od uređaja. Kada su u direktnom kontaktu sa uključenim uređajem, može doći do opekotina.
- Vodite računa da delovi kućnih aparata, uključujući i napojni kabl ne dodiruju zagrejanu rernu ili ploču jer njihov izolacioni materijal obično nije otporan na visoke temperature.
- Ne ostavljajte uređaj bez nadzora kada pržite. Ulja i masti se mogu zapaliti zbog pregrejavanja ili kipljenja.
- Ne stavljajte šerpe teže od 15 kg na vrata rerne i teže od 25 kg na ploču.
- Ne koristite gruba sredstva za čišćenje ili oštre metalne predmete da biste očistili vrata, jer se može izgrebati površina i tako doći do lomljenja stakla.
- Ne upotrebljavajte šporet ako ima neki tehnički kvar. Svaki kvar mora biti otklonjen od strane kvalifikovanog i ovlašćenog lica.
- U slučaju bilo kakve nezgode prouzrokovane tehničkim kvarom, isključite uređaj sa napajanja strujom i prijavite kvar servisu kako bi bio otklonjen.
- Striktno se pridržavajte pravila i mera koje sadrži ovo uputstvo. Ne dozvolite nikom ko nije u toku sa ovim uputstvom da rukuje uređajem.
- Uređaj ne smete čistiti pomoću aparata koji rade na paru.
- Uređaj je projektiran isključivo kao uređaj za kuvanje. Svaka druga primena (napr. za grejanje prostorija) je suprotna njegovoj nameni i može stvarati opasnost.

OPIS UREĐAJA

1a
1 Komandno dugme za podešavanje temperature
2 Dugme za odabir funkcija rerne
3, 4, 5, 6 Komande za grejne zone
7 Signalna lampica za temperaturu L
8 Signalna lampica – indikator rada šporeta R
9 Ručka na vratima rerne
10 Električna ploča

Принадлежности към печката – комплект:

3a Поддон для выпечки*
3b Поддон для жарки*
3c Решетка для гриля (решетка для сушки)*
3z Blokada

*opcionalan

Instalacija šporeta

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

Povezivanje na struju
Upozorenje!
Električarski radovi bi trebalo da budu izvedeni od strane odgovarajućeg kavalifikovanog i ovlašćenog električara. Nikakve izmene niti svojevoljne prepravke ne smete vršiti kod dovoda struje.

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

Upozorenje!
Ne zaboravite da povežete sigurnosno električno kolo na terminal priključne kutije obeležen ⏚ .
Kod napajanja električnom strujom za šporet mora postojati sigurnosni prekidač koji omogućava da se napajanje strujom prekine u slučaju nužnosti. Rastojanje između radnih kontakata sigurnosnog prekidača mora biti minimum 3 mm.
Pre nego što šporet priključite na napajanje strujom, važno je da pročitate podatke sa natpisne pločice i priključnog dijagrama.

Crt. 4b

Montiranje blokade koja štiti od prevrtanja kuhinje.*

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

Crt.3z

Kuhinja vis. 850 mm
A = 60 mm
B = 103 mm

Kuhinja vis. 900 mm
A = 104 mm
B = 147 mm

Pre prve upotrebe

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

Kako da koristite grejnu ploču

Jačina zagrevanja se može podešavati postepeno, okretanjem odgovarajućeg dugmeta na desno ili na levo. Uključivanjem ploče, na komandnij tabli se pali žuta signalna lampica.

Crt.6h

Подбор мощности нагревания

Мощность конфорки можно регулировать, плавно вращая ручку вправо и влево. При включении варочной поверхности, на панели управления загорается желтая сигнальная лампочка.

Crt.6g

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

Pravilnim izborom posuđa štedite energiju. Posuda bi trebalo da ima deblje, ravno dno čiji je prečnik jednak prečniku grejne zone, jer se u tom slučaju toplota najefikasnije prenosi.

Funkcije rerne i rad

Rerna sa automatskim kruženjem vazduha
Rerna se može zagrevati pomoću donjeg i gornjeg grejača. 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.

Odmrzavanje
Uključen je samo ventilator, bez upotrebe bilo kojeg grejača.

Uključen gornji grejač
Kada je dugme postavljeno na ovu poziciju, rerna se zagreva samo uz pomoć gornjeg grejača. Pogodno je kada npr.na kraju želite da 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.

Uključeni su ventilator, donji i gornji grejač
Ova pozicija dugmeta predstavlja funkciju za pripremanje kolača. Uobičajeni način pečenja uz pomoć ventilatora.

Nezavisna rasveta rerne
Pomoću podešavanje dugmeta u tom položaju aktiviramo rasvetu komore rerne.

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

Crt.6z

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

Pečenje

- Preporučujemo upotrebu plehova za pečenje koje ste dobili uz šporet;
- Takođe je moguće peći u kalupima za kolače i plehovima koji se mogu kupiti bilo gde drugo, i treba ih staviti na rešetku; za pečenje je bolje koristiti tamne plehove jer oni bolje raspodeljuju toplotu a vreme pečenja je kraće;
- Tepsije i plehovi svetlih ili sjajnih površina nisu preporučljivi kada koristite uobičajen način pečenja (gornji i donji grejač) – upotrebom takvih posude može doći do toga da podloga kolača ostane nepečena;
- Pri upotrebi funkcije ultraventilatora, nije neophodno prvobitno zagrevanje unutrašnjosti rerne, dok je kod drugih načina grejanja potrebno zagrejati rernu pre nego što u nju stavite kolač;
- Pre nego što kolač izvadite iz rerne, uz pomoć drvenog štapića proverite da li je gotov (ako je gotov, štapić nakon što ga izvadite iz kolača treba da bude suv i čist);
- Pošto isključite rernu, savetujemo da kolač ostavite unutra da stoji oko 5 minuta;
- Temperature pečenja kod funkcije ultraventilatora su obično oko 20-30 stepeni niže nego što je slučaj kod normalnog pečenja (kada rade gornji i donji grejači);
- Parametri koji se odnose na pečenje, navedeni u Tabeli su dati okvirno i mogu se korigovati prema vašem ličnom iskustvu i karakteristikama kuvanja;
- Ako se podaci navedeni u knjigama recepata bitno razlikuju od vrednosti navedenih u ovom uputstvu, molimo vas da primenite instrukcije iz uputstva.

Pečenje mesa

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

Funkcija Grejanja ECO

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

Preporučeni parametri kod upotrebe funkcije ECO

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

PEČENJE U RERNI-PRAKTIČNI SAVETI

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

Način pripremanja hrane	Funkcija peći	Temperatura °C	Nivo	Vreme (min.)
		160 - 200	2 - 3	30 - 50
		150	3	25 - 35
		160 - 170 [1)]	3	25 - 40 [2)]
		155 - 170 [1)]	3	25 - 40 [2)]
		220 - 240 [1)]	2	15 - 25
		210 - 220	2	45 - 60
		225 - 250	2	120 - 150
		160 - 230	2	90 - 120
		160 - 180	2	45 - 60
		190 - 210	2	40 - 50

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

[1)] Zagrejati praznu rernu

[2)] Navedena vremena se tiču jela u malim kalupima

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

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

Pečenje kolača

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

[1] Zagrejati praznu rernu, ne koristiti funkciju brzog zagrejavanja.

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

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

Gril

Vrsta jela	Dodatna oprema	Nivo	Funkcije grejanja	Temperatura (°C)	Vreme (min.)
Tost od belog peciva	Rešetka	4		250 [1)]	1,5 - 2,5
	Rešetka	4		250 [2)]	2 - 3
Goveđi burger	Rešetka + pleh za pečenje (za sakupljanje otopljene masti)	4 - rešetka 3 - pleh za pečenje		250 [1)]	1 stranica 10 - 15 2 stranica 8 - 13

[1)] Praznu rernu prethodno zagrejavati 5 minuta, ne koristiti funkciju brzog zagrejavanja.

[2)] Praznu rernu prethodno zagrejavati 8 minuta, ne koristiti funkciju brzog zagrejavanja.

Pečenje

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

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

ČIŠĆENJE I ODRŽAVANJE

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.

Električna ploča

Nečistoću (zagorele ostatke hrane) bi trebalo da uklonite sa površine ringli pomoću mekane krpe (crnu površinu ringli nikada nemojte prati ni ribati).

Ukrasni prstenovi od nerđajućeg čelika se mogu čistiti pomoću tečnog sapuna ili blagog tečnog deterdženta, zatim ih prebrišite da se osuše.

Površinu ringli treba pravilno polirati belim mineralnim uljem illi silikonskim uljem. Nikada u tu svrhu ne upotrebljavajte masti životinjskog ili biljnog porekla, kao što su buter, mast, ulje itd.

Emajliranu ploču bi trebalo čistiti pomoću tople vode i tečnog sapuna. Veće mrlje se mogu ukloniti upotrebom blagog sredstva za ribanje.

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 sunđerom i operite koristeći toplu vodu i tečnim sapun.
  Pažnja!
  Moguće je da se usled čišćenja pomoću pare ispod šporeta pojavi vlaga ili voda.
- Posle čišćenja prebrišite unutrašnjost rerne da se osuši.

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

Zamena sijalice u rerni*

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

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

– voltaža 230 V
- snaga 25 W
- tip navoja E14.

Sijalica u rerni - Crt 9

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

Zamena halogene sijalice osvetljenja peći*

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

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

Sijalica u rerni - Crt 9a

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

*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 rernu, 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 odvijača odvrnuti vijke koje se nalaze u bočnim držačima (crt. 11A).
2. Pomoću ravnog odvijača 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 rernu, 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 odvijača otkačiti 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

PEČENJE U RERNI-PRAKTIČNI SAVETI

U slučaju nužnosti bi trebalo da:

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

*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.Svetlo u rerni ne radi.	Sijalica nije dobro zašrafljena ili je neispravna	Zategnite je ili je zamenite (pogledajte „Čišćenje i održavanje").

TEHNIČKI PODACI

Napon i frekvencija :	230V/400V~50 Гц
Snaga: макс.	7,0 кВт
Dimenzije šporeta š/v/d	80 / 50 / 60 cm

Osnovne informacije:

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

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

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

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

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

LT GERBIAMAS PIRKĖJAU,

Hansa viryklės savybės – paprastas aptarnavimas ir puikius efektyvumas. Perskaičius naudojimo instrukciją, viryklės aptarnavimas neatrodys sudėtingas.
Prieš supakavus ir išleidus iš gamyklos, kontrolės postuose viryklė buvo patikrinta saugumo ir tinkamo veikimo atžvilgiu.
Prašome, prieš pradėdami naudotis prietaisu atidžiai perskaitykite šią naudojimo instrukciją.
Laikydamiesi jos nurodymų išvengsite netinkamo naudojimosi.
Išsaugokite instrukciją ir laikykit ją taip, kad visada būtų po ranka.
Norėdami išvengti nelaimingų atsitikimų, tiksliai laikykitės naudojimo instrukcijos nurodymų.

Dėmesio!
Virtuve naudokitės tiktai perskaitę šią naudojimo instrukciją.
Virtuvė skirta tiktai namų ūkiui.
Gamintojas pasilieka teisę atlikti pakeitimus, neturinčius įtakos prietaiso veikimui.

TURINYS

GERBIAMAS PIRKĖJAU,	62
KAIP TAUPYTI ELEKTROS ENERGIJĄ	62
SAUGOS NURODYMAI	63
ОПИСАНИЕ УСТРОЙСТВА	65
ĮRENGIMAS	66
APTARNAVIMAS	67
KEPIMAS ORKAITĖJE – PRAKTIŠKI PATARIMAI	69
VIRYKLĖS VALYMAS IR PRIEŽIŪRA	73
VEIKSMAI AVARIJOS METU	74
TECHNINIAI DUOMENYS	75

KAIP TAUPYTI ELEKTROS ENERGIJĄ

Atsakingai vartodami elektrą, taupote pinigus ir saugote natūralią aplinką. Todėl taupykime elektros energiją!
Keli elektros taupymo būdai:

- Virimui naudokite tinkamus indus.
  Indas, kuriame verdama, neturėtų būti mažesnis, kaip degiklio liepsnos karūnėlė. Nepamirškite uždengti indų.
- Išlaikykite degiklius, paviršiaus groteles, viryklės plokštę švarius.
  Nešvarumai trikdo šilumos perdavimo procesą – stipriai prisidegę nešvarumai pašalinami tiktai natūraliai aplinkai nepalankiomis priemonėmis. Ypatingą dėmesį būtina atkreipti į degiklio karūnėlių angas bei degiklių purkštuvų angas.
- Venkite nereikalingo „puodų turinio kontroliavimo".
  Jei nereikia, neatidarykite dažnai orkaitės durelių.
- Naudokitės orkaite ruošdami tiktai didesnius valgių kiekius.
  Sverianti iki 1 kg mėsa taupiau ruošiama puode, ant degiklio.
- Išnaudokite orkaitės liekamąją šilumą.
  Jei paruošimo laikas yra ilgesnis, kaip 40 minučių, rekomenduojama išjungti orkaitę 10 minučių prieš kepimo pabaigą.
- Skrudinkite pasirinkę oro apytakos funkciją ir uždarę orkaitės dureles.
- Sandariai uždarykite orkaitės dureles. Šiluma prarandama esant nešvarumams ant durelių tarpiklių. Geriausia nedelsiant juos šalinti.
- Nestatykite viryklės prie pat šaldytuvų/šaldiklių. Elektros energijos suvartojimas be reikalo padidėja.

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

IŠPAKAVIMAS
Transportavimo laikui prietaisas supakuojamas. Išpakavę prietaisą, pasirūpinkite, kad pakuotės elementai nekenktų aplinkai.
Pakuotės medžiaga nekenkia aplinkai, ji 100 % rinka perdirbimui ir yra pažymėta atitinkamu simboliu.
Dėmesio! Išpakuodami prietaisą pakuotės medžiagą (polietileno maišelius, putų polistirolą ir pan.) laikykite atokiau nuo vaikų.

BAIGUS NAUDOTIS VIRYKLE
Baigus naudotis prietaisu negalima jo pašalinti kartu su komunalinėmis atliekomis, jį būtina pristatyti į elektrinių ir elektroninių prietaisų rinkimo ir perdirbimo įmonę. Apie tai informuoja simbolis pateiktas ant gaminio, ant pakuotės ar naudojimo instrukcijoje.
Plastmasinę medžiagą, panaudotą šiam produktui pagaminti, galima dar kartą panaudoti, atsižvelgiant į ženklus, kuriais žymima. Pakartotinai naudodami medžiagą ar kitam tikslui pritaikydami sunaudotus prietaisus, prisidedate 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 nuolatos yra prižiūrimi.

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

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

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

Dėmesio. Gaisro grėsmė: nelaikyti daiktų ant virimo paviršiaus.

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.

Prieš atidarant dangtį, rekomenduojama gerai jį nuvalyti. Prieš nuleisdami dangtį, palaukite, kol viryklės plokštės paviršius atauš.

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 neliestų įkaitusios orkaitės ar kaitlentės. Šių prietaisų izoliavimo medžiaga nėra atspari aukštų temperatūrų poveikiui.
- Kepdami ant kaitviečių nepalikite viryklės be priežiūros. Perkaitus, aliejus ir kiti riebalai gali užsidegti.
- Ant atidarytų orkaitės durelių nestatykite indų, kurių svoris yra didesnis kaip 15 kg, o ant kaitlentės – 25 kg.
- Durelių stiklo valymui nenaudokite braižančių valymo priemonių nei aštrių metalinių daiktų. Jie gali nubraižyti paviršių ir būti stiklo skilimo priežastis.
- Į stalčių draudžiama dėti karštus indus ir įdėklus (virš 75 °C) bei degias medžiagas.
- Draudžiama naudotis virykle, esant jos techninėms gedimams. Visi gedimai šalinami tiktai įgalioto kvalifikuoto asmens.
- Bet kokio techninio gedimo atveju, būtina atjungti viryklės elektros maitinimą ir iškviesti įgaliotą specialistą.
- Būtinai laikykitės šios instrukcijos taisyklių ir nurodymų. Asmenims, 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 Temperatūros reguliatoriaus rankenėlė
2 Orkaitės funkcijos pasirinkimo rankenėlė
3, 4, 5, 6 Dujinių degiklių kaitvietės
7 Termoreguliatoriaus kontrolinė lemputė L
8 Viryklės darbo kontrolinė lemputė R
9 Orkaitės durelių rankena
10 Kaitvietė

Оснащение плиты - перечень:

3a Padėklas kondit. gaminiams kepti*
3b Grotelės griliui
3c Kepimo padėklas*
3z Blokuotė

*Kai kuriuose modeliuose

ĮRENGIMAS

Viryklės statymas

- Virtuvė turėtų būti sausa ir gerai vėdinama, su tinkamai veikiančia, techninės 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.
- Viryklė statykite ant kietų, lygių grindų (nestatykite ant cokolio).
- Gartraukiai montuojami pagal jų naudojimo instrukcijų nurodymus.
- Prieš pradedami naudotis virykle, išlyginkite ją – tai svarbu norint, kad riebalai išsilietų po visą keptuvę. Tam skirtos reguliavimo kojelės, kurias rasite išėmę stalčių. Reguliavimo diapazonas +/- 5 mm.

Viryklės prijungimas prie elektros sistemos

Dėmesio!
Įrengimo darbus gali atlikti tik įgaliotas kvalifikuotas specialistas.
Draudžiama savarankiškai perdirbti ar atlikti elektros sistemos pakeitimus.
Nurodymai montuotojui
Viryklė gamykloje pritaikyta prie maitinimo trifaze, kintamąja srove (400 V 3N~50Hz). Viryklės kaitinimo elementų vardinė įtampa yra 230 V. Viryklę galima pritaikyti prie maitinimo vienfaze srove (230 V), įrengiant tinkamą tiltelį prijungimo bloke pagal pateiktą sujungimų schemą.
Sujungimų schema pateikiama taip pat netoli viryklės jungimo. Prijungimo blokas pasiekiamas nuėmus jungimo dangtelį. Dangtelis nuimamas plokščiu suktuvu atlaisvinus gnybtus. Tinkamai parinkite jungimo laidą, atsižvelgdami į sujungimo rūšį ir viryklės vardinę galią.
Jungimo laidas tvirtinamas viryklės prijungimo laikiklyje.

Dėmesio!
Prie viryklės jungimo gnybto pažymėto ⏚ ženklu būtina prijungti apsauginę grandinę. Viryklės maitinimo elektros sistemoje turėtų būti įrengtas saugumo jungiklis, avarijos metu leidžiantis nutraukti elektros tiekimą. Atstumas tarp saugumo jungiklio darbinių kontaktų turi būti mažiausiai 3 mm.
Prieš prijungdami viryklę prie elektros sistemos, būtinai susipažinkite su vardinių duomenų lentelėje bei prijungimo schemoje pateikta informacija.
DĖMESIO! Montuotojas privalo įteikti naudotojui viryklės prijungimo prie elektros sistemos liudijimą – garantinio lapo priedą.
Kitas, negu schemoje nurodytas, viryklės prijungimo būdas, gali būti jos gedimo priežastis.

Pieš. 4b

Blokuotės, saugančios, kad viryklė neapvirstų, montavimas.*

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

Pieš.3z

850 mm aukščio viryklė
A = 60 mm
B = 103 mm

900 mm aukščio viryklė
A = 104 mm
B = 147 mm

*Kai kuriuose modeliuose

APTARNAVIMAS

Prieš pirmąkart įjungus viryklę

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

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

Stiklokeraminio paviršiaus kaitviečių aptarnavimas
Indo parinkimas

Tinkamai parinktas indas turėtų būti maždaug to paties didžio ir formos kaip naudojamos kaitvietės paviršius.
Užteršti kaitviečių ir indų paviršiai mažina šilumos perdavimo efektyvumą.

Pieš.6h

Kaitinimo galios pasirinkimas

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

Pieš.6g

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

Orkaitės funkcijos ir aptarnavimas.

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

Pieš.6l

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

Pieš.6k

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

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

Atšildymas
Įjungtas tik ventiliatorius, nenaudojami jokie šildytuvai.

Įjungtas viršutinis kaitinimo elementas
Pastačius rankenėlę ties šia padėtimi, orkaitė kaitinama tiktai iš viršaus. Naudokitės norėdami pakepti
pyragus iš viršaus.

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

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

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

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

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

Pieš.6z

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 įsijunginės ir išsijunginės (temperatūros palaikymas orkaitės kameros viduje). **R** kontrolinė lemputė gali taip pat įsijungti esant „Orkaitės kameros apšvietimo” padėčiai.

KEPIMAS ORKAITĖJE – PRAKTIŠKI PATARIMAI

Konditerinių gaminių kepimas

- kepinius rekomenduojama kepti skardose, kurios yra viryklės gamintojo įranga,
- kepti galima taip pat naudojantis kitur įsigytomis kepimo skardomis, kurios statomos ant džiovinimo grotelių. Kepimui rekomenduojama naudoti gerai šilumą praleidžiančias ir kepimo laiką trumpinančias, juodos spalvos kepimo skardas
- naudojant įprasto kaitinimo funkciją (kaitinimas iš viršaus ir apačios) nerekomenduojama naudotis šviesaus ir blizgančio paviršiaus skardomis; naudojant šio tipo skardas, pyrago apačia gali likti neiškepta,
- naudojantis oro apytakos funkciją, 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 kepant įprastu būdu (su kaitinimu iš viršaus ir apačios),
- 1 ir 1A lentelėse pateikiami kepimo parametrai yra orientaciniai, juos galima koreguoti, priklausomai nuo savo patarimo ir pomėgių,
- atveju, kai virimo knygose pateikiama informacija žymiai skiriasi nuo viryklės naudojimo instrukcijoje pateikiamų verčių, laikykitės instrukcijos nurodymų.

Mėsos kepimas

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

Kaitinimo funkcija ECO

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

Funkcijai ECO rekomenduojami parametrai

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

KEPIMAS ORKAITĖJE – PRAKTIŠKI PATARIMAI

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

Kepinio patiekalo rūšis	Orkaitės funkcija	Temperatūra °C	Lygis	Trukmė [min]
		160 - 200	2 - 3	30 - 50
		150	3	25 - 35
		160 - 170 [1)]	3	25 - 40 [2)]
		155 - 170 [1)]	3	25 - 40 [2)]
		220 - 240 [1)]	2	15 - 25
		210 - 220	2	45 - 60
		225 - 250	2	120 - 150
		160 - 230	2	90 - 120
		160 - 180	2	45 - 60
		190 - 210	2	40 - 50

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

[1)] Разогреть пустую духовку

[2)] Указанное время относится к выпеканию в небольших формах

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

BANDOMIEJI PATIEKALAI. Pagal EN 60350-1 standartą.

Pyragų kepimas

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

[1] Įkaitinti tuščią orkaitę, nenaudoti greitojo kaitinimo funkcijos.

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

BANDOMIEJI PATIEKALAI. Pagal EN 60350-1 standartą.

Kepimas ant grotelių

Patiekalo rūšis	Priedai	Pakopa	Kaitinimo funkcija	Temperatūra (°C)	Trukmė (min.)
Baltosios duonos skrebučiai	Grotelės	4		250 [1)]	1,5–2,5
	Grotelės	4		250 [2)]	2–3
Jautienos suvožtinis	Grotelės + kepsnių skarda (ištekančioms sultims surinkti)	4 – grotelės 3 – kepsnių skarda		250 [1)]	1 pusę 10–15 2 pusę 8–13

[1)] Įkaitinti tuščią orkaitę, įjungti 5 minutes, nenaudoti greitojo kaitinimo funkcijos.

[2)] Įkaitinti tuščią orkaitę, įjungti 8 minutes, nenaudoti greitojo kaitinimo funkcijos.

Kepimas

Patiekalo rūšis	Priedai	Pakopa	Kaitinimo funkcija	Temperatūra (°C)	Trukmė (min.)
Visa višta	Grotelės + kepsnių skarda (ištekančioms sultims surinkti)	2 – grotelės 1 – kepsnių skarda		180–190	70–90
	Grotelės + kepsnių skarda (ištekančioms sultims surinkti)	2 – grotelės 1 – kepsnių skarda		180–190	80–100

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

VIRYKLĖS VALYMAS IR PRIEŽIŪRA

Išlaikant viryklę švarią ir tinkamai atliekant priežiūros darbus, prailginamas prietaiso tinkamo veikimo laikotarpis.
Prieš pradėdami valyti, išjunkite viryklę, atkreipdami dėmesį į tai, kad visos rankenėlės būtų pastatytos ties „•" / „0" padėtimis. Valymo darbai atliekami viryklei atausus.

Orkaitė

- Orkaitę reikia valyti po kiekvieno naudojimo. Valydami orkaitę įjunkite apšvietimą, kad geriau matytumėte jos vidų
- Orkaitės kamera valoma tiktai šiltu vandeniu su nedideliu indų ploviklio kiekiu.
- Valymas garais Steam Clean:*

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

Dėmesio !
Stiklinėms korpuso priekinėms dalims valyti nenaudokite abrazyvinių priemonių.

Orkaitės apšvietimo lemputės keitimas

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

- Visas valdymo rankenėles pasukite ties **„●" / „0"** padėtimis ir išjunkite elektros maitinimą,
- Išsukite ir nuplaukite lemputės dangtį. Sausai jį nuvalykite.
- Išsukite lemputę iš lizdo, jei reikia, lemputę pakeiskite naują – aukštoms temperatūroms (300°C) atsparia, šių parametrų lempute:

- įtampa 230 V
- galia 25W
- sriegis E14

Orkaitės lemputė - Pieš 9

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

Orkaitės apšvietimo halogeno lemputės keitimas*

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

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

Orkaitės lemputė - Pieš 9a

*Kai kuriuose modeliuose

VIRYKLĖS VALYMAS IR PRIEŽIŪRA

Durelių nuėmimas

Norint geriau pasiekti ir nuvalyti orkaitės kamerą, galima nuimti dureles. Atidarykite dureles, į viršų atlenkite vyryje įtvirtintą apsauginį elementą. Švelniai uždarę dureles, pakelkite jas ir nuimkite į priekį. Norėdami įrengti viryklės dureles, pakartokite visus veiksmus atvirkštine tvarka. Įrengdami dureles atkreipkite dėmesį, kad vyrio įpjova būtų tinkamai montuota ant vyrio laikiklio iškišos. Įrengę orkaitės dureles, būtinai nuleiskite apsauginį elementą. Neįrengus apsauginio elemento, uždarant dureles, jų vyris gali sugesti.

Pieš 11 - Vyrių 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).
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 kamerą, galima nuimti dureles. Atidarykite dureles, į viršų atlenkite vyryje įtvirtintą apsauginį elementą (pieš. 12A). Švelniai uždarę dureles, pakelkite jas ir nuimkite į priekį. Norėdami įrengti viryklės dureles, pakartokite visus veiksmus atvirkštine tvarka. Įrengdami dureles atkreipkite dėmesį, kad vyrio įpjova būtų tinkamai montuota ant vyrio laikiklio iškišos. Įrengę orkaitės dureles, būtinai nuleiskite apsauginį elementą. Neįrengus apsauginio elemento, uždarant dureles, jų vyris gali sugesti.

Pieš 12A - Vyrių apsauginių elementų atlenkimas

Vidaus stiklo išėmimas*

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

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

VEIKSMAI AVARIJOS METU

Bet kokios avarijos atveju:
- išjunkite viryklės darbines sistemas
- išjunkite elektros maitinimą
- taisymą paveskite specialistui
- kai kuriuos smulkius gedimus gali pašalinti pats naudotojas, laikydamasis žemiau pateikiamos lentelės nurodymų. Prieš kreipdamiesi į klientų aptarnavimo skyrių arba priežiūros centrą, patikrinkite visus lentelės taškus.

*Kai kuriuose modeliuose

VEIKSMAI AVARIJOS METU

GEDIMAS	GALIMA PRIEŽASTIS	SPRENDIMAS
1.Elektrinė įranga neveiki	Nutrauktas elektros tiekimas	Patikrinkite namų elektros sistemos saugiklį, pakeiskite perdegusį saugiklį
2.Orkaitės apšvietimas neveikia	atsilaisvinusi arba sugedusi lemputė	Prisukite arba pakeiskite perdegusią lemputę (žr. Valumo ir priežiūros skyrių)

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

TECHNINIAI DUOMENYS

Vardinė įtampa	230V/400V~50 Hz
Vardinė galia	maks. 7,0 kW
Prietaiso kategorija	85 / 50 / 60 cm

Pagrindiniai duomenys:

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

Elektrinių orkaičių energijos etiketėse pateikiami duomenys nurodomi, vadovaujantis EN 60350-1 /IEC 60350-1 standartu. Šie dydžiai nustatomi esant standartinei apkrovai ir veikiant šioms funkcijoms: apatinio ir viršutinio šildytuvų (įprastas režimas) ir kaitinimo skatinimas ventiliatoriumi (jeigu tokia funkcija yra).

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

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

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

ET LUGUPEETUD KLIENT

Hansa pliit kujutab endast äärmise lihtsuse ja ideaalse efektiivsuse kombinatsiooni. Kui olete käesoleva juhendi läbi lugenud, ei kujuta pliidi kasutamine Teile mingit probleemi. Enne tehasest väljumist ja pakkimist teeb iga pliit läbi katsetused ohutustehnika ja toimimise alal.
Enne pliidi sisselülitamist palume Teid käesolev juhend hoolikalt läbi lugeda.
Siintoodud juhiste järgimine võimaldab vältida viga 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 76
ELEKTRIENERGIA KOKKUHOID 76
OHUTUSJUHISED 77
ҚҰРЫЛҒЫҒА СИПАТТАМА 79
PAIGALDAMINE 80
KASUTAMINE 81
TOIDUVALMISTAMINE PLIIDIL - PRAKTILISED NÕUANDED 83
HOOLDUS JA PESEMINE 87
KÄITUMINE RIKETE KORRAL 88
TEHNILISED ANDMED 89

ELEKTRIENERGIA KOKKUHOID

Elektrienergiat kokku hoides ei säästeta üksnes raha, vaid ühtlasi keskkonda. Seega on elektrienergia kokkuhoid tähtis loodushoiualane ettevõtmine. Elektrienergia kokkuhoiuks anname järgmisi soovitusi:

- Sobivate toiduvalmistusnõude kasutamine. Paksu tasase põhjaga potte kasutades võib kokku hoida kuni 30% elektrienergiat. Katke keedunõu kaanega – vastasel juhul suureneb energiatarbimine kuni 4 korda!
- Valige toiduvalmistusnõu põhja läbimõõt vastavuses kuumutusala läbimõõduga. Keedunõu läbimõõt ei tohi olla väiksem kuumutusala läbimõõdust.
- Hoidke kuumutusalade pinnad ja toiduvalmistusnõude põhjad puhtana.

Mustus takistab soojusülekannet; väga mustade nõude puhastamiseks tuleb kasutada tugevatoimelisi vahendeid, mis kahjustavad keskkonda.

- Ärge tõstke ilma vajaduseta potikaant ega avage ahjuust. Lülitage pliit õigel ajal välja ja kasutage ära jääksoojus. Pikemaajalise toiduvalmistamise puhul võib kuumutusala välja lülitada 5–10 minutit enne toiduvalmistamise lõppu. Sel viisil võime kokku hoida kuni 20% elektrienergiat.
- Kasutage 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. Määrdunud uksetihend aitab kaasa soojuskadude tekkele. Puhastage uksetihend kohe pärast määrdumist.
- Ärge paigutage pliiti külmikute lähedusse. See suurendab elektrienergia ülemäärast tarbimist.

LAHTIPAKKIMINE
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 kättesaamatult.

KÄIBELT KÕRVALDATUD SEADME KÄITLEMINE
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 sead mel, kasutusjuhendil või pakendil.
Külmiku ja selle pakendi juures kasutatud plastmaterjalid sobivad korduvkasutuseks vastavalt tähisele. 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 kasutamisjuhendiga, mille on edastanud ohutuse eest vastutavad isikud. Pöörake tähelepanu sellele, et lapsed ei mängiks seadmega. Koristamist ja hooldustöid ei tohiks teha ilma järelvalveta lapsed.
Tähelepanu.. Keetmine ilma rasva või õlita keeduplaadil võib olla ohtlik ja tekitada tulekahju.
KUNAGI ära kustuta tuld veega, vaid lülita seade välja ja kustuta seejärel tuli, kattes selle kaane või mittesüttiva tekiga.
Tähelepanu. Tuleoht: ära paiguta asju keedupinnale.

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.

Enne pliidikatte avamist on soovitav see puhastada. Enne kaane langetamist on soovitavlasta pliidipinnal jahtuda.

Köögi koristamiseks ei tohiks kasutada auruga puhastavaid seadmeid.

OHUTUSJUHISED

- Kasutamisel seade kuumeneb. Põletuste vältimiseks ahju kasutamisel tuleb olla väga ettevaatlik.
- Palume erilist tähelepanu pöörata läheduses viibivatele lastele. Otsene kokkupuude töötava pliidiga võib tähendada põletusohtu!
- Jälgige, et muu kodutehnika ning sellega seotud kaablid ei puutuks vastu kuuma ahju ega pliidiplaati, kuna elektrijuhtmete isolatsioon ei talu nii kõrget temperatuuri.
- Ärge jätke toiduvalmistamise ajal pliiti järelvalveta. Ülekuumenenud või pliidiplaadile sattunud õli või rasv võib kergesti süttida.
- Sisselülitatud ja nõuga katmata halogeenkuumutuselement võib nägemist kahjustada.
- Ärge asetage avatud ahjuuksele nõusid, mille kaal on üle 15 kg ja pliidiplaadile – 25 kg.
- Ärge asetage pliidi sahtlisse tuliseid (üle 75 °C) potte ega panne, ärge hoidke seal kergestisüttivaid esemeid.
- Defektset pliiti ei tohi kasutada. Pliiti tohib remontida üksnes pädev ja volitatud ekspert.
- Tõrke tekkimisel tuleb pliit kohe välja lülitada ja võtta ühendust volitatud hoolduskeskusega.
- Järgige täpselt käesoleva kasutusjuhendi juhiseid ja soovitusi. Isikud, kes ei ole käesolevat kasutusjuhendit lugenud, ei tohi pliiti kasutada.
- Seade on mõeldud üksnes toidu valmistamiseks. Seadme ebaotstarbekohane kasutamine (näit. ruumide kütmisel) võib osutuda ohtlikuks.

SEADME KIRJELDUS

1a

1 Temperatuuriregulaatori
2 Ahju töörežiimi valiku lüliti
3, 4, 5, 6 Kuumutusalade ümberlülitid
7 Termoregulaatori märgutuli L
8 Pliidi toitemärgutuli R
9 Praeahju ukse käepide
10 Pliidiplaat

Pliiditarvikute loetelu:

3a Ahjuplaat*
3b Grillvõre (kuivatusvõre)
3c Küpsetusplaat*
3z Pliidi

*Mõned mudelid

Pliidi paigaldamine

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

Ühendamine elektrivõrku

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

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

joonis 4b

Pliidi ühendamiseks elektrivõrku tutvuge hoolikalt andmesildil ja elektriskeemis toodud teabega.
Märkus!
Elektrimontöör peab pärast elektripliidi ühendamist kasutajale üle andma „Tunnistuse pliidi ühendamisest elektrivõrku“ (vastav vorm on lisatud garantiikirjale). Pliidi ebaõige ühendamine on ohtlik!

Pliidi ümberminekut takistava lukustuse paigaldamine.*

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

joonis 3z

Kõrgus 850 mm
A = 60 mm
B = 103 mm

Kõrgus 900 mm
A = 104 mm
B = 147 mm

*Mõned mudelid

KASUTAMINE

Enne esimest sisselülitamist

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

- Pliidi hooldamise puhul tuleb täpselt täita ohutusjuhiseid.

Kuumutusalade juhtimine
Keedunõude valik

Õigesti valitud keedunõu põhja läbimõõt vastab kasutatava kuumutusala läbimõõdule.
Ärge kasutage kumera või nõgusa põhjaga keedunõusid. Pidage meeles, et igal potil peab olema mõõdetelt sobiv kaas. Mustus kuumutusalal või poti põhjas segab soojusõlekannet.

joonis.6h

Kuumutusvõimsuse valik

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

joonis.6g

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

Tähelepanu!
Pöörake tähelepanu:
− pliidiplaadi puhtusele - määrdunud pliidi soojusülekanne on halb,
− hoidke keeduplaate korrosiooni eest
− enne keedunõu eemaldamist lülitage pliit välja
− Ärge jätke sisselülitatud pliidiplaadile toidunõud järelvalveta, eriti kui tegemist
on rasva või õliga; kuum rasv süttib kergesti.

Sundkonvektsiooniga praeahi

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

joonis. 6l

ning temperatuuri reguleerimisnupu keeramisega vajaliku temperatuuri kohale.

joonis. 6k

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

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

Sulatamine
Sisse tuleb lülitada ainult ventilaator, küttekehasid kasutamata.

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

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.

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

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

joonis. 6z

Ahju sisselülitamisel süttivad kaks märgutuld **R** ja **L**. **R** märgutule süttimine teavitab ahju sisselülitamisest. **L** märgutule kustumine teavitab kasutajat, et ahjus on saavutatud soovitud temperatuur. Kui retsept 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.

Küpsetamine

- Soovitame kasutada küpsetamiseks ahjuplaate, mis on ajutarvikute hulgas.
- Küpsetamiseks võib kasutada ka teisi tööstuslikke ahjuplaate ja –vorme, mis sobivad ahjujuhikutega. Soovitame kasutada tumedaid ahjuplaate, sest need juhivad paremini soojust ja lühendavad toiduvalmistusaega.
- Me ei soovita kasutada heledaid ega läikiva pinnaga plaate ja vorme, sest tavalisel kuumutusmeetodil (pealt- ja altkuumutus) jääb tainas altpoolt küpsemata.
- Rõngasküttekeha kasutamisel pole ahju eelsoojendamine vajalik. Muude režiimide juures on vaja ahi enne toiduvalmistamist ette soojendada.
- Enne küpsetise väljavõtmist ahjust kontrollige seda tikuga (tikk peab jääma puhtaks ja kuivaks).
- Soovitame jätta küpsetise ahju veel 5 minutiks pärast ahju väljalülit mist.
- Tsirkulatsioonimeetodi kasutamisel vajalik küpsetustemperatuur on 20-30 kraadi madalam, kui tavalise meetodi kasutamisel (pealt- ja altkuumutusega).
- Tabelites 1 ja 1a toodud andmeid võib muuta, vastavalt Teie kogemusele ja maitsele.
- Kui kokaraamatus toodud andmed erinevad oluliselt siintoodud soovitustest, palume eelistada siintoodud teavet.

Liha grillimine

- Kasutage ahju ainult lihakoguste valmistamiseks, mis on suuremad kui 1 kg. Väiksemaid koguseid soovitame valmistada gaasipliidi abil.
- Liha küpsetamiseks soovitame kasutada kuumuskindlaid sangadega varust tud 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 mahlaga või tulise soolveega; külma veega kastmist ei soovitata.

ECO küttefunktsioon

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

ECO funktsiooni kasutamise soovituslikud parameetrid

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

TOIDUVALMISTAMINE PLIIDIL - PRAKTILISED NÕUANDED

Sundõhuringlusega ahi (alumine küttekeha + ülemine küttekeha + ventilator)

Toodete küpsetamise liigid	Toodete küpsetamise liigid	Temperatuur °C	Tasemed	Aeg [min]
		160 - 200	2 - 3	30 - 50
		150	3	25 - 35
		160 - 170 [1)]	3	25 - 40 [2)]
		155 - 170 [1)]	3	25 - 40 [2)]
		220 - 240 [1)]	2	15 - 25
		210 - 220	2	45 - 60
		225 - 250	2	120 - 150
		160 - 230	2	90 - 120
		160 - 180	2	45 - 60
		190 - 210	2	40 - 50

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

[1)] Kuumuta tühja ahju

[2)] Toodud ajad puudutavad väikestest küpsetusvormides küpsetisi

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

TESTITUD TOIDUD Vastavalt standardile EN 60350-1

Kookide küpsetamine

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

[1] Kuumuta tühi ahi soojaks, ära kasuta kiire kuumutamise funktsiooni.

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

TESTITUD TOIDUD Vastavalt standardile EN 60350-1

Grillimine

Toidu liik	Tarvikud	Tase	Küttefunktsioonid	Temperatuur (°C)	Kestus (min)
Heledast leivast röstileivad	Röst	4		250 [1)]	1,5 - 2,5
	Röstimine	4		250 [2)]	2 - 3
Loomalihaga burgerid	Röst + lihaküpsetusplaat (valguvate tilkade kogumiseks)	4 - röst 3 - lihaküpsetusplaat		250 [1)]	1 lehekülg 10 - 15 2 lehekülg 8 - 13

[1)] Kuumuta tühja ahju, lülitades selle sisse 5 minutiks, ära kasuta kiire kuumutamise funktsiooni.

[2)] Kuumuta tühja ahju, lülitades selle sisse 8 minutiks, ära kasuta kiire kuumutamise funktsiooni.

Küpsetamine

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

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

HOOLDUS JA PESEMINE

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

Keeduplaadid

Eemaldage mustus, nt kinnikõrbenud toidu- jäänused, pliidiplaadi pinnalt niiske lapi abil (ärge mingil juhul peske ega valage veega üle pliidiplaadi mustaks oksüdeeritud pinda). Roostevabast terasest ilurõngaid võib pesta neutraalse nõudepesuvahendi või muu puhastusvahendi abil. Pärast seda kuivatage need korralikult.

Keeduplaatide pinda tuleb aeg-ajalt pühkida pehme lapiga, millel on veidi vaseliin- või silikoonõli. Ärge kasutage selleks otstarbeks loomseid ega taimseid rasvu (nt võid, sularasva, taimeõli jne).

Pliidikate
Emaileeritud pliidikatte pesemiseks kasutage sooja vett, millele on lisatud veidi nõudepesuvahendit. Tugevamalt kinnijäänud mustuse eemaldamiseks võib erandkorras kasutada plastikspaatlit.

Praeahi

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

Tähelepanu!
Ärge kasutage klaaspindade puhastamiseks abrasiivseid puhastusvahendeid.

Ahjulambi vahetamine

Enne lambi vahetamist veenduge, et seade on välja lülitatud.

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

Ahju valgustus joonis. 9

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

Ahju valgustava halogeenpirni vahetamine*

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

- Keerake kõik nupud asendisse **„●" / „0"** ja lülitage seade elektrivõrgust välja.
- Keera välja ja pese lambi kuppel, pidades meeles, et see kuivaks hõõruda.
- Võta välja halogeenpirn seda allapoole lükates, kasutades selleks lappi või paberit, vajadusel vaheta pirn uue vastu G9
  -pinge 230V
  -võimsus 25W
- Paiguta halogeenpirn täpselt pirnipesasse.
- Keera kinni lambi kuppel.

Ahju valgustus joonis. 9a

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

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

Joons 12A - Tõstke üles fiksaator

Siseklaasi eemaldamine*

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

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

KÄITUMINE RIKETE KORRAL

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

*Mõned mudelid
*белгілі үлгілер үшін

KÄITUMINE RIKETE KORRAL

TÕRGE	PÕHJUS	TEGEVUS
1. Elektriline osa ei tööta	Puudub elekter	Kontrollige kaitset, vahetage läbipõlenud kaitse
2.Ei toimi ahjuvalgustus	Lamp on läbi põlenud	Keerake lamp kinni või vajaduse korral vahetage vt osa „Pliidi puhastus ja hooldus“

TEHNILISED ANDMED

Nimipinge	230/400V~50 Гц
Nimivõimsus	suurim 7,0 kW
Pliidi mõõtmed	85 / 50 / 60 cm

Peamine teave:

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

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

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

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

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

MK ПОЧИТУВАН КЛИЕНТУ,

Шпоретот Hansa е комбинација на исклучителна леснотија во користењето и совршена ефективност. По читањето на упатството, користењето на шпоретот нема да биде проблем.
Шпоретот, кој ја напуштил фабриката бил целосно проверен пред да биде запакован, во однос на безбедноста и функционалноста на контролните места.
Ве молиме внимателно да го прочитате упатството пред активирањето на уредот.
Почитувањето на во него содржаните совети ќе Ве заштити од неправилното искористување.
Упатството треба да се зачува и секогаш да биде достапно.
За да се одбегнат несреќни случаи, упатството треба целосно да се почитува.
Внимание!
Шпоретот да се користи само по запознавањето на ова упатство.
Шпоретот е наменет исклучиво за домашна употреба.
Производителот го задржува правото за вршење на промени кои немаат влијание врз активноста на уредот.

СОДРЖИНА

Основни информации	**90**
Совети поврзани со безбедното користење	**92**
Опис на производ	**95**
Инсталација	**96**
Користе	**97**
Печење во рерната–практични совети	**99**
Чистење и орџување на шпорет	**103**
Постапки во случај на аварија	**104**
Технички подато	**105**

КАКО ДА СЕ ШТЕДИ ЕНЕРГИЈА

Кој соодветно ја користи енергијата, го штити не само домашниот буџет, туки и свесно ја заштитува природната средина. Затоа да помогнеме, да ја штедиме електричната енергија! А тоа може да се направи на следниов начин:

- **Користење на соодветни садови за готвење.**
  Тенџериња со рамно и дебело дно овозможуваат заштеда до 1/3 електрична енергија. Да не се заборава покривката, бидејќи во спротивно искористеноста на ел. енергија расте четирикратно!
- **Одбирање на сад за готвење, соодветен до грејната површина.**
  Садот за готвење никогаш не треба да биде помал од грејната плоча.
- **Водење грижа за чистотата на грејните плочи и дната на тенџериња.**
  Нечистотиите го попречуваат прекажувањето на топлина – моќно изгорени нечистотии често може да се отстранат само со силни средства, кои се непријатни за природната средина.
- **Одбегнување на непотребното „погледнување во тенџерето".**
  Исто така да не се отвара вратата на рерната непотребно.
- **Исклучи ја плочата пред да го тргнеш тенџерето.**
- **Да се користи рерната само со поголеми количини на храна.**
  Месо со тежина до 1 кг штедливо може да се приготви во тенџере на плочата од шпоретот.
- **Искористување на топлината на употребуваната рерна.**
  Во случај на спремање подолго од 40 минути, неопходно е да се исклучи рерната 10 минути пред крајот.

Внимание! Доколку се користи програмерот, да се внесува соодветно пократко време на подготовка на храната.

- **Печење со термотек и со затворена врата на рерната.**
- **Внимателно затварање на вратата на рерната.** Топлината се ослободува низ нечистотите на дихтонзите на вратата. Најдобро е да се отстрануваат веднаш.
- **Да не се вградува шпоретот во непосредна близина на фрижидери/замрзнувачи.** Поради нив искористеноста на електричната енергија непотребно расте.

ПОЧИТУВАН КЛИЕНТУ,

ОТПАКУВАЊЕ

Уредот за време на транспортот е заштитен од оштетување. По отпакувањето, Ве молиме да ги отстраните паковните елементи на начин кој не ја загрозува средината.
Сите искористени материјали не се штети за природната средина и 100% може да бидат рециклирани и означени се со соодветен симбол.
Внимание! Пакирачките материјали (полиетиленски кеси, делови од стиропол и сл.) во текот на отпакувањето треба да се држат подалеку од деца. получить в местной администрации.
Овој уред означен е согласно Европската директива 2012/19/UE, како и полскиот Закон за искористени електрични уреди со електронски симбол на прецртан контејнер за отпадоци.

ПОВЛЕКУВАЊЕ ОД ЕКСПЛОТАЦИЈА

Таквото означување значи дека по завршениот период на користење, уредот не може да биде сместен заедно со другите отпадоци од домаќинството.
Корисникот обврзан е да го предаде на пункт кој врши собирање на искористен електричен и електронски отпад. Лицата кои собираат, во тоа локалните собирни пунктови, како и општинските единици, создаваат соодветен систем за оставање на тој уред.

Соодветното постапување со искористениот електричен и електронски уред допридонесува да се избегнат штетни за здравјето на луѓето и природната средина последици, кои произлегуваат од присутноста на небезбедни состојки, како и несоодветното складирање и претварање на таквиот уред.

Внимание.Уредот и неговите достапни делови се жешки додека се користат. Возможното допирање на грејните елементи треба да се врши со посебна претпазливост. Децата под 8 год. возраст треба да се држат на растојание, освен кога се под постојан надзор.

Овој уред може да биде користен од деца кои имаат 8 год. или повеќе, од лица со физички, чувствени или ментални ограничувања, како и без искуство и знаење, доколку користењето се одбива под надзор и согласно упатството за употреба, прекажано од лице кое е одговорно за нивната безбедност. Треба да се внимава децата да не си играат со уредот. Чистењето и користењето не треба да се врши од деца без надзор.

Внимание. Готвењето без надзор на масти или масло на плочата од шпоретот може да биде небезбедно и да доведе до пожар.

НИКОГАШ не пробувај да го гаснеш огнот со вода, но исклучи го уредот и тогаш прекриј го пламенот на пр. со покривката или со незапаливо ќебе.

Внимание. Опасност од пожар: не собирај предмети на површината за готвење.

За време на користењето уредот е жежок. Се препорачува претпазливост и одбегнување на допирање на грејните елементи во внатрешноста на рерната.

Достапните делови може да бидат жешки за време на користењето. Се препорачува малите деца да се чуваат далеку од уредот.

Внимание. Да не се користат остри средства и остри метални предмети за чистење на стаклената врата, бидејќи може да ја изгребат, што може да доведе до пукање на стаклото.

Внимание. За да се избегне можноста од електричен удар, пред промената на светилката треба да се осигураш, дека уредот е исклучен.

Се препорачува чистење на капакот од сите нечистотии пред да се отвори. Се препорачува плочата на шпоретот да се излади пред да се поклопи со капакот.

За чистење на шпоретот не смее да се користи уред за чистење на пареа.

Опасност од изгореници! При отварањето на рерната може да се појави врела пареа. Во текот или по завршеното готвење вратата на рерната треба внимателно да се отвора. При отварањето не треба да се наведнува над вратата. Не заборавај дека пареата, во зависност од температурата, може да биде невидлива.

СОВЕТИ ЗА БЕЗБЕДНО КОРИСТЕЊЕ

- Посебно треба да се внимава на децата кои се во близина на шпоретот. Директен контакт со активниот шпорет може да предизвика изгореници!
- Треба да се обрне внимание да малите уреди за домаќинство заедно со каблите не ја допираат директно загреаната рерна или грејната плоча, бидејќи изолацијата на тие уреди не е отпорна на влијанието на високи температури.
- До фиоката да не се стават лесно запаливи материјали, бидејќи може да се запалат кога рерната е користена.
- Не треба да се остава шпоретот без надзор за време на пржење. Маслата и мастите може да се запалат доколу се прегреат.
- Не треба да се дозволи загадување на грејната плоча и оставање на искапени течности. Евентуалните нечистотии треба веднаш да се отстранат.
- Не треба да се вклучува грејната плоча пред претходно поставување на сад на неа.
- На отворената врата од рерната не треба да се стават садови со маса нас 15 кг, а на грејната плоча над 25 кг.
- Да не се користат остри средства и остри метални предмети за чистење на стаклената врата, бидејќи може да ја изгребат, што може да доведе до пукање на стаклото.
- Се забранува ставање на врели садови и елементи (над 75°C), како и лесно запаливи материјали во фиоката.
- Се забранува користењето на технички неисправен шпорет. Сите поправки може да бидат вршени само од лице кое поседува соодветни овластувања.
- Секогаш кога доаѓа до технички проблем, треба веднаш да се исклучува електричното полнење на шпоретот.
- Уредот може да биде користен исклучиво за целта за која е проектиран. Сите други користења (на пр. загревање на простории) треба да се сметаат за несоодветни и небезбедни.

ОПИСАНИЕ УСТРОЙСТВА

1a
1 Тркалце на терморегулатор
2 Тркалце за избор на функциите на рерната
3, 4, 5, 6 Тркалца за ракување со грејните полиња
7 Контролна ламба на терморегулаторот L
8 Контролна ламба за работа на шпоретот R
9 Рачка на вратата од рерната
10 Грејна плоча

Додатоци:

3a Таца за печива*
3b Решетка за скара (скаличка за сушење)
3c Таца за печење*

** кај избрани модели*

Сместување на шпоретот

- Кујнската просторија треба да биде сува и проветрива, како и да поседува функционална вентилација, а сместувањето на шпоретот треба да гарантира слободен пристап до сите управувачки елементи.
- Шпоретот е вграден во класа У, што значи дека може да биде вградена во висок мебел или сид. Мебелот за вградување мора да има обвивка и лепило за негово залепување, отпорно на температура од 100°C. Неисполнувањето на овој услов може да предизвика деформирање на површината или одлепување на обвивката.
- Шпоретот треба да се постави на тврда, рамна подлога (да не се поставува на основата).
- Аспираторот треба да се монтира согласно препораките приклучени во неговото упатство за користење.
- Пред да се започне со користење, треба шпоретот да се нивелира, што има посебно значење за рамномерното распливање на маснотиите во тавата.

  За таа намена служат регулациските ногарки, достапни во фиоката. Ниво на регулација +/- 5 mm.

Поврзување на шпоретот до електричната инсталација

Внимание!
Поврзувањето со инсталацијата може да го изврши само квалификуван инсталатер, кој поседува соодветни овластувања. Се забранува самоволно вршење на преправки или промени во електричната инсталација.

Совети за инсталатерот
Шпоретот фабрички прилагоден е за напојување со трофазна струја (400V 3N~50Hz). Основниот напон на грејните елементи на шпоретот изнесува 230 V. Прилагодувањето на шпоретот за напојување со еднофазна струја (230 V) возможно е со соодветно премостување на поврзувачката штичка според приложената шема на врзување. Врзувачката шема исто така сместена е во близина на приклучоците на шпоретот. Пристапот до штичката возможен е по отстранувањето на покривката на приклучоците со одблокирање на заклопките со рамен одвртувач. Да не се заборави соодветниот избор на поврзувачки кабел, земајќи го во предвид видот на поврзување и основната моќ на шпоретот.
Поврзувачкиот кабел треба за зацврсти во приклучната спојка на шпоретот.

(Сл.4b)

Внимание!
Да не се заборави на конечноста за поврзување на заштитната спојка до местата за спојување означени со знакот ⏚. Електричната инсталација која го напојува шпоретот треба да поседува безбедносен исклучувач, кој обозможува прекин во доставувањето на струја при случај на аварија. Растојанието помеѓу работните ситца на безбедносниот исклучувач мора да изнесува мин. 3 mm.

Прад да се изврши приклучувањето на шпоретот до електричната инсталација, треба да се запознаат инфорамциите кои се наоѓаат на основната табла и спојните шеми.
Внимание!
Инсталатерот обврзан е да му издаде на корисникот „потврда за приклучување на шпоретот до електричната инсталација" (се наоѓа во гаранциската карта).
Друг начин на поврзување на шпоретот, не според прикажаната шема, може да предизвика негово уништување.

Монтирање на сигурносна блокада против превртување на шпоретот*

Блокадата монтирана е за да се избегне превртување на шпоретот. Благодарение на блокадата која го оневозможува превртувањето на шпоретот, детето не би требало да биде во можност, на пр. да се качи на вратата од рерната и со тоа да доведе до превртување на шпоретот.

(Сл.3z)
Шпорет вис. 850 mm
A=60 mm
B=103 mm
Шпорет вис. 900 mm
A=104 mm
B=147 mm

** кај избрани модели*

Пред првото вклучување на шпоретот

- да се отстранат пакувачките елементи, да се испразни фиоката, да се исчисти комората на рерната од средствата за фабричка конзервација,
- да се извади опремата на рерната и да се измие во топла вода во малку средство за миење садови,
- да се вклучи вентилацијата во просторијата или да се отвори прозорец,
- да се загрее рерната (на темп. од 250°C, на ок. 30 мин.), да се отстранат нечистотитте и добро да се измие, грејните полиња на плочата треба да се загреваат на ок. 4 мин. без користење на сад.
- да се извршат активности во согласност со правилата за безбедност

Комората на рерната треба да се мие само со топла вода, со додаток на мала количина на средство за миење садови.

Управување на работата на грејните полиња на керамичката плоча

Управување на работата на грејните плочи е реализирано со помош на четири тркалца, кои се наоѓаат во панелот за управување со шпоретот. Графичките симболи сместени над тркалцата информираат која грејна плоча е управувана од одбраното тркалце.

Избор на сад

Правилно избраниот сад треба да поседува приближен пречник до површината на користената грејна плоча. Не треба да се користат садови со криви или испакнати дна. Се препорачува користење на специјални садови со дебело измазнето дно. Секој сад треба да има соодветно одбрана покривка. Нечистите површини на грејните плочи и садови, оневозможуваат целосно искористување на топлината.

(Сл.6h)

Избор на грејна моќ

Моќта на плочите може постапно да се регулира со вртење на тркалцата лево или десно. Вклучувањето на плочите предизвикува палење на жолта сигнална ламбичка на панелот за управување.

(Сл.6g)

0 Исклучување
- Минимум, подгревање

1 Динстање на зеленчук, споро готвење
- Готвење на супи, поголема количина на храна

2 Споро пржење
- Печење на месо, риба

3 Максимум, брзо загревање, брзо готвење, рзо пржење

Внимание!

Штити ја плочата од корозија!

Исклучувај ја плочата пред да вадењето на тенџерето.

На вклучена плоча не оставај без надзор садови со храна подготвена на маст и масла, бидејќи врелото масло е самозапаливо.

Функции на рерната и нејзино користење
Рерна со принудена циркулација на воздух (со вентилатор)

Рерната може да биде загреана со помош на долен и горен грејач. Работата на рерната е раководена со помош на тркалце за видот на работа на рерната – подесувањето се врши со поставување на тркалцето на избраната функција,

(Сл.6l)
како и со тркалцето за регулација на температурата – тркалцето треба да подеси на посакуваната температура.
(Сл.6k)
Исклучување настапува со враќање на двете тркалца во позиција „●" / „**0**".

Внимание!
Вклучување на загревањето (грејачите итн.) при изборот на било која функција ќе започне по изборот на температура.

0 Нулта подесување

Одмрзнување
Вклучен само вентилатор, без никакви грејачи.

Вклучен горен грејач
Во оваа позиција на тркалото, рерната реализира греење само со употреба на горниот грејач. Зацрвенување на печива, горно допекување, додатно печење.

Вклучен долен грејач
Во оваа позиција на тркалото, рерната реализира греење само со употреба на долниот грејач. Допекување на колачи од долу (на пр. влажни колачи или полни со овошје).

Вклучен горен и долен грејач
Вака подесеното тркало овозможува на конвенционална работа на рерната. Совршено за печење на колачи, риби, леб, пица (конечно е воведно загревање на рерната и користење на темни таци) за печење на едно ниво.

Вклучен вентилатор, горен и долен грејач
Во оваа позиција на тркалото, рерната реализира фунција тесто. Конвенционална рерна со вентилатор (функцијата се преперачува при печење).

Независно осветлување на рерната
Со поставување на тркалото во оваа позиција добиваме осветлување на комората на рерната.

Функција за греење ECO
При користењето на оваа функција се активира оптимизиран начин на греење, чија цел е заштедата на енергија за време на подготовката на храна. При таа позиција на тркалцата, осветлувањето на релната е исклучено.

Контролни ламби

(Сл.6z)
Вклучувањето на рерната сигнализирано е со палење на две контролни ламбички, ламба за контролна работа (вклучување)на шпоретот **R** и контролна ламба на терморегулаторот **L.** Светењето на контролната ламбичка **R** ја сигнализира работата на рерната. Изгаснувањето на контролната ламбичка **L** е сигнал за достигнување на посакуваната температура во рерната. Доколку кујнските рецепти препорачуваат ставање на храната во загреана рерна, истото треба да се направи по првото исклучување на контролната ламба **L**. Ве текот на печењето ламбата **L** повремено ќе се вклучува и исклучува (одржување на внатрешната температура на рерната). Контролната ламба **R** може исто така да свети со поставување на тркалото во позиција „Осветлување на рерната".

ПЕЧЕЊЕ ВО РЕРНА – ПРАКТИЧНИ СОВЕТИ

Печива

- се препорачува користење на фабрички достапните таци при печењето,
- печивата исто така може да се стават во трговски форми и таци кои треба да се остават на скаличката за сушење, **за печење се препорачува користење на црни таци, кои подобро спроведуваат топлина и го скратуваат времето за печење,**
- не препорачуваме користење на форми и таци со јасна и блескава површина во случај на користење на конценционалното греење (горен грејач и долен), бидејќи дното на печивото може да остане недопечено,
- при користење на функцијата термотек не е потребно воводно загревање на комората на рерната, но за останатите типови на греење, комората на рерната треба да се загрее,
- пред печивото да се извади од рерната треба да се провери неговиот квалитет со помош на дрвено стапче (при правилно печење, стапчето требаа да остане суво и чисто),
- препорачливо е да се остави печивото уште 5 мин. во рерната по нејзиното исклучување.,
- температурата на печивата при користење на функцијата термотек обично е пониска од 20 до 30 степени во споредба со стандардното печење (со користење на горни и долни грејачи),
- параметрите за печивата подадени во табелата се ориентациони и може да се корегираат во зависност од сопственото искуство и вкус,
- доколку информациите подадени во книгите за готвење значително се разликуваат од сместените во упатството за употреба, Ве молиме да ги користите тие од упатството.
- Параметры выпечки, приведенные в таблицах справочные, и могут меняться в соответствии с вашим опытом и вкусами,
- Если сведения в кулинарных книгах значительно отличаются от наших рекомендаций, просим руководствоваться настоящей инструкцией.

Печење на месо

- во рерната треба да се подготвуваат порции месо над 1 кг, помалите парчиња препорачуваме да се спремаат на грејната плоча,
- за печење со препорачува употреба на жароотпорни садови со рачки кои исто се отпорни на дејство на високи температури,
- при печење на скаличката за сушење или раженот се препорачува да се смести таца за печење со малку вода на најниското ниво,
- барем еднаш при печењето се препорачува вртење на месото на другата страна, повремено полевање на месото со настанатиот сос или со врела – солена вода, месото не смее да се полева со студена вода.

Функција за греење ECO

- при користење на функцијата термотек ECO се активира оптиматизиран начин на греење, чија цел е заштеда на енергија за време на подготвуваните програми,
- времето на печење не може да се скрати со внесување на повисоки температури, исто така не се препорачува воводно загревање на релната пред печењето,
- не треба да се менува внесената температура во текот на печењето ниту пак да се отвора вратата додека трае печењето.

Препорачани параметри при користење на функцијата ECO

Вид на печење на храната	Функции на рерната	Температура °C	Ниво	Време [мин.]
	ECO	180 - 200	2 - 3	50 - 70
	ECO	180 - 200	2	50 - 70
	ECO	190 - 210	2 - 3	45 - 60
	ECO	200 - 220	2	90 - 120
	ECO	200 - 220	2	90 - 160
	ECO	180 - 200	2	80 - 100

ПЕЧЕЊЕ ВО РЕРНА – ПРАКТИЧНИ СОВЕТИ

Рерна со принудна циркулација на воздух (долен грејач + горен грејач + вентилатор)

Вид на печење на храната	Функции на рерната	Температура °C	Ниво	Време [мин.]
		160 - 200	2 - 3	30 - 50
		150	3	25 - 35
		160 - 170 [1)]	3	25 - 40 [2)]
		155 - 170 [1)]	3	25 - 40 [2)]
		220 - 240 [1)]	2	15 - 25
		210 - 220	2	45 - 60
		225 - 250	2	120 - 150
		160 - 230	2	90 - 120
		160 - 180	2	45 - 60
		190 - 210	2	40 - 50

Времето обврзува, доколку не е подадено поинаку за незагреаната комора. За загреана рерна подаденото време треба да се скрати за ок. 5/10 мин.

[1)] Загрej ја празната рерна

[2)] подаденото време се однесува на печење во мали форми

Внимание: Параметрите подадени во табелата се ориентациони и може да се корегираат во зависност од сопственото искуство и вкус.

ПРОБНА ХРАНА. Согласно нормата EN 60350-1.

Печење на колачи

Вид на храна	Додатоци	Ниво	Функција греење	Температура (°C)	Време за печење [2] (мин.)
Мали колачи	Таца за печива	3		160 - 170 [1]	25 - 40 [2]
	Таца за печива	3		155 - 170 [1]	25 - 40 [2]
	Таца за печива	3		155 - 170 [1]	25 - 40 [2]
	Таца за печива Таца за печење	2 + 4 2 - таца за печива или за печени меса 4 - Таца за печива		155 - 170 [1]	25 - 50 [2]
Меко тесто (линии)	Таца за печива	3		150 - 160 [1]	30 - 40 [2]
	Таца за печива	3		150 - 170 [1]	25 - 35 [2]
	Таца за печива	3		150 - 170 [1]	25 - 35 [2]
	Таца за печива Таца за печење	2 + 4 2 - таца за печива или печено месо 4 - Таца за печива		160 - 175 [1]	25 - 35 [2]
Безмастен пандишпан	Скара + форма за колач со црна облога Ø 26 cm	3		170 - 180 [1]	30 - 45 [2]
Пита од јаболка	Скара + две форми за колач со црна облога Ø 20 cm	2 формите на скарата се сместени по задната десна страна, левата напред		180 - 200 [1]	50 - 70 [2]

[1] Загрej ја празната рерна, не ја користи функцијата за брзо загревање.

[2] Времето обврзува, доколку не е подадено поинаку за незагреаната комора. За нагреаната рерна, времето треба да се скрати за околу 5–10 мин.

ПРОБНА ХРАНА. Согласно нормата EN 60350-1.

Скара

Вид на храна	Додатоци	Ниво	Функција греење	Температура (°C)	Време (мин.)
Тостови од бело печиво	Скара	4		250 [1)]	1,5 - 2,5
	Скара	4		250 [2)]	2 - 3
Телешки бургери	Скара + таца за печење месо (за збирање на течности)	4 - скара 3 - Таца за печење		250 [1)]	1 страна 10 - 15 2 страна 8 - 13

[1)] Загреј ја празната рерна, вклучувајќи ја на 5 мин., без користење на функцијата за брзо загревање.

[2)] Загреј ја празната рерна, вклучувајќи ја на 8 мин., без користење на функцијата за брзо загревање.

Печење

Вид на храна	Додатоци	Ниво	Функција греење	Температура (°C)	Време (мин.)
Цело пиле	Скара + таца за печење месо (за збирање на течности)	2 - скара 1 - Таца за печење		180 - 190	70 - 90
	Скара + таца за печење месо (за збирање на течности)	2 - скара 1 - Таца за печење		180 - 190	80 - 100

Времето обврзува, доколку не е подадено поинаку за незагреаната комора. За загреаната рерна, времето да се скрати за околу 5–10 мин.

ЧИСТЕЊЕ И ОДРЖУВАЊЕ НА ШПОРЕТОТ

Грижата на корисникот за тековното одржување на чистотата на шпоретот, како и неговото соодветно одржување, има значително влијание на продолжување на периодот на непречена работа.

Пред да се започне со чистењето треба да се исклучи шпоретот, обрнувајќи внимание сите тркалца да бидат вратени на позиција „●" / „0". Со чистење може да се започне кога шпоретот ќе биде изладен.

Грејна плоча

- Нечистотии, на пр. остатоци од храна на површината на плочите се отстрануваат со мека крпа (црната површина на плочите со ништо не смее да мие и струга). Украсните никелни прстени ги миеме со користење на средства за миење садови или со други нежни средства. Површината на плочите повремено ја мачкаме со вазелинско или силиконско масло. За таа намена не смее да се користат животински и растителни масла, како на пр. сало, путер, масло и сл.

Рерна

- Емајлираните опремни елементи на шпоретот треба да се мијат со помош на раствор од топла вода и средства за миење садови.
- Не треба да се користат течности кои содржат органски киселини (на пр. лимонска киселина), бидејќи може да создадат трајни дамки или побелување на емајлираната керамика.

- **Чистење на пареа-Steam Clean*:**
  - на тацата која во рерната е ставена на првото ниво од долу да се влее 0,25 л вода (1 чаша),
  -да се затвори вратата на рерната,
  -тркалото за регулација на температурата да се постави на позиција 50^{0}C, а функциското тркало на позиција долен грејач,
  -да се загрева комората на рерната околу 30 минути,
  -да се отвори вратата на рерната, внатрешноста на комората да се избрише со крпа или сунѓер, а потоа да се измие со топла вода и средство за миење садови.
- По миењето на комората на рерната, треба да се избрише и доведе во сува . Емајлираните опремни елементи на шпоретот треба да се мијат со помош на раствор од топла вода и средства за миење садови.
- Не треба да се користат средства кои содржат органски киселини (на пр. лимонска киселина), кои може да предизвикаат трајни дамки или

Важно!

За чистење и одржување не смее да се користат никакви средства за стругање, остри средства за чистење, ниту триечки предмети.

За чистење на предната обвивка може да се користи само топла вода со мала количина на средства за миење садови или прозорци. Да не се користат млека за чистење.

Промена на светилката за осветлување на рерната*

За да се избегне можноста од електричен удар, пред промената на светилката треба да се осигурате, дека уредот е исклучен.

- Сите тркала за управување да се постават на позиција **„●" / „0"** и да се исклучи напојувањето,
- Да се одврти и измие покривката на светилката и да не се заборави да се избрише на суво.
- Да се одврти светилката од гнездото и доколку е потребно да се промени со нова – светилка за високи температури (300^{0}C) со параметри:
  -напон 230 V
  -моќ 25 W
  -завртка E14.
- Да се заврти светилката и правилно да се смести во керамичкото гнездо.
- Да се заврти покривката на ламбата. (Сл.9)

Промена на халогената светилка, осветлување на рерната*

За да се избегнат повреди од електрични удари, пред промената на халогената светилка треба да се провери дали уредот е исклучен.

- Сите тркала за управување да се постават на позиција **„●" / „0"** и да се исклучи напојувањето,
- Да се одврти и измие покривката на светилката и да не се заборави да се избрише на суво.
- Да се извади халогената светилка со тргање надолу, користејќи крпа или хартија, а доколку е потребно истата да се замени со нова G9
  -напон 230V
  -моќ 25W
- Прецизно да се намести халогената светилка во гнездото.
- Да се заврти покривката на ламбата. (Сл.9а)

Внимание: Треба да се внимава халогената светилка да не се допира непосредно со рацете!

** кај избрани модели*

ЧИСТЕЊЕ И ОДРЖУВАЊЕ НА ШПОРЕТОТ

Периодический осмотр

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

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

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

Вадење на вратата

За полесен пристап до комората на рерната, возможно е вадење на вратата. За таа цел треба да се отвори вратата, да се навали горниот заштитен елемент сместен во зглобот. Вратата нежно да се затвори, да се поткрене и да се извади нанапред. При повторното монтирање на вратата, се постапува обратно. При ставањето треба да се обрне внимание за правилно сместување во зглобот. По ставањето на вратата на рерната веднаш треба да се пушти безбедносниот елемент и **добро да се притисне**. Неправилно поставување на безбедносниот елемент може да предизвика оштетување на зглобовите при затворањето на вратата.

(Сл.11) - Вадење на внатрешното стакло

Вратата на рерната се состои од две стакла.*

1. Со помош на вкрстен одвртувач да се одвртат штрафовите кои се наоѓаат во страничните склопки (сл.11a).
2. Склопките да се турнат со помош на рамен одвртувач и да се извади горната штичка на вратата. (сл. 11a, 11b)
3. Внатрешното стакло да се извади од зацврстувањето (во долниот дел на вратата). (сл.11c).
4. Да се измие стаклото со топла вода и малку средство за миење.
   За повторно монтирање на вратата треба да се постапува по обратен редослед. Рамниот дел од стаклото треба да се наоѓа нагоре.

(Сл.11c)

Вадење на вратата

За полесен пристап до комората на рерната, возможно е вадење на вратата. За таа цел треба да се отвори вратата, да се навали горниот заштитен елемент сместен во зглобот (сл. 12a). Вратата нежно да се затвори, да се поткрене и да се извади нанапред. При повторното монтирање на вратата, се постапува обратно. При ставањето треба да се обрне внимание за правилно сместување во зглобот. По ставањето на вратата на рерната веднаш треба да се пушти безбедносниот елемент и **добро да се притисне**. Неправилно поставување на безбедносниот елемент може да предизвика оштетување на зглобовите при затворањето на вратата.

(Сл.12a) - Вадење на внатрешното стакло

Вадење на внатрешното стакло*

1. Со помош на рамен одвртувач треба да се погоди горната штичка од вратата, нежно мрдајќи ја по стараните (Сл.12b)
2. Да се извади горната штичка на вратата (Сл.12b, 12c).
3. Внатрешното стакло да се извади од зацврстувањето (во долниот дел на вратата). (Сл.12d, 12d1)

Внимание! Опасност од оштетување на прицврстувањето на стаклото. Стаклото треба да се истргне, а не да се поткрева нагоре.

4. Да се измие стаклото со топла вода и мала количина на средство за чистење.

За повторно монтирање на стаклото треба да се постапува во обратна насока. Мазниот дел од стаклото треба да се наоѓа горе, а пресечените агли долу.

Внимание! Не треба да се притиска горната штичка истовремено од двете страни. За правилно сместување на горната штичка на вратата, пров треба да се стави левиот крај на штичката од вратата, а десниот да се стиска додека не се слушне „кликање“. Потоа треба да се допритиска штичката од левата страна додека не се слушне „кликање“.

Сл. 12d - Вадење на внатрешните стакла.
3 стакла.

Сл. 12d1 - Вадење на внатрешните стакла.
2 стакла.

ПОСТАПУВАЊЕ ВО АВАРИЈНИ СИТУАЦИИ

Во секоја аварийна ситуација треба:

- да се исклучат работните групи на шпоретот
- да се исклучи електричното напојување
- да се пријават поправки
- некои ситни поправки корисникот може да ги изврши сам, раководејќи се по советите содржани во следнава табела; пред да се обратите до одделот за клиенти или сервисот, треба да ги проверите следниве позиции во табелата.

** кај избрани модели*

ПОСТАПУВАЊЕ ВО АВАРИЈНИ СИТУАЦИИ

ПРОБЛЕМ	ПРИЧИНА	ПОСТАПКА
1. Уредот не работи	Пауза во доставувањето на струја	да се провери осигурувачот на домашната инсталација, изгорениот да се промени
2. Не работи осветлувањето на рерната	Разлабавена или оштетена светилка	да се дозаврти или промени прегорената светилка (види дел) *Чистење и одржување*)

ТЕХНИЧКИ ПОДАТОЦИ

Основен напон	230/400V~50Hz
Основна макс.	моќ 7,0 kW
Размер на шпоретот (висина/ширина/длабочина)	85 / 50 / 60 cm

Основни информации:

Производот ги исполнува бараните норми EN 60335-1, EN 60335-2-6, обврзувачки за Европската унија.

Податоците на етикетите на енергетските електрични рерни се наведуваат согласно со нормата EN 60350-1 /IEC 60350-1. Тие вредности определувани се при стандардно оптоварување со активни функции: долен и горен грејач (конвенционален начин) и помошно загревање со вентилатор (доколку такви функции се достапни).

Класата на електричната ефективност означена е во зависност од достапната функција во производот, согласно следниве приоритети:

Принуден тек на воздух ECO (грејач на термотекот + вентилатор)	ECO
Принуден тек на воздух ECO (долен грејач + горен + пекач + вентилатор)	ECO
Принуден тек на воздух ECO (долен грејач + горен + вентилатор)	ECO
Конвенционален начин ECO (долен грејач + горен)	ECO

За време на означувањето на искористената енергија треба да се демонтира телескопската спроводница (доколку се дел од опремата на уредот).

Firmas „Hansa” ražotās plīts priekšrocība ir tās vieglā lietošana un lieliskā efektivitāte. Pēc iepazīšanās ar lietošanas instrukciju, plīts apkalpe Jums neradīs nekādas problēmas lemem.
Pirms plīts 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 jāsaglabā un jāuzglabā tā, lai tā vienmēr būtu pa rokai.
Rūpīgi ievērojiet drošības instrukcijas norādījumus, lai izvairītos no negadījumiem.

Uzmanību!
Plīti drīkst izmantot tikai pēc iepazīšanās ar lietošanas instrukciju.
Plīts paredzēta izmantošanai mājsaimniecības vajadzībām.
Ražotājs patur tiesības veikt izmaiņas, kas neietekmē iekārtas darbību.

Satura rādītājs

PAMATINFORMĀCIJA	**106**
KĀ TAUPĪT ENERĢIJU?	**106**
IEKĀRTAS APRAKSTS	**109**
UZSTĀDĪŠANA	**110**
APKALPE	**111**
CEPŠANA CEPEŠKRĀSNĪ – PRAKTIŠKI PADOMI	**113**
VIRTUVES PLĪTS TĪRĪŠANA UN KOPŠANA	**116**
PASĀKUMI AVĀRIJAS SITUĀCIJĀS	**117**
TEHNISKIE PARAMETRI	**118**

KĀ TAUPĪT ENERĢIJU?

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

- Gatavošanai izmantojot piemērotus traukus. Katli ar plakanu un biezu dibenu ļauj ietaupīt līdz pat 1/3 elektroenerģijas. Atcerieties par katla vāku, pretējā gadījumā elektroenerģijas patēriņš pieaug četrkārtīgi!
- Trauku pielāgošana sildīšanas lauka virsmai. Gatavošanas trauks nekad nedrīkst būt mazāks par sildīšanas lauku.
- Rūpējieties par vārīšanas zonas un katlu apakšas tīrību. Netīrumi traucē siltuma cirkulācijai. Stipri piedegušus netīrumus bieži var notīrīt tikai ar dabīgo vidi stipri apgrūtinošiem tīrīšanas līdzekļiem.
- Izvairīšanās no nevajadzīgas „ielūkošanās katlā”. Neatveriet bez vajadzības cepeškrāsns durvis.Iekārtas laicīga izslēgšana un paliekošā siltuma izmantošana. Ilgstoša gatavošanas laika gadījumā izslēdziet sildīšanas laukus uz 5-10 minūtēm pirms gatavošanas laika beigām. Tas palīdz ietaupīt līdz 20% elektroenerģijas. Izmantojiet cepeškrāsni tikai lielāka daudzuma ēdiena pagatavošanai. Gaļu līdz 1 kg ekonomiskāk ir pagatavot katlā uz virtuves plīts virsmas.
- Cepeškrāsns atlikušā siltuma izmantošana. Pagatavošanas laikam, kas ilgāks par 40 minūtēm izslēdziet cepeškrāsni 10 minūtes pirms gatavošanas beigām.

  Uzmanību! Programmētāja izmantošanas gadījumā iestatiet īsāku ēdiena pagatavošanas laiku.
- Grilēšana ar siltā gaisa plūsmu un aizvērtām cepeškrāsns durvīm.
- Rūpīgi aizveriet cepeškrāsns durvis. Siltums tiek zaudēts netīrumu dēļ, kas atrodas cepeškrāsns durvju blīvgumijās. Netīrumus ieteicams iztīrīt pēc katras lietošanas reizes.
- Plīts neiebūvēšana tiešā ledusskapja/saldētavas tuvumā. Šo ierīču dēļ elektroenerģijas patēriņš stipri pieaug.

IZSAIŅOŠANA
Transportēšanas laikā ierīce ir nodrošināta pret bojājumiem. 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 gabaliņi, utt.) izsaiņošanas laikā, lūdzu, uzglabāt atstatus no bērniem.

IZNEMŠANA NO EKSPLUATĀCIJAS
Ierīce ir marķēta ar Eiropas Savienības direktīvu 2012/19/EK un Polijas likumu par nolietotajām elektriskajām un elektroniskajām iekārtām - pārsvītrots atkritumu konteinera simbols.
Šāds simbols uz produkta vai tā iepakojuma norāda, ka šo produktu nedrīkst izmest saimniecības atkritumos.Lietotājs ir atbildīgs par iekārtu nodošanu attiecīgos elektrisko un elektronisko iekārtu savākšanas punktos pārstrādāšanai vai personai, kas ir atbildīga par šādu iekārtu savākšanu. Iekārtu savācēji, tai skaitā vietējie savākšanas punkti, veikali un pašvaldību vienības, veido atbilstošu sistēmu šādu iekārtu nodošanai. Nodrošinot pareizu atbrīvošanos no šī produkta, jūs palīdzēsiet izvairīties no potenciālām negatīvām sekām apkārtējai videi un cilvēka veselībai, kuras iespējams izraisīt, nepareizi izmetot atkritumos šo produktu.

Uzmanību. Iekārta 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 saskaņā ar iekārtas lietošanas pamācību. Neļaujiet bērniem uzturēties šīs iekārtas tuvumā un brīdiniet viņus par apdeguma draudiem. Tīrīšanas un apkalpes darbus nevajadzētu uzticēt bērniem bez pieaugušo uzraudzības.
Uzmanību. Ēdiena atstāšana uz plīts virsmas bez uzraudzības, tauku vai eļļas dēļ, var būt bīstami un novest pie ugunsgrēka. NEKAD nemēģiniet nodzēst atklātas liesmas ar ūdens palīdzību. Izslēdziet ierīci un tad noslāpējiet liesmas, piemēram, ar vāku vai nedegošas segas palīdzību.
Uzmanību. Ugunsgrēka draudi: neuzglabājiet lietas uz indukcijas plīts virsmas.
Uzmanību. Ja plīts virsma ir ieplaisājusi izslēdziet strāvu, lai izvairītos no strāvas trieciena.
Lietošanas laikā ierīce sakarst. Ievērojiet piesardzību un izvairieties no pieskaršanās karstajiem elementiem ierīces iekšpusē. Lietošanas laikā ierīces daļas sakarst. Neļaujiet bērniem uzturēties šīs ierīces tuvumā.
Uzmanību. Nelietojiet abrazīvus tīrīšanas līdzekļus vai asus, metāliskus priekšmetus durvju stikla tīrīšanai. Tie var saskrāpēt virsmu un novest pie stikla saplīšanas.
Uzmanību. Lai izvairītos no strāvas trieciena draudiem, pirms lampiņas nomaiņas pārliecinieties vai ierīce ir izslēgta. Indukcijas plīts virsmas tīrīšanai nedrīkst izmantot tvaika tīrīšanas iekārtas.
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 īpašu uzmanību bērniem, kas atrodas plīts tuvumā. Tieša saskare ar ieslēgtu plīts virsmu var novest pie apdegumiem!
- Pievērsiet uzmanību tam, lai mājsaimniecības aprīkojums un tā vadi nepieskartos sakarsušajai cepeškrāsnij vai sildīšanas virsmai, jo šī aprīkojuma izolācija nav noturīga pret augstas temperatūras iedarbību.
- Neievietojiet atvilktnē viegli uzliesmojošus materiālus, jo cepeškrāsns lietošanas laikā tie var aizdegties.
- Ēdienu pagatavošanas laikā neatstājiet plīti bez uzraudzības. Ella un tauki var aizdegties pārkaršanas rezultātā.
- Nepieļaujiet sildīšanas virsmas nosmērēšanos un noliešanu. Radušos bojājumus nekavējoties notīriet.
- Neieslēdziet plīts virsmu, nenovietojot trauku uz vārīšanas zonas.
- Nenovietojiet uz atvērtām cepeškrāsns durvīm traukus, kuru svars pārsniedz 15 kg, bet uz plīts sildīšanas laukiem traukus, kuru svars pārsniedz 25 kg.
- Nelietojiet abrazīvus tīrīšanas līdzekļus vai asus, metāliskus priekšmetus durvju stikla tīrīšanai. Tie var saskrāpēt virsmu un novest pie stikla saplīšanas.
- Aizliegts atvilktnē ievietot karstus traukus, ieliktņus (virs 75°C) un viegli uzliesmojošus materiālus.
- Aizliegts izmantot virtuves plīti, ja tā ir sliktā tehniskā stāvoklī. Visus bojājumus var novērst tikai pilnvarota persona.
- Jebkurā tehniska bojājuma izraisītā situācijā plīts virsmu nepieciešams atvienot no elektrības padeves tīkla.
- Ierīci drīkst izmantot vienīgi tai paredzētajiem mērķiem. Citi pielietojuma veidi (piem., telpu apsildīšana) ir nepareizi un bīstami.

IEKĀRTAS APRAKSTS

1a

1 Rokturis ar gāzes cepeškrāsns gopelki
2 Cepeškrāsns funkcijas izvēles regulators
3, 4, 5, 6 Sildīšanas lauku vadības regulatori
7 Termoregulatora kontrollampiņa L
8 Plīts darba kontrollampiņa R
9 Cepeškrāsns durvju stiprinājums
10 Plīts virsma

Aksesuāri:

3a Cepamā plāts mīklas izstrādājumiem*
3b Grilēšanas restes (žāvēšanas režģis)
3c Cepamā plāts cepešiem*
3e Sānu režģi

UZSTĀDĪŠANA

Virtuves plīts uzstādīšana

- Virtuves telpai jābūt sausai un gaisa caurlaidīgai, ar labu ventilācijas sistēmu, bet plīts novietojumam jānodrošina brīva piekļuve visiem vadības elementiem.
- Plīts ir izstrādāta Y klasē, tas nozīmē, ka vienpusēji var būt apbūvēta ar augstu mēbeļu vai sienu. Iebūvēšanai paredzēto mēbeļu apdarei un līmēm jābūt noturīgām pret 100°C. Šī nosacījuma neievērošana var novest pie apdares virsmas deformēšanās vai atlīmēšanās.
- Virtuves plīti novietojiet uz cietas un līdzenas virsmas (nenovietojiet uz pamatnes balstiem).
- Tvaika nosūcēju nepieciešams uzstādīt saskaņā ar pievienotās lietošanas instrukcijas norādījumiem.
- Pirms lietošanas virtuves plīti nepieciešams nolīmenot, kam ir īpaša nozīme vienmērīgai taukvielu plūšanai pa pannu.Šim nolūkām paredzētas regulācijas kājiņas, kas pieejamas pēc atvilknes izņemšanas. Regulācijas diapazons +/- 5 mm.

Plīts rūpnieciski pielāgota pieslēgšanai trīsfāžu maiņstrāvas tīklam (400V 3N~50Hz). Sildīšanas elementu nominālā jauda ir 230 V. Pieslēgumu shēma izvietota plīts pieslēgumu tuvumā. Piekļuve līstei iespējama pēc pieslēguma vāka noņemšanas, atbloķējot enģes ar plakano skrūvgriezi. Jāatceras par atbilstošu pieslēguma vada izvēli, ievērojot pieslēguma veidu un plīts nominālo jaudu.
Pieslēguma vadu nepieciešams nostiprināt plīts pieslēguma apskavā.
Uzmanību!
Atcerieties par nepieciešamību pieslēgt aizsardzības kēdi plīts pieslēguma pārslēgam, as apzīmēts ar ⏚ .Plīts elektroinstalācijai jābūt aprīkotai ar drošības izslēgšanas slēdz, lai avārijas situācijās būtu iespējama strāvas padeves atslēgšana. Attālumam starp drošības izslēgšanas slēdža pārslēgiem jābūt min. 3 mm.
Cits plīts pieslēgums, nekā parādīts shēmā, var izraisīt plīts bojājumus.

zīm.4b

Blokādes montāža, kas nodrošina pret virtuves plīts apgāšanos.*

Blokāde tiek montēta, lai novērstu virtuves plīts apgāšanos. Pateicoties blokādei, kas virtuves plīti aizsargā pret apgāšanos, bērns, piemēram, uzrāpjoties pa cepeškrāsns durtiņām, nevar apgāzt visu virtuves plīti.

zīm.3z

Virtuves plīts augstums 850 mm
A=60 mm
B=103 mm

Virtuves plīts augstums 900 mm
A=104 mm
B=147 mm

Pirms virtuves plīts pirmās ieslēgšanas

- noņemiet iepakojuma elementus, iztīriet atvilkni, attīriet cepeškrāsns kameru un sildīšanas virsmu no rūpnieciskās apstrādes līdzekļiem,
- izņemiet cepeškrāsns aprīkojumu un nomazgājiet siltā ūdenī, pievienojot trauku mazgāšanas līdzekli,
- telpā ieslēdziet ventilāciju vai atveriet logu,
- sakarsējiet cepeškrāsni (250°C temperatūrā aptuveni 30 min.), noņemiet netīrumus un rūpīgi nomazgājiet, sildīšanas laukus sildiet aptuveni 4 min. bez trauku novietošanas.

● visas tehniskās darbības veiciet saskaņā ar drošības instrukcijas norādījumiem.

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

Vārīšanas zonu vadība

Vārīšanas zonas tiek regulētas ar četriem vadības regulatoriem, kas atrodas virtuves plīts vadības panelī. Grafiskie simboli virs vadības regulatoriem informē, kurš regulators atbilst kuram sildriņķim.

Trauku piemeklēšana

Pareizi piemeklētu trauku apakšai jābūt tādā diametrā, kas atbilst sildīšanas virsmas diametram. Nedrīkst izmantot traukus ar ieliektu vai izliektu apakšu. Ieteicams izmantot speciālus traukus ar biezu un ieapaļu apakšu. Jāatceras, lai traukti tiktu izmantoti kopā ar pareiza izmēra vākiem.
Netīra sildriņķu un trauku virsma neļauj pilnībā izmantot siltuma rezerves.

zīm.6h

Sildīšanas jaudas piemeklēšana

Sildriņķiem ir mainīga silšanas jauda. Silšanas jaudu var regulēt pakāpeniski, pagriežot regulatoru pa labi vai pa kreisi.

Citas regulatora pozīcijas

zīm.6g

0 Izslēgšana
● Minimums, uzsildīšana
1 Dārzeņu sautēšana, lēnā gatavošana
● Zupu vārīšana, lielāku ēdiena daudzumu pagatavošana
2 Lēnā cepšana
● Galas, zivs cepšana
3 Maksimums, ātrā uzsildīšana, ātrā gatavošana, ātrā cepšana

Uzmanību!
Sargājiet plīts virsmu no korozijas rašanās.
Izslēdziet plīts virsmu pirms katliņa noņemšanas.
Neatstājiet uz ieslēgtas plīts virsmas bez uzraudzības traukus ar ēdieniem, kas pagatavoti taukos vai eļļā. Karstas taukvielas var aizdegties

Cepeškrāsns fukcijas un lietošana.

Cepeškrāsns ar gaisa plūsmu (ar ventilatoru)
Cepeškrāsni iespējams uzsildīt ar apakšējā, augšējā sildelementa. Šīs cepeškrāsns vadība notiek ar darba režīma vadības regulatora palīdzību – iestatījumi ar vadības regulatora pagriešanu uz izvēlēto funkciju,

zīm.6l

un temperatūras vadības regulatoru – iestatījumi ar vadības regulatora pagriešanu uz izvēlēto temperatūru.

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**

Atkausēšana
Ieslēgts tikai ventilators bez neviena sildelementa.

Ieslēgts augšējais sildelements
Sildelementa iestatīšana šajā pozīcijā ļauj uzkarsēt cepeškrāsni, izmantojot augšējo sildelementu. Apbrūninašana, apcepšana no augšpuses, papildu cepšana.

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

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

Ieslēgts ventilators, apakšējais sildelements un augšējais sildelements
Šajā regulatora pozīcijā cepeškrāsns realizē mīklas izstrādājuma funkciju. Konvencionālā cepeškrāsns ar ventilatoru (funkcija ieteicama cepšanas laikā).

Neatkarīgs iekārtas apgaismojums
Pagriežot regulatoru šajā pozīcijā, tiek iegūts cepeškrāsns kameras apgaismojums.

Sildīšanas funkcija ECO
Iespējot šo funkciju, tiek aktivizēts optimizēts apkures režīms, kas paredzēts enerģijas taupīšanai ēdienu gatavošanai. Šajā rokturа pozīcijā cepeškrāsns indikators ir izslēgts.

Kontrollampiņas

zīm.6z

Par cepeškrāsns ieslēgšanos signalizē divas kontrollampiņas, plīts darba kontrollampiņa (ieslēgšanās) **R** un termoregulatora kontrollampiņa **L**. Kontrollampiņas degšana **R** signalizē par cepeškrāsns darbu. Kontrollampiņas nodzišana **L** signalizē par iestatītās cepeškrāsns temperatūras sasniegšanu. Lai arī kulinārijas receptēs tiek rekomendēta ēdiena ievietošana uzkarsētā cepeškrāsnī, to nepieciešams darīt ne ātrāk kā pēc pirmās kontrollampiņas **L** nodzišanas. Cepšanas laikā lampiņa **L** periodiski ieslēgsies un izslēgsies (temperatūras saglabāšana cepeškrāsns kamerā). Kontrollampiņa **R** var degt arī regulatora pozīcijā „Cepeškrāsns apgaismojums".

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 plātis melnā krāsā, kas labāk vada siltumu un saīsina cepšanas laiku,
- nav ieteicams izmantot formas un plātis gaišā un spīdīgā krāsā, ja tiek izmantota konvencionālā sildīšana (augšējais+apakšējais sildelements). Šāda veida formu un plāšu izmantošanas gadījumā mīkla no apakšas var palikt neapcepta,
- izmantojot siltā gaisa plūsmas funkciju, cepeškrāsns kameru pirms tam nav nepieciešams sakarsēt. Visiem pārējiem sildīšanas veidiem, pirms mīklas izstrādājuma ievietošanas, cepeškrāsns kameru nepieciešams uzkarsēt,
- pirms mīklas izstrādājuma izņemšanas no cepeškrāsns pārbaudiet tā gatavību ar koka irbulīša palīdzību (pareizas cepšanas rezultātā iedurtais irbulītis paliek sauss un tīrs),
- mīklas izstrādajumu, 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 norādītā informācija ievērojami atšķiras no lietošanas instrukcijas norādījumiem, lūdzu, vadieties 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

Sildīšanas funkcija ECO

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

Ieteicamie parametri, izmantojot ECO funkciju

Cepamā ēdiena veids	Cepeškrāsns funkcija	Temperatūra °C	Līmenis	Laiks [min]
	ECO	180 - 200	2 - 3	50 - 70
	ECO	180 - 200	2	50 - 70
	ECO	190 - 210	2 - 3	45 - 60
	ECO	200 - 220	2	90 - 120
	ECO	200 - 220	2	90 - 160
	ECO	180 - 200	2	80 - 100

CEPŠANA CEPEŠKRĀSNĪ – PRAKTISKI PADOMI

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

Cepamā ēdiena veids	Cepeškrāsns funkcija	Temperatūra °C	Līmenis	Laiks [min.]
		160 - 200	2 - 3	30 - 50
		150	3	25 - 35
		160 - 170 [1)]	3	25 - 40 [2)]
		155 - 170 [1)]	3	25 - 40 [2)]
		220 - 240 [1)]	2	15 - 25
		210 - 220	2	45 - 60
		225 - 250	2	120 - 150
		160 - 230	2	90 - 120
		160 - 180	2	45 - 60
		190 - 210	2	40 - 50

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

[1)] Sakarsējiet tukšu cepeškrāsns kameru

2) Norādītais laiks attiecas uz cepšanu mazās formās

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

TESTA ĒDIENI. Atbilst standartam EN 60350-1.

Mīklas izstrādājumu cepšana

ĒDIENA VEIDS	Aksesuāri	Līmenis	Sildīšanas funkcija	Temperatūra (°C)	Cepšanas laiks [2] (min.)
Mazi cepumiņi	Cepamā plāts mīklas izstrādājumiem	3		160 - 170 [1]	25 - 40 [2]
	Cepamā plāts mīklas izstrādājumiem	3		155 - 170 [1]	25 - 40 [2]
	Cepamā plāts mīklas izstrādājumiem	3		155 - 170 [1]	25 - 40 [2]
	Cepamā plāts mīklas izstrādājumiem Cepamā plāts cepešiem	2 + 4 2 – cepamā plāts mīklas izstrādājumiem vai cepetim 4 – cepamā plāts mīklas izstrādājumiem		155 - 170 [1]	25 - 50 [2]
Smilšu mīklas izstrādājumi (strēmeles)	Cepamā plāts mīklas izstrādājumiem	3		150 - 160 [1]	30 - 40 [2]
	Cepamā plāts mīklas izstrādājumiem	3		150 - 170 [1]	25 - 35 [2]
	Cepamā plāts mīklas izstrādājumiem	3		150 - 170 [1]	25 - 35 [2]
	Cepamā plāts mīklas izstrādājumiem Cepamā plāts cepešiem	2 + 4 2 - cepamā plāts mīklas izstrādājumiem vai cepetim 4 - cepamā plāts mīklas izstrādājumiem		160 - 175 [1]	25 - 35 [2]
Biskvīts bez taukvielām	Reste + cepšanas forma ar melno pārklājumu Ø 26 cm	3		170 - 180 [1]	30 - 45 [2]
Plātsmaizīte	Reste + divas cepšanas formas ar melno pārklājumu Ø 20 cm	2 Cepšanas formas uz restes rtiek novietotas diagonāli labā aizmugure, kreisā priekšpuse		180 - 200 [1]	50 - 70 [2]

[1] Sakarsējiet tukšu cepeškrāsns kameru, neizmantojiet ātrās sakarsēšanas funkciju.

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

TESTA ĒDIENI. Atbilst standartam EN 60350-1.

Grilēšana

Ēdiena veids	Aksesuāri	Līmenis	Sildīšanas funkcija	Temperatūra (°C)	Laiks (min.)
Tostermaizes no baltās baltmaizes	Reste	4		250 [1)]	1,5 - 2,5
	Reste	4		250 [2)]	2 - 3
Liellopa gaļas burgeri	Reste + cepamā plāts cepešiem (pilienu savākšanai)	4 - reste 3 - cepamā plāts cepešiem		250 [1)]	1. lapa 10 - 15 2. lapa 8 - 13

[1)] Karsējiet tukšu cepeškrāsns kameru 5 minūtes, neizmantojiet ātrās sakarsēšanas funkciju.

[2)] Karsējiet tukšu cepeškrāsns kameru 8 minūtes, neizmantojiet ātrās sakarsēšanas funkciju.

Cepšana

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

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

VIRTUVES PLĪTS TĪRĪŠANA UN KOPŠANA

Lietotāja rūpes par keramikas plīts virsmas ikdienas tīrīšanu un kopšanu, ievērojami pagarina iekārtas kalpošanas laiku.
Pirms tīrīšanas izslēdziet iekārtu, pievēršot uzmanību tam, lai visi regulatori atrastos pozīcijā „●" / „0". Tīrīšanas darbus drīkst sākt tikai pēc plīts atdzišanas.

Plīts virsma

- Netīrumus, piemēram, piedegušu ēdienu, no plīts virsmas noņemiet ar mīkstu drāniņu (melno plīts virsmu ne ar ko nedrīkst mazgāt vai berzēt). Savukārt, nikeļa pārklājuma dekoratīvos rinķus drīkst mazgāt ar trauku mazgāšanas šķidrumu vai saudzīgiem, šķidrajiem tīrīšanas līdzekļiem. Vārīšanas zonu virsmu laiku pa laikam notīriet ar vazelīna vai silikona eļļu. Šim nolūkam nedrīkst izmantot dzīvnieku uņ augu taukus, tādus kā sviests, tauki, eļļa u.tml.
- Plīts aprīkojuma emaljētos elementus mazgājiet ar silta ūdens un trauku mazgājamā līdzekļa šķīdumu.
- Neizmantojiet škidrumus, kas satur organiskās skābes (piem., citronskābi), kas varētu izraisīt keramiskās emaljas matēšanos vai paliekošus plankumus.

Cepeškrāsns

- Tīrīšana ar tvaiku - Steam Clean:
  - uz plāts cepeškrāsns pirmajā plauktu pozīcijā no apakšas ielejiet 0,25 l ūdens (1glāze),
  - aizveriet cepeškrāsns durvis,
  - temperatūras vadības regulatoru iestatiet pozīcijā 50 ° C, bet funkcijas regulatoru apakšējā sildelementa pozīcijā,
  - sildiet cepeškrāsns kameru aptuveni 30 minūtes,
  - atveriet cepeškrāsns durvis, kameras iekšpusi tīriet ar drāniņu vai sūkli, pēc tam izmazgājiet ar siltu ūdeni, kām pievienots trauku mazgājamais līdzeklis.
- Pēc mazgāšanas izslaukiet cepeškrāsns kameru.
- Plīts aprīkojuma emaljētos elementus mazgājiet ar silta ūdens un trauku mazgājamā līdzekļa šķīdumu.
- Neizmantojiet škidrumus, kas satur organiskās skābes (piem., citronskābi), kas varētu izraisīt keramiskās emaljas matēšanos vai paliekošus plankumus.

Uzmanību!
Stikla priekšējo daļu tīrīšanai un kopšanai neizmantojiet abrazīvus tīrīšanas līdzekļus.

Cepeškrāsns apgaismojuma spuldzītes maiņa*

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

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

Zīm.9

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

Apgaismojuma maiņa cepeškrāsns kamerā*

Pirms spuldzītes nomainīšanas obligāti atvienojiet ierīci no elektroenerģijas padeves avota.

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

Uzmanību: Jāuzmanās, lai ar pirkstiem nepieskartos halogēna kvēlspuldzei.

Zīm.9a

*daži modeļi

VIRTUVES PLĪTS TĪRĪŠANA UN KOPŠANA

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 griezums pareizi iegultos eņģes stiprinājuma vietā. Pēc durvju ievietošanas, nolaidiet drošības elementu un rūpīgi to nofiksējiet. Nepareiza drošības elementa nofiksēšana var sabojāt eņģi durvju aizvēršanas mēģinājuma laikā.

Zīm. 11 *Eņģu drošības elementu atliekšana*

Iekšēja stikla noņemšana*

1. Izmantojot plakano skrūvgriezi, aizkeriet durvju augšējo līsti, viegli to pavelkot uz sāniem (zīm. 11a).
2. Izvelciet durvju augšējo līsti (zīm. 11a, 11b).
3. Iekšēju stiklu noņemt no turētāja (durvju apakšējā daļā). Noņemt vidus stiklu (zīm. 11c).
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 griezums pareizi iegultos eņģes stiprinājuma vietā. Pēc durvju ievietošanas, nolaidiet drošības elementu un rūpīgi to nofiksējiet. Nepareiza drošības elementa nofiksēšana var sabojāt eņģi durvju aizvēršanas mēģinājuma laikā.

Zīm. 12a *Eņģu drošības elementu atliekšana*

Iekšējā stikla izņemšana*

1. Ar plakanā skrūvgrieža palīdzību izbīdiet durvju augšējo līsti, sānos viegli pacelot (zīm. 12b).
2. Izvelciet durvju augšējo līsti. (zīm. 12b, 12c)
3. Izvelciet iekšējo stiklu no stiprinājumiem (durvju apakšējā daļā).
   Izņemiet vidējo stiklu (zīm. 12d, 12d1).
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 noskeltajiem stūriem apakšpusē.
   Uzmanību! Neiespiest augšējo līsti vienlaicīgi no abām durvju pusēm. Lai pareizi ievietotu durvju augšējo līsti, vispirms durvīm jāpieliek līstes kreisais gals, bet labais gals jāiespiež durvīs, līdz atskan „klikšķis". Pēc tam durvīs jāiespiež līstes kreisais gals, līdz atskan „klikšķis".

Zīm. 12d - Noņemot iekšējo stiklu. 3 logi.
Zīm. 12d1 - Noņemot iekšējo stiklu. 2 logi.

PASĀKUMI AVĀRIJAS SITUĀCIJĀS

Katrā avārijas situācijā:
- izslēgt iekārtas darba elementus
- atvienot ierīci no elektrības padeves tīkla
- ziņot par bojājumu autorizētā servisa punktā
- nelielus defektus lietotājs var novērst pats, vadoties pēc tabulā zemak pievienotajiem norādījumiem; pirms Jūs vēršaties klientu apkalpes centrā vai servisā, lūdzu, iepazīstieties ar visu tabulas informāciju.

PASĀKUMI AVĀRIJAS SITUĀCIJĀS

PROBLĒMA	IEMESLS	RISINĀJUMS
1. Iekārta nedarbojas	pārrāvums strāvas padevē	pārbaudiet mājas drošinātāju sistēmu, nomainiet sadegušos drošinātājus
2. nedarbojas cepeškrāsns apgaismojums	vaļīga vai bojāta spuldze	pieskrūvēt vai nomainīt izdegušo lampiņu (skat. nodaļu *Tīrīšanaun kopšana*)

TEHNISKIE PARAMETRI

Nominālais spriegums	230V/400V~50 Hz
Nominālā jauda:	max. 7,0 kW
Virtuves plīts izmēri (augstums/platums/dziļums)	85 / 50 / 60 cm

Pamatinformācija:

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

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

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

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

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

UA

ШАНОВНИЙ ПОКУПЕЦЬ,

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

Увага!
Плитою користуватися тільки після ознайомлення з даною інструкцією.
Плита призначена виключно для домашнього використання.
Виробник залишає за собою право внесення змін, які не впливають на роботу приладу.

ЗМІСТ

ПОЛОЖЕННЯ З ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ	**120**
ОПИС ВИРОБУ	**122**
УСТАНОВКА	**123**
ЕКСПЛУАТАЦІЯ	**124**
ПРИГОТУВАННЯ ЇЖІ У ДУХОВЦІ - ПРАКТИЧНІ ПОРАДИ	**127**
ЧИСТКА І ОБСЛУГОВУВАННЯ ДУХОВКИ	**130**
ПОРЯДОК ДІЙ У НАДЗВИЧАЙНИХ СИТУАЦІЯХ	**131**
ТЕХНІЧНІ ДАНІ	**132**

ЯК ЗАОЩАДЖУВАТИ ЕЛЕКТРОЕНЕРГІЮ

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

- Для приготування їжі використовувати відповідний посуд.
  Посуд з плоским і товстим дном дозволить заощадити до 1 / 3 електроенергії. Слід використовувати кришку, в іншому випадку споживання електроенергії зросте чотирикратно!
- Підібрати посуд, що відповідає розміру конфорки.
  Дно посуду для приготування їжі не може бути менше конфорки.
- Конфорки і дно посуду завжди повинні бути чистими.
  Забруднення заважають теплопередачі - сильно пригорілий бруд можна усунути лише з використанням засобів, що завдають великої шкоди навколишньому середовищу.
- Уникати надмірного „заглядання" до посуду під час приготування їжі.
  Також не потрібно часто відкривати двері духовки.
  Вчасно виключати і використовувати залишкове тепло.
  Якщо процес приготування є тривалим, нагрівання слід вимкнути за 5-10 хвилин до завершення приготування страви. Завдяки цьому заощаджується до 20% електроенергії.
  Духовку слід використовувати лише для приготування значної кількості їжі.
  Для економії електроенергії м'ясо вагою до 1 кг краще готувати на кухонній плиті.
- Використання залишкового тепла духовки.
  Якщо час готування страви перевищує 40 хвилин, духовку необхідно виключити за 10 хвилин до завершення готування.
  Увага! При використанні програматора слід встановлювати відповідно менший час приготування страв.
- Грилювання з використанням потоку гарячого повітря і при зачинених дверях духовки.
- Щільно закривати двері духовки. Тепло виходить внаслідок налипання бруду на ущільнення дверей. Рекомендується усувати його одразу.
- Не встановлювати плиту безпосередньо біля холодильників/морозильників.
  Це спричиняє непотрібне зростання споживання електроенергії.

РОЗПАКУВАННЯ
Для транспортування прилад було захищено від пошкоджень упаковкою. Після видалення упаковки, просимо Вас позбутися її частин способом, який не приносить-наносить шкоди навколишньому середовищу. Усі матеріали, які були використані для виготовлення упаковки, є безпечними, на 100% підлягають переробці та позначені відповідним знаком. Увага! До пакувальних матеріалів (поліетиленові пакети, куски пінопласту та т. і.) у ході розпакування не можна допускати дітей.

ИЗЪЯТИЕ ИЗ ЭКСПЛУАТАЦИИ
По окончании срока использования данное устройство нельзя выбросить, как обычные коммунальные отходы, его следует сдать в пункт приема и переработки электрических и электронных устройств. Об этом информирует знак, расположенный на устройстве, инструкции по эксплуатации и упаковке.
В устройстве использованы материалы, подлежащие повторному использованию в соответствии с их обозначением. Благодаря переработке, использованию материалов или иной формой использования отслуживших срок устройств вы внесете существенный вклад в сохранение окружающей среды.
Сведения о соответствующем пункте утилизации использованного оборудования вы можете получить в местной администрации.

Увага. Пристрій і його доступні частини нагріваються під час роботи. Необхідно мінімалізувати ризик дотику до нагрівальних елементів. Не залишайте дітей, котрі не досягли восьмирічного віку, біля плити без нагляду.
Даний пристрій не призначений для використання дітьми, котрі не досягли восьмирічного віку та особами з обмеженими фізичними, сенсорними або психічними можливостями, з відсутнім досвідом чи знаннями, необхідними для експлуатації даного пристрою, за виключенням випадків, коли використання здійснюється під наглядом або згідно з інструкцією з експлуатації обладнання, наданій особами, відповідальними за їхню безпеку. Не допускайте, щоб діти гралися з обладнанням. Чищення і технічне обслуговування пристрою не повинно здійснюватися дітьми без нагляду дорослих.
Увага. Під час готування гарячий жир чи олія на варильній поверхні можуть сплахнути, що, за відсутності нагляду, може привести до виникнення пожежі.
НІКОЛИ не намагайтеся загасити пожежу водою, вимкніть пристрій і накрийте полум'я кришкою або матом із негорючих матеріалів.
Увага. Щоб зменшити ризик пожежі, не кладіть сторонні предмети на варильну поверхню.
Увага. Якщо на поверхні є тріщини, знеструмте пристрій, щоб уникнути ураження електричним струмом.
Під час роботи прилад нагрівається. Необхідно бути обережним, не торкатися гарячих частин всередині духовки. При використанні духовки, доступні частини можуть нагрітися. Рекомендується не підпускати до духовки дітей.
Увага. Не використовуйте для чищення скляної панелі дверцят абразивні засоби чи металеві шкребки, оскільки вони можуть пошкодити поверхню й привести до появи тріщин
Увага. Для того, щоб виключити можливість ураження електричним струмом перед заміною лампочки впевніться, що прилад вимкнено.
Рекомендується перед відкриттям кришки очистити її від будь-яких забруднень. Варильну поверхню рекомендується охолодити перед накриттям її кришкою.
Для чищення духовки не застосовуйте парові очисники.

ВКАЗІВКИ ЩОДО БЕЗПЕКИ ЕКСПЛУАТАЦІЇ

- Особливо слід звертати увагу на те, щоб діти не перебували поряд із розігрітою плитою. В результаті безпосереднього контакту з працюючою плитою можна отримати опіки!
- Необхідно слідкувати, щоб дрібна побутова техніка з проводами не торкалися безпосередньо до розігрітої духовки або варильної поверхні, щоб не пошкодити ізоляцію цієї техніки.
- Заборонено зберігати у шухляді легкозаймисті матеріали, оскільки під час експлуатації духовки вони можуть загорітися.
- Заборонено залишати плиту без нагляду під час смаження. Олія та жири можуть загорітися від перегрівання.
- Не слід допускати до забруднення варильної поверхні та потрапляння на неї рідин внаслідок википання. Будь-які забруднення необхідно одразу усувати.
- Не слід вмикати плиту, не поставивши перед тим на неї посудину.
- Заборонено ставити на відкриті дверцята духовки посуд, маса якого перевищує 15 кг, а на варильну поверхню плити – не більше 25 кг.
- Заборонено використовувати жорсткі абразивні засоби або гострі металеві предмети для чищення скла на дверях, оскільки при цьому можна подряпати поверхню і призвести до утворення тріщин.
- Ніколи не ставте гарячий посуд і вкладиші (вище 75 ° C) і легкозаймистих матеріалів у контейнер шухляди.
- Заборонено використовувати технічно несправну плиту. Будь-які поломки можуть ремонтувати виключно працівники з відповідною кваліфікацією і повноваженнями.
- У будь-якій ситуації, зв'язаній з технічними неполадками, необхідно відключити електроживлення кухні.
- Пристрій можна використовувати виключно з тією метою, задля якої він був запроектований. Будь-яке інше застосування (наприклад, обігрівання приміщень) необхідно вважати за невідповідне та небезпечне.

ОПИС ВИРОБУ

1a

1 Ручка терморегулятора
2 Ручка вибору функції духовки
3, 4, 5, 6 Ручки управління електроконфорками
7 Контрольна лампочка терморегулятора L
8 Контрольна лампочка роботи R
9 Ручка дверей духовки
10 Шухляда*

ОПИС ВИРОБУ:

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

*для певних моделей

Установка плити

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

Підключення плити до електропроводки

Увага!
Підключення до проводки може здійснювати кваліфікований спеціаліст з монта¬жу за наявності відповідного дозволу. Забороняється самовільно здійснювати переналаштування або змінювати електропроводку. Вказівки для спеціаліста з монтажу.
Плита розрахована на живлення змінним трифазовим струмом (400В 3N ~50Гц). Номінальна напруга нагрівальних елементів складає 230 В. Перемикання плити для живлення однофазовим струмом (230 В) здійснюється за допомогою установки містка на панелі підключення відповідно до схеми з'єднання, що додається. Схема з'єднання знаходиться поруч із розподільчим щитком плити. Доступ до щитку можливий після зняття кожуху, відкрутивши кріплення викруткою. Слід пам'ятати про правильний вибір з'єднувального кабелю, враховувати тип з'єднання та номінальну потужність плити. Єднальний кабель слід закріпити у відтяжці.

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

Установка блокування для захисту від перевертання кухні.*

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

Рис. 3z

Кухня ширина висота 850 мм
A = 60 мм
B = 103 мм

Кухня ширина висота 900 мм
A = 104 мм
B = 147 мм

*для певних моделей

ЕКСПЛУАТАЦІЯ

Перед першим увімкненням духовки

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

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

Обслуговування нагрівної конфорки
Підбір посуду

Правильно підібраний посуд має мати діаметр дна, наближений до діаметра нагрівної конфорки. Не можна використовувати посуд з увігнутим або випуклим дном. Рекомендується застосування спеціального посуду з товстим литим днищем. Слід пам'ятати, щоб посудина мала відповідно підібрану кришку.
Забруднена поверхня конфорок та посудин перешкоджає повному використанню тепла.

Рис.6h

Підбір потужності нагрівання

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

Рис.6g

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

Увага!
Дбайте про чистоту конфорки -брудна конфорка не працює на повну потужність. Бережіть конфорку від корозії. Вимикайте конфорку перед тим, як зняти каструлю. Не залишайте на ввімкненій конфорці посуду зі стравами, приготованими на жирі, олії, без нагляду, гарячий жир може самозайматися.

*для певних моделей

Духовка з вимушеною циркуляцією повітря (з вентилятором)

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

Рис.6l
та ручки регулювання температури (встановлення ручки на вибрану температуру).

Рис.6k
Вимкнення здійснюється встановленням обох ручок в положення „ ● ” / „**0**”.

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

0 **Можливі форми ручки**

Розморожування
Ввімкнений лише вентилятор, усі нагрівачі вимкнені.

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

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

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

Ввімкнений вентилятор, нижній і верхній нагрівальні елементи
У цьому положенні ручки духовки виконується функція тісто. Духовка традиційна з вентилятором.
Під час виконання функції з і якщо регулятор температури знаходиться у нульовому положенні, працює лише вентилятор. У цьому положенні можна охолоджувати страви або камеру духовки.

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

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

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

Експлуатація грилю*

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

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

Для функції гриль та посилений гриль температуру необхідно встановити на 210°C, а для функції грилю з вентилятором – на 190°C.

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

Використання вертела*

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

Увага!
Веретено не має окремої ручки управління.

Приготування страви на вертелі:
(див. малюнки)

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

Рис.6у

*для певних моделей

ПРИГОТУВАННЯ ЇЖІ У ДУХОВЦІ - ПРАКТИЧНІ ПОРАДИ

Випічка

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

Смаження м'яса

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

ПРИГОТУВАННЯ ЇЖІ У ДУХОВЦІ - ПРАКТИЧНІ ПОРАДИ

Функція нагріву ECO

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

Рекомендовані параметри при використанні функції ЕКО

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

ПРИГОТУВАННЯ ЇЖІ У ДУХОВЦІ - ПРАКТИЧНІ ПОРАДИ

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

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

***** дверцята духовки з двома скляними панелями

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

[1)] Розігріти порожню духовку

[2)] Значення часу вказані для запікання у малих формах

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

ЧИСТКА І ОБСЛУГОВУВАННЯ ДУХОВКИ

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

Варильна панель

Забруднення, такі як спалені залишки їжі видалити з поверхні конфорок за допомогою м'якої тканини (чорної поверхні конфорок не можна нічим мити і терти). Нікельовані декоративні кільця мити рідиною для миття посуду або лагідними рідкими абразивами. Поверхні конфорок час від часу протирати вазеліновою або силіконовою олією. Не використовуйте для цієї мети тваринних і рослинних жирів, таких як масло, смалець, олія і т.д.

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

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

- Після миття камери духовки, її слід витерти насухо.

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

Заміна лампочки освітлення духовки*

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

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

Рис 9 - Лампочка духовки

Заміна галогенної лампочки освітлення духовки*

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

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

Рис 9а - Лампочка духовки

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

Рис 10
Духовки, позначені літерами **Dp*** мають висувні телескопічні напрямні із нержавіючої сталі, прикріплені до дротяних напрямних. Направляючі необхідно знімати і мити разом з дротяними направляючими. Перед встановленням на них дек, їх необхідно висунути (якщо духовка гаряча, направляючі потрібно висунути, зачепивши заднім краєм дека за упори у передній частині направляючих) і потім висунути разом з деком.потрібно висунути, зачепивши заднім краєм дека за упори у передній частині направляючих) і потім висунути разом з деком.

Рис 10а

*для певних моделей

ЧИСТКА І ОБСЛУГОВУВАННЯ ДУХОВКИ

Періодичний огляд

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

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

Увага!

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

Зняття дверцят

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

рис 12A - Відтягнути запобіжники петель

Зняття внутрішнього скла*

1. За допомогою плоскої викрутки необхідно вишговхнути верхню планку дверцят, акуратно підважуючи її з боків (рис.12B)
2. Вийняти верхню планку дверцят. (рис.12B и 12C).
3. Внутрішнє скло вийняти з кріплення (у нижній частині дверцят). Рис. 12D, 12D1.
4. Помити скло теплою водою з невеликою кількістю чистильного засобу. Щоб встановити скло, слід діяти у зворотній послідовності. Гладенька частина скла повинна знаходитись зверху. **Увага! Не слід притискати верхню планку одночасно з обох сторін дверей.** Щоб правильно встановити верхню планку дверей, потрібно спочатку прикласти лівий кінець планки до дверей, а правий кінець притиснути, поки не почуєте «клацання». Пізніше притиснути планку з лівої сторони, поки не почуєте «клацання».

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

ПОРЯДОК ДІЙ У НАДЗВИЧАЙНИХ СИТУАЦІЯХ

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

*для певних моделей

ПОРЯДОК ДІЙ У НАДЗВИЧАЙНИХ СИТУАЦІЯХ

ПРОБЛЕМА	ПРИЧИНА	ВИРІШЕННЯ
1. Електрика не працює	Відсутнє живлення	Перевірте запобіжник, той, що перегорів, замінити
2.Не працює освітлення духовки	Лампа викручена або перегоріла	Підкрутити або замінити лампу (див. Розділ Очищення та утримання плити)

ТЕХНІЧНІ ДАНІ

Номінальна напруга:	230/400V ~ 50 Гц
Номінальна потужність:	макс. 7,0 кВт
Розміри плити (ШИРИНА / ГЛИБИНА / ВИСОТА)	60 / 50 /85 cm

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

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

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

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

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

Консумация на мощност в режим готовност [W]	-
Консумация на мощност в режим изключване [W]	0,0
Консумация на мощност в режим готовност, свързан към Wi-Fi мрежа [W]	-
Време за автоматично превключване в режим готовност/изключване [min]	-
Energiatarve ooterežiimil [W]	-
Energiatarve väljalülitatud režiimis [W]	0,0
Tarbimine ooterežiimil, kui seade on vooluvõrku ühendatud [W]	-
Automaatne ooterežiim/väljalülitusaeg [min].	-
Galios sunaudojimas budėjimo rėžime [W]	-
Galios sunaudojimas budėjimo rėžime [W]	0,0
Galios suvartojimas budėjimo režimu prijungus prie Wifi tinklo [W].	-
Automatinio perjungimo į budėjimo / išjungimo laikas [min] režimą laikas	-
Enerģijas patēriņš gaidīšanas režīmā [W]	-
Enerģijas patēriņš izslēgšanas režīmā [W]	0,0
Enerģijas patēriņš tīkla gaidīšanas režīmā [W]	-
Automātiskas pārslēgšanās laiks gaidīšanas/izslēgšanas režīmā [min]	-
Потрошувачка на енергија во режим на подготвеност [W]	-
Потрошувачка на енергија во режим на исклучување [W]	0,0
Потрошувачка на енергија во режим на подготвеност при поврзување на мрежа [W]	-
Време на автоматско преминување во режим на подготвеност/исклучување [мин.]	-
Consumul de energie în modul standby [W]	-
Consumul de energie în modul off [W]	0,0
Consumul de energie în modul standby când este conectat la rețea [W]	-
Timp de comutare automată în modul standby/off [min]	-
Потребляемая мощность в режиме ожидания [Вт]	-
Потребляемая мощность в выключенном режиме [Вт]	0,0
Потребляемая мощность в режиме ожидания при подключении к сети [Вт]	-
Время автоматического перехода в режим ожидания/ в выключенный режим [мин].	-
Potrošnja energije u stanju pripravnosti (Psm) [W]	-
Potrošnja energije u isključenom stanju [W]	0,0
Potrošnja energije u stanju pripravnosti kada je uređaj spojen na mrežu [W]	-
Vreme automatskog prebacivanja u stanje pripravnosti / isključivanja [min]	-
Енергоспоживання в режимі очікування [Вт]	-
Енергоспоживання у вимкненому режимі [Вт]	0,0
Споживання енергії в режимі очікування при підключенні до мережі [Вт]	-
Час автоматичного переходу в режим очікування/ у вимкнений режим [хв]	-

Компанія виробник
Вироблено «AMIKA C.A.», 64-510 Вронкі, вул. Міцкевича 52, Польща

Якщо у вас є пропозиції або питання по продуктах Hansa зв'яжіться с Представництвом в Україні
ТОВ «Ханса Україна»
тел. + 38 044 456 5507
E-mail: info-ukraine@amica.com.pl

EAC