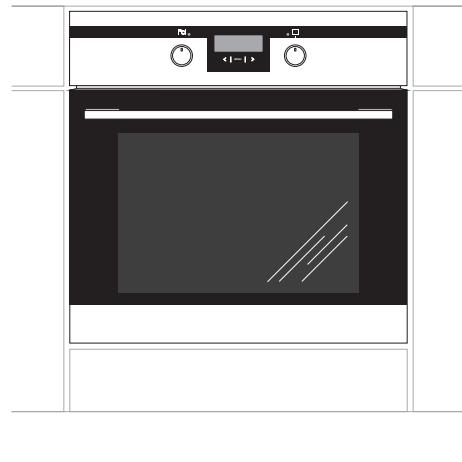




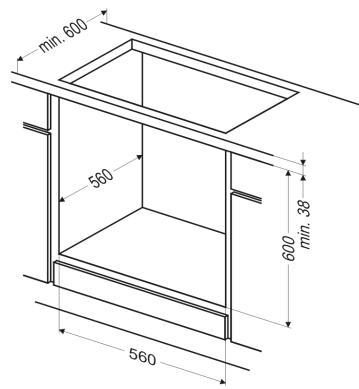
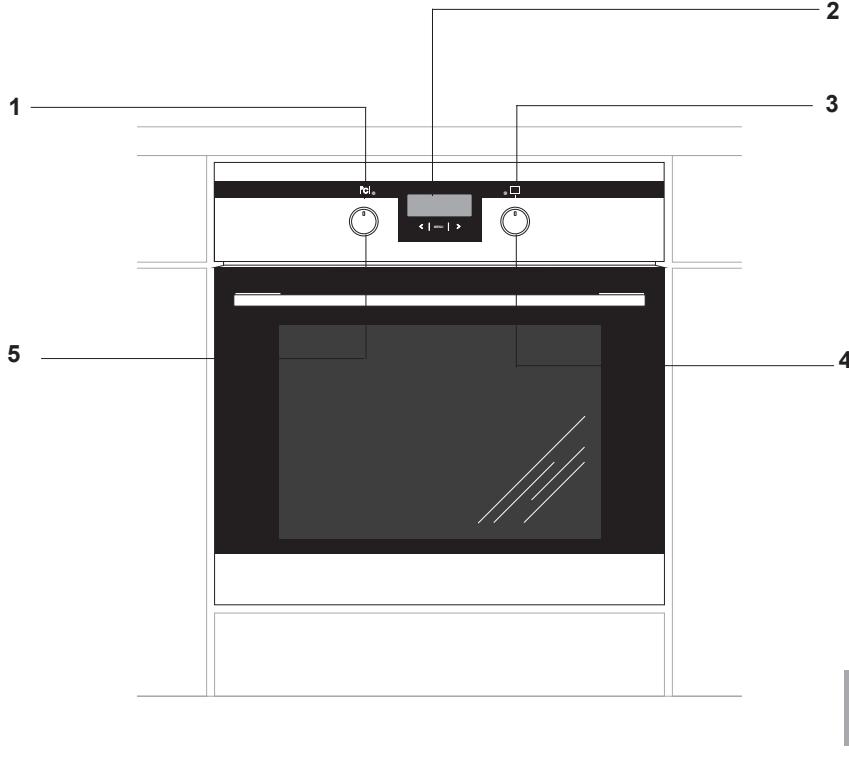
BOEIS6*

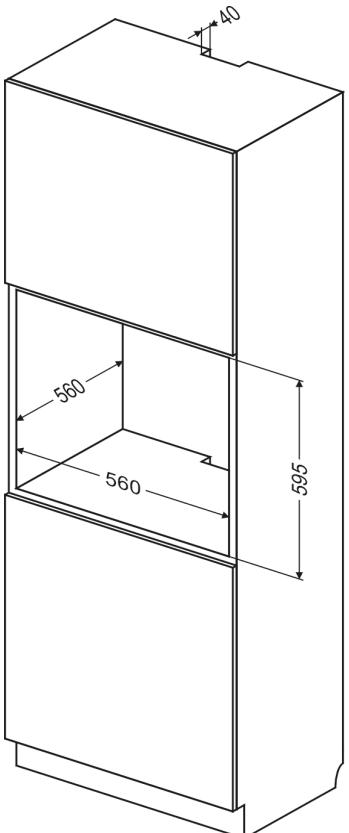
BOESS6*



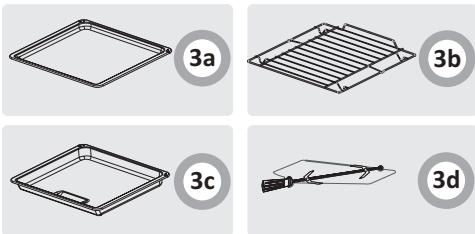
ИНСТРУКЦИЯ ПО ЭКСПЛУТАЦИИ / ВСТРАИВАЕМАЯ ДУХОВКА
ПАЙДАЛАНУ БОЙЫНША НҰСҚАУЛЫҚ / КІРІКТІРІЛЕТІН ДУХОВКА
ІНСТРУКЦІЯ З ЕКСПЛУАТАЦІЇ / ВБУДОВАНА ДУХОВА ШАФА
MANUAL DE UTILIZARE / CUPTOR INCORPORABIL
GEBRAUCHSANWEISUNG / EINBAU-BACKOFEN

RU
KK
UK
RO
DE

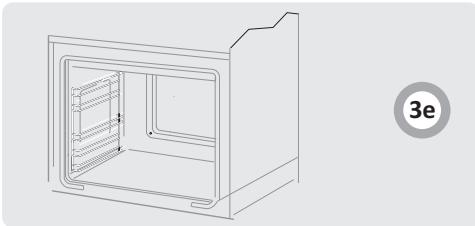




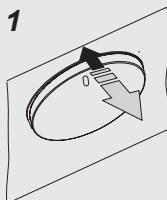
2b



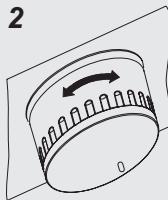
3e



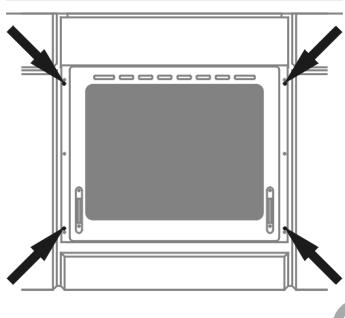
1



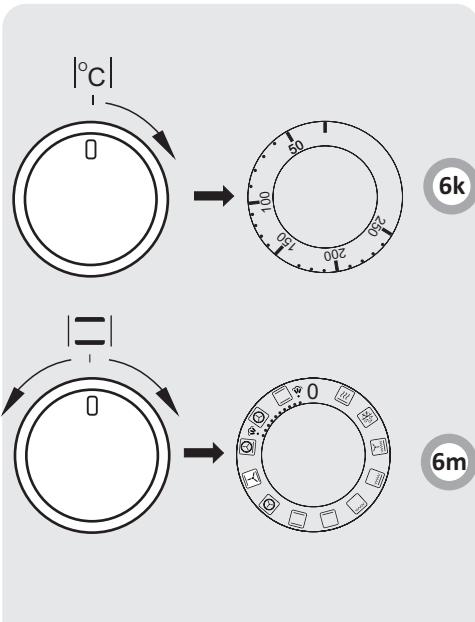
2



6x

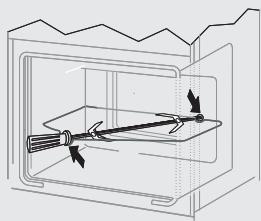


2c

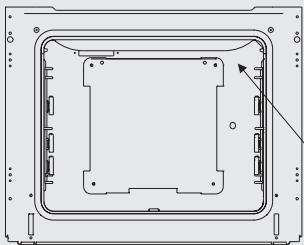
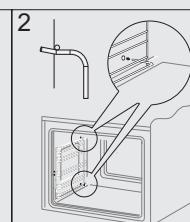
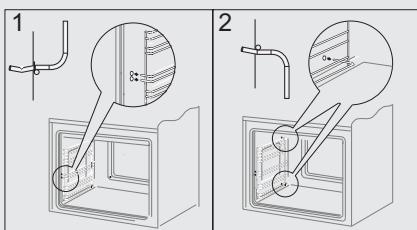


6k

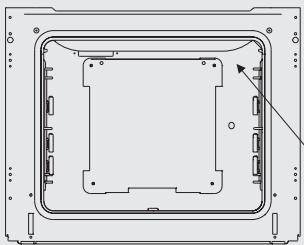
6m



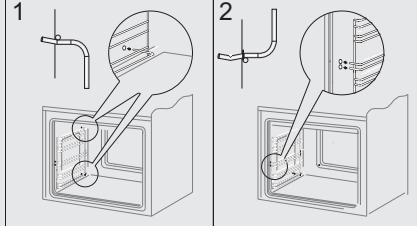
6y



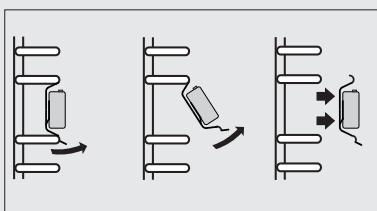
9



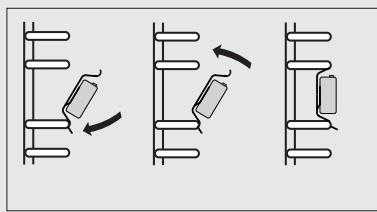
9a



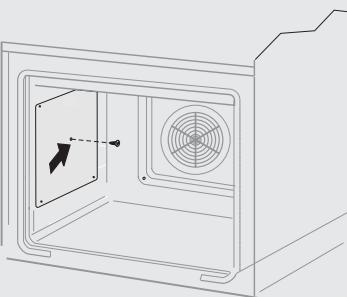
10

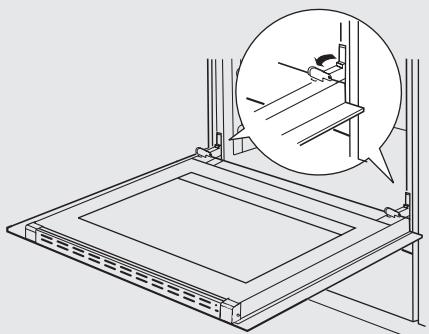


10a

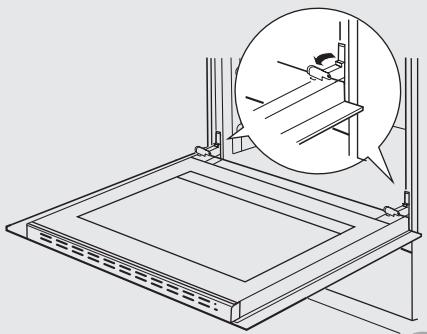


10b

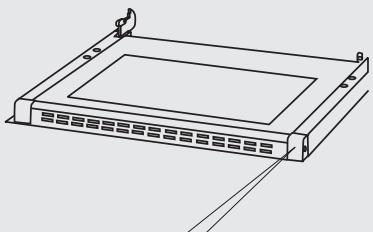




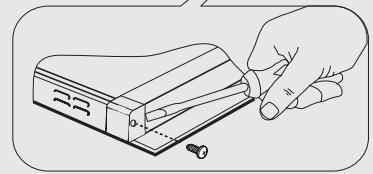
11



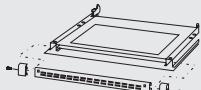
12a



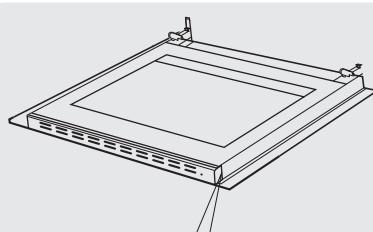
11a



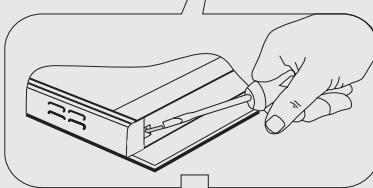
11b



11c



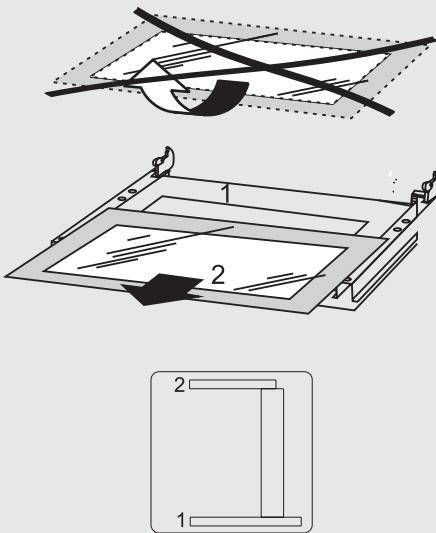
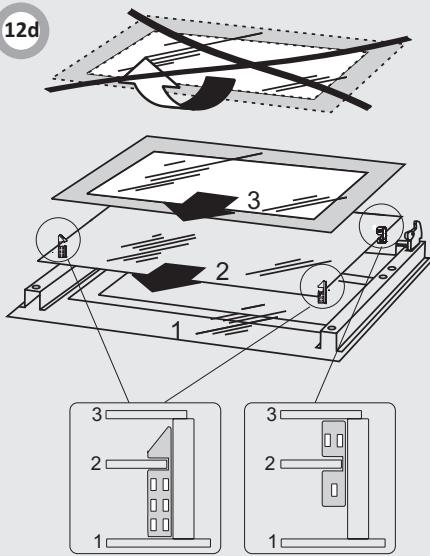
12b



12c



12d



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

КАК ЭКОНОМИТЬ ЭНЕРГИЮ



Рациональное использование 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 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 Т s оснащен сенсорами, обслуживающими прикосновением пальцем к обозначенной поверхности.

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

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

*для определенных моделей

ЭКСПЛУАТАЦИЯ

Функции духовки и ее обслуживание.

Духовка с принудительной конвекцией (с конвекцией и кольцевым нагревателем) и функцией Soft Steam

Духовка может нагреваться при помощи верхнего и нижнего нагревателей печки, кольцевого нагревателя и нагревателя функции Soft Steam. 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.6т

Рис.6к

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

Внимание!

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

0 нулевая установка



Быстрый разогрев

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



Размораживание

Включен только вентилятор, без использования каких-либо нагревателей.



Турбо гриль и конвекция

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



функция «Усиленный «ГРИЛЬ» («Супер-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, ся, данная функция позадает также на запекание больших порций.



включена функция «ГРИЛЬ»

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



включен нижний нагреватель

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

включен верхний и нижний нагреватель

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

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 конвенциональных духовках в процессе печения применяются более низкие температуры.

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

включен 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).

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 печения. Большее количество тепла будет находиться в нижней части выпекаемого, например, приготовление «мокрой» выпечки, пиццы.

Функция Soft Steam

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

Включение функции:

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

Примечание: Воду следует заливать, когда духовка холодная.

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

Примечание: Перед удалением воды убедитесь, что духовка остыла.

ЭКСПЛУАТАЦИЯ

Важно!

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

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».*

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, а для функции «конвекция и гриль» максимум на 190°C.

Внимание!

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

Использование вертела*

Вертеле позволяет жарить готовящееся в духовке блюдо, переворачивая его. Главным образом он служит для поджаривания птицы, шашлыков, колбасок и т.п. Включение и выключение движения вертеле 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!

Вертеле не имеет отдельной ручки управления.

Приготовление блюда на вертеле:

(см. рисунки)

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

Рис.6у

*для определенных моделей

Выпечка

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

Функция Soft Steam

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

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

Поджаривание мяса

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

УКАЗАНИЯ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ

Духовка с принудительной циркуляцией воздуха (нагреватель термоциркуляции + вентилятор)

Вид выпечки продукт	Функции духовки	Температура °C	Уровень	Время [мин.]
	<input type="checkbox"/>	160 - 200	2 - 3	30 - 50
	<input type="checkbox"/>	160 - 170 ¹⁾	3	25 - 40 ²⁾
	<input checked="" type="checkbox"/>	155 - 170 ¹⁾	3	25 - 40 ²⁾
	<input checked="" type="checkbox"/>	200 - 230 ¹⁾	2 - 3	15 - 25
	<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	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"/>	180 - 190	2	70 - 90
	<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

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

¹⁾Разогреть пустую духовку

²⁾Указанное время относится к выпеканию в небольших формах

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

ТЕСТОВЫЕ БЛЮДА В соответствии со стандартом EN 60350-1.

Выпечка

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

¹⁾ Разогреть пустую духовку, не использовать функцию быстрого разогрева.

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

ТЕСТОВЫЕ БЛЮДА В соответствии со стандартом EN 60350-1.

Гриль

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

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

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

Выпечка

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

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

ОБСЛУЖИВАНИЕ И УХОД

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

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

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 напить 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.
- **Очистка камня, образовавшегося на дне камеры при использовании функции Soft Steam:**

- на профилированное дно камеры налить около 250 мл 6% уксуса без добавления трав,
- выдержать уксус при комнатной температуре в течение 30 минут, чтобы растворить осадок из камня,
- очистить выемку теплой водой и мягкой тканью.

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

Внимание!

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

Замена лампочки освещения духовки*

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

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

Лампочка духовки - Рис 9

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

Замена галогенной лампочки подсветки духовки*

Чтобы избежать поражения электрическим током, перед заменой галогенной лампочки следуют 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 вынимающиеся направляющие проводники (проводочные лесенки) противеней (и других вложений) духового шкафа. Для того, чтобы их вынуть для мытья, следует потянуть за элемент – зацепку, который находится спереди затем отвести (отклонить) в сторону и вынуть с заднего элемента – зацепки.

Рис 10.

*для определенных моделей

ОБСЛУЖИВАНИЕ И УХОД

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

Рис 10a

- Плиты, обозначенные буквой K* в типе, оснащены вставками, покрытыми специальной каталитической 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 припеклись, что позволит избежать длительной ручной чистки духовки). Для каталитической чистки духовки необходимо включить ее на 1 час, устанавливая температуру 250°C. Если остатки еды маленькие, то процесс можно сократить.

Важно!

Поскольку процесс каталитической очистки связан с потреблением энергии, необходимо перед каждой очисткой проверять степень загрязнения. После выявления снижения эффективности каталитической очистки эмалевые вставки можно заменить новыми. Вставки можно приобрести в сервисном центре или в продаже. В случае стандартной чистки необходимо помнить о том, что каталитическая 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 производить осмотр технического состояния плиты в сервисном центре,
- устранять выявленные эксплуатационные дефекты,
- при необходимости провести замену вышедших из строя деталей и узлов

Внимание!

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

Снятие дверцы

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

Рис 11 - Отодвинуть предохранители петель

Снятие внутреннего стекла*

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

Рис.11C - Снятие внутреннего стекла

Снятие дверцы

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

рис 12A - Отодвинуть предохранители петель

Снятие внутреннего стекла*

- С помощью плоской отвертки зацепить и выдвинуть верхнюю планку дверей, осторожно приподнять 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.
- 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 «защелкивания». Затем, с левой стороны так же вдавить планку до момента звука «защелкивания».

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

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

*для определенных моделей

ПОВЕДЕНИЕ В АВАРИЙНЫХ СИТУАЦИЯХ

В каждой аварийной ситуации следует:

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

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

ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ

Номинальное напряжение: 230V~50 Гц

Номинальная мощность: макс. 3,1 кВт

Размеры плиты (ШИРИНА / ГЛУБИНА / ВЫСОТА) 59,5 / 57,5 / 59,5 см

Основная информация:

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

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

Термоциркуляция эко	<input checked="" type="checkbox"/> «ЭКО-режим»
Термоциркуляция	<input type="checkbox"/>
Вентилятор, нижний нагреватель и верхний нагреватель	<input type="checkbox"/>
Верхний нагреватель и нагреватель (обычный режим)	<input type="checkbox"/>

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 мүжият тексерілген.

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

Онда баяндалған 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.

Дайындауда құралдың жұмысына әсер еттейтін өзгерістерді енгізу құқығын өзіне қалдырады.

МАЗМҰНЫ

ҚҰРМЕТТІ САТЫП АЛУШЫ,	22
ЭЛЕКТР ЭНЕРГИЯСЫН ҚАЛАЙ ҮНӘМДЕУ ҚАЖЕТ	22
ҚАУІПСІЗДІК ТЕХНИКАСЫ БОЙЫНША НҰСҚАУЛАР	23
ҚҰРЫЛҒЫГА СИПАТТАМА	25
ҚҰРАСТАРЫУ	26
ПАЙДАЛАНУ	27
ТАҒАМДЫ ҮРМЕПЕШТЕ ДАЙЫНДАУ – ИС ЖҰЗІНДЕГІ КЕҢЕСТЕР	31
КӨРСЕТИЛЕТІН ҚЫЗМЕТ ПЕН КҮТИМ	32
АПАТТЫ ЖАҒДАЙЛАРДАҒЫ ИС-ӨРЕКЕТ	37
ТЕХНИКАЛЫҚ ДЕРЕКТЕР	37

ЭЛЕКТР ЭНЕРГИЯСЫН ҚАЛАЙ ҮНӘМДЕУ ҚАЖЕТ



Электр энергиясын тиімді пайдалану тек шығындарды төмөндөтіп қана қоймайды, сонымен қатар қоршаған ортаны да корғайды. 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 тығыздайыштары жылудың босқа кетуіне мүмкіндік түбызады. Тығыздайыштардағы ластануларды бірден көтірген жөн.

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

Электрдің қажетсіз қолданылуы артады.

Назар аударының! Егер таймер қолданылса, оны дайындау уақытынан қысқалуау уақытқа орнатқан жөн.



Тасымалдау үшін құрал зақымданулардан орамамен қорғалған. Орамадан шығарған кейін, Сізден оның бөліктерінен қоршаған ортаға залал келмейтін әдіспен құтылуынызды сұраймыз. Ораманы дайындау үшін қолданылған барлық материалдар зиянсыз, оларды 100 %-ға қайта өндеге болады және сәйкес белгімен белгіленген.

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



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

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

Құралда өз белгілеріне сәйкес қайта өндеге жататын материалдар пайдаланылған. Өзінің қызмет ету мерзімі аяқталған құралды қайта өндегеудін, материалдарын пайдаланудың немесе пайдаланудың басқа түрінің арқасында Сіз қоршаған ортаны қорғауға әжептеу үлес косасыз.

Пайдаланылған құралды пайдалаға ассырудың сәйкес тармағы туралы мәліметті Сіз жергілікті әкімшіліктен 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 Пісірге 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 Үжітесінде 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 дайынданызы: 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 аныңыз, үрмепешті шкафтың фабрикалық консервация құралдарынан тазалаңыз,
- Үрмепешті шкафтың құралын шығарыңыз және ыдыс жууға арналған жуғыш құралын қосу арқылы жылы сүмен жуыңыз,
- Бөлмеде желдектішті қосыңыз немесе терезені ашыңыз,
- Ажыратқыш тұтқасың абайлап басыңыз да, онға 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». Қалаған 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!

Те электронды бағдарламағыш белгіленген бетке саусақты тигізу арқылы басқарылатын сенсорлармен жабдықталған.

Сенсор орнатылуының әр өзгерісі дыбыстық белгімен расталады.

Сенсорлардың бетін таза ұстай қажет.

Үрмепештің камерасын тек ыдыс жууга арналған сұйықтықтың аз ғана мөлшері қосылған жылы сүмен ғана жуу қажет.

* белгілі үлгілер үшін

Мәжбүрлөп ауа айналымы және Soft Steam функциясы бар тұмшапеш

Үрмелеш жоғарғы және тәменгі қыздырыштармен, грильмен қызыу мүмкін, және Soft Steam функциясын қыздырыштың көмегімен қызады Жұмыстың басқару үрмелеш жұмысының режімін таңдау тұтқасының – орнату тұтқасын таңдалған функцияға айналдырудан тұрады, сонымен қатар, нужное положение,

Сур.6т

температураны реттеу тұтқасының – орнату температураның таңдалған өлшеміне тұтқаны айналдырудан тұрады - көмегімен жүзеге асырылады.

Сур 6к

*для определенных моделей

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

Назар аударыңыз!

Үрмелештің қандай да бір функциясын қосқаннан кейінгі қызыдың (қыздырыштың және т.б.) қосылуы тек температураны таңдағаннан кейінғанда жүзеге асырылады.

0 Тұтқасының ықтимал қалыптары



Жылдам жылдыту

Жоғарғы қыздырышға гриль және жеделтіш қосулы.

Пешіл алдын ала қыздыру үшін пайдаланылад



Еріту

Жеделтіш қана қосулы, барлық қыздырыштар сөндірүлі.



Турбо гриль және конвекция

Тұтқаның осы жағдайында үрмелеш конвекциямен бірге қатты қыздыру функциясын орындаиды. Іс жүзінде бұл қуыру үдерісін тездедуге және дайындауды жатқан тағамның дәмдік сапасын жақсартуға мүмкіндік береді. Қуыруды үрмелештің есігі жабық жағдайда жүргізу қажет.



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

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



«ГРИЛЬ» функциясы қосулы

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



тәменгі жылдытық қосулы

Айналмалы тұтқаның осы режімінде үрмелеш тәк тәменгі қыздырыштармен қемегімен ғана қызады. Қамырды астынан пісіру (мысалы, «ылғал») пісірме және жеміс салмасы бар пісірме).



жоғарғы және тәменгі қыздырыштар қосулы

Осы жағдайда айналмалы тұтқаны орнату конвенциялық едіспен үрмелешті қыздыруға мүмкіндік береді. Қамырдан, балықтан, еттен дайындалған тағамдарды, наанды, пиццаны пісіру үшін көремет ынғайлы (үрмелешті алдын ала қыздыру, сонымен қатар, күнгірт қанылтыры, табаларды қолдану міндетті болып табылады), бір деңгейде пісіру үрдісі.



термо жеңелеткіш қосулы

Айналмалы тұтқаны «ТЕРМОЖЕҢДЕТКІШТІҢ ҚОСЫЛУЫ» функциясында орнату үрмелешті шкафтың артқы қабырғасының ортасында орналасқан термо жеңелеткіштің көмегімен «еріксіз» едіспен үрмелешті қыздыруға мүмкіндік береді. Конвенциялық үрмелештерде пісіру барысында тәменірек температуралар қолданылады.

Қызыдың осы едісінде қолдану үрмелешті орналасқан тағамның айналысында жылудың біркелкі таралуына мүмкіндік береді.



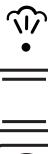
жеңелеткіш сөндірүлі, сонымен қатар жоғарғы және тәменгі қыздырыш

Айналмалы тұтқаның осы жұмыс жағдайында үрмелеш «ҚАМЫР» режімінде жұмыс жасайды. Жеңелеткіштің бар конвекциялық үрмелеш ((convective function) пісіру үдерісі кезінде үсініледі).



термо жеңелеткіш және тәменгі қыздырыш қосулы

Айналмалы тұтқаның осы жағдайында үрмелеш термо жеңелеткіш және қосулы тәменгі жылдытық режімінде жұмыс жасайды, бұл пісіру әдісінің жоғарғы температурасына алып келеді. Мысалы, «ылғал» пісірме, пицца дайындауда, пісірлетін тағамның астыңы бөліпнде жылудың кеп мөлшері болады.



Soft Steam функциясы

Тұмшапеш, пісіру процесінің басында бу шығаруға мүмкіндік беретін қосымша жылтыу элементімен жабдықталған. Бұдың болуы қамырдың көтерілуіне оң асерін тигізеді және қытырлак сырты бар нәзік тағамдарды дайындауды жеңілдетеді.

Функциясын іске қосу:

1. Тұмшапештің есігін ашыңыз
2. Камераның профильденген түбін күбыр суымен толтыру өн үлкені 150 мл.

Назар аударының: Суды тұмшапеш салқын кезінде құйған жөн.

3. Реттегіште тиісті Soft Steam функциясын орнатыңыз.
4. Тиісті температураны орнату мақсатында реттегішті бұраңыз.
5. Тұмшапешті алдын-ала қыздырганнан кейін 5-10 минут ішінде тағамды тұмшапешке салып, есігін жабыңыз.
6. Тұмшапешті өшіру ушін функционалдық реттегішті және температура реттегішін "өшірулі" құйіне бурау керек.
7. Камераның профильденген түбінен суды көтіру.

Назар аударының: Суды кетірудің алдында тұмшапештің салқындағанына көз жеткізіңіз.

Бақылау шамдары

Үрмелепешті қосқанда екі сигнал шамы сары, қызыл, жанады. Сары түсті бақылау шамының жануы духовканың жұмысы туралы сигнал береді. Сөнген қызыл шам үрмелепешке қажетті температура орнағанын хабарлайды. Егер аспаздық ұсыныстар тағамды қызған үрмелепешке салуға кеңес берсе, мұны қызыл бақылау шамының алғашкы сөнуінен бұрын жасамау керек. Дайында процесінде қызыл шам қосылатын және сөнетін болады (үрмелепеш ішінде температураны ұстау). Сары бақылау шамы тұтқаның «Үрмелепеш камерасын жарықтандыру жағдайында да жана алады.

Маңызды!

- Тез қыздыру кезінде тұмшапештің камерасында қамыр салынған таба немесе тұмшапеш жабдықтарының құрамына кірмейтін басқа да элементтер болмауы тиіс. Бағдарламаланған программаторда жылдам қыздыру функциясын пайдалану ұсынылмайды.
- Камерада бұдың болуына байланысты пісіру кезінде тұмшапеш есігінің ішкі жағында және кабыргаларында су конденсациялануы мүмкін. Пісіруды аяқталғаннан кейін міндетті түрде артық суды сұрту керек.
- Есікті пісіру кезінде ашқан кезде ерекше сақ болу керек және құрылғыдан алшақ жылжытып қою керек, себебі камерадан шығатын бу қауіп тәндіруі мүмкін.

Пешті қолдану*

Куыру қызған грильден пайда болатын инфрақызыл сәулелердің тағамға әсер етуйнің 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 үрмепешке сәйкес жұмыс деңгейіне қойыныз, ал істіктің куыру барысында – тұра оның астына

Гриль» және «кушайтілген гриль»

функциялары үшін температуралы 250°C-қа, ал «конвекция және гриль» функциясы үшін ең үлкен температуралы 190°C-қа орнату қажет.

Назар аударыныз!

Үрмепеш қолданылып жатқан кезде, қолжетімді бөліктері қызуы мүмкін.

Үрмепешкебалаларды жақыннатпауға кенес береміз.

Істікті қолдану*

Істік үрмепеште дайындалып жатқан тағамды айналдыру арқылы куыруға мүмкіндік береді. Негізінен, ол құс етін, қөуаптарды, шұжықтарды және т.б. куыру үшін қызмет етеді. Істік қозғалысының қосылуы мен сөндірілуі куыру операциясының қосылуы мен сөндірілуімен бір уақытта жүзеге асырылады.

Куыру үдерісінде осы функциялардың біреуін қолдану барысында қозғалтқыш уақытша тоқтату немесе айналу бығыты өзгеруі мүмкін. Бұл куыру уақытына және сапасына әсер етпейді.

Назар аударыныз!

Істіктің жеке басқару тұтқасы жоқ.

Тағамды істіктің дайындау:

(суретті қарандыз)

- Тағамды істікке орналастырыңыз да, шанышқылардың көмегімен бекітіңіз.
- Истіктің жақтауын үрмепеште жұмыс деңгейінен 3 см темен орналастырыңыз.
- Истіктің ушын қозғалтқыштың қарпышына салыңыз. Қарпыштың металл бөлігінің ойығы жақтауға тірелу қажеттілігіне назар аударыныз.
- Сапты айналдырыныз.
- Жайпақ табакты үрмепеш камерасының ең тәмемлі деңгейіне салыңыз.
- Куыруды үрмепештің есігі жабық күйінде жүзеге асыру қажет.

Сур.6у

* белгілі үлгілер үшін

Пісірме

- Қаусырмаларды тақтаның зауыттық жабдықтауы болып табылатын жайпақ табаларда пісіруді ұсынамыз.
- Пісірмелерді бүйір жақтағы бағытташтарға салынатын өнеркәсілті өндірістің жайпақ табалары мен қалыптарында пісіруге болады. Тағамдарды дайындау үшін қара түсті жайпақ табаларды пайдалануға кеңес беріледі, өткени олар жылуды жақсы өткізеді және дайындау үақытын қысқартады.
- Ашық және жылтыр беттері бар қалыптар мен жайпақ табаларды әддегі қыздыру барысында (жоғарғы және төмені қыздырыштар) қолдану ұсынылмайды, осындаң ыдысты қолдану барысында қамырдың асты піспей қалуы мүмкін.
- Шығыршық қыздырышты пайдаланғанда духовканы алдын ала қыздыру міндетті емес. Басқа режимдер үшін тамақ дайындар алдында духовканы қыздыру керек.
- Қаусырмаларды үрмепештен шығармас бүрүн олардың піскендігін таяқшаның көмегімен (ол құрғак әрі таза болуы қажет) тексеру қажет.
- Пісірмени үрмепешті сөндіргеннен кейін онда 5 минутка қалдыруды ұсынамыз.
- Температураны циркуляциялау функциясын пайдалана отырып дайындалған пісіру температурасы әддегі пісіруге қарғанда (төменгі және жоғарғы қыздырышты қолдана отырып) 20-30 градусқа төмен.

- Анықтамалық кестелерде берілген пісірмелердің шамалары сіздің тәжірибеліз бен қалуызыга сәйкес өзгеріу мүмкін.
- Егер аспаздық кітаптардағы мәліметтер біздің ұсыныстарымыздан әжептәүір ерекшеленсе, осы нұсқаулықты басшылыққа алуынызды сұраймыз.

Етті қуыру

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

Soft Steam функциясы

- Soft Steam функциясы ашытқы, наң және тағамды жаңарту үшін ұсынылады және пісіру кезінде ылғалдылықты арттыруға арналған.
- Бұдын болуы қамырдың көтерілуіне өн әсерін тигізеді және қытырлақ сырты бар нәзік тағамдарды дайындауды жөнілдедеті.
- Пісіру кезінде есігін ашуға болмайды.

ТАҒАМДЫ ҮРМЕПЕШТЕ ДАЙЫНДАУ – ИС ЖҰЗІНДЕГІ КЕҢЕСТЕР

Ауаны мәжбүрлі түрде айналдыратын қыздыру шкафы (термоайналым қыздырғышы + жөлдөткіш)

Пісірменің түрі өнім	Үрмепештің функциялары	Температура °C	Денгей	Уақыт (мин)
		160 - 200	2 - 3	30 - 50
		160 - 170 ¹⁾	3	25 - 40 ²⁾
		155 - 170 ¹⁾	3	25 - 40 ²⁾
		200 - 230 ¹⁾	2 - 3	15 - 25
		210 - 220	2	45 - 60
		160 - 180	2 - 3	45 - 60
		190	2 - 3	60 - 70
		230 - 250	4	14 - 18
		225 - 250	2	120 - 150
		160 - 180	2	120 - 160
		160 - 230	2	90 - 120
		160 - 190	2	90 - 120
		180 - 190	2	70 - 90
		160 - 180	2	45 - 60
		175 - 190	2	60 - 70
		190 - 210	2	40 - 50
		170 - 190	3	40 - 50

Әзгеше көзделмесе, уақыттың мәні қыздырылмаған камера үшін келтірілген. Қыздырылған қыздыру шкафы үшін уақыт шамамен 5-10 минутқа азайтылуы тиіс.

¹⁾Бос қыздыру шкафын қыздырыныз

²⁾Аз мөшшерде дайындау уақыты

Назар аударыныз: Кестеде көрсетілген параметрлер болжамды болып табылады, оларды жеке тәжірибе бойынша өзгертуге болады.

ҚАМЫР ТАҒАМДАРЫ. EN 60350-1 стандартына сәйкес.

Пісірме

Тағамның түрі	Аксессуарлар	Денгей	Қыздыру функциясы	Температура (°C)	Пісіру уақыты ²⁾ (мин.)
Қамырдан жасалған кішігірім өнімдер	Нанға арналған табан	3		160 - 170 ¹⁾	25 - 40 ²⁾
	Нанға арналған табан	3		155 - 170 ¹⁾	25 - 40 ²⁾
	Нанға арналған табан	3		155 - 170 ¹⁾	25 - 40 ²⁾
	Нанға арналған табан Қуырдаққа арналған табан	2 + 4 2 - пісіргуға немесе қуырдаққа арналған жайпақ қаңылтыры таба 4 - пісіргуға арналған жайпақ қаңылтыры таба		155 - 170 ¹⁾	25 - 50 ²⁾
Үгілмелі қамыр (жолактар)	Нанға арналған табан	3		150 - 160 ¹⁾	30 - 40 ²⁾
	Нанға арналған табан	3		150 - 170 ¹⁾	25 - 35 ²⁾
	Нанға арналған табан	3		150 - 170 ¹⁾	25 - 35 ²⁾
	Нанға арналған табан Қуырдаққа арналған табан	2 + 4 2 - пісіргуға немесе қуырдаққа арналған жайпақ қаңылтыры таба 4 - пісіргуға арналған жайпақ қаңылтыры таба		160 - 175 ¹⁾	25 - 35 ²⁾
Май мәлшері төмен бисквит	Тор + қара жабынмен қапталған пісіргуға арналған бір қалып Ø 26 см	3		170 - 180 ¹⁾	30 - 45 ²⁾
Алма қаусырмасы	Тор + қара жабынмен қапталған пісіргуға арналған 2 қалып Ø 20 см	2 тордағы қалыптар диагональ, артқы оң жақ бөлік, алдыңғы сол жақ бөлік бойынша орналастырылған		180 - 200 ¹⁾	50 - 70 ²⁾

¹⁾ Жылдам қыздыру атқарымын қолданбай, бос қыздыру шкафын қыздырыңыз.

²⁾ Өзгеше көзделмесе, уақыттың мәні қыздырылмаган камера үшін келтірілген. Өзгеше көзделмесе, уақыттың мәні қыздырылмаган камера үшін келтірілген

ҚАМЫР ТАҒАМДАРЫ. EN 60350-1 стандартына сәйкес.

Гриль

Тағамның түрі	Аксессуарлар	Денгей	Қыздыру функциясы	Температура (°C)	Уақыты (мин.)
Ақ наннан жасалған тосттар	Тор	4		250 ¹⁾	1,5 - 2,5
	Тор	4		250 ²⁾	2 - 3
Сиыр етінен жасалған бургерлер	Тор + құырдаққа арналған жайпақ қаңылтыр таба (агатын тамшыларды жинау үшін)	4 — тор 3 — құырдаққа арналған жайпақ қаңылтыр таба		250 ¹⁾	1-жак 10 - 15 2-жак 8 - 13

¹⁾Жылдам қыздыру атқарымын қолданбай, бос қыздыру шкафын 5 минутқа қосып, қыздырыңыз.

²⁾Жылдам қыздыру атқарымын қолданбай, бос қыздыру шкафын 8 минутқа қосып, қыздырыңыз.

Пісірме

Тағамның түрі	Аксессуарлар	Денгей	Қыздыру функциясы	Температура (°C)	Уақыты (мин.)
Тұтас тауық	Тор + құырдаққа арналған жайпақ қаңылтыр таба (агатын тамшыларды жинау үшін)	1 — тор 2 — құырдаққа арналған жайпақ қаңылтыр таба		180 – 190	70 – 90
	Тор + құырдаққа арналған жайпақ қаңылтыр таба (агатын тамшыларды жинау үшін)	1 — тор 2 — құырдаққа арналған жайпақ қаңылтыр таба		180 – 190	80 - 100

Өзгеше көзделмесе, уақыттың мәні қыздырылмаған камера үшін келтірілген. Қыздырылған қыздыру шкафы үшін уақыт шамамен 5-10 минутқа азайтылуы тиіс.

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 үрмепешті 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 азғана мелшерін қосу арқылы жылы сүмен ғана жуу қажет.

Үрмепештің

- 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 азғана мелшерін қосу арқылы жылы сүмен ғана жуу қажет.

Steam Clean бүмен тазалау*

- Үрмепештің астынан санағандарға бірінші деңгейде қойылған тостағанға 0,25 л (1 стакан) су құйыңыз.
- Үрмепештің есігін жабыңыз.
- Температура реттеішін тұтқасын 50°C жағдайына, жұмыс режімін тәндау тұтқасын «төмөнгі қыздырығыш жағдайына орнатыңыз
- Үрмепештің камерасын шамамен 30 минутқа қыздырыңыз.
- Үрмепештің есігін ашыңыз, камераның ішкі көлемін шуберекпен жөн губкамен сүртіңіз, сосын ыдыс жууға арналған суйықтықтың азғана мелшерін қосу арқылы жылы сүмен жуу қажет

Назар аударыңыз. Бүмен тазалаудан кейін калған ылғал тақта астында тамшылар немесе су қалдықтары түрінде болуы мүмкін.

- Үрмепештің камерасын жуғаннан кейін, оны күргатып сүрту қажет.

Soft Steam функциясын пайдалану кезінде камера түбінде пайдада болған тасты тазалау:

- камераның профильденген түбінен шеп коспалай 250 мл 6% сірке суын құйыңыз,
- тас тұнбаны еріту үшін, сірке суын бөлме температурасында 30 минут ұстасу,
- шұңқырды жылы сүмен жөн жұмсақ матамен тазарту.

Назар аударыңыз: Әр 5-10 цикл сайын Soft Steam функциясын пайдалана отырып тазарту ұсынылады.

Үрмепештің жақытандыруының шамын алмастыру*

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

- Басқарудың барлық тұтқаларын „•”/„0” жағдайына орнатыңыз және қоректендіруді ажыратыңыз.
- Шамның қалпағын бұрап шығарыңыз және жууыңы, оны құргатып сүртиңіз.
- Жақытандыру шамын ұяшықтан бұрап шығарыңыз, қажет болған жағдайда, оны жаңасымен алмастырыңыз
 - жоғары температуралы шамды (300 °C) шамалары;
 - кернеу 230
 - куаты 25 W – E14 қимасы Сур. 9
- Шамды бұрап шығарыңыз. Шамның керамикалық ұяшыққа дұрыс орнатылуына назар аударыңыз.
- Шамның қалпағын бұрап шығарыңыз.

Назар аударыңыз! Орнату кезінде галоген шамдарды қолмен ұстаса болмайтындығын есте сақтау керек!

Духовканың жақытандыруышы
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 қақпағын бұрап алу және жуып, құргатып сүрту.
- Галогенді шамды мата немесе қағаз кесегінен көмегімен алып шығарыңыз, қажет болса галогенді шамды G9 жаңа түріне ауыстыраң жөн
 - кернеу 230В
 - куат 25Вт
- Галоген шамды қою ұяшығына дәл орналастыру.
- Шам қақпағын бұрау.

Сур. 9а

КӨРСЕТИЛЕТІН ҚЫЗМЕТ ПЕН КҮТИМ

D*, әріпімен белгіленген бүркеме пештер оның алынатын бүркеме пештің косымша сымдық бағыттауыштарымен (сатыларымен) жабдықталған. Оларды жууға алып шығу үшін алдында орналастырылған бекітішті алу керек, содан соң бағыттауышты тартып артқы бекітішінен ажырату керек.

Сур. 10

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

Сур. 10a

- Типінде K* әріпімен белгіленген плиталар арнайы каталитикалық эмальмен жабындалған ендірмелермен жабдықталған. Осы эмальдың арқасында маймен ластану және тамақ қалдықтары ездігімен егер олар кеүіп кетпесе немесе құйіп кетпесе жойылады (тамақ және май қалдықтары духовканы үзақ қолмен тазалауға жол бермей үшін кеүіп кетпегенде және жабысып қалмаганша жылдан бөліп алу қажет). Духовканы каталитикалық тазалау үшін 250°C температурасын орнату отырып, 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 бұрын ластану деңгейін тексеру қажет. Кatalитикалық тазалау түмділігін төмendetтің айқындағаннан кейін эмаль ендірмелердің жаңаларына ауыстыруға болады. Ендірмені қызмет көрсету орталығында немесе саудадан сатып алуға болады. Стандарттық тазалау жағдайында каталитикалық эмальдың механикалық әсеріне сезімтал екендігін есте сактау қажет, сондықтан қырғыш тазалағыш құралдарды және қатты губкаларды қолдануға болмайды. Сур. 10b

Жүйелі түрде қару

Үрмелешті таза ұстауға қажетті әрекеттерден басқа, төмendetтің де орындаған жөн:

- Басқару элементтерінің жұмысын және тақтандың жұмыс топтарын жүйелі түрде тексеруді жүргізген жөн. Кеплілік мерзімі аяқталғаннан кейін, кем деңгендеге екі жылда бір рет қызмет көрсету орталығында тақтандың техникалық жағдайын тексеріп тұру қажет.
- Айқындалған пайдалану ақаупарын жойған жөн.
- Қажет болған жағдайда, істен шыққан бөліктер мен түйіндерді алмастырған жөн.

Назар аударының!

Барлық жөндеу және реттеуши жұмыстар сәйкес қызметті көрсету орталығынан жемесе қажет біліктілігі мен рұқсату бар маман жүргізу қажет.

*белгілі үлгілер үшін

Есікті алу

Үрмелешті камераасының ішінен ыңғайлы қолжетімділік және оны тазалау үшін есігін алып тастауға болады. Ол үшін, оны ашыңыз да, ілмекте орналасқан сақтандырышты кетеру қажет. Есікті жартылай жабыңыз да, кетерініз, сосын есікті өзінде қарай тартыңыз тартыңыз. Есікті тақтага орнату үшін әрекетті соңынан бастап қайталаңыз. Орнату барысында ілмек бөліктегінің дұрыс үйлесуіне назар аударған жөн. Үрмелештін есігін орнатып болғаннан кейін міндетті түрде сақтандырышты түсіру қажет. Әйтпесе, есікті жауып жатқан кезде, ілмектер зақымдануы мүмкін.

Сур.11 - Ілмектердің сақтандырыштарын жылжытыныз

Ішкі әйнекті алу*

1. Крест тәрізді бұрауыштың көмегімен бүйір ілгешектерде орналасқан бұрандаларды бұрап алыңыз (Сур. 11A).
2. Илгешектерді жалпақ бұрауыштың көмегімен итеріңіз де, есіктің үстінгі тақтайшаны алыңыз (Сур.11A, 11B)
3. Ішкі әйнекті бекітіштен алыңыз (есіктің төмениң бөлігінде)(Сур. 11C).
4. Әйнекті тазалағыш құралдың азғана мәлшері қосылған жылы сүмен жуып алыңыз.Әйнекті орнату үшін әрекетті соңынан бастап жасау қажет. Әйнектің тегіс бөлігі жоғарыда болуы қажет.

Сур.11C - Ішкі әнекті алу

Есікті алу

Үрмелешті камераасының ішінен ыңғайлы қолжетімділік және оны тазалау үшін есігін алып тастауға болады. Ол үшін, оны ашыңыз да, ілмекте орналасқан сақтандырышты кетеру қажет (12A сурет). Есікті жартылай жабыңыз да, кетеріңіз, сосын есікті өзінде қарай тартыңыз тартыңыз. Есікті тақтага орнату үшін әрекетті соңынан бастап қайталаңыз. Орнату барысында ілмек бөліктегінің дұрыс үйлесуіне назар аударған жөн. Үрмелештін есігін орнатып болғаннан кейін міндетті түрде сақтандырышты түсіру қажет. Әйтпесе, есікті жауып жатқан кезде, ілмектер зақымдануы мүмкін.

Сур. 12A - Ілмектердің сақтандырыштарын жылжытыныз

Ішкі әйнекті алу*

1. Жалпақ бұранда көмегімен, ақырындан бүйір жақтарынан кетеріп, есіктің жоғары тақтайшасын итеріп шығару керек. (Сур. 12B)
2. Есіктің жоғары тақтайшасын алып шығыңыз. (Сур. 12B и 12C).
3. Ішкі әйнекті бекітіштен алыңыз (есіктің төмениң бөлігінде) Сур. 12D, 12D1.
4. Әйнекті тазалағыш құралдың азғана мәлшері қосылған жылы сүмен жуып алыңыз.Әйнекті орнату үшін әрекетті соңынан бастап жасау қажет. Әйнектің тегіс бөлігі жоғарыда болуы қажет.

Назар аударының! Жоғары тақтайшаны есіктің екі жағынан бір уақытта баспаңыз. Есіктің жоғары тақтайшасын дұрыс орнату үшін, алдымен есікке тақтайшаның сол жақ соңын қою, ал оң жақ соңын «шертпен» естімегенде дейін басу. Кейін тақтайшаны сол жағынан «шертпен» естімегенде дейін басу.

Сур. 12D - Ішкі шыны панельдердің шешілүү.

3 шыны панельдері.

Сур. 12D1 - Ішкі шыны панельдердің шешілүү.

2 шыны панельдері.

АПАТТЫ ЖАҒДАЙЛАРДАҒЫ ІС-ӘРЕКЕТ

Әр апапты жағдайда:

- Үрмелештің жұмыс түйіндерін сөндірген жөн.
- Электр қорегін ажыратыныз.
- Маманды шақырыңыз.
- Кестедегі нұсқауларды орындан отырып, кейбір ұсақ ақауларды пайдаланушын өзі де жөндей алады. Кызмет көрсету орталығына хабарласпас бұрын, кестені қарап шығыңыз

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

ТЕХНИКАЛЫҚ ДЕРЕКТЕР

Номиналды кернеуі

230V~ 50 Гц

Номиналды қуаттылығы

max. 3,1 кВт

Тақтаның көлемі (ЕНІ / ТЕРЕНДІГІ / БИЛКІГІ)

59,5 / 59,5 / 57,5 см

Негізгі ақпарат:

Өнім Еуропа Одағында әрекет ететін EN 60335-1, EN 60335-2-6, стандартына сай келеді.

Электрлік қыздыру шкафтарының энергетикалық таңбаламасындағы деректер EN 60350-1/IEC 60350-1 стандартына сәйкес келтірілген. Бұл мәндер белсенді атқарымдары бар стандартты жүктемеде белгіленеді: тәменгі және жоғарғы қыздырыш (әдеттегі режим) және қыздыруды желдеткіштің көмегімен қолдау (мұндай атқарымдар болса).

Энергия тиімділігінің класы, келесі басымдыққа сәйкес өнімде қолжетімді атқарымға байланысты анықталды:

Термоайналым эко	
Термоайналым	
Желдеткіш, тәменгі қыздырыш және жоғарғы қыздырыш	
Жоғарғы қыздырыш және қыздырыш (әдеттегі режим)	

Энергияның тұтынылуын анықтаған кездे, телескопиялық бағыттауыштарды алып тастау керек (олар бүйімнің жиынтығына кірсе).

Өндірушінің мәлімдемесі

Осымен өндіруші тұрмыстық аспабының төмендегі көрсетілген негізгі талаптар мен басшылықтарына сәйкес келеді деп куәландырады;

- тәменвольтті жабдықтар директивасы 2014/35/EU,
- электромагниттік үйлесімділік директивасы 2014/30/EU,
- қоршаған ортаны жобалау директивасы 2009/125/EU,
- „тәмен вольтты жабдықтардың қауіпсіздігі үшін” талап TR TC 004/2011,
- „техникалық құралдардың электромагниттік үйлесімділігі” талап TR TC 020/2011

Аспап сәйкестікті белгісімен 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.

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

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

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

Увага!

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

ЗМІСТ

ПОЛОЖЕННЯ З ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ	39
ОПИС ВИРОБУ	41
УСТАНОВКА	42
ЕКСПЛУАТАЦІЯ	43
ПРИГОТОВАННЯ ЇЖІ У ДУХОВЦІ - ПРАКТИЧНІ ПОРАДИ	47
ЧИСТКА І ОБСЛУГОВУВАННЯ ДУХОВКИ	51
ПОРЯДОК ДІЙ У НАДЗВИЧАЙНИХ СИТУАЦІЯХ	53
ТЕХНІЧНІ ДАНІ	53

ЯК ЗАОЩАДЖУВАТИ ЕЛЕКТРОЕНЕРГІЮ



Рациональне використання електроенергії дозволяє не лише знизити 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 готовувати 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

- 1 Контрольна лампа терморегулятора
2 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 заземленням, що відповідає вимогам діючих норм і законоположень,

Після встановлення духовки повинен бути доступ до вилки.

Увага!

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

ЕКСПЛУАТАЦІЯ

Перед першим увімкненням духовки

- зняти елементи упаковки, очистити духову шафу від засобів фабричної консервації,
- вийняти обладнання 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.6х).

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

ЕКСПЛУАТАЦІЯ

Духовка з примусовою циркуляцією повітря та функцією Soft Steam

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

Рис.6т

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

Рис.6к

Вимкнення здійснюється встановленням обох ручок в положення „●” / „0”.

Увага!

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

0 Нульова установка



Швидке розігрівання

Ввімкнений верхній нагрівач, гриль і вентилятор. Використовується для по-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 робочий частині духовки, в наслідок чого страви рум'яніють більше, дана функція дозволяє також запікання великих порцій.



Запікання «ГРИЛЬ» до рум'яного стану страви, застосовується для запікання маленьких порцій м'яса: стейків, шницелів, 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 дік), процес випікання на одному рівні.



Ввімкнена циркуляція гарячого повітря

Якщо ручка встановлена у положення „ввімкнена циркуляція гарячого повітря”, це дозволяє задіяти вимущене нагрівання духовки за допомогою термовентилятора, розташованого посередині задньої стінки духовки. Для традиційної духовки використовуються нижній 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 ввімкненому нижньому нагрівальному елементі, що викликає підвищення температури знизу вилічки. Велика кількість тепла поступає знизу вилічки, мокре тісто, піца.



Функція Soft Steam

Духовку обладнано додатковим нагрівальним елементом, що забезпечує парогенерацію у початковому процесі випікання. Наявність пари позитивно впливає на підйом тіста і полегшує приготування ніжних страв з хрусткою скоринкою.

Ввімкнення функції:

1. Відчинити дверцята духовки.
2. Заглиблення на дні камери наповнити водою з-під крану макс. 150 мл.
- Увага: Воду заливати, коли духовка холодна.**
3. Ручкою встановити відповідну функцію Soft Steam.
4. Повернути ручку для налаштування температури.
5. Попередньо розігрівши духовку протягом 5-10 хвилин, вкласти усередину страву та зачинити дверцята.
6. Щоб вимкнути духовку, повернути ручки функції та температури у положення "вимкнено".
7. Видалити воду з нижньої частини камери.

Увага: Перед видаленням води упевнитись, що духовка захолопа.

Контрольна лампа

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

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

Важливо!

- Під час швидкого нагрівання у камеру духовки заборонено вкладати листа з тістом та інші елементи, що не є обладнанням духовки. Не рекомендується використовувати функцію швидкого нагрівання при запрограмованому програматорі.
- Через наявність пари в камері під час випікання на внутрішньому боці дверцят та стінках духовки може конденсуватися волога. Після завершення випікання слід кожного разу витирати надмірну вологу.
- При відчиненні дверцят під час випікання слід бути особливо обережним і відсунутися від пристрою, тому що пара, що виходить з камери, може бути небезпечною.

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 спід вставити у паз безпосередньо під рожнім,
- закрити двері духовки.

Для функції гриль та посиленій гриль температуру необхідно встановити на 250°C, а для функції грилю з вентилятором – на 190°C.

Увага!

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

Використання вертела*

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

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

Увага!

Веретено не має окремої ручки управління.

Приготування страви на вертелі:
(див. малюнки)

- поставити їжі 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 війма металічної частини захоплення спиралась на раму,
- викрутити руків'я,
- вставити піднос на самий нижній рівень камери духовки,
- Смаження спід проводити при закритих дверцях духовки.

Рис.6у

*для певних моделей

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 підднони 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),

Функція Soft Steam

- Функцією Soft Steam рекомендовано користуватися для випічки тортів, хліба та освіження страв, вона покликана збільшувати вологість під час випікання.
- Наявність пари позитивно впливає на підйом тіста і полегшує приготування ніжких страв з хрусткою скоринкою.
- Під час випікання не відчиняйте дверцята.

- 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.

ПРИГОТУВАННЯ ЇЖІ У ДУХОВЦІ - ПРАКТИЧНІ ПОРАДИ

Духовка з примусовою циркуляцією повітря (нагрівач термоциркуляції + вентилятор)

Вид випічки продукт	Функції духовки	Температура	Рівень	Час [хв.]
	<input type="checkbox"/>	°C	E 	
	<input type="checkbox"/>	160 - 200	2 - 3	30 - 50
	<input type="checkbox"/>	160 - 170 ¹⁾	3	25 - 40 ²⁾
	<input checked="" type="checkbox"/>	155 - 170 ¹⁾	3	25 - 40 ²⁾
	<input checked="" type="checkbox"/>	200 - 230 ¹⁾	2 - 3	15 - 25
	<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	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"/>	180 - 190	2	70 - 90
	<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

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

¹⁾ Розігріти порожню духовку

²⁾ Значення часу вказані для запікання у малих формах

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

ТЕСТОВІ СТРАВИ Згідно зі стандартом EN 60350-1.

Випічка

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

¹⁾ Розігріти порожню духовку, не використовувати функцію швидкого розігріву.

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

ТЕСТОВІ СТРАВИ Згідно зі стандартом EN 60350-1.

Функція гриль

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

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

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

Випікання

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

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

ЧИСТКА І ОБСЛУГОВУВАННЯ ДУХОВКИ

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

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

- Після миття камери духовки, її слід витерти насухо.

Увага!

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

- **Очищення від накипу, що утворюється в нижній частині камери після використання функції Soft Steam:**
 - в нижню частину камери налити близько 250 мл 6% чистого оцту,
 - очіт залишити за кімнатної температури на 30 хвилин, щоб розчинити накип,
 - очистити заглиблення за допомогою теплої води та м'якої ганчірки.

Увага: Рекомендується проводити очищення кожні 5-10 циклів з використанням функції Soft Steam.

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 освітлювальні лампочки з гнізда, за необхідності замінити їх 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 25W
- 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. Шоб їх вийняти для миття слід потягнути за кріплення, розташоване спереду, потім потягнути за напрямну і зняти її із заднього кріплення.

Рис 10

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

Рис 10а

*для певних моделей

ЧИСТКА І ОБСЛУГОВУВАННЯ ДУХОВКИ

- 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 і 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 вимкнути 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 стирання, а, отже, для їх чистки не можна використовувати ні щідрих засобів, ні жорстких ганчірок.

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 знаходитьться 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 11- Відтягнути запобіжники петель

Зняття внутрішнього скла*

- За допомогою хрестоподібної викрутки відкрутіть гвинтики, що знаходяться у верхній планці дверей (Рис 11A).
- За допомогою плоскої викрутки витягніть верхню планку дверей, обережно натискаючи на неї з обох сторін (Рис 11A, 11B).
- Внутрішнє скло вийняти з кріплення (у нижній частині дверцят). (Рис 11C). Увага! Небезпека пошкодження кріплення віконного скла. Скло необхідно витягнути, не піднімайте його вгору. Вийняти середнє скло. (Рис 11C).
- Помити скло теплою водою з невеликою кількістю чистильного засобу. Щоб встановити скло, слід діяти у зворотній послідовності. Гладенька частина скла повинна знаходитись зверху.

Рис. 11C - Виймання внутрішніх шибок

Зняття дверцят

Для більш зручного доступу до камери духовки та її очищення можна зняти дверці. Для цього потрібно її відкрити, підняти запобіжник, який знаходитьться 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.
- Помити скло теплою водою з невеликою кількістю чистильного засобу. Щоб встановити скло, слід діяти у зворотній послідовності. Гладенька частина скла повинна знаходитись зверху.

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

Рис.12D - Виймання внутрішніх шибок. З шибками. Рис.12D1 - Виймання внутрішніх шибок. 2 шиби.

*для певних моделей

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 віправити самостійно, за умови дотримання вказівкам у таблиці. Перш, ніж звертатися у сервісний центр, прогляньте таблицю.

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

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

Основна інформація:

Продукт відповідає стандартам EN 60335-1, EN 60335-2-6, чинним в Європейському Союзі. Дані на енергетичному маркуванні електричних духовок наведені відповідно до стандарту EN 60350-1 / IEC 60350-1. Ці значення визначаються при стандартному навантаженні з активними функціями: нижнього і верхнього нагрівача (звичайний режим) і підтримки нагріву за допомогою вентилятора (якщо такі функції є).

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

Термоциркуляція еко	 ЕКО-режим
Циркуляція гарячого повітря	
Вентилятор, нижній нагрівач і верхній нагрівач	
Верхній нагрівач та нагрівач (звичайний режим)	

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

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	62
CURATARE SI INTRETINERE	63
CUM SE PROCEDEAZA IN CAZ DE URGENTA	68
DATE TEHNICE	68

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 avariile. 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 copiii 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	

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” în 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 circulația forțată a aerului și funcția Soft Steam

Cuptorul poate fi incalzit cu ajutorul elementului de incalzire inferior și cel superior, grătarului și al elementului de incalzire cu ultra ventilator, grătarului și funcției de încălzire Soft Steam. Utilizarea cupotorului este controlată cu ajutorul butonului pentru funcții – pentru a seta o anumita funcție, trebuie să rotiți butonul în poziția selectată,

des.6m

și butonul pentru reglarea temperaturii – pentru a seta o anumita funcție, trebuie să rotiți butonul în poziția selectată.

des.6k

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

Atenție!

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

0 Posibile setari ale butonului pentru funcțiile cupotorului



Încălzire rapidă

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



Dezghețare

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



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 grătarului și a elementului de incalzire superior. Aceasta functie permite setarea unei temperaturi mai ridicate în partea superioara a suprafelei de preparare, rumenind mai bine și pe o suprafață mai mare.



Gratar pornit

Setarea butonului în aceasta pozitie permite rumenirea alimentelor pe gratar.



Elementul de incalzire inferior pornit

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



Elementul superior si cel inferior pornite

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



Termo-circulația pornită

Fixarea butonului în poziția „termo-circulația pornită” permite încălzirea cupotorului în mod forțat cu ajutorul termo-ventilatorului care este amplasat în partea centrală a peretelui din spate a camerei cupotorului. În comparație cu, cupotorul 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 cupor.



Ventilatorul, elementul de incalzire superior si cel inferior pornite

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



Termo-circulația și rezistența inferioară pornite

In cazul în care butonul se găseste în această poziție, cupotorul 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, prăjitori umede, pizza.



Functia Soft Steam

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

Pornirea functiei:

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

Atenție: Înainte de a îndepărta apa asigurăți-vă, că cupotorul să răcăt.

Semnal luminat

Pornirea cupotorului este indicată de două semnale luminoase, galben și roșu. Culoarea galbenă aprinsă semnifică faptul ca este pornit cupotorul. Daca lămina roșie se stinge, inseamna ca s-a atins temperatura setata. Daca în reteta se precizeaza faptul ca alimentele trebuie sa fie introduse in cupotorul incalzit, acest lucru trebuie sa fie realizat inainte ca lămina roșie sa se stanga prima oara. Atunci cand coaceti, lămina roșie 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”.

UTILIZARE

Important!

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

Utilizarea gratarului*

Procesul de frigere se realizează cu ajutorul razelor infraroșii emise asupra recipientului de către elementul de încalzire incandescent al gratarului. Pentru a porni gratarul trebuie să:

- Setați butonul pentru funcții pe poziția marcata cu.
- Încalziti cupotorul aproximativ 5 minute (cu ușa cupotorului închisă).
- Introduceți tava pe nivelul potrivit de preparare, iar dacă frigeti pe gratar introduceți pe nivelul următor inferior o tava colectoare (sub gratar).
- Inchideți ușa cupotorului.

Pentru frigerea cu ajutorul funcției și a gratarului combinat, temperatura trebuie să fie setată pe 250°C, însă funcția gratar cu ventilator trebuie să fie setată la o temperatură maximă de 190°C.

Atenție!

Prajirea se face cu ușa cupotorului închisă. Când se utilizează funcția de prajire elementele cupotorului pot fi fierbinți. Recomandăm să nu permiteți accesul copiilor în apropierea cupotorului.

Utilizarea rotisorului*

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

Pentru a prepara mâncarea:

- puneti tepusa si asigurati-o cu furca
- inserati cadrul 4 la nivelul „III” al cupotorului
- amplasati tepusa pe cadrul
- Inchideți ușa cupotorului.

des.6y

*optional

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).
- Parametri de coacere oferiti in Tabelul sunt aproximativi si pot fi corectati bazandu-vă pe propriile experiente si preferințe.

Functia Soft Steam

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

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

Rumenirea carnii

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

PREPARAREA IN CUPTOR – SFATURI PRACTICE

Cuptorul cu circulație forțată a aerului (încălzitorul cu reciclarea aerului + ventilator)

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 - 170 ¹⁾	3	25 - 40 ²⁾
	<input checked="" type="checkbox"/>	155 - 170 ¹⁾	3	25 - 40 ²⁾
	<input checked="" type="checkbox"/>	200 - 230 ¹⁾	2 - 3	15 - 25
	<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	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"/>	180 - 190	2	70 - 90
	<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

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

¹⁾ Încălziti cuptorul gol

²⁾ Timpul trecut privesc doar produsele în forme mici

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

PRODUSE TEST. Conform cu standardul EN 60350-1.

Coacerea plăcintelor

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

¹⁾ Încălziți cuporul gol, a nu se folosi funcția de încălzire rapidă.

²⁾ Timpul necesar, dacă nu au fost trecute altfel pentru compartimentul neîncălzit. Pentru cuporul încălzit timpurile trecute necesită să fiu scurtează în jur de 5-10 minute.

PRODUSE TEST. Conform cu standardul EN 60350-1.

Grilarea

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

¹⁾ Încălziți cupitorul gol pornind pe 5 minute, a nu se folosi funcția de încălzire rapidă.

²⁾ Încălziți cupitorul gol pornind pe 8 minute, a nu se folosi funcția de încălzire rapidă.

Coacerea

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

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

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.

- **Curatarea calcarului care sa forat pe fundul compartimentului prin folosirea functiei Soft Steam:**

-Pentru curatarea fundul comartimetului a se pune aproximativ 250 ml 6% otet fara adaoa de leburii,
-Lasati otetul in temperatura camerei pe 30 minute, pentru a dizolva calcarul,
-Curatați cavitatele cu ajutorul apei calde si lavetei moi.

Atentie: Se recomanda curatarea la 5-10 cicluri pri folosirea functiei Soft Steam.

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 lampii înănd minte că acestea trebuie sărăciți foarte bine.
- Scoateți becul de tip halogen folosind o cărpă 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 lampii.

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 (grilaj). 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 oțel 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 pune tâvile, 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 tâvilor de tampoanele care se găsesc în partea frontală a elementelor de ghidare), și apoi aceste elemente de ghidare trebuie scoase 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 curătare acoperite cu email special cu funcție de auto-curătare. Acest email face ca murdăria grasă sau resturile de alimente să poată fi automat îndepărtați 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-curătare a cuptorului). Pentru a realiza auto-curătarea 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-curătare implică consumul de energie, înainte de fiecare curătare verificați cantitatea de murdărie. După ce ati constatat o reducere a proprietăților de auto-curătare 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 curătare trebuie să țineți minte că, emailul cu funcție de auto-curătare este sensibil la abraziuni și pentru curătarea acesta nu trebuie să folosiți agenți de curătare corozivi și nici cărpe aspre.

des. 10b

Verificari periodice

In afara de curatarea aragazului, trebuie sa:

- Realizați verificări 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 puțin o data la 2 ani.
- Reparati orice erori,
- Realizați întreținerea 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, ridicați și trageti spre dumneavoastra. Pentru a pune usa la loc, faceți același lucru în sens invers. Asigurați-vă de faptul ca balamalele sunt fixate corespunzător. Dupa ce ati fixat usa, dispozitivul de siguranta trebuie sa fie coborât din nou cu atentie. Daca acesta nu este setat, pot fi avariate balamalele atunci cand se inchide usa.

des.11 - Inclinarea dispozitivelor de siguranta ale balamalelor

Scoaterea geamului interior*

- Cu ajutorul șurubelnitei cu cap crestat se vor desuruba șuruburile aflate în balamalele laterale (des. 11A).
- Balamalele se scot cu ajutorul unei șurubelnite drepte și se scoate șipca superioară a usii (des. 11A, 11B).
- Geamul interior se scoate din suporti (în partea inferioară a usii). (des. 11C)
- Se spală geamul cu apă călduță și cu o mică cantitate de detergent.
Pentru a monta geamul din nou trebuie să acționați invers. Partea netedă a geamului trebuie să se afle în partea superioară.

des. 11C - Scoaterea geamului interior

Scoaterea usii

Pentru a avea un acces mai bun la interiorul cuptorului pentru a il curata, puteti sa scoateti usa acestuia. Pentru acest lucru, inclinați dispozitivul de prindere al usii, ridicați și trageti spre dumneavoastra. (puc. 12A). Pentru a pune usa la loc, faceți același lucru în sens invers. Asigurați-vă de faptul ca balamalele sunt fixate corespunzător. Dupa ce ati fixat usa, dispozitivul de siguranta trebuie sa fie coborât 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 șurubelnite clasice plate trebuie să dați la o parte plinfa superioară a usii, începând cu desprinderea delicată a acesteia 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.
- Se spală geamul cu apă călduță și cu o mică cantitate de detergent.
Pentru a monta geamul din nou trebuie să acționați invers. Partea netedă a geamului trebuie să se afle în partea superioară.

Atentie! Nu fortați plinta superioară simultan, pe ambele laturi ale usii. Pentru a monta corect plinta superioară a usii trebuie să apropiați de usă capătul stâng al plinfei iar capătul drept al acestieia trebuie apăsat până ce veți auzi sunetul specific „clic”. Apoi apăsați plinta la capătul stâng al acesteia până ce veți auzi sunetul specific „clic”.

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

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

*optional

CUM SE PROCEDEAZA IN CAZ DE URGENTA

In caz de urgență, trebuie să:

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

PROBLEMA	CAUZA	ACTIUNE
1. Aparatul nu functioneaza	Nu este alimentat.	Verificati panoul cu sigurante, daca exista o siguranta arsa, inlocuiti-o.
2. Afisajul programatorului clipesc "0.00"	Aparatul a fost deconectat de la sursa de alimentare sau a fost o intarire temporara de alimentare.	Vezi timpul curent (vezi Utilizarea programatorului)
3. Lumina cuptorului nu functioneaza.	Becul este slabit sau ars.	Infilați becul sau înlocuiți-l (vezi "Curătare și întreținere")

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

Informațiile de bază:

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

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

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

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

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	71
SICHERHEITSHINWEISE	72
BEDIENELEMENTE	74
ALLGEMEINE PFLEGEHINWEISE	75
TECHNISCHE DATEN	77
WENN'S MAL EIN PROBLEM GIBT	77

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 Reinhaltung 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.

- **Reinigung des Backraumbodens von Kalk nach Anwendung der Soft Steam-Funktion:**
 - geben Sie etwa 250 ml 6%igen Essig ohne Kräuterzusätze in die Mulde im Backraumboden,
 - lassen Sie den Essig bei Zimmertemperatur 30 Minuten lang wirken, damit sich die Kalkablagerungen lösen,
 - reinigen Sie die Vertiefung mit warmem Wasser und einem weichen Tuch.

Hinweis: Der Backraumboden sollte alle 5-10 Zyklen mit Anwendung der Soft Steam-Funktion gereinigt werden.

*vorhanden nur bei einigen Modellen

Înlocuirea becului cuporului*

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

- Setați toate butoanele de control pe poziția „●” / „○” și scoateți stiecherul cablului de alimentare din priză.
- Desurubati si spalati capacul becului, apoi stergeti-l.
- Desurubati becul, introduceti altul nou – un bec cu temperatura mai ridicata (300°C) cu urmatorii parametri:
 - voltaj 230 V
 - Putere 25 W
 - Filet E14.

Becul pentru cupor - des. 9

- Înfiletați becul și asigurați-vă ca este bine fixat.
- Înfiletați la loc capacul.

Înlocuirea becului de tip halogen a iluminării cuporului*

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

- Setați toate butoanele de control pe poziția „●” / „○” și scoateți stiecherul cablului de alimentare din priză.
- Deșurubați și spălați cloșul lămpii ținând minte că acesta trebuie sters 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 cupor - des. 9a

*vorhanden nur bei einigen Modellen

- 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 Teleskopschienen aus Edelstahl ausgerüstet. Die Teleskopschienen sind zusammen mit den Führungsschienen rauszunehmen und zu reinigen. Vor dem Einsetzen der Bleche ziehen Sie die Teleskopschienen heraus. Ist der Backofen aufgeheizt, setzen Sie die hintere Kante des Blechs an den Halterungen im Vorderbereich der Teleskopschienen und ziehen die Teleskopschiene heraus. Anschließend schieben Sie die Teleskopschiene zusammen mit dem Blech rein.

Abb 10a

Achtung!

Teleskopschienen nicht in der Spülmaschine reinigen

- Die Kochherde, die bei der Typkennzeichnung den Buchstaben **K*** enthalten, wurden mit einer Einlage, die mit einer speziellen, selbstreinigenden 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 selbstreinigenden Eigenschaften der Einlagen festgestellt werden, können sie durch neue ersetzt werden. Die Einlagen sind bei den Sevicestellen 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.

Abb 10b

ALLGEMEINE PFLEGEHINWEISE

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. 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. 11 - Klappbügel nach oben drücken

Herausnahme der inneren Scheibe*

1. Mit Hilfe eines Kreuzschraubendrehers sind die Schrauben an den seitlichen Schnappverschlüssen herauszudrehen (Abb. 11A).
2. Schnappverschlüsse mit Hilfe eines flachen Schraubenziehers herausdrücken und die obere Leiste der Tür herausziehen. (Abb. 11A, 11B).
3. Innere Scheibe aus den Befestigungen (im unteren Bereich der Tür) nehmen. (Abb. 11C).
4. 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.

Abb. 11C - Herausnahme der inneren Scheibe

Nennspannung
Nennleistung
Ausmaße des Geräts (HxBxT)

230V ~ 50 Hz
max. 3,1 kW
59,5 / 57,5 / 59,5 cm

Das Gerät entspricht den EU-Bestimmungen

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*

1. Mit Hilfe eines flachen Schraubendrehers die obere Türleiste herausheben, indem sie fein an den Seiten angehoben wird (Abb. 12B).
2. Die obere Türleiste herausnehmen. (Abb. 12B, 12C).
3. Innere Scheibe aus den Befestigungen (im unteren Bereich der Tür) nehmen. Abb.12D und 12D1.
4. 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
Nennleistung
Ausmaße des Geräts (HxBxT)

230V ~ 50 Hz
max. 3,1 kW
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 изготавитель

Amica S.A., 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 территорию РФ

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