

BOEB6*

ИНСТРУКЦИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ / ВСТРАИВАЕМАЯ ДУХОВКА
ІНСТРУКЦІЯ З ЕКСПЛУАТАЦІЇ / ВБУДОВАНА ДУХОВА ШАФА

RU
UK

УВАЖАЕМЫЙ ПОКУПАТЕЛЬ,

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

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

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

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

Внимание!

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

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

СОДЕРЖАНИЕ

Техника безопасности.....	4
Описание устройства.....	7
Монтаж	9
Эксплуатация.....	10
Приготовление пищи в духовке - практические советы.....	18
Обслуживание и уход	20
Поведение в аварийных ситуациях.....	23
Технические данные.....	24

УКАЗАНИЯ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ

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

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

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

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

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

УКАЗАНИЯ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ

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

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

Для чистки духовки нельзя применять оборудование для чистки паром.

Опасность ожога! При открытии дверцы духового шкафа может выходить горячий пар. В момент или после завершения приготовления необходимо осторожно открывать дверцу духового шкафа. В момент открытия не наклоняться над дверцей. Необходимо помнить, что пар в зависимости от температуры может быть невидимым.

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

КАК ЭКОНОМИТЬ ЭЛЕКТРОЭНЕРГИЮ



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

добиться наилучших результатов:

- Использование духовки только для приготовления большого объема пищи. Мясо весом до 1 кг выгодней приготовить в кастрюле на варочной поверхности.
- Использование остаточного тепла духовки. Если блюдо готовится более 40 минут отключить духовку за 10 минут до конца приготовления. Внимание! Если используется таймер, установить его на более короткое время.
- 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

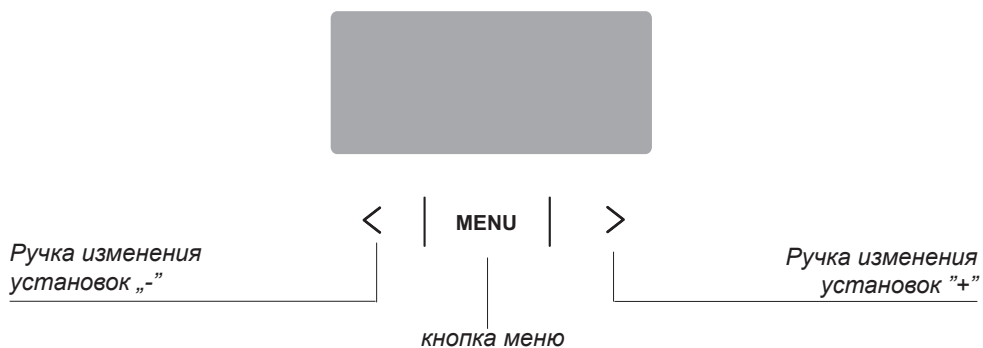
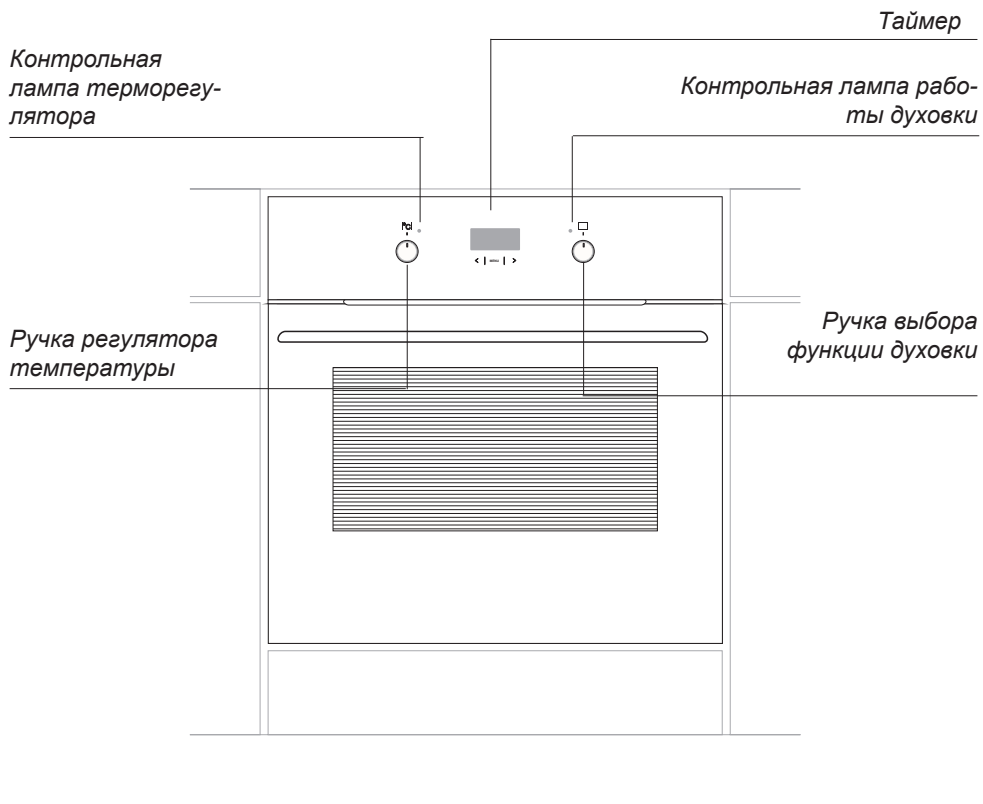


По окончании срока использования данное устройство нельзя выбросить, как обычные коммунальные отходы, его следует сдать в пункт приема и переработки электрических и электронных устройств. Об этом информирует знак, расположенный на устройстве, инструкции по эксплуатации и упаковке.

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.

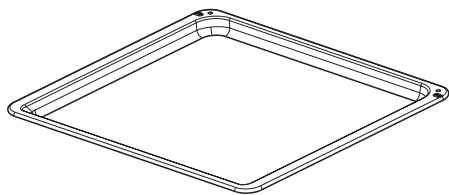
Сведения о соответствующем пункте утилизации использованного оборудования вы можете получить в местной администрации.

ОПИСАНИЕ УСТРОЙСТВА

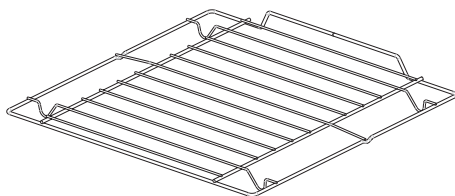


ОПИСАНИЕ УСТРОЙСТВА

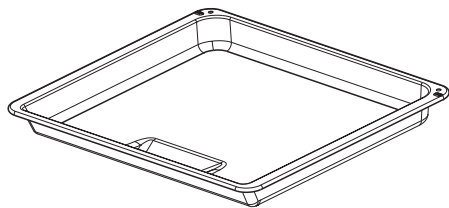
Оснащение плиты - перечень:



*Поддон для выпечки**



*Решетка для гриля
(решетка для сушки)*



*Поддон для жарки**

*для определенных моделей

МОНТАЖ

Монтаж духовки

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

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

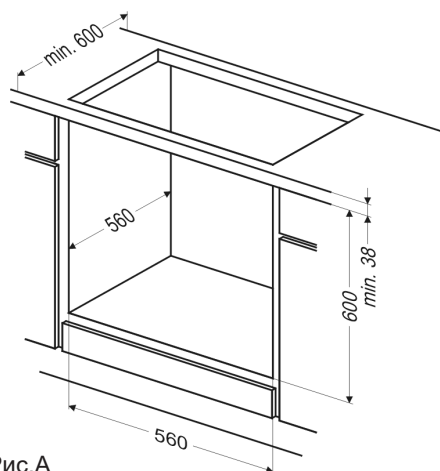


Рис.А

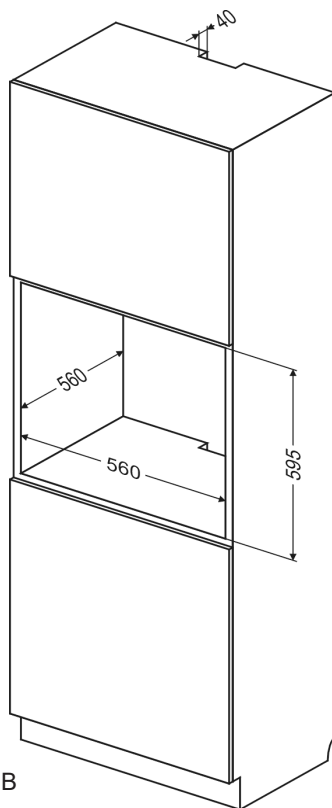


Рис.В

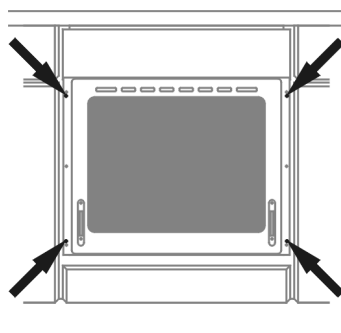


Рис.С

Внимание!
Монтаж производить при отключенном электропитании.

ЭКСПЛУАТАЦИЯ

Подключение духовки к электрической сети

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

Внимание!

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

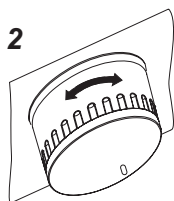
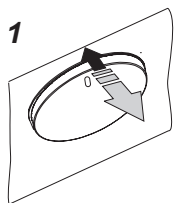
ЭКСПЛУАТАЦИЯ

Перед первым включением духовки

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

Ручки выключателей «спрятаны» в панели управления. Для того, чтобы выбрать желаемую функцию следует:

1. Осторожно нажать ручку и отпустить,
2. Установить на выбранной функции. Обозначения ручки выключателя на ее боковой стороне соответствуют очередным функциям духовки.



Внимание!

В плитках, 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!

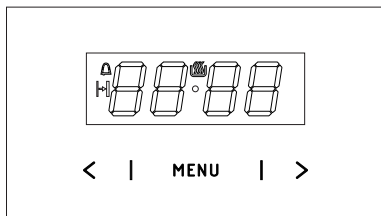
Электронный программатор оснащен сенсорами, обслуживаемыми прикосновением пальцем к обозначенной поверхности.

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.

ЭКСПЛУАТАЦИЯ

Работа программатора



- МЕНЮ - датчик выбора режима работы
- > - датчик Плюс
- < - датчик Минус
- ☑ - символ готовности к работе
- ⏰ - символ таймера
- ⏱ - символ длительности работы

Настройка текущего времени

После подключения к сети или повторного включения после сбоя напряжения дисплей показывает мигающие **0.00**:



- нажать и удерживать нажатым датчик меню (или одновременно датчики < / >) до момента появления символа ☑ на дисплее, точка под символом будет мигать,
- в течение 7 сек. настроить актуальное время, используя датчики < / >.

Примерно через 7 сек. с момента завершения настройки актуального времени новые данные сохраняются, а точка под символом ☑ перестает мигать.

Откорректировать время можно позже, нажимая одновременно датчики < / >, в момент, когда точка под символом ☑ будет мигать, можно откорректировать текущее время.

Внимание!

Духовку можно включить после появления символа ☑ на дисплее

Таймер

Таймер можно включить в любой момент, независимо от того, включен духовой шкаф или выключен. Программируемое время составляет от 1 минуты до 23 часов 59 минут.

Чтобы настроить таймер, следует

- нажать датчик меню, на дисплее будет мигать символ ⏰:



- установить время таймера датчиками < / >, дисплей показывает установленное время таймера и активную функцию работы ⏰ по истечении установленного времени включается звуковой сигнал, и мигает ⏰,
- Чтобы выключить звуковой сигнал, коснитесь и удерживайте сенсор меню или коснитесь и удерживайте одновременно сенсоры < / >, символ ⏰ погаснет, а на дисплее отобразится текущее время.


Внимание!

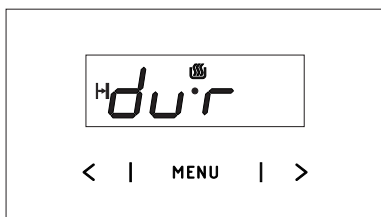
Если звуковой сигнал не будет включен вручную, выключится автоматически через 7 минут.

ЭКСПЛУАТАЦИЯ

Длительность работы


Если духовка должна выключиться через установленное время, тогда следует:


- Чтобы включить функцию длительности работы, установите функциональную ручку духовки на выбранную вами функцию, а ручку температуры на соответствующую температуру.
- нажать датчик меню до момента, когда на дисплее появится на короткое время *dur* и символ  будет мигать,




- установить требуемое время работы датчиками *< / >*, в диапазоне от 1 минуты до 10 часов.



Установленное время должно быть сохранено в памяти через 7 секунд, дисплей повторно покажет текущее время при светящемся символе .

По истечении установленного времени духовка выключится автоматически, включится звуковая сигнализация, а символ  будет мигать.

- установить ручки функций духовки и регулировки температуры в положение "выключено",

- Чтобы выключить звуковой сигнал, коснитесь и удерживайте сенсор меню или коснитесь и удерживайте одновременно сенсоры *< / >*, символ  погаснет, а на дисплее отобразится текущее время.

Обнуление настроек

Настройки таймера или длительности работы можно сбросить в любой момент.

- Чтобы очистить настройки длительности работы, коснитесь одновременно сенсоров *< / >*.

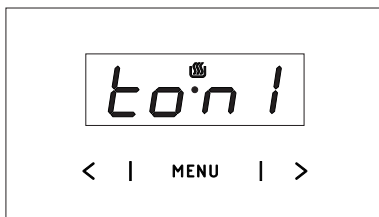
Обнуление настроек таймера:

- датчиком меню выбрать функцию таймера,
- еще раз нажать датчики *< / >*,

Изменение тона звукового сигнала

Тон звукового сигнала можно изменить следующим образом:

- нажать одновременно датчики *< / >*,
- датчиком меню выбрать функцию *ton*, показания дисплея будут мигать:



- датчиками *< / >* выбрать соответствующий тон:
в диапазоне от 1 до 3 датчиком *>*
в диапазоне от 3 до 1 датчиком *<*.

ЭКСПЛУАТАЦИЯ

Изменение яркости дисплея

Возможно изменение яркости дисплея в диапазоне от 1 до 9, где 1 означает самую темную настройку, а 9 - самую яркую. Введенное значение применяется, когда часы не активированы (т.е. пользователь не прикасался ни к одному из датчиков в течение 7 секунд).

Яркость дисплея можно изменить следующим способом:

- нажать одновременно датчики $< / >$,
- датчиком меню выбрать функцию *bri* (первое нажатие вызовет переход к функции *ton*, второе - к функции *bri*).



- датчиками $< / >$ выбрать соответствующую яркость:
в диапазоне от 1 до 9 датчиком $>$
в диапазоне от 9 до 1 датчиком $<$.

Внимание!

Если часы активированы (т.е. пользователь нажал датчик в течение последних 7 секунд), яркость дисплея максимальная.

Ночной режим

В период с 22:00 до 06:00 часы автоматически уменьшают яркость высвечивания.

ЭКСПЛУАТАЦИЯ

Функции духовки и ее обслуживание.

Духовка с естественной конвекцией

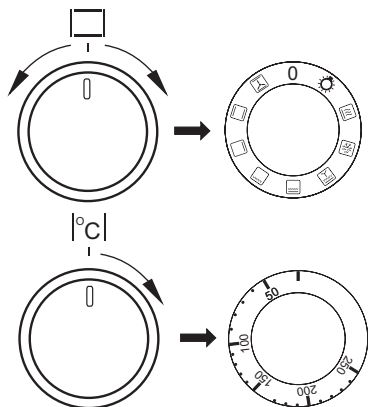
Духовка может нагреваться верхним и нижним нагревателями, грилем. Управление работой осуществляется при помощи ручки выбора режима работы духовки – установка заключается в повороте ручки на выбранную функцию,

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

Ручки выключателей «спрятаны» в панели управления. Для того, чтобы выбрать желаемую функцию следует:

- Осторожно нажать ручку и отпустить,
- Установить на выбранной функции.

Обозначения ручки выключателя на ее боковой стороне соответствуют очередным функциям духовки.



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

Внимание!

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

0 нулевая установка



независимое освещение духовки

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



Бстрый разогрев

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



Размораживание

Включен только вентилятор, без использования каких-либо нагревателей.



Турбо гриль и конвекция

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



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

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

ЭКСПЛУАТАЦИЯ



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).

Контрольная лампа




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

ЭКСПЛУАТАЦИЯ

Использование печи

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

Для включения печи нужно:

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

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

* дверцу духовки двумя стеклянными панелями

Внимание!

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

Выпечка































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

Поджаривание мяса

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

ПРИГОТОВЛЕНИЕ ПИЦЦЫ В ДУХОВКЕ - ПРАКТИЧЕСКИЕ СОВЕТЫ

Духовка с естественной конвекцией

Вид выпечки продукт	Функции духовки 	Температура °C	Уровень ($\frac{4}{1}$)	Время [мин.] 
		160 - 200	2 - 3	30 - 50
		150	3	25 - 35
		160 - 180	2	20 - 40*
		150	3	65 - 70
		220 - 240	3	10 - 15
		210 - 220	2	45 - 60
		190	2 - 3	60 - 70
		230 - 250 (220*)	4	14 - 18
		225 - 250	2	120 - 150
		160 - 230	2	90 - 120
		190	2 - 3	50 - 60
		160 - 180	2	45 - 60
		190 - 210	2	40 - 50
		170 - 190	3	40 - 50

* дверцу духовки двумя стеклянными панелями

Внимание!

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


ОБСЛУЖИВАНИЕ И УХОД

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

- 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 «Steam Clean»**

- в миску, поставленную на первый снизу уровень духовки налить 0,25 л воды (1 стакан),

- закрыть дверцу духовки,

- ручку регулятора температуры установить в положение 50°C, ручку выбора режима работы в положение «нижний нагреватель» ,

- нагревать камеру духовки около 30 минут,

- открыть дверцу духовки, внутренний объем камеры протереть тряпкой или губкой, затем промыть теплой водой с добавлением жидкости для мытья посуды.

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

- После мытья камеры духовки ее следует вытереть насухо.

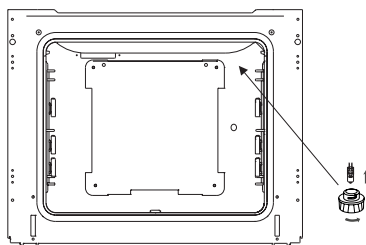
Внимание!

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

Замена галогенной лампочки подсветки духовки

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

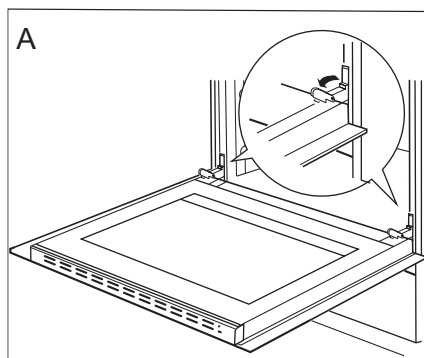
- Все ручки управления установить в положение „●” / „0” „ и выключить питание,
- Снять и промыть плафон лампы, после этого насухо его вытереть.
- Вынуть галогенную лампочку с помощью кусочка ткани или бумаги, в случае необходимости галогенную лампочку следует заменить новой тип G9 - напряжение 230В -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



Лампочка духовки

Снятие дверцы

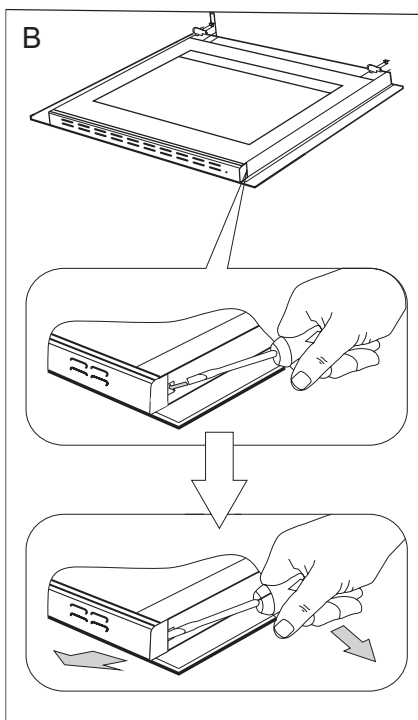
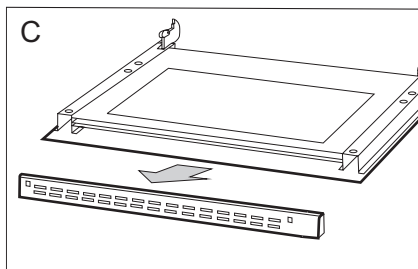
Для более удобного доступа к камере духовки и ее чистки можно снять дверцу. Для этого нужно ее открыть, поднять предохранитель, находящийся в петле (рис. А). Дверцу слегка прикрыть, приподнять и выдвинуть вперед. Для установки дверцы в плиту повторить действия в обратной последовательности. При установке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



Отодвинуть предохранители петель

Снятие внутреннего стекла

1. С помощью плоской отвёртки зацепить и выдвинуть верхнюю планку дверей, осторожно приподнять её по бокам (рис. В)
2. Вынуть (вытянуть) планку верхних дверей, как показано на рисунке (рис. В и С)



ОБСЛУЖИВАНИЕ И УХОД

3. Внутреннее стекло вынуть из крепления (в нижней части дверцы).

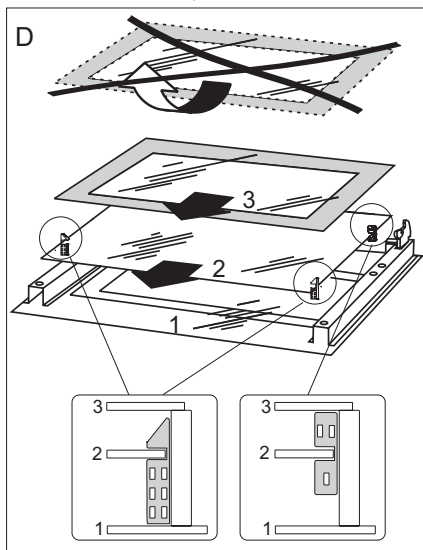
Рис. D, D1.

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

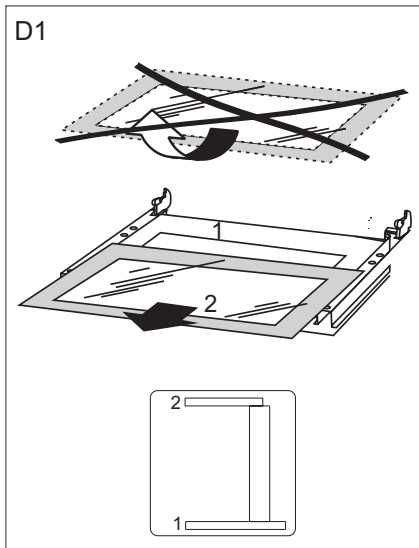
4. Помыть стекло теплой водой с небольшим количеством чистящего средства.

Чтобы установить стекло, следует поступать в обратной очередности. Гладкая часть стекла должна находиться сверху.

Внимание! Не следует вдавливать верхнюю планку одновременно с обеих сторон дверей. Для того, чтобы правильно установить верхнюю планку дверей, следует сначала приложить левый конец планки к дверям, а правый её конец размастить вдавливающим движением до момента звука «защёлкивания». Затем, с левой стороны так же вдавить планку до момента звука «защёлкивания».



Снятие внутреннего стекла.
3 стеклянные.



Снятие внутреннего стекла.
2 стеклянные.

Периодический осмотр

Помимо действий, необходимых для поддержания духовки 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.

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. Инструкция 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~50 Гц
Номинальная мощность:	макс. 2,9 кВт
Размеры плиты (ШИРИНА / ГЛУБИНА / ВЫСОТА)	59,5 / 57,5 / 59,5 см

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

Производитель свидетельствует

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

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



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

ШАНОВНИЙ ПОКУПЕЦЬ,

Плита «Hansa» поєднує в собі такі властивості, як виключна простота використання і стовідсоткова ефективність. Після ознайомлення з інструкцією у Вас не виникне труднощів щодо обслуговування плити.

Духовка, при випуску з заводу, перед запакуванням була ретельно перевірена на спеціальних стендах на предмет безпеки та працездатності.

Просимо Вас уважно прочитати інструкцію з використання перед тим, як увімкнути прилад. Дотримання викладених у ній вимог попередить невірне використання плити. Інструкцію слід зберегти та тримати у легко доступному місці. Для попередження нещасних випадків слід послідовно дотримуватися положень інструкції з використання.

Увага!

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

ЗМІСТ

Техніка безпеки	27
Опис приладу	31
Монтаж	33
Експлуатація	35
Приготування їжі у духовці - практичні поради	42
Обслуговування та догляд	44
Технічні дані	47

ПОЛОЖЕННЯ З ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ

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

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

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

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

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

ПОЛОЖЕННЯ З ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ

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

Для чищення духовки не застосовуйте парові очисники.

Небезпека опіку! При відкритті дверцят духової шафи може виходити гаряча пара. В момент або після завершення приготування необхідно обережно відкривати дверцята духової шафи. У момент відкриття не нахилитися над дверцятами. Необхідно пам'ятати, що пара в залежності від температури може бути невидимою.

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



Раціональне використання електроенергії дозволяє не лише знизити витрати, але й зберегти навколишнє середовище. Виконання наступних простих правил дозволить

допоможе досягти найкращих результатів:

- Використання духовки тільки для приготування великого обсягу їжі. М'ясо вагою до 1 кг вигідніше готувати у каструлі на варильній поверхні.
- Використання залишкового тепла духовки. Якщо страва готується більш ніж 40 хвилин, вимкніть духовку за 10 хвилин до завершення приготування. Увага! Якщо використовується таймер, поставте його на більш короткий час.
- Обережно відчиняйте дверці духовки. Забрудненні ущільнювачі дверцят духовки призводять до втрати тепла. Забруднення на ущільнювачах слід прибирати одразу.
- Не розміщуйте плиту поблизу холодильників/морозильних камер
Без потреби зростає використання електроенергії

РОЗПАКУВАННЯ



Для транспортування прилад було захищено від пошкоджень упаковкою. Після видалення упаковки, просимо Вас позбутися її частин способом, який не приносить

шкоди

навколишньому середовищу. Усі матеріали, які були використані для виготовлення упаковки, є безпечними, на 100% підлягають переробці та позначені відповідним знаком.

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

ВИЛУЧЕННЯ З ЕКСПЛУАТАЦІЇ



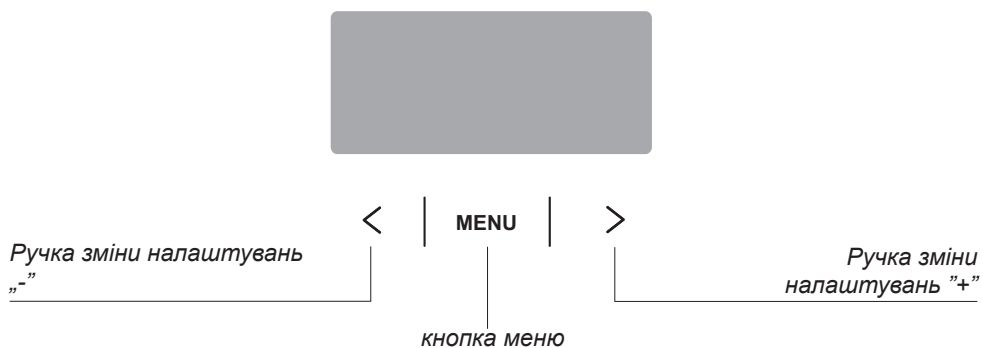
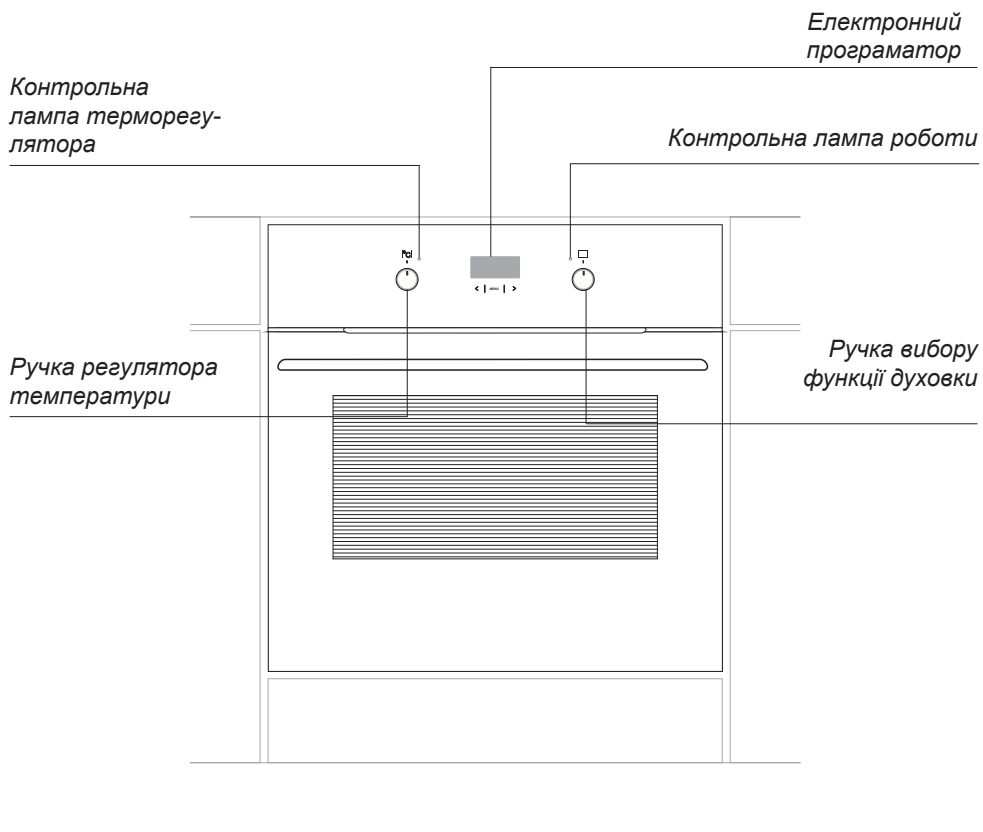
По завершенню терміну використання даний прилад не можна викидати, як звичайні комунальні відходи, його слід здати до пункту приймання та переробки електричних та електронних

приладів. Про це інформує

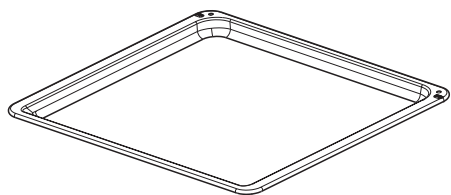
знак, який розміщений на приладі, інструкції з використання та упаковки.

У приладі використані матеріали, які підлягають повторному використанню відповідно до їх позначень. Завдяки переробці, використання матеріалів або іншої форми використання відпрацьованих приладів Ви внесете значний внесок у збереження навколишнього середовища. Інформація про відповідний пункт утилізації використаних приладів Ви зможете отримати у місцевій адміністрації.

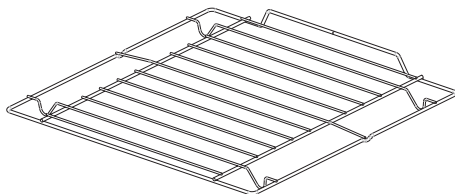
ОПИС ПРИЛАДУ



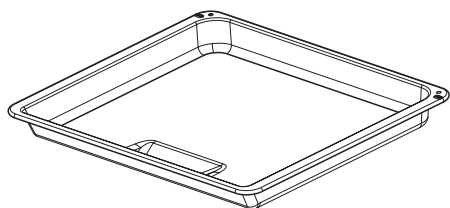
ОПИС ПРИЛАДУ



*Деко для запікання**



*Решітка для грилю
(решітка для сушіння)*



*Піддон для смаження**

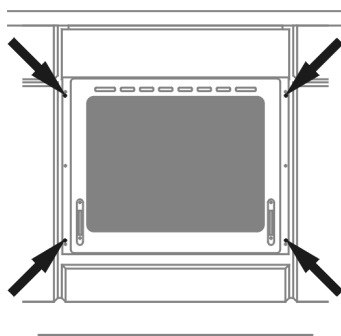
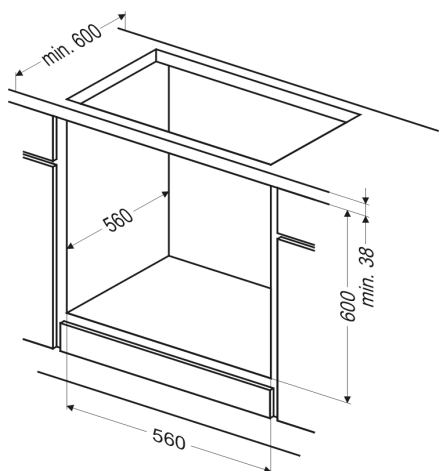
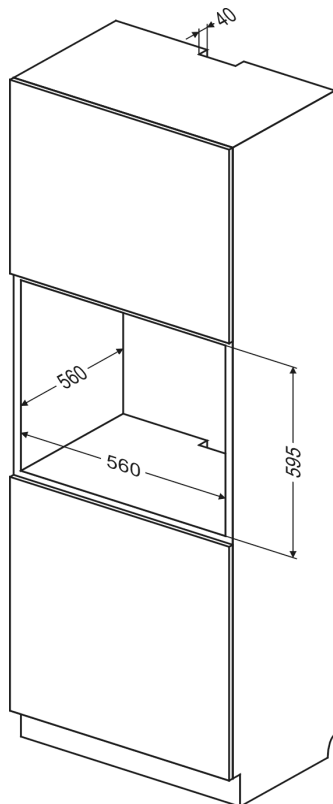
*для певних моделей

МОНТАЖ

Монтаж духовки

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

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



МОНТАЖ

Підключення духовки до електромережі

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

Після встановлення духовки повинен бути доступ до вилки.

Увага!

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

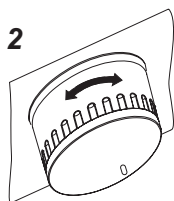
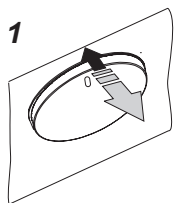
ЕКСПЛУАТАЦІЯ

Перед першим увімкненням духовки

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

Ручки вимикачів «сховані» у панелі управління. Для того, щоб обрати бажану функцію слід:

1. Обережно натиснути на ручку та відпустити,
2. Встановити обрані функції. Позначки ручки вимикача на її боковій стороні відповідають черговим функціям духовки.



Увага!

У духовках, які обладнані електронним програматором Ts, після підключення до мережі, у полі табло з'явиться циклічнопульсуючий показник часу: „0.00”.

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

Увага!

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

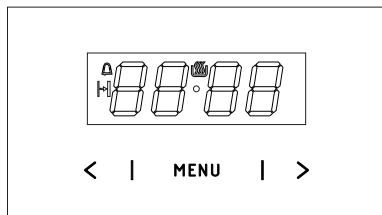
Кожний напрям сенсора підтверджується акустичним сигналом.

Поверхні сенсорів слід тримати у чистоті.

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

ЕКСПЛУАТАЦІЯ

Функціонування програматора Ts A



- MENU - сенсор вибору робочого режиму
- > - сенсор Плюс
- < - сенсор Мінус
- ☐ - індикатор готовності до роботи
- ⚠ - індикатор таймера
- ⏱ - індикатор тривалості роботи

Налаштування поточного часу

Після підключення до мережі або після збою живлення на індикаторі блимає **0.00**:



- натиснути та утримувати сенсор меню (або одночасно сенсори < / >) до моменту появи індикатора ☐ на дисплеї, крапка під індикатором буде блимати, протягом 7 сек. налаштувати актуальний час, використовуючи сенсори < / >.

Приблизно через 7 сек. з моменту завершення налаштування актуального часу нові дані зберігаються, а крапка під символом ☐ перестає блимати.

Відкоригувати час можна пізніше, натискаючи одночасно сенсори < / >, коли крапка під символом ☐ почне блимати, можна відкоригувати актуальний час.

Увага!

Духовку можна включити після того, як на дисплеї появиться символ ☐.

Таймер

Таймер можна активувати у довільний момент, незалежно від інших функцій, що виконуються програматором. У таймер можна вводити значення від 1 хвилини до 23 годин і 59 хвилин.

Для того, щоб налаштувати таймер необхідно:

- натиснути сенсор меню, на дисплеї буде миготіти символ ⚠:



- налаштувати час таймера сенсорами < / >, дисплей показує налаштований час таймера та активну робочу функцію ⚠ після закінчення налаштованого часу вимикається звуковий сигнал, та блимає ⚠,
- Щоб вимкнути звуковий сигнал, натисніть і утримуйте сенсор меню або торкніться й утримуйте одночасно сенсори < / >, символ ⚠ потухне, а на дисплеї відобразиться поточний час.


Увага!

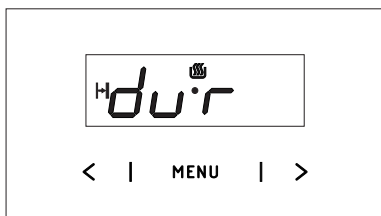
Якщо звуковий сигнал не буде вимкнено вручну, він автоматично вимкнеться приблизно через 7 хвилин.

ЕКСПЛУАТАЦІЯ

Тривалість роботи


Для того, щоб духовка вимкнулася о визначеній годині, необхідно:


- щоб увімкнути функцію тривалості роботи, встановіть регулятор функції духовки на потрібну вам функцію, а регулятор температури – на відповідну температуру.
- натискати сенсор MENU до моменту, коли на дисплеї з'явиться на короткий час dur та символ  буде миготіти,




- налаштувати потрібний робочий час сенсорами < / >, в діапазоні від 1 хвилини до 10 годин.



Встановлений час буде збережений у пам'яті приблизно через 7 с, індикатор знову показує поточний час при засвіченому символі .

Після закінчення заданого часу духовка вимкнеться автоматично, увімкнеться звуковий сигнал, а символ  буде блимати.

- встановити ручки функцій духовки і регулювання температури у вимкнене положення,
- щоб вимкнути звуковий сигнал, на-

тисніть і утримуйте сенсор MENU або торкніться й утримуйте одночасно сенсори < / >, символ  потухне, а на дисплеї відобразиться поточний час.

Скидання налаштувань

Ви можете скинути настройки таймера або тривалості роботи в будь-який момент.

- щоб скинути настройки тривалості роботи, торкніться одночасно сенсорів < / >.

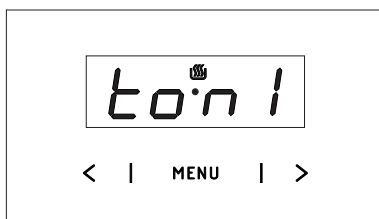
Скидання налаштувань таймера:

- сенсором MENU вибрати функцію таймера,
- ще раз натиснути сенсори < / >,

Зміна тону звукового сигналу

Тон звукового сигналу можна змінити наступним чином:

- натиснути одночасно сенсори < / >,
- сенсором MENU вибрати функцію *ton*, показання дисплея будуть миготіти:



- сенсорами < / > вибрати відповідний тон:
в діапазоні від 1 до 3 сенсором >
в діапазоні від 3 до 1 сенсором < .

ЕКСПЛУАТАЦІЯ

Зміна яскравості дисплея

Є можливість зміни яскравості дисплея в діапазоні від 1 до 9, де 1 означає найтемніше налаштування, а 9 - найяскравіше. Введене значення застосовується, коли годинник деактивований (тобто користувач не торкався жодного з сенсорів протягом якнайменше 7 секунд).

Яскравість дисплея можна змінити наступним чином:

- натиснути одночасно сенсори < / > ,
- сенсором меню вибрати функцію *bri* (перше натискання викличе перехід до функції *ton*, друге до функції *bri*).



- сенсорам < / > вибрати відповідну яскравість:
в діапазоні від 1 до 9 сенсором >
в діапазоні від 9 до 1 сенсором < .

Увага!

Якщо годинник активовано (тобто користувач натиснув сенсор протягом останніх 7 секунд), яскравість максимальна.

Нічний режим

В період з 22.00 до 6.00 годинник автоматично зменшує яскравість дисплея.

ЕКСПЛУАТАЦІЯ

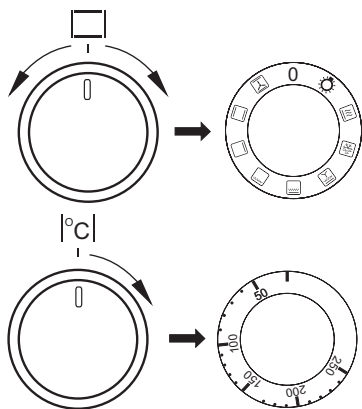
Духовка з вимушеною циркуляцією повітря (з вентилятором)

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

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

Ручка «схована» у панелі керування, для вибору функції духовки необхідно:

- легко натиснути на ручку і відпустити,
- встановити на вибрану функцію.



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

Увага!

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

Тұтқасының ықтимал қалыптары



незалежне освітлення духовки

За допомогою встановлення поворотної ручки на дану позицію загоряється світло у духовій шафі.



Швидке розігрівання

Ввімкнений верхній нагрівач, гриль і вентилятор. Використовується для попереднього нагрівання духовки.



Розморожування

Ввімкнений лише вентилятор, усі нагрівачі вимкнені.



увімкнений вентилятор та «ГРИЛЬ»

В даному положенні поворотної ручки духовка працює у функції «ГРИЛЬ» разом з вентилятором. Використання даної функції на практиці дозволяє прискорити процес запікання та посилити смакові якості страви.



функція «Посилений «ГРИЛЬ» («Супер-Гриль»)

Увімкнення функції «Посилений «ГРИЛЬ»» дозволяє випікати при одночасно увімкненому верхньому нагрівачі. Дана функція дозволяє застосовувати більш високу температуру у верхній робочій частині духовки, в наслідок чого страви рум'яніють більше, дана функція дозволяє також запікання великих порцій.



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

ЕКСПЛУАТАЦІЯ



Ввімкнений нижній нагрівальний елемент

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




увімкнений верхній та нижній нагрівач

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



Ввімкнений вентилятор, нижній і верхній нагрівальні елементи

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

Контрольна лампа


Увімкнення духовки супроводжується світінням двох сигнальних лампочок, жовтої та червоної. Світло контрольної лампочки жовтого кольору свідчить про роботу духовки. Потухла червона лампочка інформує про те, що в духовці встановилась необхідна температура. Якщо кулінарні рекомендації радять ставити страву у розігріту духовку, то це потрібно робити не раніше, ніж перше вимкнення червоної контрольної лампочки. У ході приготування червона лампочка буде вмикатися та вимикатися (підтримка температури всередині духовки). Жовта контрольна лампочка може також горіти при положенні ручки «Освітлення камери духовки».

ЕКСПЛУАТАЦІЯ

Використання пічки

Смаження проходить в результаті впливу на їжу інфрачервоними променями, які створює розігрітий гриль.

для увімкнення пічки необхідно:

- Встановити ручку духовки в положення, позначене символом 
- Розігріти духовку протягом 5 хвилин(при закритих дверцятах духовки).
- Поставити у духовку піднос з продуктами харчування на відповідний робочий рівень, а у випадку смаження на вертелі - поставити безпосередньо під ним (нижче вертела) піддон для жиру, що стікає.
- Смаження слід проводити при закритих дверцятах духовки.

Для функції гриль та посилений гриль температуру необхідно встановити на 250°C (220°C*), а для функції грилю з вентилятором – на 190°C.

* дверцята духовки з двома скляними панелями

Увага!

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

ПРИГОТУВАННЯ ЇЖИ У ДУХОВЦІ - ПРАКТИЧНІ ПОРАДИ

Випічка






























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

Смаження м'яса

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

ПРИГОТУВАННЯ ЇЖИ У ДУХОВЦІ - ПРАКТИЧНІ ПОРАДИ

Духовка з вимушеною циркуляцією повітря (з вентилятором)

Вид випічки продукт	Функції духовки	Температура °C	Рівень ($\frac{4}{1}$)	Час [хв.] 
		160 - 200	2 - 3	30 - 50
		150	3	25 - 35
		160 - 180	2	20 - 40*
		150	3	65 - 70
		220 - 240	3	10 - 15
		210 - 220	2	45 - 60
		190	2 - 3	60 - 70
		230-250 (220*)	4	14 - 18
		225 - 250	2	120 - 150
		160 - 230	2	90 - 120
		190	2 - 3	50 - 60
		160 - 180	2	45 - 60
		190 - 210	2	40 - 50
		170 - 190	3	40 - 50

* дверцята духовки з двома скляними панелями

Увага!

Параметри, які наведені в таблицях є довідковим та можуть змінюватися в залежності від Ваших кулінарних вподобань та досвіду.

ОБСЛУГОВУВАННЯ ТА ДОГЛЯД


● Духовку слід чистити після кожного використання. При очищенні вмикається освітлення, що дозволяє покращити видимість всередині робочого простору.

● Камеру духовки слід мити тільки теплою водою з додаванням невеликої кількості рідини для миття посуду.

● Очищення паром «Steam Clean»*

- у миску, яка поставлена на перший знизу рівень духовки налити 0,25 л води (1 стакан),

- закрити дверці духовки, - ручку регулятора температури встановити на положення 50°C, ручку вибору режиму роботи в положення «нижній нагрівач»

- нагрівач камери духовки близько 30 хвилин ,

- відчинити дверцята духовки, внутрішній об'єм камери протерти ганчіркою чи губкою, потім промити теплою водою з додаванням рідини для миття посуду.

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

● Після миття камери духовки, її слід витерти насухо.

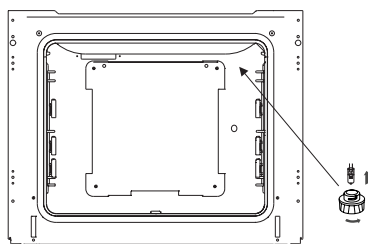
Увага!

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

Заміна галогенної лампочки освітлення духовки

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

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

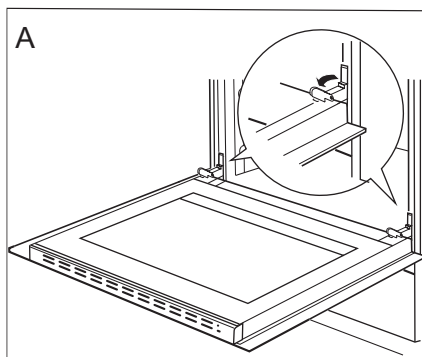


Лампочка духовки

ОБСЛУГОВУВАННЯ ТА ДОГЛЯД

Зняття дверцят

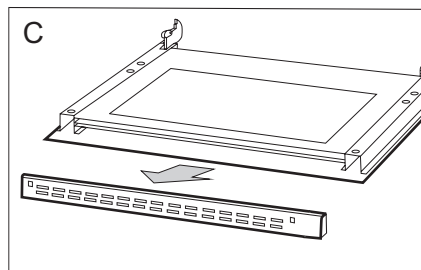
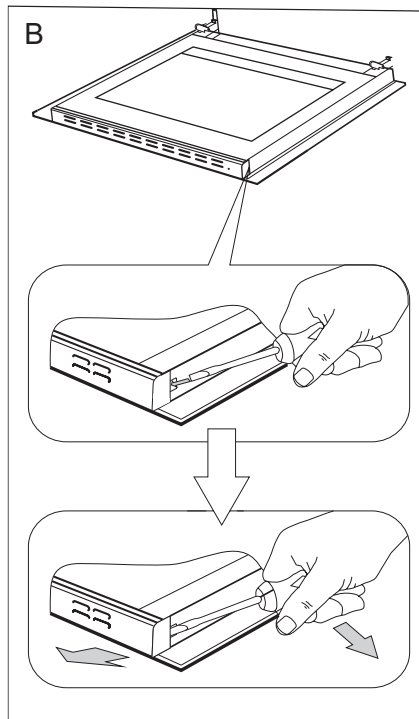
для більш зручного доступу до камери духовки та її очищення можна зняти дверця. Для цього потрібно її відкрити, підняти запобіжник, який знаходиться на петлі, дверцята злегка прикрити, підняти та висунути вперед (мал. А). Для установки дверцят на плиту, повторити дії у зворотному порядку. У ході встановлення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



Відтягнути запобіжники петель

Зняття внутрішнього скла

1. За допомогою плоскої викрутки необхідно виштовхнути верхню планку дверцят, акуратно підважуючи її з боків (рис.В).
2. Вийняти верхню планку дверцят. (рис. В, С)



ОБСЛУГОВУВАННЯ ТА ДОГЛЯД

3. Внутрішнє скло вийняти з кріплення (у нижній частині дверцят).

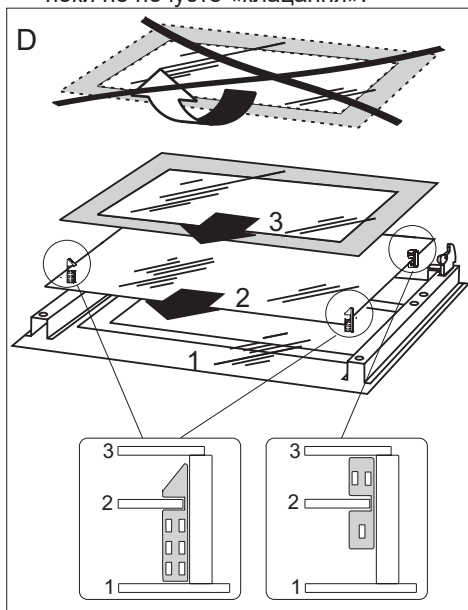
Мал. D, D1.

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

4. Помити скло теплою водою з невеликою кількістю чистильного засобу.

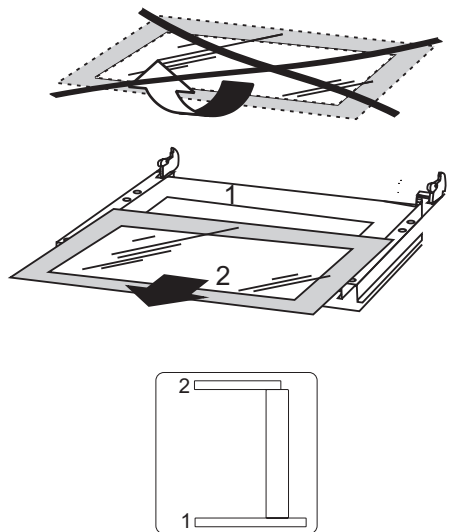
Щоб встановити скло, слід діяти у зворотній послідовності. Гладенька частина скла повинна знаходитись зверху.

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



Виймання внутрішніх шибок. 3 шибки.

D1



Виймання внутрішніх шибок. 2 шибки.

Періодичний огляд

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

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

Увага!

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

ПОВЕДІНКА У АВАРІЙНИХ СИТУАЦІЯХ

При кожній аварійній ситуації слід:

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

ПРОБЛЕМА	ПРИЧИНА	Дії
1. Електрика не працює	Відсутнє живлення	Перевірте запобіжник, той, що перегорів, замінити
2. Дисплей таймера показує „0.00”	Прилад був вимкнений з мережі або тимчасово зникла напруга	Налаштувати поточний час(див. Інструкція з експлуатації таймера)
3. Не працює освітлення духовки	Лампа викручена або перегоріла	Підкрутити або замінити лампу (див. Розділ Очищення та утримання плити)

ТЕХНІЧНІ ДАНІ

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

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

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», 121609, Россия, г. Москва, вн. тер. г. муниципальный округ
Крылатское, улица Осенняя, д.11, этаж 4, ком. 1-3, 7-19, 21
Тел. 8 (800) 700-36-61