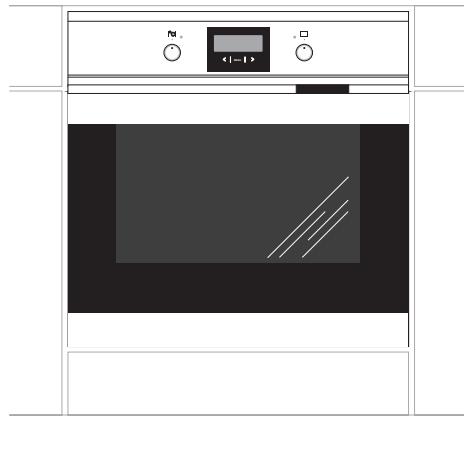


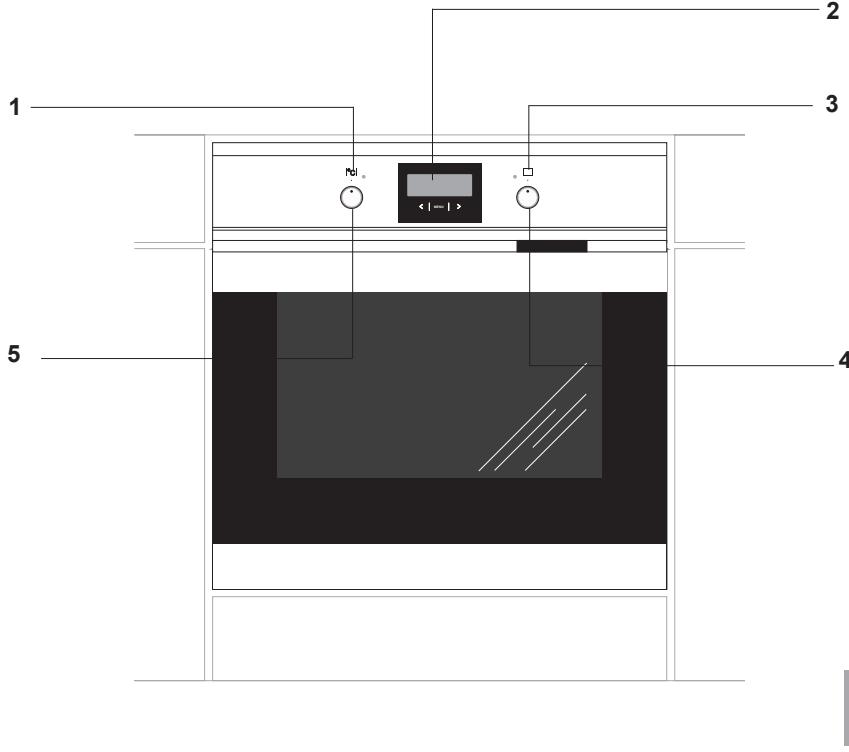


BOE16*

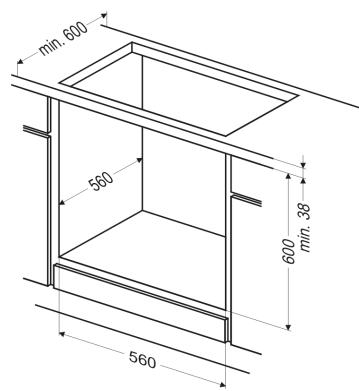


ИНСТРУКЦИЯ ПО ЭКСПЛУТАЦИИ / ВСТРАИВАЕМАЯ ДУХОВКА
ПАЙДАЛАНУ БОЙЫНША НҰСҚАУЛЫҚ / КІРІКТІРІЛЕТІН ДУХОВКА
ІНСТРУКЦІЯ З ЕКСПЛУАТАЦІЇ / ВБУДОВАНА ДУХОВА ШАФА
MANUAL DE UTILIZARE / CUPTOR INCORPORABIL
GEBRAUCHSANWEISUNG / EINBAU-BACKOFEN

RU
KK
UK
RO
DE

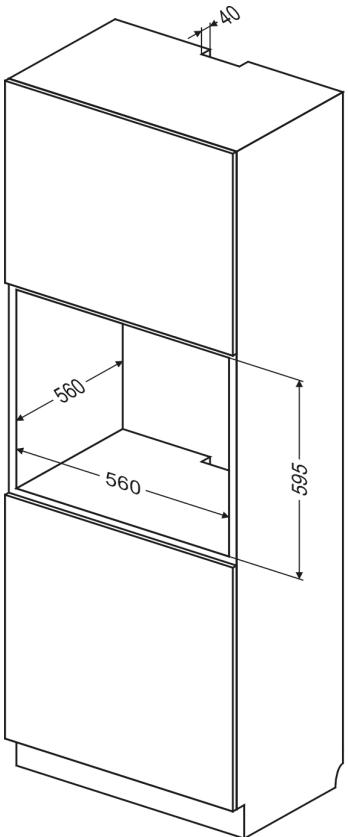


1a

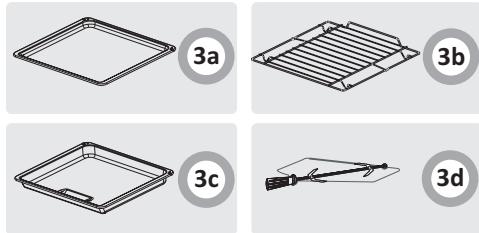


2a

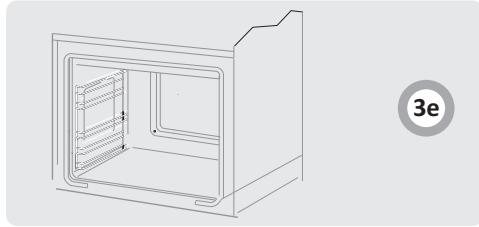
2



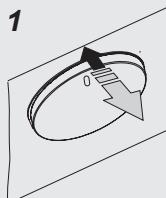
2b



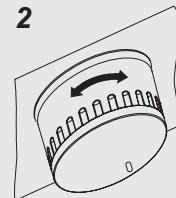
3e



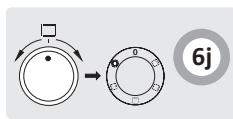
1



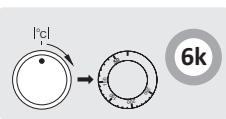
2



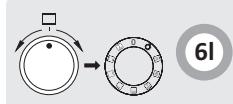
6x



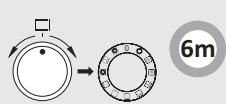
6j



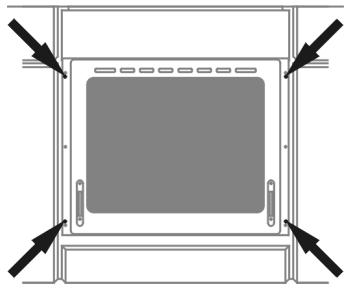
6k



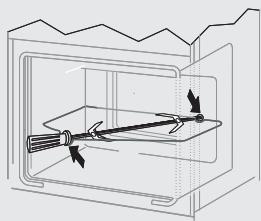
6l



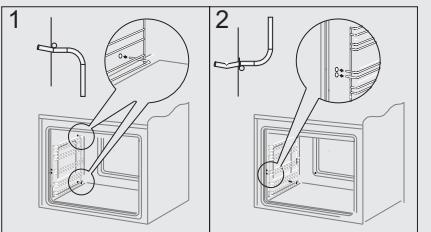
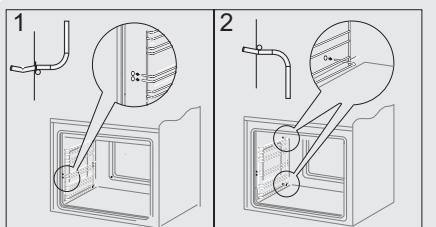
6m



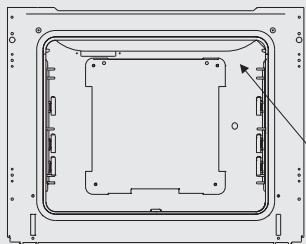
2c



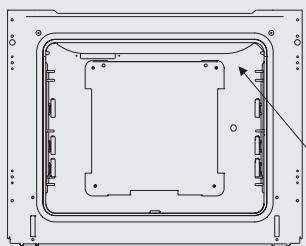
6y



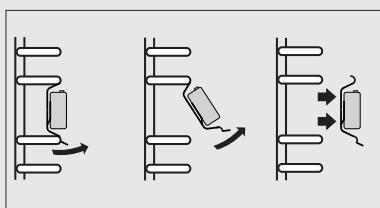
10



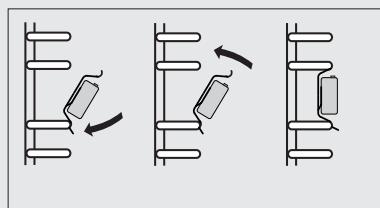
9y



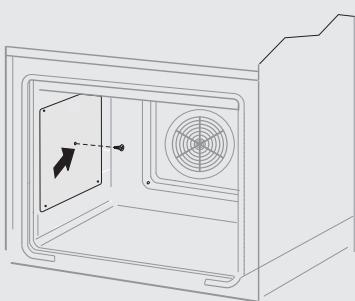
9a

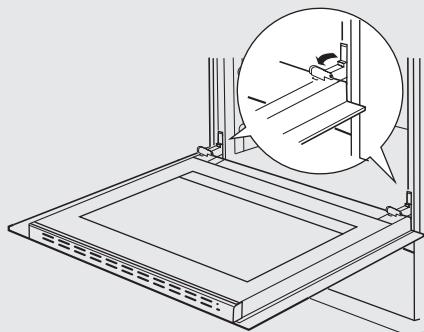


10a

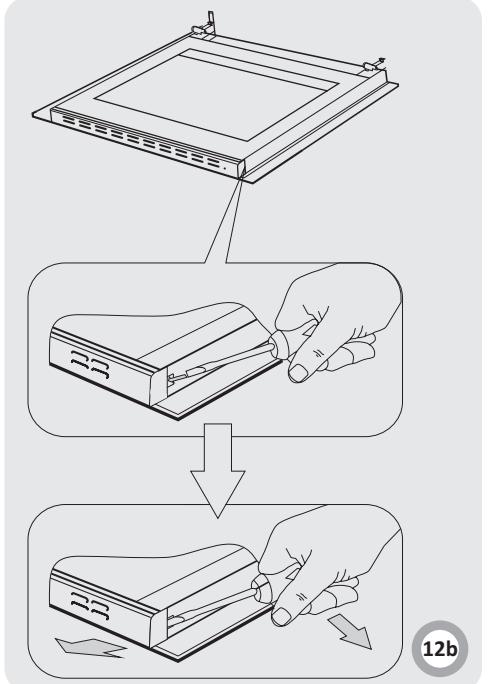
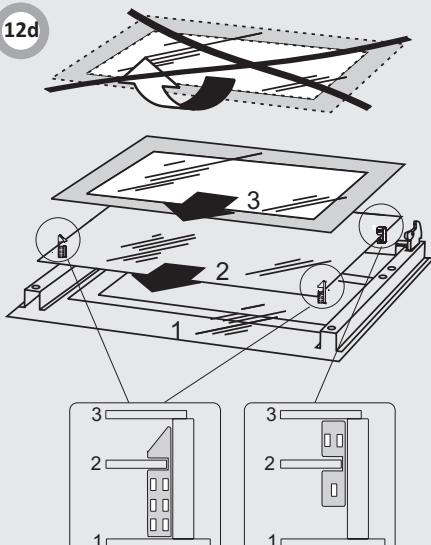


10b

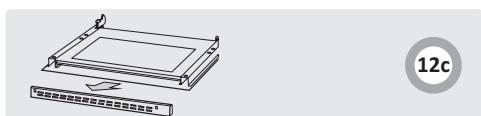




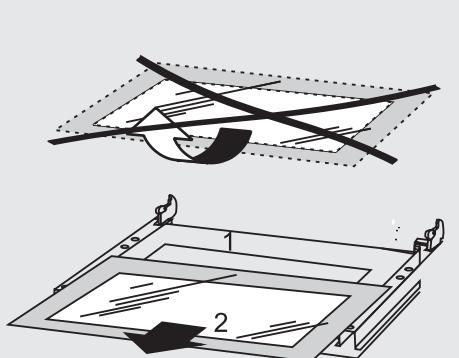
12a



12b



12c



12d1

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

УВАЖАЕМЫЙ ПОКУПАТЕЛЬ	6
КАК ЭКОНОМИТЬ ЭНЕРГИЮ	6
УКАЗАНИЯ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ	7
ОПИСАНИЕ УСТРОЙСТВА	9
МОНТАЖ	10
ЭКСПЛУАТАЦИЯ	11
ПРИГОТОВЛЕНИЕ ПИЩИ В ДУХОВКЕ - ПРАКТИЧЕСКИЕ СОВЕТЫ	16
УКАЗАНИЯ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ	17
ОБСЛУЖИВАНИЕ И УХОД	19
ПОВЕДЕНИЕ В АВАРИЙНЫХ СИТУАЦИЯХ	20
ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ	21

КАК ЭКОНОМИТЬ ЭНЕРГИЮ



Рациональное использование электротехники 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 дверцы 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.



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.



По окончании срока использования данное устройство нельзя выбрасывать, 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 устройства 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.

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

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

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

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

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

Для чистки духовки нельзя применять оборудование для чистки паром.

УКАЗАНИЯ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ

- Необходимо следить, чтобы мелкое кухонное оборудование и провода не соприкасались с нагретой духовкой и варочной поверхностью, поскольку изоляция этого оборудования не расчитана 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 устраниться 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.

ОПИСАНИЕ УСТРОЙСТВА

1a		Оснащение плиты - перечень:
1	Контрольная лампа терморегулятора	3a Поддон для выпечки*
2	Таймер*	3b Решетка для гриля (решетка для сушки)
3	Контрольная лампа работы духовки	3c Поддон для жарки*
4	Ручка выбора функции духовки	3d Вертел – и вилки*
5	Ручка регулятора температуры	

*для определенных моделей

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 Y. 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: Рис. 2A-установка под крышкой, Рис. 2B-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.2C).

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 х 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 действенной системой заземления, соответствующей требованиям действующих норм и распоряжений,
 - доступна ли розетка.

Внимание!

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

Перед первым включением духовки

Подключение духовки к электрической сети

- 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.

Рис.6x

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, обслуживающими 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.

*для определенных моделей

Функции духовки и ее обслуживание.

Духовка с естественной конвекцией (стандартная)

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.

Рис.6j

Рис.6k

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

Возможные положения ручки



Автономное освещение духовки

Установив ручку в это положение, мы включаем освещение камеры духовки. Используется, например, при мытье камеры.



Включен гриль

Установка ручки в это положение позволяет жарить пищу на гриле или вертеле.



Включен верхний нагреватель

При этом положении ручки духовка грееется исключительно верхним нагревателем. Применять при поджаривании выпечки сверху.



Включен нижний нагреватель

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



Включены верхний и нижний нагреватели

Установка ручки в это положение приведет к нагреванию духовки стандартным способом.

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 поместить 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

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

Рис.6i

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.



нулевая установка



независимое освещение духовки

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



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 позволит применять более высокую температуру в верхней рабочей части духовки, в результате чего блюда больше зарумяниваются, данная функция позоляет также на запекание больших порций.



включена функция «ГРИЛЬ»

Запекание «ГРИЛЬ» до румяности блюда, применяется для запекания маленьких порций мяса: стейков, шницелей, рыбы, тостов, колбасок, запека-

нок (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 поместить 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».

Духовка с принудительной конвекцией (с конвекцией и кольцевым нагревателем)

Духовка может нагреваться при помощи верхнего и нижнего нагревателей печки и кольцевого нагревателя. Работа духовки управляется при помощи ручки выбора режима работы духовки – установка заключается в повороте ручки в нужное положение, а также ручки регулирования температуры – установка заключается в повороте ручки на выбранное значение температуры.

Рис.6m

Рис.6k

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

ЭКСПЛУАТАЦИЯ

Внимание!

Включение нагревания (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.



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» («Супер-Гриль»)

Включение функции «Усиленный «ГРИЛЬ»» позволяет на запекание при одновременно включенном верхнем нагревателе. Данная функция позволяет применять более высокую температуру в верхней рабочей части духовки, в результате чего блюдо больше зарумянивается, 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 конвекционным способом. Прекрасно подходит для печения блюд из теста, рыбы, мяса, хлеба, пиццы (обязательным является предварительное разогревание духовки, а также применение темных противеней), процесс печения на одном уровне.



включена термовентиляция

Установка поворотной ручки в функции «ВКЛЮЧЕНИЕ

ТЕРМОВЕНТИЛЯЦИИ» позволяет нагревать духовку «принудительным» способом с помощью термовентилятора, который расположен в центральной части задней стенки духового шкафа. В конвекционных духовках в процессе печения применяются более низкие температуры.

Пользование данным способом нагревания позволяет равномерно распределить тепло вокруг блюда, которое находится в духовке.

выключен вентилятор, а также верхний и нижний нагреватель.

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

включен термовентилятор и нижний нагреватель

В данном положении поворотной ручки духовка работает в режиме термовентиляции и включенного нижнего нагревателя, что приводит к повышению температуры от способа пекения. Большое количество тепла будет находиться в нижней части выпекаемого, например, приготовление «мокрой» выпечки, пиццы.

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 печки*

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

Для включения печки 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.

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 вертала 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 вертала разместить в духовке на 3 снизу рабочем уровне,
- конец вертала 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

ПРИГОТОВЛЕНИЕ ПИЩИ В ДУХОВКЕ - ПРАКТИЧЕСКИЕ СОВЕТЫ

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 оставаться 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),

Духовка с естественной конвекцией (стандартная)

Вид выпечки продукт	Функции духовки	Температура °C	Уровень	Время [мин.]
	<input type="checkbox"/>	160 - 200	2 - 3	30 - 50
	<input type="checkbox"/>	160 - 180	2	20-40*
	<input type="checkbox"/>	220 - 240	3	10 - 15
	<input type="checkbox"/>	210 - 220	2	45 - 60
	<input type="checkbox"/>	230 - 250 (220*)	4	14 - 18
	<input type="checkbox"/>	225 - 250	2	120 - 150
	<input type="checkbox"/>	160 - 230	2	90 - 120
	<input type="checkbox"/>	160 - 180	2	45 - 60
	<input type="checkbox"/>	190 - 210	2	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.

УКАЗАНИЯ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ

Духовка с естественной конвекцией

Вид выпечки продукт	Функции духовки	Температура °C	Уровень	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.

УКАЗАНИЯ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСТИ

Духовка с принудительной конвекцией (с конвекцией и кольцевым нагревателем)

Вид выпечки продукт	Функции духовки	Температура °C	Уровень	Время [мин.]
		160 - 200	2 - 3	30 - 50
		160 - 180	2	20 - 40*
		140 - 160	2	10 - 40*
		200 - 230	1 - 3	10 - 20
		210 - 220	2	45 - 60
		160 - 180	2 - 3	45 - 60
		190	2 - 3	60 - 70
		230 - 250 (220*)	4	14 - 18
		225 - 250	2	120 - 150
		160 - 180	2	120 - 160
		160 - 230	2	90 - 120
		160 - 190	2	90 - 120
		190	2 - 3	50 - 60
		160 - 180	2	45 - 60
		175 - 190	2	60 - 70
		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 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.

Духовка

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

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

- После мытья камеры духовки ее следует вытереть насухо.

Внимание!

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

Замена лампочки освещения духовки*

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

- Все ручки управления установить в положение „●“ / „0“ и выключить питание,
- Вывернуть и промыть колпак лампочки, вытереть его насухо.
- Вывернуть осветительную лампочку из гнезда, при необходимости заменить ее 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.

Замена галогенной лампочки подсветки духовки*

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

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

Лампочка духовки - Рис 9а

Духовки, обозначенные буквой D*, оборудованы в легко вынимаемые направляющие проводники (проводочные лесенки) противеней (и других вложений) духовского 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.

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

Рис 10а

*для определенных моделей

ОБСЛУЖИВАНИЕ И УХОД

- Плиты, обозначенные буквой K* в типе, оснащены вставками, покрытыми специальной катализитической эмалью. Благодаря такой эмали загрязнения жиром и остатками еды самостоятельно удаляются при условии, что они не высохли или не подгорели (остатки еды и жира необходимо, как можно быстрее отделить, пока не высохли и не прилиплись, что позволит избежать длительной ручной чистки духовки). Для катализитической чистки духовки необходимо включить ее на 1 час, устанавливая температуру 250°C. Если остатки еды маленькие, то процесс можно сократить.

Важно!

Поскольку процесс катализитической очистки связан с потреблением энергии, необходимо перед каждой очисткой проверять степень загрязнения. После выявления снижения эффективности катализитической очистки эмалевые вставки можно заменить новыми. Вставки можно приобрести в сервисном центре или в продаже. В случае стандартной чистки необходимо помнить о том, что катализитическая эмаль чувствительна к механическому воздействию, поэтому нельзя использовать абразивные чистящие средства и жесткие губки. Рис 10b

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 произвести осмотр технического состояния плиты в сервисном центре,
- устранять выявленные эксплуатационные дефекты,
- при необходимости провести замену вышедших из строя деталей и узлов

Внимание!

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

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. 12A). Дверцу слегка прикрыть, приподнять и выдвинуть вперед. Для установки дверцы в плиту повторить действия 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 12A - Отодвинуть предохранители петель

Снятие внутреннего стекла*

- С помощью плоской отвёртки зацепить и выдвинуть верхнюю планку дверей, осторожно приподняв её по бокам (рис. 12B)
- Вынуть (вытянуть) планку верхних дверей, как показано на рисунке (рис. 12B и 12C).
- Внутреннее стекло вынуть из крепления (в нижней части дверцы).

Рис. 12D, 12D1.

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

- 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 разместить вдавливающим движением до момента звука «защёлкивания». Затем, с левой стороны также вдавить планку до момента звука «защёлкивания».

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

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

ПОВЕДЕНИЕ В АВАРИЙНЫХ СИТУАЦИЯХ

В каждой аварийной ситуации следует:

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

*для определенных моделей

ПОВЕДЕНИЕ В АВАРИЙНЫХ СИТУАЦИЯХ

ПРОБЛЕМА	ПРИЧИНА	ДЕЙСТВИЯ
1. Электрика не работает	Отсутствие питания	Проверить предохранитель, перегоревший заменить
2. Дисплей таймера показывает „0.00“ / „12.00“**	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)

*для определенных моделей

ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ

Номинальное напряжение: 230V~50 Гц

Номинальная мощность: макс. 3,1 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/EC,**
- **директива по электромагнитной совместимости 2014/30/EC,**
- **директива по экологическому проектированию 2009/125/EC,**
- **требование „о безопасности низковольтного оборудования“ ТР ТС 004/2011,**
- **требование „электромагнитная совместимость технических средств“ ТР ТС 020/2011**

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

«Hansa» үрмепеші пайдаланудың ерекше қарапайымдылығы мен жұз пайыздық тиімділік сияқты қасиеттерді өзінде біріктіреді. Нұсқаулықты оқып болғаннан кейін Сізде үрмепешті қуту бойынша қынышлықтар туындамайды.

Үрмепеш, зауыттан шығару барысында, орау алдында қауіпсіздік және жұмысқа жарамдылық мақсатында арнайы стендтерде мүжіят тексерілген.

Құралды қоспас бұрын, Сізден пайдалану бойынша нұсқаулықты мүжіят оқып шығуынды өтінеміз.

Онда баяндаған нұсқауларды сақтау үрмепешті дұрыс пайдаланбаудың алдын алады.

Нұсқаулықты сақтап, онай қолжетімді жерде ұстағаныңыз жөн. Қайғылы оқигадан аулақ болу үшін пайдалану бойынша нұсқаулықтағы ережелерді жүйелі түрде орындау қажет.

Назар аударының!

Үрмепешті тек осы нұсқаулықпен танысқаннан кейін ғана қолданыңыз.

Үрмепеш тек үй жағдайында пайдалану үшін ғана арналған.

Дайындауша құралдарың жұмысына әсер еттептін өзгерістерді енгізу құқығын өзіне қалдырады.

МАЗМУНЫ

ҚҰРМЕТТІ САТЫП АЛУШЫ,	22
ЭЛЕКТР ЭНЕРГИЯСЫН ҚАЛАЙ ҮНЕМДЕУ ҚАЖЕТ	22
ҚАУІПСІЗДІК ТЕХНИКАСЫ БОЙЫНША НҰСҚАУЛАР	23
ҚҰРЫЛҒЫГА СИПАТТАМА	25
ҚҰРАСТАРЫУ	26
ПАЙДАЛАНУ	27
ТАҒАМДЫ ҮРМЕПЕШТЕ ДАЙЫНДАУ – ИС ЖҰЗІНДЕГІ КЕҢЕСТЕР	32
КӨРСЕТИЛЕТІН ҚЫЗМЕТ ПЕН КҮТИМ	35
АПАТТЫ ЖАҒДАЙЛАРДАҒЫ ИС-ӘРЕКЕТ	36
ТЕХНИКАЛЫҚ ДЕРЕКТЕР	37

ЭЛЕКТР ЭНЕРГИЯСЫН ҚАЛАЙ ҮНЕМДЕУ ҚАЖЕТ



Электр энергиясын тиімді пайдалану тек шығындарды төмөндөтіп қана қоймайды, сонымен қатар қоршаған ортаны да қорғайды. Келесі қарапайым ережелерді орындау ең жақсы нәтижелерге жетуге көмектеседі:

- **Үрмепешті тек тағамның үлкен көлемін дайындау үшін ғана қолданы.**

Салмағы 1 кг-ға дейінгі етті ас пісіретін бетте қастрюльде дайындау тиімдірек.

- **Үрмепештің қалған жылуын пайдалану.** Егер тағам 40 минуттан артық дайындалса, үрмепешті дайындаудың аяқталуына дейін 10 минут бұрын ажыратыңыз.

• **Үрмепештің есігін үқыпты жабыңыз.** Үрмепеш есігінін ластанған тығыздайаштары жылудың босқа кетуіне мүмкіндік тұбызынды. Тығыздайаштардағы ластануларды бірден кетірген жөн.

- **Тақтаны тонализтықштар/мұздатқыш камералар жаңында орнатпаныз.**

Электрдің қажетсіз қолданылуы артады.

- **Назар аударының!** Егер таймер қолданылса, оны дайындау уақытынан қысқалай уақытқа орнатқан жөн.



Тасымалдау үшін құрал зақымдануладардан орамамен қорғалған. Орамадан шығарған кейін, Сізден оның беліктерінен қоршаған ортага залал келмейтін әдіспен құтылуынызды сұраймыз. Ораманы дайындау үшін қолданылған барлық материалдар зиянсыз, оларды 100 %-ға қайта өндеуге болады жөн сәйкес белгімен белгіленген.

Назар аударыңыз! Орамадан шығару барысында орама материалдарына (полиэтилен пакеттер, пеноопласттың беліктері және т.б.) балаларды жақыннатпаңыз.



Пайдалану мерзімі аяқталғаннан кейін осы құралды қарапайым коммуналдық қалдық ретінде тастауга болмайды, оны электрлі және электрондық құралдардың қабылдау және қайта өндөу орнына еткізген жөн.

Осы туралы құралда, пайдалану бойынша нұсқаулықта және орамада белгіленген белгі мәлімет береді.

Құралда өз белгілеріне сәйкес қайта өндеуге жататын материалдар пайдаланылған. Өзінің қызмет ету мерзімі аяқталған құралдың жайта өндеудің, материалдарын пайдаланудың немесе пайдаланудың басқа түрінің арқасында Сіз қоршаған ортаны қорғауға әжептесу үлес косасыз.

Пайдаланылған құралды пайдалаға асырудың сәйкес тармағы туралы мәліметті Сіз жергілікті екімшіліктен ала аласыз.

Назар аударыңыз! Жабдық және оның қолжетерлік бөліктері пайдаланған кезде қыздады. Әрқашан қыздыру элементіне жанасқанда, зақымдану қаупі бар екенін есте сақтау керек. Сондықтан жабдық жұмыс істеп тұрғанда ерекше сақ болыңыз! 8 жастан кіші балалар жабдық маңында болмауы тиіс, егер олар болса, үнемі ересек жауапты тұлғаның тұрақты бақылауында болуы керек.

Бұл жабдықты егер бұл жауапты тұлғаның қадағалауымен немесе жауапты тұлға зерттеп оқыған пайдалану нұсқаулығына сәйкес болса, 8 жастан асқан балалар және физикалық, мануальды немесе ақыл-ойы шектеулі ересек тұлғалар немесе жабдықты пайдалану бойынша тәжірибесі мен білімі жеткіліксіз тұлғалар пайдалана алады.

Балаларға ерекше назар аудару керек! Балалардың жабдықпен ойнауына жол берменіз! Жабдықты тазалау және қызмет көрсетуді балалар ересектердің қадағалауының жасай алмайды.

Жұмыс жасау барысында құрал қыздады. Абай болу қажет, үрмелештің ішіндегі ыстық бөліктерге қол тигізбеніз.

Үрмелеш қолданылып жатқан кезде, қолжетімді бөліктері қызуы мүмкін. Үрмелешкебалаларды жақыннатпауға кеңес береміз.

Назар аударыңыз! Тазалау үшін агрессивті жуғыш және тазалағыш құралдарды, есіктерінің шынысын тазалау үшін үшкір металл заттарды қолдануға болмайды, өйткені бұл құралдар бетін сырып тастауы және шынысында жарықшақ пайда болуына әкелуі мүмкін.

Назар аударыңыз! Электр тоғымен зақымдану мүмкіндігін болдырмау үшін шамды алмастырмас бұрын құралдың сөндірілгеніне көз жеткізіңіз.

Асүй плитасын тазалау үшін бумен тазалауға арналған жабдықтарды қолдануға болмайды.

ҚАУІПСІЗДІК ТЕХНИКАСЫ БОЙЫНША НҰСҚАУЛАР

- Шағын асхана құралдарының және сымдардың қызып түрган үрмепешпен және оның ас пісіретін бетімен жана спауын қадағалау қажет, біткені осы құралдың оқшаулануы жоғарғы температураға есептелінбеген.
- Қуыру барысында үрмепешті қараусыз қалдыруға болмайды. Майлар қайнаудың немесе қызып кетудің салдарынан жаңуы мүмкін.
- Үрмепештің ашық түрган есігіне салмағы 15 кг-дан артық ыдысты қоймаңыз.
- Есіктің әйнегін тазалау үшін қатқыл тазалағыш құралдарды немесе істік заттарды қолданбаңыз, олар сыртқы қабатты тырнауы және әйнекте сыйзаттың пайда болуына әкеleiп соғуы мүмкін.
- Техникалық ақауы бар үрмепешті пайдалануға болмайды. Барлық ақаулар тек білікті қызметкерлер құрамымен жойылуы қажет.
- Техникалық бұзылудың кез келген жағдайында үрмепештің электр қорегін тез арада ажыратыңыз және жөндеу қажеттілігі туралы хабарлаңыз.
- Осы нұсқаулықтың нұсқаулары мен басшылықтарын мүлтіксіз орындаңыз. Оның мазмұнымен таныспаған тұлғаларды пайдалануға жақыннатпаңыз.

ҚҰРЫЛҒЫҒА СИПАТТАМА

1а

- 1 Термореттегіштің бақылау шамы
2 Таймер^{*}
3 Үрмелеш жұмысының бақылау шамы
4 Үрмелеш функциясын тәндау тұтқасы
5 Үрмепуштің температура реттегішінің тұтқасы

ҚҰРАЛДЫҢ СИПАТТАМАСЫ

- 3а Пісіруге арналған жайпақ таба^{*}
3б Грильге арналған тор (көптірге арналған тор)
3с Құыруға арналған жайпақ таба^{*}
3д Истік – және шанышқылар^{*}

* белгілі үлгілер үшін

Үрмепешті құрастыру

- Асхана бөлмесі құрғақ әрі жедеттіләтін болуы, оның жұмысқа жарамды жедеткіші болуы қажет, ал үрмепештің орнатылуы басқару элементтеріне еркін қолхетімділікті қамтамасыз етіү қажет. Үрмепеш Үжітесеңде дайындалған. Жиназдың қаптамасы болуы қажет, ал оның жепімделінген желімі 100°C температураға тәзуі қажет. Өйтпесе, сыртқы беттің немесе қаптаманың пішіні өзгеруі мүмкін.
- Суреттерде көрсетілген көлемде саңылаулар дайындаңыз: 2A-қақпак астындағы орнату, 2B-жоғарғы кірістіре. Шкафта артық қабырға болған жағдайда, онда электр сымдарына арналған саңылау кесу қажет. Үрмепештің төрт бурамамен бекіте отырып, толығымен саңылауға орналастыру қажет.

Сур. 2c

Назар аударыңыз!

Құрастыруды ажыратулы электр қорегі барысында жүргізеді

Плитаны электр желісіне қосу

- Өндіріс кезінде плита айнымалы бірфазалы тоқ (230В-50 Гц) қорегіне есептелген және жабық айрыры бар ұзындығы 1,5 м жуық 3x1,5 mm² қосу кабелімен жараптандырылған.
- Электржелісінің қосу ұяшығы жабық болуы және плитаның үстіне орналаспауы тиіс. Плитаны орнатқаннан кейін розетка тұтынуышыға қол жетерлікте болуы қажет.
- Плитаны розеткаға қосар алдында:
 - сақтандырыштар мен электрсымы плитада жүктемесін көтере алатынын,
 - электр жүйесі қолданыстағы нормалар мен өкімдердің талаптарына сәйкес келетін әрекетті бір ұшы жерге қосылған жүйемен жабдықталғанын,
 - розеткаға қол жеткізілетінін тексеру керек.

Назар аударыңыз!

Ажыратылмайтын қорек сымы бүлінген жағдайда қаүіп төндірмеуі үшін, оның бір ұшы өндірушіде немесе мамандандырылған жөндеу шеберханасында білікті маманмен жерге қосылған болуы тиіс.

Үрмепешті алғаш рет қосудан бұрын

- Орама элементтерін алыңыз, үрмепешті шкафтың фабрикалық консервация құралдарынан тазалаңыз,
- Үрмепешті шкафтың құралын шығарыңыз және ыдыс жууға арналған жуғыш құралын қосу арқылы жылы сүмен жуыңыз,
- Бөлмеде желдеткішті қосыңыз немесе терезені ашыңыз,
- Ажыратқыш тұтқасың абайлап басыңыз да, оңға немесе жағдайына бұраңыз («Бағдарламаыштың жұмысы» және үрмепеш күтімін басқару) тарауын қараңыз,
- Үрмепешті қыздырыңыз (250 градус С температурасында шамамен 30 мин.), ластаниуларды алып тастаңыз және мұқият жуып шығыңыз.

Ажыратқыштардың тұтқалары басқару аспапбетінде «жасырылған». Қалған функцияны таңдау үшін:

1. Тұтқаны абайлап басыңыз да, оны жіберіңіз.
2. Таңдалған функцияға орнатыңыз.

Ажыратқыш тұтқасының бүйір жағындағы белгілер үрмепештің кезекті функцияларына сәйкес келеді.

Сур. 6х

Назар аударыңыз!

Электронды таймермен жабдықталған тақталадарда желіге қосылғаннан кейін, дисплей „0.00“ көрсетеді.

Таймердің ағымдағы уақытын орнату қажет (Таймерді пайдаланудың нұсқауларын қараңыз).

Егер ағымдағы уақыт орнатылmasa, үрмепеш жұмыс жасамайды*.

Назар аударыңыз!

Тs электронды бағдарламаыш белгіленген бетке саусақты тигізу арқылы басқарылатын сенсорлармен жабдықталған.

Сенсор орнатылуының әр өзгерісі дыбыстық белгімен расталады.

Сенсорлардың бетін таза ұстau қажет.

Үрмепештің камерасын тек ыдыс жууға арналған сұйықтықтың азғана мөлшері қосылған жылы сүменғана жуу қажет.

* белгілі үлгілер үшін

Табиги конвекциясы бар үрмепеш (стандарты)

Үрмепеш жоғары және тәменгі қыздырышпен, сондай-ақ грильмен (егер ол болса) қыздырыла алады. Жұмысты басқару үрмепештің жұмыс режимін таңдайтын тұтқасы арқылы жүзеге асырылады – орнату тұтқаны таңдалған функцияға бұрағанда жасалады.

Сур.6j

сондай-ақ температураны реттеу тұтқасы арқылы температураның таңдалған шамасына тұтқасын бұрағанда жасалады. - Сур. 6k

Сөндіру екі тұтқасын да „●” / „0” қалпына қою арқылы жүзеге асырылады.

Тұтқасының ықтимал қалыптары



Үрмепешті дербес жарықтандыру

Тұтқасын осы қалыпқа қойып, үрмепештің жарықтандыру камераасықосамыз. Мысалы, камераны жуғанда.



Гриль қосылды

Тұтқаны осы жағдайға қою тамақты грильде немесе айналғышта қуыруға мүмкіндік береді.



Жоғарғы қыздырығыш қосылды

Үрмепеш тұтқасының осы қалпында жоғары қыздырығыш қана қызады. Пісірілетін өнімдерді жоғарыдан қызартып пісіргенде қолдану керек.



Тәменгі қыздырығыш қосылды

Үрмепеш тұтқасының осы қалпында тәменгі қыздырығыш қана қызады. Пісірілетін өнімдерді тәменнен қызартып пісіргенде қолдану керек.



Жоғарғы және тәменгі қыздырығыштар қосылды

Үрмепеш тұтқасын осы қалыпқа қою үрмепештің стандартты тәсілмен қызуына әкеледі.

Бақылау шамдары

Үрмепешті қосқанда екі сигнал шамы сары, қызыл, жанады. Сары түсті бақылау шамының жануы духовканың жұмысы туралы сигнал береді. Сенген қызыл шам үрмепешке қажетті температура орнағанын хабарлайды. Егер аспаздық үсіністар тағамды қызған үрмепешке салуға кенес берсе, мұны қызыл бақылау шамының алғашқы сөнүнен бұрын жасамау керек. Дайындау процесінде қызыл шам қосылатын және сөнетін болады (үрмепеш ішінде температураны ұстау). Сары бақылау шамы тұтқаның «Үрмепеш камераасын жарықтандыру жағдайында да жана алады.

Ерікісіз конвекциясы бар үрмепеш

Үрмепеш жоғары және төменгі қыздырыштармен, грильмен қызыл мүмкін. Жұмысты басқару үрмепеш жұмысының режимін таңдау тұтқасының – орнату тұтқасын таңдалған функцияға айналдырудан тұрады, сонымен қатар,

Сур.6l

сондай-ақ температуралы реттеу тұтқасы арқылы температуралың таңдалған шамасына тұтқасын бұрағандада жасалады.

Сур.6k

Сөндіру екі тұтқаны да „●“ / „0“ жағдайына орнатумен жүзеге асырылады.

Назар аударының!

Үрмепештің қандай да бір функциясын қосқаннан кейінгі қыздырыштың және т.б.) қосылуы тек температуралы таңдағаннан кейін ғана жүзеге асырылады.



Тұтқасының ықтимал қалыптары



үрмепешті тәуелсіз

жарықтандыру

Осы жағдайда айналмалы тұтқаны орнатудың көмегімен үрмепешті шкафта жарық жанады.



Жылдам жылтыту

Жоғары қыздырыштың гриль және жеделтіш қосулы. Пешті алдын ала қыздыру үшін пайдаланылады.



Еріту

Желдектіш қана қосулы, барлық қыздырыштар сөндірулі.



Турбо гриль және конвекция

Тұтқаның осы жағдайында үрмепеш конвекциямен бірге қатты қыздыру функциясын орындаиды. Іс жүзінде бұл қызыл үдерісін тездету же және дайындауды жатқан тағамның дәмдік сапасын жақсартуға мүмкіндік береді. Қызылды үрмепештің есігі жабық жағдайда жүргізу қажет.



«Күшайтілген «ГРИЛЬ» функциясы («Супер-Гриль»)

«Күшайтілген «ГРИЛЬ» функциясын қосу бір уақытта қосылған жоғары қыздырыштың пен грильде пісіруге мүмкіндік береді. Осы функция үрмепештің жоғарырақ температуралы қолдануға мүмкіндік береді, нәтижесінде тағам көбірек қызарады, осы функция, сонымен қатар, үлкен тағам үлестерін пісіруге де мүмкіндік береді.

ГРИЛЬ» функциясы қосулы

Тағам қызыарғанға дейін «ГРИЛЬ» пісіру еттің: стейктердің, шинцельдердің, балықтардың, тостардың, шұхыктардың, пісірмелердің шағын үлестерін пісіру үшін қолданылады (пісірледін тағам 2-3 см-ден қалып болмағанда қажет, пісіру барысында тағамды екінші бетінде аудару қажет).

ТӨМЕНГІ ЖЫЛЫТҚЫШ ҚОСУЛЫ

Айналмалы тұтқаның осы режімінде үрмепеш тек төмениң қыздырыштың көмегімен ғана қызды. Қамырды астынан пісіру (мысалы, «қылғал» пісірме және жеміс салмасы бар пісірме).

ЖОҒАРЫ ЖӘНЕ ТӨМЕНГІ ҚЫЗДЫРЫШТАР ҚОСУЛЫ

Осы жағдайда айналмалы тұтқаны орнату конвенциялы әдіспен үрмепешті қыздыруға мүмкіндік береді. Қамырдан, балықтан, еттен дайындаған тағамдарды, нанды, пиццаны пісіру үшін керемет ынғайлар (үрмепешті алдын ала қыздыру, сонымен қатар, күнгірт қаңылтыр табаларды қолдану міндетті болып табылады), бір деңгейде пісіру үрдісі.

ЖЕЛДЕТКІШ СӨНДІРУЛІ, СОНЫМЕН ҚАТАР ЖОҒАРЫ ЖӘНЕ ТӨМЕНГІ ҚЫЗДЫРЫШЫ.

Айналмалы тұтқаның осы жұмыс үрдайында үрмепеш «ҚАМЫР» режімінде жұмыс жасайды. Желдектіш бар конвекциялы үрмепеш (トルク) функциясы пісіру үдерісі кезінде үсненілдік жасалады).

БАҚЫЛАУ ШАМЫ

Үрмепешті қосқанда екі сигнал шамы сары, қызыл, жанады. Сары түсті бақылау шамының жануы духовканың жұмысы туралы сигнал береді. Сенген қызыл шам үрмепешке қажетті температура орнағанын хабарлайды. Егер аспаздық үсненілдік тағамды қызған үрмепешке салуға көңес берсе, мұны қызыл бақылау шамының алғашқы сөнүнін бұрын жасама көрек. Дайында процесінде қызыл шам қосылатын және сөнетін болады (үрмепеш ішінде температуралы үстая). Сары бақылау шамы тұтқаның «Үрмепеш камерасын жарықтандыру жағдайында да жана алады.

Ерікісіз конвекциясы бар үрмепеш (конвекциясы және шығыршықты қыздырышы бар)

Үрмепеш жоғары және төмениң қыздырыштармен, грильмен қызыл мүмкін. Жұмысты басқару үрмепеш жұмысының режімін таңдау тұтқасының – орнату тұтқасын таңдалған функцияға айналдырудан тұрады, сонымен қатар, нужное положение,

Сур.6m

температуралы реттеу тұтқасының – орнату температуралың таңдалған өлшеміне тұтқаны айналдырудан тұрады - көмегімен жүзеге асырылады.

Сур 6k

*для определенных моделей

Сөндіру екі тұтқаны да „●“ / „0“ жағдайына орнатумен жүзеге асырылады.

Назар аударыңыз!

Үрмепештің қандай да бір функциясын қосыннан кейіннің қызыдуың (қыздырыштың және т.б.) қосылуы тек температураны таңдағаннан кейін ғана жүзеге асырылады.

0

Тұтқасының ықтимал қалыптары



үрмепешті тәуелсіз

жарықтандыру

Осы жағдайда айналмалы тұтқаны орнатудың көмегімен үрмепешті шкафта жарық жаһанды.

Жылдам жылыту

Жоғарғы қыздырыштың гриль және жедеткіш қосулы.

Пешті алдың алға қыздыру үшін пайдаланылад

Еріту

Жедеткіш қана қосулы, барлық қыздырыштар сөндірулі.

Турбо гриль және конвекция

Тұтқаның осы жағдайында үрмепеш конвекциямен бірге қатты қыздыру функциясын орнайдайды. Іс жүзінде бұл қуыру үдерісін тездетьту және дайындалып жатқан тағамның дәмдік саласын жақсартуға мүмкіндік береді. Қуыруды үрмепештің есігі жабық жағдайда жүргізу қажет.



«Күштейтілген «ГРИЛЬ» функциясы («Супер-Гриль»)

«Күштейтілген «ГРИЛЬ» функциясын қосу бір уақытта қосылған жоғарғы қыздырыштың пен грильде пісіруге мүмкіндік береді. Осы функция үрмепештің жоғарғы жұмыс беретінде жоғарырақ температураны қолдануға мүмкіндік береді, нәтижесінде тағам көбірек қызарады, осы функция, сонымен қатар, үлкен тағам үлестерін пісіруге де мүмкіндік береді.



«ГРИЛЬ» функциясы қосулы

Тағам қызарғанда дейін «ГРИЛЬ» пісіру еттің: стейктердің, шницельдердің, балықтардың, тостардың, шұхыктардың, пісірмелердің шағын үлестерін пісіру үшін қолданылады (пісірлетін тағам 2-3 см-ден қалып болмауы қажет, пісіру барысында тағамды екінші бертіне аудару қажет).

тәменгі жылытқыш қосулы

Айналмалы тұтқаның осы режімінде үрмепеш тек тәменгі қыздырыштың көмегімен ғана қыздады. Қамырды астынан пісіру (мысалы, «ылғал» пісірме және жемис салмасы бар пісірме).



жоғарғы және тәменгі қыздырыштар қосулы

Осы жағдайда айналмалы тұтқаны орнату конвенциялық, әдіспен үрмепешті қыздыруға мүмкіндік береді. Қамырдан, балықтан, еттін дайындаған тағамдарды, наанды, пиццаны пісіру үшін көремет ынғайлы (үрмепешті алдың алға қыздыру, сонымен қатар, күнгірт, қаңылтыр, табапарды қолдану міндетті болып таблицалады), бір деңгейде пісіру үрдісі.

термо жеңелдеткіш қосулы

Айналмалы тұтқаны «ТЕРМОЖЕҢДЕТКІШТІН ҚОСЫЛУЫ» функциясын орнату үрмепешті шкафтың артқы қабырғасының орталықта орналасқан термо жеңелдеткіштің көмегімен «еріксіз» әдіспен үрмепешті қыздыруға мүмкіндік береді. Конвенциялық үрмепештерде пісіру барысында тәменгік температуралар қолданылады.

Қызыдуың осы әдісін қолдану үрмепешті орналасқан тағамның айналасында жылудың біреккі таралуына мүмкіндік береді.

желдеткіш сөндірулі, сонымен қатар жоғарғы және тәменгі қыздырыш.

Айналмалы тұтқаның осы жұмыс жағдайында үрмепеш «КАМЫР» режімінде жұмыс жасайды. Желдеткіштің бар конвекциялық үрмепеш (функциялар пісіру үдерісі кезінде үсініледі).

термо жеңелдеткіш және тәменгі қыздырыштың қосулы

Айналмалы тұтқаның осы жағдайында үрмепеш термо жеңелдеткіш және қосулы тәменгі жылытқыш режімінде жұмыс жасайды, бұл пісіру әдісінің жоғарғы температурасына алып келеді. Мысалы, «ылғал» пісірме, пицца дайындауда, пісірлетін тағамның астыңғы бөлігінде жылудың көп мөшшері болады.



Бақылау шамы

Үрмепешті қосқанда екі сигнал шамы сары, қызыл, жаһанды. Сары түсті бақылау шамының жаңуны духовканың жұмысын туралы сигнал береді. Сөнгөн қызыл шам үрмепешке қажетті температура орнағанын хабарлайды. Егер аспаздық үсіністар тағамды қызған үрмепешке салуға көнестерсе, мұны қызыл бақылау шамының алғашқы сөнгінен бұрын жасамау керек. Дайында процесінде қызыл шам қосылатын және сөнгін болады (үрмепеш ішінде температуралы ұстая). Сары бақылау шамы тұтқаның «Үрмепеш камерасын жарықтандыру жағдайында да жана аллады.

Пешті қолдану*

Күйрү қызған грильден пайда болатын инфрақызыл сәулелердің тағамға әсер етуінің нәтижесінде жүзеге асырылады.

Пешті қосу үшін:

- Үрмепеш тұтқасының жағдайын «гриль» символымен белгіленген жағдайға орнату қажет.
- Үрмепешті 5 минут бойы қыздыру қажет (үрмепештің есігі жабық болуы керек).
- Азық-түлігі бар жайпақ табакты үрмепешкеш сәйкес жұмыс дәнгейіне қойыныз, ал істіктің күйрү барсында – тұра оның астына (істікшеден төмен) ағатын майға арналған жайпак табаны орналастыру қажет.
- Күйруды үрмепештің есігі жабық күйінде жүзеге асыру қажет.

Гриль және **«кушайтілген гриль»** функциялары үшін температуралы 250°C (220°C*)-қа, ал **«конвекция және гриль»** функциясы үшін ең үлкен температура 190°C-қа орнату қажет.

* 2 шыны панелі бар пеш есігі

Істікті қолдану*

Істік үрмепеште дайындалып жатқан тағамды айналдыру арқылы күйруга мүмкіндік береді. Негізінен, ол құс етін, көүаптарды, шұхықтарды және т.б. күйрү үшін қызмет етеді. Істік қозғалысының қосылуы мен сөндірілүмінен бір уақытта жүзеге асырылады.

Күйрү үдерісінде осы функциялардың қолдану барсында қозғалтқыш уақытша тоқтауы немесе айналу быбыты өзгеруі мүмкін. Бұл күйрү уақытына және сапасына әсер етпейді.

Назар аударының!

Істіктің жеке басқару тұтқасы жоқ.

Тағамды істіктеке дайындау:
(суретті қаралызы)

- Тағамды істікке орналастырыныз да, шанышқылардың көмегімен бекітіңіз.
- Истіктің жақтауын үрмепештегі жұмыс дәнгейінен 3 см төмен орналастырыныз.
- Истіктің үшін қозғалтқыштың қарпығышына салыныз. Қарпығыштың металл бөлігінің ойыны жақтауға тірелу қажеттілігіне назар аударыңыз.
- Сапты айналдырыныз.
- Жайпақ табакты үрмепеш камерасының ең тәмемлі дәнгейіне салыныз.
- Күйруды үрмепештің есігі жабық күйінде жүзеге асыру қажет.

Сур.6у

Назар аударының!

Үрмепеш қолданылып жатқан кезде, көлжетімді бөліктеп кызуы мүмкін.
Үрмепешебалаларды жақыннатпауға кеңес береміз.

*для определенных моделей

Пісірме

- Қаусырмаларды тақтаниң зауыттық жабдықтауы болып табылатын жайпак табаларда пісіруді ұсынамыз.
- Пісірмелерді бүйір жақтағы бағытташтарға салынатын өнеркәсілтің өндірістің жайпак табалары мен қалыптарында пісіруге болады. Тағамдарды дайындау үшін қара түсті жайпак табаларды пайдалануға кеңес беріледі, өйткени олар жылуды жақсы өткізеді және дайындау уақытын қысқартады.
- Ашық және жылтыр беттері бар қалыптар мен жайпак табаларды әддегі қыздыру барысында (жоғары және төмені қыздырғыштар) қолдану ұсынылмайды, осындай ыдысты қолдану барысында қамырдың асты піспей қалуы мүмкін.
- Шығыршық қыздырғышты пайдаланғанда духовканы алдын ала қыздыру міндетті емес. Басқа режимдер үшін тамақ дайындар алдын-да духовканы қыздыру керек.
- Қаусырмаларды үрмепештеп шығармас бүрын олардың піскендігін таяқшаның көмегімен (одн құрғақ әрі таза болуы қажет) тексеру қажет.
- Пісірмени үрмепешті сөндіргеннен кейін онда 5 минутка қалдыруды ұсынамыз.
- Температуралардың үрмепештеп шығармас бүрын олардың піскендігін таяқшаның көмегімен (одн құрғақ әрі таза болуы қажет) тексеру қажет.

- Анықтамалық кестелерде берілген пісірмелердің шамалары сіздің тәжірибеліңіз болғанда қалуаңызға сәйкес өзгеруі мүмкін.
- Егер аспаздық кітаптардағы мәліметтер біздің ұсыныстардың изделімдерінде ерекшеленсе, осы нұсқаулықты басшылыққа алуынызды сұраймыз.

Етті қуыру

- Үрмепештеп 1 кг-нан артық үлестермен дайындалады. Мәлшері аз үлестерді тақтаниң газ жанарысында дайындау ұсынылады.
- Дайындау үшін тұтқалары бар, жоғарғы температуралар ықпалына әсер етпейтін, ыстыққа тезімді ыдысты қолдануға кеңес береміз.
- Тағамды торда немесе істіктө дайындау барысында ең төменгі деңгейде судың аз ғана мәлшері бар жайпак табаны орналастыру қажет.
- Кем дегендегі бір рет, жартылай дайындық көзөнінде, етті екінші жағына аударып қою қажет, пісіру барысында уақыт өткен сайын етке бөлінген шырынның немесе ыстық тұздалған суды құйып тұрынғыз, етке салқын су бұркуге кеңес берілмейді.

Табиғи конвекциясы бар үрмепеш (стандартты)

Пісірменің түрі өнім	Үрмепештің функциялары	Температура °C	Денгей	Уақыт (мин)
	<input type="checkbox"/>	160 - 200	2 - 3	30 - 50
	<input type="checkbox"/>	220 - 240	3	10 - 15
	<input type="checkbox"/>	210 - 220	2	45 - 60
	<input checked="" type="checkbox"/>	230-250 (220*)	4	14 - 18
	<input type="checkbox"/>	225 - 250	2	120 - 150
	<input type="checkbox"/>	160 - 230	2	90 - 120
	<input type="checkbox"/>	160 - 180	2	45 - 60
	<input type="checkbox"/>	190 - 210	2	40 - 50

* 2 шыны панелі бар пеш есірі

Назар аударыңыз!

Кестелерде берілген шамалар анықтамалық болып табылады және Сіздің аспаздық құштарлықтарыңыз болғанда қалуаңызға сәйкес өзгеруі мүмкін.

Еріксіз конвекциясы бар үрмепеш

Пісірменің түрі өнім	Үрмепештің функциялары	Температура °C	Денгей	Уақыт (мин)
	<input type="checkbox"/>	160 - 200	2 - 3	30 - 50
	<input checked="" type="checkbox"/>	150	3	25 - 35
	<input type="checkbox"/>	160 - 180	2	20 - 40*
	<input checked="" type="checkbox"/>	150	3	65 - 70
	<input type="checkbox"/>	220 - 240	3	10 - 15
	<input type="checkbox"/>	210 - 220	2	45 - 60
	<input checked="" type="checkbox"/>	190	2 - 3	60 - 70
	<input type="checkbox"/>	230-250 (220*)	4	14 - 18
	<input type="checkbox"/>	225 - 250	2	120 - 150
	<input type="checkbox"/>	160 - 230	2	90 - 120
	<input type="checkbox"/>	190	2 - 3	50 - 60
	<input type="checkbox"/>	160 - 180	2	45 - 60
	<input type="checkbox"/>	190 - 210	2	40 - 50
	<input checked="" type="checkbox"/>	170 - 190	3	40 - 50

* 2 шыны панелі бар пеш есігі

Назар аударыңыз!

Кестелерде берілген шамалар анықтамалық болып табылады және Сіздің аспаздық құштарлықтарыңыз бен тәжірибелізге байланысты өзгеруі мүмкін.

ТАҒАМДЫ ҮРМЕПЕШТЕ ДАЙЫНДАУ – ИС ЖҰЗІНДЕГІ КЕҢЕСТЕР

**Еріксіз конвекциясы бар үрмепеш
(конвекциясы және шығырышықты қыздырығышы бар)**

Пісірменің түрі өнім	Үрмепештің функциялары	Температура °C	Денгей	Уақыт (мин)
		160 - 200	2 - 3	30 - 50
		160 - 180	2	20 - 40*
		140 - 160	2	10 - 40*
		200 - 230	1 - 3	10 - 20
		210 - 220	2	45 - 60
		160 - 180	2 - 3	45 - 60
		190	2 - 3	60 - 70
		230-250 (220*)	4	14 - 18
		225 - 250	2	120 - 150
		160 - 180	2	120 - 160
		160 - 230	2	90 - 120
		160 - 190	2	90 - 120
		190	2 - 3	50 - 60
		160 - 180	2	45 - 60
		175 - 190	2	60 - 70
		190 - 210	2	40 - 50
		170 - 190	3	40 - 50

* 2 шыны панелі бар пеш есігі

Назар аударыңыз!

Кестелерде берілген шамалар анықтамалық болып табылады және Сіздің аспаздық құштарлықтарыңыз берілген тәжірибеленізге байланысты өзгеруі мүмкін.

КӨРСЕТИЛЕТІН ҚЫЗМЕТ ПЕН КҮТИМ

Пайдаланышының үқыптылығы және үрмепешті таза ұстасу және оны дұрыс күту оның апартызы жұмысының мерзімін әжектеүір ұзартады.

Тазаламас бұрын, барлық тұтқалардың „●“/„0“ жағдайында түрганына аса назар аудара отырып, үрмепешті сөндіру қажет. Тазалауды үрмепеш суығаннан кейін жүргізуге болады.

- Үрмепешті әр қолданудан кейін тазалаған жөн. Тазалау барысында жарық қосылады, бұл ішкі жұмыс бетін көруді жақсартуға мүмкіндік береді.
- Үрмепештің камерасын тек ыдыс жууға арналған суйықтықтың аз ғана мелшерін қосу арқылы жылы сүмен ғана жуу қажет.

Үрмепеш

- Үрмепешті әр қолданудан кейін тазалаған жөн. Тазалау барысында жарық қосылады, бұл ішкі жұмыс бетін көруді жақсартуға мүмкіндік береді.
- Үрмепештің камерасын тек ыдыс жууға арналған суйықтықтың аз ғана мелшерін қосу арқылы жылы сүмен ғана жуу қажет.
- **Steam Clean бүмен тазалау***
 - Үрмепештің астынан санағандыға бірінші деңгейде қойылған тостағанға 0,25 л (1 стакан) су құйыңыз.
 - Үрмепештің есігін жабыңыз.
 - Температура реттеғішін тұтқасын 50°C жағдайына, жұмыс режімін таңдау тұтқасын «төмөнгі қыздырыш □» жағдайына орнатыңыз
 - Үрмепештің камерасын шамамен 30 минутқа қыздырыңыз.
 - Үрмепештің шүбеберекпен және губкамен сүртініз, сосын ыдыс жууға арналған суйықтықтың аз ғана мелшерін қосу арқылы жылы сүмен жуу қажет
- **Назар аударының.** Бүмен тазалаудан кейін қалған ылғал тақта астында тамшылар немесе су қалдықтары түрінде болуы мүмкін.
- Үрмепештің камерасын жуғаннан кейін, оны күрғатып сүрту қажет.

Үрмепеш жарықтандыруының шамын алмастыру*

Электр тогымен зақымдану мүмкіндігін болдырмау үшін шамды алмастырmas бұрын құралдың сөндірілгеніне көз жеткізілі.

- Басқарудың барлық тұтқаларын „●“/„0“ жағдайына орнатыңыз және қоректендіруді ажыратыңыз.
- Шамның қалпағын бұрап шығарыңыз және жууыңы, оны құрғатып сүртиңіз.
- Жарықтандыру шамын ұяшықтан бұрап шығарыңыз, қажет болған жағдайда, оны жаңасымен алмастырыңыз
 - жоғары температуралы шамды (300 °C) шамалары;
 - кернеу 230
 - қуаты 25 W – E14 қимасы Сур. 9

- Шамды бұрап шығарыңыз. Шамның керамикалық ұяшыққа дұрыс орнатылуына назар аударыңыз.
- Шамның қалпағын бұрап шығарыңыз.

Назар аударының! Орнату кезінде галоген шамдарды қолмен ұстаяуға болмайтындығын есте сақтау керек!

Духовканың жарықтандыруышы
галоген шамын ауыстыру*

Электр тогымен зақымдануды болдырмау үшін галоген шамды ауыстырып алдында құрылғының сөніп түргандығына көз жеткізу керек.

- Басқарудың барлық тұтқаларын „●“/„0“ жағдайына орнатыңыз және қоректендіруді ажыратыңыз.
- Шам қакпағын бұрап алу және жуып, құрғатып сүрту.
- Галогенді шамды мата немесе қағаз кесегінен көмегімен алып шығарыңыз, қажет болса галогенді шамды G9 жаңа түріне ауыстырыған жөн
 - кернеу 230В
 - қуат 25Вт
- Галоген шамды қою ұяшығына дәл орналастыру.
- Шам қакпағын бұрау.

Сур. 9а

D*, әріпімен белгіленген бүркеме пештер ойцайтынан бүркеме пештің қосымша сымдық бағыттауыштарымен (сатыларымен) жабдықталған. Оларды жууға алып шығу үшін алдында орналастырылған бекіткішті алу керек, содан соң бағыттауышты тартып артқы бекіткішінен ажырату керек.

Сур. 10

Dp* әріпімен белгіленген бүркеме пештердің телескоптық бағыттауыштары бар, олар сымдық бағыттауыштарға бекітілген. Бағыттауыштарды сымдық бағыттауыштармен бірге суырып алып, жуу керек. Оларға табандарды орналастыру алдында оларды алу керек (егер бүркеме пеш қызған болса бағыттауыштарды табандардың артқы жиектерінен үстай отырып суырып алу керек), содан соң табандармен бірге ітепір қайта салу керек.

Сур. 10a

*для определенных моделей

- Типінде **K*** әрпімен белгіленген плиталар арналық каталитикалық әмальмен жабындалған ендірмелермен жабдықталған. Осы әмальдың арқасында маймен ластану және тамақ қалдықтары өздігімен егер олар кеүіп кептесе немесе құйіп кептесе жойылады (тамақ және май қалдықтары духовканы үзак колмен тазалауда жол бермей үшін кеүіп кептегенде және жабысып қалматашы жылдам беліп алу қажет). Духовканы каталитикалық тазалауда үшін 250°C температурасын орнатыпты, оны 1 сағатқа қосып қою қажет. Егер тамақ қалдықтары кішкентай болатын болса, онда үрдісті қысқартуға болады.

Маңызды!

Кatalитикалық тазалау үрдісі қуатты үнемдеумен байланысты болғандықтан, әрбір тазаламас бүрнен ластану деңгейін тексеру қажет. Кatalитикалық тазалау тиімділігін төмendetу айқындағаннан кейін әмалы ендірмелердің жаңаларына ауыстыруға болады. Ендірмені қызмет көрсету орталығында немесе саудадан сатып алуға болады. Стандарттық тазалау жағдайында каталитикалық әмальдың механикалық әсеріне сезимтал екендігін есте сактау қажет, сондықтан қырғыш тазалағыш құралдарды және қатты губаларды қолдануға болмайды. Сур. 10b

Жүйелі түрде қараяу

Үрмелешті таза ұстауға қажетті әрекеттерден басқа, төмендегілерді дөрындаған жән:

- Басқару элементтерінің жұмысын және тақтаның жұмыс топтартын жүргізген түрде тексеруді жүргізген жән. Кепілдік мерзімі аяқталғаннан кейін, кем деғенде екі жылда бір рет қызмет көрсету орталығында тақтаның техникалық жағдайын тексеріп тұру қажет.
- Айқындалған пайдалану ақауларын жойған жән.
- Қажет болған жағдайда, іsten шыққан бөліктер мен түйіндерді алмастырыған жән.

Назар аударыңыз!

Барлық жөндеу және реттеуіш жұмыстар сәйкес қызмет көрсету орталығымен немесе қажет білктілігі мен рұқсату бар маман жүргізу қажет.

Есікті алу

Үрмелешті камераасының ішіне ыңғайлы колжетімділік және оны тазалау үшін есігін алып тастау болады. Ол үшін, оны ашыңыз да, ілмекте орналаскан сақтандырышты көтеру қажет (12A сурет). Есікті жартылай жабыңыз да, көтеріңіз, сосын есікті өзіңзеге қарай тартыңыз тартыңыз. Есікті тақтаға орнату үшін әрекетті соңынан бастап қайталаңыз. Орнату барысында ілмек белгітерінің дұрысы үйлесуіне назар аударған жән. Үрмелештін есігін орнатып болғаннан кейін міндетті түрде сақтандырышты түсіру қажет. Әйттесе, есікті жауып жатқан кезде, ілмектер зақымдануы мүмкін.

Сур. 12A - Ілмектердің сақтандырыштарын жылжытыңыз

Ішкі әйнекті алу*

- Жалпақ бүранда көмегімен, ақырындан бүйір жақтарынан көтеріп, есіктің жоғарғы тақтайшасын итерп шығару керек. (Сур. 12B)
- Есіктің жоғарғы тақтайшасын алып шығыңыз. (Сур. 12B и 12C)
- Ішкі әйнекті, бекітіштен алыңыз (есіктің төмөнгі белгінде) Сур. 12D, 12D1.

Назар аударыңыз! Әйнекті бекіту жүйесінің бұзылу қауіпсіздігі. Әйнекті жоғарғы көтермей сұрыптын алу.

- Әйнекті тазалағыш құралдың азғана мөлшері қосылған жылы сүмен жуып алыңыз. Әйнекті орнату үшін әрекетті соңынан бастап жасау қажет. Әйнектің тегіс бөлігі жоғарыда болуы қажет.

Назар аударыңыз! Жоғарғы тақтайшаны есіктің екі жағынан бір уақытта баспаңыз. Есіктің жоғарғы тақтайшасын дұрыс орнату үшін, алдымен есікке тақтайшаның сол жақ соңын қою, ал он жақ соңын «шертпен» естімегенде дейін басу. Кейін тақтайшаны сол жағынан «шертпен» естімегенде дейін басу.

Сур. 12D - Ішкі шыны панельдердің шешілуі.

3 шыны панельдері.

Сур. 12D1 - Ішкі шыны панельдердің шешілуі.

2 шыны панельдері.

АПАТТЫ ЖАГДАЙЛАРДАҒЫ ИС-ӘРЕКЕТ

Әр апatty жағдайда:

- Үрмелештің жұмыс түйіндерін сөндірген жән.
- Электр қорегін ажыратыңыз.
- Маманды шақырыңыз.
- Кестедегі нұқсауларды орындау отырып, кейбір үсақ ақауларды пайдаланушын өзі де жөндей алады. Қызмет көрсету орталығына хабарласпас бүрнен, кестені қарап шығыңыз

*белгілі үлгілер үшін

АПАТТЫ ЖАҒДАЙЛАРДАҒЫ ІС-ӘРЕКЕТ

ПРОБЛЕМА	ПРИЧИНА	ДЕЙСТВИЯ
1.Электрика жұмыс жасамайды	Қоректендірудің жоқтығы	Сақтандырышты тексерініз, күйіп кеткенін алмастырыңыз
2.Таймердің дисплейі „0.00/12.00“ көрсетеді*	Құрал жепіден ажыратылған немесе кернеу уақытша жоқ болды.	Ағымдағы уақытты орнатының (Таймерді пайдалану бойынша нұскауларды қараңыз).
3.Үрмепештің жарықтандыруы жұмыс істемей түр	Шам бұралып қалған немесе жанып кеткен.	Шамды бұраның немесе оны алмастырыңыз (Үрмепештің күтімі және тазалау тарауын қараңыз).

* белгілі үлгілер үшін

ТЕХНИКАЛЫҚ ДЕРЕКТЕР

Номиналды кернеуі 230V~ 50 Гц

Номиналды құаттылығы max. 3,1 кВт

Тақтаниң көлемі (ЕНІ / ТЕРЕНДІГІ / БИІКТІГІ) 59,5 / 59,5 / 57,5 см

EN 60335-1, EN 60335-2-6 Нормативтеріне сәйкес келеді

Өндірушінің мәлімдемесі

Осымен өндіруші түрмистық аспабының төмөндеғі көрсетілген негізгі талаптар мен басшылықтарына сәйкес келеді деп куәландырады;

- **төменвольтті жабдықтар директивасы 2014/35/EU,**
- **электромагниттік үйлесімділік директивасы 2014/30/EU,**
- **қоршаған ортанды жобалау директивасы 2009/125/EU,**
- **„төмен вольтты жабдықтардың қауіпсіздігі үшін“ талап TR TC 004/2011,**
- **„техникалық құралдардың электромагниттік үйлесімділігі“ талап TR TC 020/2011**

Аспап  сәйкестікті белгілісімен таңбаланады, және оған нарықты бақылау мекемелерге ұсынылатын сәйкестік сертификаты беріледі.

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

Плита, перед випуском з заводу та упакуванням була ретельно перевірена на спеціальних стендах на предмет безпеки й працездатності.

Просимо Вас уважно прочитати інструкцію з використання перед тим, як увімкнути прилад. Дотримання викладених у ній вимог попередить невірне використання плити.

Інструкцію слід зберегти та тримати у легко доступному місці. Для попередження нещасних випадків слід поспільово дотримуватися положень інструкції з використання.

Увага!

Плитою користуватися тільки після ознайомлення з даною інструкцією.

Плита призначена виключно для домашнього використання.

Виробник залишає за собою право внесення змін, які не впливають на роботу приладу.

ЗМІСТ

ПОЛОЖЕННЯ З ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ	39
ОПИС ВИРОБУ	41
УСТАНОВКА	42
ЕКСПЛУАТАЦІЯ	43
ПРИГОТОВАННЯ ЇЖІ У ДУХОВЦІ - ПРАКТИЧНІ ПОРАДИ	48
ЧИСТКА І ОБСЛУГОВУВАННЯ ДУХОВКИ	51
ПОРЯДОК ДІЙ У НАДЗВИЧАЙНИХ СИТУАЦІЯХ	52
ТЕХНІЧНІ ДАНІ	53

ЯК ЗАОЩАДЖУВАТИ ЕЛЕКТРОЕНЕРГІЮ



Рациональне використання електроенергії дозволяє не лише знижити витрати, але й зберегти навколошне 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 готовується 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. Забруднені ущільнювачі дверей духовки призводять до втрати тепла. Забруднення на ущільнювачах слід прибирати одразу.

● Не розміщуйте плиту поблизу холо-дильників/морозильних камер. Без потреби зростає використання електроенергії.



Для транспортування прилад було захищено від пошкоджень упаковкою. Після видалення упаковки, просимо Вас позбутися її частин способом, який не приносить наносить шкоди навколошньому 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 пінопласти та т. і.) у ході розпакування не можна допускати дітей.



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 упаковці.

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 навколошнього середовища.

Інформація про відповідний пункт утилізації використаних приладів Ви зможете отримати у місцевій адміністрації.

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

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

Для чищення духовки не застосовуйте парові очисники.

ВКАЗІВКИ ЩОДО БЕЗПЕКИ ЕКСПЛУАТАЦІЇ

- Необхідно стежити, щоб дрібне кухонне обладнання та проводи не торкалися нагрітої духовки та варильної поверхні, оскільки ізоляція цього пристроя 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 подряпти поверхню та привести 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 дотримуйтесь вимог та роз'ясень даної інструкції. Не допускати до експлуатації осіб, які не були ознайомлені з її змістом.

ОПИС ВИРОБУ

- 1а Контрольна лампа терморегулятора
- 1 Електронний програматор*
- 3 Контрольна лампа роботи
- 4 Ручка вибору функції духовки
- 5 Ручка регулятора температури

ОПИС ВИРОБУ:

- 3а Деко для запікання*
- 3б Решітка для грилю (решітка для сушіння)
- 3с Піддон для смаження*
- 3d Вертель – і виделки*

*для певних моделей

УСТАНОВКА

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 приkleєна, витримувати температуру 100°C. У іншому випадку можлива деформація поверхні чи облицювання.

Підготувати отвір розміром, який зазначено на малионках 2A-налаштування під кришкою, 2B-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.2C).

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 1Н~50 Гц) і оснащена кабелем живлення з х 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 витримають навантаження плити, коло живлення, розетки повинні бути захищенні запобіжником номіналом не менше 16 А,
 - електрична мережа оснащена ефективним заzemленням, 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 духовової шафи та промити теплою водою із додаванням миючого засобу для миття посуду,
- увімкнути вентиляцію у приміщенні або відкрити вікно,
- прогріти духовку (за температури 250 градусів С близько 30 хв.), прибрати забруднення та ретельно вимити.

Ручки вимикачів «сховані» у пане лі 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.

(Мал.6x).

Увага!

У духовках, які обладнані електронним програматором Ts, після підключення до мережі, у полі табло з'явиться циклічно-пульсуючий 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 зазначеніх 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.

*для певних моделей

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).

Рис. 6j

Рис. 6k

Сөндіру екі тұтқасын да „●” / „0” қалпына қою арқылы жүзеге асырылады.

Тұтқасының ықтимал қалыптары



Үрмелешті дербес жарықтандыру
Тұтқасын осы қалыпқа қойып, үрмелештің жарықтандыру камераасықосамыз. Мысалы, камераны жуғанда.



Гриль қосылды
Тұтқаны осы жағдайға қою тамакты грильде немесе айналғышта қуыруға мүмкіндік береді.



Жоғарғы қыздырығыш қосылды
Үрмелеш тұтқасының осы қалпында жоғарғы қыздырығыш қана қызады. Пісірілетін өнімдерді жоғарыдан қызартып пісіргенде қолдану керек.



Теменгі қыздырығыш қосылды
Үрмелеш тұтқасының осы қалпында теменгі қыздырығыш қана қызады. Пісірілетін өнімдерді теменгеннен қызартып пісіргенде қолдану керек.



Жоғарғы және теменгі қыздырығыштар қосылды
Үрмелеш тұтқасын осы қалыпқа қою үрмелештің стандартты тәсілмен қызыуна әкеледі.

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 сітаву 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

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),

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

Рис.6k
Сәндиру 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 загортається світло у духовій шафі.



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).

Ввімкнений нижній нагрівальний елемент

У цьому положенні ручки в духовці функціонує лише нижній нагрівальний елемент. Запікання тіста знізу (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 знаходитьсь у нульовому положенні, працює лише вентилятор. У цьому положенні можна охолоджувати страви або камеру духовки.



Контрольна лампа

Увімкнення духовки супроводжується світінням двох сигналних лампочок, жовтої та червоної. Світло контрольної лампочки жовтого кольору свідчить про роботу духовки. Потухла червона лампочка інформує про те, що в духовці встановилася необхідна температура. Якщо кулинарні рекомендації радять ставити страву у розігрітую духовку, то це потрібно робити не раніше, ніж перše 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».



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. Данна 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.

Духовка з примусовою конвекцією (з конвекцією та кільцевим нагрівачем)

Духовка може нагріватися за допомогою верхнього та нижнього нагрівачів пічки та кільцевого нагрівача. Роботою духовки можна управляти за допомогою ручки вибору режиму роботи духовки – налаштування полягають у повороті ручки до потрібного положення,

Рис.6m

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

Рис.6k

*для певних моделей

ЕКСПЛУАТАЦІЯ

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

Увара!

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

0

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 переднього 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'яноють 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).



Ввімкнений нижній нагрівальний елемент

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



увімкнений верхній та нижній нагрівач

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



Ввімкнена циркуляція гарячого повітря

Якщо ручка встановлена у положення „ввімкнена циркуляція гарячого повітря“, це дозволяє задіяти вимушене нагрівання духовки за допомогою термовентилятора, розташованого посередині задньої стінки духовки. Для традиційної духовки використовуються нижні значення температури для приготування страв. Використання цього способу нагрівання забезпечує рівномірну циркуляцію тепла довкола страви у духовці.



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.



Ввімкнена циркуляція гарячого повітря і нижній нагрівальний елемент

У цьому положенні ручки духовки виконується функція циркуляції гарячого повітря при ввімкненному нижньому нагрівальному елементі, що викликає підвищення температури знизу випічки. Велика кількість тепла поступає знизу випічки, мокре тісто, піца.

Контрольна лампа

Увімкнення духовки супроводжується світінням двох сигналних лампочок, жовтої та червоної. Світло контрольної лампочки жовтого кольору свідчить про роботу духовки.

Потухла червона лампочка інформує про те, що в духовці встановилася необхідна температура. Якщо купінна рекомендації радять ставити страву у розігріту духовку, то це потрібно робити не раніше, ніж перше вимкнення червоної контольної лампочки. У ході приготування червона лампочка буде вимикатися та вимикатися (підтримка температури всередині духовки). Жовта контрольна лампочка може також горіти при положенні ручки «Оsvітлення камери духовки».

ЕКСПЛУАТАЦІЯ

Експлуатація грилю*

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

Щоб ввімкнути гриль, необхідно:

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

Для функції гриль та посиленій 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!

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

Використання вертела*

Вертель дозволяє смажити страву, що готується в духовці, перевертуючи її. Головним чином він слугує для підсмажування птиці, шашликів, ковбасок тощо. Увімкнення та вимкнення руху вертеля здійснюється одночасно з увімкненням та вимкненням операції смаження - «гриль».

При використанні однієї з цих функцій у процесі підсмажування може відбутися тимчасова зупинка двигуна або зміна направиму обертання. Це не впливає на час та якість смаження.

Увага!

Веретено не має окремої ручки управління.

Приготування страви на вертелі:
(див. малюнки)

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

Рис.6у

*для певних моделей

ПРИГОТУВАННЯ ЇЖІ У ДУХОВЦІ - ПРАКТИЧНІ ПОРАДИ

Випічка

- Рекомендується випікати пироги на піддонах, які є заводським обладнанням плити,
- Випічку можна виготовляти у формах та на піддонах промислового виробництва, які ставляться на бокові направляючі. Для приготування продуктів харчування рекомендується використовувати піддони чорного кольору, оскільки вони краще проводять тепло та зменшують час приготування,
- Не рекомендується використовувати форми з жиривки зі світлою та бліскучою поверхнею при звичному нагріванні (верхній та нижній нагрівачі), використання такого посуду може привести до того, що тісто не пропечеться знизу,
- При використанні кільцевого нагрівача переднє 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 соленою водою, поливати м'ясо холодною водою не рекомендується.

Духовка з натуральною конвекцією (конвенціональна)

Вид випічки продукт	Функції духовки	Температура °C	Рівень	Час [хв.]
	<input type="checkbox"/>	160 - 200	2 - 3	30 - 50
	<input type="checkbox"/>	220 - 240	3	10 - 15
	<input type="checkbox"/>	210 - 220	2	45 - 60
	<input type="checkbox"/>	230-250 (220*)	4	14 - 18
	<input type="checkbox"/>	225 - 250	2	120 - 150
	<input type="checkbox"/>	160 - 230	2	90 - 120
	<input type="checkbox"/>	160 - 180	2	45 - 60
	<input type="checkbox"/>	190 - 210	2	40 - 50

* дверцята духовки з двома скляними панелями

Увага!

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

ПРИГОТУВАННЯ ЇЖІ У ДУХОВЦІ - ПРАКТИЧНІ ПОРАДИ

Духовка з вимушеною циркуляцією повітря (з вентилятором)

Вид випічки продукт	Функції духовки	Температура °C	Рівень	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.

ПРИГОТУВАННЯ ЇЖІ У ДУХОВЦІ - ПРАКТИЧНІ ПОРАДИ

Духовка з примусовою конвекцією (з конвекцією та кільцевим нагрівачем)

Вид випічки продукт	Функції духовки	Температура °C	Рівень E 4	Час [хв.]
	<input type="checkbox"/>	160 - 200	2 - 3	30 - 50
	<input type="checkbox"/>	160 - 180	2	20 - 40*
	<input checked="" type="checkbox"/>	140 - 160	2	10 - 40*
	<input checked="" type="checkbox"/>	200 - 230	1 - 3	10 - 20
	<input type="checkbox"/>	210 - 220	2	45 - 60
	<input checked="" type="checkbox"/>	160 - 180	2 - 3	45 - 60
	<input checked="" type="checkbox"/>	190	2 - 3	60 - 70
	<input checked="" type="checkbox"/>	230-250 (220*)	4	14 - 18
	<input type="checkbox"/>	225 - 250	2	120 - 150
	<input checked="" type="checkbox"/>	160 - 180	2	120 - 160
	<input type="checkbox"/>	160 - 230	2	90 - 120
	<input checked="" type="checkbox"/>	160 - 190	2	90 - 120
	<input checked="" type="checkbox"/>	190	2 - 3	50 - 60
	<input type="checkbox"/>	160 - 180	2	45 - 60
	<input checked="" type="checkbox"/>	175 - 190	2	60 - 70
	<input type="checkbox"/>	190 - 210	2	40 - 50
	<input checked="" type="checkbox"/>	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.

ЧИСТКА І ОБСЛУГОВУВАННЯ ДУХОВКИ

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

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

- Після миття камери духовки, її слід витерти насухо.

Увага!

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

Заміна лампочки освітлення духовки*

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

- Усі ручки управління встановити у положення „0” / „0”, та вимкнути живлення,
- Вивернуті та промити ковпак лампочки, витерти його насухо.
- Вивернуті освітлювальну лампочку з гнізда, за необхідності замінити її на нову
- лампочка високотемпературна (300°C) з параметрами:
- напруга 230
- потужність 25 W - різьба E14.

Рис 9 - Лампочка духовки

- Вкрутити лампочку. Зверніть увагу на правильну установку лампочки у керамічне гніздо.
- Вкрутити ковпак лампочки.

Заміна галогенної лампочки освітлення духовки*

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

- Усі ручки управління встановити у положення „0” / „0”, та вимкнути живлення,
- Викрутити і поміти 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 25Wt
- Точно вставити галогенну лампочку у патрон.
- Закрутити плафон лампочки.

Рис 9а - Лампочка духовки

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

Рис 10

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

Рис 10a

*для певних моделей

ЧИСТКА І ОБСЛУГОВУВАННЯ ДУХОВКИ

- Плити, марковані у специфікації типу літерою К*, обладнані вставками, покритими спеціальною самоочисною емаллю. Завдяки цій емалі жирові забруднення або залишки страв можуть самочинно усуватися, якщо вони не засохли і не підгоріли (залишки їжі жиру необхідно якнайскоріше відділити, поки вони ще не засохли і не запеклися, у цьому разі можна уникнути тривалого самоочищення духовки). Для проведення самоочищення духовки, її необхідно ввімкнути на 1 годину і встановити температуру – 250°C. Якщо залишки страв незначні, процес можна скоротити.

Важливо!

Оскільки процес самоочищення пов'язаний з розходом електроенергії, перед кожною чисткою необхідно перевірити рівень забруднення. Після того, як самоочисні властивості вкладки погіршаться, її можна замінити на нову. Вкладки можна придбати у пунктах сервісного обслуговування або у роздрібному продажу. У випадку вибору традиційного методу чищення, необхідно пам'ятати, що самоочисна емаль вразлива на стріяння, а, отже, для їх чистки не можна використовувати ні юркіх засобів, ні жорстких ганчирок.

Рис 10b

Періодичний огляд

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

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

Увага!

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

Зняття дверцят

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

рис 12A - Відтягнути запобіжники петель

Зняття внутрішнього скла*

- За допомогою плоскої викрутки необхідно виштовхнути верхню планку дверцят, акуратно підважуючи її з боків (рис.12B)
- Вийняти верхню планку дверцят. (рис.12B и 12C).
- Внутрішнє скло вийняти з кріплення (у нижній частині дверцят). Рис. 12D, 12D1.
- Помітити скло теплою водою з невеликою кількістю чистильного засобу. Шоб 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 «клапання». Пізніше притиснути планку з лівої сторони, поки не почуєте «клапання».

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

ПОРЯДОК ДІЙ У НАДЗВИЧАЙНИХ СИТУАЦІЯХ

При кожній аварійній ситуації слід:

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

*для певних моделей

ПОРЯДОК ДІЙ У НАДЗВИЧАЙНИХ СИТУАЦІЯХ

ПРОБЛЕМА	ПРИЧИНА	ВИРІШЕННЯ
1. Електрика не працює	Відсутнє живлення	Перевірте запобіжник, той, що перегорів, замініти
2. Дисплей таймера показує „0.00/ 12.00”*	Прилад був вимкнений з мережі або тимчасово зникла напруга	Налаштуйте поточний час (див. Інструкція з екс-плуатації таймера)
3. Не працює освітлення духовки	Лампа викручена або перегоріла	Підкрутити або замінити лампу (див. Розділ Очищення та утримання плити)

*для певних моделей

ТЕХНІЧНІ ДАНІ

Номінальна напруга: 230V ~ 50 Гц

Номінальна потужність: макс. 3,1 кВт

Розміри плити (ШИРИНА / ГЛИБИНА / ВИСОТА) 59,5 / 59,5 /57,5 см

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

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 utilizati aparatul, cititi cu atentie acest manual de utilizare.

Daca urmati aceste instructiuni veti putea evita eventualele probleme ce pot aparea 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 modificarile fara a afecta functionarea produsului.

CUPRINS

CUM SA ECONOMISITI ENERGIE	54
INSTRUCTIUNI DE SIGURANTA	55
DESCRIEREA APARATULUI	57
INSTALARE	58
UTILIZARE	59
PREPARAREA IN CUPTOR – SFATURI PRACTICE	64
CURATARE SI INTRETINERE	67
CUM SE PROCEDEAZA IN CAZ DE URGENTA	68
DATE TEHNICE	69

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:

- Nu descoperiti recipientele prea des.
- Nu deschideti usa cuptorului de cat atunci cand este nevoie.
- Opriti cuptorul la timp si utilizati caldura remanenta.

Atunci cand preparati alimente un timp indelungat, opriti zonele de preparare cu 5 pana la 10 minute inainte de inchiderea procesului de preparare al alimentelor. Se va economisi pana la 20% energie.

Utilizati cuptorul atunci cand preparati cantitati mai mari de alimente.

Carnea de pana la un kilogram poate fi preparata mai economic intr-un recipient pe plita.

- Utilizati caldura remanenta a cuptorului.

Daca timpul de preparare este mai mare de 40 de minute, opriti cuptorul cu 10 minute inainte de a inchide.

Important!

Atunci cand utilizati un cronometru, setati timpi de preparare mai scurti in functie de alimentele preparate.

- Asigurati-vă de faptul ca usa cuptorului este inchisa.

Caldura poate trece prin reziduurile alimentare depuse pe garnitura de etansare a usii. Curatati imediat eventualele resturi alimentare.

- Nu instalati aragazul in apropierea frigidierului / congelatorului.

Consumul de energie va creste, fara a fi necesar acest lucru.



In timpul transportului, a fost utilizat material protector pentru a proteja aparatul de eventualele avari. Dupa ce ati despachetat aparatul, aruncați 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.



Aparatele vechi nu trebuie sa fie tratate ca si gunoi menajer, ci trebuie sa fie predate unui centru de colectare si reciclare ai echipamentelor electrice si electronice. Simbolul inscriptiionat pe produs, pe manualul de utilizare sau pe ambalaj indica faptul ca acest produs poate fi reciclat.

Materialele utilizate in interiorul aparatului sunt reciclabile si sunt etichetate cu informatii privind acest lucru. Prin reciclarea materialelor sau a altor componente ale dispozitivului uzat, contribuiti la protejarea mediului inconjurator. Informatii privind centrele de reciclare pot fi obtinute de la autoritatatile locale.

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 vîrstă 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 vîrstă de peste 8 ani și mai mari, de către persoane cu capacitați 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.

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 ca aparatul este oprit înainte de a înlocui becul.

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

INSTRUCTIUNI DE SIGURANTA

- Asigurati-vă de faptul ca aparatele de uz casnic, inclusiv cablurile de alimentare, nu ating suprafața fierbințe a cuporului sau a pârții, deoarece materialul izolator al acestora nu este de obicei rezistent la temperaturi ridicate.
- Nu lasați aragazul nesupravegheat atunci când prajiti alimente. Uleiul sau grăsimile pot lua foc datorita supraincalzirii sau în cazul în care vor curge în foc.
- Nu utilizați agenți duri de curătare sau obiecte metalice ascunse pentru a curăta usă, deoarece se poate zgări suprafața acesteia, iar geamul se va fisura.
- Nu utilizați produsul în cazul unor avarii tehnice, deconectați-l de la sursa de alimentare cu energie electrică și apelați la un centru de service pentru a-l repara.
- În cazul producerii unui incident provocat de o defectiune tehnică, scoateți sticherul cablului de alimentare din priză și apelați la un centru de service autorizat pentru a fi reparat.
- Instalația trebuie utilizată doar în condiții casnice. Utilizarea necorespunzătoare (de exemplu pentru încălzirea încăperilor) poate fi periculoasă.

DESCRIEREA APARATULUI

1a		Оснащение плиты - перечень:
1	Semnal reglare temperatura luminat	3a Tavă de coacere*
2	Programator electronic*	3b Grătar sarma nichelata
3	Semnal utilizare luminat	3c Tavă de prăjire*
4	Buton pentru selectarea functiei cuptorului	3d Prăjire*
5	Buton pentru controlul temperaturii	

*optional

INSTALARE

Instalarea aragazului

- În bucătărie nu trebuie să existe umezeala și trebuie să fie bine aerisita. Atunci când instalati cuptorul, trebuie să se asigure accesul usor la elementele de control.
- Acest cuptor incorporabil este de tip Y, ceea ce înseamnă că partea din spate a acestuia și una dintre laturile laterale pot fi așezate lângă o unitatea de mobilier înaltă sau lângă un perete. Învelișul sau furnirul blatului de lucru trebuie să fie aplicat cu un adeziv termorezistent (100°C). În acest mod se va preveni deformarea suprafetei sau detasarea învelișului.
- Hota trebuie să fie instalată în funcție de instrucțiunile producătorului.
- Realizați un spațiu pentru incorporarea cuptorului, respectând dimensiunile oferite în diagramă.
- Cablul de alimentare trebuie să fie scos din priza, iar cuptorul trebuie să fie conectat la sursa de alimentare cu energie electrică.
- Introduceți cuptorul în spațiul realizat, utilizând cele patru suruburi pentru a-l fixa.

Fif. 2a,b,c.

Conexiuni electrice

- Cuptorul a fost realizat pentru a funcționa la un curent alternativ monofazic (230V 1N ~ 50 Hz) și este echipat cu un cablu de conectare de 3 x 1,5 mm² cu o lungime de 1,5 m și este prevăzut cu un stecher cu protecție.
- Priza de alimentare trebuie să fie prevăzută cu protecție. Dupa ce ati instalat cuptorul, este necesar ca utilizatorul să aibă acces cu usurință la priza.
 - Înainte de a conecta cuptorul la priza, verificați dacă:
 - Siguranța și circuitul electric suportă sarcina.
 - Sursa de alimentare este prevăzută cu un sistem de impământare foarte eficient care respectă standardele curente de alimentare.
 - Stecherul este accesibil.

Important!

În cazul în care cablul de alimentare este avariat, acesta trebuie să fie înlocuit doar de un centru de service autorizat sau de către o persoană calificată, pentru a evita pericolele.

UTILIZARE

Inainte de prima utilizare

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

Butoanele „sunt ascunse” in panoul de comandă, cu scopul de a alege funcția trebuie:
1.să apăsați delicat butonul apoi să ţineți drumul,
2. setați funcția aleasă. Marcajul butonului de pe circumferința sa corespunde funcțiilor efectuate de cuptor.

Fig. 6x

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 prevazut cu senzori electronici care sunt activati prin atingerea sau apasarea suprafetei cu senzori pentru cel putin 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.

*optional

Cuptor cu convecție naturală (conventional)

Cuptorul poate fi incalzit cu ajutorul elementului de încălzire superior și inferior, precum și cu ajutorul gratarului. Utilizarea cupotorului este controlată cu ajutorul butonului pentru funcții – pentru a seta o funcție anume trebuie să rotiți butonul în poziția selectată.

des.6j

precum și butonul pentru reglarea temperaturii – pentru a seta o anumita funcție trebuie să rotiți butonul în poziția selectată. - Рис. 6k

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

Potrivibile setări ale butonului pentru funcțiile cupotorului



Lumină pentru cupor separată

Dacă setați butonul în această poziție, va fi aprinsă lumina în interiorul cupotorului, de exemplu atunci când spalați interiorul acestuia.



Gratarul pornit

Setarea butonului în această poziție permite rămenirea alimentelor pe gratar.



Element de încălzire superior pornit

Setarea butonului în această poziție permite cupotorului să fie incalzit doar cu ajutorul elementului de încălzire superior pornit, de exemplu pentru coacerea finală de sus.



Element de încălzire inferior pornit

Atunci când butonul este setat în această poziție, cupotorul este incalzit 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 cupotorului să fie incalzit în mod convențional.

Pornirea cupotorului este indicată de două semnale luminoase, galben și roșu. Culorarea galbenă aprinsă semnifică faptul că este pornit cupotorul. Dacă lumina roșie se stinge, înseamnă că s-a atins temperatura setată. Dacă în retete se precizează faptul că alimentele trebuie să fie introduse în cuporul incalzit, acest lucru trebuie să fie realizat înainte ca lumina roșie să se stinge prima oară. Atunci când coaceti, lumina roșie se va aprinde și se va stinge temporar (pentru a menține temperatură din interiorul cupotorului). Semnalul galben se poate aprinde atunci când butonul se află în poziția "iluminare interior cupor".

UTILIZARE

Cuptor cu circulare automata a aerului (functie cu ventilator)

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

des.6l

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

des.6k

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

Atentie!

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



Possible setari ale butonului pentru functiile cupotorului



Lumina pentru cuptor separata

Daca setati butonul in aceasta pozitie, va fi aprinsa lumina in interiorul cupotorului, de exemplu atunci cand spalati interiorul acestuia.



Încălzire rapidă

Este pornit dispozitivul de încălzire superior, prăjitorul si ventilatorul. Este folosit pentru încălzirea preliminara a cupotorului.



Dezghetare

Este pornit numai ventilatorul, fara a fi folosite dispozitivele de incalzire.



Ventilator si gratar combinat pornit

Atunci cand butonul este setat pe aceasta pozitie, cupotorul activeaza functia gratar combinat si ventilator. Aceasta functie accelerarea procesul de prajire si imbunatatesta gustul alimentelor. Utilizati gratarul cu usa cupotorului inchisa.



Gratar combinat (gratar si element de incalzire superior)

Atunci cand este selectata aceasta functie, este permisa rumenirea alimentelor cu ajutorul gratarului si a elementului de incalzire superior. Aceasta functie permite setarea unei temperaturi mai ridicate in partea superioara a suprafetei de preparare, rumenind mai bine si pe o suprafata mai mare.



Possible setari ale butonului pentru functiile cupotorului



Lumina pentru cuptor separata

Daca setati butonul in aceasta pozitie, va fi aprinsa lumina in interiorul cupotorului, de exemplu atunci cand spalati interiorul acestuia.



Încălzire rapida

Este pornit dispozitivul de încălzire superior, prăjitorul si ventilatorul. Este folosit pentru încălzirea preliminara a cupotorului.



Dezghetare

Este pornit numai ventilatorul, fara a fi folosite dispozitivele de incalzire.



Ventilator si gratar combinat pornit

Atunci cand butonul este setat pe aceasta pozitie, cupotorul activeaza functia gratar combinat si ventilator. Aceasta functie accelerarea procesul de prajire si imbunatatesta gustul alimentelor. Utilizati gratarul cu usa cupotorului inchisa.

Pornirea cupotorului este indicata de doua semnale luminoase, galben si rosu. Culoarea galbena aprinsa semnifica faptul ca este pornit cupotorul. Daca lumina rosie se stinge, inseamna ca s-a atins temperatura setata. Daca in reteta se precizeaza faptul ca alimentele trebuie sa fie introduse in cupotorul incalzit, acest lucru trebuie sa fie realizat inainte ca lumina rosie sa se stanga prima oara. Atunci cand coaceti, lumina rosie se va aprinde si se va stinge temporar (pentru a mentine temperatura din interiorul cupotorului). Semnalul galben se poate aprinde atunci cand butonul se afla in pozitia "iluminare interior cupor".

Cuptor cu circulare automata a aerului (include un ventilator si un element de incalzire cu ventilator ultra)

Cuptorul poate fi incalzit cu ajutorul elementului de incalzire inferior si cel superior, gratarului si al elementului de incalzire cu ultra ventilator. Utilizarea cupotorului este controlata cu ajutorul butonului pentru functii – pentru a seta o anumita functie, trebuie sa rotiti butonul in pozitia selectata,

des.6m

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

des.6k

*optional

UTILIZARE

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

Atentie!

Atunci cand selectati o functie de incalzire (pornirea unui radiator, etc.), captorul va fi pornit doar dupa ce a fost setata temperatura.

0

Possible setari ale butonului pentru functiile captorului



Lumina pentru captor separata

Daca setati butonul in aceasta pozitie, va fi aprinsa lumina in interiorul captorului, de exemplu atunci cand spalati interiorul acestuia.



Încălzire rapidă

Este pornit dispozitivul de încălzire superior, prăjitorul și ventilatorul. Este folosit pentru încălzirea preliminară a captorului.



Dezghetare

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



Ventilator si gratar combinat pornit

Atunci cand butonul este setat pe aceasta pozitie, captorul activeaza functia gratar combinat si ventilator. Aceasta functie accelerarea procesul de prajire si imbunatateste gustul alimentelor. Utilizati gratarul cu usa captorului inchisa.



Gratar combinat (gratar si element de incalzire superior)

Atunci cand este selectata aceasta functie, este permisa rumenirea alimentelor cu ajutorul gratarului si a elementului de incalzire superior. Aceasta functie permite setarea unei temperaturi mai ridicate in partea superioara a suprafetei de preparare, rumenind mai bine si pe o suprafata mai mare.



Gratarul pornit

Setarea butonului in aceasta pozitie permite rumenirea alimentelor pe gratar.



Elementul de incalzire inferior pornit

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



Elementul superior si cel inferior pornite

Setarea butonului in aceasta pozitie permite captorului sa fie incalzit in mod conventional.



Termo-circulația pornită

Fixarea butonului în poziția „termo-circulația pornită” permite încălzirea captorului în mod forțat cu ajutorul termo-ventilatorului care este amplasat în partea centrală a peretelui din spate a camerei captorului. În comparație cu, captorul convențional sunt utilizate temperaturi de coacere mai joase.

Folosirea acestei metode de încălzire permite distribuirea uniformă a căldurii de jur împrejurul felului de mâncare care este în captor.



Ventilatorul, elementul de incalzire superior si cel inferior pornite

Setarea butonului în aceasta pozitie este utilă pentru coacerea prăjiturilor. Captor conventional cu ventilator.



Termo-circulația și rezistența inferioară pornite

In cazul în care butonul se găseste în această poziție, captorul realizează funcția termo-circulației și este pornită rezistența inferioară ceea ce conduce la creșterea temperaturii în partea de jos a produsului care este copt. O cantitate mai mare de energie termică furnizată în partea de jos a produsului copt, prăjiturii umede, pizza.



Pornirea captorului este indicata de doua semnale luminoase, galben si rosu. Culoarea galbena aprinsa semnifica faptul ca este pornit captorul. Daca lumina rosie se stinge, inseamna ca s-a atins temperatura setata. Daca in reteta se precizeaza faptul ca alimentele trebuie sa fie introduse in captorul incalzit, acest lucru trebuie sa fie realizat inainte ca lumina rosie sa se stanga prima oara. Atunci cand coaceti, lumina rosie se va aprinde si se va stinge temporar (pentru a mentine temperatura din interiorul captorului). Semnalul galben se poate aprinde atunci cand butonul se afla in pozitia “iluminare interior captor”.

*optional

UTILIZARE

Utilizarea gratarului*

Procesul de frigere se realizeaza cu ajutorul razelor infraroșii emise asupra recipientului de către elementul de incalzire incandescent al gratarului.

Pentru a porni gratarul trebuie să:

- Setati butonul pentru functii pe pozitia marcata cu.
- Incalziti cuporul aproximativ 5 minute (cu usa cuporului 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 cuporului.

Pentru frigerea cu ajutorul functiei si a gratarului combinat, temperatura trebuie sa fie setata pe 250°C (220°C^{*}), insa functia gratar cu ventilator trebuie sa fie setata la o temperatura maxima de 190°C .

* usă de cupor cu 2 geamuri

Atenție!

Prajirea se face cu uşa cuporului închisă. Când se utilizează funcția de prăjire elementele cuporului pot fi fierbinți. Recomandăm să nu permiteți accesul copiilor în apropierea cuporului.

Utilizarea rotisorului*

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

Pentru a prepara mâncarea:

- puneti ţepusa și asigurati-o cu furca
- inserati cadrul 4 la nivelul „III” al cuporului
- amplasați ţepusa pe cadrul
- Inchideți ușa cuporului.

des.6y

*optional

PREPARAREA IN CUPTOR – SFATURI PRACTICE

Coacere

- Va recomandam sa utilizati tavile furnizate impreuna cu cupitor.
- 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 cupotorul, pentru alte tipuri de incalzire trebuie sa incalziti cupotorul inainte de a introduce prajitura.
- Inainte de a scoate prajitura din cuptor, verificati daca este coasta, 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 cupotorul 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).
- Parametrii de coacere oferiti in Tabelul sunt aproximativi si pot fi corectati bazandu-vă pe propriile experiente si preferințe.

Cuptor cu convecție naturală (conventional)

Tipul produsului care va fi copt felului de	Funcția cupotorului	Temperatura °C	Nivelul	Timpul [min]
	<input type="checkbox"/>	160 - 200	2 - 3	30 - 50
	<input type="checkbox"/>	220 - 240	3	10 - 15
	<input type="checkbox"/>	210 - 220	2	45 - 60
	<input type="checkbox"/>	230-250 (220*)	4	14 - 18
	<input type="checkbox"/>	225 - 250	2	120 - 150
	<input type="checkbox"/>	160 - 230	2	90 - 120
	<input type="checkbox"/>	160 - 180	2	45 - 60
	<input type="checkbox"/>	190 - 210	2	40 - 50

* usă de cuptor cu 2 geamuri

Important!

Parametrii cuprinși în acest tabel sunt orientativi și pot fi corectați în funcție de propria experiență și propriile gusturi culinare.

- Daca informatiile oferite in retele difera considerabil de valorile incluse in acest manual de utilizare, respectati instructiunile din manual.

Rumenirea carnii

- Puteti prepara bucati de carne mai mari de 1 kg in cuptor, insa cele mici pot fi preparate pe arzatorul cu gaz.
- Utilizati recipiente termorezistente atunci cand preparati carne in cuptor, cu manere ce sunt de asemenea rezistente la temperaturi ridicate.
- Atunci cand preparati carne pe raftul de uscare sau pe gratar, va recomandam sa asezați pe cel mai coborât 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.

PREPARAREA IN CUPTOR – SFATURI PRACTICE

Cuptor cu circulare automata a aerului (funcționare cu ventilator)

Tipul produsului care va fi copt felului de	Funcția cuptorului	Temperatura °C	Nivelul	Timpul [min]
		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

* usă de cuptor cu 2 geamuri

Important!

Parametrii cuprinși în acest tabel sunt orientativi și pot fi corectați în funcție de propria experiență și propriile gusturi culinare.

PREPARAREA IN CUPTOR – SFATURI PRACTICE

Cuptor cu circulare automata a aerului (include un ventilator si un element de incalzire cu ventilator ultra)

Tipul produsului care va fi copt felului de	Funcția cuptorului	Temperatura °C	Nivelul	Timpul [min]
	<input type="checkbox"/>	160 - 200	2 - 3	30 - 50
	<input type="checkbox"/>	160 - 180	2	20 - 40*
	<input checked="" type="checkbox"/>	140 - 160	2	10 - 40*
	<input checked="" type="checkbox"/>	200 - 230	1 - 3	10 - 20
	<input type="checkbox"/>	210 - 220	2	45 - 60
	<input checked="" type="checkbox"/>	160 - 180	2 - 3	45 - 60
	<input checked="" type="checkbox"/>	190	2 - 3	60 - 70
	<input checked="" type="checkbox"/>	230-250 (220*)	4	14 - 18
	<input type="checkbox"/>	225 - 250	2	120 - 150
	<input checked="" type="checkbox"/>	160 - 180	2	120 - 160
	<input type="checkbox"/>	160 - 230	2	90 - 120
	<input checked="" type="checkbox"/>	160 - 190	2	90 - 120
	<input checked="" type="checkbox"/>	190	2 - 3	50 - 60
	<input type="checkbox"/>	160 - 180	2	45 - 60
	<input checked="" type="checkbox"/>	175 - 190	2	60 - 70
	<input type="checkbox"/>	190 - 210	2	40 - 50
	<input checked="" type="checkbox"/>	170 - 190	3	40 - 50

* ușă de cuptor cu 2 geamuri

Important!

Parametrii cuprinși în acest tabel sunt orientativi și pot fi corectați în funcție de propria experiență și propriile gusturi culinare.

CURATARE SI INTRETINERE

Cuptor

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

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

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

Atentie!

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

Inlocuirea becului cuptorului*

Pentru a evita pericolul de electrocutare, asigurati-vă de faptul ca aparatul este oprit înainte de a înlocui becul.

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

Becul pentru cuptor - des. 9

- Infilați becul si asigurati-vă ca este bine fixat.
- Infilați la loc capacul.

Inlocuirea becului de tip halogen a iluminarii cuptorului*

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

- Setati toate butoanele de control pe pozitia „●” / „0” si scoateti stecherul cablului de alimentare din priza.
- Desurubati si spalati cloșul lămpii ținând minte că aceasta trebuie șters foarte bine.
- Scoateți becul de tip halogen folosind o cârpă sau o bucată de hârtie, în caz de nevoie becul de tip halogen trebuie înlocuit cu unul nou de tip G9
 - tensiunea 230V
 - putere 25W
- Becul de tip halogen trebuie fixat cu atenție la locul special pregătit.
- Înșurubați cloșul lămpii.

Becul pentru cuptor - des. 9a

Cuptoarele care sunt marcate cu litera D* sunt echipate în elemente de ghidare din sârmă care pot fi scoase foarte ușor (grila). Pentru a le scoate pentru a fi spălate trebuie să trageți de elementul de blocare din partea frontală, apoi elementul de ghidare trebuie înclinat 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 sârmă. Aceste elemente de ghidare trebuie scoase și spălate, împreună cu elementele de ghidare din sârmă. Înainte de a punе tăvile, aceste elemente de ghidare trebuie scoase în afară (dacă, cuptorul este încălzit, elementele de ghidare trebuie scoase în afară agățând cu partea din spate a tăvilor de tampoane care se găsesc în partea frontală a elementelor de ghidare), și apoi aceste elemente de ghidare trebuie împinsă împreună cu tava.

des. 10a

Atentie!

Elementele de ghidare de tip telescop nu trebuie spălate în mașinile de spălat vase.

*optional

CURATARE SI INTRETINERE

- Aragazele marcate cu litera K* în tip au fost echipate cu, cartușe de curățare acoperite cu email special cu funcție de auto-curățare. Acest email face ca murdăria grasă sau resturile de alimente să poată fi automat îndepărțate cu condiția ca acestea să nu fie uscate sau arse (resturile de mâncare și grăsimi trebuie separate căt mai curând posibil, atunci când nu sunt încă uscate și arse, atunci vom evita perioada lungă de auto-curățare a cuptorului). Pentru a realiza auto-curățarea cuptorului acesta trebuie pornit pentru 1 oră și trebuie setată temp. de 250°C. În cazul în care resturile de mâncare sunt mici acest proces poate fi scurtat.

Important!

Deoarece procesul de auto-curățare implică consumul de energie, înainte de fiecare curățare verificați cantitatea de murdărie. După ce ati constatat o reducere a proprietăților de auto-curățare a cartușelor, acestea pot fi înlocuite cu unele noi. Cartușele pot fi achiziționate în punctele de service sau în magazine specializate. În cazul în care a fost aleasă metoda tradițională de curățare trebuie să țineți minte că, emailul cu funcție de auto-curățare este sensibil la abraziuni și pentru curățarea acestela nu trebuie să folosiți agenți de curățare corozivi și nici cărpe aspre.

des. 10b

Verificari periodice

In afara de curatarea aragazului, trebuie sa:

- Realizati verificari periodice ale elementelor de control și a unităților de preparare. Dupa expirarea garanției, apelați la un tehnician autorizat pentru ca verificarea aragazului sa fie realizată la un centru de service autorizat, cel putin o data la 2 ani.
- Reparati 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, inclinați dispozitivul de prindere al usii, ridicati si trageti spre dumneavoastra (des. 12A). Pentru a pune usa la loc, faceti același lucru în sens invers. Asigurati-vă de faptul ca balamalele sunt fixate corespunzător. Dupa ce ati fixat usa, dispozitivul de siguranta trebuie sa fie coborat din nou cu atentie. Daca acesta nu este setat, pot fi avariate balamalele atunci cand se inchide usa.

des. 12A - Inclinarea dispozitivelor de siguranta ale balamalelor

Scoaterea geamului interior*

- Cu ajutorul unei șurubelnițe clasice plate trebuie să dați la o parte plinta superioară a usii, începând cu desprinderea delicată a acestéia pe margini (des. 12B).
- Dați la o parte plinta superioară a usii (des. 12B și 12C).
- Geamul interior se scoate din suporti (în partea inferioară a usii). des. 12D, 12D1.

Atenție! Există pericolul de deteriorare a elementelor de fixare a geamurilor. Geamul trebuie scoasă prin tragere nu trebuie ridicat.

- Se spală geamul cu apă călduță 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 usii. Pentru a monta corect plinta superioară a usii trebuie să apropiați de ușă capătul stâng al plinfei iar capătul drept al acestéia trebuie apăsat până ce veți auzi sunetul specific „clic”. Apoi apăsați plinta la capătul stâng al acestéia până ce veți auzi sunetul specific „clic”.

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

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

CUM SE PROCEDEAZA IN CAZ DE URGENTA

In caz de urgență, trebuie sa:

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

*optional

CUM SE PROCEDEAZA IN CAZ DE URGENTA

PROBLEMA	CAUZA	ACTIUNE
1. Aparatul nu functioneaza	Nu este alimentat.	Verificati panoul cu sigurante, daca exista o siguranta arsa, inlocuiti-o.
2. Afisajul programatorului clipesc "0.00/12:00"*	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 cupitorului nu functioneaza.	Becul este slabit sau ars.	Infiletati becul sau inlocuiti-l (vezi "Curatare si intretinere")

*optional

DATE TEHNICE

Voltaj

230V ~ 50Hz

Putere

Maxim 3,1 kW

Dimensiuni aragaz (lxLxA)

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

Respecta regulile UE

Standarde EN 60335-1, EN 60335-2-6

Respecta regulile UE EN 60335-1, EN 60335-2-6

Der Einbaubackofen verbindet außergewöhnliche Bedienungsfreundlichkeit mit perfekter Kochwirkung. Wenn Sie sich mit dieser Bedienungsanleitung vertraut gemacht haben, wird die Bedienung des Geräts kein Problem sein.

Bevor der Einbaubackofen das Herstellerwerk verlassen konnte, wurde er eingehend auf Sicherheit und Funktionsstüchtigkeit überprüft.

Vor Inbetriebnahme lesen Sie bitte die Bedienungsanleitung aufmerksam durch.

Durch Befolgung der darin enthaltenen Hinweise vermeiden Sie Bedienungsfehler.

Diese Bedienungsanleitung ist so aufzubewahren, dass sie im Bedarfsfall jederzeit griffbereit ist. Befolgen Sie ihre Hinweise sorgfältig, um mögliche Unfälle zu vermeiden.

Achtung!

Gerät nur bedienen, wenn Sie sich mit dem Inhalt dieser Bedienungsanleitung vertraut gemacht haben.

Das Gerät ist nur zur Verwendung im privaten Haushalt bestimmt.

Der Hersteller behält sich das Recht vor, solche Änderungen vorzunehmen, die keinen Einfluss auf die Funktionsweise des Geräts haben.

INHALTSVERZEICHNIS

UNSERE ENERGIESPARTIPPS	70
SICHERHEITSHINWEISE	71
BEDIENELEMENTE	73
ALLGEMEINE PFLEGEHINWEISE	74
TECHNISCHE DATEN	75
WENN'S MAL EIN PROBLEM GIBT	75

UNSERE ENERGIESPARTIPPS



Wer Energie verantwortlich verbraucht, der schont nicht nur die Haushaltstasse, sondern handelt auch umweltbewusst. Seien Sie dabei! Sparen Sie Elektroenergie! Folgendes können Sie tun:
Unnötiges „Topfgucken“ vermeiden.

Auch die Backofentür nicht unnötig oft öffnen.

Backofen nur bei größeren Mengen einsetzen.

Fleisch mit einem Gewicht bis zu 1 kg lässt sich sparsamer im Topf auf dem Herd garen.

Nachwärme des Backofens nutzen.

Bei Garzeiten von mehr als 40 Minuten den Backofen unbedingt 10 Minuten vor dem Ende der Garzeit ausschalten.

Wichtig! Bei Betrieb mit Zeitschaltuhr entsprechend kürzere Garzeiten einstellen.

Backofentür gut geschlossen halten.

Durch Verschmutzungen an den Türdichtungen geht Wärme verloren. Deshalb: Am besten sofort beseitigen!

Herd nicht direkt neben Kühl- oder Gefrieranlagen einbauen.

Deren Stromverbrauch steigt dadurch unnötig.



Für den Transport haben wir das Gerät durch die Verpackung gegen Beschädigung gesichert. Nach dem Auspacken entsorgen Sie bitte umweltfreundlich die Verpackungssteile. Alle Verpackungsmaterialien sind umweltverträglich, hundertprozentig wieder zu verwerten und wurden mit einem entsprechenden Symbol gekennzeichnet.

Achtung! Die Verpackungsmaterialien (Polyäthylenbeutel, Polystyrolstücke etc.) sind beim Auspacken von Kindern fern zu halten.



Nach Beendigung der Benutzung des Geräts darf es nicht zusammen mit dem gewöhnlichen Hausmüll entsorgt werden, sondern ist an eine Sammel- und Recyclingstelle für Elektro- und elektronische Geräte abzugeben. Darüber werden Sie durch ein Symbol auf dem Gerät, auf der Bedienungsanleitung oder der Verpackung informiert.

Die bei der Herstellung dieses Geräts eingesetzten Materialien sind ihrer Kennzeichnung entsprechend zur Wiederverwendung geeignet. Dank der Wiederverwendung, der Verwertung von Wertstoffen oder anderer Formen der Verwertung von gebrauchten Geräten leisten Sie einen wesentlichen Beitrag zum Umweltschutz. Über die zuständige Recyclingstelle für die gebrauchten Geräte werden Sie von Ihrer Gemeindeverwaltung informiert.

Achtung. Das Gerät und seine zugänglichen Teile werden während der Benutzung heiß. Seien Sie beim Berühren sehr vorsichtig. Kinder unter 8 Jahren sollten sich nicht in der Nähe des Geräts aufhalten. Das Gerät darf von Kindern nur unter Aufsicht benutzt werden.

Das Gerät darf von Kindern (ab einem Alter von 8 Jahren) sowie von Personen, die nicht im vollen Besitz ihrer körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten sind nur unter Aufsicht und gebrauchsanweisungsgemäß benutzt werden. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Kinder dürfen Reinigungsarbeiten nur unter Aufsicht durchführen. Kinder dürfen das Gerät nur unter Aufsicht bedienen.

Starke Erhitzung des Geräts während des Betriebs. Seien Sie vorsichtig und vermeiden Sie das Berühren der heißen Innenteile des Geräts.

Zugängliche Teile können bei Benutzung heiß werden. Kinder fern halten.

Achtung. Verwenden Sie zur Reinigung der Kochfläche keine aggressiven Putzmittel oder scharfen Metallgegenstände, die die Oberfläche beschädigen könnten (Entstehung von Sprüngen oder Brüchen).

Achtung. Um Stromschläge zu vermeiden, muss man sich vor dem Wechsel die Glühlampe vergewissern, dass das Gerät abgeschaltet ist.

Zur Reinigung des Geräts keine Dampfreiniger verwenden.

SICHERHEITSHINWEISE

Andere Haushaltsgeräte samt ihren Anschlusskabeln dürfen den Backofen nicht berühren aufliegen, da deren Isolierung nicht hitzebeständig ist.
Beim Braten den Herd nicht ohne Aufsicht lassen! Öl und Fett können sich durch Überhitzen oder Überlaufen selbst entzünden.
Kochgeschirr mit einem Gewicht über 15 kg darf nicht auf die geöffnete Backofentür.
In nicht betriebsfähigem Zustand darf der Gerät nicht benutzt werden. Sämtliche Mängel dürfen nur von einer autorisierten Fachkraft beseitigt werden.
Bei Betriebsstörungen, die durch technische Mängel verursacht sind, muss unbedingt die Stromzufuhr unterbrochen und eine Reparatur veranlasst werden.
Das Gerät ist ausschließlich zum Kochen im haushaltsüblichen Rahmen ausgelegt. Ein anderweitiger Gebrauch jeder Art (z.B. zur Raumbeheizung) ist nicht bestimmungsgemäß und kann gefährlich sein.

BEDIENELEMENTE

1a

- 1 Kontrollleuchte Heizungsanzeige
- 2 Zeit schaltuhr*
- 3 Kontrollleuchte Betriebsanzeige
- 4 Backofen-Funktionsregler
- 5 Backofen-Temperaturregler

IHR HERD STELLT SICH VOR

3a Backblech*

3b Grillrost (Gitterrost)*

3c Bratblech*

3d Drehspieß*

*vorhanden nur bei einigen Modellen

ALLGEMEINE PFLEGEHINWEISE

Der richtige Einbauort

Der Küchenraum sollte trocken und luftig sein und eine gute Belüftung haben; die Aufstellung des Gerätes sollte einen freien Zugang zu allen Steuerelementen sicherstellen.

Die Einbaumöbel müssen Beläge haben und die verwendeten Kleber müssen hitzebeständig sein (100°C). Ist das nicht der Fall, so kann dies eine Verformung der Belagfläche oder deren Ablösung verursachen.

Abzughuben sind gemäß den Anweisungen aus den ihnen beigelegten Bedienungsanleitungen einzubauen.

Einbau des Backofens:

- Öffnung im Umbauschrank für den Einbau des Backofens nach den auf der Maßskizze angegebenen Abmessungen vorbereiten,
- den Backofen vollständig in den Umbauschrank schieben und mit vier Schrauben an den auf der Skizze dargestellten Stellen in dieser Position sichern.

Abb. 2 a,b,c

Die Pflege und ständige Reinhalitung des Herdes sowie dessen richtige Wartung haben einen wesentlichen Einfluss auf die Verlängerung der einwandfreien Funktionstüchtigkeit des Gerätes.

Vor der Reinigung Herd ausschalten. Dabei nicht vergessen sicherzustellen, dass sich alle Schalter in Position „•“/„0“ befinden. Lassen Sie den Herd vollständig auskühlen, bevor Sie mit der Reinigung beginnen.

Backofen

- Den Backofen nach jedem Gebrauch reinigen. Bei der Reinigung die Backofen-Beleuchtung einschalten, um dadurch eine bessere Sicht im Arbeitsbereich zu bekommen.
- Den Backofen-Innenraum nur mit warmem Wasser und etwas Spülmittel reinigen.
- **Steam Clean-Dampfreinigung:**
 - In eine in die erste Einschubleiste von unten gestellte Schüssel 0,25 l Wasser (1 Glas) gießen,
 - Backofentür schließen,
 - Backofen-Temperaturregler auf „50°C“ und Backofen-Multifunktionsregler auf „Unterhitze“ drehen,
 - Backofen-Innenraum ca. 30 Minuten vorheizen,
 - Backofentür öffnen, Innenraum mit Tuch oder Schwamm auswischen und dann mit warmem Wasser und Spülmittel reinigen.
- Nach der Reinigung Backofen-Innenraum trockenreiben.

Auswechseln der Backofen-Beleuchtung*

Um Stromstöße zu vermeiden, vor dem Wechsel den Herd ausschalten.

- Alle Drehschalter in der Schalterblende auf „•“ / „0“ drehen und die Stromzufuhr abschalten,
- Die Abdeckung herausdrehen und reinigen, dann genau trocken wischen.
- Die Glühlampe aus der Fassung drehen, gegebenenfalls durch eine neue ersetzen – Backofen-Glühlampe hitzefest (300°C) mit folgenden Parametern:
 - Spannung 230 V
 - Leistung 25 W
 - Fassung E14.

Abb. 9 Backofen-Glühlampe

- Die Glühlampe genau in die Keramikfassung drehen.
- Abdeckung einschrauben.

Wechsel der Halogenleuchte im Backofen*

Um Stromschläge zu vermeiden, muss man sich vor dem Wechsel der Halogenleuchte vergewissern, dass das Gerät abgeschaltet ist.

- Alle Drehschalter in der Schalterblende auf „•“ / „0“ drehen und die Stromzufuhr abschalten,
- Die Abdeckung der Leuchte abschrauben und waschen sowie anschließend sorgfältig trocken wischen.
- Die Halogenleuchte mit einem Tuch oder Papier herausnehmen. Bei Bedarf die Leuchte durch eine neue Halogenleuchte G9 ersetzen:
 - Spannung 230V
 - Leistung 25W
- Die Halogenleuchte sorgfältig in die Fassung setzen.
- Die Abdeckung der Leuchte wieder einschrauben.

Abb. 9a Backofen-Glühlampe

● Der Backofen ist mit den **D*** leicht herausnehmbaren Leitschienen (Leiterförmig angeordnet) für die Backofeneinsätze ausgestattet. Um sie zur Reinigung herauszunehmen soll man zuerst an der vorderen Halterung ziehen, dann die Leitschienen kippen und aus der hinteren Halterung rausziehen.

Abb 10

Die Backöfen, die mit dem Buchstaben **Dp*** gekennzeichnet wurden, wurden mit Führungsschienen und darauf montierten Teleskopsschienen aus Edelstahl ausgerüstet. Die Teleskopsschienen sind zusammen mit den Führungsschienen rauszunehmen und zu reinigen. Vor dem Einsetzen der Bleche ziehen Sie die Teleskopsschienen heraus. Ist der Backofen aufgeheizt, setzen Sie die hintere Kante des Blechs an den Halterungen im Vorderbereich der Teleskopsschienen und ziehen die Teleskopsschiene heraus. Anschließend schieben Sie die Teleskopsschiene zusammen mit dem Blech rein.

Abb 10a

Achtung!

Teleskopsschienen nicht in der Spülmaschine reinigen

*vorhanden nur bei einigen Modellen

ALLGEMEINE PFLEGEHINWEISE

- Die Kochherde, die bei der Typkennzeichnung den Buchstaben K* enthalten, wurden mit einer Einlage, die mit einer speziellen, selbstanreinigenden Emaille beschichtet ist, ausgestattet. Durch die Beschichtung mit dieser Emaille können Fett- oder Speisereste von sich beseitigt werden, vorausgesetzt dass sie nicht eingetrocknet oder eingebrannt sind (die Speise- und Fettreste sind möglichst schnell zu entfernen, wenn sie noch nicht eingetrocknet oder eingebrannt sind, so kann man eine lange Selbstreinigung des Backofens vermeiden). Um den Backofen von sich reinigen zu lassen, sollte dieser für eine Stunde bei einer Temperatur von 250°C eingeschaltet werden. Sind die Speisereste klein, kann dieser Prozess verkürzt werden.

Wichtig!

Da der Prozess der Selbstreinigung mit Stromverbrauch verbunden ist, sollte der Grad der Verschmutzung vor jeder Reinigung überprüft werden. Sollte der Rückgang der selbstanreinigenden Eigenschaften der Einlagen festgestellt werden, können sie durch neue ersetzt werden. Die Einlagen sind bei den Servicestellen oder im Handel erhältlich. Sollte eine traditionelle Reinigungsmethode gewählt werden, muss beachtet werden, dass die Emaille gegen Abrieb empfindlich ist und für die Reinigung weder ätzende Reinigungsmittel noch harte Tücher eingesetzt werden dürfen.

Technische Kontrollüberprüfungen

Außer der Sauberhaltung des Herdes ist auf folgendes zu achten:

- Funktionsprüfungen für Steuerelemente und Baugruppen des Geräts durchführen. Nach Ablauf der Garantiezeit mindestens alle zwei Jahre eine technische Kontrollüberprüfung des Geräts in einer Kundendienst-Servicewerkstatt durchführen lassen.
- Festgestellte Betriebsstörungen beheben.
- Eine regelmäßige Wartung der Baugruppen gemäß den Wartungsintervallen durchführen.

Achtung!

Sämtliche Reparaturen und Regulierungen sind durch eine zuständige Kundendienst-Servicewerkstatt oder einen autorisierten Installateur vorzunehmen.

Backofentür aushängen

Zum Reinigen und für einen besseren Zugang zum Backofen-Innenraum lässt sich die Backofentür aushängen. Backofentür öffnen, die Klappbügel an den Scharnieren an beiden Seiten nach oben drücken (Abb. 12A). Tür leicht zudrücken, anheben und nach vorne herausziehen. Das Einsetzen der Backofentür erfolgt in umgekehrter Reihenfolge. Beim Einsetzen sicherstellen, dass die Aussparung des Scharniers richtig zu dem Haken des Scharnierhalters passt. Danach sind die beiden Klappbügel unbedingt wieder nach unten zu legen. Ist das nicht der Fall, können Scharniere beim Schließen der Backofentür beschädigt werden.

Abb.12A - Klappbügel nach oben drücken

Herausnahme der inneren Scheibe*

- Mit Hilfe eines flachen Schraubendrehers die obere Türleiste herausheben, indem sie fein an den Seiten angehoben wird (Abb. 12B).
- Die obere Türleiste herausnehmen. (Abb. 12B, 12C).
- Innere Scheibe aus den Befestigungen (im unteren Bereich der Tür) nehmen. Abb.12D und 12D1.

Achtung! Gefahr der Beschädigung der Scheibenbefestigung. Die Scheibe einschieben und nicht nach oben heben.

- Die Scheibe mit warmem Wasser und einer kleinen Menge Reinigungsmittel abwaschen. Zwecks erneuter Montage der Scheibe sind oben genannte Handlungen in umgekehrter Reihenfolge auszuführen. Der glatte Teil der Scheibe muss sich im oberen Teil befinden.

Hinweis! Die obere Leiste sollte nicht gleichzeitig an beiden Seiten der Tür eingedrückt werden. Zur korrekten Montage der oberen Türleiste sollte zuerst das linke Ende an die Tür gelegt und anschließend das rechte Ende eingedrückt werden, bis es „einrastet“. Anschließend die Leiste an der linken Seite eindrücken, bis sie „einrastet“.

Abb. 12D- Herausnahme der inneren Scheibe.

3 scheibe.

Abb. 12D1- Herausnahme der inneren Scheibe.

2 scheibe.

WENN'S MAL EIN PROBLEM GIBT

In jedem Notfall:

- Baugruppen des Gerätes ausschalten
- Stromzufuhr des Geräts abschalten
- Reparatur anmelden
- Manche kleineren Störungen können vom Benutzer gemäß den in der nachfolgenden Tabelle angegebenen Anweisungen selbst behoben werden: Bevor Sie sich an den Kundendienst oder an die Kundendienst-Servicewerkstatt wenden, lesen Sie bitte die in der Tabelle dargestellten Probleme durch.

TECHNISCHE DATEN

Nennspannung

230V ~ 50 Hz

Nennleistung

max. 3,1 kW

Ausmaße des Geräts (HxBxT)

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

Das Gerät entspricht den EU-Bestimmungen

EU-Norm EN 60335-1, EN 60335-2-6

*vorhanden nur bei einigen Modellen

EAC

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 / Импортер на территории 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