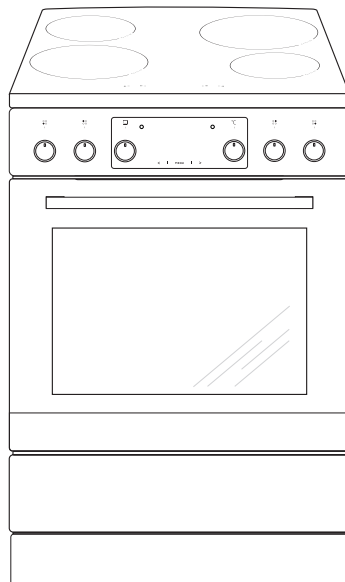


FCIWS69463
FCIXS69463



ИНСТРУКЦИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ / ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ ПЛИТА
MANUAL DE UTILIZARE / ARAGAZ ELECTRIC

RU
RO

УВАЖАЕМЫЙ ПОКУПАТЕЛЬ,

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

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

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

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

Внимание!

Плитой пользоваться только после ознакомления с данной инструкцией.

Плита предназначена исключительно для домашнего использования.

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

СОДЕРЖАНИЕ

Техника безопасности.....	3
Описание устройства.....	9
Монтаж.....	11
Эксплуатация.....	14
Приготовление пищи в духовке - практические советы.....	26
Тестовые блюда.....	29
Обслуживание и уход.....	31
Использование духовки – практические рекомендации.....	36
Технические данные.....	37

УКАЗАНИЯ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ ПОЛЬЗОВАТЕЛЯ

Внимание Прибор и его открытые детали во время работы нагреваются до высоких температур. Необходимо соблюдать особую осторожность и не прикасаться к нагревательным элементам. Не допускать нахождения детей младше 8 лет вблизи прибора, если они не находятся под постоянным присмотром.

Данное оборудование может использоваться детьми в возрасте от 8 лет и старше, а также людьми с ограниченными физическими, сенсорными или психическими возможностями, либо не имеющими достаточного опыта и знаний, если это происходит под присмотром или в соответствии с инструкцией по эксплуатации устройства, предоставленной лицами, отвечающими за их безопасность. Не позволяйте детям играть с устройством. Уборка и обслуживание устройства не должны осуществляться детьми без присмотра.

Внимание. Подготовка на кухонной плите жира или масла без присмотра может быть опасной и привести к пожару.

КАТЕГОРИЧЕСКИ ЗАПРЕЩАЕТСЯ тушить огонь водой. Необходимо выключить устройство, а затем накрыть пламя, например, крышкой или негорючим покрывалом.

Внимание. Пожароопасность: не накапливать вещей на поверхности для приготовления пищи.

При использовании устройство нагревается. Следует соблюдать осторожность, чтобы избежать прикосновения к горячим деталям внутри духового шкафа.

УКАЗАНИЯ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ ПОЛЬЗОВАТЕЛЯ

Открытые детали могут сильно нагреваться при использовании. Рекомендуется не допускать маленьких детей к устройству.

Металлические предметы, такие как ножи, вилки, ложки и крышки, а также алюминиевую фольгу, не рекомендуется класть на поверхность кухонной плиты, поскольку они могут нагреваться.

После использования выключите нагревательный элемент панели с помощью выключателя и не полагайтесь на детектор посуды.

Внимание. Не используйте абразивные чистящие средства или острые металлические предметы для очистки стекла дверок, поскольку они могут поцарапать поверхность, что может привести к образованию на стекле трещин.

Внимание. Во избежание возможности поражения электрическим током, перед заменой лампочки следует убедиться, что устройство выключено.

Для очистки плиты запрещено пользоваться устройствами для очистки паром.

УКАЗАНИЯ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ

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

Внимание. Процесс приготовления должен контролироваться. Кратковременное приготовление пищи должно контролироваться постоянно.

Внимание. Используйте только крышки для панели, разработанные изготовителем устройства или указанные изготовителем в инструкции по эксплуатации как соответствующие. Использование неподходящих крышек может привести к несчастным случаям.

Устройство может использоваться только для целей, для которых оно предназначено. Любое другое использование (например, обогрев помещения) следует считать нецелевым и опасным.

Люди с имплантированными устройствами жизнеобеспечения (например, кардиостимулятором, инсулиновым насосом или слуховым аппаратом) должны убедиться, что работа этих устройств не будет нарушена индукционной панелью (диапазон рабочей частоты индукционной панели составляет 20-50 кГц).

УКАЗАНИЯ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ ПОЛЬЗОВАТЕЛЯ

- Особое внимание следует уделить детям, находящимся вблизи плиты. Непосредственный контакт с работающей плитой может вызвать ожоги!
- Следует обратить внимание на то, чтобы мелкая бытовая техника вместе с проводами не касалась непосредственно разогреваемой духовки или варочной панели, так как изоляция этого оборудования не стойкая к высоким температурам.
- Не оставляйте плиту без присмотра во время жарки. Масла и жиры могут воспламениться из-за перегрева или закипания.
- Не допускайте загрязнения варочной панели и ее заливания кипящей пищей. В частности, это касается сахара, который реагирует с керамической панелью, что может привести к необратимым повреждениям. Появившиеся загрязнения необходимо сразу удалять.
- Запрещается ставить на нагревательные поля посуду с мокрым дном, так как это может привести к необратимым изменениям на плите (несмываемые пятна).
- Необходимо использовать посуду, указанную производителем как предназначенную для работы с керамической панелью.
- Если поверхность панели треснула, отключить питание, чтобы избежать поражения электрическим током.
- Не включайте варочную панель, предварительно не поставив на нее посуду.
- Запрещается использование посуды с острыми краями, которые могут повредить керамическую панель.
- Не ставьте на открытую дверцу духовки посуду с массой, превышающей 15 кг, а на варочную панель - 25 кг.
- Не используйте абразивные чистящие средства или острые металлические предметы для очистки стекла дверок, поскольку они могут поцарапать поверхность, что может привести к образованию на стекле трещин.
- Запрещается использование технически неисправной плиты. Любые неисправности должны устраняться только квалифицированными специалистами.
- В любой ситуации, вызванной технической неисправностью, обязательно необходимо отсоединить электропитание плиты и сообщить о неисправности.
- Необходимо обязательно следовать правилам и указаниям, содержащимся в настоящей инструкции. Лица, не знакомые с содержанием инструкции, также не должны допускаться к обслуживанию.



Кто использует электроэнергию ответственно, экономит не только семейный бюджет, но и действует сознательно на пользу природной среды.

Давайте поможем экономить электроэнергию! А делается это следующим образом:

- **Использование подходящей посуды для приготовления пищи.**

Кастрюли с плоским и толстым дном экономят до 1/3 электроэнергии. Не забывайте о крышке, иначе энергопотребление возрастет четырехкратно!

- **Выбор посуды для приготовления пищи для поверхности нагревательного поля.**

Посуда для приготовления пищи не должна быть меньшего диаметра, чем диаметр варочной панели.

- **Забота о чистоте нагревательных полей и дна кастрюль.**

Загрязнения нарушают теплопередачу – сильно подгорелые загрязнения обычно можно устранить только с помощью средств, очень вредных для окружающей среды.

- **Избегать ненужного "заглядывания в кастрюли".**

Не открывать без необходимости дверцу духовки.

- **Выключать вовремя и использовать остаточное тепло.**

В случае продолжительного времени приготовления выключать нагревательные поля за 5-10 минут до окончания приготовления. Таким образом экономится до 20% электроэнергии.

- **Использовать духовку только в случае больших количеств блюд.**

Мясо весом до 1 кг можно более экономно приготовить в кастрюле на кухонной панели.

- **Использование остаточного тепла духовки.**

В случае если приготовление пищи длится более 40 минут, рекомендуется выключать духовку за 10 минут до окончания приготовления.

Внимание! Если используется таймер, установить его на более короткое время приготовления блюд.

- **Жарка с термоциркуляцией и закрытыми дверцами духовки.**

- **Тщательное закрытие дверцы духовки.** Тепло уходит через находящиеся на дверных уплотнителях загрязнения. Лучше всего сразу же удалять их.

- **Нельзя встраивать плиту непосредственно возле холодильных и морозильных камер.** Потребление электроэнергии из-за них излишне увеличивается.

РАСПАКОВКА



Для транспортировки устройство было защищено от повреждений упаковкой. После удаления упаковки, просим Вас избавиться от ее частей способом, не наносящим ущерба окружающей среде.

Все материалы, использованные для изготовления упаковки, безвредны, на 100% подлежат переработке и обозначены соответствующим знаком.

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

ИЗЪЯТИЕ ИЗ ЭКСПЛУАТАЦИИ



По окончании срока использования данное устройство нельзя выбросить, как обычные коммунальные отходы, его следует сдать в пункт приема и переработки электрических и электронных устройств.

Об этом информирует знак, расположенный на устройстве, инструкции по эксплуатации и упаковке.

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

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

ОПИСАНИЕ УСТРОЙСТВА

Индукционная варочная панель

Контрольная лампочка терморегулятора L

Контрольная лампочка работы плиты R

Ручки управления нагревательными полями

Ручки управления нагревательными полями

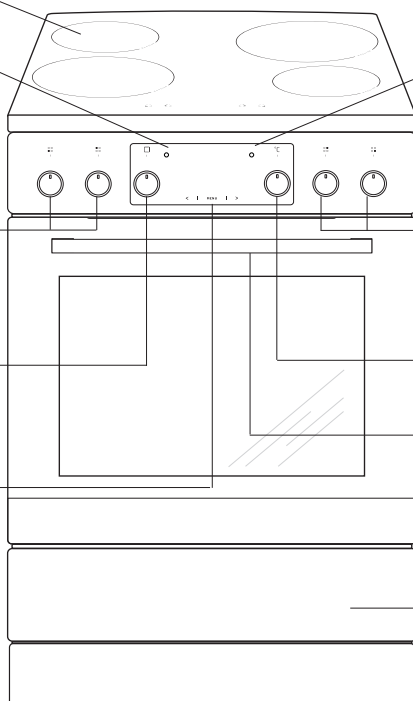
Регулятор выбора функции духовки

Ручка регулятора температуры

Электронный программатор

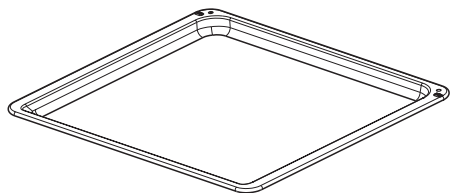
Ручка дверцы духового шкафа

Выдвижной ящик

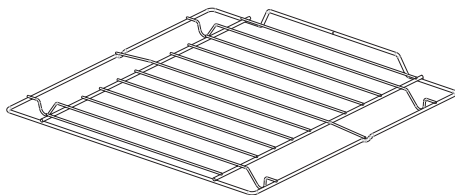


ХАРАКТЕРИСТИКА ИЗДЕЛИЯ

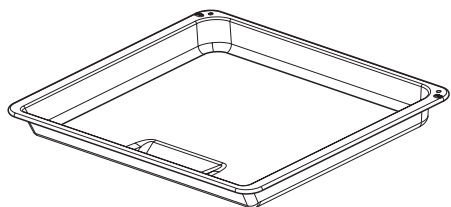
Принадлежности



*Противень для выпечки**

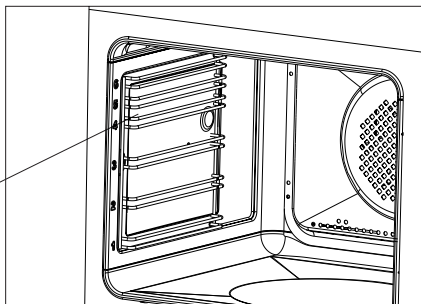


*Решетка для гриля
(решетка для духовки)*



*Противень для жарки**

Направляющие проволочные



* по izbor

МОНТАЖ

Установка плиты

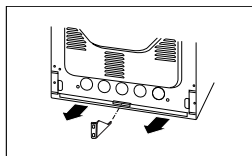
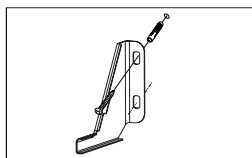
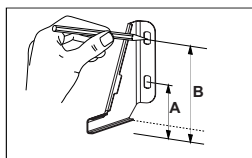
- Помещение кухни должно быть сухим и проветриваемым, а также иметь эффективную вентиляцию, а обстановка кухни должна гарантировать свободный доступ ко всем элементам управления.
- Плита отвечает классу Y, т.е. она может быть одной стороной встроена в высокую мебель или стену. Кухонная мебель, в которую встраивается плита, должна быть отделана облицовочным материалом, который, как и клей, которым материал приклеивается, должен выдерживать температуру 100°C. Несоблюдение этого условия может привести к деформации поверхности или отклеиванию облицовки.
- Плита должна устанавливаться на ровном твердом полу (не устанавливать на подставке).
- Вытяжки необходимо устанавливать согласно прилагаемым к ним инструкциям по эксплуатации.
- Перед использованием плиту необходимо нивелировать, что особенно важно для равномерного растекания жира на сковородке.

Для этого служат регулировочные ножки, к которым имеется доступ после выдвижения ящика. Диапазон регулировки +/- 5 мм.

Монтаж и установка*

Монтаж блокады, обеспечивающей стабильность кухни.

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



Кухонная, выс. 850 мм

A=60 мм

B=103 мм

Кухонная, выс. 900 мм

A=104 мм

B=147 мм

* по избор

МОНТАЖ

Подключение плиты к электросети

Внимание!

Подключение к электросети может выполнить только квалифицированный специалист с соответствующим разрешением. Запрещается самостоятельно переделывать и изменять электрические соединения.

Указания для монтажника

Плита рассчитана на питание трехфазным переменным током (400 В 3N ~ 50 Гц). Номинальное напряжение нагревательных элементов плиты составляет 230 В. Адаптация плиты к питанию двухфазным током (400В 2N~50Гц) возможна с помощью соответствующего мостового соединения на клеммной колодке в соответствии со схемой подключения. Схема подключения также помещена вблизи присоединения плиты. Доступ к колодке возможен после удаления крышки присоединения путем разблокировки зацепов с помощью плоской отвертки. Нужно помнить о правильном подборе присоединительного кабеля, учитывая тип подключения и номинальную мощность плиты. Присоединительный кабель должен быть закреплен в креплении ввода плиты.

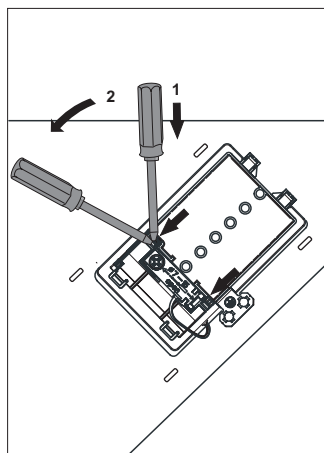
Внимание!

Следует помнить о необходимости подключить защитную цепь к клемме подключения плиты, отмеченной знаком \oplus . Электросистема, питающая кухню, должна иметь выключатель безопасности, позволяющий отключить подачу питания в аварийной ситуации. Расстояние между рабочими контактами выключателя безопасности должно составлять не менее 3 мм.

Перед подключением плиты к электросети необходимо ознакомиться с информацией, указанной на заводской табличке и схеме подключения.

Внимание! Монтажник обязан выдать пользователю „свидетельство подключения плиты к электросети“ (находится в гарантийном талоне).

Другой способ подключения плиты, кроме показанного на схеме, может привести к ее повреждению.



УСТАНОВКА

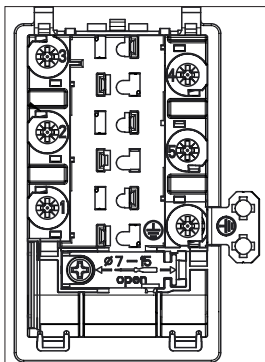


Схема возможных подключений

Внимание! Напряжение нагревательных элементов 230 В)



Внимание! В любом соединении защитный провод должен быть соединен с контактом \oplus («заземление») PE

Рекомендуемый тип соединительного кабеля

1	Для сети 400В 2Н~50Гц двухфазное подключение с нейтральным проводом, мосты соединяют клеммы 2-3 и 4-5, фазовые провода подключены к 1 и 2-3, нейтральный провод к 4-5, провод заземления к \oplus .	2N~		H05VV-F4G2,5
2	Для сети 400В 3Н~50Гц трехфазное подключение с нейтральным проводом, мост соединяет клеммы 4-5, фазовые провода подключены к 1, 2 и 3, нейтральный провод к 4-5, провод заземления к \oplus .	3N~		H05VV-F5G1,5
L1, L2, L3 – фазовые провода; N – нейтральный провод; PE – провод заземления Стрелками на приведенных выше схемах обозначены места подключения проводов.				

ЭКСПЛУАТАЦИЯ

Перед первым включением духового шкафа

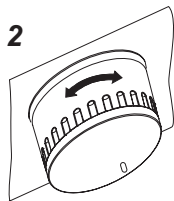
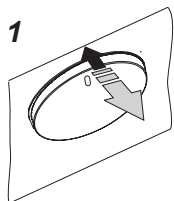
- удалите элементы упаковки, очистите камеру духовки от средств заводской консервации,
- выньте элементы оснащения духового шкафа и промойте их в теплой воде с добавлением средства для мытья посуды,
- включить вентиляцию в помещении или открыть окно,
- повернуть ручку функции духовки в положение  или  (см. раздел: *Работа программатора и управление духовым шкафом*),
- прогрейте духовку (при темп. 250°C, примерно в течение 30 мин.), удалите загрязнения и тщательно промойте,

Внимание! Снимите защитную пленку с телескопических направляющих перед включением духовки.

Ручки "спрятаны" в панели управления. Чтобы выбрать функцию, необходимо:

1. осторожно нажать на ручку и отпустить,
2. установить на выбранную функцию.

Знаки на окружности ручки соответствует последовательным функциям, поддерживаемым духовкой.



Внимание!

В духовках, оснащенных электронным программатором, после включения в сеть в поле дисплея появится циклически пульсирующее время "0.00".

Необходимо установить текущее время программатора. Отсутствие настройки текущего времени не позволит духовке работать.

Важно!

Электронный программатор оснащен сенсорами, управляемыми касанием пальцем отмеченных поверхностей.

Каждое касание сенсора подтверждается звуковым сигналом.

Поверхность сенсоров следует содержать в чистоте.

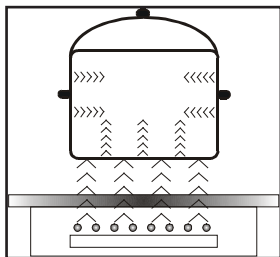
Важно!

Камеру духовки следует мыть только с использованием теплой воды с добавлением небольшого количества средств для мытья посуды.

ЭКСПЛУАТАЦИЯ

Индукционная варочная панель.

Принцип работы индукционного поля



Электрический генератор питает катушку, расположенную внутри устройства. Эта катушка создает магнитное поле, поэтому, когда на панель помещается кастрюля, в нее проникают индукционные токи.

Эти токи делают из кастрюли настоящие генераторы тепла, в то время как стеклянная поверхность панели остается холодной.

Эта система предусматривает использование посуды, дно которой подвержено воздействию магнитного поля.

В общем, индукционная технология характеризуется двумя преимуществами:

- тепло выделяется исключительно при помощи посуды, использование тепла максимально возможное,
- отсутствует явление тепловой инерции, потому что приготовление начинается автоматически с момента размещения посуды на панели и заканчивается в момент снятия ее с панели.

Во время обычного использования индукционной панели могут раздаваться разного рода звуки, которые абсолютно не влияют на правильную работу панели.

- Низкочастотный свист. Звук раздается, когда посуда пустая, и исчезает, если налить в нее воду или положить блюдо.
- Высокочастотный свист. Звук раздается в посуде, изготовленной из нескольких слоев разных материалов, и при включении максимальной мощности нагревания. Данный звук также увеличивается, если одновременно используются два или больше нагревательных полей с максимальной мощностью. Звук исчезает или становится менее интенсивным после снижения мощности.
- Скрипение. Звук раздается в посуде, которая изготовлена из множества слоев разных материалов. Интенсивность звука зависит от способа приготовления пищи.
- Жужжание. Звук раздается во время работы вентилятора, охлаждающего системы электроники.

Звуки, которые могут быть слышны во время правильной эксплуатации, возникают в результате работы охлаждающего вентилятора, из-за размеров посуды и материала, из которого она изготовлена, способа приготовления блюд и используемой мощности. Эти звуки являются нормальным явлением и не свидетельствуют о неисправности индукционной панели.

ЭКСПЛУАТАЦИЯ

Защитные устройства:

Если панель правильно установлена и правильно используется, защитные устройства нужны редко.

Вентилятор: служит для защиты и охлаждения элементов управления и питания. Он может работать на двух разных скоростях, работает автоматически. Вентилятор работает, когда нагревательные поля выключены, и работает до тех пор, пока электронная система не станет достаточно холодной.

Транзистор: Температура электронных элементов постоянно измеряется с помощью зонда. Если температура опасно возрастает, эта система автоматически отключает нагревательные поля, находящиеся наиболее близко к нагретым электронным элементам.

Детекция: детектор наличия кастрюли обеспечивает работу панели и, следовательно, нагревание. Небольшие предметы, помещенные в нагревательную зону (например, ложки, нож, кольцо), не будут считаться кастрюлями, и панель не включится.

Детектор наличия кастрюли в индукционном поле

Детектор наличия кастрюли установлен в панелях с индукционными полями. Во время работы панели детектор наличия кастрюли автоматически запускает или останавливает тепловыделение в поле приготовления, когда кастрюля ставится на панель или снимается с панели. Это обеспечивает энергоэкономия.

- Если поле для приготовления пищи используется вместе с подходящей кастрюлей, на дисплее отображается уровень нагрева.
- Для индукции требуются специальные кастрюли, оснащенные дном из магнитного материала - см. таблицу.

Если на варочном поле не установлена кастрюля или установлена несоответствующая кастрюля, на дисплее будет пульсировать величина мощности нагрева. Поле не включается.

Если в течение 1 минуты посуда не будет обнаружена, процесс включения панели будет отменен.

Для отключения варочного поля необходимо выключить его с помощью ручки, а не только путем снятия посуды.

Внимание!

В случае сбоя сетевого питания все настройки пропадают. После возобновления сетевого питания рекомендуется соблюдать осторожность. Пока нагревательные поля горячие, будет отображаться индикатор остаточного нагрева "Н".

По окончании использования выключите нагревательное поле с помощью регулятора и не полагайтесь на показания детектора посуды.

ЭКСПЛУАТАЦИЯ

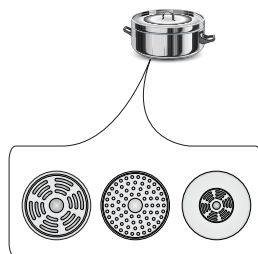
Соответствующее качество кастрюль является главным условием для получения хорошей производительности работы панели.

Выбор посуды для приготовления в индукционном поле



Характеристика посуды.


- Обязательно необходимо пользоваться посудой высокого качества, с абсолютно плоским дном: использование этого типа посуды предотвращает возникновению точек с очень высокой температурой, где пища может пригорать во время приготовления. Сковородки и кастрюли с толстыми металлическими стенками обеспечивают отличное распределение тепла.
- Необходимо обратить внимание на то, чтобы дно кастрюль были сухими: при наполнении кастрюли или при использовании кастрюли, вынутой из холодильника, необходимо перед установкой ее на панель проверить, сухое ли дно кастрюли. Это позволит предотвратить загрязнение поверхности панели.
- Крышка на кастрюле не допускает излишней потери тепла и таким образом уменьшает время нагрева и снижает энергопотребление.
- Для того чтобы определить, подходит ли посуда, необходимо проверить, притягивает ли ее дно магнит.
- **Для оптимального контроля температуры индукционным модулем, дно посуды должно быть плоским.**
- **Вогнутое дно кастрюли или глубокая штамповка логотипа производителя негативно влияют на контроль температуры индукционным модулем и могут привести к перегреву посуды.**
- **Не следует использовать поврежденную посуду, например, с деформированным от чрезмерной температуры дна.**
- При использовании большой посуды с ферромагнитным дном, диаметр которого меньше полного диаметра посуды, нагревается исключительно ферромагнитная часть посуды. При этом создается ситуация, в которой тепло не распределяется равномерно по посуде. Ферромагнитная зона меньше в дне посуды из-за наличия в ней алюминиевых элементов, поэтому может подаваться меньше тепла. Может возникнуть проблема с определением наличия посуды или вообще она не будет обнаружена. Диаметр ферромагнитной части посуды должен быть подобран по размеру нагревательной зоны для получения оптимального результата приготовления. В случае если посуда не обнаруживается на нагревательной зоне, рекомендуется ее поставить на нагревательную зону меньшего диаметра.



ЭКСПЛУАТАЦИЯ

Для индукционного приготовления необходимо использовать исключительно ферромагнитную посуду из таких материалов, как:

- эмалированная сталь
- чугун
- специальная посуда из нержавеющей стали для индукционного приготовления пищи.

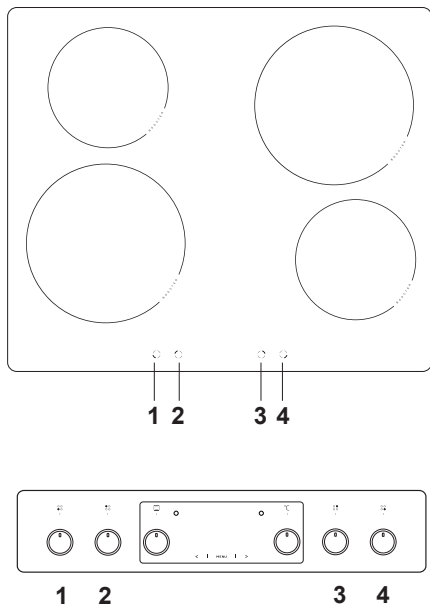
Маркировка кухонной посуды		Проверьте, есть ли отметка на этикетке, что кастрюля подходит для индукционных панелей
	Используйте магнитные кастрюли (из эмалированного листового металла, ферритовой нержавеющей стали, чугуна), проверьте, приложив магнит ко дну кастрюли (должен притягиваться)	
Нержавеющая сталь	Не обнаруживает наличия кастрюли	
	За исключением кастрюль из ферромагнитной стали	
Алюминий	Не обнаруживает наличия кастрюли	
Чугун	Высокая эффективность	
	Примечание: кастрюли могут поцарапать панель	
Эмалированная сталь	Высокая эффективность	
	Рекомендуется, чтобы посуда имела плоское, толстое и гладкое дно	
Стекло	Не обнаруживает наличия кастрюли	
Фарфор	Не обнаруживает наличия кастрюли	
Посуда с медным дном	Не обнаруживает наличия кастрюли	

Размеры посуды.

- Энергия передается наилучшим образом, когда размер кастрюли соответствует размеру нагревательного поля. Наименьшие и наибольшие возможные диаметры указаны в следующей таблице и зависят от качества посуды.
- **При использовании кастрюль меньше минимального диаметра, индукционное нагревательное поле может не работать.**

Индукционное нагревательное поле	Диаметр дна кастрюли для индукционного приготовления пищи	
	Минимальный (мм)	Оптимальный (мм)
Диаметр (мм)		
210	140	210
160	90	160

ЭКСПЛУАТАЦИЯ



- [1] Переднее левое нагревательное поле
- [2] Заднее левое нагревательное поле
- [3] Заднее правое нагревательное поле
- [4] Переднее правое нагревательное поле

Если варочная панель выключена, все нагревательные поля отключены, а индикаторы не светятся.



Нагревательные поля имеют разную мощность нагрева. Мощность нагрева можно регулировать постепенно, поворачивая ручку вправо или влево.

Мощность нагрева	Использование
0	Выключена. Использование остаточного тепла
1-2	Подогрев горячих блюд. Медленная готовка небольших порций
3	Медленная готовка при низкой мощности
4-5	Длительная готовка больших порций и жарка больших порций
6	Жарка, подрумянивание
7-8	Жарка
9	Начальный этап приготовления блюд, жарка
A	Автоматическая настройка запуска
P	Дополнительная мощность нагрева

Включение варочной панели

- Включить нагревательное поле при помощи ручки, расположенной на панели управления.
- Символы на ручках указывают, какая ручка управляет данным нагревательным полем.
- Необходимая мощность нагрева может быть установлена сразу (1-9).
- Установленная мощность нагрева также отображается на дисплее нагревательной панели.

Дисплей гаснет через 10 секунд после выключения всех нагревательных полей.

ЭКСПЛУАТАЦИЯ

Функция блокировки

Вы можете запретить любое использование нагревательных полей, активировав защиту от детей. Таким образом защита бережет ваших детей.

Активация функции блокировки.

- Защита может быть активирована, когда все ручки находятся в положении «0».
- Поверните одновременно две ручки, находящиеся с левой и правой стороны [1] и [4] влево и удерживайте в течение 3 секунд. На всех дисплеях будет отображаться символ "L". Защита от детей была активирована.
- При повороте любой из ручек варочной панели на всех дисплеях будет отображаться символ "L".



Выключение функции блокировки.

- Поверните одновременно две ручки, находящиеся с левой и правой стороны [1] и [4] вправо в положение "P" на 1 секунду, а затем поверните в положение "0". Символ „L" на дисплее исчезнет.



Внимание!

После выключения из сети блокировка остается активной.

Индикатор остаточного нагрева **H**

Варочная панель также оснащена индикатором остаточного тепла "H". Даже если нагревательное поле не нагревается непосредственно, она получает тепло от основания посуды. Пока на дисплее отображается символ "H", остаточное тепло можно использовать для нагрева посуды или расплавления жира. Когда этот индикатор погаснет, можно прикоснуться к нагревательному полю, не забывая, что оно еще не остыло до комнатной температуры.

Внимание!

При отсутствии напряжения индикатор остаточного нагрева не светится.

Автоматическое уменьшение мощности

Все четыре нагревательных поля оснащены специальным механизмом, который позволяет начинать работу каждого поля с максимальной мощностью нагрева независимо от установленной в данный момент мощности. Через некоторое время тепловая мощность вернется к установленной мощности (от 1 до 8). Чтобы использовать эту функцию, достаточно выбрать уровень, на котором должно быть приготовлено блюдо, или к которому нагревательное поле должно вернуться.

Автоматическое снижение мощности полезно, когда ...

- блюда холодные в начале их приготовления, и их необходимо сильно подогреть, чтобы в дальнейшем они нагревались с небольшой мощностью нагрева так, чтобы не нужно было постоянно присматривать за ними (например, рагу из говядины).

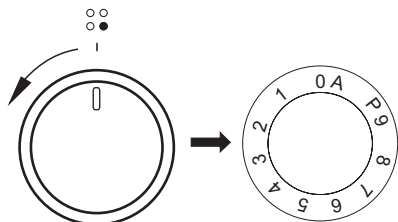
ЭКСПЛУАТАЦИЯ

Автоматическое снижение мощности полезно, когда ...

- мы поджариваем или тушим блюда, которые следует переворачивать, перемешивать или добавлять в них воду;
- мы варим клецки или макароны в большом количестве воды;
- мы готовим блюда, требующие длительного приготовления в скороварке.

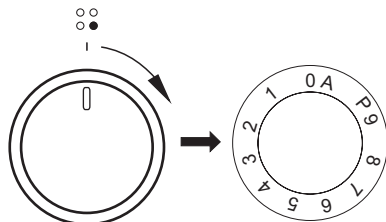
Включение автоматического снижения мощности:

- Поверните ручку в положение "А", а затем верните ее к необходимому значению мощности. На дисплее попеременно будет отображаться символ "А" и выбранный уровень мощности. По истечении времени нагрева с увеличенной мощностью (например, 5) нагревательное поле вернется к выбранной мощности нагрева, которая постоянно отображается на дисплее.



На дисплее

A



На дисплее

5

Указания:

- Если ручка находится в положении "0" сразу после выбора автоматического снижения мощности (т. е. не выбрана мощность нагрева), функция автоматического снижения мощности отключится через три секунды.
- Снятие кастрюли с нагревательного поля и возврат ее на то же поле в течение десяти минут не отменяет установленную функцию снижения мощности.

Нагревательное поле включено на полную мощность на время, которое зависит от выбранного уровня мощности нагрева, а затем переключается на этот уровень мощности нагрева.

Уровень мощности нагрева	Время автоматического снижения мощности (сек)
1	48
2	72
3	136
4	208
5	264
6	432
7	120
8	192
9	-

ЭКСПЛУАТАЦИЯ

Функция Booster "P"

Функция Booster заключается в увеличении мощности поля Ø 210 - с 2300 Вт до 3000 Вт, поля Ø 160 - с 1200 Вт до 1400 Вт. Чтобы включить функцию Booster, необходимо повернуть ручку в положение "P" и удерживать ее в течение 3 сек. О ее включении будет свидетельствовать появление буквы "P" на дисплее поля.

Выключение функции Booster происходит при повороте ручки в другое положение при активном индуктивном поле, или снятии кастрюли с индуктивного поля.

Для поля Ø220 время работы функции Booster ограничивается 5 минутами. После автоматического выключения функции Booster, нагревательное поле продолжает нагревать на номинальной мощности.

Функция Booster может быть повторно включена при условии, что датчики температуры в электронных системах и катушки имеют такую возможность. Если кастрюля будет снята с нагревательного поля во время действия функции Booster, эта функция будет и далее активна и будет продолжаться отсчет времени.

В случае превышения температуры (электронной системы или катушки) нагревательного поля во время действия функции Booster, она автоматически выключается. Нагревательное поле возвращается к номинальной мощности.

Два нагревательных поля, установленных вертикально, образуют пару.

Если при включении функции Booster полная мощность оказывается слишком большой, мощность нагрева второго поля из пары, будет автоматически снижена.

Ограничение времени работы

Для улучшения надежности работы варочная панель оснащена ограничителем времени работы каждого из нагревательных полей. Максимальное рабочее время определяется применительно к последнему выбранному уровню мощности нагрева. Если уровень мощности нагрева в течение длительного времени не меняется (см. таблицу), то соответствующее нагревательное поле автоматически выключается и активируется индикатор остаточного нагрева. Однако, в любое время можно включать и использовать отдельные нагревательные поля согласно инструкции по эксплуатации.

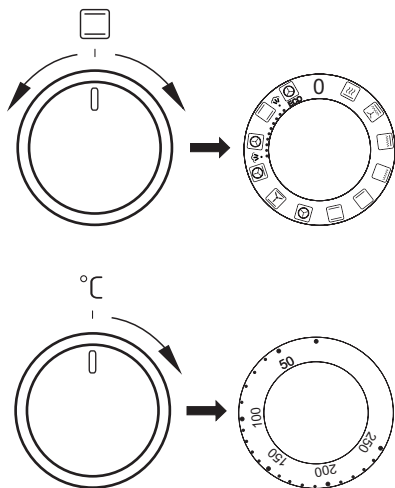
Уровень мощности нагрева	Максимальное время работы (мин)
1	360
2	360
3	300
4	300
5	240
6	90
7	90
8	90
9	90
P - Ø 160	90
P - Ø 210	5

С целью экономии электроэнергии уровень мощности нагрева "9" через 30 минут автоматически будет снижен до уровня "8", но время работы не изменится.

ЭКСПЛУАТАЦИЯ

Духовка с принудительной циркуляцией воздуха и функцией Soft Steam

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



Выключение осуществляется путем установки обеих ручек в положение "●" / „0”.

Внимание!

Включение нагрева (нагревателя и т.п.) при включении какой-либо из функций духовки происходит только после установки температуры.

0 Нулевая установка



Быстрый разогрев

Включены термоциркуляция и гриль. Использование для предварительного нагрева духовки.



Включен вентилятор, гриль и нижний нагреватель

Использование этой функции на практике позволяет ускорить процесс обжарки и улучшить вкусовые качества блюд.



Усиленный гриль (Supergrill)

Включение функции "усиленного гриля" позволяет проводить обжарку при включенном верхнем нагревателе. Эта функция позволяет получить повышенную температуру в верхнем рабочем пространстве духовки, что позволяет сильнее подрумянить блюда, справляясь с большими порциями по сравнению с обычным грилем.



Включен гриль

Поверхностное "грилевание" используется для обжарки небольших порций мяса: стейки, шпигели, рыба, гренки, колбаски, запеканки (толщина обжариваемого блюда не должна быть больше 2-3 см, во время печения его необходимо перевернуть на другую сторону).



Включен нижний нагреватель

В этом положении ручки духовка выполняет нагревание исключительно с использованием нижнего нагревателя. Допекание выпечки снизу (например, влажная выпечка и выпечка с фруктовой начинкой).

ЭКСПЛУАТАЦИЯ



Включен нижний и верхний нагреватель

Установка ручки в это положение позволяет разогреть духовой шкаф обычным способом. Идеально подходит для выпечки, приготовления мяса, рыбы, хлеба, пиццы (необходимо предварительно разогреть духовку и использовать темный противень) выпекание на одном уровне.



Включена термоциркуляция

Установка ручки в положение "включена термоциркуляция" позволяет выполнить нагрев духового шкафа принудительным способом при помощи термовентилятора, размещенного на задней стенке камеры духовки, в центре. По сравнению с обычной духовкой используются более низкие температуры выпекания.

Применение такого способа нагрева способствует равномерной циркуляции тепла вокруг блюда, расположенного в духовке.



Включен вентилятор, нижний нагреватель и верхний нагреватель

В этом положении ручки духовой шкаф работает в режиме "выпечка". Обычная духовка с вентилятором (функция рекомендуется во время выпекания).



Включена термоциркуляция и нижний нагреватель

В этом положении ручки переключателя духовой шкаф реализует функцию термоциркуляции и включенного нижнего нагревателя, что приводит к повышению температуры в нижней части выпечки. Большое количество тепла подается на выпечку снизу, на мокрую выпечку, пиццу.



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, не более 150 мл.

Примечание: Воду следует заливать, когда духовка холодная.

3. На регуляторе установить соответствующую функцию Soft Steam.
4. Повернуть ручку регулятора 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 ручку функционального регулятора и температуры в положение "выключено".
7. Удалить воду из профилированного дна камеры.

Примечание: Перед удалением воды убедитесь, что духовка остыла.



ECO

Функция нагрева ECO

Данная функция запускает оптимизированный способ нагрева с целью экономии энергии при приготовлении пищи. В этом положении ручки подсветка духовки отключается.

ЭКСПЛУАТАЦИЯ

Контрольные индикаторы

Загорание двух контрольных индикаторов, контрольного индикатора работы (включения) плиты **R** и контрольного индикатора терморегулятора **L** говорит о том, что духовка включена. Загорание контрольного индикатора **R** говорит о том, что духовка работает. Если контрольный индикатор **L** гаснет, это говорит о том, что достигнута заданная температура духовки. Поскольку кулинарные рецепты рекомендуют ставить блюдо в разогретую духовку, это следует делать только после того как первый раз погас контрольный индикатор **L**. Во время выпекания индикатор **L** будет периодически включаться и выключаться (поддержание температуры внутри камеры духовки).


Важно!

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

Использование гриля

Процесс готовки на гриле происходит в результате действия на блюдо ИК-излучения, испускаемого раскаленным нагревателем гриля.

Для включения гриля необходимо:

- установить ручку духовки в положение, отмеченное символом ,
- нагревать духовку примерно 5 минут (при закрытой дверце духовки).
- вставить в духовку противень с блюдом на соответствующий рабочий уровень, а в случае обжарки на решетке поместить противень для сбора жира на уровень ниже (ниже решетки),
- закройте дверцу духовки.

Для реализации функции готовки на гриле и усиленном гриле температуру следует установить на 220°C, а для функции готовки на гриле с вентилятором - на 190°C.

Внимание. Готовку на гриле выполнять при закрытой дверце духовки.

Когда используется гриль, открытые части могут быть горячими.

Рекомендуется не подпускать к духовке детей.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ ПИЦЦЫ В ДУХОВКЕ - ПРАКТИЧЕСКИЕ СОВЕТЫ

Выпечка

- рекомендуется выпекать выпечку на противнях из фабричной комплектации плиты,
- выпечку можно осуществлять в формах и на противнях других производителей, которые необходимо устанавливать на решетки для гриля. **Для выпечки рекомендуется использовать противни черного цвета, которые лучше проводят тепло и сокращают время выпекания,**
- не рекомендуется применять формы и противни со светлой и блестящей поверхностью в случае использования обычного нагрева (верхний + нижний нагреватели), их применение может привести к тому, что тесто не пропечется,
- при использовании функции термоциркуляция не обязателен предварительный разогрев камеры духовки, для остальных типов нагрева, перед тем, как поставить выпечку, камеру духовки следует разогреть.
- перед извлечением выпечки из духовки необходимо проверить качество выпечки при помощи деревянной палочки (при правильном выпекании при протыкании теста она должна быть сухой и чистой),
- желательно, чтобы выпечка оставалась в духовке после ее выключения еще в течение примерно 5 мин.,
- температура выпекания при использовании функции термоциркуляции, как правило, примерно на 20-30 градусов ниже чем при традиционном выпекании (с использованием верхнего и нижнего нагревателей),
- параметры выпечки, приведенные в таблице, ориентировочные и могут корректироваться в зависимости от собственного опыта и кулинарных предпочтений,
- если информация, подаваемая в поваренных книгах, значительно отличается от значений, содержащихся в информации по эксплуатации, пожалуйста, руководствуйтесь положениями информации.

Запекание мяса

- в духовке должны готовиться порции мяса весом более 1 кг, более мелкие куски рекомендуется готовить на варочной панели.
- для запекания рекомендуется использовать жаропрочную посуду с ручками, стойкими к воздействию высоких температур,
- при запекании на решетке для гриля рекомендуется на самом низком уровне поставить противень для выпечки с небольшим количеством воды,
- не менее чем один раз за половину времени запекания рекомендуется перевернуть мясо; во время запекания необходимо периодически поливать мясо возникающим при запекании соком или горячей соленой водой; не поливать мясо холодной водой.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ ПИЩИ В ДУХОВКЕ - ПРАКТИЧЕСКИЕ СОВЕТЫ

Функция нагрева термоциркуляция ЭКО


















- при использовании функции термоциркуляция ЭКО включается оптимальный способ нагрева с целью приготовления пищи с минимальными затратами электроэнергии,
- нельзя сокращать время приготовления за счет повышения температуры, также не рекомендуется предварительно разогревать духовку перед приготовлением,
- не следует изменять заданную температуру и открывать дверцу в процессе приготовления.

Рекомендуемые параметры при использовании функции термоциркуляция ЭКО

Способ запекания блюда	Функция духовки	Температура (°C)	Уровень	Время [мин]
Бисквит	 ЭКО	180 - 200	2 - 3	50 - 70
Бисквитный торт/ фунтовый кекс	 ЭКО	180 - 200	2	50 - 70
Рыба	 ЭКО	190 - 210	2 - 3	45 - 60
Говядина	 ЭКО	200 - 220	2	90 - 120
Свинина	 ЭКО	200 - 220	2	90 - 160
Курица	 ЭКО	180 - 200	2	80 - 100

ПРИГОТОВЛЕНИЕ ПИЦЦЫ В ДУХОВКЕ - ПРАКТИЧЕСКИЕ СОВЕТЫ

Духовка с принудительной циркуляцией воздуха (нагреватель термоциркуляции + вентилятор)

Вид выпечки продукт	Функции духовки	Температура (°C)	Уровень	Время [мин.]
Бисквит		160 - 200	2 - 3	30 - 50
Бисквитный торт/ фунтовый кекс		160 - 170 ¹⁾	3	25 - 40 ²⁾
Бисквитный торт/ фунтовый кекс		155 - 170 ¹⁾	3	25 - 40 ²⁾
Пицца		200 - 230 ¹⁾	2 - 3	15 - 25
Рыба		210 - 220	2	45 - 60
Рыба		160 - 180	2 - 3	45 - 60
Рыба		190	2 - 3	60 - 70
Колбаски		200 - 220	4	14 - 18
Говядина		225 - 250	2	120 - 150
Говядина		160 - 180	2	120 - 160
Свинина		160 - 230	2	90 - 120
Свинина		160 - 190	2	90 - 120
Курица		180 - 190	2	70 - 90
Курица		160 - 180	2	45 - 60
Курица		175 - 190	2	60 - 70
Овощи		190 - 210	2	40 - 50
Овощи		170 - 190	3	40 - 50

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











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	4		160 ¹⁾	28 - 32 ²⁾
	Противень для выпечки	3		155 ¹⁾	23 - 26 ²⁾
	Противень для выпечки	3		150 ¹⁾	26 - 30 ²⁾
	Противень для выпечки Противень для жаркого	2 + 4 2 - противень для выпечки или жаркого 4 - противень для выпечки		150 ¹⁾	27 - 30 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	2		170 - 180 ¹⁾	38 - 46 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 - 65 ²⁾

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



²⁾ Значение времени приведено, если не указано иное, для не разогретой камеры.

Внимание!

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

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		220 ¹⁾	3 - 7
Говяжки бургеры	Решетка + противень для жаркого (для сбора стекающих капель)	4 - решетка 3 - противень для выпечки		220 ¹⁾	1 сторона 13 - 18 2 сторона 10 - 15

¹⁾Разогреть пустую духовку, включая на 8 минут, не использовать функцию быстрого разогрева.

Выпечка

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

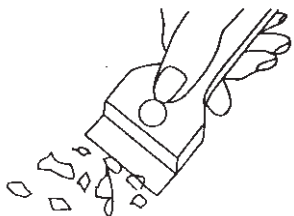
ОБСЛУЖИВАНИЕ И УХОД

Постоянная забота пользователя о том, чтобы содержать плиту в чистоте, а также надлежащий уход за ней оказывают значительное влияние на продление периода ее бесперебойной работы.

Перед чисткой необходимо выключить плиту, обращая при этом внимание на то, чтобы все ручки находились в положении "●" / „0". Операции по чистке следует начинать после остывания плиты.

Индукционная варочная панель

- Панель следует чистить регулярно после каждого использования. По возможности рекомендуется чистить плиту в теплом состоянии (после того, как погаснет индикатор нагрева поля). Нельзя допускать сильного загрязнения варочной панели, в частности, пригораний, вызванных выкипанием.
- Не использовать чистящие средства с сильным абразивным действием, такие как чистящие порошки, содержащие абразивные материалы, абразивные пасты, абразивные камни, пемзу, проволочные скребки и т.п. Они могут поцарапать поверхность панели, вызывая непоправимые повреждения.
- Сильные загрязнения, прочно приставшие к панели, можно соскрести специальным скребком. При этом следует соблюдать осторожность, чтобы не повредить каркас керамической панели.



Скребок для чистки панели



Внимание! Острое лезвие необходимо обязательно предохранить, сдвинув кожух (достаточно нажать большим пальцем). При обращении следует соблюдать осторожность - опасность пореза - не допускайте попадания инструмента в руки детей.

- Рекомендуется использовать чистящие или моющие средства с мягким эффектом, содержащие соответствующие рекомендации, как, например, разного рода жидкости или эмульсии для удаления жиров. Особенно рекомендуется использовать специальные препараты для чистки и ухода за бытовой техникой (описание приведено на следующих страницах инструкции). Если доступ к рекомендуемым средствам отсутствует, советуем вам использовать растворы теплой воды с добавлением жидкости для мытья посуды.
- Для мытья и чистки поверхности использовать мягкие салфетки, хорошо впитывающие влагу. Керамическую панель после мытья необходимо обязательно вытереть досуха.
- Следует обратить особое внимание на то, чтобы не повредить керамическую панель, не допустить образования глубоких царапин и сколов, вызванных ударами металлических крышек посуды или других предметов с острыми краями.

ОБСЛУЖИВАНИЕ И УХОД


Духовой шкаф

- Духовку следует чистить после каждого использования. При чистке духовки необходимо включить освещение, позволяющее обеспечить лучшую видимость внутри рабочего пространства.
- Камеру духового шкафа следует мыть только теплой водой с добавлением небольшого количества жидкостей для мытья посуды.

● Паровая чистка - Steam Clean:

- на противень, установленный в духовке на первом уровне снизу, налить 0,25 л воды (1 стакан),

- закрыть дверцу духовки,

- ручку регулятора температуры установить в положение 50°C, а ручку функций - в положение нижний нагреватель ,

- прогревать камеру духовки в течение около 30 минут,

- после окончания процесса очистки открыть дверцу духовки, внутреннюю часть камеры вытереть губкой либо салфеткой, а затем промыть теплой водой с жидкостью для мытья посуды.

● 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 чистить через каждые 5-10 циклов с использованием функции Soft Steam.

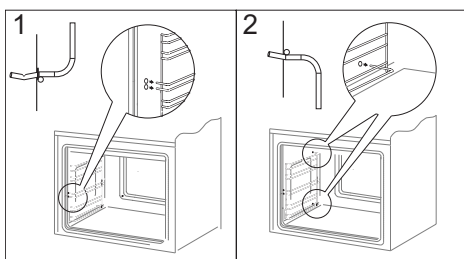
- После промывки камеры духовки следует вытереть ее досуха.

Важно!

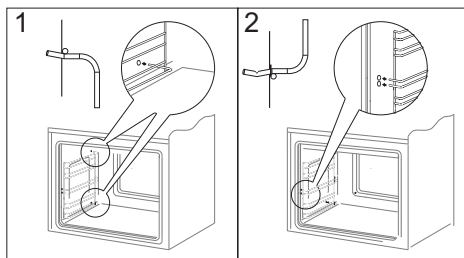
Для чистки и ухода запрещается использовать какие-либо абразивные средства, острые чистящие средства или скребящие предметы.

Для чистки передней стенки корпуса использовать только теплую воду с добавлением небольшого количества жидкости для мытья посуды или стекол. Запрещается применять чистящее молочко.

- Плиты, обозначенные буквой **D**, оснащены легко снимаемыми проволочными направляющими (лестничками) вставок духовки. Для того, чтобы их вынуть для мытья, необходимо потянуть за зацеп, находящийся спереди, затем отклонить направляющую и снять ее с задних зацепов.



Извлечение лестничек



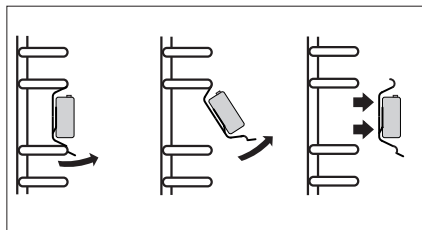
Установка лестничек

ОБСЛУЖИВАНИЕ И УХОД

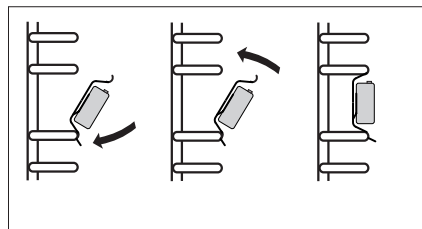
- Духовка, помеченная буквами **Dr**, имеет выдвижные нержавеющие направляющие для вставок, прикрепленные к проволочным направляющим. Направляющие необходимо вынимать и мыть вместе с проволочными направляющими. Прежде чем разместить на них противни, их необходимо выдвинуть (если духовка нагрета, направляющие необходимо выдвинуть, зацепляя задней частью противня за упоры, находящиеся на передней части выдвижных направляющих), а затем задвинуть вместе с противнем.

Внимание!

Телескопические направляющие нельзя мыть в посудомоечных машинах.



Извлечение телескопических направляющих

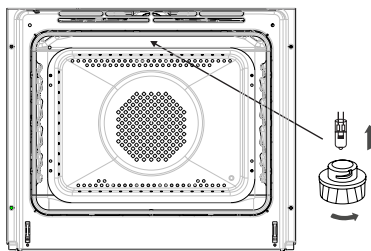


Установка телескопических направляющих

Замена галогенной лампочки подсветки духовки

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

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

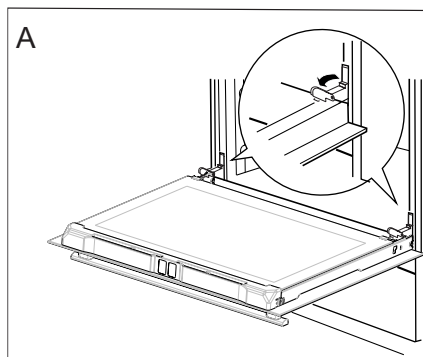


Лампочка духовки

ОБСЛУЖИВАНИЕ И УХОД

Снятие дверцы

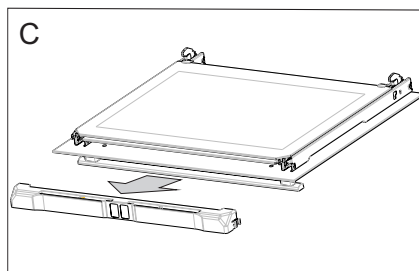
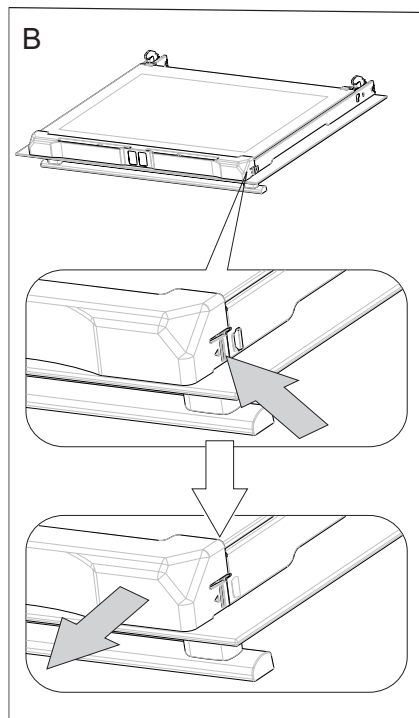
Для облегчения доступа к камере духовки, а также чистки можно снять дверцу. Для этого нужно ее открыть, отклонить вверх предохранительный элемент, находящийся в петле (рис. А). Дверцу слегка прикрыть, поднять и снять в направлении вперед. Для установки дверцы в плиту повторите действия в обратной последовательности. При установке необходимо следить за тем, чтобы вырез в петле правильно надеть на выступ держателя петли. После установки дверцы в духовку нужно обязательно опустить предохранительный элемент и **плотно его прижать**. Неправильная установка предохранительного элемента может привести к повреждению петли при попытке закрыть дверцу.



Отклонение предохранительных элементов петель

Извлечение внутреннего стекла

1. Вынуть верхнюю планку дверцы. (рис. В, С)



ОБСЛУЖИВАНИЕ И УХОД

2. Вынуть из крепления внутреннее стекло (в нижней части дверцы).

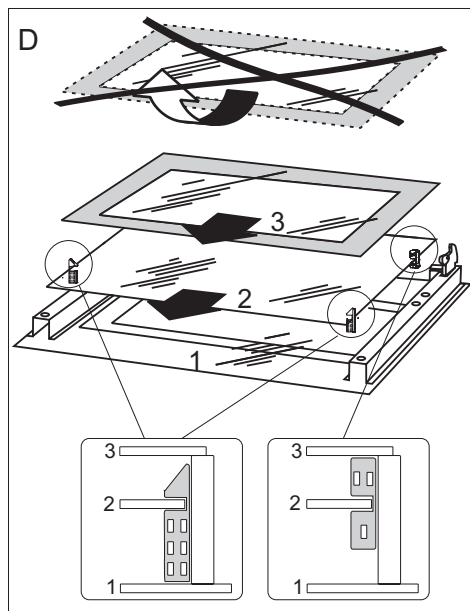
Внимание! Опасность повреждения крепления стекол. Стекло необходимо вынуть, не поднимая его вверх.

Вынуть среднее стекло (рис. D).

3. Вымыть стекла теплой водой с небольшим количеством моющего средства.

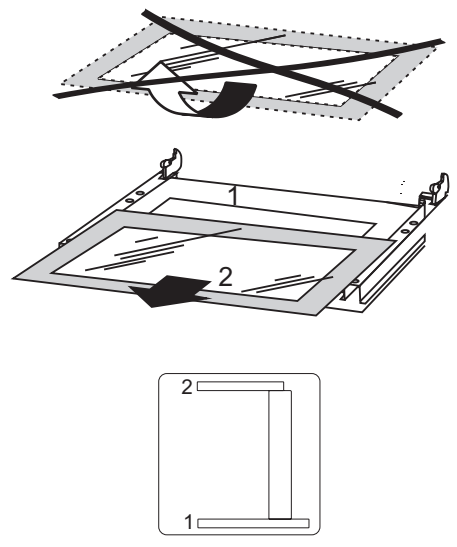
Для того, чтобы снова установить стекла необходимо действовать в обратном порядке. Гладкая часть стекла должна находиться вверху, срезанные углы - внизу.

Внимание! Нельзя вдавливать верхнюю планку одновременно с обеих сторон дверцы. Для того, чтобы правильно установить верхнюю планку дверцы, необходимо сначала приложить левый конец планки к дверце и нажимать на ее правый конец до "щелчка". Затем нажать на планку с левой стороны до "щелчка".



Снятие внутреннего стекла.
3 стеклянные.

D1



Снятие внутреннего стекла.
2 стеклянные.

Периодический осмотр

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

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

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

ИСПОЛЬЗОВАНИЕДУХОВКИ–ПРАКТИЧЕСКИЕРЕКОМЕНДАЦИИ

При любой неисправности следует:

- выключить рабочие узлы плиты
- отключить электропитание
- некоторые мелкие неисправности пользователь может устранить самостоятельно, следуя указаниям, приведенным в таблице ниже. Прежде чем обратиться в отдел по обслуживанию клиентов или сервисный центр, необходимо проверить следующие пункты в таблице.

Проблема	Причина	Порядок действий
1. Устройство не работает	сбой в подаче электропитания	проверить предохранитель домашней электросети, перегоревший заменить
2. Не работает освещение духовки	ослаблена или повреждена лампочка	заменить перегоревшую лампочку (см. раздел <i>Чистка и уход</i>)
3. Красная контрольная лампочка не горит	контрольная лампочка выключается автоматически, когда температура духовки достигнет заданной, см. <i>Контрольные лампочки</i>	
4. Духовка не нагревается	не настроена ручка настройки функций и ручка терморегулятора	установить ручку на функцию нагрева, установите ручку терморегулятора, см. эксплуатация <i>духовки</i>
5. Вентилятор нагревателя термодульки не работает	Опасность перегрева! Немедленно отключить плиту от сети (предохранитель). Обратиться в ближайший сервисный центр.	
6. Одно нагревательное поле выключается, на дисплее светится буква "H"	ограничение времени работы	снова включить нагревательное поле
7. Не горит индикатор остаточного тепла, хотя нагревательные поля еще горячие.	сбой электропитания, устройство было отключено от сети.	индикатор остаточного тепла снова включится только после следующего включения и выключения панели управления.
8. Индукционная панель издает хрипящие звуки.	Это нормальное явление. Работает вентилятор охлаждения электронных систем.	
9. Индукционная панель издает звуки, напоминающие свист.	Это нормальное явление. В зависимости от рабочей частоты катушек при одновременной работе нескольких нагревательных полей на максимальной мощности панель издает легкий свист.	
10. Трещина в нагревательной панели	Опасность! Немедленно отключить панель от электросети (предохранитель). Обратиться в ближайший сервисный центр.	
11. Символ E2	перегрев индукционных катушек	недостаточное охлаждение, проверить кастрюлю в соответствии с примечанием.




ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ

Номинальное напряжение:	400V 3N~50Hz / 400V 2N~50Hz
Номинальная мощность:	макс.11,0 кВт
Размеры плиты (ШИРИНА / ГЛУБИНА / ВЫСОТА)	60 / 60 / 85 cm

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:

Принудительная циркуляция воздуха ЭКО (нагреватель термоциркуляции + вентилятор)	
Принудительная циркуляция воздуха ЭКО (нагреватель нижний + верхний + гриль + вентилятор)	
Обычный режим ЭКО (нагреватель нижний + верхний)	

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

Производитель свидетельствует

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

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



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

STIMATI CUMPARATORI,

Acest Hansa produs este usor de utilizat si este foarte eficient. Dupa citirea acestui manual, utilizarea aparatului va fi foarte usoara.

Inainte de a fi ambalat si de a parasi fabrica, aparatul a fost verificat din punct de vedere al sigurantei si al functionalitatii.

Inainte de a utiliza aparatul, cititi cu atentie acest manual de utilizare.

Daca urmati aceste instructiuni veti putea evita eventualele probleme ce pot apare in urma utilizarii aparatului.

Este important sa pastrati acest manual de utilizare intr-un loc sigur, astfel incat sa poata fi consultat in orice moment.

Este necesar sa urmati aceste instructiuni cu atentie pentru a evita eventualele accidente.

Atentie!

Nu utilizati produsul inainte de a citi manual de utilizare.

Acest aragaz este destinat doar pentru uz casnic.

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

CUPRINS

Instructiuni de siguranta.....	39
Descrierea aparatului.....	45
Instalare.....	47
Utilizare.....	50
Prepararea in cuptor–sfaturi practice.....	62
Prroduse test.....	65
Curatare si intretinere.....	67
Cum se procedeaza in caz de urgenta.....	72
Date tehnice.....	73

INSTRUCIUNI DE SIGURANTA

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

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

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

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

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

INSTRUCIUNI DE SIGURANTA

La utilizarea dispozitivului el devine fierbinte. Se recomandă precauție, pentru a evita atingerea elementelor fierbinți în interiorul cuptorului.

Piese disponibile pot să devină fierbinți în timpul utilizării. Se recomandă să țineți copii mici departe de la dispozitiv.

Nu așezați pe suprafața plitei obiecte de metal cum ar fi cuțite, furculițe, linguri și capace sau folii de aluminiu deoarece acestea pot deveni fierbinți.

După folosire a se opri elementul de încălzire cu comutatorul și să nu vă bazați pe indicatoarele de dectarea oalelor.

Atenție. 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.

Atenție. Pentru a evita posibilitatea de electrocutare electrică, înainte de schimbarea lămpi trebuie să vă asigurați, dacă aparatul este oprit.

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

INSTRUCIUNI DE SIGURANTA

Pericol de opărire! În timpul deschiderii ușii din cuptor pot să iasă aburi fierbinți. În timpul sau după ce coacerea a luat sfârșit ușa cuptorului trebuie deschisă cu atenție. În timpul deschiderii nu va aplecați deasupra ușii. Trebuie să țineți minte că, aburii, în funcție de temperatură, pot fi invizibili.

Atenție. Procesul de gătire trebuie supravegheat. Gătire scurtă trebuie supravegheată în mod continuu.

Atenție. Utilizați numai plăcile de protecție proiectate de către producător sau indicate de către producător în instrucțiunile de utilizare. Utilizarea plăcilor necorespunzătoare, poate provoca accidente.

Dispozitivul poate fi utilizat numai în scopuri pentru care a fost destinat. Orice alt fel de utilizări (de ex încălzirea încăperilor) trebuie să fie considerate improprii și periculoase.

Persoanele cu aparate de menținere a funcțiilor vitale implantate (de ex. stimulator cardiac, pompă de insulină sau aparat auditiv) trebuie să se asigure că funcționarea acestor aparate nu va fi bruiată de către plita cu inducție (intervalul de frecvență la care funcționează plita cu inducție este de 20-50 kHz).

INSTRUCIUNI DE SIGURANTA

- Trebuie să acordați atenție în special la copii care se află în jurul bucătăriei. Contactul direct cu plita care funcționează provoacă arsuri!
- Trebuie să atrageți atenția ca aparatele electrocasnice împreună cu cablurile să nu atingă în mod direct cuptorul încălzit sau plitei încălzite, deoarece izolația echipamentului nu este rezistentă la temperaturi ridicate.
- A nu se lăsa bucătăria nesupravegheat pe timpul gătirii. Uleiul și grăsimile pot lua foc datorită supraîncălzirii sau prăjirii.
- A nu se permite la contaminarea plitei de încălzire și la gătirea excesivă a spumei. În special aceasta privește zahărul, care reacționează cu plita ceramică, pot provoca daune ireparabile. Eventuale murdăriri trebuie să fie curățate imediat.
- Se interzice punerea pe plita încălzită a oalelor cu fundul umed, deoarece pot provoca schimbări ireversibile ale plitei.
- Trebuie să utilizați oale cu determinate de către producător ca adaptate la funcționarea cu plita ceramică.
- Dacă stratul plitei este crăpat, a se opri curentul, pentru a evita posibilitatea de electrocutare cu curent electric.
- A nu se porni plita de încălzire fără poziționarea pe ea a oalei.
- Se interzice utilizarea oalelor care au marginile ascuțite, care pot provoca deteriorarea plăcii ceramice.
- A nu se pune pe ușile deschise a cuptorului a oalelor cu o greutate care depășește 15 kg, și pe plita electrică - 25 kg.
- 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.
- Se interzice utilizarea plitei care nu este funcționabilă tehnic. Toate deteriorările pot să fie îndepărtate numai de către o persoană care este autorizată în mod corespunzător.
- În orice situație care este provocată cu o defecțiune tehnică, trebuie să deconectați sursa cu alimentare electrică a bucătăriei și să solicitați reparație.
- Trebuie să respectați regulile și prevederile care sunt cuprinse în acest manual. Pentru manipulare este interzis să permiteți la persoanele care nu sau familiarizat cu conținutul manualului.

CUM SA ECONOMISITI ENERGIE



Persoanele care folosesc energia în mod responsabil nu influențează pozitiv doar bugetul familiei ci acționează conștient în favoarea mediului înconjurător.

Ajutați și dumneavoastră, economisiți energia electrică! Pentru a face acest lucru procedați în felul următor:

- **Folosirea vaselor corespunzătoare pentru gătit.**

Vasele cu fundul plat și gros vă permit să economisiți până la 1/3 din energia electrică. Țineți minte de capac, în caz contrar consumul de energie electrică crește de patru ori!

- **Alegerea vaselor pentru gătit la suprafața plitei.**

Vasele pentru gătit nu trebuie să fie niciodată mai mici decât plita de încălzire.

- **Păstrați curățenia la zonele de gătit și la fundurilor vaselor.**

Mizeria împiedică transmiterea de căldură – mizeria arsă și persistentă poate fi îndepărtată doar cu substanțe care dăunează foarte mult mediului înconjurător.

- **Evitați „privitul în oale” inutil.**

A nu se deschide inutil ușa la cupor.

A se opri la timp și de a se folosi căldura reziduală.

În cazul intervalelor de gătit a se opri câmpurile de încălzire pe 5-10 minute înainte de sfârșitul de gătit. Prin aceasta se va economisi până la 20% din energia electrică.

Utilizarea cuptorului în cazul unor mai cantități mai mari de alimente.

Carnea cu o greutate de 1 kg se poate prepara mai economic în oală pe plită.

- **Utilizarea călduri reziduală a cuptorului.**

În cazul timpurilor de preparare mai lung de

40 minute a se opri cuptorul pe 10 minute înainte de preparare.

Atenție! În cazul utilizării panoului de comandă a se seta corespunzător timpurile de pregătire a alimentelor.

- **Coacerea prin convecție și cu ușa închisă a cuptorului.**

● **Închiderea etanșă a uși cuptorului.** Căldura scapă prin garnitura care se află pe ușa de murdărie. Cel mai bine de a se elimina imediat.

- **A nu se proiecta bucătăria în imediata apropiere de frigider/congelatoare.**

Consumul de energie electrică crește foarte inutil datorită acestora.

DESPACHETAREA



În timpul transportului, a fost utilizat material protector pentru a proteja aparatul de eventualele avarii. După ce ați despachetat aparatul, aruncați ambalajele într-un mod ce nu va afecta mediul

înconjurător.

Toate materialele utilizate ca ambalaje pot fi reciclate; sunt 100% reciclabile și sunt marcate cu simbolul corespunzător.

Atenție! În timp ce despachetați, țineți la distanță de copii materialele ambalajului.

RECICLAREA APARATULUI



Aparatele vechi nu trebuie să fie tratate ca și gunoier menajer, ci trebuie să fie predate unui centru de colectare și reciclare al echipamentelor electrice și electronice. Simbolul înscris pe produs, pe manualul de utilizare sau pe ambalaj

indica faptul că acest produs poate fi reciclat. Materialele utilizate în interiorul aparatului sunt reciclabile și sunt etichetate cu informații privind acest lucru. Prin reciclarea materialelor sau a altor componente ale dispozitivului uzat, contribuiți la protejarea mediului înconjurător.

Informații privind centrele de reciclare pot fi obținute de la autoritățile locale.

DESCRIEREA APARATULUI

Plita de încălzire pe inducție

Lumina de control al termostaturii L

Lumina de control la funcționarea bucătăriei R

Butonul de control al câmpurilor de încălzire

Butonul de control al câmpurilor de încălzire

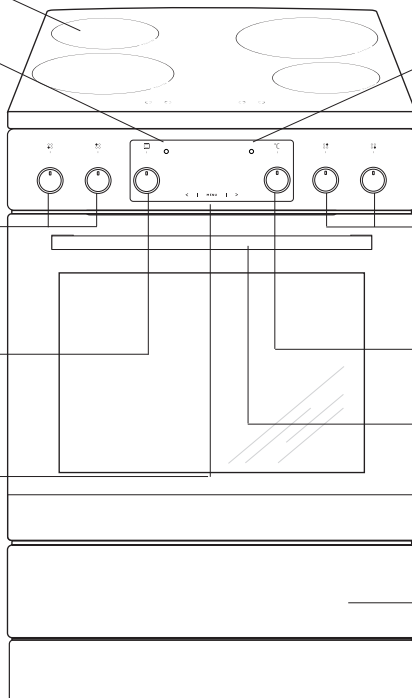
Buton pentru alegerea funcțiilor cuptorului

Butonul de reglarea temperaturii

Programator electronic

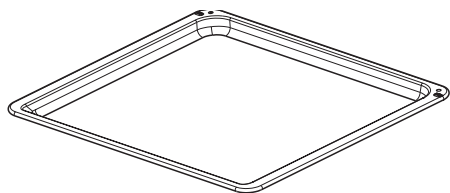
Mânerul ușii cuptorului

Sertarul

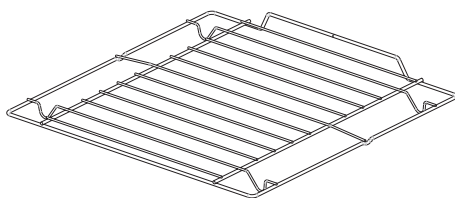


CARACTERISTICILE PRODUSULUI

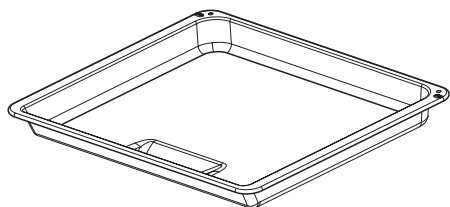
Accesorii



*Tavă de coacere**

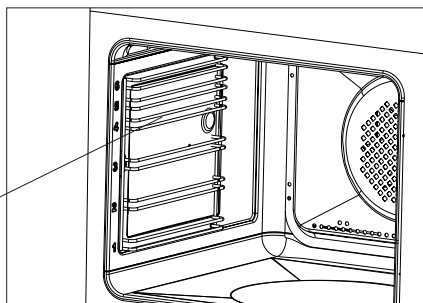


*Grătar
(grătar pentru uscarea diferitelor produse)*



*Tavă pentru coacerea sau frigerea
cărnii**

Ghidaje din sârmă



*optional

INSTALARE

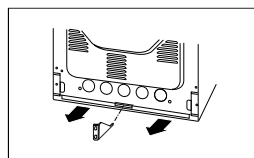
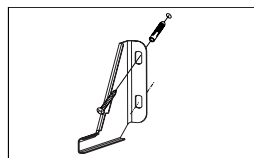
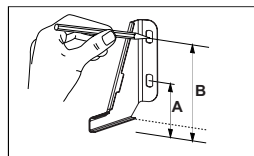
Setarea bucătăriei

- Încăperea unde este bucătăria trebuie să fie uscată și să aibă o ventilație funcționabilă, și poziționarea bucătăriei trebuie să asigure accesul fără probleme la toate elementele de control.
- Bucătăria este construită în clasa Y asta înseamnă că trebuie să fie în mod unilateral construită cu un mobilier înalt sau perete. Mobilierul care este prevăzut pentru incorporare trebuie să aibă placajul și adezivii pentru lipirea acestuia rezistente la temperatura de 100°C. Ne-îndeplinirea acestei condiții poate cauza deformarea suprafeței sau dezlipirea placajului.
- Bucătăria trebuie poziționată pe o podea tare (a nu se poziționa pe bază).
- Hotele trebuie montate în conformitate cu indicațiile de pe instrucțiunile de utilizare anexate.
- Înainte de a începe utilizarea, trebuie să nivelați bucătăria, ceea ce are o importanță foarte mare pentru încălzirea grăsimi în tigaie.

Pentru aceasta trebuie să folosiți picioarele de reglare, disponibile după scoaterea sertarului. Intervalul de reglare +/- 5mm.

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

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



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

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

*optional

INSTALARE

Conectarea bucătăriei la instalația electrică

Atenție!

Conectarea la instalație poate fi făcută doar de către un instalator calificat care posedă competențele necesare. Se interzice efectuarea de transformări sau modificări la instalația electrică.

Indicații pentru instalator

Bucătăria este adaptată din fabrică la alimentare cu curent alternativ trifazat (400V 3N~50Hz). Tensiunea nominală elementelor de încălzire a bucătăriei este de 230 V. Este posibilă adaptarea plitei la alimentare cu energie electrică bifazică (400V 2N~50Hz) prin realizarea unei punți corespunzătoare pe blocul de borne, în conformitate cu schema electrică. Schema conexiunilor este amplasată de asemenea în apropierea conexiunii bucătăriei. Acesul la plinte este posibil numai prin scoaterea capacului de conectare prin deblocarea clipsei cu șrubelnița plană. Trebuie să țineți minte de alegerea corectă a cablului de conectare, luând în considerare tipul de conexiune și puterea nominală a bucătăriei.

Cablul de conectare trebuie să fixați în legătură cu conexiunea bucătăriei.

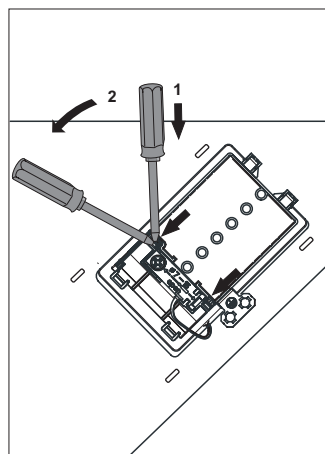
Atenție!

Trebuie să țineți minte de posibilitatea de conectare a circuitului de protecție la strângerea conexiunii bucătăriei, marcată cu semnul ⊕. Instalația electrică de alimentare a bucătăriei, trebuie să dețină comutatorul de siguranță care permite oprirea curentului în situațiile de urgență. Distanța între conectori de lucru ale comutatorului de siguranță trebuie să fie de min. 3 mm.

Înainte de a efectua conexiunea bucătăriei la instalația electrică, trebuie să vă familiarizați cu informațiile care se află pe plăcuța de identificare și schema electrică

Atenție! Instalatorul este obligat să-i emită utilizatorului „declarația de conectare a bucătăriei la instalația electrică” (se află în cartea de garanție).

Alte metode de conectarea bucătăriei decât cea prezentată pe schemă poate provoca deteriorarea acestuia.



INSTALARE

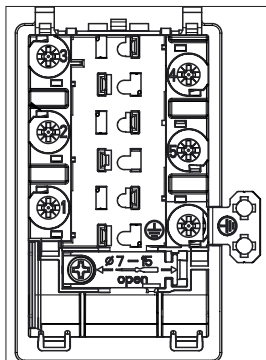


Diagrama de Conectare

Atentie! Voltaj al elementelor de preparare 230V



Atentie! In cazul unei conectari, firul de siguranta trebuie sa fie conectat la terminalul \oplus PE

Tip recomandat
pentru cablul
de conectare

1	Pentru conexiunea bifazată de 400V 2N~50Hz cu conductor neutru, puntea conectează bornele 2-3 și 4-5, firele de fază conectate la 1 și 2-3, iar firul neutru la 4-5, conductorul de protecție la \oplus .	2N~		H05VV-F4G2,5
2	La rețeaua de 400V 3N~50Hz, conexiune trifazică cu conductor neutru, puntea conectează bornele 4-5, firele de fază conectate la 1, 2 și 3, firul neutru la 4-5, conductorul de protecție la \oplus .	3N~		H05VV-F5G1,5
<p>L1, L2, L3 - conductoare de fază; N - conductor neutru; PE - conductor de protecție. Săgețile din diagramele de mai sus indică unde sunt conectate firele.</p>				

UTILIZARE

Înainte de prima pornire a cuptorului

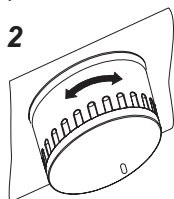
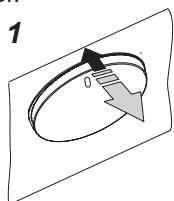
- Îndepărtați toate elementele ambalajului, curățați cuptorul de substanțele de conservare aplicate în fabrică,
- scoateți echipamentul cuptorului și spălați-l cu apă caldă și a detergent pentru vase,
- porniți în încăperea ventilația sau deschideți fereastra,
- butonul funcțional al cuptorului a se muta pe poziția  sau  (a se vedea capitolul: *Funcționarea programatorului și comandarea cuptorului*),
- încălziți cuptorul (la o temp. de 250°C, timp de cca. 30 min.), îndepărtați murdăria și spălați-l bine

Atenție! Îndepărtați folia de protecție din ghidaje telescopice înainte de pornirea cuptorului.

Butoanele sunt bine „ascunse” în panoul de comandă, pentru a selecta funcția trebuie:

1. a se apăsa delicat butonul și lăsați-l,
2. setați pe funcția dorită.

Marcarea butonului pe circuitul său este răspunzător ale următoarelor funcții realizate de către cuptor.



Atenție!

În cuptoare echipate în panoul de comandă electronic, după pornire în rețea în câmpul afisajului va apărea ora pulsativă „0.00”.

Trebuie să setați ora curentă a panoului de comandă. Dacă ora curentă nu este setată cuptorul nu va funcționa.

Important!

Panoul de comandă electronic este echipat în senzori care sunt operate prin intermediul atingeri cu degetul pe marcasele suprafeței.

Fiecare setare a senzorului este confirmată cu un semnal acustic.

Suprafețele senzorilor trebuie menținute curate.

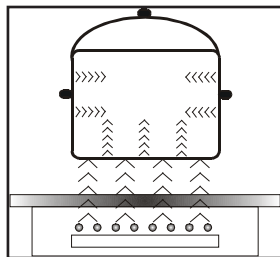
Important!

Cuptorul trebuie spălat numai cu apă caldă și o cantitate mică de detergent pentru vase.

UTILIZARE

Plita de încălzire de inducție.

Regulile de funcționare ale câmpului cu inducție



Generatorul electric alimentează bobina care este amplasată în interiorul dispozitivului. Această bobină creează un câmp magnetic, așadar odată ce ați așezat vasul pe plită, în vas circulă curentul cu inducție.

Acest curent face ca vasul să devină emițătorul de căldură, pe când suprafața vitroceramică a plitei rămâne rece.

Acest sistem prevede folosirea de vase a căror funduri sunt sensibile la acțiunea câmpului magnetic.

În general, tehnologia de inducție se caracterizează prin două calități:

- căldura este emisă numai cu ajutorul vasului, energia termică este utilizată până la maximum,
- nu apare nici un fenomen de inerție termică, deoarece procesul de gătire începe imediat în momentul în care vasul de gătit este pus pe plită și acest proces ia sfârșit în momentul în care vasul este dat la o parte de pe plită.

În timpul utilizării normale a plitei cu inducție pot apărea diferite tipuri de sunete care nu au nici un efect asupra funcționării corecte a plitei.

- Fluierat cu frecvență scăzută. Sunetul este activat atunci când vasul este gol și este dezactivat după ce în vas este turnată apă sau este pusă mâncarea.
- Fluierat cu frecvență înaltă. Sunetul poate fi auzit în vasele care sunt fabricate din mai multe straturi din diferite materiale și atunci când este pornită puterea maximală de încălzire. Acest sunet devine mai puternic atunci când folosim concomitent două sau mai multe zone de gătit la puterea maximală. Sunetul este dezactivat sau pierde din intensitate după micșorarea puterii.
- Sunet de tip scârțâit Sunetul poate fi auzit în vasele care sunt fabricate din mai multe straturi din diferite materiale. Intensitatea sunetului depinde de modul de gătire.
- Sunet de tip bâzâit Acest sunet poate fi auzit atunci când funcționează ventilatorul pentru răcirea sistemelor electronice.

Sunetele care pot fi auzite în timpul funcționării corecte rezultă din funcționarea ventilatorului de răcire, dimensiunile vasului și materialul din care este fabricat, modul de gătire a mâncărurilor și puterea de încălzire setată.

Aceste sunete sunt normale și nu înseamnă că, plita de inducție este defectă.

UTILIZARE

Aparat de protecție:

Dacă plita a fost instalată corect și este folosită corespunzător, dispozitivele de siguranță sunt rareori necesare.

Ventilatorul: este folosit pentru protecția și răcirea elementelor de control și de alimentare. Poate funcționa cu două viteze diferite, funcționează în mod automat. Ventilatorul funcționează atunci când zonele de gătit sunt oprite și funcționează până ce sistemul electronic este răcit suficient de bine.

Tranzistorul: Temperatura elementelor electronice este măsurată în continuu cu ajutorul unei sonde. În cazul în care căldura va crește în mod periculos, acest sistem va deconecta automat zonele de gătit care se află în imediata apropiere a elementelor electronice încălzite.

Detectarea: detectorul prezenței vasului face posibilă funcționarea plitei și implicit încălzirea. Obiectele mici care se găsesc în raza de acțiune a sistemului de încălzire (de ex. lingurița, cuțit, inelul) nu vor fi detectate ca vase de gătit și plita nu va porni.

Detectorul prezenței vasului în câmpul cu inducție

Detectorul prezenței vasului este instalat pe plitele care sunt echipate cu câmpuri cu inducție. În timpul funcționării plitei detectorul prezenței vasului în mod automat va începe sau va opri emiterea de căldură către zona de gătit atunci când așezați vasul pe plită sau când îl luați de pe plită. Acest lucru asigură economisirea de energie.

- În cazul în care zona de gătit este folosită cu un vas corespunzător, pe display va fi afișat nivelul de căldură.
- Inducția necesită folosirea unor vase de gătit potrivite, a căror parte inferioară trebuie să fie realizată din material magnetic - vezi tabelul.

În cazul în care pe zona de gătit nu a fost pus nici un fel de vas sau vasul amplasat este necorespunzător, pe display va licări cifra care ne arată puterea de încălzire a acesteia. Zona nu funcționează.

Dacă în 1 minut nu va fi detectat vasul de gătit, operațiunea de pornire a plitei va fi resetată. Pentru a deconecta zona de gătit aceasta trebuie oprită cu ajutorul butonului și nu numai prin darea la o parte a vasului de gătit.

Atenție!

În cazul în care se întrerupe alimentarea cu curent electric vor fi pierdute toate setările. Vă recomandăm să fiți prudenți atunci când alimentarea cu curent electric este reluată. Atât timp cât zonele de gătit vor fi fierbinți pe display va fi redat indicatorul de căldură reziduală „H”.

După ce nu mai folosiți zona de gătit opriți-o cu ajutorul regulatorului și nu țineți cont numai de indicatoarele detectorului vaselor de gătit.

UTILIZARE

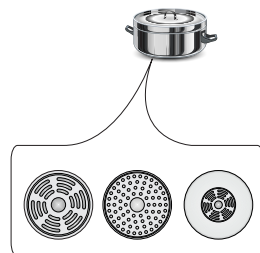
Calitatea corespunzătoare a vaselor de gătit este condiția de bază pentru a obține un randament bun de funcționare a plitei.

Selectarea vaselor de gătit în câmpul de inducție



Caracteristicile vaselor.


- Întotdeauna trebuie să folosiți vase de gătit de calitate superioară, cu fund ideal plat: dacă folosiți acest tip de vase de gătit evitați apariția de puncte cu temperatură foarte ridicată, în care mâncarea s-ar putea arde în timpul procesului de gătit. Vasele de gătit și tigăile cu pereții groși din metal vor asigura distribuirea excelentă a căldurii.
- Trebuie să aveți grijă ca fundul vaselor de gătit să fie uscat: atunci când umpleți vasul de gătit sau când folosiți un vas scos din frigider înainte de a-l așeza pe plită verificați dacă fundul este perfect uscat. Acest lucru vă permite să evitați murdărirea suprafeței plitei.
- Capacul vasului de gătit nu permite degajarea de căldură și în acest mod scurtează timpul necesar pentru gătit și consumul de energie electrică .
- Pentru a stabili dacă vasele sunt potrivite, trebuie să verificați dacă fundul vasului atrage un magnet.
- **Pentru a asigura controlul optim al temperaturii prin modulul cu inducție fundul vasului trebuie să fie plat.**
- **Fundul concav al vasului de gătit sau logo-ul producătorului gravat adânc au influență negativă asupra controlului temperaturii prin modulul cu inducție și pot conduce la supraîncălzirea vaselor de gătit.**
- **Nu folosiți vase de gătit deteriorate de ex., cu fundul deformat datorită temperaturii excesive.**
- Folosind vasele mari cu fund feromagnetic, al cărui diametru este mai mic decât diametrul total al vasului, se încălzește numai porțiunea feromagnetică a vasului. Acest lucru duce la situația în care nu este posibilă distribuția uniformă a căldurii în vas. Zona feromagnetică este redusă în baza vasului din cauza elementelor din aluminiu care se găsesc în aceasta, prin urmare, cantitatea de căldură furnizată poate fi redusă. Se poate întâmpla că vor apare probleme cu detectarea vasului sau acesta nu va fi detectat deloc. Diametrul vasului feromagnetic trebuie ajustat la dimensiunea zonei de încălzire, pentru a obține rezultate optime de gătit. În cazul în care vasul nu a fost detectat în zona de încălzire, este recomandabil să-l încercați în zona de încălzire cu diametru relativ mai mic.



UTILIZARE

Pentru gătitul cu inducție trebuie să folosiți numai vase feromagnetice, fabricate din următoarele materiale:

- oțel emailat
- fontă
- Vase speciale din oțel inoxidabil pentru gătitul cu inducție

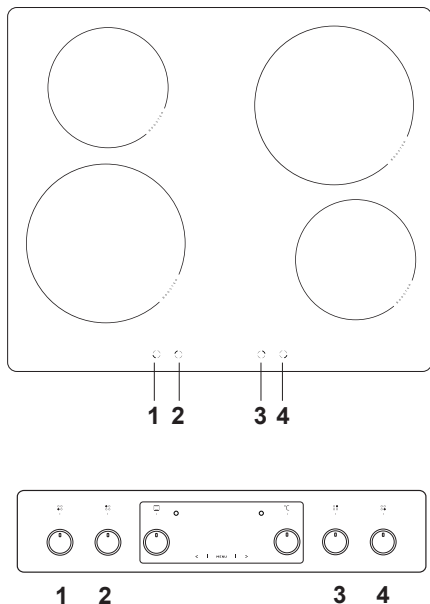
Marcarea pe vasele de bucătărie		Verificați dacă pe etichetă există informații cu privire la posibilitatea de folosire a vasului de gătit pe plite cu inducție
		Folosiți vase de gătit magnetice (din tablă emailată, oțel feritic inoxidabil, din fontă), verificați așezând un magnet pe fundul vasului (trebuie să se lipească)
Oțel inoxidabil	Nu detectează prezența vasului	Cu excepția vaselor din oțel feromagnetic
Aluminiu	Nu detectează prezența vasului	
Fontă	Eficiență ridicată	Atenție: vasele pot zgâria plita
Oțel emailat	Eficiență ridicată	Vă recomandăm să folosiți vase cu fund plat, gros și neted
Sticlă	Nu detectează prezența vasului	
Porțelan	Nu detectează prezența vasului	
Vasele cu fund de cupru	Nu detectează prezența vasului	

Dimensiunile vaselor.

- Energia este transmisă cel mai bine atunci când dimensiunile vasului corespund dimensiunii zonei de gătit. Cel mai mare și cel mai mic diametru sunt indicate în tabelul de mai jos și depind de calitatea vasului de gătit.
- **Atunci când folosiți vase mai mici decât diametrul minim, zona de gătit cu inducție poate să nu funcționeze.**

Zonă de gătit cu inducție	Diametrul fundului vasului de gătit pentru gătitul cu inducție	
	Minim (mm)	Optimal (mm)
Diametru (mm)		
210	140	210
160	90	160

UTILIZARE



- [1] Zona de gătit față stânga
- [2] Zona de gătit spate stânga
- [3] Zona de gătit spate dreapta
- [4] Zona de gătit față dreapta

În cazul în care plita de gătit este oprită, atunci toate zonele de gătit sunt deconectate iar display-urile sunt de culoare neagră.



Zonele de gătit posedă o putere de încălzire variabilă. Puterea de încălzire poate fi reglată treptat, prin rotirea butonului spre dreapta sau spre stânga.

Puterea de încălzire	Utilizare
0	Oprită Folosirea resturilor de căldură
1-2	Încălzirea mâncărilor fierbinți. Fierberea lentă a porțiilor mici
3	Fierberea lentă la putere de încălzire scăzută
4-5	Pregătirea pe o perioadă lungă de timp a unor porții mari și prăjirea unor porții mari
6	Prăjire, coacere
7-8	Prăjire
9	Începerea pregătirii mâncărilor, prăjire
A	Setarea automată a startului
P	Putere de încălzire suplimentară

Pornirea plitei de gătit

- Porniți zona de gătit cu ajutorul butonului care este amplasat pe panoul de comandă.
- Simbolurile care sunt amplasate lângă butoane indică, care buton aparține cărei zone de gătit.
- Puterea de încălzire dorită poate fi setată de la început (1-9).
- Puterea de încălzire setată este redată, de asemenea, și pe display-ul plitei de gătit.

Display-urile se sting după 10 secunde de la oprirea tuturor zonelor de gătit.

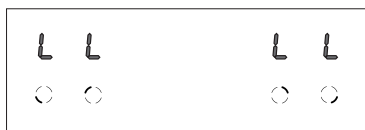
UTILIZARE

Funcția de blocare

Puteți preveni orice utilizare a zonelor de gătit prin activarea sistemului de blocare împotriva folosirii de către copii. În acest fel, acest sistem de siguranță îi protejează pe copii.

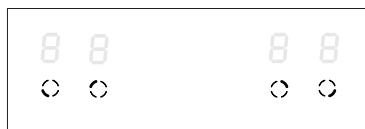
Activarea funcției de blocare.

- Protecția poate fi activată atunci când toate butoanele sunt în poziția "0".
- Rotiți concomitent cele două butoane care sunt amplasate pe partea stângă [1] și [4] către stânga și țineți-le în această poziție timp de 3 secunde. Pe toate displayurile va fi redat simbolul „L”. Sistemul de protecție împotriva folosirii de către copii este pornit.
- Rotirea oricăruia dintre butoanele plitei de gătit va conduce la afișarea simbolului „L” pe toate displayurile.



Dezactivarea funcției de blocare.

- Rotiți concomitent cele două butoane sunt amplasate pe partea stângă și pe partea dreaptă [1] și [4] către dreapta în poziția "P" pe 1 secundă apoi rotiți la poziția "0". Simbolul „L” pe afișaj va dispărea.



Atenție!

În cazul în care dispozitivul a fost deconectat de la rețea, blocada este în continuare activă.

Indicator încălzire reziduală **H**

Plita de gătit este echipată, de asemenea, cu indicator de căldură reziduală „H”. Chiar și în cazul în care zona de gătit nu este încălzită direct, aceasta preia căldura de la fundul vasului de gătit. Atât timp cât pe display este afișat simbolul „H”, căldura reziduală poate fi folosită pentru încălzirea vasului de gătit sau pentru topirea grăsimii. Atunci când acest indicator se stinge puteți atinge zona de gătit cu mâna, dar trebuie să fiți conștienți că aceasta nu s-a răcit până la temperatura mediului.

Atenție!

Atunci când nu este tensiune pe rețeaua de alimentare, indicatorul de încălzire reziduală nu se aprinde.

Micșorarea automată a puterii de încălzire

Toate cele patru zone de gătit sunt echipate cu un mecanism special, care permite încercarea funcționării fiecărei zone de gătit la puterea maximală de încălzire indiferent de puterea de încălzire setată. După un timp puterea de încălzire va reveni la cea setată (de la 1 până la 8). Pentru a folosi această funcție, trebuie doar să selectați gradul de încălzire la care va fi pregătită mâncarea sau la care trebuie să revină zona de gătit.

Micșorarea automată a puterii de încălzire este utilă atunci când,

- mâncarea pregătită este rece la început și trebuie încălzită foarte bine ca apoi aceasta să fie menținută la o temperatură nu prea ridicată și stabilă, pentru a nu fi nevoie să o supraveghem în permanență, de ex. (ragout de vită).

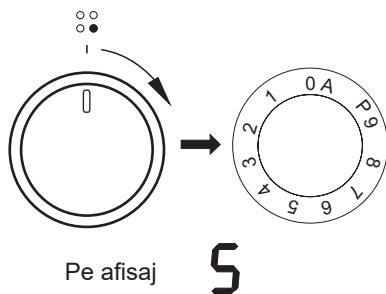
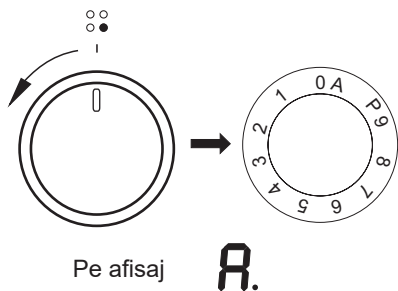
UTILIZARE

Micșorarea automată a puterii de încălzire este utilă atunci când,

- coacem sau înăbușim mâncarea, care trebuie întoarsă de pe o parte pe alta, amestecată sau la care trebuie adăugată apă;
- fierbem tăiței sau macaroane într-o cantitate mare de apă;
- pregătim feluri de mâncare care necesită preparare lungă în oala sub presiune.

Pornirea funcției de micșorare automată a puterii de încălzire:

- Setezi butonul în poziția „A”, și apoi rotiești înapoi până la puterea de încălzire dorită. Pe display vor fi redată alternativ simbolul „A” și gradul de încălzire setat. După scurgerea timpului în care este pornită funcția de încălzire la putere mare (de ex.5), zona de gătit va reveni la puterea de încălzire setată, care este redată în permanență pe display.



Indicații:

- În cazul în care butonul se află în poziția "0" imediat după ce ai selectat micșorarea automată a puterii de încălzire (nu a fost selectată nici o putere de încălzire), funcția de micșorarea automată a puterii de încălzire se va opri după scurgerea a trei secunde.
- Înlăturarea vasului de gătit de pe zona de gătit și amplasarea din nou a acestuia pe aceeași zonă de gătit înainte de scurgerea a zece minute, nu anulează funcția setată de micșorare a puterii de încălzire.

Zona de gătit funcționează la puterea maximă pe o perioadă care depinde de gradul de încălzire selectat și apoi este comutat la gradul de încălzire setat.

Nivelul puterii de încălzire	Timpul de micșorare automată a puterii de încălzire (sec)
1	48
2	72
3	136
4	208
5	264
6	432
7	120
8	192
9	-

UTILIZARE

Funcția Booster „P”

Funcția Booster reprezintă creșterea puterii ochiului Ø 210 – de la 2300W la 3000W, ochiului Ø 160 – de la 1200W la 1400W. Pentru a porni funcția Booster trebuie să rotiți butonul până în poziția „P” și să țineți apăsat timp de 3 sec., pornirea este semnalizată de afișarea literei „P” pe displayul zonei de gătit. Oprirea funcției Booster are loc după rotirea din nou a butonului în altă poziție atunci când câmpul cu inducție este activ sau după ridicarea vasului de gătit de pe câmpul cu inducție.

Pentru zona de gătit Ø 210 timpul de funcționare a funcției Booster este limitat până la 5 minute. După oprirea automată a funcției Booster, zona de gătit este încălzită în continuare cu putere nominală. Funcția Booster poate fi pornită din nou, cu condiția ca senzorii de temperatură din sistemele electronice și bobină să permită o asemenea posibilitate.

Dacă vasul de gătit este îndepărtat de pe zona de gătit atunci când funcția Booster este pornită, funcția este activă în continuare și timpul setat se scurge în continuare.

În cazul în care este depășită temperatura (sistemului electronic sau bobinei) zonei de gătit atunci când funcția Booster este pornită, Funcția Booster va fi oprită automat. Zona de gătit revine la puterea nominală.

Două zone de gătit așezate vertical formează o pereche.

Dacă porniți funcția Booster iar puterea totală este prea mare, puterea de încălzire a celei de a doua zonă de gătit va fi redusă automat.

Limitarea duratei de funcționare

Pentru a spori fiabilitatea funcționării plitei aceasta este dotată cu un câte un limitator de durată de funcționare pentru fiecare zonă de gătit. Durata maximală de funcționare este setată în funcție de puterea de încălzire care a fost setată ultima oară.

Dacă nu schimbați nivelul de putere de încălzire mai mult timp (vezi Tabel), atunci zona de gătit corespunzătoare este oprită automat și este activat indicatorul de încălzire reziduală. Puteți porni în orice moment și puteți folosi orice zonă de gătit în conformitate cu instrucțiunile de utilizare.

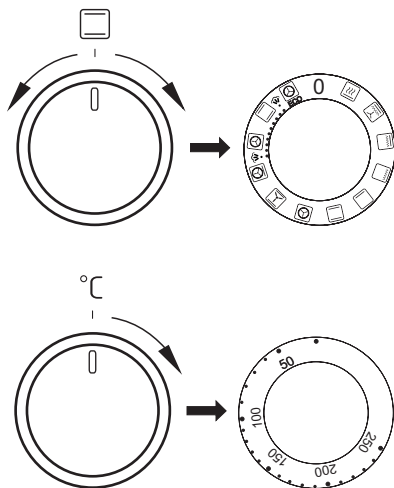
Nivelul puterii de încălzire	Durata maximală de funcționare (min)
1	360
2	360
3	300
4	300
5	240
6	90
7	90
8	90
9	90
P - Ø 160	90
P - Ø 210	5

Pentru a reduce consumul de energie electrică nivelul de putere de încălzire "9" după 30 minute va fi redus în mod automat la nivelul de putere "8", însă durata de funcționare nu se schimbă.

UTILIZARE

Cuptor cu circulația forțată a aerului și funcția Soft Steam

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



Oprirea urmează prin setarea ambelor butoane în poziția „●” / „0”.

Atenție!

Oprirea încălzirii (încălzitorului etc.) la conectarea oricărei funcții a cuptorului va urma după setarea temperaturii.

0 Setarea zero



Încălzire rapidă

Porniți convecția și grătarul. Folosite pentru încălzirea preliminară a cuptorului.



Porniți ventilatorul, grătarul și încălzitorul superior

Folosirea acestei funcții în practică permite grăbirea procesului de coacere și mărire a valorilor a mâncărilor.



Grătarul mai puternic (Supergrătar)

Pornirea funcției „grătarului mai puternic” permite la funcționarea grătarului și funcționarea în același timp a încălzitorului. Această funcție permite obținerea unei temperaturi mai ridicate în partea superioară a spațiului de funcționare a cuptorului, ceea ce conduce la rumenirea mai puternică a mâncării, permițând în acest fel coacerea unor porții mai mari.



Grătar

„Pregătirea la grătar” de suprafață, este folosită pentru coacerea unor porții mici de carne: fripturi, cotele, pește, pâine prăjită, cârnați, musaca (grosimea mâncării coapte nu trebuie să fie mai mare de 2-3 cm, în timpul coacerii trebuie întoarsă cu susul în jos).



Încălzitorul inferior pornit

La această poziție butoanele cuptorului se realizează încălzirea numai prin intermediul încălzitorului inferior. Coacerea prăjiturilor în partea de jos (de ex. prăjiturile umede și cele umplute cu fructe).

UTILIZARE



Încălzitorul inferior și superior pornit

Setarea butonului în această poziție permite la realizarea încălzirea cuptorului prin metodă convențională. Este perfectă pentru coacerea de prăjituri, carne, pește, pâine, pizza (este necesară încălzirea preliminară a cuptorului și folosirea tăvilor închise la culoare) coacerea pe un nivel.



Convecția pornită

Setarea butonului în poziția „convecția pornită” permite la realizarea încălziri cuptorului în mod forțat cu ajutorul termoventilatorului, amplasate în locul central ale peretelui camerei cuptorului. Față de cuptorul convențional sunt folosite temperaturi mai scăzute de coacere.

Folosirea acestei metode permite circulația egală a căldurii de jur împrejurul mâncării amplasate în cuptor.



Ventilatorul pornit, încălzitorul inferior și încălzitorul superior

Cu ajutorul acestei poziții a butonului se realizează funcția de prăjitură. Cuptorul convențional cu ventilator (funcția recomandată în timpul coacerii).



Convecția pornită și încălzitorul inferior

La această poziție a butonului cuptorul realizează funcția convecției și încălzitorului inferior pornit ceea ce provoacă ridicarea temperaturi de la fundul coaceri. O cantitate mare de căldură furnizată din partea de jos a prăjiturii, prăjiturile umede, pizza.



Funcția Soft Steam

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

Pornirea funcției:

- 1.Deschide ușa cuptorului.
- 2.Umpleți fundul compartimentului cu apă din robinet max.. 150 ml.

Atenție: Apa trebuie să turnați când cuptorul este rece.

- 3.Pe buton setați funcția corespunzătoare Soft Steam.
- 4.Rotiți butonul pentru a seta temperatura corespunzătoare.
- 5.După preîncălzirea cuptorului 5-10 min a se pune alimentele în cuptor și închideți ușa
- 6.Pentru a opri cuptorul rotiți butonul funcțional și setați temperatura în poziția „oprit”.
- 7.Îndepărtați apa din compartiment.

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



Funcția de încălzire ECO

Folosind această funcție se activează modul de încălzire optimizat care vizează economisirea energiei în timpul pregătirii bucatelor. Butonul fiind în această poziție înseamnă că iluminarea cuptorului este oprită.

UTILIZARE

Iluminatul de control

Pornirea cuptorului este semnalizată prin aprinderea celor două diode de control, diodele funcționării de control (de pornire) a aragazului **R** și a diodei de control a termo-regulatorului **L**. Dioda de control care luminează **R** semnalizează starea de funcționare. Stingerea diodei de control **L** este semnalizată prin atingerea de către cuptor a temperaturii setate. În cazul în care rețetele culinare recomandă introducerea mâncărilor în cuptor încălzit, acest lucru trebuie realizat după ce dioda de control s-a stins pentru prima dată **L**. În cursul coacerii lampa **L** se va aprinde și se va stinge periodic (menținerea temperaturii în interiorul compartimentului în cuptor).


Important!

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

Folosirea prăjitorului

Procesul de coacere are loc în urma acțiunii asupra mâncării a razelor infraroșii care sunt emise de radiatorul incandescent al dispozitivului de coacere.

Pentru a porni dispozitivul de coacere trebuie:

- setați butonul cuptorului în poziția marcată cu simbolul ,
- să încălziți cuptorul timp de aproximativ 5 minute (ușa cuptorului trebuie închisă).
- introduceți în cuptor tava cu mâncarea la nivelul de lucru corespunzător, iar în cazul folosirii rotisorului sub acesta trebuie amplasată o tavă pentru scurgerea grăsimii (sub rotisor)
- închideți ușa cuptorului.

Pentru funcția grătarului și grătarul mai puternic temperatura trebuie setată pe 220°C, și pentru funcția de grătar cu ventilatorul pe 190°C.

Atenție. Coacerea trebuie realizată atunci când ușa cuptorului este închisă.

Atunci când este folosit dispozitivul pentru coacere elementele disponibile pot fi fierbinți.

Se recomandă să nu lăsați copii în apropierea cuptorului.

COACEREA ÎN CUPTOR - SFATURI PRACTICE

Prăjituri

- se recomandă, coacerea prăjiturilor pe tave, care fac parte din echipamentul fabric al bucătăriei,
- coacerea poate să fie efectuată și în forme și tăvi industriale, care trebuie să le puneți pe scara de uscare, **pentru coacere se recomandă a se utiliza tăvi în culoarea neagră, care cel mai bine conduc căldura și scurtează timpul de coacere,**
- nu se recomandă utilizarea formelor și tigăilor cu o suprafață deschisă și lucioasă în cazul folosiri încălziri convenționale (incalzitorul superior + inferior) utilizarea acestui tip de forme poate provoca necoacerea fundului la prăjitură,
- La folosirea funcției de convecție nu este necesar preîncălzirea inițială a camerei cuptorului, pentru restul tipurilor de încălzire înainte de a pune la coacere compartimentul cuptorului trebuie să fie încălzit,
- înainte de coacerea prăjiturilor trebuie să verificați calitatea prăjiturilor cu ajutorul unui bețișor de lemn (la o coacere corectă după punctarea prăjituri, aceasta ar trebui să fie curat și uscat),
- Indicat este lăsarea prăjituri în cuptor după oprirea lui încă timp de aprox 5 min.,
- temperatura coaceri executate prin intermediul funcției de circulație sunt în principiu aprox 20 – 30 mai joase față de coacerea convențională (cu utilizarea încălzitoarelor superioare și inferioare),
- parametrii de coacere sunt menționate în tabel și sunt orinetative și pot să le corecetați în funcție de experiența proprie și preferințe,
- dacă informațiile sunt menționate în cărțile cu bucate diferă în mod semnificativ de valorile menționate în manualul de utilizare vă rugăm să vă ghidați după menționările din manualul de utilizare.

Prăjirea cărnii







- în cuptor a se pregăti o porție de carne peste 1 kg, bucățile mai mici se recomandă să fiu pregătite pe plita de încălzire
- pentru coacere se recomandă utilizarea vasului yena, de asemenea mâneretele vaselor trebuie să fiu rezistente la temperaturi ridicate,
- la coacerea pe scara de uscare sau grătar se recomandă pe nivelul cel mai jos sa se puna tava pentru coacere cu o cantitate mică de apă,
- măcar odată la jumătatea timpului de coacere trebuie să întoarceți carnea, în timpul coaceri trebuie de asemenea periodic a se turna carnea cu sosul - sau apă sărată, nu turnați carnea cu apă rece.

PREPARAREA IN CUPTOR – SFATURI PRACTICE

Funcția de încălzire prin convecție ECO


















- utilizând funcția de încălzirea prin convecție ECO, se pornește o metodă de încălzire optimizată pentru economisirea energiei la prepararea alimentelor.
- timpul de coacere nu poate fi scurtat prin stabilirea unor temperaturi mai ridicate, iar preîncălzirea cuptorului înainte de coacere nu este recomandată,
- nu modificați setările de temperatură în timpul coacerii și nu deschideți ușa în timpul ce coaceți.

Parametrii recomandați prin folosirea funcției de convecție ECO

Tipul de coacerea alimentelor	Funcția cuptorului	Temperatura (°C)	Nivelul	Timpul [min.]
Pișcot	 ECO	180 - 200	2 - 3	50 - 70
Panettone din drojdie / Cozonac	 ECO	180 - 200	2	50 - 70
Pește	 ECO	190 - 210	2 - 3	45 - 60
Carne de vită	 ECO	200 - 220	2	90 - 120
Carne de porc	 ECO	200 - 220	2	90 - 160
Pui	 ECO	180 - 200	2	80 - 100

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 [mi]
Pișcot		160 - 200	2 - 3	30 - 50
Panettone din drojdie / Cozonac		160 - 170 ¹⁾	3	25 - 40 ²⁾
Panettone din drojdie / Cozonac		155 - 170 ¹⁾	3	25 - 40 ²⁾
Pizza		200 - 230 ¹⁾	2 - 3	15 - 25
Pește		210 - 220	2	45 - 60
Pește		160 - 180	2 - 3	45 - 60
Pește		190	2 - 3	60 - 70
Cârnați		200 - 220	4	14 - 18
Carne de vită		225 - 250	2	120 - 150
Carne de vită		160 - 180	2	120 - 160
Carne de porc		160 - 230	2	90 - 120
Carne de porc		160 - 190	2	90 - 120
Pui		180 - 190	2	70 - 90
Pui		160 - 180	2	45 - 60
Pui		175 - 190	2	60 - 70
Legume		190 - 210	2	40 - 50
Legume		170 - 190	3	40 - 50

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











¹⁾ Încălziți 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	4		160 ¹⁾	28 - 32 ²⁾
	Tavă de coacere	3		155 ¹⁾	23 - 26 ²⁾
	Tavă de coacere	3		150 ¹⁾	26 - 30 ²⁾
	Tavă de coacere Tavă pentru coacerea sau frigerea cărnii	2 + 4 2 - tavă pentru pâine sau friptură 4 - tavă pentru pâine		150 ¹⁾	27 - 30 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 fără grăsime	Grătar + tavă pentru tort acoperită cu negru Ø 26 cm	2		170 - 180 ¹⁾	38 - 46 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 - 65 ²⁾

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

²⁾ Timpul necesar, dacă nu au fost trecute altfel pentru compartimentul neîncălzit.



PRODUSE TEST. Conform cu standardul EN 60350-1.

Grilarea

Tipul de produs	Accesoriu	Nivelul	Funcțiile de încălzire	Temperatura (°C)	Timpul (min.)
Tosturi din pâine albă	Grătar	4		220 ¹⁾	3 - 7
Burgeri de vită	Grătar+ tavă de prăjire (pentru colectarea scurgerilor)	4 - grătar 3 - tavă de prăjire		220 ¹⁾	1 pagină 13 - 18 2 pagină 10 - 15

¹⁾ Încălziți cuptorul gol pornind pe 8 minute, a nu se folosi funcția de încălzire rapidă.

Coacerea

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

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

CURATARE SI INTRETINERE

Atenția utilizatorului de a menține bucătăria în curățenie și întreținerea ei corectă, are un impact semnificativ la extinderea funcționării sale fără probleme .

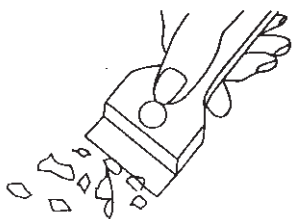
Înainte de a începe curățarea trebuie să opriți bucătăria, atrăgând atenția ca toate butoanele să fiu setate în poziția „●” / „0”. Activitatea de curățare trebuie să începeți numai după răcirea bucătăriei.

Plita de încălzire pe inducție

- Plita trebuie curățată regulat după fiecare folosire. În măsură dacă este posibil, se recomandă plita în stare caldă (după stingerea indicatorului de încălzirea câmpului). Nu permiteți la murdăria excesivă a plitei de încălzire, în special la arsuri care provin din spumă.

Nu se recomandă folosirea produselor de curățare cu acțiune puternic abrazivă cum ar fi de ex. pulberi pentru curățare cu adaos de materiale abrazive, paste abrazive, pietre abrazive, pietre ponce, bureți de sârmă etc. Pot ele zgâria suprafața plitei, provocând deteriorări ireparabile.

- Murdăria excesivă care aderă la plită poate fi îndepărtată numai cu o răzuitor specială, trebuie să atrageți atenția pentru a nu deteriora cadrul ceramic al plitei.



Răzuitor pentru curățarea plitei



Atenție! Unelta ascuțită trebuie de fiecare dată asigurată de către deplasarea carcasi (este necesar apăsarea cu degetul). La manipularea fiți precauți - pericol de accidentare - a nu se permite, ca unelta să ajungă în mâinile copiilor.

- Se recomandă utilizarea soluțiilor de curățare sau de spălare cu acțiune delicată, care conține recomandare specială de ex. pe toate tipurile de detergente sau emulsi care îndepărtează grăsimile. În special se recomandă utilizarea preparatelor speciale pentru curățarea și întreținerea aparatelor de uz casnic (descrise pe următoarele pagini în acest manual). În cazul lepei de acces la detergenți recomandați, vă recomandăm utilizarea detergenți în apă caldă cu adaos de detergent pentru spălarea vaselor.
- Pentru spălarea și curățarea suprafeței trebuie să folosiți o cârpă moale și delicată care absoarbe bine umezeala. Plita ceramică după spălare trebuie să o curățați de fiecare dată la uscat.

Trebuie să atrageți atenția, pentru a nu permite la deteriorarea plăci ceramice și de apariția zgârieturilor profunde provocate de lovituri cu capacuri metalice sau alte obiecte are au margini ascuțite.

CURATARE SI INTRETINERE


Cuptor

- Cuptorul trebuie curățat după fiecare utilizare. Atunci când curățați cuptorul este bine să aprindeți lumina din interiorul acestuia pentru a vedea mai bine întreaga suprafață.
- Cuptorul trebuie spălat numai cu apă caldă și o cantitate mică de detergent pentru vase.

- **Curățarea cu abur-Steam Clean:**

- pe tava amplasată în cuptor pe primul nivel de jos a se turna 0,25 l apă (1 cană),

- închideți ușa cuptorului.

- butonul regulatorului de temperatură a se seta pe poziția 50°C, și butonul de funcție pe poziția încălzitorului inferior ,

- a se încălzi compartimentul cuptorului timp de 30 minute,

- după ce procesul de curățare a luat sfârșit trebuie să deschideți ușa cuptorului și cu ajutorul unui burete sau a unei cârpe trebuie să spălați cuptorul cu ajutorul apei calde și detergentului pentru spălarea vaselor.

- **Curățarea calcarului care sa forat pe fundul compartimentului prin folosirea funcției Soft Steam:**

- Pentru curățarea fundul comartimetului a se pune aproximativ 250 ml 6% oțet fără adaos de ierburi,

- Lăsați oțetul în temperatura camerei pe 30 minute, pentru a dizolva calcarul,

- Curățați cavitațiile cu ajutorul apei calde și lavetei moi.

Atenție: Se recomandă curățarea la 5-10 cicluri pri folosirea funcției Soft Steam.

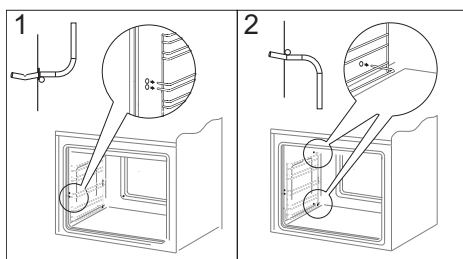
- După spălarea cuptorului acesta trebuie perfect uscat.

Important!

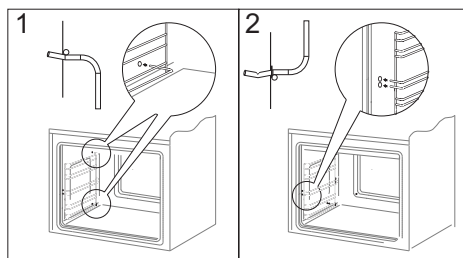
Pentru curățarea și întreținerea cuptorului nu se permite folosirea agenților abrazivi, agenților de curățare duri și nici un fel de obiecte abrazive.

Pentru curățarea părții frontale a carcasei trebuie să folosiți apă caldă cu adaos de detergent pentru spălat vase. Nu se recomandă folosirea detergentilor de tip cremă.

- Bucătăria marcată cu litera **D** a fost echipată în ghidaje ușor de scos din sârmă (scară) inserția cuptorului. Pentru a le scoate pentru spălare a se trage de cleme care se află în față urmând ca sa înclinați și să scoateți din clemele din spate.



Scoaterea scarei



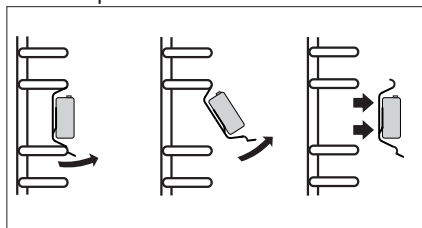
Amplasarea scarei

CURATARE SI INTRETINERE

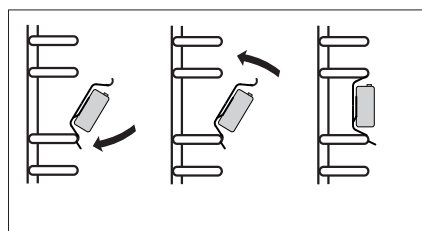
- Cuptorul marcat cu literele **Dp** în acest tip are ghidaje de inox care sunt fixate la ghidajele din sârmă. Aceste elemente de ghidare trebuiesc scoase și spălate împreună cu elementele de ghidare din sârmă. Înainte de a pune tava trebuie să le scoateți (dacă cuptorul este încălzit ghidajele trebuie introduse prin prinderea de marginea din spate a supoartelor care se află în partea frontală a ghidajelor de scoatere) și urmând ca să le introduceți cu tava.

Atenție!

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



Scoaterea elementelor de ghidare de tip telescop

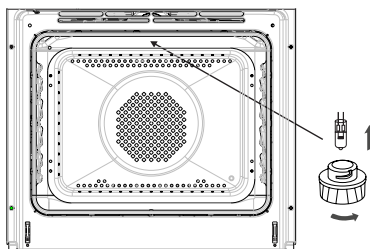


Fixarea elementelor de ghidare de tip telescop

Înlocuirea becului de tip halogen a iluminării 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” „și scoateti stecherul cablului de alimentare din priza.
- Deșurubați și spălați cloșul lămpii ținând minte că acesta trebuie șters foarte bine.
- Scoateți becul de tip halogen folosind o cârpă sau o bucată de hârtie, în caz de nevoie becul de tip halogen trebuie înlocuit cu unul nou de tip G9 -tensiunea 230V -putere 25W
- Becul de tip halogen trebuie fixat cu atenție la locul special pregătit.
- Înșurubați cloșul lămpii.

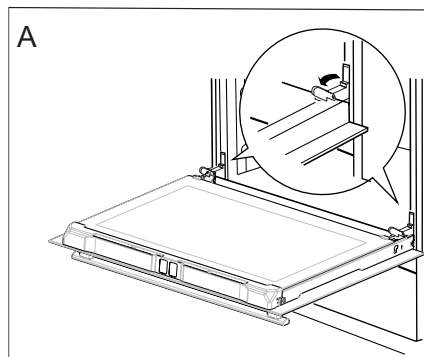


Becul pentru cuptor

CURATARE SI INTRETINERE

Demontarea uși

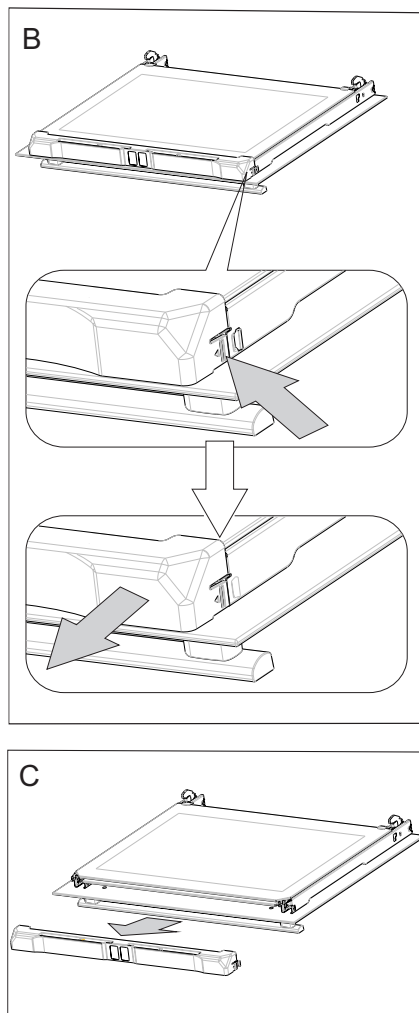
Pentru a avea un acces mai simplu la compartimentul cuptorului și pentru curățare, este posibilă demontarea uși. În acest scop trebuie să deschideți ușa, apoi trebuie să ridicați în sus elementul de siguranță care este amplasat pe balama (fig. A Ușa trebuie închisă dar nu definitiv, apoi trebuie delicat ridicată și scoasă prin tragere în față. Pentru a monta la loc ușa trebuie să procedați invers. În momentul montării trebuie să fiți atenți ca jghebul de pe balama să se potrivească perfect pe mânerul balamalei. După ce ați montat ușa cuptorului trebuie neapărat să coborâți elementul de siguranță și **apoi să îl apăsați cu exactitate**. Amplasarea incorectă a elementului de siguranță poate cauza deteriorarea balamalei atunci când veți dori să închideți ușa.



Înclinarea elementelor de siguranță ale balamalelor

Scoaterea geamului interior

1. Scoateți plinta superioară a ușii (des. B, C)



CURATARE SI INTRETINERE

2. geamul interior trebuie scos din elementul de fixare (în partea inferioară a uși)

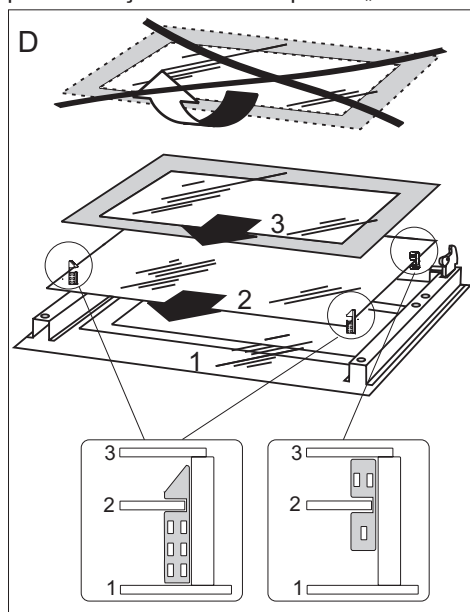
Atenție! Există pericolul de deteriorare a elementelor de fixare a geamurilor. Geamul trebuie scoasă prin tragere nu trebuie ridicat.

Scoateți geamul din mijloc, (des. D).

3. Spălați geamurile cu apă caldă și adăos de detergent pentru curățare.

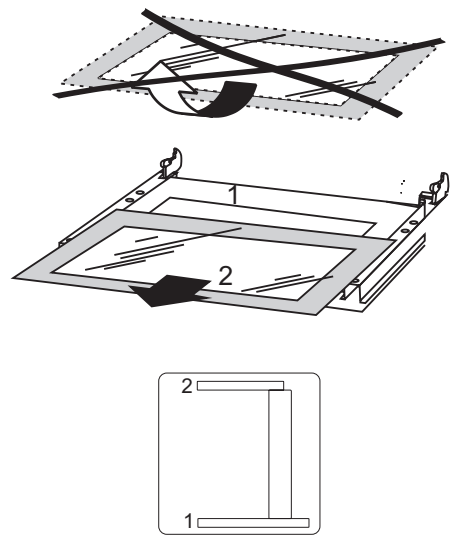
Pentru a monta la loc geamurile trebuie să procedați invers decât în momentul demontajului. Partea netedă a geamului trebuie să fie direcționată în sus, iar colțurile tăiate, în jos.

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



*Scoaterea geamului interior.
3 interior.*

D1



*Scoaterea geamului interior.
2 interior.*

Verificari periodice

În afara de curatarea aragazului, trebuie sa:

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

Atentie!

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

CUM SE PROCEDEAZA IN CAZ DE URGENTA

În orice situație de avarie trebuie să:

- opriți ansambele de lucru ale aragazului
- deconectați alimentarea cu curent electric
- unele defecte minore pot fi îndepărtate de către beneficiar pe cont propriu, urmând indicațiile din tabelul de mai jos; înainte de a lua legătura cu departamentul de deservire a clienților sau cu service-ul trebuie verificate toate punctele tabelului.

Problemă	Cauza	Mod de procedare
1. Dispozitivul nu funcționează	pauză în alimentare cu curent electric	verificați siguranțele instalației electrice din casă, în cazul în care una este arsă trebuie înlocuită
2. Nu funcționează iluminarea cuptorului	becul este desfiletat sau este ars	înlocuiți becul ars (vezi capitolul <i>Curățare și mentenanță</i>)
3. Lampa roșie de control nu se aprinde	lampa de control se oprește automat atunci când cuptorul răcește pe temperatura setată, a se vedea <i>Lămpile de control</i>	
4. Cuptorul nu se încălzește	nu a fost setat butonul de funcție și butonul de control al termoregulatorului	setați butonul de încălzire, a se seta butonul termoregulatorului, a se vedea manipularea <i>cuptorului</i>
5. Ventilatorul de lângă termo-circulației nu funcționează	Pericol de supraîncălzire! A se deconecta imediat bucătăria de la rețea (siguranța). Luați legătura cu cel mai apropiat service.	
6. Un ochi s-a oprit, pe display apare litera „H”	limitarea duratei de funcționare	porniți din nou zona de gătit
7. Indicatorul de căldură reziduală nu luminează deși ochiurile sunt încă fierbinți.	pană de curent, dispozitivul a fost deconectat de la rețeaua de alimentare cu curent electric.	indicatorul căldurii reziduale va funcționa după pornirea și oprirea panoului de comandă.
8. Plita cu inducție emite zgomote răgușite.	Este un fenomen normal. Funcționează ventilatorul care răcește sistemele electronice.	
9. Plita cu inducție scoate sunete care seamănă cu fluierăturile	Este un fenomen normal. Conform frecvenței de funcționare a bobinelor atunci când lucrează la diferite nivele de încălzire, la puterea maximală plita emite un fluierat ușor.	
10. Crăparea plitei de încălzire	Pericol! Deconectați imediat plita de la rețeaua de alimentare cu curent electric (siguranța). Luați legătura cu cel mai apropiat service.	
11. Simbolul E2	supra-încălzirea bobinelor cu inducție	răcire insuficientă, verificați vasul de gătit în conformitate cu observația.

Dacă această problemă nu a fost rezolvată trebuie să deconectați de la sursa electrică și a se solicita deteriorarea la Centru de Service. **Atenție!** Toate reparațiile pot fi realizate numai de tehnicieni calificați ai service-ului.

DATE TEHNICE




Voltaj	400V 3N~50Hz / 400V 2N~50Hz
Putere	Maxim 11,0 kW
Dimensiuni aragaz (IxLxA)	60 / 60 / 85 cm

Informațiile de bază:

Produsul îndeplinește cerințele standardelor EN 60335-1, EN 60335-2-6, care sunt în vigoare în Uniunea Europeană.

Datele pe etichetele cuptoarelor ermetice electrice se efectuează conform cu standardul EN 60350-1 / IEC 60350-1. Valorile acesta sunt determinate la standardul de greutate cu funcțiile active: încălzitorului inferior și superior (modul convențional) și suport de încălzire cu ventilatorul (dacă aceste funcții sunt disponibile).

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

Circulația forțată a aerului ECO (încălzitorul circulației + ventilatorul)	
Circulația forțată ECO (încălzitorul inferior + superior + grătar + ventilator)	
Modul de convecție ECO (încălzitorul inferior + superior)	

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

Компания изготовитель

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

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

Сделано в Польше



Претензии по качеству

направлять в / Импортёр на территорию РФ

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