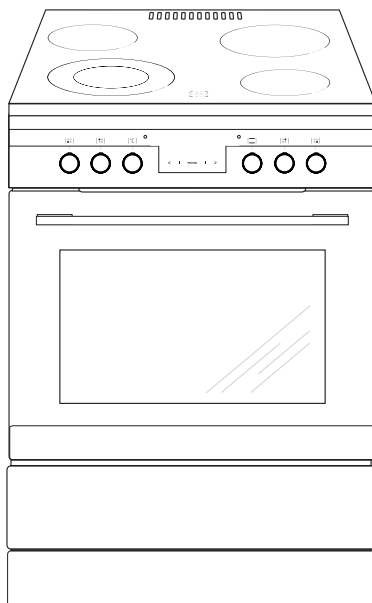
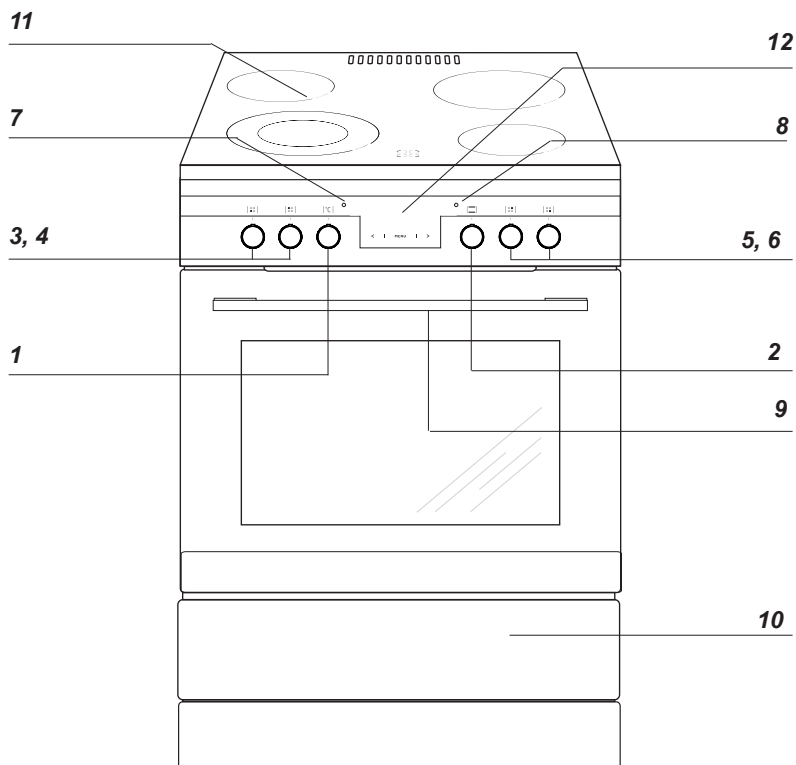


FCCL6\*

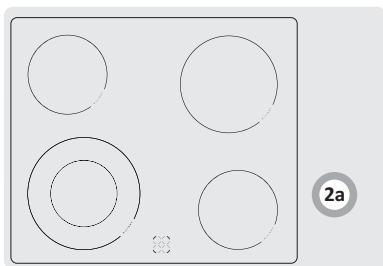


ИНСТРУКЦИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ / ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ ПЛИТА  
MANUAL DE UTILIZARE / ARAGAZ ELECTRIC  
ИНСТРУКЦИИ ЗА УПОТРЕБА / ЕЛЕКТРИЧЕСКА ПЕЧКА  
UPUTSTVO ZA UPOTREBU ŠPORETA / ELEKTRIČNI ŠPORET

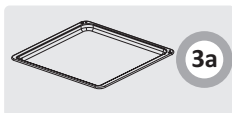
RU  
RO  
BG  
SR



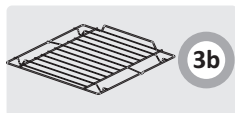
**1a**



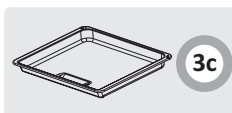
2a



3a



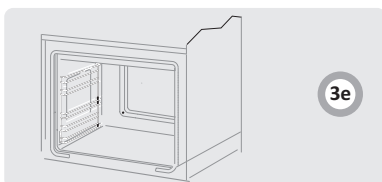
3b



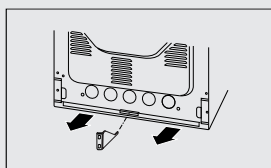
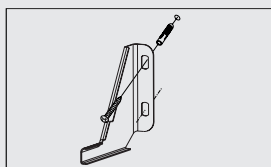
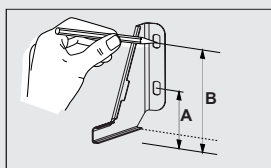
3c



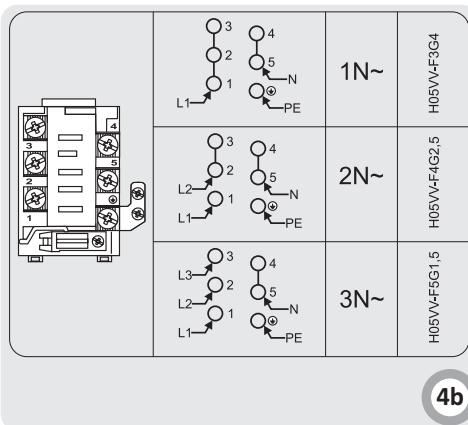
3d



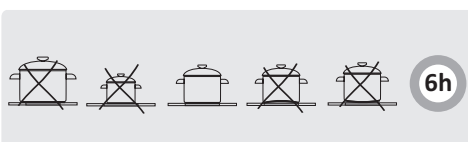
3e



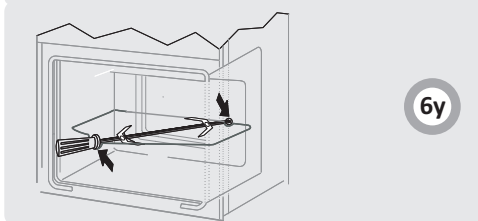
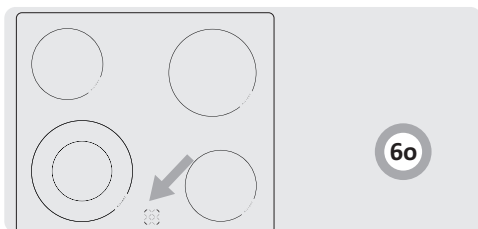
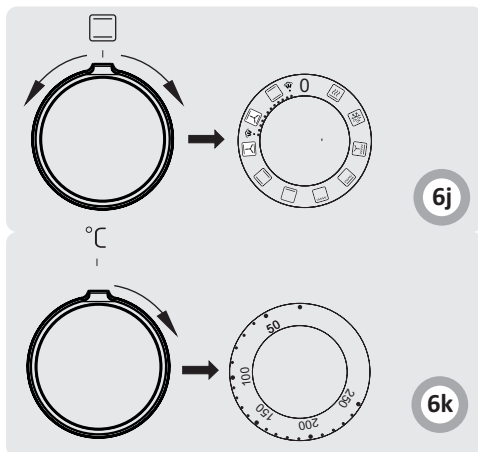
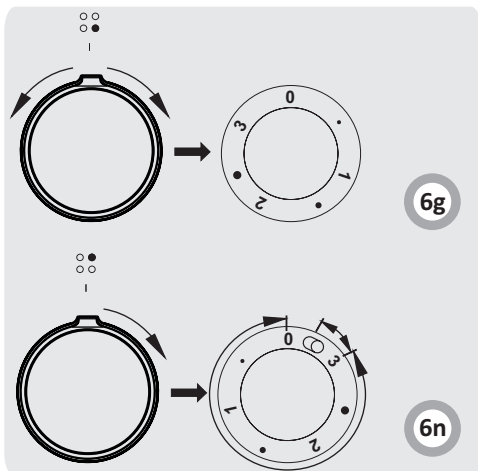
3z

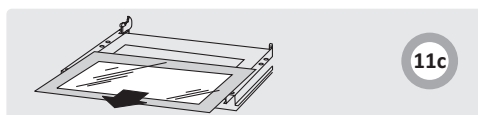
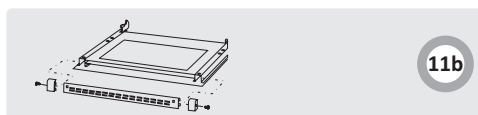
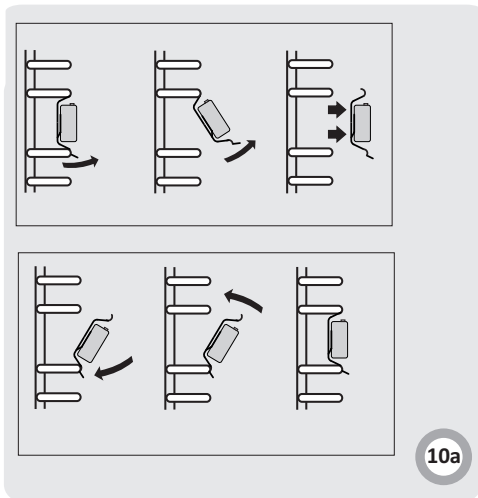
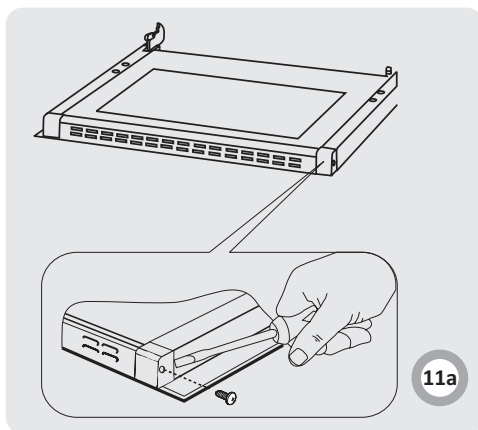
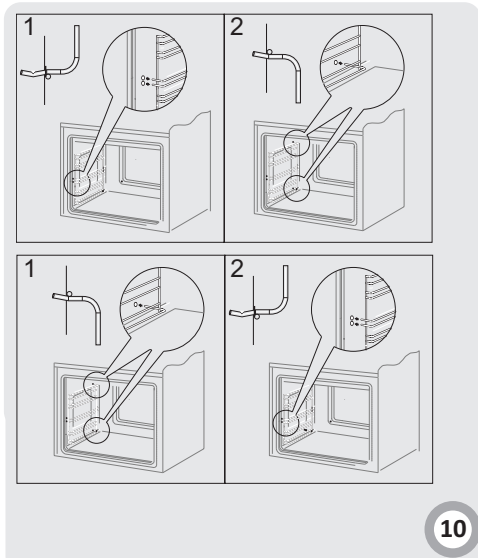
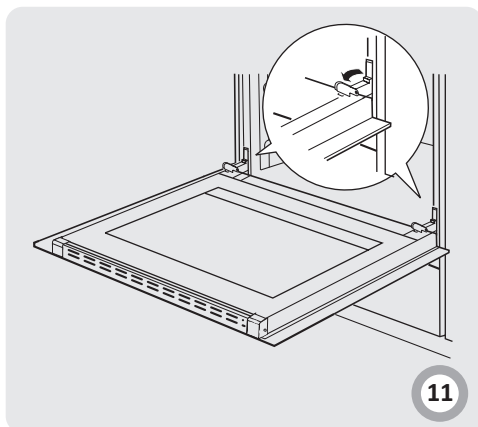
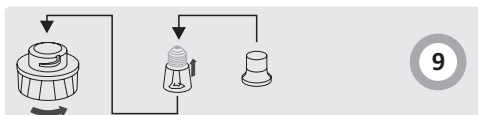


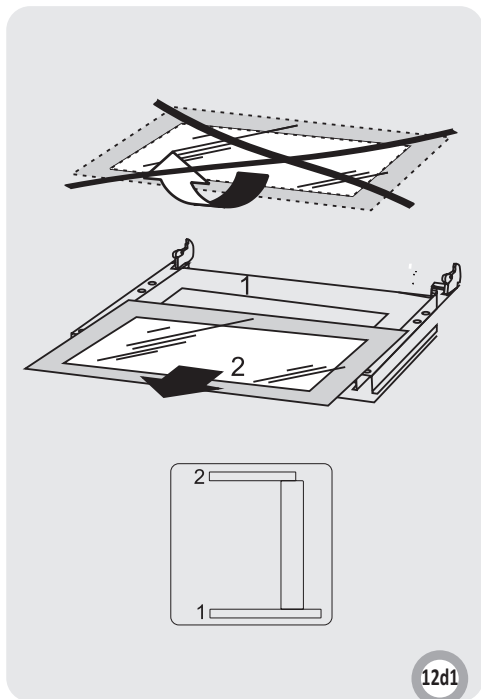
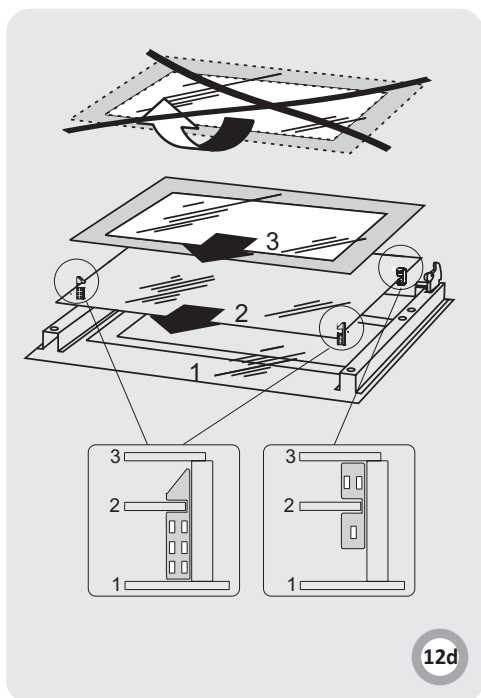
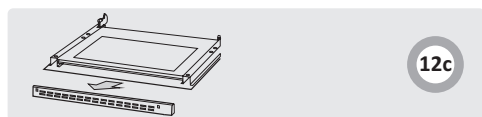
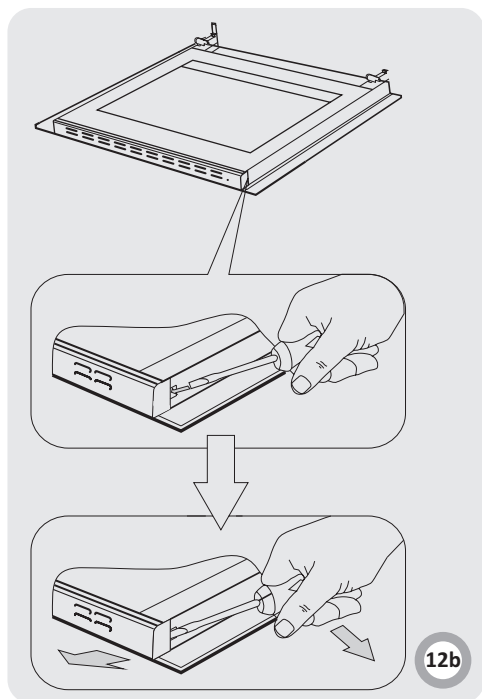
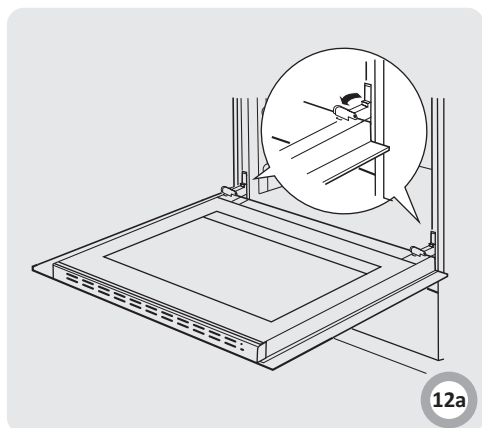
4b



6h







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

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

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

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

### Внимание!

Плитой пользоваться только после ознакомления с данной инструкцией.

Плита предназначена исключительно для домашнего использования.

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

## СОДЕРЖАНИЕ

|                                                    |    |
|----------------------------------------------------|----|
| УВАЖАЕМЫЙ ПОКУПАТЕЛЬ                               | 7  |
| КАК ЭКОНОМИТЬ ЭНЕРГИЮ                              | 7  |
| УКАЗАНИЯ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ                   | 8  |
| ОПИСАНИЕ устройства                                | 10 |
| МОНТАЖ                                             | 11 |
| ЭКСПЛУАТАЦИЯ                                       | 12 |
| ПРИГОТОВЛЕНИЕ ПИЩИ В ДУХОВКЕ - ПРАКТИЧЕСКИЕ СОВЕТЫ | 15 |
| УКАЗАНИЯ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ                   | 16 |
| ОБСЛУЖИВАНИЕ и УХОД                                | 19 |
| ПОВЕДЕНИЕ В АВАРИЙНЫХ СИТУАЦИЯХ                    | 21 |
| ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ                                 | 21 |

## КАК ЭКОНОМИТЬ ЭНЕРГИЮ



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

- Применение соответствующей посуды для приготовления пищи. Кастриули с плоским и толстым дном позволяют сэкономить до трети электроэнергии. Нужно помнить о крышке, в противном случае потребление энергии возрастает вчетверо!
- Подбор посуды для приготовления соответственно нагревательной зоне. Посуда никогда не должна быть меньше нагревательной плитки.
- Следить за чистотой конфорок и днищ кастриуль. Загрязнения препятствуют теплообмену – сильно пригоревшая грязь можно удалить только средствами, в свою очередь причиняющими вред окружающей среде.
- Избегать излишнего «подглядывания в кастриуль». Не открывать без необходимости дверцу духовки.
- Своевременное отключение и использование остаточного тепла.
- В случае длительного приготовления пищи выключать конфорки за 5 - 10 минут до конца. Этим экономится около 20% энергии.
- Использование духовки только для приготовления большого объема пищи. Мясо весом до 1 кг выгодней приготовить в кастриуле на варочной поверхности.
- Использование остаточного тепла духовки. Если блюдо готовится более 40 минут отключить духовку за 10 минут до конца приготовления. Внимание! Если используется таймер, установить его на более короткое время.

- Аккуратно закрывать дверцу духовки. Загрязненные уплотнители дверцы духовки способствуют потере тепла. Загрязнения на уплотнителях следует устранять сразу.
- Не располагайте плиту вблизи холодильников/морозильных камер. Без необходимости возрастает потребление электричества.



### РАСПАКОВКА

Для транспортировки устройство было защищено от повреждений упаковкой. После удаления упаковки, просим Вас избавиться от ее частей способом, не наносящим ущерба окружающей среде. Все материалы, использованные для изготовления упаковки, безвредны, на 100% подлежат переработке и обозначены соответствующим знаком.

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



### ИЗЪЯТИЕ ИЗ ЭКСПЛУАТАЦИИ

По окончании срока использования данное устройство нельзя выбросить, как обычные коммунальные отходы, его следует сдать в пункт приема и переработки электрических и электронных устройств. Об этом информирует знак, расположенный на устройстве, инструкции по эксплуатации и упаковке.

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

Сведения о соответствующем пункте утилизации использованного оборудования вы можете получить в местной администрации.

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

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

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

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

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

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

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

Во время работы оборудование нагревается.

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

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

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

Для чистки кухонной плиты нельзя применять оборудование для чистки паром.

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

1а

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

Конфорки керамической плиты FCC\* - Рис 2а

Оснащение плиты - перечень:

- 3а Поддон для выпечки\*
- 3b Решетка для гриля (решетка для сушки)
- 3с Поддон для жарки\*
- 3d Вертел –и вилки\*
- 3е Боковые лестнички

\*для определенных моделей

## Установка плиты

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

## Монтаж и установка\*

Монтаж блокады, обеспечивающей стабильность кухни.

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

Рис.3з

Кухонная плита выс. 850 мм

A = 60 мм

B = 103 мм

Кухонная плита выс. 900 мм

A = 104 мм

B = 147 мм

## Подключение плиты к электропроводке

Внимание !

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

Указания для специалиста по монтажу.

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

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

Внимание!

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

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

Рис. 4б

\*для определенных моделей

## Перед первым включением плиты

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

### Внимание!

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

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

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

### Внимание!

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

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

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

## Управление работой конфорок керамической панели Выбор посуды

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

Рис.6h

### Подбор мощности нагревания

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

Рис.6г\*

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

### Важно!

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

Рис.6h

В диапазоне „0 • 1 • 2 • 3“ ручки работает внутреннее поле нагрева и можно плавно регулировать количество подаваемого на посуду тепла. Временный перевод ручки в положение -  («гусятница»), включает внешнее поле\*. С этого момента можно плавно регулировать количество тепла обоих нагревательных полей (внешнее и внутреннее) поскольку внутренний переключатель выключит оба поля только после установки положения ручки на 0.\*

### Указатель нагрева поля

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

Рис.6o - Указатель нагрева поля

\*для определенных моделей

## Духовка с принудительной циркуляцией воздуха и функцией Soft Steam

Духовка нагревается с помощью нижнего и верхнего нагревателя, гриля и нагревателя функции Soft Steam. Управление работой этой духовки происходит с помощью регулятора работы духовки и регулятора температуры. Настройка заключается в повороте регулятора в выбранное положение.

Рис.6j

Рис.6k

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

### Внимание!

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

0

### нулевая установка



#### Быстрый разогрев

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



#### Размораживание

Включен только вентилятор, без использования каких-либо нагревателей.



#### Турбо гриль и конвекция

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



#### функция «Усиленный «ГРИЛЬ» («Суппер-Гриль»)

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



#### включена функция «ГРИЛЬ»

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



### включен нижний нагреватель

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



### включен верхний и нижний нагреватель

Установка поворотной ручки в данной позиции позволяет нагревать духовку конвенциональным способом. Прекрасно подходит для печения блюд из теста, рыбы, мяса, хлеба, пиццы (обязательным является предварительное разогревание духовки, а так же применение темных противней), процесс печения на одном уровне.



### выключен вентилятор, а также верхний и нижний нагреватель.

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



### Функция Soft Steam

Духовка оснащена дополнительным нагревательным элементом, позволяющим производить пар в начале процесса выпекания. Наличие пара положительно влияет на рост теста и облегчает приготовление нежных блюд с хрустящей корочкой.



#### Включение функции:

1. Открыть дверцу духовки.
2. Заполнить профилированное дно камеры водопроводной водой макс.150 мл.

**Примечание: Воду следует заливать, когда духовка холодная.**

3. На регуляторе установить соответствующую функцию Soft Steam.
4. Повернуть регулятор с целью установки соответствующей температуры.
5. После предварительного разогрева духовки в течение 5-10 минут поместить блюдо в духовку и закрыть дверцу.
6. Чтобы выключить духовку, повернуть функциональный регулятор и регулятор температуры в положение "выключено".
7. Удалить воду из профилированного дна камеры.

**Примечание: Перед удалением воды убедитесь, что духовка остыла.**

### Контрольная лампа

Рис.6z

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

## Важно!

- Во время реализации быстрого разогрева в камере духовки не должен находиться противень с выпечкой или другие элементы, не составляющие оборудования духовки. Не рекомендуется использовать функцию быстрого разогрева при запрограммированном программаторе.
- Из-за присутствия пара в камере во время выпекания на внутренней стороне дверцы и стенках духовки может конденсироваться вода. По окончании выпекания следует обязательно вытереть лишнюю воду.
- При открывании дверцы во время выпекания необходимо соблюдать особую осторожность и отодвинуться от устройства, так как пар, выходящий из камеры, может представлять опасность.

## Использование печки\*

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

Для включения печки нужно:

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

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

### Внимание!

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

## Использование вертела\*

Вертел позволяет жарить готовящееся в духовке блюдо, переворачивая его. Главным образом он служит для поджаривания птицы, шашлыков, колбасок и т.п. Включение и выключение движения вертела осуществляется одновременно с включением и выключением операции поджаривания - **«гриль»**. При использовании одной из этих функций в процессе поджаривания может произойти временная остановка двигателя или изменение направления вращения. Это не влияет на время и качество обжаривания.

### Внимание!

Вертел не имеет отдельной ручки управления.

Приготовление блюда на вертеле:

(см. рисунки)

- поместить пищу на вертел и закрепить при помощи вилок,
- рамку вертела разместить в духовке на 3 снизу рабочем уровне,
- конец вертела вставить в захват двигателя. Обратите внимание на то, чтобы выемка металлической части захвата опиралась на рамку,
- выкрутить рукоятку,
- вставить поднос на самый нижний уровень камеры духовки,
- Обжаривание следует осуществлять при закрытой дверце духовки.

Рис.6у

\*для определенных моделей

## Выпечка

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

пературы обычно на 20 -30 градусов ниже, чем при обычной выпечке (с применением нижнего и верхнего нагревателя),

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

## Поджаривание мяса

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

## Функция Soft Steam

- Функция Soft Steam рекомендуется для выпекания сдобы, хлеба и освежения блюд и предназначена для увеличения влажности во время выпекания.
- Наличие пара положительно влияет на рост теста и облегчает приготовление нежных блюд с хрустящей корочкой.
- Нельзя открывать дверцу во время выпекания.

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

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

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

<sup>1)</sup> Разогреть пустую духовку

<sup>2)</sup> Указанное время относится к выпеканию в небольших формах

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

# ТЕСТОВЫЕ БЛЮДА В соответствии со стандартом EN 60350-1.

## Выпечка

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

<sup>1)</sup> Разогреть пустую духовку, не использовать функцию быстрого разогрева.

<sup>2)</sup> Значение времени приведено, если не указано иное, для не разогретой камеры. Для разогретой духовки время должно быть уменьшено примерно на 5-10 минут.

# ТЕСТОВЫЕ БЛЮДА В соответствии со стандартом EN 60350-1.

## Гриль

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

<sup>1)</sup> Разогреть пустую духовку, включая на 5 минут, не использовать функцию быстрого разогрева.

<sup>2)</sup> Разогреть пустую духовку, включая на 8 минут, не использовать функцию быстрого разогрева.

## Выпечка

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

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

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

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

## Керамическая панель

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

Рис.7

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

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

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

## Духовка

- Духовку следует чистить после каждого использования. При чистке включается освещение, что позволяет улучшить видимость внутри рабочего пространства.

- Камеру духовки надлежит мыть только теплой водой с добавлением небольшого количества жидкости для мытья посуды.

### Паровая чистка\*

- в миску, поставленную на первый снизу уровень духовки налить 0,25 л воды (1 стакан),
- закрыть дверцу духовки,
- ручку регулятора температуры установить в положение 50°C, ручку выбора режима работы в положение «нижний нагреватель»,
- нагревать камеру духовки около 30 минут,
- открыть дверцу духовки, внутренним объемом камеры протереть тряпкой или губкой, затем промыть теплой водой с добавлением жидкости для мытья посуды.

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

- После мытья камеры духовки ее следует вытереть насухо.
- **Очистка камня, образовавшегося на дне камеры при использовании функции Soft Steam:**
  - на профилированное дно камеры налить около 250 мл 6% уксуса без добавления трав,
  - выдержать уксус при комнатной температуре в течение 30 минут, чтобы растворить осадок из камня,
  - очистить выемку теплой водой и мягкой тканью.

**Примечание:** Рекомендуется очистка через каждые 5-10 циклов с использованием функции Soft Steam.

### Внимание!

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

## Замена лампочки освещения духовки

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

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

### Лампочка духовки - Рис 9

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

Духовки, обозначенные буквой **D\***, оборудованы в легко вынимающиеся направляющие проводники (проволочные лесенки) противеней (и других вложений) духового шкафа. Для того, чтобы их вынуть для мытья, следует потянуть за элемент – зацепку, который находится впереди затем отвести (отклонить) в сторону и вынуть с заднего элемента – зацепки.

Рис 10.

\*для определенных моделей

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

Рис 10а

## Периодический осмотр

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

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

### Внимание!

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

## Снятие дверцы

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

Рис 11 - Отодвинуть предохранители петель

## Снятие внутреннего стекла\*

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

Рис.11С - Снятие внутреннего стекла

\*для определенных моделей

## Снятие дверцы

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

рис 12А - Отодвинуть предохранители петель

## Снятие внутреннего стекла\*

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

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

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

## ПОВЕДЕНИЕ В АВАРИЙНЫХ СИТУАЦИЯХ

В каждой аварийной ситуации следует:

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

| ПРОБЛЕМА                             | ПРИЧИНА                                                     | ДЕЙСТВИЯ                                                             |
|--------------------------------------|-------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------|
| 1. Электрика не работает             | Отсутствие питания                                          | Проверить предохранитель, перегоревший заменить                      |
| 2. Дисплей таймера показывает „0.00“ | Прибор был отключен от сети или временно пропало напряжение | Установить текущее время (см. Инструкцию по эксплуатации таймера)    |
| 3. Не работает освещение духовки     | Лампа вывернута или перегорела                              | Подкрутить или заменить лампу (см. Раздел Чистка и содержание плиты) |

## ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ

Номинальное напряжение: 230V/400V~50 Гц

Номинальная мощность: макс.9,3 кВт

Размеры плиты (ШИРИНА / ГЛУБИНА / ВЫСОТА) 85 / 60 / 60 см

Основная информация:

Продукт соответствует стандартам EN 60335-1, EN 60335-2-6, действующим в Европейском Союзе. Данные на энергетической маркировке электрических духовок приведены в соответствии со стандартом EN 60350-1/IEC 60350-1. Эти значения определяются при стандартной нагрузке с активными функциями: нижнего и верхнего нагревателя (обычный режим) и поддержки нагрева с помощью вентилятора (если такие функции имеются).

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

|                                                      |                                                                                                  |
|------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Термоциркуляция эко                                  | <br>«ЭКО-режим» |
| Термоциркуляция                                      |                 |
| Вентилятор, нижний нагреватель и верхний нагреватель |                 |
| Верхний нагреватель и нагреватель (обычный режим)    |                |

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

## Производитель свидетельствует

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

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



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

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

### Atentie!

Nu utilizati produsul inainte de a citi manual de utilizare.

Acest aragaz este destinat doar pentru uz casnic.

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

## CUPRINS

|                                         |    |
|-----------------------------------------|----|
| CUM SA ECONOMISITI ENERGIE              | 22 |
| INSTRUCTIUNI DE SIGURANTA               | 23 |
| DESCRIEREA APARATULUI                   | 25 |
| INSTALARE                               | 26 |
| UTILIZARE                               | 27 |
| PREPARAREA IN CUPTOR – SFATURI PRACTICE | 30 |
| CURATARE SI INTRETINERE                 | 34 |
| CUM SE PROCEDEAZA IN CAZ DE URGENTA     | 36 |
| DATE TEHNICE                            | 36 |

## CUM SA ECONOMISITI ENERGIE



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

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

- Doar gratarul cu ventilator ultra dupa ce ati inchis usa cuptorului. Asigurati-va de faptul ca usa cuptorului este inchisa. Nu instalati aragazul in apropierea frigiderului / congelatorului. Consumul de energie va creste fara a fi necesar acest lucru.



### DESPACHETAREA

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

Toate materialele utilizate ca ambalaje pot fi reciclate; sunt 100%

reciclabile si sunt marcate cu simbolul corespunzator.

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



### ИЗЪЯТИЕ ИЗ ЭКСПЛУАТАЦИИ

По окончании срока использования данное устройство нельзя выбросить, как обычные коммунальные отходы, его следует сдать в пункт приема и переработки электрических и электронных устройств. Об этом информирует знак, расположенный на устройстве, инструкции по эксплуатации и упаковке.

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

Сведения о соответствующем пункте утилизации использованного оборудования вы можете получить в местной администрации.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

1a

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

FCC\* - 2a

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

\*optional

## Instalarea aragazului

- În bucătărie nu trebuie să existe umezeala și trebuie să fie bine aerisită.
- Incaperea trebuie să fie echipată cu un sistem de ventilație pentru a evacua fumul produs. Acest sistem poate fi compus dintr-un ventilator sau o hotă. Hota trebuie să fie instalată în funcție de instrucțiunile producătorului. Aparatul trebuie să fie instalat în așa fel încât să fie accesibile toate elementele de control.
- Invelisul sau furnirul utilizat trebuie să fie aplicat cu un adeziv termorezistent (100°C). Acest lucru va preveni deformarea suprafeței sau detasarea invelisului. Dacă nu sunteți siguri de rezistența mobilei, lăsați un spațiu de aproximativ 2 cm în jurul aparatului. Peretele din spatele aparatului trebuie să fie rezistent la temperaturi ridicate. În timpul utilizării, partea din spate a aparatului se încălzește la aproximativ 50°C peste temperatura ambientală.
- Aragazul trebuie să fie instalat pe o podea dură, uniformă (nu îl așezați pe un suport).
- Înainte de a utiliza aragazul, acesta trebuie să fie așezat la nivel, lucru important pentru distribuirea uniformă a grăsimii în tigaie. Ajustați picioarele aragazului după ce ați îndepărtat sertarul. Distanța de ajustare este de +/- 5 mm.

## Conexiuni electrice

### Conexiuni electrice

Conexiunile electrice trebuie să fie realizate doar de o persoană calificată sau de personalul unui centru de service autorizat. Nu realizați modificări ale sistemului de alimentare cu energie electrică.

### Recomandări

Aragazul a fost produs pentru a funcționa la un curent alternativ trifazic (400V 3N~50 Hz). Voltajul este de 230V. Adaptarea aragazului la un curent monofazic este posibilă prin realizarea în caseta de conectare a modificărilor prezentate în tabelul de mai jos. Diagrama se află și pe capacul casetei de conectare. Țineți minte faptul că firele de conectare trebuie să corespundă tipului de conectare și puterii aragazului.

### Mențiune!

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

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

### Mențiune!

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

Des. 4b

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

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

Рис.3з

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

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

## Inainte de prima utilizare

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

### Important!

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

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

### Important!

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

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

**Pastrati intotdeauna suprafata senzorului curata.**

### Important!

Camera cuptorului trebuie spălată numai prin folosirea apei calde cu adaos de detergent pentru spălarea vaselor.

## Controlarea zonelor de preparare de pe plita ceramica Alegerea recipientelor

Alegeti un recipient cu diametrul bazei cel puțin la fel de mare ca si zona de preparare. Pentru friptura exista o zona speciala de 170 x 265. Nu utilizati recipiente cu baza concava sau convexa. Tineti minte intotdeauna sa acoperiti recipientele cu capac. Va recomandam sa utilizati recipiente cu baza groasa, uniforma.

In cazul in care zonele de preparare sau recipientele sunt murdare, este imposibil sa va folositi de toata caldura.

Des.6h

### Selectarea nivelului de caldura

Zonele de preparare au diferite niveluri de caldura. Nivelul poate fi ajustat treptat, prin rotirea butonului corespunzator catre dreapta sau catre stanga. Butonul este incorporat in panoul de control, pentru a-l selecta trebuie sa:

- impingeti usor apoi sa il eliberati;
- setati pozitia corecta.

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

Des.6g\*

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

### Comutarea pe zona de preparare mai mare

**Important!** Porniti doar o zona de preparare cu ajutorul butonului rotindu-l in sensul acelor de ceasornic. Daca rotiti butonul in celalalt sens in puteti avaria.\*

Des.6n

Cu ajutorul setarilor „0 • 1 • 2 • 3” butonul actioneaza zona de preparare interna si este posibil sa controlati usor cantitatea de caldura transferata recipientului. Rotirea butonului temporar in pozitia marcata cu  va face ca zona de preparare externa sa fie pornita\*. Din acel punct, puteti controla usor cantitatea de caldura transferata recipientului de ambele zone de preparare (intern si extern) iar comutatorul interior va opri ambele zone de preparare dupa ce butonul a fost setat in pozitia 0.\*

### Indicator pentru zona de preparare

Daca temperatura zonei de preparare depaseste 50°C, acest lucru este semnalizat de un indicator ce se va aprinde pentru zona respectiva. Atunci cand indicatorul de caldura se aprinde, acesta avertizeaza utilizatorul asupra zonelor de preparare fierbinti.

Timp de 5 – 10 minute dupa oprirea zonelor de preparare, veti avea caldura remanenta ce poate fi utilizata de exemplu pentru a incalzi sau pentru pastra alimentele calde fara a porni o alta zona de preparare.

Des. 6o - Indicator zona preparare

\*optional

## Cuptor cu circulația forțată a aerului și funcția Soft Steam

Cuptorul este încălzit cu ajutorul încălzitorului superior și inferior, grătarului și funcției de încălzire Soft Steam. Controlul funcționării acestui cuptor se face cu ajutorul butonului tipului de funcționare a cuptorului și butonului de reglare a temperaturii... Setarea constă în rotirea butonului la poziția dorită.

des.6j

des.6k

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

### Atenție!

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

0

## Posibile setări ale butonului pentru funcțiile cuptorului



### Încălzire rapidă

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



### Dezghețare

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



### Ventilator și gratar combinat pornit

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



### Gratar combinat (gratar și element de încălzire superior)

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



### Gratarul pornit

Setarea butonului în această poziție permite rumenirea alimentelor pe gratar.



### Elementul de încălzire inferior pornit

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



### Elementul superior și cel inferior pornite

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



## Ventilatorul, elementul de încălzire superior și cel inferior pornite

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



## Funcția Soft Steam

Cuptorul a fost echipat în un element suplimentar de încălzire, care permite producția aburului în faza primară a procesului de coacere. Prezența aburului are un aspect pozitiv la creșterea aluatului și ajută la pregătirea delicată a alimentelor cu crustă crocantă.

Pornirea funcției:

- 1.Deschide ușa cuptorului.
- 2.Umpleți camera inferioară a containerului cu apă de la robinet maxim 150 ml.
- Atenție: Apa trebuie să turnați când cuptorul este rece.**
- 3.Pe buton setați funcția corespunzătoare Soft Steam.
- 4.Rotiți butonul pentru a seta temperatura corespunzătoare.
- 5.După preîncălzirea cuptorului 5-10 min se pune alimentele în cuptor și închideți ușa
- 6.Pentru a opri cuptorul rotiți butonul funcțional și setați temperatura în poziția „oprit”.
- 7.Îndepărtați apa din compartiment.

**Atenție: Înainte de a îndepărta apa asigurați-vă, că cuptorul sa răcit.**

des.6z

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

## Important!

- În timpul încălzirii rapide în compartimentul cuptorului nu pot să se afle tava cu aluat și alte elemente care nu fac parte din echipamentul cuptorului. Nu se recomandă folosirea din funcția de încălzire rapidă cu ajutorul programatorului programat.
- Datorită prezenței aburului în compartiment, în timpul coacerii pe partea interioară a ușii și pereții ale cuptorului se poate forma condens. După terminarea coacerii trebuie de fiecare dată să șterge excesul de apă.
- La deschiderea ușii în timpul gătitului, trebuie să fiți extrem de atenți și să vă îndepărtați de la aparat, deoarece aburul care este eliminat este foarte periculos .

## Utilizarea gratarului\*

Procesul de frigere se realizeaza cu ajutorul razelor infrarosii emise asupra recipientului de catre elementul de incalzire incandescent al gratarului. Pentru a porni gratarul trebuie sa:

- Setati butonul pentru functii pe pozitia marcata cu.
- Incalziti cuptorul aproximativ 5 minute (cu usa cuptorului inchisa).
- Introduceti tava pe nivelul potrivit de preparare, iar daca frigeti pe gratar introduceti pe nivelul urmator inferior o tava colectoare (sub gratar).
- Inchideți ușa cuptorului.

**Pentru frigerea cu ajutorul functiei si a gratarului combinat, temperatura trebuie sa fie setata pe 250°C, insa functia gratar cu ventilator trebuie sa fie setata la o temperatura maxima de 190°C.**

### Atenție!

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

## Utilizarea rotisorului\*

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

Pentru a prepara mâncarea :

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

des.6y

## Coacere

- Va recomandam sa utilizati tavile furnizate impreuna cu cuptor.
- Puteti utiliza si alte recipiente ce trebuie sa fie asezate pe raftul de uscare; este recomandabil sa utilizati tavi de culoare neagra, deoarece sunt mai bune conductoare de caldura si scurteaza timpul de preparare.
- Tavile cu suprafete lucioase nu sunt recomandate atunci cand utilizati metoda conventionala de incalzire (arzator superior si inferior). Partea inferioara a prajiturii va fi arsa.
- Atunci cand utilizati functia ventilator ultra, nu este nevoie sa incalziti in prealabil cuptorul, pentru alte tipuri de incalzire trebuie sa incalziti cuptorul inainte de a introduce prajitura.
- Inainte de a scoate prajitura din cuptor, verificati daca este coapta, cu ajutorul unui betisor din lemn (daca prajitura este gata, batul trebuie sa fie uscat si curat dupa ce a fost scos din prajitura).
- Dupa ce ati oprit cuptorul este recomandabil sa lasati prajitura in interior timp de 5 min.

- Temperatura utilizata in modul ventilator ultra este cu aproximativ 20 – 30 grade mai mica decat in cazul prepararii normale (atunci cand utilizati elementul de incalzire superior si cel inferior).
- Parametri de coacere oferiti in Tabelul sunt aproximativi si pot fi corectati bazandu-va pe propriile experiente si preferinte.
- Daca informatiile oferite in retete difera considerabil de valorile incluse in acest manual de utilizare, respectati instructiunile din manual.

## Rumenirea carni

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

## Funcția Soft Steam

- Funcția Steam Soft este recomandat pentru prăjituri, pâine și reîmprospătarea alimentelor și are ca scop creșterea umidității în timpul coacerii.
- Prezența aburului are un efect pozitiv la creșterea aluatului și facilitează pregătirea prepararea delicată a alimentelor cu crustă crocantă.
- A nu se deschide ușa în timpul coacerii.

## PREPARAREA IN CUPTOR – SFATURI PRACTICE

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

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

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

<sup>1)</sup> Încălziti cuptorul gol

<sup>2)</sup> Timpul trecut privesc doar produsele în forme mici

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

# PRODUSE TEST. Conform cu standardul EN 60350-1.

Coacerea plăcintelor

| Tipul de produs       | Accesoriu                                                         | Nivelul                                                              | Funcțiile de încălzire                                                            | Temperatura (°C)        | Timpul de coacere <sup>2)</sup> (min.) |
|-----------------------|-------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-------------------------|----------------------------------------|
| Prăjituri mici        | Tavă de coacere                                                   | 3                                                                    |  | 160 - 170 <sup>1)</sup> | 25 - 40 <sup>2)</sup>                  |
|                       | Tavă de coacere                                                   | 3                                                                    |  | 155 - 170 <sup>1)</sup> | 25 - 40 <sup>2)</sup>                  |
|                       | Tavă de coacere                                                   | 3                                                                    |  | 155 - 170 <sup>1)</sup> | 25 - 40 <sup>2)</sup>                  |
|                       | Tavă de coacere<br>Tavă pentru coacerea sau frigerea cârnii       | 2 + 4<br>2 - tavă pentru pâine sau friptură<br>4 - tavă pentru pâine |  | 155 - 170 <sup>1)</sup> | 25 - 50 <sup>2)</sup>                  |
| Aluat moale (dungi)   | Tavă de coacere                                                   | 3                                                                    |  | 150 - 160 <sup>1)</sup> | 30 - 40 <sup>2)</sup>                  |
|                       | Tavă de coacere                                                   | 3                                                                    |  | 150 - 170 <sup>1)</sup> | 25 - 35 <sup>2)</sup>                  |
|                       | Tavă de coacere                                                   | 3                                                                    |  | 150 - 170 <sup>1)</sup> | 25 - 35 <sup>2)</sup>                  |
|                       | Tavă de coacere<br>Tavă pentru coacerea sau frigerea cârnii       | 2 + 4<br>2 - tavă pentru pâine sau friptură<br>4 - tavă pentru pâine |  | 160 - 175 <sup>1)</sup> | 25 - 35 <sup>2)</sup>                  |
| Biscuiți fără grăsime | Grătar + tavă pentru tort acoperită cu negru<br>Ø 26 cm           | 3                                                                    |  | 170 - 180 <sup>1)</sup> | 30 - 45 <sup>2)</sup>                  |
| Plăcintă cu mere      | Grătar + două tave pentru prăjituri acoperite cu negru<br>Ø 20 cm | 2<br>Tavă pe grătar amplasată în diagonală spate drept, stâng față   |  | 180 - 200 <sup>1)</sup> | 50 - 70 <sup>2)</sup>                  |

<sup>1)</sup> Încălziți cuptorul gol, a nu se folosi funcția de încălzire rapidă.

<sup>2)</sup> Timpul necesar, dacă nu au fost trecute altfel pentru compartimentul neîncălzit. Pentru cuptorul încălzit timpurile trecute necesită să fie scurtate în jur de 5-10 minute.

Grilarea

| Tipul de produs        | Accesoriu                                               | Nivelul                           | Funcțiile de încălzire                                                            | Temperatura (°C)  | Timpul (min.)                       |
|------------------------|---------------------------------------------------------|-----------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-------------------|-------------------------------------|
| Tosturi din pâine albă | Grătar                                                  | 4                                 |  | 250 <sup>1)</sup> | 1,5 - 2,5                           |
|                        | Grătar                                                  | 4                                 |  | 250 <sup>2)</sup> | 2 - 3                               |
| Burgeri de vită        | Grătar+ tavă de prăjire (pentru colectarea scurgerilor) | 4 - grătar<br>3 - tavă de prăjire |  | 250 <sup>1)</sup> | 1 pagină 10 - 15<br>2 pagină 8 - 13 |

<sup>1)</sup> Încălziți cuptorul gol pornind pe 5 minute, a nu se folosi funcția de încălzire rapidă.

<sup>2)</sup> Încălziți cuptorul gol pornind pe 8 minute, a nu se folosi funcția de încălzire rapidă.

Coacerea

| Tipul de produs | Accesoriu                                               | Nivelul                           | Funcțiile de încălzire                                                            | Temperatura (°C) | Timpul (min.) |
|-----------------|---------------------------------------------------------|-----------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|------------------|---------------|
| Puiul întreg    | Grătar+ tavă de prăjire (pentru colectarea scurgerilor) | 2 - grătar<br>1 - tavă de prăjire |  | 180 - 190        | 70 - 90       |
|                 | Grătar+ tavă de prăjire (pentru colectarea scurgerilor) | 2 - grătar<br>1 - tavă de prăjire |  | 180 - 190        | 80 - 100      |

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

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

## Plita ceramica

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

Des. 7

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

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

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

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

## Cuptor

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

\*optional

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

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

- Dupa curatarea interiorului cuptorului, stergeti pentru a se usca.
- **Curatarea calcarului care sa forat pe fundul compartimentului prin folosirea functiei Soft Steam:**
  - Pentru curatarea fundul comartimetului a se pune aproximativ 250 ml 6% otet fara adaos de ierburi,
  - Lasați otetul in temperatura camerei pe 30 minute, pentru a dizolva calcarul,
  - Curățați cavitățile cu ajutorul apei calde și lavetei moi.

**Atentie! Se recomandă curățarea la 5-10 cicluri pri folosirea functiei Soft Steam.**

## Atentie!

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

## Inlocuirea becului cuptorului

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

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

Becul pentru cuptor - des. 9

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

Cuptoarele care sunt marcate cu litera **D\*** sunt echipate in elemente de ghidare din sarmă care pot fi scoase foarte usor (grila). Pentru a le scoate pentru a fi spalate trebuie sa trageți de elementul de blocare din partea frontala, apoi elementul de ghidare trebuie inclinat și scos din elementul de blocare din spate.

des. 10

Cuptoarele marcate cu literele **Dp\*** posedă elemente de ghidare de tip telescop din otel inoxidabil care la rândul lor sunt fixate de elementele de ghidare din sarmă. Aceste elemente de ghidare trebuiesc scoase și spalate împreună cu elementele de ghidare din sarmă. Inainte de a pune tavile, aceste elemente de ghidare trebuiesc scoase în afara (dacă, cuptorul este încălzit, elementele de ghidare trebuiesc scoase în afara agățând cu partea din spate a tăvilor de tamponale care se găsesc in partea frontala a elementelor de ghidare) și apoi aceste elemente de ghidare trebuiesc împinse împreună cu tava.

des. 10a

## Atentie!

Elementele de ghidare de tip telescop nu trebuiesc spalate în masinile de spalat vase.

## Verificari periodice

În afara de curatarea aragazului, trebuie sa:

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

### Atentie!

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

## Scoaterea usii

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

des.11 - Inclinarea dispozitivelor de siguranta ale balamalelor

### Scoaterea geamului interior\*

1. Cu ajutorul șurubelniței cu cap crestă se vor desuruba șuruburile aflate în balamalele laterale (des. 11A).
2. Balamalele se scot cu ajutorul unei șurubelnițe drepte și se scoate șipca superioară a ușii (des. 11A, 11B).
3. Geamul interior se scoate din suport ( în partea inferioară a ușii ). (des. 11C)
4. Se spală geamul cu apă caldă și cu o mică cantitate de detergent.  
Pentru a monta geamul din nou trebuie să acționăm invers. Partea netedă a geamului trebuie să se afle în partea superioară.

des. 11C - Scoaterea geamului interior

## Scoaterea usii

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

des. 12A - Inclinarea dispozitivelor de siguranta ale balamalelor

### Scoaterea geamului interior\*

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

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

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

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

\*optional

## CUM SE PROCEDEAZA IN CAZ DE URGENTA

In caz de urgenta, trebuie sa:

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

| PROBLEMA                                     | CAUZA                                                                                                  | ACTIUNE                                                                    |
|----------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------|
| 1. Aparatul nu functioneaza                  | Nu este alimentat.                                                                                     | Verificati panoul cu sigurante, daca exista o siguranta arsa, inlocuiti-o. |
| 2. Afisajul programatorului clipeste "0:00". | Aparatul a fost deconectat de la sursa de alimentare sau a fost o intrerupere temporara de alimentare. | Vezi timpul curent (vezi Utilizarea programatorului)                       |
| 3. Lumina cuptorului nu functioneaza.        | Becul este slabit sau ars.                                                                             | Infiletati becul sau inlocuiti-l (vezi "Curatare si intretinere")          |

## DATE TEHNICE

Voltaj  
Putere  
Dimensiuni aragaz (lxLxA)

230/400V ~ 50Hz  
Maxim 9,3 kW  
85/60/60 cm

Informațiile de bază:

Produsul îndeplinește cerințele standardelor EN 60335-1, EN 60335-2-6, care sunt în vigoare în Uniunea Europeană. Datele pe etichetele cuptoarelor ermetice electrice se efectuează conform cu standardul EN 60350-1 / IEC 60350-1. Valorile acesta sunt determinate la standardul de greutate cu funcțiile active: încălzitorului inferior și superior (modul convențional) și suport de încălzire cu ventilatorul (dacă aceste funcții sunt disponibile).

Clasa de eficiență energetică a fost desemnată în funcție de funcțiile disponibile în produs conform cu prioritățile următoare:

|                                                                     |                                                                                     |
|---------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|
| Recircularea aerului eco                                            |  |
| Termo-circulație                                                    |  |
| Ventilator, încălzitor inferior și încălzitorul superior            |  |
| Încălzitorul inferior și încălzitorul superior (modul convențional) |  |

La determinarea consumului de energie trebuie să demontați ghidajele telescopice (dacă sunt în echipamentul produsului).

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

### Внимание!

Не използвайте продукта 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.

|                                             |    |
|---------------------------------------------|----|
| УВАЖАЕМИ КУПУВАЧИ                           | 37 |
| КАК ЕКОНОМИТЬ ЕНЕРГИЮ                       | 37 |
| ИНСТРУКЦИИ ЗА СИГУРНОСТ                     | 38 |
| ОПИСАНИЕ НА АПАРАТА                         | 40 |
| ИНСТАЛИРАНЕ                                 | 41 |
| ИЗПОЛЗВАНЕ                                  | 42 |
| ПРИГОТВЯНЕ ВЪВ ФУРНАТА – ПРАКТИЧНИ СЪВЕТИ   | 45 |
| ПОЧИСТВАНЕ И ПОДДРЪЖКА                      | 49 |
| КАКВО ТРЯБВА ДА НАПРАВИТЕ ПРИ СПЕШЕН СЛУЧАЙ | 51 |
| ТЕХНИЧЕСКИ ДАННИ                            | 51 |

## КАК ЕКОНОМИТЬ ЕНЕРГИЮ



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

● Използвайте подходящи съдове.

Съдовете с плоско и дебело дъно, могат да спестят 1/3 от използваната ел. енергия. Покрийте с капак съда ако е възможно, по този начин ще спестите енергия 4 пъти повече.

● Изберете подходящия размер на съда, който да съвпада с размера на зоната за приготвяне.

Съда не трябва да бъде по-малък от диаметъра на зоната за приготвяне.

● Осигурете се, че зоната за приготвяне и основата на съда са чисти.

Мърсотията не позволява отделянето на необходимата топлина а изгорялото може да се отстри с помоща на продукти, които вредят на околната среда.

● Не отваряйте вратата прекалено често.

Не отваряйте вратата на фурната само когато е необходимо.

Спрете фурната на време и използвайте акумулираната топлина.

Тогава когато приготвяте храна по продължително време, спрете зоната за нагряване с 5 до 10 минути преди да завърши процеса за приготвяне на храна. Ще се спести към 20% енергия.

Използвайте фурната тогава когато приготвяте голямо количество храна.

Месо до един килограм може да се пригответи по-икономично в един съд върху плочата.

● Използвайте остатъчната топлина на фурната

Ако времето за приготвяне е по-голямо от 40 минути, спрете фурната с 10 минути преди да завършите.

Важно!

Тогава когато използвате един хронометър, на-

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

- Само крайна решетката за вентилатора след като сте затворили вратата на фурната.
- Осигурете се, че вратата на фурната е затворена.
- Не инсталирайте печката близо до хладилника / фризера.

Разхода за енергия ще се увеличи без да е необходимо това нещо.



### РАЗОПАКОВАНЕ

По време на транспорта се използва защитен материал за предпазване на материала от евентуални 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 разположение на децата!



### РЕЦИКЛИРАНЕ НА АПАРАТА

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

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

Използваните материали във вътрешността на апарата могат да се рециклират и имат етикети с информации за това. С рециклирането на материалите или на други части на използвания апарат, допринасят за защитаването на околната среда. Информации относно центровете за рециклиране можете да получите от местните власти.

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

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

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

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

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

Внимание. Ако повърхността е спукана, изключете електрическото хранване, за да избегнете токов удар. Уреда става много горещ по време на ползване. Внимавайте да не докоснете нагрятите части от вътрешността на фурната.

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

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

**Внимание.** За да се предпазите от токов удар, осигурете се, че уреда е спрял преди да смените лампата. За чистене на уреда не използвайте съоръжение за чистене с пара под налягане.

- Не оставяйте децата близо до печката ко печката функционира, директния контакт с нея може да предизвика изгаряния!
- Осигурете се, че уредите за битово ползване, включително кабелите за захранване, не допират нагрятата повърхност на фурната или плочата, тъй като материала за изолиране не е издръжлив на високи температури.
- Не оставяйте печката без надзор тогава когато пържите храни. Олиото и мазнините могат да се запалят поради пренагряване, или ако се разлеят в огъня.
- Не оставяйте печката мръсна и избягвайте разливането на течности върху повърхността на печката. Захарта въздейства върху керамичната повърхност на плочата и може да предизвика непоправима повреда. Всяко замърсяване трябва да се почисти веднага.
- Не слагайте върху зоните за нагряване съдове с мокро дъно, тъй като могат да предизвикат непоправима повреда на печката (петна, които не могат да се отстранят).
- Използвайте само съдове посочени от производителя или които са предназначени за керамични плочи.
- Ако се появят пукнатини върху повърхността на печката, прекъснете всякакви действия и се обърнете към упълномощен сервизен техник.
- Не включвайте печката ако не сте поставили съд върху нея
- Не ползвайте съдове с остра повърхност, понеже можете да повредите печката.
- Не гледайте директно в зоната за приготвяне с халоген (тогава когато не са покрити със съд) тогава когато се нагрява.
- Не слагайте по-тежки съдове от 15 кг. върху отворената врата на фурната и съдове по тежки от 25 кг. върху печката.
- Не ползвайте твърди агенти за почистване или остри метални предмети за почистване на вратата, тъй като може да се издраска повърхността и, а прозореца може да се напука.
- Не ползвайте продукта при техническа авария, изключете го от източника на захранване с ел. енергия и се обърнете към упълномощен сервизен техник за да го поправи.
- В случай на повреда предизвикана от технически дефект, извадете щепсела от контакта и се обърнете към упълномощен сервизен техник за да отстрани повредата.
- Правилата от инструкциите за употреба трябва да се спазват много стриктно. Не оставяйте човек да ползва уреда ако не знае да работи с него.
- Уредът е проектиран изключително като съоръжение за готвене. Всяко друго негово използване (например за огряване на помещението) не е допустимо и може да бъде опасно.

1a

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

FCC\* - 2a

Принадлежности към печката – комплект:

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

\* по избор

## Инсталиране на печката

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

## Електрически връзки

### Предупреждение!

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

### Препоръки

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

Кабела за свързване трябва да бъде фиксиран в клемата.

Фиг. 4b

### Предупреждение!

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

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

## Монтиране на защитната блокада предпазваща от преобръщане на печката.\*

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

Фиг. 3z

Печка вис. 850 mm

A = 60 mm

B = 103 mm

Печка вис. 900 mm

A = 104 mm

B = 147 mm

## При първоначално ползване

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

### Важно!

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

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

### Важно!

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

### Важно!

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

## Контролиране на зоните за приготвяне на стъклокерамичната печка Избиране на съдовете

Изберете съд с диаметър на основата, най-малко колкото диаметъра на зоната за приготвяне. За месо има специална зона от 170 x 265. Не използвайте съдове с вдлъбнато или изпъкнало дъно. Запомнете, че винаги трябва да слагате капак върху съдовете. Препоръчваме ви да ползвате съдове с дебели равна основа. В случая, в който зоните за приготвяне или съдовете са мръсни, е невъзможно да използвате цялата топлина.

Фиг.6h

### Избиране на нивото на топлина

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

Фиг.6g\*

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

## Преместван, на по-голяма зона за приготвяне

### Важно!

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

Фиг.6п

С помоща на настройките 0 • 1 • 2 • 3 бутон ще задейства вътрешната зона за приготвяне и това дава възможност за по-лесно контролиране на топлината която нагрява съда. Завъртането на времения бутон в положение набелязано с  ще направи така, че външната зона за приготвяне да е включена. От тази точка, можете да контролирате по-лесно количеството температура която нагрява съда от двете зони за приготвяне (вътрешна и външна) а вътрешния бутон ще изключи двете зони за приготвяне след като бутоната е в положение 0.\*

### Индикатор на зоната за приготвяне

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

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

Фиг.6o - Индикатор зона за приготвяне

\* по избор

## Фурна с принудителна циркулация на въздуха и функция 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.6j

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.



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



### Включен вентилатор и долен и горен нагревател.

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



### 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.
3. 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.**

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 бутонът се намира в положение „вътрешно осветяване на фурна“.

Спиране на фурната – за да спрете фурната,

### 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 отворена пара може да бъде опасна.



### Бързо нагряване

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



### Размразяване

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



### Вентилатор и включена комбинирана скара

Тогава когато бутонът 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-силно припичане на ястията, позволява също на печене на по-големи порции.



### Включена скара

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



### Включен долен нагревател

Тази позиция на 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).

## Използване на скарата\*

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

За да включите скарата трябва да:

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

**При печене с помоща на функцията и комбинираната скара, температурата трябва да е настроена на 250°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.6y

\* по избор

## Печене

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

- Параметрите на печене са показани в таблица те са приблизителни и могат да се поправят като се осланяте на собствения опит и желанието.
- 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 пригответе месо във фурна, с дръжки които са също устойчиви на високи температури
- Когато пригответе месо на нивото за изсушаване или на скалата, препоръчваме Ви да поставите на най-ниското ниво една тава с аода.
- По време на приготвяне на месото, то трябва да се обръща и да се сипе собствения му сос върху него или да се сипе гореща вода със сол – не сипвайте студена вода върху месото.

## Функция 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 (долен нагревател + горен нагревател + вентилатор)

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

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.

## Печене на сладкиши

| Вид ястие                   | Акcesoари                                            | Ниво                                                                      | Функция за загряване                                                                | Температура (°C)        | Време за печене <sup>2)</sup> (мин.) |
|-----------------------------|------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------|--------------------------------------|
| Малки тестени печива        | Тава за печиво                                       | 3                                                                         |    | 160 - 170 <sup>1)</sup> | 25 - 40 <sup>2)</sup>                |
|                             | Тава за печиво                                       | 3                                                                         |    | 155 - 170 <sup>1)</sup> | 25 - 40 <sup>2)</sup>                |
|                             | Тава за печиво                                       | 3                                                                         |    | 155 - 170 <sup>1)</sup> | 25 - 40 <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           |    | 155 - 170 <sup>1)</sup> | 25 - 50 <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     | 3                                                                         |   | 170 - 180 <sup>1)</sup> | 30 - 45 <sup>2)</sup>                |
| Сладкиш с ябълки            | Скара + две форми за печиво с черно покритие Ø 20 cm | 2<br>форми върху скарата, поставени по диагонал: дясно отзад, ляво отпред |  | 180 - 200 <sup>1)</sup> | 50 - 70 <sup>2)</sup>                |

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

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

## Гриловане

| Вид ястие           | Акcesoари                                                | Ниво                            | Функция за загряване                                                              | Температура (°C)  | Време (мин.)                        |
|---------------------|----------------------------------------------------------|---------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-------------------|-------------------------------------|
| Тостове от бял хляб | Скара                                                    | 4                               |  | 250 <sup>1)</sup> | 1,5 - 2,5                           |
|                     | Скара                                                    | 4                               |  | 250 <sup>2)</sup> | 2 - 3                               |
| Говежди бургери     | Скара + тава за печене (за събиране на капещата течност) | 4 - скара<br>3 - тава за печене |  | 250 <sup>1)</sup> | 1 страна 10 - 15<br>2 страна 8 - 13 |

<sup>1)</sup> Затоплете празната фурна като я включите за 5 минути, но не използвайте функцията за бързо затопляне.

<sup>2)</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.

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

## Стъклокерамична плоча

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

Фиг.7 - Специална стъргалка за почистване

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

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

## Фурна

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

\* по избор

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

## Смяна на лампата на фурната

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

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

Лампа за фурна - Фиг. 9

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

## Отстраняване на страничните опорни елементи за тавите\*

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

Фиг. 10

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

Фиг. 10а

## Периодична проверка

Освен почистването на печката, трябва да:

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

### Внимание!

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

## Извадете вратата

За да имате по лесен достъп при почистване на вътрешната част на фурната, можете да свалите вратата. Така, че трябва да наклоните устройството за подържане на вратата, повдигнете и дръпнете към вас (Фиг. 11). За да сложите вратата на място, направете същото нещо, но обратно. Осигурете се, че пантите са фиксирани правилно. След фиксиране на вратата, защитното устройство трябва да се свали отново много внимателно. Ако не е нагласено, може да се повредят пантите при отваряне на вратата.

Фиг. 11 - Наклоняване на защитното устройство на пантите

## Изваждане на вътрешното стъкло\*

1. С помощта на кръстата отвертка развъртете болтовете, намиращи се на страничните прикрепващи елементи (фиг. 11A).
2. Избутайте прикрепващите елементи с помощта на плоска отвертка и извадете горната лайсна на вратата. (фиг. 11B, 11C).
3. Извадете вътрешното стъкло от прикрепването (в долната част на вратата). (Фиг. 11).
4. Измийте стъклото с топла вода и малко почистващ препарат. За да монтирате отново стъклото постъпете по обратния ред. Гладката част на стъклото трябва да се намира отгоре.

фиг.11C - Изваждане на вътрешното стъкло. 2 стъкло.

## Извадете вратата

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

Фиг 12A - Наклоняване на защитното устройство на пантите

## Изваждане на вътрешното стъкло\*

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

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

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

\* по избор

# КАКВО ТРЯБВА ДА НАПРАВИТЕ ПРИ СПЕШЕН СЛУЧАЙ

При спешен случай, трябва да:

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

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

## ТЕХНИЧЕСКИ ДАННИ

|                           |                   |
|---------------------------|-------------------|
| Волтаж                    | 230V/400V ~ 50Hz  |
| Мощност                   | Максимално 9,3 kW |
| Размерина печката (IxLxA) | 85 / 60 / 60 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:

|                                                 |                                                                                     |
|-------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|
| Готвене с вентилатор есо                        |  |
| Готвене с вентилатор                            |  |
| Вентилатор, долен и горен нагревател            |  |
| Долен и горен нагревател (конвенционален режим) |  |

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              | 52 |
| Kako da uštedite energiju        | 52 |
| BEZBEDNOSNE INSTRUKCIJE          | 53 |
| OPIS UREĐAJA                     | 55 |
| INSTALACIJA                      | 56 |
| RAD                              | 57 |
| PEČENJE U RERNI-PRAKTIČNI SAVETI | 60 |
| ČIŠĆENJE I ODRŽAVANJE            | 64 |
| PEČENJE U RERNI-PRAKTIČNI SAVETI | 66 |
| TEHNIČKI PODACI                  | 66 |

## 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:

- Koristite pravo posuđe za kuvanje.

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

- Koristite posuđe čiji prečnik dna odgovara veličini ringle. Šerpa nikada ne sme biti manja od veličine ringle koju koristite.
- Održavajte ringle i dno šerpi čistim. Nečistoća sprečava raspodelu toplote – jako skoreli ostaci hrane često se moraju uklanjati jedino proizvodima koji su štetni za životnu sredinu.
- Ne otklapajte šerpu previše često (ako nadgledate jelo nikada neće pokipeti!). Ne otvarajte bespotrebno i često vrata rerne.
- Isključite rernu u pravom trenutku i iskoristite preostalu toplotu. Kada kuvanje traje duže vreme, isključite grejne zone 5-10 minuta pre kraja procesa i time ćete uštedeti i do 20% el.energije.
- Rernu upotrebljavajte samo za pripremanje većih količina hrane. Meso do 1 kg se može mnogo ekonomičnije pripremati u tiganju na ploči šporeta.
- Iskoristite preostalu toplotu iz rerne. Ako trajanje pripremanja hrane traje duže od 40 minuta, isključite rernu 10 minuta pre kraja vremena.
- Važno! Kada koristite tajmer, podesite odgovarajuće kraće vreme kuvanja, u skladu sa tim koliko se jelo priprema.
- Uverite se da su vrata rerne dobro zatvorena. Toplota može izlaziti preko naslaga na zaptivici

vrata.

Sve naslage odmah očistite.

- Ne postavljajte šporet u neposrednoj blizini frižidera/ zamrzivača.

Utrošak energije bespotrebno raste.



### OTPAKIVANJE

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

i mogu se reciklirati 100%, a obeleženi su odgovarajućim simbolom. Napomena! Materijali za pakovanje (polietilenske vreće, delovi od polistirena itd.) se prilikom otpakivanja moraju držati van domašaja dece.



### ODLAGANJE UREĐAJA

Kada odlazite 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 dopinos zaštiti životne sredine.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Za čišćenje uređaj zabranjena je upotreba opreme za čišćenje parom.

- Decu držite podalje od uređaja. Kada su u direktnom kontaktu sa uključenim uređajem, može doći do opekotina.
- Vodite računa da delovi kućnih aparata, uključujući i napojni kabl ne dodiruju zagrejanu reru ili ploču jer njihov izolacioni materijal obično nije otporan na visoke temperature.
- Ne ostavljajte uređaj bez nadzora kada pržite. Ulja i masti se mogu zapaliti zbog pregrevavanja ili kipljenja.
- Ne dozvolite da se ploča uprlja i sprečite da tečnosti kipe po površini ploče. To se posebno odnosi na šećer koji može izazvati reakciju na keramičkoj ploči i prouzrokovati nepopravljive štete. Sve iskipele sadržine treba očistiti istog momenta.
- Ne stavljajte posude sa mokrim dnom na zagrejanu grejnu zonu jer to može prouzrokovati nepopravljive promene na ploči (mrlje koje se ne mogu očistiti).
- Koristite posude koje preporučuje proizvođač, koje su namenjene za upotrebu na keramičkim pločama.
- Ako se bilo kakva oštećenja, doboke ogrebotine, naprsline ili pukotine pojave na keramičkoj ploči, odmah prestanite sa upotrebom šporeta i pozovite ovlašćeni servis.
- Ne uključujte šporet dok ako na njemu nema posude.
- Ne upotrebljavajte posude sa oštrim ivicama jer mogu oštetiti keramičku ploču.
- Ne gledajte direktno u halogene zone (na kojima nema posude) dok se zagrevaju.
- Ne stavljajte šerpe teže od 15 kg na vrata rerne i teže od 25 kg na ploču.
- Ne koristite gruba sredstva za čišćenje ili oštre metalne predmete da biste očistili vrata, jer se može izgubiti površina i tako doći do lomljenja stakla.
- Ne upotrebljavajte šporet ako ima neki tehnički kvar. Svaki kvar mora biti otklonjen od strane kvalifikovanog i ovlašćenog lica.
- U slučaju bilo kakve nezgode prouzrokovane tehničkim kvarom, isključite uređaj sa napajanja strujom i prijavite kvar servisu kako bi bio otklonjen.
- Striktno se pridržavajte pravila i mera koje sadrži ovo uputstvo. Ne dozvolite nikom ko nije u toku sa ovim uputstvom da rukuje uređajem.
- Uređaj je projektiran isključivo kao uređaj za kuvanje. Svaka druga primena (napr. za grejanje prostorija) je suprotna njegovoj nameni i može stvarati opasnost.

1a

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

FCC\*: Crt. 2a

Принадлежности към печката – комплект:

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

\*opcionalan

## Instalacija šporeta

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

## Montiranje blokade koja štiti od prevrtanja kuhinje.\*

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

Crt.3z

Kuhinja vis. 850 mm

A = 60 mm

B = 103 mm

Kuhinja vis. 900 mm

A = 104 mm

B = 147 mm

## Povezivanje na struju

Upozorenje!

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

## Uputstva za montažu

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

Priključni kabl mora biti obezbeđen.

## Upozorenje!

Ne zaboravite da povežete sigurnosno električno kolo na terminal priključne kutije obeležen (⊕).

Kod napajanja električnom strujom za šporet mora postojati sigurnosni prekidač koji omogućava da se napajanje strujom prekine u slučaju nužnosti. Rastojanje između radnih kontakata sigurnosnog prekidača mora biti minimum 3 mm.

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

Crt. 4b

## Pre prve upotrebe

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

### Važno!

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

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

### Važna napomena!

Elektronski programator Ts je opremljen senzorima kojima se upravlja dodirnom 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.

## Kako da koristite grejne zone keramičke ploče izbor posuđa

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

Crt.6h

### Izbor jačine zagrevanja

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

Crt.6g\*

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

## Uključivanje proširene grejne zone

### Važno!

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

Crt.6h

Podešavanjem jačina  dugmeta radi unutrašnja grejna zona i moguće je ravnomerno kontrolisati količinu toplote koja se raspodeljuje na posudu. Privremenim okretanjem dugmeta na poziciju označenu uključuje se spoljašnja grejna zona. Odatle možete ravnomerno kontrolisati količinu toplote koja se raspodeljuje na posudu sa obe grejne zone (unutrašnje i spoljašnje) – obe grejne zone možete isključiti samo postavljanjem dugmeta na poziciju 0.\*

## Indikator preostale toplote

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

Crt.6o - Indikator preostale toplote

\*opcionalan

## Rerna sa prisilnim kruženjem vazduha i funkcijom Soft Steam

Rerna je zagrevana 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.6j

Crt.6k

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

### Pažnja!

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

## 0 Зеро сеттинг



### Brzo zagrevanje

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



### Odmrzavanje

Uključen je samo ventilator, bez upotrebe bilo kojeg grejača.



### Uključeni su ventilator i kombinovani roštilj

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



### Pojačani gril (Supergrill)

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



### Uključeni gril

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



### Uključeni donji grejač

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



### Uključeni donji i gornji grejač

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



### Uključeni su ventilator, donji i gornji grejač

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



### Funkcija Soft Steam

Rerna je opremljena dodatnim grejačim 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 podesiti odgovarajuću funkciju Soft Steam.
4. Okrenuti regulator i podesiti odgovarajuću temperaturu.
5. Posle uvodnog zagrevanja 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.

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“.

### Važno!

- Tokom trajanja funkcije brzog predgrejavanja u komori rerne ne može da bude tepsija sa testom ni bilo koji elementi koji ne pripadaju priboru rerne. Ne preporučujemo upotrebu brzog predgrejavanja 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 svaki 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.

## Upotreba roštilja\*

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

Da biste uključili roštilj potrebno je da:

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

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

### Pažnja!

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

## UPOTREBA RAŽNJA\*

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

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



### Napomena!

Ne postoji zasebno komandno dugme za ražanj.

Da biste pripremili jelo treba da:

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

Crt.6y

## Pečenje

- Preporučujemo upotrebu plehova za pečenje koje ste dobili uz šporet;
- Takođe je moguće peći u kalupima za kolače i plehovima koji se mogu kupiti bilo gde drugo, i treba ih staviti na rešetku; za pečenje je bolje koristiti tamne plehove jer oni bolje rasodeljuju 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 pripremaite u rerni, a manje komade bi trebalo pripremati na plinskim gorionicima.
- Koristite posude za pečenje u rerni koje je otporno na visoke temperature, čije su ručke takođe otporne na visoke temperature.
- Kada pečete na rešetki, preporučujemo da na najniži nivo u rerni postavite pleh napunjen sa malo vode.
- Preporučljivo je da najmanje jedanput u toku pečenja meso okrenete na drugu stranu, i da meso prelivate njegovim sokovima ili vrućom slanom vodom – ne sipajte po mesu hladnu vodu.

## Funkcija 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 (donji grejač + gornji grejač + ventilator)

| Način pripremanja hrane                     | Funkcija peći                                                                       | Temperatura (°C)        | Nivo  | Vreme (min.)          |
|---------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------|-------|-----------------------|
| Biskvit                                     |    | 160 - 200               | 2 - 3 | 30 - 50               |
| Biskvit                                     |    | 150                     | 3     | 25 - 35               |
| 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                                        |    | 220 - 240 <sup>1)</sup> | 2     | 15 - 25               |
| Ribe                                        |    | 210 - 220               | 2     | 45 - 60               |
| Ribe                                        |    | 190                     | 2 - 3 | 60 - 70               |
| Kobasice                                    |    | 230 - 250               | 4     | 14 - 18               |
| Govedina                                    |    | 225 - 250               | 2     | 120 - 150             |
| Svinjetina                                  |    | 160 - 230               | 2     | 90 - 120              |
| Pile                                        |    | 180 - 190               | 2     | 70 - 90               |
| Pile                                        |    | 160 - 180               | 2     | 45 - 60               |
| 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> Zagreјati praznu rernu

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

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

## Pečenje kolača

| Vrsta jela            | Dodatna oprema                               | Nivo                                                                      | Funkcije grejanja                                                                   | Temperatura (°C)        | Vreme pečenja <sup>2)</sup> (min.) |
|-----------------------|----------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------|------------------------------------|
| Mali kolači           | Pleh za pecivo                               | 3                                                                         |    | 160 - 170 <sup>1)</sup> | 25 - 40 <sup>2)</sup>              |
|                       | Pleh za pecivo                               | 3                                                                         |    | 155 - 170 <sup>1)</sup> | 25 - 40 <sup>2)</sup>              |
|                       | Pleh za pecivo                               | 3                                                                         |    | 155 - 170 <sup>1)</sup> | 25 - 40 <sup>2)</sup>              |
|                       | Pleh za pecivo<br>Pleh za pečenje            | 2 + 4<br>2 - pleh za pecivo ili pečenje<br>4 - pleh za pecivo             |    | 155 - 170 <sup>1)</sup> | 25 - 50 <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    | 3                                                                         |    | 170 - 180 <sup>1)</sup> | 30 - 45 <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 spreda |  | 180 - 200 <sup>1)</sup> | 50 - 70 <sup>2)</sup>              |

<sup>1)</sup> Zagrejati praznu rernu, ne koristiti funkciju brzog zagrevavanja.

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

**Gril**

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

<sup>1)</sup> Praznu rernu prethodno zagrevati 5 minuta, ne koristiti funkciju brzog zagrevavanja.

<sup>2)</sup> Praznu rernu prethodno zagrevati 8 minuta, ne koristiti funkciju brzog zagrevavanja.

**Pečenje**

| Vrsta jela | Dodatna oprema                                             | Nivo                               | Funkcije grejanja                                                                 | Temperatura (°C) | Vreme (min.) |
|------------|------------------------------------------------------------|------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|------------------|--------------|
| Celo pile  | Rešetka + pleh za pečenje (za sakupljanje otopljenе masti) | 2 - rešetka<br>1 - pleh za pečenje |  | 180 - 190        | 70 - 90      |
|            | Rešetka + pleh za pečenje (za sakupljanje otopljenе 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 dva dugmad postavljena na poziciju „●“ / „0“. Ne počinjte sa čišćenjem dok se šporet potpuno ne ohladi.

## Keramička ploča

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

Crt.7

## Rerna

- Rernu bi trebalo čistiti nakon svake upotrebe. Kada čistite rernu, njeno svetlo bi trebalo da bude uključeno kako bi vam omogućilo da bolje vidite površine.
- Unutrašnjost rerne isključivo treba prati toplom vodom sa malo tečnog sapuna.
- Čišćenje pomoću pare:
  - sipajte 250 ml vode (1 čašu) u posudu koju stavljate u rernu na prvi nivo odozdo,
  - zatvorite vrata rerne,
  - podesite regulator temperature na 50°C a dugme za odabir funkcija na poziciju donji grejač,
  - zagrevajte unutrašnjost rerne oko 30 minuta,
  - otvorite vrata rerne, 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.

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\*. Šine morate izvaditi i oprati zajedno sa lateralnim usmeravanjima. Pre postaviti tase na teleskopskim šinama, te morate izvesti (u slučaju što je peč topao, šine morate izvaditi obeseći rub natrag tase u frontalnoj strani teleskopskih šina), potom uvodite ih zajedno sa tasama етaней и узлов.

Crt 10a

## Skidanje vrata

Kako biste prilikom čišćenja naparavili lakši pristup unutrašnjosti rerne, moguće je da skinete vrata. Da biste to uradili, iskosite nagore delove za zabravljivanje na šarkama. Delimično zatvorite vrata, podignite ih i izvucite napolje. Kada budete vraćali vrata na svoje mesto, postupite isto samo obrnutim redosledom. Kada ih postavljate, proverite da li je urez šarke pravilno nalegao na ispupčenje držača šarke, pošto ste vrata pričvrstili na remu, deo za zabravljivanje bi ponovo trebalo spustiti na dole. Ako deo za zabravljivanje nije pravilno postavljen, prilikom zatvaranja vrata može doći do oštećenja šarki.

Crt 11 - Iskošavanje delova za zabravljivanje na šarkama

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

1. Pomoću krstastog odvijača odvrtiti vijke koje se nalaze u bočnim držačima (crt. 11A).
2. Pomoću ravnog odvijača skinuti pridržne elemente i izvaditi letvu koja se nalazi u gornjem delu vrata (crt 11A, 11B).
3. Unutrašnje staklo izvaditi iz pridržnih elemenata (u donjem delu vrata) (slika 11C).
4. Staklo oprati toplom vodom s dodatkom male količine sredstva za čišćenje stakala. Da bi ponovo montirali unutrašnje staklo u vratima pećnice treba da se ponove sve radnje u obrnutom redosledu. Staklo montirati na otvorenim vratima pećnice glatkom stranom okrenutom ka gore.

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

## Skidanje vrata

Kako biste prilikom čišćenja naparavili lakši pristup unutrašnjosti rerne, moguće je da skinete vrata. Da biste to uradili, iskosite nagore delove za zabravljivanje na šarkama. (slika 12A). Delimično zatvorite vrata, podignite ih i izvucite napolje. Kada budete vraćali vrata na svoje mesto, postupite isto samo obrnutim redosledom. Kada ih postavljate, proverite da li je urez šarke pravilno nalegao na ispupčenje držača šarke, pošto ste vrata pričvrstili na remu, deo za zabravljivanje bi ponovo trebalo spustiti na dole. Ako deo za zabravljivanje nije pravilno postavljen, prilikom zatvaranja vrata može doći do oštećenja šarki.

Crt 12A - Iskošavanje delova za zabravljivanje na šarkama

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

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

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

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

\*opcionalan

# PEČENJE U RERNI-PRAKTIČNI SAVETI

U slučaju nužnosti bi trebalo da:

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

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

## TEHNIČKI PODACI

Napon i frekvencija : 230V/400V~50 Гц

Snaga: макс. 9,3 кВт

Dimenzije šporeta š/v/d 85 / 60 / 60 cm

Osnovne informacije:

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

Informacije na energetske etikete 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:

|                                              |                                                                                     |
|----------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|
| Kružni grejač ECO                            |   |
| Kružno grejanje                              |  |
| Ventilator, donji i gornji grejač            |  |
| Donji i gornji grejač (konvencionalni režim) |  |

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



**Компания изготовитель**

Амика С.А., Польша, 64-510 Вронки, ул. Мицкевича, 52  
Тел. +48 67 25 46100, факс +48 67 25 40 320

Amica S.A., ul. Mickiewicza 52, 64-510 Wronki  
tel. 67 25 46 100, fax 67 25 40 320

**Сделано в Польше**

**Претензии по качеству**

**направлять в / Импортёр на территорию РФ**

ООО «Ханса», Осенний бульвар, д.23, офис 1307  
Тел. 8 (800) 700-36-61

