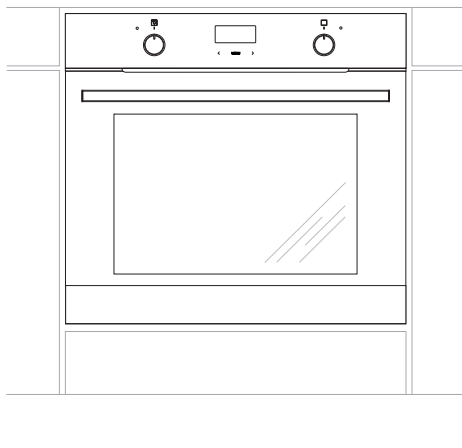
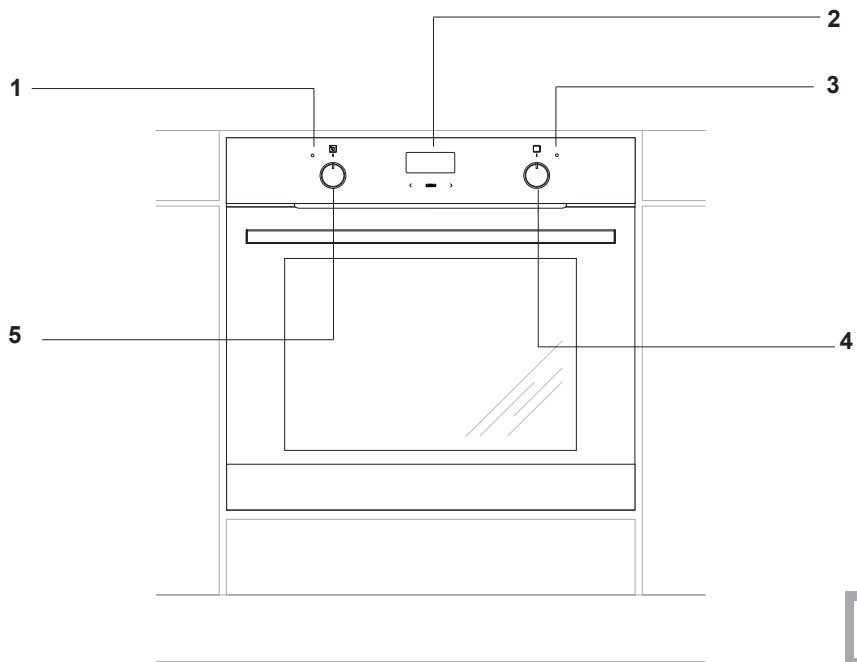


BOEIS6\*  
BOESS6\*  
BOEWS6\*

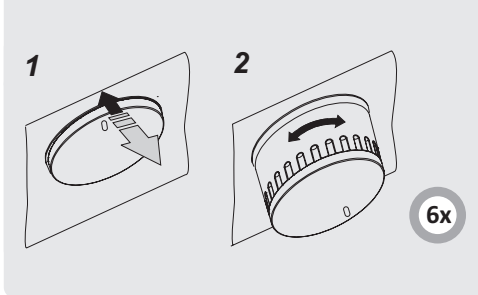
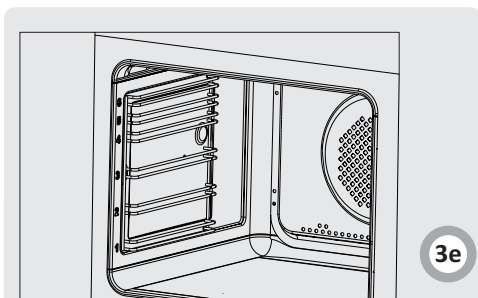
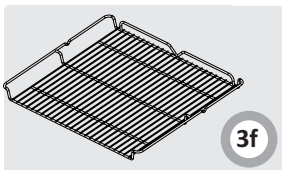
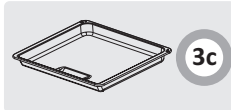
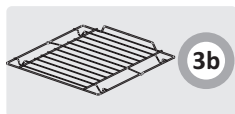
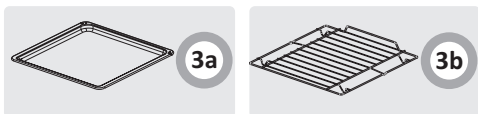
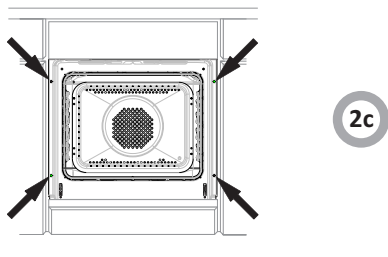
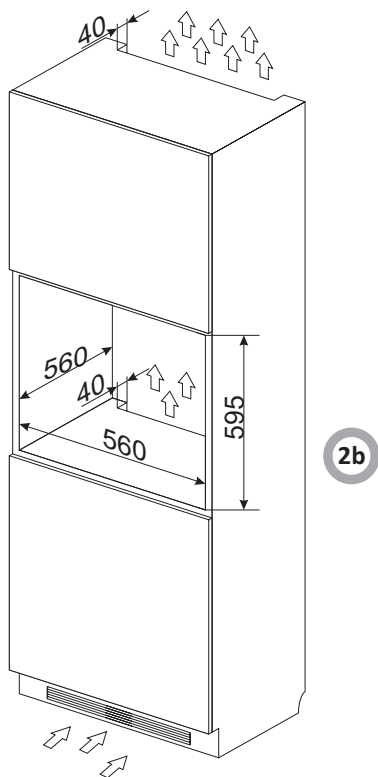
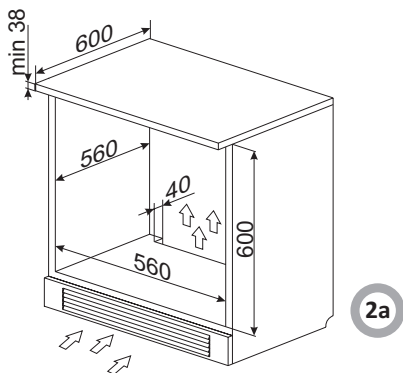


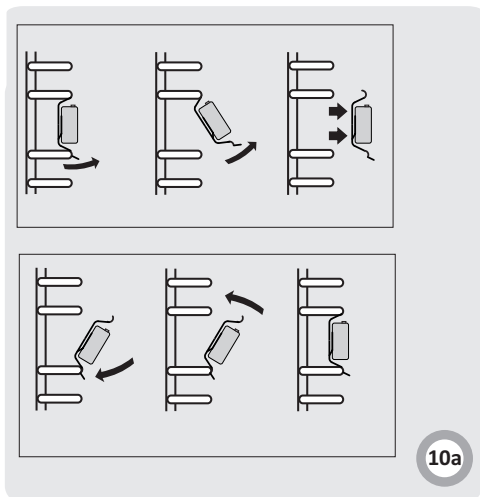
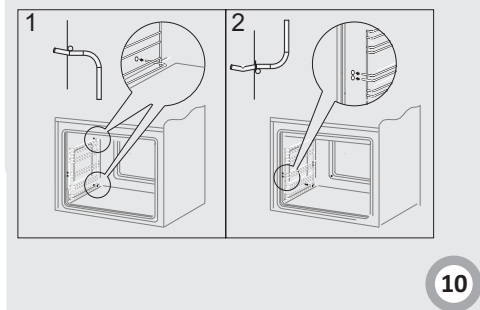
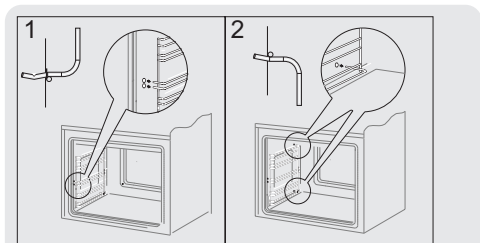
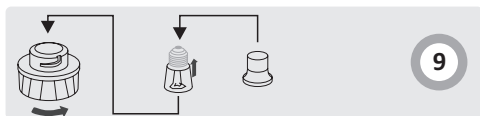
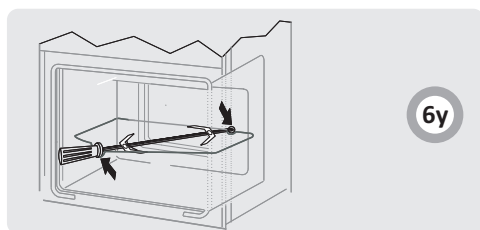
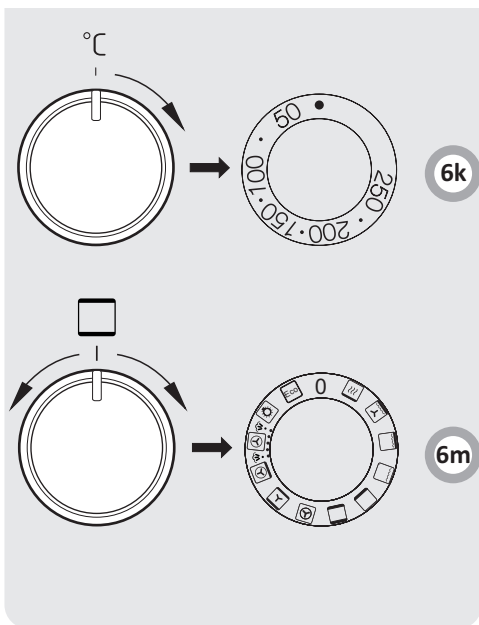
ИНСТРУКЦИИ ЗА УПОТРЕБА / ФУРНА ЗА ВГРАЖДАНЕ  
UPUTSTVO ZA UPOTREBU ŠPORETA / RERNA ZA UGRADNJU  
NAUDOJIMO INSTRUKCIJA / MONTUOJAMOJI ORKAITĖ  
KASUTUSJUHEND / INTEGREETAV AHI  
LIETOŠANAS INSTRUKCIJA / CEPEŠKRĀSNS IEBŪVĒJAMA

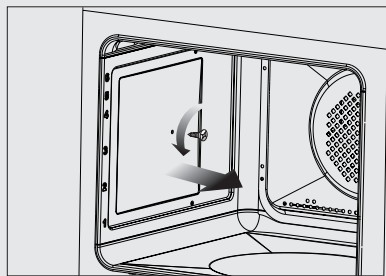
BG  
SR  
LT  
ET  
LV



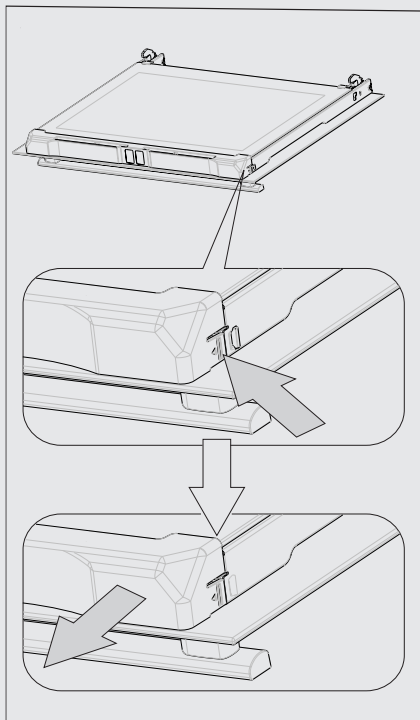
**1a**



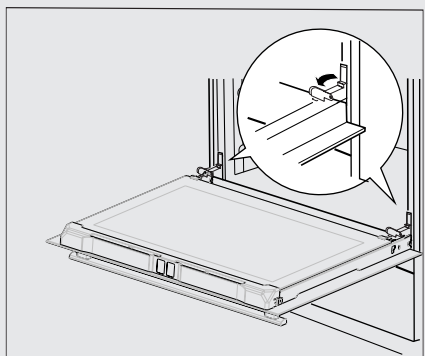




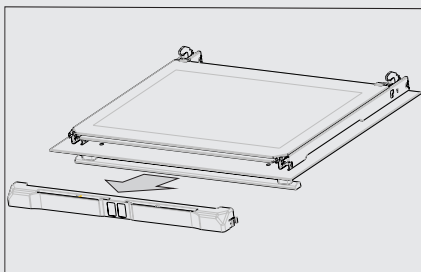
10b



12b

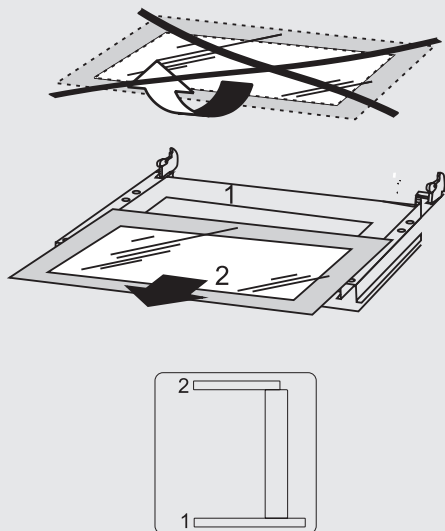
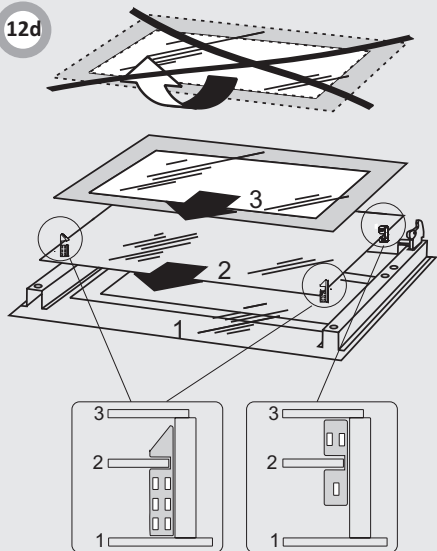


12a



12c

12d



12d1

Този продукт е лесно за използване и много ефикасен. Неговото използване ще бъде много лесно след като прочетете настоящият наръчник.

Преди да бъде пакетиран и да излезе от производствения завод, апаратът бе тестван от гледна точка на безопасността и функционалността.

Преди да използвате апарата, прочетете внимателно настоящият наръчник за използване.

Ако спазвате тези инструкции, ще можете да избегнете евентуалните проблеми, които могат да възникнат вследствие на използването на апарата.

Важно е да съхранявате настоящият наръчник на сигурно място, така че да може да бъде използван по всяко време. Необходимо е да спазвате настоящите инструкции внимателно за избягване на евентуалните злополуки.

**Внимание!**

Не използвайте продуктът преди да прочетете наръчника за използване.

Тази печка е предназначена само за домакинско потребление.

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

**СЪДЪРЖАНИЕ**

|   |    |
|---|----|
| УВАЖАЕМИ КУПУВАЧИ                           | 7  |
| КАК ЕКОНОМИТЬ ЕНЕРГИЮ                       | 7  |
| ИНСТРУКЦИИ ЗА СИГУРНОСТ                     | 8  |
| ОПИСАНИЕ НА АПАРАТА                         | 9  |
| ИНСТАЛИРАНЕ                                 | 9  |
| ПРИГОТВЯНЕ ВЪВ ФУРНАТА – ПРАКТИЧНИ СЪВЕТИ   | 13 |
| ПОЧИСТВАНЕ И ПОДДРЪЖКА                      | 19 |
| КАКВО ТРЯБВА ДА НАПРАВИТЕ ПРИ СПЕШЕН СЛУЧАЙ | 20 |
| ТЕХНИЧЕСКИ ДАННИ                            | 21 |

**КАК ЕКОНОМИТЬ ЕНЕРГИЮ**



С разумно използване на енергия не само спестявате пари, но защитавате и околната среда. Как можете да направите това:

- **Не отваряйте съдовете прекалено често.**

Отваряйте вратата на печката само когато е необходимо.

- **Спрете фурната навреме и използвайте остатъчната топлина.**

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

- **Използвайте фурната когато приготвяте големи количества хранителни продукти.**

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

- **Използвайте останалата топлина на фурната.**

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

**Важно!**

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

- **Уверете се, че вратата на фурната е затворена.**

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

- **Не инсталирайте фурната в непосредствена близост на хладилника/фризера.**

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



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

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

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



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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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



## ОПИСАНИЕ НА АПАРАТА

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

## ИНСТАЛИРАНЕ

### Инсталиране на фурната

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

\* по избор

## Електрически връзки

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

## Важно!

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

## При първоначално ползване

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

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

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

Фиг. 6x

## Важно!

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

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

## Важно!

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

## Важно!

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

\* по избор

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

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

Фиг.6m

Фиг.6k

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

### Внимание!

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

## 0 Липса на настройки



### Бързо нагряване

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



### Вентилатор и включена комбинирана скара

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



### Усилен грил (Supergrill)

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



### Включена скара

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



### Включен долен нагревател

Тази позиция на 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.



### Включена циркулация на горещ въздух

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

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



### Включен вентилатор и долен и горен нагревател.

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



### Включен горещ въздух и долен нагревател

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



### Функция Soft Steam

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

Включване на функцията:

1. Отворете вратата на фурната.
2. Напълнете шампованото дъно на камерата с вода от чешмата.
- Забележка: Трябва да налеее водата, когато фурната е студена.**
3. С въртящия бутон изберете съответната функция Soft Steam.
4. Завъртете бутона, за да изберете желаната температура.
5. След първоначално загряване на фурната през 5-10 минути поставете ястието вътре във фурната и затворете вратата.
6. За да изключите фурната, трябва да завъртите бутона на функцията и на температурата на позиция „изключен“.
7. Отстранете водата от дъното на камерата.

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



## Самостоятелно осветление на фурната

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



## Циркулация есо

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

### Важно!

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

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

Спиране на фурната – за да спрете фурната,

## Използване на скарата\*

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

За да включите скарата трябва да:

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

**При печене с помоща на функцията и комбиниранията скара, температурата трябва да е настроена на 220°C, но функцията скара с вентилатор трябва да бъде настроена на максимална температура от 190°C.**

### Внимание!

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

## Използване на грила\*

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

### Внимание!

Грилът няма отделен регулатор за управление.

Печенето трябва да се извършва при леко отворена вратичка на фурната с поставен предпазител на регулаторите.

Приготвяне на ястия на грил:

(виж рисунките):

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

Фиг.6у

## ПРИГОТВЯНЕ ВЪВ ФУРНАТА – ПРАКТИЧНИ СЪВЕТИ

### Печене

- Препоръчваме използването на тавите до-ставени 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 таблицата са приблизителни и могат да се поправят като се осланяте на собствения опит и желаниа.
- Ако информацията от рецептата е различна от стойностите посочени в инструкциите за употреба, спазвайте тези от инструкциите за употреба.

### Запичане на месото

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

\* по избор

## Функция загреване с вентилатор ECO

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

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


















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

## Функция Soft Steam

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

## ПРИГОТВЯНЕ ВЪВ ФУРНАТА – ПРАКТИЧНИ СЪВЕТИ

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

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

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











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

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

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

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

## Печене на сладкиши



| Вид ястие                   | Акcesoари  | Ниво   | Функция за загреване  | Температура (°C)        | Време за печене <sup>2)</sup> (мин.) |
|-----------------------------|--|--|---|-------------------------|--------------------------------------|
| Малки тестени печива        | Тава за печиво                                       | 4  |    | 160 <sup>1)</sup>       | 28 - 32 <sup>2)</sup>                |
|                             | Тава за печиво                                       | 3  |    | 155 <sup>1)</sup>       | 23 - 26 <sup>2)</sup>                |
|                             | Тава за печиво                                       | 3  |    | 150 <sup>1)</sup>       | 26 - 30 <sup>2)</sup>                |
|                             | Тава за печиво<br>Тава за печене                     | 2 + 4<br>2 - тава за печиво или за печене<br>4 - тава за печиво        |    | 150 <sup>1)</sup>       | 27 - 30 <sup>2)</sup>                |
| Крежко тесто (ленти)        | Тава за печиво                                       | 3  |    | 150 - 160 <sup>1)</sup> | 30 - 40 <sup>2)</sup>                |
|                             | Тава за печиво                                       | 3  |    | 150 - 170 <sup>1)</sup> | 25 - 35 <sup>2)</sup>                |
|                             | Тава за печиво                                       | 3  |    | 150 - 170 <sup>1)</sup> | 25 - 35 <sup>2)</sup>                |
|                             | Тава за печиво<br>Тава за печене                     | 2 + 4<br>2 - тава за печиво или за печене<br>4 - тава за печиво        |    | 160 - 175 <sup>1)</sup> | 25 - 35 <sup>2)</sup>                |
| Бишкотено тесто без мазнина | Скара + форма за печиво с черно покритие Ø 26 cm     | 2  |   | 170 - 180 <sup>1)</sup> | 38 - 46 <sup>2)</sup>                |
| Сладкиш с ябълки            | Скара + две форми за печиво с черно покритие Ø 20 cm | 2 форми върху скарата, поставени по диагонал: дясно отзад, ляво отпред |  | 180 - 200 <sup>1)</sup> | 50 - 65 <sup>2)</sup>                |

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

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



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

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

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


**Печене**

| Вид ястие | Акcesoари  | Ниво                            | Функция за загряване  | Температура (°C) | Време (мин.) |
|-----------|--|---------------------------------|---|------------------|--------------|
| Цяло пиле | Скара + тава за печене (за събиране на капещата течност) | 2 - скара<br>1 - тава за печене |  | 180 - 190        | 70 - 90      |
|           | Скара + тава за печене (за събиране на капещата течност) | 2 - скара<br>1 - тава за печене |  | 180 - 190        | 80 - 100     |

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

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

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

- Фурната трябва да се чисти след всяко използване. Когато чистите фурната, трябва да имате светлина за по-добра видимост.
  - Вътрешността на фурната трябва да се чисти само с топла вода и малко количество течен почистващ препарат.
  - **Почистване с пара «Steam Clean»**
    - Наливат се 250 мл. вода (1 чаша) в един съд и го поставяте във фурната на първото долно ниво.
    - Затворете вратата на фурната.
    - Насройвате температурата на 50°C, а бутонът за функции в позицията за долния загряващ елемент .
    - Загрявайте фурната в продължение на 30 минути.
    - Отворете вратата на фурната, изтривайте вътрешността с помощта на карпа или гъба и изплакнете с топла вода и течен почистващ препарат.
- Внимание!**  
Влагата или остатъчната вода под фурната могат да произхождат от почистването с пара.
- След почистването на вътрешността на фурната, изтрийте за да изсъхне.
  - **Почистване на котления камък, отложен на дъното на камерата след използване на функция Soft Steam:**
    - сипете в шампованото дъно на камерата около 250 ml оцет 6% без подправки,
    - оставете оцета в стайна температура за 30 минути, за да разтвори котления камък,
    - почистете шампованото дъно с помощта на топла вода и мека кърпа.
- Забележка: Препоръчва се почистване на всеки 5-10 цикъла с използване на функцията Soft Steam.v**

## Внимание!

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

## Смяна на лампата на фурната

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

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

Лампа за фурна - Фиг. 9

## Отстраняване на страничните опорни елементи за тавите\*

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

Фиг. 10

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

Фиг. 10а

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

## Важно!

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

Фиг. 10b

Извадете вратата

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

Фиг 12А - Наклоняване на защитното устройство на пантите

Изваждане на вътрешното стъкло\*

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

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

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

## КАКВО ТРЯБВА ДА НАПРАВИТЕ ПРИ СПЕШЕН СЛУЧАЙ

При спешен случай, трябва да:

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

\* по избор

# КАКВО ТРЯБВА ДА НАПРАВИТЕ ПРИ СПЕШЕН СЛУЧАЙ

| ПРОБЛЕМ                                   | ПРИЧИНА  | ДЕЙСТВИЕ   |
|---|--|--|
| 1. Уреда не работи.                       | Не се захранва   | Проверете защитното табло, ако има изгорял бушон, сменете го.    |
| 2. Върху дисплея е показано "0:00/12.00"* | Уреда е изключен от източника на захранване или е прекъснато временно електрическото захранване. | Виж какъв тип е ел. захранването (виж използване на програматор) |
| 3. Осветлението във фурната не работи     | Лампата е изгоряла или не е затегната добре.   | Затегнете лампата или я сменете (Виж "Почистване и поддръжка")   |

\* по избор

## ТЕХНИЧЕСКИ ДАННИ







|                           |                   |
|---------------------------|-------------------|
| Волтаж                    | 230V ~ 50Hz       |
| Мощност                   | Максимално 3,6 kW |
| Размерина печката (IxLxA) | 59,5/59,5/57,5 cm |

Основни информации:

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

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

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

|  |  |
|--|--|
| Принудителна циркулация на въздуха ECO (нагревател на готвене с вентилатор + вентилатор)         |       |
| Принудителна циркулация на въздуха ECO (долен нагревател + горен нагревател + грил + 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).

Šporet je posebno jednostavan za upotrebu i izuzetno efikasan. Nakon što pročitate uputstvo za upotrebu, rukovanje šporetom će biti lako.

Pre nego što je upakovan napustio proizvodnju, šporet je temeljno testiran na bezbednost i funkcionalnost.

Pre nego što počnete da ga upotrebljavate, s pažnjom pročitate uputstvo za upotrebu.

Pažljivo sledeći ove instrukcije, moći ćete da izbegnete bilo kakve probleme pri korišćenju uređaja.

Važno je da uputstvo za upotrebu čuvate na sigurnom mestu, tako da ga možete konsultovati bilo u koje vreme.

Neophodno je da pažljivo sledite instrukcije iz uputstva u cilju sprečavanja mogućih nezgoda.

## СОДЕРЖАНИЕ

|                                  |    |
|----------------------------------|----|
| POŠTOVANI KORISNIČE              | 22 |
| KAKO DA UŠTEDITE ENERGIJU        | 22 |
| BEZBEDNOSNE INSTRUKCIJE          | 23 |
| OPIS UREĐAJA                     | 24 |
| INSTALACIJA                      | 24 |
| RAD                              | 25 |
| REČENJE U RERNI-PRAKTIČNI SAVETI | 26 |
| ČIŠĆENJE I ODRŽAVANJE            | 34 |
| TEHNIČKI PODACI                  | 36 |

## KAKO DA UŠTEDITE ENERGIJU



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

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

Ne otvarajte bespotrebno i često

vrata rerne.

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

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

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

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

● **Iskoristite preostalu toplotu iz rerne.**

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

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

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

Toplota može izlaziti preko naslaga na zaptivici vrata.

Sve naslage odmah očistite.

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

Utrošak energije bespotrebno raste.



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

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

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



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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Za čišćenje uređaja zabranjena je upotreba opreme za čišćenje parom.

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

## OPIS UREĐAJA

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

Принадлежности към печката – комплект:

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

## INSTALACIJA

### Instaliranje štednjaka

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

Crt. 2A,B,C.

## Električni spoji

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

### Važno!

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

## Pre prve upotrebe

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

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

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

Crt.6x

## Važno!

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

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

## Važna napomena!

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

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

## Važno!

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



## Rerna sa prisilnim kruženjem vazduha i funkcijom Soft Steam

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

Crt.6m

Crt.6k

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

### Pažnja!

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

## 0 Zero setting



### Brzo zagrevavanje

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



### Uključeni su ventilator i kombinovani roštilj

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



### Pojačani gril (Supergрил)

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



### Uključeni su gril

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



### Uključeni donji grejač

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



### Uključeni donji i gornji grejač

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



### Uključena termo cirkulacija

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



### Uključeni su ventilator, donji i gornji grejač

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



### Uključena termo cirkulacija i donji grejač

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



### Funkcija Soft Steam

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

Uključivanje funkcije:

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

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

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

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



### Nezavisna rasveta rerne

Pomoću podešavanje dugmeta u tom položaju aktiviramo rasvetu komore rerne.



### Kružni grejač ECO

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

**Važno!**




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

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

## Upotreba roštilja\*

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

Da biste uključili roštilj potrebno je da:

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

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

### Pažnja!

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

## UPOTREBA RAŽNJA\*

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

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



### Napomena!

Ne postoji zasebno komandno dugme za ražanj.

Da biste pripremili jelo treba da:

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

Crt.6y

## PEČENJE U RERNI-PRAKTIČNI SAVETI

### Pečenje

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

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

### Pečenje mesa

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

\*opcionalan

## Funkcija kružnog grejanja ECO

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

### Preporučeni parametri kod funkcije kružnog grejanja ECO


















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

## Funkcija Soft Steam

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

## PEČENJE U RERNI-PRAKTIČNI SAVETI

Peć sa prisilnim kruženjem vazduha (kružni grejač + ventilator)

| Način pripremanja hrane                     | Funkcija peći   | Temperatura (°C)        | Nivo  | Vreme (min.)          |
|---|---|-------------------------|-------|-----------------------|
| Biskvit                                     |    | 160 - 200               | 2 - 3 | 30 - 50               |
| Kolač od dizanog testa/<br>pound cake kolač |    | 160 - 170 <sup>1)</sup> | 3     | 25 - 40 <sup>2)</sup> |
| Kolač od dizanog testa/<br>pound cake kolač |    | 155 - 170 <sup>1)</sup> | 3     | 25 - 40 <sup>2)</sup> |
| Pica  |    | 200 - 230 <sup>1)</sup> | 2 - 3 | 15 - 25               |
| Ribe  |    | 210 - 220               | 2     | 45 - 60               |
| Ribe  |    | 160 - 180               | 2 - 3 | 45 - 60               |
| Ribe  |    | 190                     | 2 - 3 | 60 - 70               |
| Kobasice                                    |    | 200 - 220               | 4     | 14 - 18               |
| Govedina                                    |    | 225 - 250               | 2     | 120 - 150             |
| Govedina                                    |    | 160 - 180               | 2     | 120 - 160             |
| Svinjetina                                  |    | 160 - 230               | 2     | 90 - 120              |
| Svinjetina                                  |    | 160 - 190               | 2     | 90 - 120              |
| Pile  |    | 180 - 190               | 2     | 70 - 90               |
| Pile  |  | 160 - 180               | 2     | 45 - 60               |
| Pile  |  | 175 - 190               | 2     | 60 - 70               |
| Povrće                                      |  | 190 - 210               | 2     | 40 - 50               |
| Povrće                                      |  | 170 - 190               | 3     | 40 - 50               |











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

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

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

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

**Pečenje kolača**



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

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

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

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

## Gril

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

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

## Pečenje

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

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

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

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

## Rerna

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

- **Čišćenje kamenca koji se taloži na dnu komore posle upotrebe funkcije Soft Steam:**
  - u udubljeno dno komore uliti oko 250 ml 6% sirćeta bez biljnih dodataka,
  - ostaviti sirće na sobnoj temperaturi 30 minuta da bi otopilo talog kamenca,
  - očistiti udubinu toplom vodom i mekom krpom.**Pažnja: Preporučujemo čišćenje posle 5-10 ciklusa upotrebe funkcije Soft Steam.**

### Pažnja!

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

## Zamena sijalice u rerni

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

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

Sijalica u rerni - Crt 9

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

\*opcionalan

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

Crt 10.

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

Crt 10a

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

### Važno!

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

Crt 10b



## Skidanje vrata

Kako biste prilikom čišćenja naparavili lakši pristup unutrašnjosti rerne, moguće je da skinete vrata. Da biste to uradili, iskosite nagore delove za zabravljivanje na šarkama. (slika 12A). Delimično zatvorite vrata, podignite ih i izvucite napolje. Kada budete vraćali vrata na svoje mesto, postupite isto samo obrnutim redosledom. Kada ih postavljate, proverite da li je urez šarke pravilno nalegao na ispučenje 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. Izvaditi gornju lajsnu vrata. (crt.12B, 12C)
2. Unutrašnje staklo izvaditi iz pridržnih elemenata (u donjem delu vrata). Slika 12D,12D1).
3. Staklo oprati toplom vodom s dodatkom male količine sredstva za čišćenje stakala.  
Da bi ponovo montirali unutrašnje staklo u vratima pećnice treba da se ponove sve radnje u obrnutom redosledu. Staklo montirati na otvorenim vratima pećnice glatkom stranom okrenutom ka gore.  
Pažnja! Ne pritiskati istovremeno gornju lajsnu sa obe strane vrata. U cilju pravilnog postavljanja gornje lajsne vrata, prvo levi kraj lajsne pritisnuti uz vrata, a desni utisnuti dok se ne čuje „klik“. Posle toga utisnuti lajsnu sa leve strane dok se ne čuje „klik“.

Crt. 12D - Izvlačenje unutrašnjeg stakla koje se nalazi na vratima pećnice. 3 stakla  
Crt. 12D1 - Izvlačenje unutrašnjeg stakla koje se nalazi na vratima pećnice. 2 stakla

## PEĆENJE U RERNI-PRAKTIČNI SAVETI

U slučaju nužnosti bi trebalo da:

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

\*opcionalan

# PEČENJE U RERNI-PRAKTIČNI SAVETI

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

\*opcionalan

## TEHNIČKI PODACI







|                         |                       |
|-------------------------|-----------------------|
| Napon i frekvencija :   | 230V~50 Гц            |
| Snaga: макс.            | 3,6 кВт               |
| Dimenzije šporeta š/v/d | 59,5 / 57,5 / 59,5 cm |

Osnovne informacije:

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

Informacije na 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) |   |
| Konvencionalni režim ECO (donji grejač + gornji)                           |   |

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

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

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

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

Laikydami jį jos nurodymų išvengsite netinkamo naudojimosi.

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

Norėdami išvengti nelaimingų atsitikimų, tiksliai laikykitės naudojimo instrukcijos nurodymų.

### Dėmesio!

Viryklę naudokitės tiktai perskaite šią naudojimo instrukciją.

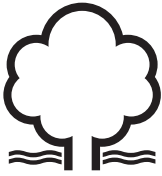
Viryklė skirta tiktai namų ūkiui.

Gamintojas pasilieka teisę atlikti pakeitimus, neturinčius įtakos prietaiso veikimui.

### TURINYS

|   |    |
|---|----|
| GERBIAMAS PIRKĖJAU                      | 36 |
| KAIP TAUPYTI ELEKTROS ENERGIJĄ          | 36 |
| SAUGOS NURODYMAI                        | 38 |
| GAMINIO APRASYMAS                       | 39 |
| IRENGIMAS                               | 39 |
| APTARNAVIMAS                            | 40 |
| KEPIMAS ORKAITĖJE – PRAKTIŠKI PATARIMAI | 43 |
| VIRYKLĖS VALYMAS IR PRIEŽIURA           | 49 |
| VEIKSMAI AVARIJOS METU                  | 50 |
| TECHNINIAI DUOMENYS                     | 51 |

## KAIP TAUPYTI ELEKTROS ENERGIJĄ



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

Keli elektros taupymo būdai:

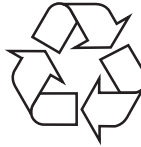
- **Jei nereikia, neatidarykite dažnai orkaitės durelių.**
- **Naudokitės orkaitę ruošdami tiktai didesnius valgių kiekius.**

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

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

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

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



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

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

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



Baigus naudoti prietaisus negalima jo pašalinti kartu su komunalinėmis atliekomis, ji būtina pristatyti į elektrinių ir elektroninių prietaisų rinkimo ir perdirbimo įmonę. Apie tai informuoja simbolis pateiktas ant gamtinio, ant pakotės ar naudojimo instrukcijoje.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

# GAMINIO APRAŠYMAS

1a

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

Оснащение плиты - перечень:

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

## ĮRENGIMAS

### Orkaitės montavimas

- Virtuvė turėtų būti sausa ir gerai vėdinama, su tinkamai veikiančia, technines taisykles atitinkančia ventiliacija. Viryklė pastatoma taip, kad visi jos valdymo elementai būtų laisvai pasiekiami.
- Viryklė yra Y klasės prietaisas ir gali būti iš vienos pusės įstatoma į aukštą baldą ar pastatoma prie sienos. Įmontavimui skirti baldai turi būti padengti 100°C temperatūrai atsparia apmušimo medžiaga, kuriai klijuoti panaudoti tai pačiai temperatūrai atsparūs klijai. Priešingu atveju, paviršius gali deformuotis, o apmušimas atsiklijuoti.
- Norėdami įmontuoti orkaitę:  
Pagal pav. pateiktus matmenis balduose padarykite kiaurymę. Jeigu spintelė turi galinę sienelę, tai joje reikia padaryti kiaurymę, skirtą elektros laidams atvesti.  
Įstatykite orkaitę į padarytą kiaurymę ir pritvirtinkite varžtais, kad nejudėtų.

Pav. 2A,B,C.



Dėmesio! Orkaitę montuokite atjungę elektros energijos tiekimą.

## Viryklės prijungimas prie elektros tinklo

- Viryklė gamykloje pritaikyta prie maitinimo vienfaže, kintamąja srove (230 V 1N~50Hz). Joje įrengtas maždaug 1,5 m ilgio prijungimo laidas 3 x 1,5 mm<sup>2</sup> su kištuku su žeminiu.
- Elektros tinklo prijungimo lizdas turi būti su apsauginiu (žeminiu) kontaktu. Jis negali būti įrengtas virš viryklės. Svarbu, kad pastaciaus viryklę, elektros lizdas būtų laisvai pasiekiamas naudotojo.
- Prieš prijungus viryklę prie elektros tinklo patikrinkite, ar:
  - saugiklis bei elektros tinklas išlaikys viryklės apkrovą,
  - elektros tinkle yra įrengta žemimo sistema atitinkanti galiojančius standartus ir taisykles
  - kištukas yra lengvai pasiekiamas.

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

## Prieš pirmą kartą įjungiant orkaitę

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

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

Pav. 6x

## Dėmesio!

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

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

## Svarbu!

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

Kiekvienas jutiklio palietimas signalizuojamas garsiniu signalu.

Atkreipkite dėmesį, kad jutiklių paviršiai būtų švarūs.

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

\*Kai kuriuose modeliuose

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

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

Pieš.6m

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

Pieš.6k

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

### Dēmesio !

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

### 0 nulinis nustatymas



### Greitas pakaitinimas

Įjungti apatinis ir viršutinis kaitinimo elementai, keptuvas ir ventiliatorius. Naudojama orkaitei pradžioje įkaitinti.



### Įjungtas ventiliatorius ir sustiprintas grilis

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



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

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



### Įjungtas grilio kaitinimo elementas

Pastatčius rankenėlę ties šia padėtimi, valgiai skrudinami ant grotelių.



### Įjungti apatinis ir viršutinis kaitinimo elementai

Pastatčius rankenėlę ties šia padėtimi, orkaitė kaitinama įprastu būdu.



### Įjungtas apatinis kaitinimo elementas

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



### Įjungta oro apytaka

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

Šis kaitinimas užtikrina tolygią šilumos cirkuliaciją aplink orkaitėje esančio valgio.

Sio kaitinimo būdo privalumai:

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



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

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



### Įjungta oro apytaka ir apatinis kaitinimo elementas

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



### „Soft Steam“ funkcija

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

Funkcijos jungimas:

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

### Dėmesio: Vandenį pilti, kai orkaitė atvėsusi.

3. Rankenėlę nustatyti reikiamą „Soft Steam“ funkcija.
4. Pasukti rankenėlę reikiamai temperatūrai nustatyti.
5. Pakaitinus orkaitę 5–10 min., įdėti patiekalą į orkaitę ir uždaryti dureles.
6. Orkaitę išjungti pasukant funkcijų ir temperatūros rankenėlę į padėtį „išjungta“.
7. Pašalinti vandenį iš kameros.

### Dėmesio: Prieš šalinant vandenį įsitinkti, kad orkaitė ataušo.



### Nepriklausomas orkaitės apšvietimas

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



### Šilumos apytaka ECO

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

## Svarbu!

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

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

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



## Naudojimasis griliu\*

Valgiai skrudinami iš įkaitusio grilio kaitinimo elemento sklindant infraraudoniesiems spinduliams.

Norėdami įjungti grilį:

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

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

Dėmesio!

Griliu skrudinama esant uždarytomis orkaitės durelėmis.

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

## Ieško funkcijos naudojimas\*

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

Dėmesio!

Nėra atskiros, ieško valdymo rankenėlės.

Skrudinama pravėrus orkaitės dureles ir uždėjus rankenėlių apsauginį dangtį.

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

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

Pieš.6y

## KEPIMAS ORKAITĖJE – PRAKTIŠKI PATARIMAI

### Konditerinių gaminių kepimas

- kepinių rekomenduojama kepti skardose, kurios yra viryklės gamintojo įranga,
- kepti galima taip pat naudojantis kitur įsigytais kepimo skardomis, kurios statomos ant džiovinimo grotelių. Kepimui rekomenduojama naudoti gerai šilumą praleidžiančias ir kepimo laiką trumpinančias, juodos spalvos kepimo skardas
- naudojant įprasto kaitinimo funkciją (kaitinimas iš viršaus ir apačios) nerekomenduojama naudotis šviesaus ir blizgančio paviršiaus skardomis; naudojant šio tipo skardas, pyrago apačia gali likti neiškepta,
- naudojantis oro apytakos funkcija, nereikia iš anksto kaitinti orkaitės kameros. Naudojantis kitomis funkcijomis, prieš įdedant valgi į orkaitę, pirmiausia ją būtina įkaitinti,
- prieš išimdami valgi iš orkaitės, įdurdami jį mediniu krapštuku patikrinkite kepimo kokybę (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 mėsa į kita pusę. Kepimo metu ant mėsos kartkarčiais pilkite kepimo metu atsiradusio padažo arba karšto, sūraus vandens. Ant mėsos nepilkite šalto vandens.

\*Kai kuriuose modeliuose

## KEPIMAS ORKAITĖJE – PRAKTIŠKI PATARIMAI

### Kaitinimo funkcija ECO šilumos apytaka

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

### Šilumos apytakos funkcijai ECO rekomenduojami parametrai


















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

### „Soft Steam“ funkcija

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

## KEPIMAS ORKAITĖJE – PRAKTIŠKI PATARIMAI

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

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











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

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

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

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



## Pyragų kepimas

| Patiekalo rūšis           | Priedai   | Pakopa  | Kaitinimo funkcija  | Temperatūra (°C)        | Kepimo trukmė <sup>2)</sup> (min.) |
|---------------------------|---|---|---|-------------------------|------------------------------------|
| Maži pyragai              | Kepinių skarda                                      | 4   |    | 160 <sup>1)</sup>       | 28 - 32 <sup>2)</sup>              |
|                           | Kepinių skarda                                      | 3   |    | 155 <sup>1)</sup>       | 23 - 26 <sup>2)</sup>              |
|                           | Kepinių skarda                                      | 3   |    | 150 <sup>1)</sup>       | 26 - 30 <sup>2)</sup>              |
|                           | Kepinių skarda<br>Kepsnių skarda                    | 2 + 4<br>2 – kepinių<br>arba kepsnių<br>skarda<br>4 – kepinių<br>skarda   |    | 150 <sup>1)</sup>       | 27 - 30 <sup>2)</sup>              |
| Trupiniuočiai (juostelės) | Kepinių skarda                                      | 3   |    | 150 - 160 <sup>1)</sup> | 30 - 40 <sup>2)</sup>              |
|                           | Kepinių skarda                                      | 3   |    | 150 - 170 <sup>1)</sup> | 25 - 35 <sup>2)</sup>              |
|                           | Kepinių skarda                                      | 3   |    | 150 - 170 <sup>1)</sup> | 25 - 35 <sup>2)</sup>              |
|                           | Kepinių skarda<br>Kepsnių skarda                    | 2 + 4<br>2 – kepinių<br>arba kepsnių<br>skarda<br>4 – kepinių<br>skarda   |    | 160 - 175 <sup>1)</sup> | 25 - 35 <sup>2)</sup>              |
| Biskvitas be riebalų      | Grotelės + kepimo forma su juoda danga Ø 26 cm      | 2   |    | 170 - 180 <sup>1)</sup> | 38 - 46 <sup>2)</sup>              |
| Obuolių pyragas           | Grotelės + dvi kepimo formos su juoda danga Ø 20 cm | 2 formos ant grotelių sudėtos įstrižai: dešinysis galas, kairysis priekis |  | 180 - 200 <sup>1)</sup> | 50 - 65 <sup>2)</sup>              |

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



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

## Kepimas ant grotelių

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

<sup>1)</sup> Įkaitinti tuščią orkaitę, įjungti 8 minutes, nenaudoti greitojo kaitinimo funkcijos.

## Kepimas

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

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

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

## Orkaitė

- Orkaitę reikia valyti po kiekvieno naudojimo. 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 viryklę gali susirinkti drėgmė arba vandens likučiai
- Išplovę orkaitės kamerą, sausai ją nuvalykite.
- Kameros dugno griovelyje susidariusių kalkių nuosėdų valymas „Soft Steam“ funkcija:
  - kameros dugno griovelį įpilti apie 250 ml 6 % acto be žolelių,
  - actą palikti kambario temperatūroje 30 minučių, kad ištirpdytų kalkių nuosėdas,
  - griovelį išvalyti šiltu vandeniu ir minkštu skudurėliu.
- Dėmesio: Rekomenduojama „Soft Steam“ funkcija valyti kas 5–10 ciklų.

### Dėmesio !

Stiklinėms korpuso priekinėms dalims valyti nenaudokite abrazyvinių priemonių.

## Orkaitės apšvietimo lemputės keitimas

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

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

## Orkaitės lemputė - Pieš 9

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

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

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

### Svarbu!

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

Pieš. 10b

\*Kai kuriuose modeliuose

## Durelių nuėmimas

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

Pieš 12A - Vėryių apsauginių elementų atlenkimas

Vidaus stiklo išėmimas\*

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

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

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

## VEIKSMAI AVARIJOS METU

Bet kokios avarijos atveju:

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

\*Kai kuriuose modeliuose

## VEIKSMAI AVARIJOS METU

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

\*Kai kuriuose modeliuose

### Dėmesio!

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

## TECHNINIAI DUOMENYS

Vardinė įtampa

230V~50 Hz

Vardinė galia

maks. 3,6 kW

Prietaiso kategorija







59,5 / 57,5 / 59,5 cm

Pagrindiniai duomenys:

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

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

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

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

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



Hansa pliit kujutab endast äärmise lihtsuse ja ideaalse efektiivsuse kombinatsiooni. Kui olete käesoleva juhendi läbi lugenud, ei kujuta pliidi kasutamine Teile mingit probleemi. Enne tehasesst väljumist ja pakkimist teeb iga pliit läbi katsetused ohutustehnika ja toimimise alal. Enne pliidi sisselülitamist palume Teid käesolev juhend hoolikalt läbi lugeda. Siintoodud juhiste järgimine võimaldab vältida vigu pliidi kasutamisel. Hoidke käesolevat juhendit nii, et see oleks alati käepärast. Õnnetusjuhtumite vältimiseks palume siintoodud juhiseid täpselt järgida.

### Tähelepanu!

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

### SISUKORD

|  |    |
|--|----|
| LUGUPEETUD KLIENT                                | 52 |
| ELEKTRIENERGIA KOKKUHOID                         | 52 |
| OHUTUSJUHISED                                    | 53 |
| SEADME KIRJELDUS                                 | 54 |
| PAIGALDAMINE                                     | 54 |
| KASUTAMINE                                       | 55 |
| TOIDUVALMISTAMINE PLIIDIL - PRAKTILISED NÕUANDED | 58 |
| HOOLDUS JA PESEMIN                               | 64 |
| KÄITUMINE RIKETE KORRAL                          | 65 |
| TEHNILISED ANDMED                                | 66 |

## ELEKTRIENERGIA KOKKUHOID



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

Elektrienergia kokkukuhoiduks anname järgmisi soovitusi:

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



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

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



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

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

Teavet vastuvõtupunktide asukoha kohta võite saada kohalikust omavalitsusest.

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

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

Kasutamisel seade kuumeneb. Põletuste vältimiseks ahju kasutamisel tuleb olla väga

ettevaatlik.

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

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

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

Köögi koristamiseks ei tohiks kasutada auruga puhastavaid seadmeid.

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

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

Pliiditarvikute loetelu:

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

## PAIGALDAMINE

### Ahju paigaldamine

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

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

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

#### Tähelepanu!

Paigaldamise ajal peab toide olema välja lülitatud!



## Ühendamine elektrivõrku

- Ahi on ette nähtud toitmiseks ühefaasilise vahelduvvooluga (230 V~50 Hz) ning varustatud toitekaabliga 3 × 1,5 mm<sup>2</sup> pikkusega umbes 1,5 m suletud pistikuga.
- Pistikupesaga peab olema suletud ja ei tohi paikneda pealisplaadist kõrgemal. Juurdepääs pistikupesale peab säilima ka pärast paigalduse lõppu.
- Enne pliidi ühendamist pistikupesaga kontrollige:
  - kas kaitsmed ja juhtmed peavad vastu ahju koormusele,
  - kas elektrisüsteemil on olemas toimiv maandusjuhe, mis vastab kehtivatele normidele ja eeskirjadele,
  - kas juurdepääs pistikupesale on võimalik.

### Tähelepanu!

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

## Enne ahju esimest sisselülitamist

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

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

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

Joonis 6x

### Tähelepanu!

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

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

### Tähtis teave!

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

Tajuri igat asendi muutumist kinnitab helisignaal.

Tajurite pealispind tuleb hoida puhtana.

### Tähtis!

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

\*Mõned mudelid

## Küpsetusahi suletud õhuringluse ja Soft Steam funktsiooniga

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

joonis. 6m

joonis. 6k

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

### Tähelepanu!

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

## 0 nulli seadistus



### Kiire kuumutamine

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



### Turbo-grill ja konvektsioon

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



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

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



### Grill

Funktsiooninupp on grillvarda tähise juures.



### Altkuumutus

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



### Pealt- ja altkuumutus

Selles nuppude asendis toimub ahju kuumenemine standardsel viisil.



### Konvektsioon

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



### Konvektsioon, pealt- ja altkuumutus

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



### Konvektsioon ja altkuumutus

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



### Soft Steami funktsioon

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

1. Avage ahjuuks.
  2. Täitke reljeefse pinnaga kambri põhi kraaniveega.
  - Tähelepanu: Vee peaks valama, kui ahi on külm.**
  3. Nupuga seadistage sobiv Soft Steam funktsioon.
  4. Keerake soovitud temperatuuri seadistamiseks nuppu.
  5. Pärast ahju eelsoojendamist 5-10 minutit, asetage toit ahju ja sulgege uks.
  6. Ahi väljalülitamiseks keerake funktsiooni nuppu ja lülitage temperatuur välja asendisse „väljas”.
  7. Eemaldage kambriks olev vesi.
- Tähelepanu: Enne vee eemaldamist veenduge, et ahi on jahtunud.**



### Ahju sisevalgustus

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



### Termiline õhuvool

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

## Tähtis!

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




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

Ahju väljalülitamiseks keerake juhtimis nupp asendisse „0” (vasakule). Mär gutuli kustub.

## Ahju kasutamine\*

Toidu praadimine toimub infrapuna kiirguse mõjul, mida kiirgab grillküttekeha.

Ahju sisselülitamiseks on vaja:




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

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

### Tähelepanu!

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

## Grillvarda kasutamine\*

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

### Tähelepanu!

Grillvardal ei ole oma juhtnuppu.

Toidu grillimine varda abil. (vt joonist)

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

joonis. 6y

## TOIDUVALMISTAMINE PLIIDIL - PRAKTILISED NÕUANDED

### 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 altkuumus) jääb tainas altpoolt küpsemata.
- Rõngasküttestruktuuri 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 soovitusetest, palume eelistada siintoodud teavet.

### Liha grillimine

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

\*Mõned mudelid

## Soojusülekandefunktsiooni ECO

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

## Soojusülekandefunktsiooni ECO kasutamise soovituslikud parameetrid

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


















## Soft Steam funktsioon

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



# TOIDUVALMISTAMINE Pliidil - PRAKTILISED NÕUANDED

Sundõhuringlusega ahi (õhuringluse küttekeha + ventilaator)

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

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











<sup>1)</sup> Kuumuta tühja ahju

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

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

# TESTITUD TOIDUD Vastavalt standardile EN 60350-1

## Kookide küpsetamine



| Toidu liik                | Tarvikud  | Tase   | Küttefunktsioonid   | Temperatuur (°C)        | Küpsetamis-aeg <sup>2)</sup> (min) |
|---------------------------|---|--|---|-------------------------|------------------------------------|
| Väikesed koogid           | Plaat pagari-<br>toodetele                                | 4  |    | 160 <sup>1)</sup>       | 28 - 32 <sup>2)</sup>              |
|                           | Plaat pagari-<br>toodetele                                | 3  |    | 155 <sup>1)</sup>       | 23 - 26 <sup>2)</sup>              |
|                           | Plaat pagari-<br>toodetele                                | 3  |    | 150 <sup>1)</sup>       | 26 - 30 <sup>2)</sup>              |
|                           | Plaat pagari-<br>toodetele<br>Plaat lihaküp-<br>setistele | 2 + 4<br>2 – plaat pa-<br>garitoodetele<br>või lihaküpse-<br>tistele<br>4 - plaat paga-<br>ritoodetele |    | 150 <sup>1)</sup>       | 27 - 30 <sup>2)</sup>              |
| Muretainas<br>(ribad)     | Plaat pagari-<br>toodetele                                | 3  |    | 150 - 160 <sup>1)</sup> | 30 - 40 <sup>2)</sup>              |
|                           | Plaat pagari-<br>toodetele                                | 3  |    | 150 - 170 <sup>1)</sup> | 25 - 35 <sup>2)</sup>              |
|                           | Plaat pagari-<br>toodetele                                | 3  |    | 150 - 170 <sup>1)</sup> | 25 - 35 <sup>2)</sup>              |
|                           | Plaat pagari-<br>toodetele<br>Plaat lihaküp-<br>setistele | 2 + 4<br>2 - plaat pa-<br>garitoodetele<br>või lihaküpse-<br>tistele<br>4 - plaat paga-<br>ritoodetele |    | 160 - 175 <sup>1)</sup> | 25 - 35 <sup>2)</sup>              |
| Rasvavaba<br>biskviitkook | Röst + musta<br>kattega koogi-<br>vorm<br>Ø 26 cm         | 2  |   | 170 - 180 <sup>1)</sup> | 38 - 46 <sup>2)</sup>              |
| Õunakook                  | Röst + kaks<br>musta kattega<br>koogivormi<br>Ø 20 cm     | 2<br>vormid paik-<br>nevad restil<br>diagonaalselt,<br>paremal taga<br>ja vasakul ees                  |  | 180 - 200 <sup>1)</sup> | 50 - 65 <sup>2)</sup>              |

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

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



# TESTITUD TOIDUD Vastavalt standardile EN 60350-1

## Grillimine

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

<sup>1)</sup> Kuumuta tühja ahju, lülitades selle sisse 8 minutiks, ära kasuta kiire kuumutamise funktsiooni.

## Küpsetamine

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

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

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

## Praeahi

- Puhastage praeahju iga kasutamiskorra järel. Lülitage sel puhul sisse ahju sisevaigustus, 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  
- ülles soojendada ahju kambrit umbes 30 minuti ulatuses,  
- peale mainitud protsessi lõpetamist avada ahju uks, kambri sisepinnad üle tõmmata õvammiga või puhastus lapiga ning järgnevalt läbipesta sooja veega koos kerge pesuvahendiga.  
Tähelepanu! Pärast aurupesu võib niiskus kondenseeruda ahju siseosades tilkade kujul.
- Kuivatage ahju sisemus pärast auru-pesu isearnis hoolikalt.
- **Soft Steami funktsiooni kasutamisel kambri põhjas moodustatud kivi jääkide puhastamine:**  
- valage umbes 250 ml 6% äädikat kambri põhja ilma maitsetaimi lisamata;  
- jätke äädikas kivi jäägi lahustamiseks toatemperatuuril 30 minutiks,  
- puhastage süvend sooja vee ja pehme lapiga.  
**Tähelepanu: Soovitatav on puhastada Soft Steam funktsiooni iga 5-10 tsükli järel.**

### Tähelepanu!

Ärge kasutage klaaspindade puhastamiseks abrasiivseid puhastusvahendeid.

## Ahjulambi vahetamine

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

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

Ahju valgustus joonis. 9

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

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

joonis. 10

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

joonis. 10a

### Tähelepanu!

Ärge peske teleskoopsiine nõudepesumasinas.

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

### Tähtis!

Kuna isepuhastusprotsess on seotud energiakuluga, tuleb enne iga puhastamist kontrollida määrdumisastet. Juhul, kui plaatide isepuhastuvad omadused halvenevad, võib need välja vahetada uute vastu. Plaatide isepuhastusprotsessi raames, et vältida pikka ahju isepuhastusprotsessi. Traditsioonilise puhastusmeetodi valiku puhul tuleb meele pidada, et ispuhastuv email on tundlik kriimustuste suhtes, seepärast ei tohi kasutada sööbivaid puhastusvahendeid ega kõva pinnaga lappe.

joonis. 10b

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

## Joons 12A - Tõstke üles fiksaator

### Siseklaasi eemaldamine\*

1. Välja võtta ukse ülemine liist. (joonis 12B, 12C)
2. Sisemine kruvi tõmmata kinnitusest välja (ukse alumises osas). Joon 12D, 12D1.
3. Pesta klaas sooja vee ja vähese pesemisvahendiga puhtaks.  
Klaasi tagasimonteerimiseks tegutseda vastupidises järjekorras. Klaasi sile osa peab asetsema üleval.

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

## KÄITUMINE RIKETE KORRAL

Rikke ilmnmisel:

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

\*Mõned mudelid

# KÄITUMINE RIKETE KORRAL

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

\*Mõned mudelid

## TEHNILISED ANDMED

Nimipinge  
Nimivõimsus  
Pliidi mõõtmed




230V~50 Гц  
suurim 3,6 kW  
59,5/ 57,5 / 59,5 cm

Peamine teave:

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

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

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

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

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

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

### Uzmanību!

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

## SATURA RĀDĪTĀJS

|  |    |
|--|----|
| PAMATINFORMĀCIJA                       | 67 |
| KĀ TAUPĪT ENERGIJU?                    | 67 |
| NORĀDĪJUMI PAR LIETOŠANAS DROŠĪBU      | 68 |
| IZSTRĀDĀJUMA RAKSTUROJUMS              | 69 |
| UZSTĀDĪŠANA                            | 69 |
| APKALPE                                | 70 |
| CEPSANA CEPEŠKRĀSNĪ – PRAKTISKI PADOMI | 73 |
| CEPEŠKRĀSNS TĪRĪŠANA UN KOPSANA        | 79 |
| PASĀKUMI AVĀRIJAS SITUĀCIJAS           | 81 |
| TEHNISKIE PARAMETRI                    | 81 |

## KĀ TAUPĪT ENERGIJU?



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

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



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

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



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

Šāds simbols uz produkta vai tā iepakojuma norāda, ka šo produktu nedrīkst izmet saimniecības atkritumos. Lietotājs ir atbildīgs par iekārtu nodošanu attiecīgos elektrisko un elektronisko iekārtu savākšanas punktus pārstrādāšanai vai personai, kas ir atbildīga par šādu iekārtu savākšanu. Iekārtu savācēji, tai skaitā vietējie savākšanas punkti, veikali un pašvaldību vienības, veido atbilstošu sistēmu šādu iekārtu nodošanai.

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

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

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

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

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

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

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

Cepeškrāsns tīrīšanai nedrīkst izmantot tvaika tīrīšanas iekārtu.

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

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



# IZSTRĀDĀJUMA RAKSTUROJUMS

1a

Aksesuāri:

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

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

## UZSTĀDĪŠANA

### Cepeškrāsns montāža

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

Uzmanību:  
Montāžas darbus drīkst veikt pēc strāvas padeves atvienošanas.

\*daži modeļi

## Cepeškrāsns pieslēgšana elektroinstalācijai

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

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

## Pirms pirmās cepeškrāsns ieslēgšanas

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

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

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

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

Zīm. 6x

## Uzmanību!

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

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

## Svarīga informācija!

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

## Svarīga informācija!

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

## Cepeškrāns ar piespiedu konvekciju un funkciju Soft Steam

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

Zīm.6m

Zīm.6k

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

### Uzmanību!

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

## 0 Nulles iestatījumi



### Ātrā sasilšana

Ieslēgta siltā gaisa plūsma, grils. Sākotnējās cepeškrāns vadības sasilšanas izmantošana.



### Ieslēgts ventilators, grils un augšējais sildelements.

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



### Spēcīgs grils (Supergrils)

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



### Ieslēgts grils

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



### Ieslēgts apakšējais sildelements

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



### Ieslēgts augšējais un apakšējais sildelements

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



### Ieslēgta siltā gaisa plūsma

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

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



### Ieslēgts ventilators, apakšējais sildelements un augšējais sildelements

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



### Ieslēgta siltā gaisa plūsma un apakšējais sildelements

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



### Funkcija Soft Steam

Cepeškrāns ir aprīkots ar papildu sildēlementu, kas ģenerē tvaiku cepšanas sākuma stadijā. Tvaika klātbūtne palīdz uzrūgt mīklai un sagatavot ēdienus ar kraukšķīgu garozu. Funkcijas ieslēgšana:

1. Atvērt cepeškrāns durvis.
2. Piepildiet rievoto kameras apakšu ar krāna ūdeni.

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

3. Uz slēdža iestatiet atbilstošu funkciju Soft Steam.
4. Pagriežiet slēdzi, lai iestatītu atbilstošu temperatūru.
5. Pēc cepeškrāns sasildīšanas 5-10 min., ievietojiet ēdienu uz aizeriet durvis.
6. Lai izslēgtu cepeškrāni, iestatiet funkciju un temperatūras slēdzi pozīcijā „izslēgts”.
7. Nosusināt lieko ūdeni no rievotās kameras apakšas.

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



## Neatkarīgs iekārtas apgaismojums

Pagriežot regulatoru šajā pozīcijā, tiek iegūts cepeškrāsns kameras apgaismojums.



## Karstā gaisa plūsma eco

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

## Svarīga informācija!

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

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

## Grīla lietošana\*

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

Lai ieslēgtu grīlu:

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

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

### Uzmanību!

Grilēt drīkst tikai ar aizvērtām cepeškrāsns durvīm.

Kad tiek izmantots grīls, iekārtas pieejamās daļas var sakarst.

Neļaujiet bērniem tuvoties iekārtai.

## Grilēšanas iesma izmantošana\*

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

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

### Uzmanību!

Grilēšanas iesmam nav atsevišķa vadības regulatora.

Grilēt drīkst tikai ar aizvērtām cepeškrāsns durvīm.

Ēdiena sagatavošana uz grilēšanas iesma:

- uzduriēt ēdienu uz iesma un nofiksējiet ar dakšu palīdzību,
- iesma rāmi iebīdiēt cepeškrāsnī uz 3 plauktu pozīcijas no apakšas,
- iesma galu iebīdiēt piedziņas uzdevā, pievērtot uzmanību, lai iesmastiprīnājuma metālistās daļas rīva atbalstītos uz rāmja,
- izskūvēt rokturi,
- iebīdīt cepšanas plātni viszemākajā cepeškrāsns līmenī un pievērt durvis.
- aizveriet cepeškrāsns durvis.

Zīm.6y

## CEPŠANA CEPEŠKRĀSNĪ – PRAKTISKI PADOMI

Konditorejas izstrādājumi

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

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

Gaļas cepšana

- cepeškrāsnī gatavojiet gaļas porcijas virs 1 kg, mazāku daudzumu ieteicams gatavot uz plīts virsmas,
- cepšanai izmantojiet karstumizturīgus traukus ar karstumizturīgiem rokturiem,
- cepšanas laikā uz žāvēšanas režģa vai restes, uz viszemākā līmeņa novietojiet cepamo plāti ar nelielu ūdens daudzumu,
- vismaz reizi cepšanas puslaikā ieteicams apgriezt gaļu uz otru pusi. Cepšanas laikā periodiski pārlejiet gaļu ar izdalījušos mērķi vai karstu sālsūdeni. Nepārlejiet gaļu ar aukstu ūdeni.







\*daži modeļi

# CEPŠANA CEPEŠKRĀSNĪ – PRAKTISKI PADOMI

## Karstā gaisa plūsmas ECO funkcija

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

## Ieteicamie parametri, izmantojot karstā gaisa plūsmas ECO funkciju


















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

## Funkcija Soft Steam

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

# CEPŠANA CEPEŠKRĀSNĪ – PRAKTISKI PADOMI

Cepeškrāsns ar piespiedu gaisa cirkulāciju (karstā gaisa plūsmas sildelements + ventilators)

| Cepamā ēdiena veids        | Cepeškrāsns funkcija  | Temperatūra (°C)        | Līmenis | Laiks [min]           |
|----------------------------|---|-------------------------|---------|-----------------------|
| Biskvīts                   |    | 160 - 200               | 2 - 3   | 30 - 50               |
| Rauga/ smilšu mīklas kūkss |    | 160 - 170 <sup>1)</sup> | 3       | 25 - 40 <sup>2)</sup> |
| Rauga/ smilšu mīklas kūkss |    | 155 - 170 <sup>1)</sup> | 3       | 25 - 40 <sup>2)</sup> |
| Pica                       |    | 200 - 230 <sup>1)</sup> | 2 - 3   | 15 - 25               |
| Zivis                      |    | 210 - 220               | 2       | 45 - 60               |
| Zivis                      |    | 160 - 180               | 2 - 3   | 45 - 60               |
| Zivis                      |    | 190                     | 2 - 3   | 60 - 70               |
| Desas                      |    | 200 - 220               | 4       | 14 - 18               |
| Liellopa gaļa              |    | 225 - 250               | 2       | 120 - 150             |
| Liellopa gaļa              |    | 160 - 180               | 2       | 120 - 160             |
| Cūkgaiļa                   |    | 160 - 230               | 2       | 90 - 120              |
| Cūkgaiļa                   |    | 160 - 190               | 2       | 90 - 120              |
| Vista                      |    | 180 - 190               | 2       | 70 - 90               |
| Vista                      |    | 160 - 180               | 2       | 45 - 60               |
| Vista                      |  | 175 - 190               | 2       | 60 - 70               |
| Dārzeni                    |  | 190 - 210               | 2       | 40 - 50               |
| Dārzeni                    |  | 170 - 190               | 3       | 40 - 50               |

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











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

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

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

# TESTA ĒDIENI. Atbilst standartam EN 60350-1.

Mīklas izstrādājumu cepšana



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

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

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





**Grilēšana**

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

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

**Cepšana**

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


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

# CEPEŠKRĀSNS TĪRĪŠANA UN KOPŠANA

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

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

## CEPEŠKRĀSNS

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

## Cepeškrāsns apgaismojuma spuldzītes maiņa

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

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

Zīm. 9

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

\*daži modeļi

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

Zīm. 10

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

Zīm 10a

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

## Svarīga informācija!

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

Zīm 10b

## Periodiskas pārbaudes

Neskaitot iekārtas ikdienas tīrīšanu, nepieciešams:

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

## Uzmanību!

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

## Durvju noņemšana

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

*Zīm. 12a Eņģu drošības elementu atliekšana*

## Iekšējā stikla izņemšana\*

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

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

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

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

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

# PASĀKUMI AVĀRIJAS SITUĀCIJĀS

Katrā avārijas situācijā:

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

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

\*daži modeļi

## TEHNISKIE PARAMETRI

Nominālais spriegums: 230V~50 Гц




Nominālā jauda: макс. 3,6 кВт

Pamatinformācija:

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

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

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

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

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







