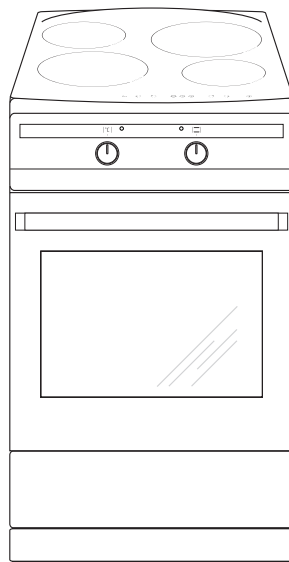
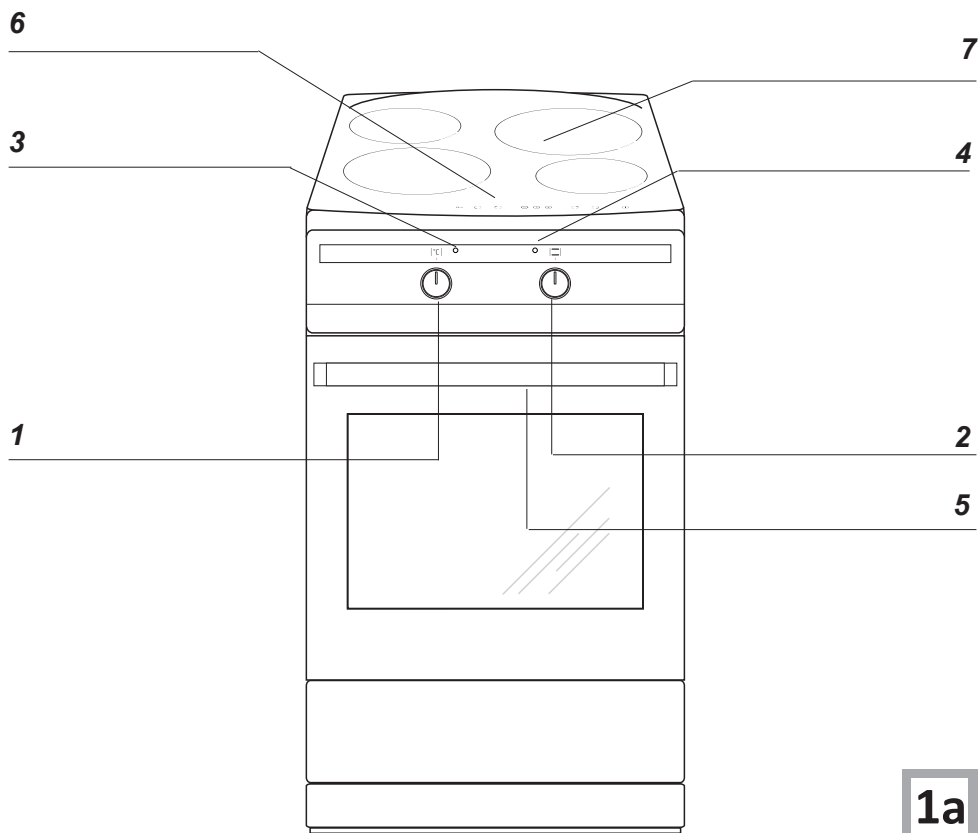


FCIW5*

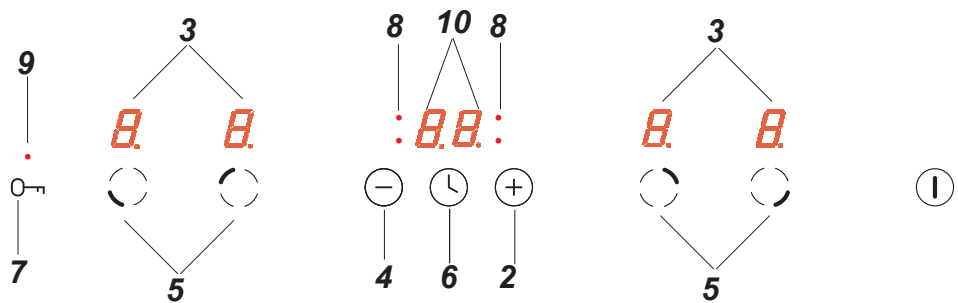


ИНСТРУКЦИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ / ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ ПЛИТА
ПАЙДАЛАНУ БОЙЫНША НҰСҚАУЛЫҚ / ЭЛЕКТР ПЛИТА
ІНСТРУКЦІЯ З ЕКСПЛУАТАЦІЇ / ЕЛЕКТРИЧНА ПЛИТА
MANUAL DE UTILIZARE / ARAGAZ ELECTRIC
GEBRAUCHSANWEISUNG / ELEKTROHERD

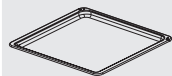
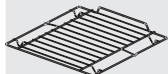
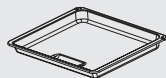
RU
KK
UA
RO
DE



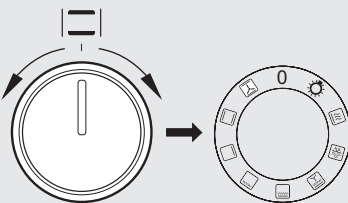
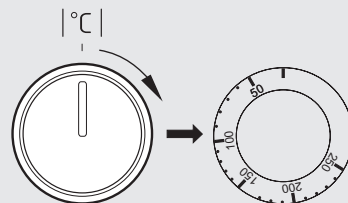
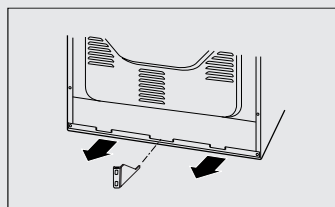
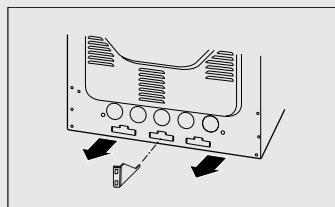
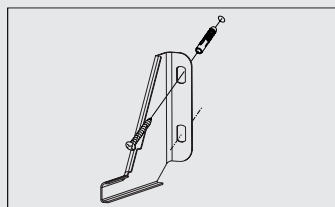
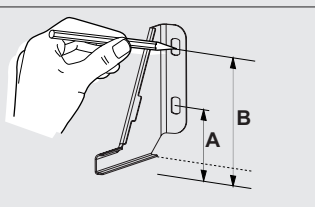
1a

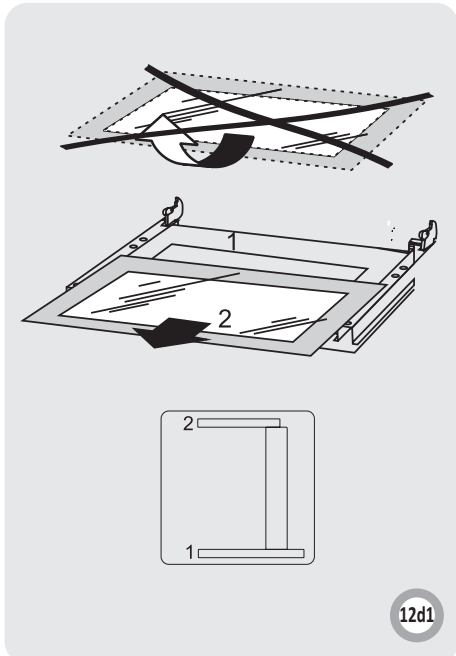
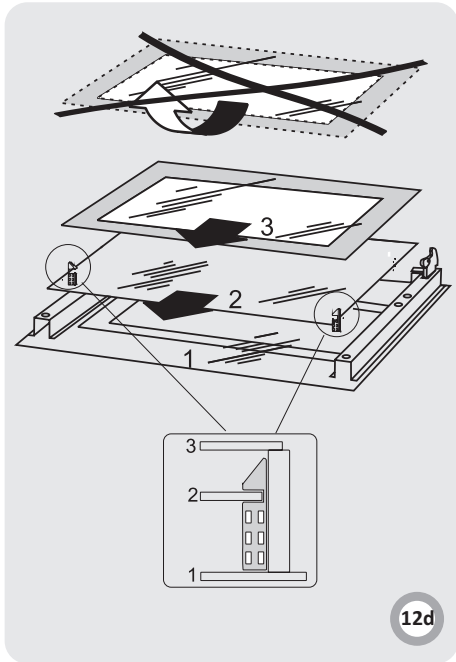
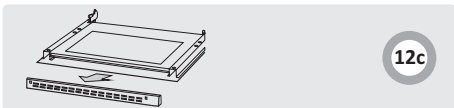
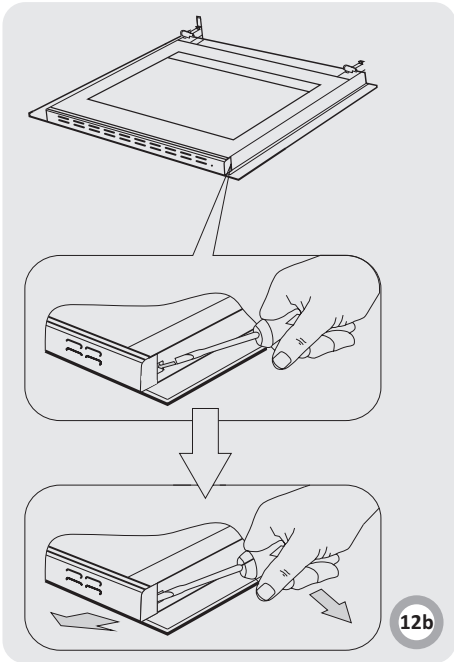
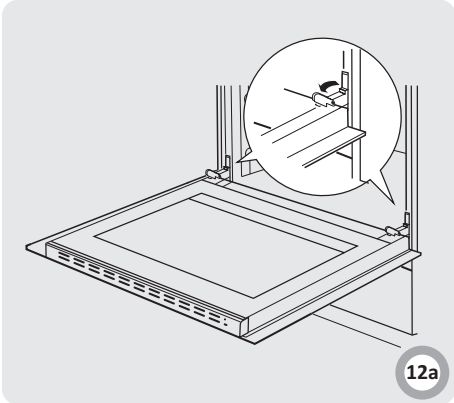
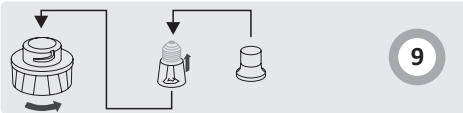


1b

**3a****3b****3c**

		1N~	H05VV-F3G4
		2N~	H05VV-F4G2.5
		3N~	H05VV-F5G1.5

4b**6a****6h****6z****7****6j****6i****6k****3z**



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

КАК ЭКОНОМИТЬ ЭЛЕКТРОЭНЕРГИЮ

5

ТЕХНИКА БЕЗОПАСНОСТИ

5

ОПИСАНИЕ УСТРОЙСТВА

8

МОНТАЖ

8

ЭКСПЛУАТАЦИЯ

9

ПРИГОТОВЛЕНИЕ ПИЩИ В ДУХОВКЕ - ПРАКТИЧЕСКИЕ СОВЕТЫ

17

ОБСЛУЖИВАНИЕ И УХОД

21

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ДУХОВКИ – ПРАКТИЧЕСКИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ

23

ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ

25

КАК ЭКОНОМИТЬ ЭЛЕКТРОЭНЕРГИЮ



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

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

Загрязненные уплотнители дверцы духовки способствуют потере тепла. Загрязнения на уплотнителях следует устранять сразу.

- Не располагайте плиту вблизи холодильников/морозильных камер. Без необходимости возрастает потребление электричества.



РАСПАКОВКА

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

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

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



ИЗЪЯТИЕ ИЗ ЭКСПЛУАТАЦИИ

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

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

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

УКАЗАНИЯ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ

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

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

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

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

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

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

Не рекомендуется размещать на поверхности плиты металлические предметы (например, такие как: ножи, вилки, ложки, крышки, алюминиевую фольгу и т.п.), так как они могут нагреваться.

После эксплуатации отключите нагревательную плиту регулятором, а не руководствуйтесь указаниями детектора посуды.

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

УКАЗАНИЯ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ

Во время работы оборудование нагревается. Следует соблюдать осторожность, не прикасаться к горячим частям внутри духовки. Когда используется духовка, доступные части могут нагреться. Рекомендуется не подпускать к духовке детей.

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

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

Для чистки кухонной плиты нельзя применять оборудование для чистки паром.

- Особое внимание следует обратить на детей около плиты.
Прямой контакт с работающей плитой грозит ожогом!
- Необходимо следить, чтобы мелкое кухонное оборудование и провода не соприкасались с нагретой духовкой и варочной поверхностью, поскольку изоляция этого оборудования не рассчитана на высокие температуры.
- Нельзя оставлять плиту без присмотра во время жарения. Масла и жиры могут загореться вследствие выкипания или нагревания.
- Не допускать загрязнения варочной поверхности и заливания ее жидкостью при варке. Особенно это касается сахара, который своим воздействием может повредить керамическое покрытие. Возникающие загрязнения удалять немедленно.
- Запрещается ставить на нагретые зоны посуду с мокрым дном, это может привести к появлению на панели несмываемых пятен.
- Использовать только рекомендованную изготовителем посуду, как предназначенную для употребления с керамической плитой.
- Если поверхность панели треснула, выключить плиту, чтобы исключить возможность удара током.
- Не включать варочную панель без поставленной посуды.
- Запрещается использовать посуду с острыми краями, которые могут повредить керамическую панель.
- Нельзя смотреть на разогревающиеся (не закрытые посудой) конфорочные зоны.
- Не следует ставить на открытую дверцу духовки посуду весом более 15 кг, на варочную поверхность – более 25 кг.
- Не использовать грубые чистящие средства или острые предметы для чистки стекол дверцы, они могут поцарапать поверхность и привести к появлению трещин на стекле.
- Нельзя ставить горячую посуду и иные вещи (более 75°C), а также легко воспламеняемые материалы в ящик шкафа.
- Нельзя пользоваться технически неисправной плитой. Все изъяны должны устраняться только квалифицированным персоналом.
- В любом случае технической неисправности, немедленно отключить электропитание плиты и сообщить о необходимости ремонта.
- Люди с имплантированными органами, поддерживающими жизнедеятельные функции (например, кардиостимулятор, инсулиновая помпа, слуховой аппарат), должны убедиться, что действие данных устройств не будет нарушено работой индукционной плиты (диапазон частот работы индукционной плиты составляет 20-50 кГц).
- Неукоснительно следовать указаниям и руководствам данной инструкции. Не подпускать к эксплуатации лиц, не ознакомленных с ее содержанием.
- Оборудование было спроектировано исключительно для приготовления пищи. Всякое другое его применение (например, обогревание помещения) является несоответствующим его назначению и может быть опасным.
- При первом включении варочной поверхности необходимо избежать попадания прямого света на сенсорное управление. Несоблюдение этого правила может привести к некорректной работе сенсорного управления.

ОПИСАНИЕ УСТРОЙСТВА

1a

- 1 Ручка регулятора температуры духовки
- 2 Ручка выбора функции духовки
- 3 Контрольная лампа терморегулятора L
- 4 Контрольная лампа работы плиты R
- 5 Крепление дверцы духовки
- 6 Панель управления конфорками
- 7 Плита керамической индукционной

1b

1. Сенсорная кнопка вкл./выкл. варочной поверхности
2. Сенсорная кнопка плюс
3. Индикатор конфорки
4. Сенсорная кнопка минус
5. Сенсорная кнопка выбора конфорки
6. Сенсор часов
7. Сенсор ключа
8. Светодиод часов
9. Светодиод ключа
10. Индикатор часов

Оснащение плиты - перечень:

- 3a Поддон для выпечки*
3b Решетка для гриля (решетка для сушки)
3c Поддон для жарки*

МОНТАЖ

Установка плиты

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

Подключение плиты к электропроводке

Внимание !

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

Указания для специалиста по монтажу.

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

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

Внимание!

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

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

* по izbor

Сур. 4b

ЭКСПЛУАТАЦИЯ

Монтаж и установка*

Монтаж блокады, обеспечивающей стабильность кухни.

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

Рис.3з

Кухонная плита выс. 850 мм

A = 60 мм

B = 103 мм

Кухонная плита выс. 900 мм

A = 104 мм

B = 147 мм

Перед первым включением плиты

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

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

Перед первым включением плиты

Принципы действия индукционного поля

Электрический генератор питает катушку, расположенную внутри оборудования. Данная катушка создаёт магнитное поле и в момент размещения на плите кастрюли к ней (кастрюле) проникает индукционный ток.

Этот ток превращает кастрюлю в датчик тепла, в то время как стеклянная поверхность плиты остаётся холодной.

Сур. 6а

Данная система требует применения кастрюль, дно которых реагирует на действие магнитного поля.

Магнитная индукционная технология характеризуется двумя преимуществами:

- Тепло выделяется исключительно спомощью кастрюли и возможно максимальное его использование.
- Отсутствует явление тепловой инерции, потому как приготовление начинается автоматически, от момента размещения кастрюли на плите, и заканчивается в момент снятия её с плиты.

Защитное оборудование:

если кухонная плита была установлена и эксплуатируется правильно, то потребность в защитном оборудовании возникает крайне редко.

*для определенных моделей

Вентилятор: он служит для охраны и охлаждения управляющих и питательных элементов. Вентилятор может работать при двух разных скоростях, действует автоматически. Вентилятор работает тогда, когда варочные зоны включены и работает при выключенной плите до достижения достаточного охлаждения электронной системы.

Транзистор: температура электронных элементов непрерывно измеряется с помощью антенны-щупа. Если тепло возрастает в опасных пределах, данная система автоматически уменьшит мощность нагревательного поля либо отключит нагревательные поля, находящиеся вблизи нагретых электронных элементов.

Детектирование: детектор присутствия кастрюли включает плиту, а тем самым нагревание. Маленькие предметы, расположенные в нагревательной зоне (например, ложка, нож, кольцо...) не будут восприняты, как кастрюля и плита не включится.

Детектор присутствия кастрюли в индукционном поле

Детектор присутствия кастрюли вмонтирован в плиты, которые имеют индукционные поля. Во время работы плиты, детектор присутствия кастрюли автоматически либо начинает либо задерживает выделение тепла в поле приготовления в момент размещения кастрюли на плите, или в момент снятия его с плиты. Это обеспечивает экономию электроэнергии.

- Если на рабочем поле (поле приготовления) поставлена соответствующая кастрюля, то на табло появится показатель уровня тепла.
- Индукция требует применения специальных кастрюль с магнетическим дном (См. таблицу).

Внимание!

Если на рабочем поле (поле приготовления) нет кастрюли либо находится на нём не соответствующая кастрюля – на табло появится символ $\gg\ll$. Рабочее поле не включится.

Если в течение 10 минут рабочее поле не распознает кастрюли, операция «включение плиты» будет аннулирована.

Рабочее поле отключается не только, когда снимается с него кастрюля, но и с помощью сенсорного управления.

Внимание!

Детектор кастрюли не действует в качестве сенсора плиты «включить/выключить».

ЭКСПЛУАТАЦИЯ

Керамическая нагревательная плита оборудована в сенсоры, обслуживаемые прикосновением пальца к обозначенным поверхностям.
Каждое перенаправление сенсора подтверждается акустическим сигналом.

Внимание!

При использовании кастрюль с меньшим минимальным диаметром дна, чем указано в таблице, индукционное нагревательное поле может не действовать.

Внимание!

Необходимо обращать внимание на то, чтобы при включении и отключении, а также при выборе уровня мощности нагревания всегда нажимать только один сенсор. В случае одновременного нажатия большего количества сенсоров (за исключением часов и ключа), система игнорирует введенные сигналы управления, а при более продолжительном нажатии активизирует сигнал неисправности (ошибки).
После пользования плитой необходимо отключить нагревательное поле регулятором, а не руководствоваться только показателем детектора посуды.

Соответствующее качество кастрюль является основным условием высокой отдачи работы плиты.

Подбор посуды для приготовления в индукционном поле

- Всегда следует пользоваться кастрюлями высокого качества, с идеально плоским дном: пользование кастрюлями данного типа предохраняет от образования пунктов с надмерно высокой температурой, в которых приготавливаемая пища могла бы подгорать. Кастрюли и сковородки с толстыми металлическими стенками лучше всего обеспечивают необходимое распределение тепла.
- Следует обращать внимание на то, чтобы дно кастрюль было сухим: во время наполнения кастрюли либо во время пользования кастрюлей, вынутой из холодильника, следует перед размещением её на плите проверить дно. Необходимо, чтобы её поверхность была совершенно сухой. Это позволит избежать загрязнения поверхности плиты.
- Крышка на кастрюле предотвращает испарение тепла и таким образом сокращает время нагревания и экономит электроэнергию.


Сур. 6h

Внимание!

Энергия лучше всего передаётся тогда, когда размер кастрюли соответствует размеру нагревательного поля.
Наименьшие и наибольшие диаметры приводятся в таблице ниже и зависят от качества посуды.

ЭКСПЛУАТАЦИЯ

Подбор кастрюль к индукционному полю

Обозначение на кухонной посуде		Проверьте, находится ли на этикетке знак информирующий о том, что кастрюля подходит для индукционных плит
	Применяйте магнетические кастрюли (с эмалированного металла, ферритовой нержавеющей стали, чугуна), проверьте, прикладывая магнит ко дну кастрюли (он должен притянуться)	
Нержавеющая сталь	Не определяет присутствия кастрюли	
	За исключением кастрюль из ферромагнетической стали	
Алюминий	Не определяет присутствия кастрюли	
Чугун	Высокая эффективность	
	Внимание: кастрюли могут поцарапать плиту	
Эмалированная сталь	Высокая эффективность	
	Рекомендуется посуда с плоским, толстым и гладким дном	
Стекло	Не определяет присутствия кастрюли	
Фарфор	Не определяет присутствия кастрюли	
Посуда с медным дном	Не определяет присутствия кастрюли	

Наименьший полезный размер посуды для конфорки:

Диаметр конфорки	Минимальный диаметр дна эмалированной стальной посуды
мм	мм
160 - 180	110
180 - 200	
210 - 220	125
220 - 190	
260 - 280	

Минимальный диаметр посуды, изготовленной из материалов, отличных от эмалированной стали, может варьироваться.

ЭКСПЛУАТАЦИЯ

Панель управления

- После подключения варочной поверхности к электрической сети на минуту загорятся все индикаторы. Варочная поверхность готова к эксплуатации.
- Варочная поверхность оснащена электронными сенсорами, которые включаются нажатием пальца минимум 1 секунду.
- Каждое включение сенсоров сигнализируется звуковым сигналом.

Нельзя ставить предметы на поверхность сенсорных панелей (это может выдавать ошибку), эти панели должны постоянно содержаться в чистоте.

Включение варочной поверхности

Сенсор включения/выключения (1) нужно удерживать пальцем в течение как минимум 1 секунды. Варочная поверхность активна, когда на всех индикаторах (3) горит цифра „0”.

Если в течение 10 секунд не провести перенастройку сенсоров, тогда варочная поверхность выключается.

Включение зоны нагрева

После включения варочной поверхности при помощи сенсора (1) в течение следующих 10 секунд необходимо включить выбранную зону нагрева (5).

1. После нажатия сенсора (5), обозначающего выбор конфорки, на индикаторе уровня мощности этой конфорки периодически светится цифра „0”.
2. Нажимая сенсор „+” (2) или „-” (4), устанавливается уровень нагрева.

Если в течение 10 секунд с момента включения варочной поверхности не будет нажат ни один сенсор, конфорка выключится.

Конфорка активна, когда на всех дисплеях светится цифра или буква, это означает, что конфорка готова к установке мощности нагрева.

Настройка уровня мощности нагрева индукционной зоны

В момент указания на индикаторе конфорки периодически подсвечиваемого (3) „0” можно устанавливать желаемый уровень мощности нагрева с помощью сенсора „+” (2) и „-” (4).

Панель управления

- После подключения варочной поверхности к электрической сети на минуту загорятся все индикаторы. Варочная поверхность готова к эксплуатации.
- Варочная поверхность оснащена электронными сенсорами, которые включаются нажатием пальца минимум 1 секунду.
- Каждое включение сенсоров сигнализируется звуковым сигналом.

Нельзя ставить предметы на поверхность сенсорных панелей (это может выдавать ошибку), эти панели должны постоянно содержаться в чистоте.

Включение варочной поверхности

Сенсор включения/выключения (1) нужно удерживать пальцем в течение как минимум 1 секунды. Варочная поверхность активна, когда на всех индикаторах (3) горит цифра „0”.

Если в течение 10 секунд не провести перенастройку сенсоров, тогда варочная поверхность выключается.

Включение зоны нагрева

После включения варочной поверхности при помощи сенсора (1) в течение следующих 10 секунд необходимо включить выбранную зону нагрева (5).

1. После нажатия сенсора (5), обозначающего выбор конфорки, на индикаторе уровня мощности этой конфорки периодически светится цифра „0”.
2. Нажимая сенсор „+” (2) или „-” (4), устанавливается уровень нагрева.

Если в течение 10 секунд с момента включения варочной поверхности не будет нажат ни один сенсор, конфорка выключится.

Конфорка активна, когда на всех дисплеях светится цифра или буква, это означает, что конфорка готова к установке мощности нагрева.

Настройка уровня мощности нагрева индукционной зоны

В момент указания на индикаторе конфорки периодически подсвечиваемого (3) „0” можно устанавливать желаемый уровень мощности нагрева с помощью сенсора „+” (2) и „-” (4).

ЭКСПЛУАТАЦИЯ

Выключение зон нагрева

- Зона нагрева должна быть активна. Индикатор уровня мощности нагрева светится периодически.
- Выключить можно нажатием сенсора вкл./выкл. варочной поверхности, либо при удерживании сенсора (5) в течение 3 секунд.

Выключение всей варочной поверхности

- Варочная поверхность работает, если включена как минимум одна зона нагрева.
- Сенсором включения/выключения (1) производится выключение всей поверхности.

Если конфорка все еще горячая, на индикаторе конфорки (3) светится буква "Н" - символ остаточного нагрева.

Функция Booster (бустер) "P"

Функция Booster закладывается в увеличении мощности конфорки Ø 210 - с 2000Вт на 3000Вт, конфорка Ø 160 - с 1200Вт на 1400Вт.

Чтобы включить функцию Booster, нужно выбрать зону приготовления, установить уровень приготовления на „9” и повторно нажать сенсор „+” (2), после чего загорится буква „P” на индикаторе конфорки.

Для того чтобы выключить Booster снова нажать сенсор „-” (4) активной конфорки, или снять с варочной поверхности кастрюлю.

Для конфорки Ø 210 и Ø 160 время работы функции Booster ограничено панелью управления до 10 минут. После автоматического выключения функции Booster, далее зона нагрева функционирует на номинальной мощности.

Функция Booster может быть повторно включения при условии, что температурные датчики в электронных системах и катушки имеют такую возможность.

Если кастрюля будет снята с зоны нагрева во время действия функции Booster, эта функция будет и далее активна и будет продолжаться отсчет времени.

В случае превышения температуры (электронной системы или катушки) зоны нагрева во время действия функции Booster, она автоматически выключается. Зона нагрева возвращается к номинальной мощности.

Управление функцией Booster

Зоны для приготовления пищи соединены попарно по вертикали или крест-накрест в зависимости от модели. Суммарная мощность распределяется на эти пары.

Попытка включения функции Booster для обеих зон одновременно вызвала бы превышение максимально допустимой мощности. В таком случае мощность нагрева первой активированной зоны нагрева снизится до допустимого максимального уровня.

Функция блокировки

Функция блокировки используется для того, чтобы защитить варочную поверхность от включения детьми, а ее включение возможно после разблокировки.

Функция блокировки возможна при включенной и выключенной варочной поверхности.

Включение и выключение функции блокировки

Включение и выключение функции блокировки варочной поверхности выполняется нажатием сенсора (7), удерживая его в течение 5 секунд. Включение блокировки сигнализируется загоранием светодиода (9).

Поверхность остается заблокированной вплоть до ее разблокировки, даже вовремя включения и выключения сенсорной панели. При выключении поверхности из сети блокировка отключается.

Индикатор остаточного тепла

После завершения приготовления в стеклокерамике остается тепловая энергия, так называемая остаточная. Индикатор остаточного тепла горит в два этапа. После выключения конфорки или всего устройства, когда температура превышает 60°C, на соответствующем индикаторе загорается буква „Н”. Индикатор остаточного тепла светится столько времени, сколько температура конфорки превышает 60°C. В диапазоне температур от 45°C до 60°C на дисплее будет гореть буква „h”, символизирующая низкое остаточное тепло. Когда температура снизится ниже 45°C, индикатор остаточного тепла погаснет.

В момент работы индикатора остаточного тепла запрещается касаться конфорок, чтобы не получить ожоги, а также ставить чувствительные на тепло предметы!



При отсутствии напряжения индикатор остаточного нагрева „Н” не светится. Но конфорки все еще могут быть горячими!

ЭКСПЛУАТАЦИЯ

Ограничение времени работы

Для улучшения надежности работы индукционная варочная поверхность оснащена ограничителем времени работы каждой из конфорок. Максимальное рабочее время определяется в соответствии с последним выбранным уровнем мощности нагрева.

Если уровень мощности нагрева в течение длительного времени не меняется (см. таблицу), то работающая конфорка автоматически выключается и активируется индикатор остаточного тепла. Тем не менее, можно в любое время выключать и обслуживать отдельные конфорки согласно инструкции по эксплуатации.

Уровень мощности нагрева	Максимальное почасовое время работы
L	8
1	8
2	8
3	5
4	5
5	5
6	1,5
7	1,5
8	1,5
9	1,5
P	0,16

Функция автоматического ускорения приготовления

- Выбранную конфорку активировать сенсором (5)
- Затем сенсорами „+” (2) и „-” (4) установить уровень мощности в диапазоне 1-8, и повторно нажать сенсор (5)
- На дисплее поочередно будут светиться цифра установленной мощности и буква А.

По истечению времени подачи дополнительной мощности конфорка автоматически переключится на выбранный уровень мощности, который высвечивается на индикаторе.

Если кастрюлю снять и поставить обратно до истечения времени действия функции автоматического ускорения приготовления, приготовление с дополнительной мощностью продлится до конца.

Уровень мощности нагрева	Время работы функции автоматического ускорения приготовления с помощью дополнительной мощности (в минутах)
	-
1	0,8
2	1,2
3	2,3
4	3,5
5	4,4
6	7,2
7	2
8	3,2

Функция таймера

Программирующий таймер облегчает процесс приготовления пищи благодаря возможности запрограммировать время действия зон нагрева. Он также может быть использован в качестве минутного таймера

Включение таймера

Программирующий таймер облегчает процесс приготовления пищи благодаря возможности запрограммировать время действия зон нагрева. Он также может быть использован в качестве минутного таймера

- Сенсором (5) выбрать соответствующую конфорку. Цифра „0” должна периодически светиться.
- С помощью сенсора „+” (2) или „-” (4) запрограммировать желаемый уровень мощности в диапазоне 1 - 9.
- Затем в течение 10 секунд активировать часы путем нажатия сенсора (6).
- С помощью сенсора „+” (2) или „-” (4) запрограммировать желаемое время приготовления (01 до 99 минут).
- При дисплее с часами загорится светодиод (8), соответствующий конфорке.

Все конфорки могут одновременно работать в системе запрограммированного с помощью часов времени.

Если запрограммировано больше одного времени, то на дисплее высвечивается самое короткое установленное время. Дополнительно это время сигнализируется мигающим светодиодом (8).

ЭКСПЛУАТАЦИЯ

Изменение запрограммированного времени приготовления пищи

В любой момент приготовления пищи запрограммированное время можно изменить

- При помощи сенсора (5) выбираем соответствующую зону нагрева. Цифра мощности нагрева периодически подсвечивается.
- Затем в течение 10 секунд активировать часы путем нажатия сенсора (6).
- При помощи сенсора „+” (2) или „-” (4) устанавливаем новое время.

Контроль истечения времени приготовления

Оставшееся до конца время приготовления можно проверить в любой момент, нажимая на сенсор часов (6). Активное время работы часов для соответствующей конфорки сигнализируется мигающим светодиодом (8).

Выключение часов

По истечению запрограммированного времени приготовления включится звуковой сигнал, который можно выключить путем нажатия любого сенсора, либо он автоматически выключится через 2 минуты.

Если необходимо выключить таймер преждевременно:

- При помощи сенсора (5) активируем зону нагрева. Отчетливо подсвечивается цифра мощности нагрева.
- Затем нажать сенсор (6), придерживая 3 секунды, или изменить время таймера с помощью сенсора „+” (2) и „-” (4) на „00”

Таймер в качестве минутного таймера

Часы, программирующие время приготовления, можно дополнительно использовать в качестве таймера, если временно не контролируется работа конфорок.

Включение минутного таймера

Если варочная поверхность выключена:

- Касанием сенсора вкл./выкл. варочную поверхность (1), включить варочную поверхность.
- После чего сенсором (6) активировать таймер.
- С помощью сенсора „+” (2) или „-” (4) установить время таймера.

Выключение таймера

По истечению запрограммированного времени включится непрерывный звуковой сигнал, который можно выключить путем нажатия любого сенсора, либо он автоматически выключится через 2 минуты.

Если возникнет необходимость выключить таймер раньше:

- Нажать сенсор (6), придерживая 3 секунды, или изменить время таймера с помощью сенсора „+” (2) и „-” (4) на „00”
- Если часы запрограммированы как таймер, то они не работают как запрограммированное время приготовления.

Функция таймера выключается в момент активации функции часов.

Функция подогрева

Функция подогрева блюда поддерживает тепло приготовленного блюда на конфорке. Выбранные зоны нагрева включены на низкую мощность нагрева. Мощность конфорки управляется функцией подогрева блюда, поддерживая температуру приготовления примерно 65°C. Поэтому теплое, готовое к употреблению блюдо не меняет своего вкуса и не пригорает ко дну кастрюли. Это функцией можно также пользоваться для растапливания масла, шоколада и т.д.

Условием правильного использования функции является применение соответствующей кастрюли с плоским дном, чтобы ее температура могла точно измеряться посредством сенсора, расположенного в зоне нагрева.

Функцию подогрева блюда можно включить в любой зоне.

Учитывая микробиологические показатели, не рекомендуется слишком долго держать блюдо в тепле, поэтому также при этой функции сенсорная панель выключается через 2 часа.

Функция подогрева блюда устанавливается как дополнительная мощность нагрева между позицией „0 1” и появляется на дисплее как символ „L”

Включение функции подогрева выполняется так же, как описано в пункте

Включение зоны нагрева

Выключение подогрева выполняется так же, как описано в пункте

„Выключение конфорок”.

ЭКСПЛУАТАЦИЯ

Духовка с естественной конвекцией

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

Рис.6l

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

Рис.6к

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

Внимание!

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

0 нулевая установка



независимое освещение духовки

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



Быстрый разогрев

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



Размораживание

Включен только вентилятор, без использования каких-либо нагревателей.



Турбо гриль и конвекция

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



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

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



включена функция «ГРИЛЬ»

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



включен нижний нагреватель

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




включен верхний и нижний нагреватель

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



выключен вентилятор, а также верхний и нижний нагреватель.

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

Контрольная лампа

Рис.6з

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

ЭКСПЛУАТАЦИЯ

Использование печи

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

Для включения печи нужно:

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

Для функции «гриль» и «усиленный гриль» температуру нужно установить на 210°C, а для функции «конвекция и гриль» максимум на 190°C.

Внимание!

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

ПРИГОТОВЛЕНИЕ ПИЦЦЫ В ДУХОВКЕ - ПРАКТИЧЕСКИЕ СОВЕТЫ

Выпечка

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















- Температура выпечки, приготовленной с использованием функции циркуляции температуры обычно на 20 -30 градусов ниже, чем при обычной выпечке (с применением нижнего и верхнего нагревателя).
- Параметры выпечки, приведенные в таблицах справочные, и могут меняться в соответствии с вашим опытом и вкусами.
- Если сведения в кулинарных книгах значительно отличаются от наших рекомендаций, просим руководствоваться настоящей инструкцией.

Поджаривание мяса

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

ПРИГОТОВЛЕНИЕ ПИЦЦЫ В ДУХОВКЕ - ПРАКТИЧЕСКИЕ СОВЕТЫ

Духовка с естественной конвекцией

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

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











¹⁾ Разогреть пустую духовку

²⁾ Указанное время относится к выпеканию в небольших формах

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

ТЕСТОВЫЕ БЛЮДА В соответствии со стандартом EN 60350-1.

Выпечка



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

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

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

ТЕСТОВЫЕ БЛЮДА В соответствии со стандартом EN 60350-1.


Гриль

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

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

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

Выпечка

Вид блюда	Аксессуары	Уровень	Функция нагрева	Температура (°C)	Время (мин.)
Курица целая	Решетка + противень для жаркого (для сбора 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

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

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

Керамическая панель

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

Рис.7

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

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

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

Духовка

- Духовку следует чистить после каждого использования. При чистке включается освещение, что позволяет улучшить видимость внутри рабочего пространства.
- Камеру духовки надлежит мыть только теплой водой с добавлением небольшого количества жидкости для мытья посуды.

Паровая чистка:

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

- закрыть дверцу духовки,

- ручку регулятора температуры установить в положение 50°C, ручку выбора режима работы в положение «нижний нагреватель», -нагреть камеру духовки около 30 минут, -открыть дверцу духовки, внутренний объем камеры протереть тряпкой или губкой, затем промыть теплой водой с добавлением жидкости для мытья посуды.

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

- После мытья камеры духовки ее следует вытереть насухо.

Внимание!

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

Замена лампочки освещения духовки

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

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

Лампочка духовки - Рис 9

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

ОБСЛУЖИВАНИЕ И УХОД

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 регулировочные работы должны производиться соответствующим сервисным центром или мастером, имеющим необходимую квалификацию и допуск.

Снятие дверцы

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

Рис 12А - Отодвинуть предохранители петель


Снятие внутреннего стекла*

1. С помощью плоской отвёртки зацепить и выдвинуть верхнюю планку дверей, осторожно приподнять её по бокам (рис. 11А)
2. Вынуть (вытянуть) планку верхних дверей, как показано на рисунке (рис. 12В и 12С)
3. Внутреннее стекло вынуть из крепления (в нижней части дверцы).
Рис. 12D, 12D1.
4. Помыть стекло теплой водой с небольшим количеством чистящего средства. Чтобы установить стекло, следует поступать в обратной очередности. Гладкая часть стекла должна находиться сверху.
Внимание! Не следует вдавливать верхнюю планку одновременно с обеих сторон дверей. Для того, чтобы правильно установить верхнюю планку дверей, следует сначала приложить левый конец планки к дверям, а правый её конец размазать вдавливающим движением до момента звука «защёлкивания». Затем, с левой стороны так же вдавить планку до момента звука «защёлкивания».

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ДУХОВКИ – ПРАКТИЧЕСКИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ

В каждой аварийной ситуации следует:

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

ПРОБЛЕМА	ПРИЧИНА	ДЕЙСТВИЯ
1. Электрика не работает	- Отсутствие питания	- Проверить предохранитель, перегоревший заменить
2. Дисплей таймера показывает „0.00”	- Прибор был отключен от сети или временно пропало напряжение	- Установить текущее время (см. Инструкция по эксплуатации таймера)
3. Не работает освещение духовки	- Лампа вывернута или перегорела	- Подкрутить или заменить лампу (см. Раздел Чистка и содержание плиты)
4. Одно нагревательное поле выключается, на табло светится буква «Н»	- Ограничение времени работы	- Повторно включить нагревательное поле
5. Оборудование не реагирует и воспроизводит короткий акустический сигнал	- включена блокада охраны плиты от детей	- выключить охрану плиты от детей (блокаду)
6. Оборудование не реагирует и воспроизводит долгий акустический сигнал	- неправильное обслуживание (нажато несоответствующее сенсоры либо нажали их очень быстро)	- включить плиту ещё раз
7. Всё оборудование выключается	- после включения не введены данные в течении более, чем 10 секунд	- Повторно включить панель обслуживания и без промедления ввести данные
	- сенсор (ы) закрыт (ы) или загрязнен (ы)	- открыть либо очистить сенсоры
8. Не светится указатель остаточного тепла, но нагревательные поля ещё горячие	- перерыв в подаче электричества, оборудование отключилось от сети.	- указатель остаточного тепла начнёт опять действовать, как только включиться и отключиться панель управления.
9. Трещина в кухонной керамической плите.	 Опасность! Срочно отключить керамическую плиту от сети (предохранитель). Обратиться в ближайший сервис.	
10. Если повреждение всё ещё остаётся не отремонтированным.	Отключить кухонную керамическую плиту от сети (предохранитель!). Обратиться в ближайший пункт по ремонту. Важно! Вы несёте ответственность за правильное состояние оборудования и правильную его эксплуатацию в домашнем хозяйстве. Если Вы вызываете сервис по причине ошибки обслуживания плиты, то такой визит сервисного обслуживания, даже в период действия гарантии, будет связан для Вас с дополнительной оплатой услуги. За повреждения, которые возникли по причине несоблюдения данной инструкции, производитель ответственности не несёт.	

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ДУХОВКИ – ПРАКТИЧЕСКИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ

ПРОБЛЕМЫ	ПРИЧИНА	ДЕЙСТВИЯ
11. Индукционная плита издаёт «хрипящие» звуки.	Это нормальное явление. Работает охлаждающий вентилятор электронной системы.	
12. Индукционная плита издаёт свистящие звуки.	Это нормальное явление. Согласно с частотой работы катушек во время пользования несколькими нагревательными зонами одновременно, при работе на максимальную мощность, плита издаёт лёгкий свист.	
13. Символ E2	Перегрев индукционных катушек	<ul style="list-style-type: none">- недостаточное охлаждение,- проверить, соответствуют ли инструкции обслуживания установка и монтаж плиты в мебель.- проверить, соответствует ли кастрюля параметрам со стр. 16 данной инструкции.





ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ

Номинальное напряжение:	230V/400V~50 Гц
Номинальная мощность:	макс. 10,3 кВт
Размеры плиты (ШИРИНА / ГЛУБИНА / ВЫСОТА)	60 / 50 / 85 см

Продукт соответствует стандартам EN 60335-1, EN 60335-2-6, действующим в Европейском Союзе.

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

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

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

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

Производитель свидетельствует

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

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



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

«Hansa» үрмепеші пайдаланудың ерекше қарапайымдылығы мен жүз пайыздық тиімділік сияқты қасиеттерді өзінде біріктіреді. Нұсқаулықты оқып болғаннан кейін Сізде үрмепешті күту бойынша қиыншылықтар туындамайды. Үрмепеш, зауыттан шығару барысында, орау алдында қауіпсіздік және жұмысқа жарамдылық мақсатында арнайы стендтерде мұқият тексерілген.

Назар аударыңыз!

Құралды қоспас бұрын, Сізден пайдалану бойынша нұсқаулықты мұқият оқып шығуыңызды өтінеміз. Онда баяндалған нұсқауларды сақтау үрмепешті дұрыс пайдаланбаудың алдын алады. Нұсқаулықты сақтап, оңай қолжетімді жерде ұстағаныңыз жөн. Қайғылы оқиғадан аулақ болу үшін пайдалану бойынша нұсқаулықтағы ережелерді жүйелі түрде орындау қажет.

МАЗМҰНЫ

**ҚАУІПСІЗДІК ТЕХНИКАСЫ
ҚҰРАЛДЫҢ СИПАТТАМАСЫ
ҚҰРАСТЫРУ
ПАЙДАЛАНУ**

**ТАҒАМДЫ ҮРМЕПЕШТЕ ДАЙЫНДАУ – ІС ЖҮЗІНДЕГІ КЕҢЕСТЕР
КӨРСЕТІЛЕТІН ҚЫЗМЕТ ПЕН КҮТІМ
ТЕХНИКАЛЫҚ ДЕРЕКТЕР**

**26
29
29
30
37
41
43**

ЭЛЕКТР ЭНЕРГИЯСЫН ҚАЛАЙ ҮНЕМДЕУ ҚАЖЕТ



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

- Д а я р л а у үшін тиісті ыдысты қолдану. Жалпақ және қалың түбі бар кастрөлдер электр қуатын 1/3 дейін үнемдеуге мүмкіндік береді. Ыдысты қақпақпен жабу қажет, бұл электр қуатын 4 есе азайтуға мүмкіндік береді!
- Конфорка өлшеміне тәуелді тағам даярлау үшін ыдысты іріктеу қажет. Даярлауға арналған ыдыс көлемі конфорка көлемінен аз болмауы тиіс.
- Конфорка мен ыдыс түбінің тазалығын қадағалау қажет. Ластану жылудың берілуіне кедергі келтіреді – тұрып қалған күйіп кеткен ластанулар жиі жағдайда қоршаған ортаны өте ластанатын құралдар көмегімен ғана кетіруге болады.
- «Кастрөлге артық үнілдеуден» аулақ болыңыз. Сонымен бірге духовка есіктерін жиі ашуға да болмайды. Плитаны өз уақытында сөндіріп және қалған жылуды қолданыңыз. Ұзақ даярлау жағдайында даярлау соңына 5-10 минут қалғанда конфорканы сөндіріп отырыңыз. Осының арқасында сіз 20%-ға дейін электр қуатын үнемдей аласыз. Духовканы тек үлкен көлемді тағамдар үшін ғана қолданыңыз. 1 кг дейін салмағы бар етті кастрөлде қайнату үстіңгі бетінде даярлаған үнемді болады.
- Духовканың қалған жылуын қолданыңыз. 40 минуттан астам тағам даярлау жағдайында міндетті түрде даярлау аяқталғанға дейін 10 минут бұрын духовканы сөндіріңіз. Назар аударыңыз! Бағдарламаушыны қолданған жағдайда оны тағамдарды даярлаудың сәйкес барынша қысқа уақытына қалыңа келтіру қажеттілігін ұмытпаңыз.
- Термоциркуляция тәртібін қолдана отырып және духовканың есігін жау-

- ып өнімдерді қамырға орап пісіру қажет.
- Духовка есіктерін қатты жабыңыз. Жылу есіктердің тығыздандырғыш төсемелеріндегі ластанулар арқылы шығады. Оларды уақытылы жойып отырған жөн.
- Ас үй плитасын тоңазытқыштар/мұздатқыш камераларға тікелей жақын орналастырмау қажет. Қажеттіліксіз электр қуатын қолдану жағдайында оның шығыны өседі.



ОРАМАН ШЫҒАРУ

Тасымалдау үшін құрал зақымданулардан ораман қорғалған. Ораман шығарған кейін, Сізден оның бөліктерінен қоршаған ортаға залал келмейтін әдіспен құтылуыңызды сұраймыз. Ораманы дайындау үшін қолданылған барлық материалдар зиянсыз, оларды 100 %-ға қайта өңдеуге болады және сәйкес белгімен белгіленген. Назар аударыңыз! Ораман шығару барысында орама материалдарына (полиэтилен пакеттер, пенопластың бөліктері және т.б.) балаларды жақындатпаңыз.



ПАЙДАЛАНУДАН АЛЫП ТАСТАУ

Пайдалану мерзімі аяқталғаннан кейін осы құралды қарапайым коммуналдық қалдық ретінде тастауға болмайды, оны электрлі және электронды құралдарды қабылдау және қайта өңдеу орнына өткізген жөн.

Осы туралы құралда, пайдалану бойынша нұсқаулықта және орамада белгіленген белгі мәлімет береді. Құралда өз белгілеріне сәйкес қайта өңдеуге жататын материалдар пайдаланылған. Өзінің қызмет ету мерзімі аяқталған құралды қайта өңдеудің, материалдарын пайдаланудың немесе пайдаланудың басқа түрінің арқасында Сіз қоршаған ортаны қорғауға әжептеуір үлес қосасыз.

Пайдаланылған құралды пайдаға асырудың сәйкес тармағы туралы мәліметті Сіз жергілікті әкімшіліктен ала аласыз.

Назар аударыңыз! Жабдық және оның қолжетерлік бөліктері пайдаланған кезде қызады. Әрқашан қыздыру элементіне жанасқанда, зақымдану қаупі бар екенін есте сақтау керек. Сондықтан жабдық жұмыс істеп тұрғанда ерекше сақ болыңыз! 8 жастан кіші балалар жабдық маңында болмауы тиіс, егер олар болса, үнемі ересек жауапты тұлғаның тұрақты бақылауында болуы керек. Бұл жабдықты егер бұл жауапты тұлғаның қадағалауымен немесе жауапты тұлға зерттеп оқыған пайдалану нұсқаулығына сәйкес болса, 8 жастан асқан балалар және физикалық, мануальды немесе ақыл-ойы шектеулі ересек тұлғалар немесе жабдықты пайдалану бойынша тәжірибесі мен білімі жеткіліксіз тұлғалар пайдалана алады.

Назар аударыңыз! Асүй плитасында қадағаламай маймен немесе өсімдік майымен тамақ дайындау қауіпті және өрт шығуына әкелуі мүмкін.

ЕШҚАШАН отты сумен өшірмеңіз! Ең алдымен жабдықты өшіріңіз, онан соң отты қақпақпен немесе жанбайтын көрпемен жабыңыз.

Назар аударыңыз! Өрт шығу қаупі бар! Заттар мен құралдарды плитаның бетіне жинап қоймаңыз!

Назар аударыңыз! Егер бетінде жарықшақ болса, онда электр тоғына зақымданбас үшін электрплитаны сөндіру керек.

Плитаның бетіне металл заттарды (мысалы, пышақ, шанышқы қақпақ, алюминий фольга және т.б.) қоймау керек, өйткені олар қызып кетуі мүмкін.

Пайдаланғаннан кейін ыдыс детекторының нұсқауларын басшылыққа алмай, қыздыру плитасын реттегішпен сөндіріңіз.

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

ТЕХНИКА ҚАУПСІЗДІГІ ЖӨНІНДЕГІ НҰСҚАУЛЫҚ

Жұмыс жасау барысында құрал қызады. Абай болу қажет, үрмепештің ішіндегі ыстық бөліктерге қол тигізбеңіз. Үрмепеш қолданылып жатқан кезде, қолжетімді бөліктері қызуы мүмкін. Үрмепешкебалаларды жақындатпауға кеңес береміз.

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

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

Асүй плитасын тазалау үшін бумен тазалауға арналған жабдықтарды қолдануға болмайды.

- Ас үйде балалар болған жағдайда ерекше абайлықты таңытқан жөн. Қосулы платамен тікелей байланысқа түсу күйіктердің тууына алып келуі мүмкін!
- Ұсақ тұрмыстық техника және жетектер қыздырылған духовкамен немесе плитаның жұмыс үстіңгі бетімен жанаспауы қадағалау қажет, себебі бұл техниканың оқшаулануы жоғары температуралардың ықпалына тұрақты емес.
- Жылжымалы жәшікке жылдам тұтанатын материалдарды салуға болмайды, себебі духовканы қолдану кезінде тұтануы мүмкін.
- Қуыру кезінде плитаны қараусыз қалдыруға болмайды. Тағамды даярлау кезінде қолданылатын майлар қатты қыздырылу салдарынан жануы мүмкін.
- Плитаның жұмыс үстіңгі бетінің ластануына және оған қайнаған сұйықтықтың түсуіне жол беруге болмайды. Атап айтқанда бұл кейін жойылмайтын бүлінулерге алып келуі мүмкін керамикалық платамен байланысқа түсетін қантқа қатысты. Ластанулар туған жағдайда оларды бірден кетіріп отыру қажет.
- Плитаның қыздырылған жұмыс үстіңгі бетіне ылғал түбі бар ыдысты қоюға тыйым салынады, себебі плитаның жөнделмейтін бүлінулеріне (кетпейтін дақтар) алып келуі мүмкін. Керамикалық платамен жұмыс жасау үшін оның өндірушісімен ұсынылған ыдысты қолдану қажет.
- Пластик немесе алюминий жұқалтырдан жасалынған ыдысты қолдануға тыйым салынады. Ыдыстың мұндай түрі өте жоғары температураларда еруі және керамикалық плитаның бүлінуіне алып келуі мүмкін.
- Алдын-ала ыдысты орналастырмастан плитаның қайнату үстіңгі бетін іске қосуға тыйым салынады.
- Плитаны тазалау үшін бумен тазалау құрылғысын пайдалануға болмайды.
- Пышақ, шанышқы, қасықтар мен қақпақтар, сонымен бірге алюминий жұқалтыры секілді металл заттарын ас үй плитасыныңжұмыс үстіңгі бетінде қалдыруға болмайды, себебі олар қатты қыздырылуы мүмкін.
- Плитаның керамикалық үстіңгі бетін бүлдіруі мүмкін өткір шеттері бар ыдысты қолдануға тыйым салынады.
- Салмағы 15 кг асатын ыдысты духовканың ашық есіктеріне, 25 кг асатын ыдыстарды жұмыс үстіңгі бетіне орналастыруға тыйым салынады.
- Есіктердің әйнектерін тазалау үшін қырғыш тазалау құралдарын немесе өткір металл заттарды қолдануға болмайды, себебі үстіңгі бетті тырнауы мүмкін, бұл өз кезегінде шыныда жарықтардың пайда болуына алып келуі мүмкін.
- Жылжымайтын жәшік сыйымдылығына ыстық ыдысты және табаны (75°C асатын), сонымен бірге жылдам тұтанатын материалдарды орналастыруға тыйым салынады.
- Техникалық ақаулы плитаны пайдалануға тыйым салынады. Кез-келген ақаулар сәйкес күзреттілікке ие мамандармен ғана жойылуы тиіс.
- Өмірлік қызметтеріне қолдау көрсетуші импланттары бар адамдар (мысалы, кардиостимулятор, инсулин сорғысы немесе есту аппараты) бұл аспаптардың жұмысы индукциялық платамен бұзылмайтындығына көз жеткізуі тиіс (индукциялық плитаның жұмыс жиілігі 20-50 кГц құрайды).
- Кез-келген техникалық ақаулар туған жағдайда плитаны электр желісінен міндетті түрде ажырату қажет.
- Аспап тек жасалынған мақсаттарда ғана қолданылуы тиіс. Кез-келген өзге мақсаттарда қолданылуы (мысалы, жайды жылыту) дұрыс емес және қауіпті болып есептелінеді.

ҚҰРЫЛҒЫҒА СИПАТТАМА

1а

- 1 Үрмепуштің температура реттегішінің тұтқасы
- 2 Үрмепеш функциясын таңдау тұтқасы
- 3 Термореттегіштің бақылау шамы L
- 4 Үрмепеш жұмысының бақылау шамы R
- 5 Крепление дверцы духовки
- 6 Конфоркаларды басқару панелі
- 7 Индукциялық шыныкерамикалық бет

1б

1. Беттің қосу / сөндіру сенсорлық батырмасы
2. Сенорлық батырма плюс
3. Конфорка көрсеткіші
4. Сенорлық батырма минус
5. Конфорка таңдайтын сенсорлық батырма
6. Сенсорлы уақыт батырмасы
7. Сенсорлы тосқауыл батырмасы
8. Дабылдық уақыт жарық диоды
9. Сенсорлы тосқауыл батырмасының дабыл жарық диоды
10. Сағат көрсеткіші

ҚҰРАСТЫРУ

Ас үй плитасын орнату

- Ас үй жай құрғақ және жақсы желденетін болуы, сонымен бірге ақаусыз желдетуге ие болуы тиіс, ал плитаның орнатылуы басқарудың барлық элементтеріне еркін қол жетімділікті қарастыруы тиіс.
- Плита Y класының құрастырылуына ие, яғни бір жағынан жоғары жиһазбен немесе қабырғамен жабылуы мүмкін. Кіріктірілетін жиһаз қаптамаға және 100°C температураға тұрақты оны желімдеуге арналған желімге ие болуы тиіс. Бұл шарттың орындалмауы үстіңгі беттің түр өзгертуіне немесе қаптама материалдың желімсізденуіне алып келуі мүмкін.
- Плитаны қатты, тегіс еденге (тіреуге орнатуға болмайды) орнату қажет.
- Созуды пайдалану жөніндегі нұсқаулықта келтірілген нұсқауларға сәйкес құрастыру қажет.
- Пайдалануды бастамас бұрын көлденең жазықтықта теңестіру қажет, бұл табада майдың тең таралуы үшін өте маңызды. Бұл үшін жөшікті алдын ала жылжытып реттеу аяқтарын қолданыңыз. Реттеу диагоналы +/-5мм.

Орнату*

Асхананың аударылуынан қорғайтын блокты орнату.
Блок асхананың аударылуын болдырмау үшін орнатылады. Асхананың аударылуынан қорғайтын блоктың арқасында бала, мысалы есікке мініп, асхананы аударалмайды.

Сур. 3з

Асхана ені биіктігі 850 мм

A = 60 мм

B = 103 мм

Асхана ені биіктігі 900 мм

A = 104 мм

B = 147 мм

* белгілі үлгілер үшін

ҚҰРАЛДЫҒА СИПАТТАМАСЫ

3а Пісіруге арналған жайпақ таба*

3б Грильге арналған тор

(кептіруге арналған тор)

3с Қуыруға арналған жайпақ таба*

Плитаны электрөткізгішке қосу

Назар аударыңыз!

Өткізгішке қосуды тиісті рұқсаты бар құрастыру жөніндегі білікті маман орындай алады. Электрөткізгішке өз бетімен қайта икемдеу немесе өзгеріс жасауға тыйым салынады. Құрастыру жөніндегі маманға арналған нұсқаулық.

Плита айнымалы үшфазалы тоқ көрегіне есептелген (400В 3N~50Гц). Қыздыру элементтерінің номиналды кернеуі 230 В құрайды. Плитаны бірфазалы тоқпен (230 В) қоректендіру үшін ауыстырып қосу қоса берілген қосылыс сызбасына сәйкес қосу панеліне жалғастыра орнатумен жүзеге асырылады.

Қосылыс сызбасы плитаның тарату қалқанымен қатар тұрады. Қалқанға бекіткішін бұрауышпен бұрап алып, тысын алып тастағаннан кейін қол жеткізуге болады. Қосқыш кабельді дұрыс таңдауды есте сақтау, плитаның қосылу типі мен номиналды қуатын ескеру керек. Жалғастырғыш кабельді тартып бекіткен жөн.

Назар аударыңыз!

Нөлдік тізбекті тарату қалқанындағы \perp («жерге қосу») символымен белгіленген қысқышқа қосу туралы есте сақтау керек. Плитаға қорек беретін электрөткізгіштің апаттық жағдай туындаған кезде тоқ беруді үзуге мүмкіндік беретін қорғаныс сөндіргіші болуы тиіс. Қорғаныс сөндіргішінің жұмыс түйісулерінің арақашықтығы кем дегенде 3 мм құрауы тиіс. Сызбада көрсетілгеннен өзгешеленетін қосылу тәсілі плитаның сынуына әкелуі мүмкін.

Сур. 4б

ПАЙДАЛАНУ

Үрмепешті алғаш рет қосудан бұрын

- Ораушының бөлігін алып тастаңыз.
- духовканың есігінен заттаңбасын ақырындап алып тастаңыз,
- духовкасын зауыттық консервация құралдарынан тазалаңыз,
- духовканың ішіндегісін суырып алыңыз да, ыдыс жуатын сұйықтықты қосып жылы сумен жуыңыз,
- орынжайдағы желдеткішті қосыңыз немесе терезені ашыңыз,
- духовканы қыздырыңыз (250°C, 30 минут бойы), кірлерін алып тастаңыз және мұқият жуыңыз.

Маңызды!

Үрмепештің камерасын тек ыдыс жууға арналған сұйықтықтың аз ғана мөлшері қосылған жылы сумен ғана жуу қажет.

Қайнату үстіңгі бетіне қызмет көрсету.

Қыздыру элементтерінің типі туралы ақпарат нұсқаулықтың 11 бетіндегі кестеде келтірілген.

Индукциялық жол жұмысының қағидалары

Электрогенератор аспаптың ішінде орналасқан катушканы толықтырады. Бұл катушка магнит өрісін құрайды, сондықтан кастрөл плитаға қойылу бойына оған бірден индукция токтары сіңеді.

Осылайша, токтар кастрөлді қыздырады, ал плитаның шыны үстіңгі беті салқын күйінде қалады.

Сур. 6а

Бұл жүйе түбі магнитті өріс әсеріне ұшырайтын ыдысты қолданылуын қарастырады.

Тұтасымен алғанда, индукциялық технология екі артықшылықпен ерекшеленеді.

- жылуың ыдысқа тікелей бөлінуіне байланысты жылудың қолданылуы максималды болып табылады,
- жылу инерциясы құбылысы тумайды, себебі даярлау кастрөл плитаға қойылған сәттен бастап автоматты түрде басталады және оны плитадан алған сәтте аяқталады.

Қорғаныс құрылғысы:

Егер плита дұрыс орнатылса және тағайындалуы бойынша қолданылса, онда қорғаныс құралдарына деген қажеттілік өте сирек туады.

Желдеткіш: Басқару және қуат көзі элементтерін қорғау және салқындандыру үшін қызмет етеді. Екі әртүрлі жылдамдықтармен жұмыс істей алады, автоматты түрде қосылады. Желдеткіш конфоркалар сөндірулі кезде қосылады және электронды жүйенің жеткілікті салқындауына

дейін жұмыс жасайды.

Транзистор: Электронды элементтер температурасы зонд көмегімен үздіксіз өлшенеді. Егер температура қауіпті мәндерге дейін өсетін болса, жүйе автоматты түрде қызған электронды элементтерге бөрінен де жақын орналасқан конфоркаларды сөндіреді.

Детекция: Ыдыстың бар екендігін білдіретін детектор плита жұмысын және сәйкесінше қыздыруды қамтамасыз етеді. Қыздыру аумағында орналасқан кішкене заттар (мыс., қасық, пышақ, сақина) ыдыс ретінде танылмайтын болады және плита қосылмайды.

Индукциялық өрісте ыдыстың бар екендігін білдіретін детектор

Ыдыстың бар екендігін білдіретін детектор индукциялық өріс бар плиталарда орнатылған. Жұмыс жасау кезінде ыдыстың бар екендігін білдіретін детектор плитаға ыдысты орналастыру немесе оны плитадан алып тастау аумағында жылудың бөлінуін автоматты түрде бастайды немесе тоқтатады. Бұл электр қуат көзінің үнемделуін қамтамасыз етеді.

- Егер конфорка сәйкес ыдыспен үйлесімділікте қолданылатын болса, дисплейде жылу деңгейі көрсетіледі.
- Индукция магнитті материалдан жасалынған түбі бар сәйкес ыдыстың қолданылуын талап етеді – кестені қараңыз.

Қуат казахский busd: Егер конфоркада ыдыс болмаса немесе сәйкес келмейтін ыдыс орнатылса, онда дисплейде пісіру бетіндегі белгі көрсетіледі. Конфорка іске қосылмайды. Егер 10 минут ішінде ыдыс танылмаса, плитаның қосылу операциясы тоқтатылады. Конфорканы сөндіру үшін оны сенсорлық контроллер көмегімен сөндіру керек, яғни тек одан ыдысты алу жеткілікті.

Маңызды!

Ыдыс қадағасы беттің қосу/сөндіру сенсорлық батырмасы ретінде жұмыс істемейді.

Шыныккерамикалық пісіру беті сенсорлық батырмалармен жабықталған, олар белгіленген беттерге жанасу арқылы әрекетке келтіріледі. Сенсорлық батырмаға атқарушы команданың кез келген берілісі акустикалық сигналмен қатар жүреді.

Маңызды!

Келесі бақылау керек: қосқан және сөндірген кезде, сонымен қатар қыздыру уақытын таңдау барысында әрқашан тек бір сенсорлық батырма басулы болуы керек. Көптеген сенсорлық батырмалар бір уақытта басулы болған жағдайда (сағатпен кілтті ескермегенде), жүйе енгізілетін басқару сигналдарын елемейді, ал ұзақ уақыт басылған кезде ақаулық белгісі беріледі.

Плитаны пайдалану аяқталғаннан кейін ыдыс детекторының нұсқауларын басшылыққа алмастан реттегіш конфоркасын сөндіріңіз.


Ыдыстың тиісті сапасы плитаның жоғары өнімділігіне қол жеткізудің негізгі шарты болып табылады.

ПАЙДАЛАНУ

Индукциялық өрісте даярлауға арналған ыдысты іріктеу

- Үнемі мінсіз жалпақ түбі бар, тек жоғары сапалы ыдысты қолдану қажет: мұндай түрдегі ыдысты қолдану даярлау кезінде тамақ күйіп кетуі мүмкін жергілікті қызып кету нүктелерінің пайда болуының алдын алады. Қалың металл қабырғалары бар кастрөлдер мен табалар жылудың барынша жақсы таралуына қамтамасыз етеді.
- Кастрөл түбінің құрғақ болуын қадағалаңыз: ыдысты толтыру кезінде немесе тоңазытқыштан алынған ыдысты қолдану кезінде оны плитаға қоймас бұрын түбінің толығымен құрғақ екендігіне көз жеткізген жөн. Бұл плитаның үстіңгі бетінің ластануына жол бермеу үшін мүмкіндік береді.
- Кастрөлдегі қақпақтың болуы жылудың жоғалуының алдын алады, осы арқылы қыздыру уақытын азайтады және электр қуат көзін азайтады.

Сур. 6h

Ас үй ыдысында заттаңбалау		Затбелгіде ыдыстың индукциялық плиталарда қолдану үшін сәйкес келетіндігі туралы ақпараттандыратын белгінің бар екендігін тексеріңіз.
	Магнитті материалдардан (эмальданған металл жапырағынан, феррит тот баспайтын болаттан, шойыннан) жасалынған кастрөлдерді қолданыңыз, кастрөл түбіне магнит жақындатып, тексеріп көріңіз (жабысуы тиіс).	
Тот баспайтын болат	Ыдыстың бар екендігін танымайды Ферромагнитті болаттан жасалынған ыдыстан өзге 3а	
Алюминий	Ыдыстың бар екендігін танымайды	
Шойын	Жоғары тиімділік	
	Назар аударыңыз: Кастрөлдер плитаға сызат түсіруі мүмкін	
Эмальданған болат	Жоғары тиімділік	
	Жалпақ, қалың және тегіс түбі бар ыдыс ұсынылады	
Әйнек	Ыдыстың бар екендігін танымайды	
Фарфор	Ыдыстың бар екендігін танымайды	
Мыс түбі бар ыдыс	Ыдыстың бар екендігін танымайды	

Конфорка үшін ыдыс-аяқтың ең кішкентай пайдалы өлшемі:

Конфорка диаметрі	Эмальданған болат ыдыс-аяқ үшін ең кішкентай диаметр
мм	мм
160 - 180	110
180 - 200	
210 - 220	
220 - 190	125
260 - 280	

Эмальданған болаттан ерекше материалдардан жасалған ыдыс-аяқтың ең кішкентай диаметрі өзгеріп тұруы мүмкін.

ПАЙДАЛАНУ

Басқару панелі

- Қайнату бетін электрлік желіге жалғаған соң барлық индикаторлар уақытша жанады. Пісіру беті пайдалануға дайын.
- Пісіру беті электронды сенсорлық батырмалармен жабдықталған, олар саусақпен кем дегенде 1 секунд басқан кезде қосылады.
- Сенсорлық батырманың кез келген қосылуы дыбыстық сигналмен қатар жүреді.

Сенсорлық батырмалардың беттеріне қандай да бір заттарды қоймаған жөн (ақаулық сигналы пайда болуы мүмкін), бұл беттер әрдайым таза күйінде болуы керек .

Қайнатпа плитаны қосу.

Қосу / сөндіру сенсорлық батырмасында (1) саусақты кем дегенде 1 секунд бойы ұстау керек. Пісіру беті қосылуы болады: егер барлық көрсеткіштерде (3) келесі сан жанса «0» .

Егер 10 секунд ішінде ешқандай сенсорлық батырма қосылмаса, пісіру беті сөнеді.

Конфорканы қосу

Пісіру бетін қосқаннан кейін сенсорлық батырма көмегімен (1) келесі 10 секунд ішінде таңдалған конфорканы қосу керек (5).

1. Таңдалған конфоркаға сәйкес сенсорлы батырмаға жанасқаннан кейін (5), осы конфорканың қуат деңгейі индикаторында жарықтандырылған сан жыпылықтай бастайды „0”.
2. «+» (2) сенсорлық батырмасын немесе «-» (4) батырмасын басып, біз белгіленген қыздыру деңгейін орнатамыз.

Егер бетті қосқаннан кейін 10 секунд ішінде ешқандай сенсорлық батырма қолданылмаса, конфорка сөнеді.

Барлық көрсеткіштерде сан немесе әріп жарқыраған кезде, конфорка қосылуы күйінде болады, бұл конфорканың қыздыру қуатының деңгейін орнатуға дайын екендігін көрсетеді .

Индукциялық конфорканың қыздыру қуатының деңгейін орнату

Жанып тұрған санның конфорка индикаторы жыпылықтап тұрғанда (3) “0”, “+” (2) және “-” (4) сенсорлы батырмалар көмегімен қыздыру қуаты деңгейін реттеуді бастау керек.

Конфоркаларды сөндіру

- Конфорка қосылуы күйінде орналасады. Қыздыру қуаты деңгейі индикаторы жыпылықтайды.
- Конфорка пешті қосу/сөндіру сенсорлы батырмасына жанасқаннан кейін немесе сенсорлы батырманы 3 секунд бойы басып ұстап тұрғанда сөнеді (5).

Барлық пісіру бетін сөндіру

- Егер, кем дегенде, бір конфорка қосылуы болса, пісіру беті жұмыстық қалыпта орналасады.
- Қосу/сөндіру (1) сенсорлық батырмасына басқан кезде барлық пісіру беті сөнеді.

Егер конфорка әлі ыстық болса, конфорка көрсеткішінде (3) «H» әрпі жанады, ол жартылай қыздыру символы болып табылады.

Booster «P» функциясы

Booster қызметі конфорка қуатын Ø 210-220 – 2000Вт тан 2500Вт дейін арттыруға негізделеді, конфоркасы Ø 160-180 - 1200Вт тан 1400Вт-қа. «Booster» функциясы қосу үшін конфорканы таңдау керек, онда қуат деңгейін «9»-ға орнатып, қайтадан «+» (2) сенсорлық батырмасына басу керек, бұл туралы конфорка көрсеткішінде «P» әрпінің пайда болуы хабарлайды. «Booster» функциясының сөндірілуі индукциялық конфорка қосылуы болған кезде немесе индукциялық конфоркадан ыдысты алып тастағаннан кейін «-» (4) сенсорлық батырмасына қайта жанасқаннан кейін жүргізіледі.

Конфорканың жұмыс уақыты Ø 210-220 және Ø 160-180 Booster қызметі режимінде сенсорлы тақтамен 10 минутқа дейін шектеулі болады. Booster функциясы автоматты түрде өшірілгеннен кейін, конфорка одан әрі ең төменгі қуатта қыздырылады.

Температуралық құрылғы электронды жүйеде болғанда және орауыш мұндай мүмкіндікті қарастырса Booster функциясы қайтадан қосылады.

Егер ыдыс конфоркадан Booster функциясы кезінде алынып тасталса, функция одан әрі белсенді болады, ал уақыт есебі – жалғастырылады.

Booster функциясы жұмыс істеп тұрған кезде конфорканың температурасы жоғарылаған жағдайында (электронды жүйенің немесе орауыш), Booster функциясы автоматты түрде өшеді. Конфорка номиналды қуатына қайта келеді.

ПАЙДАЛАНУ

«Booster» функциясын басқару

Ас әзірлеу аймақтары үлгісіне қарай тігінен жұп бойынша немесе айқыш-ұйқыш болып біріктірілген. Жиынтық қуаты осы жұптарға үлестіріледі.

Екі аймаққа да **Booster** атқарымын бір уақытта қосу әрекеті ең көп рұқсат етілген қуаттан асып кетуге себеп болар еді. Бұл жағдайда белсендірілген бірінші аймақты қыздыру қуаты рұқсат етілген ең жоғарғы деңгейге дейін төмендейді.

Шектеу функциясы

Тосқауыл функциясы пісіру бетін балалармен кездейсоқ қосылудан қорғауға арналған. Оны тек тосқауылды алғаннан кейін қосуға болады.

Тосқауыл қызметі пеш тек қосұлы немесе сөніп тұрғанда ғана мүмкін болады.

Тосқауыл қызметін қосу және сөндіру.

Пеш тосқауылы қызметін қосу және сөндіруді сенсорлы батырманы басып (7) және 5 секунд бойы ұстап тұру арқылы жүзеге асырады. Тосқауыл қызметі қосылғанда дабыл жарық диоды жанады (9).

Пісіру беті тосқауыл алынбағанша, тіпті пісіру бетінің панелін қосып-сөндірген кезде де тосқауыл астында болады. Пешті электрлік қорек желісінен ажыратқанда пеш тосқауылы сөнеді.

Қалдық жылу индикаторы

Тағам әзірлеп болғаннан кейі, шыныкерамикалық жабында жылулық энергия қалады, ол қалдық жылу деп аталады. Қалдық жылу индикациясы екі кезеңнен құралады. Температура 60°C артық болғанда конфорканы немесе тұтас пешті сөндіргеннен кейін, сәйкес дисплейде „Н“ белгісі пайда болады. Қалдық жылу индикациясы конфорка температурасы 60°C жоғары болғанда жалғаса береді. Температура ауқымы 45°C - 60°C аралығында болғанда дисплейде қалдық жылудың төмен екендігін білдіретін „h“ белгісі жанады. Температура 45°C төмендегенде қалдық жылу индикаторы сөнеді.

Қалдық жылу индикаторының жұмыс уақытында конфорканы ұстауға болмайды, себебі күйіп қалу қаупі бар, сонымен қатар, оның үстіне термотұрақсыз заттар қоюға болмайды!

Тоқ беруде үзілістер болған жағдайда „Н“ қалдық жылу индикаторы жанбайды. Соған қарамастан конфоркалар ыстық болуы мүмкін!



Жұмыс уақытының шектелуі

Сенімділікті арттыру үшін индукциялық пісіру беті әр конфорканың жұмыс уақытының шектегішімен жабдықталған. Ең жоғарғы жұмыс уақыты қыздыру қуатының соңғы таңдалған деңгейіне қарай анықталады.

Егер ұзақ уақыт ішінде (кестені қараңыз) қыздыру қуатын өзгертпесе, тиісті конфорка автоматты түрде өшіп, қалдық жылу индикаторы жанады. Алайда, кез-келген минута конфорканы қосып, оны пайдалану нұсқаулығына сәйкес пайдалануға болады.

Қыздыру қуатының деңгейі	Сағат тәртібіндегі максималды жұмыс уақыты
L	8
1	8
2	8
3	5
4	5
5	5
6	1,5
7	1,5
8	1,5
9	1,5
P	0,16

Автоматты қыздыру қызметі

- Таңдалған конфорканы сенсорлы батырма көмегімен қосу қажет (5)
- Одан соң сенсорлы „+“ (2) және „-“ (4) батырмаларымен қуат деңгейін 1-8 аралығында реттеп, сенсорлы батырманы қайта басу керек. (5)
- Дисплейде белгіленген қуат мәні және А әрпі кезектесіп жыпылықтайды.

Қосымша қуат беру уақыты өткенде конфорка автоматты түрде қуаттың таңдалған деңгейіне көшеді, ол индикаторда жанады.

Егер кестрелді алып, жылдам автоматты қыздыру қызметінің әрекет уақыты өткенге дейін қайта қоятын болса, қосымша қуатпен қыздыру соңына дейін ұзартылады.

ПАЙДАЛАНУ

Қыздыру қуаты деңгейі	Қосымша қуаты бар автоматты қыздыру қызметінің жұмыс уақыты (минутпен)
	-
1	0,8
2	1,2
3	2,3
4	3,5
5	4,4
6	7,2
7	2
8	3,2

Сағат функциясы

Бағдарламаланатын сағат конфорка жұмысының уақытын бағдарламалау мүмкіндігінің арқасында тағам дайындау үрдісін жеңілдетеді. Оларды сонымен қатар таймер ретінде қолдануға болады.

Сағатты қосу

Бағдарламаланатын сағат конфорка жұмысының уақытын бағдарламалау мүмкіндігінің арқасында тағам дайындау үрдісін жеңілдетеді. Оларды сонымен қатар таймер ретінде қолдануға болады.

- (5) сенсорлық батырмасымен сәйкес конфорканы таңдаймыз. „0” саны жыпылықтайды.
- Сосын 0 секунд ішінде «+»(2) және «-» (4) сенсорлық батырмаларының көмегімен қажетті қуат деңгейін 1-9 диапазонында бағдарламалау керек.
- Одан соң 10 секунд ішінде сенсорлы батырманы басу арқылы таймерді қосыңыз (6).
- «+» (2) немесе «-» (4) сенсорлық батырмасының көмегімен тамақ дайындауға қажетті уақытты бағдарламалауға болады (01 бастап 99 минутқа дейін).
- Уақыт индикаторы жанында конфоркаға сәйкес дабыл жарық диоды жанады (8).

Барлық конфоркалар сағат көмегімен уақыт бағдарламалау жүйесінде бір уақытта жұмыс істей алады.

Егер уақыт дисплейінде бірден артық уақыт аралығын белгіленген болса, минималды бапталған аралық жанатын болады. Бұл қосымша жыпылықтайтын жарық диодпен қатар жүреді (8).

Тағам дайындаудың бағдарламаланған уақытын өзгерту

Тағам дайындаудың кез келген сәтінде оның ұзақтығының бағдарламаланған уақытын өзгертуге болады.

- (5) сенсорлық батырмасымен біз сәйкес конфорканы таңдаймыз. Қыздыру қуаты мәні жанады және жыпылықтайды.
- Одан соң 10 секунд ішінде сенсорлы батырманы басу арқылы таймерді қосыңыз (6).
- «+» (2) сенсорлық батырмасының немесе «-» (4) сенсорлық батырмасының көмегімен біз сағаттағы уақытты орнатамыз.

Тағам дайындау барысын бақылау

Өзірлеу уақытының соңына дейін қалған уақытты, кез келген сәтте сенсорлы уақыт батырмасын басу арқылы білуге болады (6). Сәйкес конфорка үшін таймер жұмысының белсенді уақыты жыпылықтайтын жарық диодымен белгіленеді (8).

Сағат сөндіру

Тағам дайындаудың бағдарламаланған уақыты аяқталғаннан кейін дыбыстық сигнал беріледі, оны кез келген сенсорлық батырмаға басу арқылы сөндіруге болады немесе сигнал автоматты түрде екі минуттан кейін сөнеді.

Сағатты белгіленген уақыттан бұрын сөндіру қажеттілігі туындаған кезде:

- (5) сенсорлық батырмасының көмегімен конфорка қосылады. Қыздыру қуатының саны жарығырақ жарқырай бастайды.
- Одан соң сенсорлы батырманы басып (6), оны 3 секунд ұстап тұру немесе „+” (2) және „-” (4) сенсорлы батырмалар көмегімен минут мәнін „00” дейін өзгерту керек.

Сағатты таймер ретінде қолдану

Егер сағат конфорка жұмысының бағдарламалануын басқаруда қолданылмаса, тағам дайындау уақытын бағдарламалайтын сағатты қосымша дыбыстық сигнал ретінде қолдануға болады.

Таймерді қосу

Пісіру беті сөндірулі болған кезде:

- Пісіру бетін (1) пісіру бетінің қосу/сөндіру сенсорлық батырмасына басу арқылы қосамыз.
- Одан соң сенсорлы батырмамен (6) минут өрісін іске қосу керек.
- «+» (2) немесе «-» (4) сенсорлық батырмасының көмегімен таймер уақытын орнату керек.

ПАЙДАЛАНУ

Таймерді сөндіру

Бағдарламаланған уақыт аяқталғаннан кейін ұзақ дыбыстық сигнал қосылады, оны кез келген сенсорлық батырмаға жанасу арқылы сөндіруге немесе оның 2 минут аяқталғаннан кейін автоматты түрде сөнуін күтуге болады.

Таймерді белгіленген уақытқа дейін сөндіру қажеттілігі туындаған кезде:

- Сенсорлы батырманы басып (6), оны 3 секунд бойы ұстап тұру немесе минут өрісіндегі сандарды „+“ (2) және „-“ (4) сенсорлы батырмаларының көмегімен „00“ дейін өзгерту керек.
- Сағатты таймер ретінде бағдарламалаған кезде олар тамақ дайындау уақытын бағдарламалауға болатын сағат ретінде жұмыс істемейді.

Минут таймері қызметі уақыт қызметі қосылғанда өшеді.


Жылыту функциясы

Тағам жылыту функциясы конфоркадаға тандалған тағам температурасын ұстап тұрады. Тандалған конфорка кіші жылыту қуатына қосылады. Конфорка қуаты тағам жылыту функциясымен тағам температурасы шамамен 65°C болатындай басқарылады. Сондықтан қайнатылған дайын тағамның дәмі нашарламайды және ол ыдыс түбіне күйіп-жабыспайды. Бұл функцияны сонымен қатар майды, шоколадты және т.б. қайнату үшін қолдануға болады.

Осы функцияның дұрыс қолданылуының шарты түбі жалпақ сәйкес ыдыстың қолдану болып табылады, бұл ыдыстың температурасының конфоркада орналасатын қадағамен дәл өлшенуі үшін қажет.

Тағам жылыту функциясын кез келген конфоркада қосуға болады.

Микробиологиялық мақсаттар бойынша тағамды ұзақ уақыт жылыда ұстау ұсынылмайды, сондықтан осы функцияны қосқан кезде сенсорлық панель 2 сағаттан кейін сөнеді.

Тағам жылыту функциясы «0 1» қалыптары арасындағы жылытудың қосымша қуаты ретінде ұсынылады және көрсеткіште «» белгісі түрінде көрсетіледі.

Қыздыруды функциясын қосу тармақта сипатталғандай жүзеге асырылады

«**Конфоркаларды қосу**»
Қыздыруды функциясын сөндіру тармақта сипатталғандай жүзеге асырылады
„**Конфоркаларды сөндіру**“.

ПАЙДАЛАНУ

Еріксіз конвекциясы бар үрмепеш

Үрмепеш жоғарғы және төменгі қыздырғыштармен, грильмен қызуы мүмкін. Жұмысты басқару үрмепеш жұмысының режимін таңдау тұтқасының – орнату тұтқасын таңдалған функцияға айналдырудан тұрады, сонымен қатар,

Сур 61

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

Сур 6к

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

Назар аударыңыз!

Үрмепештің қандай да бір функциясын қосқаннан кейінгі қызудың (қыздырғыштың және т.б.) қосылуы тек температураны таңдағаннан кейін ғана жүзеге асырылады.

Тұтқасының ықтимал қалыптары



үрмепешті тәуелсіз жарықтандыру

Осы жағдайда айналмалы тұтқаны орнатудың көмегімен үрмепешті шкафта жарық жанады.



Жылдам жылыту

Жоғарғы қыздырғыш гриль және желдеткіш қосылуы. Пешті алдын ала қыздыру үшін пайдаланылады.



Еріту

Желдеткіш қана қосылуы, барлық қыздырғыштар сөндірілуі.



Турбо гриль және конвекция

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



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

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



«ГРИЛЬ» функциясы қосылуы

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



төменгі жылытқыш қосылуы

Айналмалы тұтқаның осы режимінде үрмепеш тек төменгі қыздырғыш көмегімен ғана қызады. Қамырды астынан пісіру (мысалы, «ылғал» пісірме және жеміс салмасы бар пісірме).



жоғарғы және төменгі қыздырғыштар қосылуы

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



желдеткіш сөндірілуі, сонымен қатар жоғарғы және төменгі қыздырғыш.

Айналмалы тұтқаның осы жұмыс жағдайында үрмепеш «ҚАМЫР» режимінде жұмыс жасайды. Желдеткіші бар конвекциялы үрмепеш (☞) функциясы пісіру үдерісі кезінде ұсынылады).

Бақылау шамдары

Сур 6з


Духовканың қосылуы плитаның Режім бақылау шамдары, бақылау шамы (қосылу) және L термореттеуінің бақылау шамының жануымен толықтырылады. R бақылау шамының жұмысы духовка жұмысының белгісін береді. L бақылау шамының сөнуі духовканың берілген температураға қол жеткізгендігін білдіреді. Аспаздық рецептерде ыдысты қыздырылған духовкаға қою ұсынылатындықтан, мұны L бақылау шамының алғашқы сөнуінен кейін қоюға болады. Қамырға орап пісіру кезінде L шамы мерзімді түрде қосылып және сөнетін болады (духовка камерасында температураның ұсталынуы). R бақылау шамы «Духовканың жарықталуы» күйінде тұтқа орналасқанда жануы мүмкін.

ПАЙДАЛАНУ

Пешті қолдану

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

Пешті қосу үшін:

- Үрмепеш тұтқасының жағдайын «гриль» символымен белгіленген жағдайға орнату қажет. ,
- Үрмепешті 5 минут бойы қыздыру қажет (үрмепештің есігі жабық болуы керек).
- Азық-түлігі бар жайпақ табақты үрмепешке сәйкес жұмыс деңгейіне қойыңыз, ал істікте қуыру барысында – тура оның астына (істікшеден төмен) ағатын майға арналған жайпақ табаны орналастыру қажет.
- Қуыруды үрмепештің есігі жабық күйінде жүзеге асыру қажет.

Назар аударыңыз!

Үрмепеш қолданылып жатқан кезде, қолжетімді бөліктері қызуы мүмкін. Үрмепешке балаларды жақындатпауға кеңес береміз.

ТАҒАМДЫ ҮРМЕПЕШТЕ ДАЙЫНДАУ – ІС ЖҮЗІНДЕГІ КЕҢЕСТЕР

Пісірме

- Қаусырмаларды тақтаның зауыттық жабдықтауы болып табылатын жайпақ табаларда пісіруді ұсынамыз.
- Пісірмелерді бүйір жақтағы бағыттағыштарға салынатын өнеркәсіпті өндірістің жайпақ табалары мен қалыптарында пісіруге болады. Тағамдарды дайындау үшін қара түсті жайпақ табаларды пайдалануға кеңес беріледі, өйткені олар жылуды жақсы өткізеді және дайындау уақытын қысқартады.
- Ашық және жылтыр беттері бар қалыптар мен жайпақ табаларды әдеттегі қыздыру барысында (жоғарғы және төменгі қыздырғыштар) қолдану ұсынылмайды, осындай ыдысты қолдану барысында қамырдың асты піспей қалуы мүмкін.
- Шығыршық қыздырғышты пайдаланғанда духовканы алдын ала қыздыру міндетті емес. Басқа режимдер үшін тамақ дайындар алдында духовканы қыздыру керек.
- Қаусырмаларды үрмепештен шығармас бұрын олардың піскендігін таяқшаның көмегімен (ол құрғақ әрі таза болуы қажет) тексеру қажет.
- Пісірмені үрмепешті сөндіргеннен кейін онда 5 минутқа қалдыруды ұсынамыз.
- Температураны циркуляциялау функциясын пайдаланатырып

дайындалған пісіру температурасы әдеттегі пісіруге қарағанда (төменгі және жоғарғы қыздырғышты қолдана отырып) 20-30 градусқа төмен.















- Анықтамалық кестелерде берілген пісірмелердің шамалары сіздің тәжірибеңіз бен қалауыңызға сәйкес өзгеруі мүмкін.
- Егер аспаздық кітаптардағы мәліметтер біздің ұсыныстарымыздан әжептәуір ерекшеленсе, осы нұсқаулықты басшылыққа алуыңызды сұраймыз.

Етті қуыру

- Үрмепеште ет 1кг-нан артық үлестермен дайындалады. Мөлшері аз үлестерді тақтаның газ жанарғысында дайындау ұсынылады.
- Дайындау үшін тұтқалары бар, жоғарғы температураның ықпалына әсер етпейтін, ыстыққа төзімді ыдысты қолдануға кеңес береміз.
- Тағамды торда немесе істікте дайындау барысында ең төменгі деңгейде судың аз ғана мөлшері бар жайпақ табаны орналастыру қажет.
- Кем дегенде бір рет, жартылай дайындық кезеңінде, етті екінші жағына аударып қою қажет, пісіру барысында уақыт өткен сайын етке бөлінген шырынын немесе ыстық тұздалған суды құйып тұрыңыз, етке салқын су бүркуге кеңес берілмейді.

ТАҒАМДЫ ҮРМЕПЕШТЕ ДАЙЫНДАУ – ІС ЖҮЗІНДЕГІ КЕҢЕСТЕР

Ауаны мәжбүрлі түрде айналдыратын қыздыру шкафы (төменгі қыздырғыш + жоғарғы қыздырғыш + желдеткіш)

Пісірменің түрі өнім	Үрмепештің функциялары	Температура	Деңгей	Уақыт (мин)
Бисквит		160 - 200	2 - 3	30 - 50
Бисквит		150	3	25 - 35
Бисквит торты/ фунт кексі		160 - 170 ¹⁾	3	25 - 40 ²⁾
Бисквит торты/ фунт кексі		155 - 170 ¹⁾	3	25 - 40 ²⁾
Пицца		220 - 240 ¹⁾	2	15 - 25
Балық		210 - 220	2	45 - 60
Балық		190	2 - 3	60 - 70
Шұжық		210	4	14 - 18
Сыыр еті		225 - 250	2	120 - 150
Шошқа еті		160 - 230	2	90 - 120
Тауық		180 - 190	2	70 - 90
Тауық		160 - 180	2	45 - 60
Көкөністер		190 - 210	2	40 - 50
Көкөністер		170 - 190	3	40 - 50

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











¹⁾ Бос қыздыру шкафын қыздырыңыз

²⁾ Аз мөлшерде дайындау уақыты

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

ҚАМЫР ТАҒАМДАРЫ. EN 60350-1 стандартына сәйкес.

Пісірме

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

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

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

ҚАМЫР ТАҒАМДАРЫ. EN 60350-1 стандартына сәйкес.



Гриль

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

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

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

Пісірме

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

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

КӨРСЕТИЛЕТІН ҚЫЗМЕТ ПЕН КҮТІМ

Пайдаланушының ұқыптылығы және үрмепешті таза ұстау және оны дұрыс күту оның апатсыз жұмысының мерзімін әжептәуір ұзартады.

Тазаламас бұрын, барлық тұтқалардың „●”/ „0” жағдайында тұрғанына аса назар аударатырып, үрмепешті сөндіру қажет. Тазалауды үрмепеш суығаннан кейін жүргізуге болады.

Керамикалық панель

- Панелі жиі-жиі, әрбір пайдаланудан кейін тазаланады. Мүмкіндігінше плитаны жылу сумен жуу ұсынылады (алаңды қыздыру көрсеткіші сөнгеннен кейін). Пісіретін бетінің қатты ластануына, әсіресе күю мен қақтануға жол бермеу керек.
- Күшті абразивтері бар тазартқыш құралдарды – мысалы, құрамында абразивтері бар ұнтақтар, абразивті пасталар, абразивті тастар, кеуек тас, металл ысқыш сияқты абразивті қасиеттері бар тазарту құралдарын пайдалануға болмайды. Олар панелдерінің бетіне жөнделмейтін сызат түсіруі мүмкін. Тазалаған кезде «белсенді, тез тазартатын» құралдарды қолданбау керек.
- Панелдегі қатты кірлерді арнайы қырғышпен қыруға болады. Бұл ретте керамикалық панель жиектеріне залал келтірілмеуін қадағалау керек.

Сур 7

Үрмепеш

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

• Steam Clean бумен тазалау

- Үрмепештің астынан санағандағы бірінші деңгейге қойылған тостағанға 0,25 л (1 стақан) су құйыңыз.
- Үрмепештің есігін жабыңыз.
- Температура реттегішінің тұтқасын 50°C жағдайына, жұмыс режимін таңдау тұтқасын «төменгі қыздырғыш» жағдайына орнатыңыз.
- Үрмепештің камерасын шамамен 30 минутқа қыздырыңыз.
- Үрмепештің есігін ашыңыз, камераның ішкі көлемін шүберекпен және губкамен сүртіңіз, сосын ыдыс жууға арналған сұйықтықтың аз ғана мөлшерін қосу арқылы жылы сумен жуу қажет.

Назар аударыңыз. Бумен тазалаудан кейін қалған ылғал тақта астында тамшылар немесе су қалдықтары түрінде болуы мүмкін.

- Үрмепештің камерасын жуғаннан кейін, оны құрғатып сүрту қажет.

Назар аударыңыз!

Шыны беттерді тазалау және жұмыс жағдайында ұстау үшін құрамында қажаттары бар тазалағыш құралдарын қолданбаңыз.

Үрмепеш жарықтандыруының шамын алмастыру

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

- Басқарудың барлық тұтқаларын „●”/ „0” жағдайына орнатыңыз және қоректендіруді ажыратыңыз.
- Шамның қалпағын бұрап шығарыңыз және жууыңыз, оны құрғатып сүртіңіз.
- Жарықтандыру шамын ұяшықтан бұрап шығарыңыз, қажет болған жағдайда, оны жаңасымен алмастырыңыз
- жоғарғы температуралы шамды (300 °C) шамалары:
- кернеуі 230
- қуаты 25 W – E14 қимасы

Сур. 9

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

Есікті алу

Үрмепеш камерасының ішіне ұяғайлы қолжетімділік және оны тазалау үшін есігін алып тастауға болады. Ол үшін, оны ашыңыз да, ілмекте орналасқан сақтандырғышты көтеру қажет (12А сурет). Есікті жартылай жабыңыз да, көтеріңіз, сосын есікті өзіңізге қарай тартыңыз тартыңыз. Есікті тақтаға орнату үшін әрекетті соңынан бастап қайталаңыз. Орнату барысында ілмек бөліктерінің дұрыс үйлесуіне назар аударған жөн. Үрмепештің есігін орнатып болғаннан кейін міндетті түрде сақтандырғышты түсіру қажет. Әйтпесе, есікті жауып жатқан кезде, ілмектер зақымдануы мүмкін.

Сур.12А

Ішкі әйнекті алу


1. Жалпақ бұранда көмегімен, ақырындап бүйір жақтарынан көтеріп, есіктің жоғарғы тақтайшасын итеріп шығару керек. (сур. 12В).
2. Есіктің жоғарғы тақтайшасын алып шығыңыз. (сур. 12В, 12С)
3. Ішкі әйнекті бекіткіштен алыңыз (есіктің төменгі бөлігінде). 12D, 12D1 сурет.
4. Әйнекті тазалағыш құралдың аз ғана мөлшері қосылған жылы сумен жуып алыңыз. Әйнекті орнату үшін әрекетті соңынан бастап жасау қажет. Әйнектің тегіс бөлігі жоғарыда болуы қажет.

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

АПАТТЫ ЖАҒДАЙЛАРДАҒЫ ІС-ӘРЕКЕТ

Әр апатты жағдайда:

- Үрмепештің жұмыс түйіндерін сөндірген жөн.
- Электр қорегін ажыратыңыз.
- Маманды шақырыңыз.
- Кестедегі нұсқауларды орындай отырып, кейбір ұсақ ақауларды пайдаланушың өзі де жөндей алады. Қызмет көрсету орталығына хабарласпас бұрын, кестені қарап шығыңыз.

МӘСЕЛЕ	СЕБЕБІ	МӘСЕЛЕНІ ШЕШУ
1. Аспап істен шыққан	Кернеуді беру кезінде ауытқулар	Үй желісіндегі сақтандырғышты тексеру, жанып кеткенін ауыстыру
2. Бағдарламалаушы индикаторы «0.00» уақытын көрсетеді.	Жабдық желіден ажыратылған немесе кернеудің уақытша өшірілуі орын алған	Маңызды уақытты баптау (бағдарламалаушыны пайдалану бойынша нұсқаулықты қарау)
3. Духовканың жарықтандыруы істен шыққан	Шамдар соңына дейін бұралмаған немесе зақымданған	Шамды соңына дейін бұрау немесе жанып кеткенін ауыстыру (таратуын қарау және күту)
4. Бір конфорка сөнеді, индикаторда «Н» әрпі жанады	Жұмыс уақытын шектеу	Конфорканы қайтадан қосу
5. Бет әсер етпейді және қысқа акустикалық сигнал береді	балалардан қорғаныс (тосқауыл) қосулы	балалардан қорғанысты (тосқауылды) сөндіріңіз
6. Пісіру беті әсер етпейді және ұзақ акустикалық сигнал береді	дұрыс қызмет көрсетпеу (қате сенсорлық батымалар қосылған немесе өте жылдам) сенсорлық батырма(лар) жабық немесе ластанған	пісіру бетін қайтара қосу
7. Пісіру беті сөндіріледі	қосқаннан кейін 10 сек астам уақыт ішінде ешқандай параметрлер енгізілмеді сенсорлық батырма(лар) жабық немесе ластанған	пісіру бетін қайтара қосу сенсорлық батырмаларды ашу немесе тазарту
8. Конфорканың ыстық болуына қарамастан, қалдық жылудың индикаторы жанбайды.	Кернеуді беру кезінде ауытқу, аспап желіден ажыратылған.	Басқару панелін жақын арада қосып және өшіргеннен кейін ғана қалдық жылудың индикаторы қосылады.
9. Керамика панелінде жарық.	 Қауіпті! Плитаны желіден тез арада ажырату қажет (қорғағыш). Жақын маңдағы қызмет көрсету орталығына жүгіну.	
10. Егер ақау бұдан әрі жойылмаса.	Плитаны желіден ажыратыңыз (қорғағыш!). Жақын маңдағы қызмет көрсету орталығына жүгініңіз. Маңызды! Сіз аспаптың жарамды жағдайда болуына және оның тиісті үй жағдайында пайдаланылуына жауаптысыз. Егер тиісті емес пайдалану кезінде пайда болған ақау салдарын жою үшін, сіз қызмет көрсету орталығының қызметкерін шақыртыңыз, бұл шақыртылу кепілдік мерзім ішінде болса да, сіз оны төлейсіз. Көрсетілген нұсқаулықты ұстанбау әсерінен пайда болған ақауға өкінішке орай біз жауап бере алмаймыз.	

АПАТТЫ ЖАҒДАЙЛАРДАҒЫ ІС-ӘРЕКЕТ

МӘСЕЛЕ	СЕБЕБІ	МӘСЕЛЕНІ ШЕШУ
11. Индукциялы плата бәсеңдетілген дыбыс шығарса.	Бұл қалыпты құбылыс. Электронды жүйені салқындататын желдеткіш жұмыс істеп тұр.	
12. Индукциялы плата ысқырыққа ұқсас дыбыс шығарса.	Бұл қалыпты құбылыс. Ең жоғарғы қуатта пайдалану уақытында бірнеше жұмыс аумағының кезінде орауыш жұмысының жиілеуіне қарай плата жеңіл ысқырық шығарады.	
13. E2 белгісі	Индукциялы орауыштың жанып кетуі	Жеткіліксіз салқындату, 15/16 беттегі ескертулерге сәйкес ыдысты тексеріңіз.

ТЕХНИКАЛЫҚ ДЕРЕКТЕР

Номиналды кернеуі 230/400V~ 50 Гц

Номиналды қуаттылығы max. 10,3 кВт





Тақтаның көлемі (ЕНІ / ТЕРЕҢДІГІ / БИИҚТІГІ) 60 / 50 / 85 см

Негізгі ақпарат:

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

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

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

Термоайналым эко	
Термоайналым	
Желдеткіш, төменгі қыздырғыш және жоғарғы қыздырғыш	
Жоғарғы қыздырғыш және қыздырғыш (әдеттегі режим)	

Энергияның тұтынылуын анықтаған кезде, телескопиялық бағыттауыштарды алып тастау керек (олар бұйымның жиынтығына кірсе).

Өндірушінің мәлімдемесі

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

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

Аспап **ЕАЭС** сәйкестікті белгілсімен таңбаланады, және оған нарықты бақылау мекемелерге ұсынылатын сәйкестік сертификаты беріледі.

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

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

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

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

Увага!

Плитою користуватися тільки після ознайомлення з даною інструкцією.

Плита призначена виключно для домашнього використання.

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

ЗМІСТ

ТЕХНІКА БЕЗПЕКИ

ОПИС ПРИЛАДУ

УСТАНОВКА

ЕКСПЛУАТАЦІЯ

ПРИГОТУВАННЯ ЇЖИ У ДУХОВЦІ - ПРАКТИЧНІ ПОРАДИ

ЧИСТКА І ОБСЛУГОВУВАННЯ ДУХОВКИ

ТЕХНІЧНІ ДАНІ

44

44

47

48

55

59

62

ЯК ЗАОЩАДЖУВАТИ ЕЛЕКТРОЕНЕРГІЮ



Особи, котрі відповідально відносяться до використання електроенергії, оберігають не лише домашній бюджет, але також підходять свідомо до питання охорони довкілля. Тому давайте економити електроенергію! А для цього потрібно:

- Для приготування їжі використовувати відповідний посуд. Посуд з плоским і товстим дном дозволить заощадити до 1 / 3 електроенергії. Слід використовувати кришку, в іншому випадку споживання електроенергії зростає чотирикратно!
- Підібрати посуд, що відповідає розміру конфорки. Дно посуду для приготування їжі не може бути менше конфорки.
- Конфорки і дно посуду завжди повинні бути чистими.

Забруднення заважають теплопередачі - сильно пригорілий бруд можна усунути лише з використанням засобів, що завдають великої шкоди навколишньому середовищу.

- Уникайте надмірного „заглядання” до посуду під час приготування їжі. Також не потрібно часто відкривати двері духовки.

Вчасно вимкнати і використовувати залишкове тепло.

Якщо процес приготування є тривалим, нагрівання слід вимкнути за 5-10 хвилин до завершення приготування страви. Завдяки цьому заощаджується до 20% електроенергії.

- Духовку слід використовувати лише для приготування значної кількості їжі. Для економії електроенергії м'ясо вагою до 1 кг краще готувати на кухонній плиті.
 - Використання залишкового тепла духовки. Якщо час готування страви перевищує 40 хвилин, духовку необхідно вимкнути за 10 хвилин до завершення готування.
- Увага! При використанні програматора слід встановлювати відповідно менший час

- приготування страв.
- Грилювання з використанням потоку гарячого повітря і при зачинених дверях духовки.
- Щільно закривати двері духовки. Тепло виходить внаслідок налипання бруду на ущільнення дверей. Рекомендується усувати його одразу.
- Не встановлювати плиту безпосередньо біля холодильників/морозильників. Це спричиняє непотрібне зростання споживання електроенергії.



РОЗПАКУВАННЯ

Для транспортування приладу було захищено від пошкоджень упаковкою. Після видалення упаковки, просимо Вас позбутися її частин способом, який не приносить-наносить шкоди навколишньому середовищу. Усі матеріали, які були використані для виготовлення упаковки, є безпечними, на 100% підлягають переробці та позначені відповідним знаком.

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



ВИЛУЧЕННЯ З ЕКСПЛУАТАЦІЇ

По завершенню терміну використання даний прилад не можна викидати, як звичайні побутові відходи, його слід здати до пункту приймання та переробки електричних та електронних приладів. Про це інформують знак, який розміщений на приладі, інструкції з використання та упаковці.

У приладі використані матеріали, які підлягають повторному використанню відповідно до їх позначень. Завдяки переробці, використання матеріалів або іншої форми використання відпрацьованих приладів Ви внесете значний внесок у збереження навколишнього середовища.

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

ПОЛОЖЕННЯ З ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ

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

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

Увага. Під час готування гарячий жир чи олія на варильній поверхні можуть сплахнути, що, за відсутності нагляду, може привести до виникнення пожежі.

НІКОЛИ не намагайтеся загасити пожежу водою, вимкніть пристрій і накрийте полум'я кришкою або матом із негорючих матеріалів.

Увага. Щоб зменшити ризик пожежі, не кладіть сторонні предмети на варильну поверхню.

Увага. Якщо на поверхні є тріщини, знеструмте пристрій, щоб уникнути ураження електричним струмом.

Не кладіть на варильну поверхню металеві предмети, наприклад, столові прибори, кришки, алюмінієву фольгу, оскільки вони можуть нагрітися.

Після використання вимкніть плиту, незважаючи на показники детектора посуду.

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

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

ПОЛОЖЕННЯ З ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ

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

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

Для чищення духовки не застосовуйте парові очисники

- Особливо слід звертати увагу на те, щоб діти не перебували поряд із розігрітою плитою. В результаті безпосереднього контакту з працюючою плитою можна отримати опіки!
- Необхідно слідкувати, щоб дрібна побутова техніка з проводами не торкалася безпосередньо до розігрітої духовки або варильної поверхні, щоб не пошкодити ізоляцію цієї техніки.
- Заборонено зберігати у шухляді легкозаймисті матеріали, оскільки під час експлуатації духовки вони можуть загорітися.
- Заборонено залишати плиту без нагляду під час смаження. Олія та жири можуть загорітися від перегрівання.
- Не слід допускати до забруднення варильної поверхні та потрапляння на неї рідин внаслідок википання. Зокрема, це стосується цукру, який реагує з керамічною панеллю і може завдати їй непоправної шкоди. Будь-які забруднення необхідно одразу усувати.
- Заборонено ставити на конфорки посуд з мокрим дном, оскільки це може викликати незворотне пошкодження поверхні (плями, що не усуваються).
- Необхідно використовувати посуд, що призначений для готування на керамічних варильних поверхнях.
- Не використовуйте посуд з пластику і алюмінієвої фольги.. Він плавиться при високих температурах і може пошкодити керамічну панель.
- Не слід вмикати плиту, не поставивши попередньо на неї посуд.
- Металеві предмети, такі як ножі, виделки, ложки і кришки та алюмінієву фольгу не рекомендується класти на поверхні кухонної плити, оскільки вони можуть сильно нагрітися.
- Заборонено використовувати посуд з гострими краями, який може пошкодити поверхню керамічної панелі.
- Заборонено ставити на відкриті дверцята духовки посуд, маса якого перевищує 15 кг, а на варильну поверхню плити – не більше 25 кг.
- Заборонено використовувати жорсткі абразивні засоби або гострі металеві предмети для чищення скла на дверях, оскільки при цьому можна подряпати поверхню і призвести до утворення тріщин.
- Ніколи не ставте гарячий посуд і вкладиші (вище 75 ° C) і легкозаймистих матеріалів у контейнер шухляди.
- Заборонено використовувати технічно несправну плиту. Будь-які поломки можуть ремонтувати виключно працівники з відповідною кваліфікацією і повноваженнями.
- **Люди з імплантованими пристроями, що підтримують життєво важливі функції (такими як кардіостимулятори, інсулінова помпа або слуховий апарат) повинні переконатися, що робота цих пристроїв не буде порушена роботою індукційної варильної панелі (обсяг частоти дії індукційної варильної панелі становить 20-50 кГц).**
- У будь-якій ситуації, зв'язаній з технічними неполадками, необхідно відключити електроживлення кухні.
- Пристрій можна використовувати виключно з тією метою, задля якої він був запроєктований. Будь-яке інше застосування (наприклад, обігрівання приміщень) необхідно вважати за невідповідне та небезпечне.

ОПИС ВИРОБУ

- 1а
- 1 Ручка терморегулятора
- 2 Ручка вибору функції духовки
- 3 Контрольна лампочка терморегулятора L
- 4 Контрольна лампочка роботи R
- 5 Ручка дверей духовки
- 6 Шухляда
- 7 Панель управління конфорками
- 8 Керамічна індукційна плита
- 9 Електронний програматор*

- 1b
1. Сенсор ввімкнути/ вимкнути плити
2. Сенсор плюс
3. Індикатор конфорки
4. Сенсор мінус
5. Сенсор вибору конфорки
6. Сенсор годинника
7. Сенсор ключ
8. Світлодіод годинника
9. Світлодіод сенсора ключ
10. Індикатор годинника

УСТАНОВКА

Установка плити

- Кухня повинна бути суха й провітрювана, а також мати справну вентиляцію, розташування плити повинно гарантувати вільний доступ до всіх елементів керування.
- Кухня побудована в класі Y, тобто вона може бути односторонньо забудована високими меблями або стіною. Вбудовані меблі повинні мати облицювку і клеї для її приклеювання, стійкі до температури +100 °С. Невиконання цієї вимоги може призвести до деформації поверхні і відклеювання облицювки.
- Кухня має бути розміщена на твердій плоскій поверхні (не встановлюється на базу).
- Витяжні ковпаки необхідно монтувати згідно з рекомендаціями у доданих до них інструкціях з експлуатації.
- Перед початком експлуатації плиту необхідно вирівняти, що особливо важливо для рівномірного розтікання жиру у сковороді. Для цього служать регуляційні ніжки, доступ до яких відкривається після того, як виняяти шухляду. Діапазон регулювання +/-5 мм.

Установка блокування для захисту від перевертання кухні.*

Блокування встановлюється, щоб запобігти перевертання кухні. Завдяки блокуванню, яке захищає від перевертання кухні, дитина не повинна бути в змозі, наприклад, вилізи на дверцята духовки, і таким чином привести до перевертання кухні.
Рис. 3z

Кухня ширина висота 850 мм
A = 60 мм
B = 103 мм
Кухня ширина висота 900 мм
A = 104 мм
B = 147 мм

*для певних моделей

ОПИС ВИРОБУ:
За Деко для запекання*
3b Решітка для грилю (решітка для сушіння)

Підключення плити до електропроводки

Увага!

Підключення до проводки може здійснювати кваліфікований спеціаліст з монтажу за наявності відповідного дозволу. Забороняється самовільно здійснювати перенаштування або змінювати електропроводку. Вказівки для спеціаліста з монтажу.
Плита розрахована на живлення змінним трифазовим струмом (400В 3N ~50Гц). Номінальна напруга нагрівальних елементів складає 230 В. Перемикання плити для живлення однофазовим струмом (230 В) здійснюється за допомогою установки містка на панелі підключення відповідно до схеми з'єднання, що додається. Схема з'єднання знаходиться поруч із розподільчим щитком плити. Доступ до щитку можливий після зняття кожуху, відкрутивши кріплення викруткою. Слід пам'ятати про правильний вибір з'єднувального кабелю, враховувати тип з'єднання та номінальну потужність плити. Єднальний кабель слід закріпити у відтяжці.

Увага!

Слід пам'ятати про підключення нульового ланцюга до затискання на розподільному щитку, який зазначений символом ⊕ («за-землення»). Електропроводка, яка живить плиту, повинна мати вимикач захисту, який дозволяє перервати подачу струму при виникненні аварійної ситуації. Відстань між робочими контактами вимикача захисту має складати мінімум 3 мм. Спосіб підключення, який відрізняється від показаного на схемі, може спричинити поломку плити.

Рис.4b

ЕКСПЛУАТАЦІЯ

Перед першим увімкненням духовки

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

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

Обслуговування варильної панелі.

Принципи роботи індукційного поля

Електричний генератор живить котушку, розташовану всередині пристрою. Ця котушка генерує магнітне поле, тому, коли ви розміщуєте каstrулю на конфорці, у каstrулю проникають індуктивні струми.

Ці струми перетворюють каstrулю у реальні випромінювачі тепла, в той час як скляна поверхня панелі залишається прохолодною.

Рис.6а

Ця система передбачає використання каstrул, днища яких піддаються впливу магнітних полів.

Взагалі індукційна технологія характеризується двома перевагами.

- оскільки тепло випромінюється тільки за допомогою каstrулі, використання тепла є максимально можливим,
- немає явища теплової інерції, тому що приготування їжі починається автоматично при розміщенні каstrулі на конфорці і закінчується при знятті з конфорки.

Захисний пристрій:

Якщо панель встановлена правильно і використовується правильно, рідко бувають необхідними захисні пристрої.

Вентилятор: Він використовується для захисту і охолодження контрольних елементів і елементів живлення. Він може працювати на двох різних швидкостях, працює автоматично. Вентилятор працює, коли конфорки вимкнені і залишається активним до достатнього охолодження електронної системи.


Транзистор: Температура електронних елементів постійно вимірюється за допомогою зонда. Якщо температура піднімається небезпечним чином, система автоматично відключає конфорки, найближчі до нагрітих електронних елементів.

Виявлення: Детектор присутності каstrулі забезпечує роботу панелі і тим самим нагрівання. Дрібні предмети, розміщені в зоні нагріву (наприклад, ложка, ніж, перстень) не розгладяться як каstrулі і панель не вимкнеться.

Детектор присутності каstrулі в індукційному полі.

Детектор присутності каstrулі встановлений в панелях, які містять індукційні конфорки. Під час роботи детектор присутності каstrулі автоматично розпочинає або припиняє виділення тепла у конфорці приготування їжі при розміщенні каstrулі на панелі або знятті її з панелі. Таким чином заощаджується електроенергія.

- Якщо конфорка приготування їжі використовується у поєднанні з відповідною каstrулюю, на дисплеї вказується рівень тепла.
- Індукція вимагає використання спеціально пристосованих каstrул, оснащених днищами з магнітного матеріалу – дивись таблицю.

Якщо на конфорці немає каstrулі або поставлено невідповідну каstrулю, на дисплеї з'явиться символ . Конфорку не вимкнено.

Якщо протягом 10 хвилин каstrуля не буде розпізнана, операція ввімкнення плити буде скасована.

Щоб вимкнути конфорку, потрібно вимкнути її за допомогою сенсорного блока управління, а не просто знявши каstrулю.

Детектор каstrуль не працює як сенсор ввімкнути/вимкнути панелі.

Керамічна варильна панель оснащена сенсорами, які обслуговуються дотиком пальця до позначених поверхонь.

Кожне спрацювання сенсора супроводжує звуковий сигнал.

Потрібно звертати увагу, щоб при ввімкненні і вимкненні, а також при визначенні ступеню сили нагрівання завжди натискати тільки один сенсор.

У випадку одночасного натискання більшої кількості сенсорів (крім годинника і ключа), система ігнорує введені сигнали управління, а при тривалому натисканні звучить сигнал помилки.

Після використання, вимкніть конфорку регулятором і не покладайтеся на покази детектора посуду.

Відповідна якість посуду є необхідною умовою для отримання хорошої продуктивності роботи панелі.

ЕКСПЛУАТАЦІЯ


Вибір посуду для приготування їжі в індукційному полі.

Сур.6h

- Завжди використовуйте посуд високої якості, з абсолютно плоским дном: використання цього типу посуду запобігає виникненню точок з дуже високою температурою, де їжа може прилипнути під час приготування їжі. Сковорідки і каструлі з товстими металевими стінками забезпечують відмінний розподіл тепла.
- Зверніть увагу на те, щоб днища каструль були сухими: при заповненні каструлі або при використанні каструлі, вийнятої з холодильника, потрібно перед установкою її на конфорці перевірити, чи нижня поверхня повністю суха. Це дозволить запобігти забрудненню поверхні панелі.
- Кришка на каструлі запобігає виходу тепла і таким чином зменшує час нагріву і знижує енергоспоживання.

Енергія передається найкраще, коли розмір каструлі відповідає розміру конфорки. Найменші та найбільші можливі діаметри зазначені в наступній таблиці і залежать від якості посуду.

При використанні каструль менше мінімального діаметра, індукційна конфорка може не працювати.

Маркування кухонного посуду		Перевірте, чи на етикетці знаходиться знак, який інформує, що каструля підходить для індукційних кухонних плит
	Нержавіюча сталь	Не виявляє присутності каструлі З винятком каструль з феромагнітної сталі
Алюміній	Не виявляє присутності каструлі	
Чавун	Висока ефективність Увага: Каструлі можуть подряпати конфорку	
Емальована сталь	Висока ефективність Рекомендується посуд з плоским, товстим і гладким дном	
Скло	Не виявляє присутності каструлі	
Фарфор	Не виявляє присутності каструлі	
Посуд з мідним дном	Не виявляє присутності каструлі	

Найменший корисний розмір посуду для конфорки:

Діаметр конфорки	Мінімальний діаметр дна емальованої сталеві посуду
мм	мм
160 - 180	110
180 - 200	
210 - 220	125
220 - 190	
260 - 280	

Мінімальний діаметр посуду, виготовленого з матеріалів, крім емальованої сталі, може змінюватися.

ЕКСПЛУАТАЦІЯ

Панель управління

- Після підключення варильної поверхні до електромережі, на мить запалюються всі індикатори. Варильна поверхня готова до роботи.
- Варильна поверхня оснащена електронними сенсорами, які вмикаються натисканням пальця мінімум 1 секунду.
- Кожне ввімкнення сенсорів супроводжується звуковим сигналом.

Не можна ставити жодні предмети на сенсорну поверхню (це може видавати помилку), ці поверхні потрібно постійно підтримувати у чистоті.

Ввімкнення варильної поверхні

Сенсор ввімкнути/вимкнути (1) повинен бути притриманий пальцем принаймні 1 секунду. Варильна панель активна, коли на всіх індикаторах (3) світиться цифра „0”.

Якщо протягом 10 секунд не буде натиснутий жоден сенсор, варильна поверхня вимикається.

Ввімкнення варильної поверхні

Ввімкнувши варильну поверхню сенсором (1), протягом 10 наступних секунд потрібно ввімкнути обрану конфорку (5).

1. Натискаючи на сенсор вибору конфорки (5), на відповідному індикаторі рівня потужності цієї конфорки починає періодично підсвічуватись „0”.
2. Натискаючи сенсор „+” (2) або сенсор „-” (4) встановлюємо бажаний ступінь нагрівання.

Якщо протягом 10 секунд після ввімкнення поверхні не буде натиснутий жоден сенсор, варильна поверхня вимикається.

Варильна панель активна, коли на всіх дисплеях світиться цифра або літера, що означає, що конфорка готова виконувати налаштування потужності нагрівання.

Настройка ступеню потужності нагрівання індукційної конфорки

Коли на індикаторі почергово світяться конфорка (3) і цифра „0”, встановити бажаний ступінь потужності нагрівання сенсорами „+” (2) і „-” (4).

Вимкнення конфорок

- Конфорки повинні бути активні. Індикатор ступеню потужності нагрівання світиться періодично.
- Вимкнення наступить після натискання сенсора увімк./вимк. варильну поверхню, або притримання сенсору (5) протягом 3 секунд.

Вимкнення всієї варильної поверхні

- Варильна панель працює, коли ввімкнена хоча б одна конфорка.
- Натискаючи сенсор ввімкнути/вимкнути (1) вимикаємо усю варильну поверхню.

Якщо конфорка гаряча, на індикаторі конфорки (3) світиться літера “Н” – символ залишкового тепла.

Функція Booster „P”

Функція Booster полягає на збільшенні потужності конфорки Ø 210-220 - з 2000Вт до 2500Вт, конфорки Ø 160-180 - з 1200Вт на 1400Вт.

Щоб ввімкнути функцію Booster потрібно вибрати зону готування, встановити ступінь приготування на „9” і знову натиснути сенсор „+” (2), що сигналізується появою літери “P” на дисплеї конфорки.

Вимкнення функції Booster відбувається після повторного натискання сенсора „-” (4) при активній індукційній конфорці, або після зняття каструлі з індукційного поля.

Для конфорки Ø 210-220 і Ø 160-180 час дії функції Booster обмежується панеллю управління до 10 хвилин. Після автоматичного вимкнення Booster функції конфорка гріє далі з номінальною потужністю.

Функція Booster може бути ввімкнена знову, за умови, що датчики температури в електронних системах і котушки мають цю можливість.

Якщо каструлю буде знято з конфорки під час дії функції Booster, функція продовжує бути активною і відлік часу продовжується.

У випадку перегрівання (електронної системи або котушки) конфорки протягом дії функції Booster, функція Booster автоматично вимикається. Конфорка повертається до номінальної потужності.

ЕКСПЛУАТАЦІЯ

Управління функцією Booster

Зони для приготування їжі з'єднані попарно по вертикалі або хрест-навхрест в залежності від моделі. Сумарна потужність розподіляється на ці пари.

Спроба включення функції **Booster** для обох зон одночасно спричинила б перевищення максимального допустимого потужності. У такому випадку потужність нагріву першої активованої зони знизиться до допустимого максимального рівня.

Функція блокади

Функція блокади використовується, щоб захистити варильну поверхню від вимкнення дитьми, а її ввімкнення можливе після розблокування.

Функція блокування можлива при увімкненій і вимкненій варильній поверхні.

Увімкнення і вимкнення функції блокування

Увімкнення і вимкнення функції блокування варильної поверхні виконується натисканням сенсора (7), притримуючи його протягом 5 секунд. Увімкнення блокування сигналізується загорянням світлодіоду (9).

Поверхня буде заблокованою аж до розблокування, навіть якщо її вмикати і вимикати. Відкриття варильної поверхні від електромережі спричинить вимкнення блокади варильної поверхні.

Індикатор залишкового тепла

Після завершення приготування в склокераміці залишається тепла енергія, так звана залишкова. Індикатор залишкового тепла горить в два етапи. Після вимкнення конфорки або всього пристрою, коли температура перевищує 60°C, на відповідному дисплеї загоряється літера „Н”. Індикатор залишкового тепла світиться стільки часу, скільки температура конфорки перевищує 60°C. В діапазоні температур від 45°C до 60°C на дисплеї буде горіти літера „h”, що символізує низьке залишкове тепло. Коли температура знизиться нижче 45°C, індикатор залишкового тепла згасне.

В момент роботи індикатора залишкового тепла забороняється торкатися конфорок, щоб не отримати опіків, а також ставити чутливі на тепло предмети!



За відсутності напруги індикатор залишкового нагрівання "Н" не світиться. Але конфорки все ще можуть бути гарячими!

ЕКСПЛУАТАЦІЯ

Обмеження часу роботи

Для покращення надійності роботи індукційна поверхня оснащена обмежувачем часу роботи кожної з конфорок. Максимальний робочий час визначається відповідно до останнього вибраного ступеня потужності нагрівання.

Якщо ми не змінюємо ступінь потужності нагрівання протягом тривалого періоду часу (див. таблицю), то пов'язана конфорка автоматично вимикається і активується індикатор залишкового тепла. Тим не менш, ми можемо в будь-який час вмикати і обслуговувати окремі конфорки відповідно до інструкцій із застосування.

Ступінь потужності нагрівання	Максимальний час роботи в годинах
L	8
1	8
2	8
3	5
4	5
5	5
6	1,5
7	1,5
8	1,5
9	1,5
P	0,16

Функція автоматичного прискорення приготування

- Вибрані конфорки потрібно активувати сенсором (5)
- Тоді сенсором „+” (2) і „-” (4) встановити ступінь потужності в діапазоні 1-8 та повторно натиснути сенсор (5)
- На дисплеї будуть по чергово висвічуватись цифра встановленої потужності та літера А.

По закінченню часу подачі додаткової потужності конфорка автоматично перемикається на обраний ступінь потужності, який висвітиться на індикаторі.

Якщо каструлю зняти і поставити назад до закінчення часу дії функції прискорення приготування, то це прискорення з додатковою потужністю продовжить свою роботу до її завершення.

ЕКСПЛУАТАЦІЯ

Ступінь потужності нагрівання	Час роботи функції автоматичного прискорення приготування з додатковою потужністю (у хвиликах)
	-
1	0,8
2	1,2
3	2,3
4	3,5
5	4,4
6	7,2
7	2
8	3,2

Функція годинника

Програмований годинник полегшує процес приготування завдяки можливості встановити час роботи конфорки. Може також використовуватись як таймер.

Ввімкнення годинника

Програмований годинник полегшує процес приготування завдяки можливості встановити час роботи конфорки. Може також використовуватись як таймер.

- Сенсором (5) вибираємо відповідну конфорку. Цифра „0” світиться періодично.
- За допомогою сенсорів „+” (2) або „-” (4) потрібно запрограмувати необхідний ступінь потужності в діапазоні 1 - 9.
- Тоді протягом 10 секунд необхідно активувати годинник, натискаючи сенсор (6).
- За допомогою сенсора „+” (2) або „-” (4) встановлюємо час готування (01 до 99 хвилин).
- Біля дисплею годинника горить світлодіод (8) відповідної конфорки.

Всі конфорки можуть працювати одночасно в системі часового програмування за допомогою годинника.

Якщо запрограмовано більше одного часу, то на дисплеї висвічується найкоротший встановлений час. Додатково цей час сигналізується мигаючим світлодіодом (8).

Зміна запрограмованого часу приготування

У будь-який момент готування можна змінити запрограмований час його тривалості

- Сенсором (5) обираємо відповідну конфорку. Цифра потужності нагрівання періодично підсвічується.
- Тоді протягом 10 секунд необхідно активувати годинник, натискаючи сенсор (6).

- За допомогою сенсора „+” (2) або сенсора „-” (4) встановлюємо новий час.

Контроль часу приготування

Час, що залишився до кінця приготування, можна перевірити у будь-який момент, натискаючи сенсор годинника (6). Активний час роботи годинника для відповідної конфорки сигналізується мигаючим світлодіодом (8).

Вимкнення годинника

Після закінчення заданого часу приготування, ввімкнеться звуковий сигнал, який можна вимкнути, натиснувши будь-який сенсор або сигнал вимкнеться автоматично через 2 хвилини.

Якщо потрібно відключити годинник раніше:

- Сенсором (5) активуємо конфорку. Підсвічується цифра потужності нагрівання.
- Потрібно натиснути сенсор (6), притримати його 3 секунди або встановити час таймера, використовуючи сенсори „+” (2) і „-” (4) у позицію „00”

Годинник як таймер

Годинник, що програмує час приготування, може використовуватись як додатковий сигнал, якщо тимчасово не контролюється робота конфорки.

Ввімкнення таймера

Якщо варильна поверхня вимкнена:

- Торканням сенсора ввімкнути /вимкнути варильної панелі (1), вмикаємо плиту.
- Тоді сенсором (6) активувати таймер.
- За допомогою сенсора „+” (2) або „-” (4) встановлюємо час таймера.

Вимкнення таймера

Після закінчення запрограмованого часу, ввімкнеться тривалий звуковий сигнал, який можна вимкнути, натиснувши будь-який сенсор або почекати, поки він вимкнеться автоматично через 2 хвилини.

Якщо потрібно відключити сигнал раніше:

- Потрібно натиснути сенсор (6), притримати його 3 секунди або встановити час таймера, використовуючи сенсори „+” (2) і „-” (4) у позицію „00”
- Якщо годинник запрограмований як таймер, він не працює як годинник для програмування часу приготування.

Функція таймера скасовується в момент активації функції годинника.

ЕКСПЛУАТАЦІЯ


Функція підігрівання

Функція підігрівання страви утримує в теплі приготувану страву на конфорці. Обрана конфорка ввімкнена на низьку потужність нагрівання. Потужність конфорки управляється функцією підігрівання страви так, що температура страви становить приблизно 65°C. Тому тепла, готова до споживання страву не змінює свого смаку і не пристає до дна каструлі. Цю функцію можна також використовувати для розтоплювання масла, шоколаду і т.п.

Умовою правильного використання функції є використання відповідної каструлі з плоским дном, щоб температура каструлі точно вимірялася датчиком, розташованим на конфорці.

Функцію підігрівання страви можна ввімкнути на будь-якій конфорці.

З мікробіологічної точки зору не рекомендується занадто довго утримувати їжу теплою, і тому при даній функції сенсорна панель вимикається через 2 години.

Функція підігрівання страви встановлена як додаткова потужність нагрівання між позицією „0 1” і з'являється на дисплеї як символ „”

Включення функції підігрівання виконується так само, як описано в пункті

Ввімкнення конфорки

Вімкнення функції підігрівання виконується так само, як описано в пункті

„Вимкнення конфорки”.

ЕКСПЛУАТАЦІЯ

Духовка з вимушеною циркуляцією повітря (з вентилятором)

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

Рис.61

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

Рис.6к

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

Увага!

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

Тұтқасының ықтимал қалыптары



незалежне освітлення духовки

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



Швидке розігрівання

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



Розморожування

Ввімкнений лише вентилятор, усі нагрівачі вимкнені.



увімкнений вентилятор та «ГРИЛЬ»

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



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

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



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



Ввімкнений нижній нагрівальний елемент

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




увімкнений верхній та нижній нагрівач

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



Ввімкнений вентилятор, нижній і верхній нагрівальні елементи

У цьому положенні ручки духовки виконується функція тісто. Духовка традиційна з вентилятором.

Під час виконання функції з  і якщо регулятор температури знаходиться у нульовому положенні, працює лише вентилятор. У цьому положенні можна охолоджувати страви або камеру духовки.

Контрольні лампочки

Рис.6з

Про ввімкнення духовки сигналізують дві контрольні лампочки, що починають світитися, контрольна лампочка роботи (ввімкнення) кухні **R** і контрольна лампочка терморегулятора **L**. Контрольна лампочка **R** що світиться, сигналізує роботу духовки. Згасання контрольної лампочки **L** є сигналом досягнення духовкою заданої температури. Оскільки кулінарні рецепти рекомендують ставити страви у розігріту духовку, слід робити це не раніше, ніж після першого згасання контрольної лампочки **L**. Під час приготування у духовці лампочка **L** буде періодично вмикатися і вимикатися (підтримка температури всередині камери духовки). Контрольна лампочка **R** може також світитися у положенні ручки «Освітлення духовки».

Експлуатація грилю

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

Щоб ввімкнути гриль, необхідно:

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

Увага!

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

ПРИГОТУВАННЯ ЇЖИ У ДУХОВЦІ - ПРАКТИЧНІ ПОРАДИ

Випічка

- Рекомендується випікати пироги на піддонах, які є заводським обладнанням плити,
- Випічку можна виготовляти у формах та на піддонах промислового виробництва, які ставляться на бокові направляючі. Для приготування продуктів харчування рекомендується використовувати піддони чорного кольору, оскільки вони краще проводять тепло та зменшують час приготування,
- Не рекомендується використовувати форми й жирівки зі світлою та блискучою поверхнею при звичному нагріванні (верхній та нижній нагрівачі), використання такого посуду може призвести до того, що тісто не пропечеться знизу,
- При використанні кільцевого нагрівача попереднє прогрівання духовки не обов'язкове. Для інших режимів, перед приготуванням продуктів духовку слід розігріти,
- Перед тим, як вийняти пироги з духовки, потрібно перевірити їх готовність за допомогою палички (яка має залишитися сухою та чистою),
- Рекомендується залишити випічку у духовці на 5 хвилин після її вимкнення,
- Температура випічки, приготованої із використанням функції циркуляції температури

завичай на 20-30 градусів нижче, ніж при звичайному випіканні (з використанням нижнього та верхнього нагрівача),















- Параметри випічки, наведені у таблицях, є довідковими, та можуть змінюватися відповідно до Вашого досвіду та смаків,
- Якщо данні в кулінарних книгах значно відрізняються від наших рекомендацій, просимо керуватися цією інструкцією.

Смаження м'яса

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

ПРИГОТУВАННЯ ЇЖИ У ДУХОВЦІ - ПРАКТИЧНІ ПОРАДИ

Духовка з примусовою циркуляцією повітря (нижній нагрівач + верхній нагрівач + вентилятор)

Вид випічки продукту	Функції духовки	Температура	Рівень	Час [хв.]
Бісквіт		160 - 200	2 - 3	30 - 50
Бісквіт		150	3	25 - 35
бісквітний торт/ фунтовий кекс		160 - 170 ¹⁾	3	25 - 40 ²⁾
бісквітний торт/ фунтовий кекс		155 - 170 ¹⁾	3	25 - 40 ²⁾
Піца		220 - 240 ¹⁾	2	15 - 25
Риба		210 - 220	2	45 - 60
Риба		190	2 - 3	60 - 70
Ковбаски		210	4	14 - 18
Яловичина		225 - 250	2	120 - 150
Свинина		160 - 230	2	90 - 120
Курка		180 - 190	2	70 - 90
Курка		160 - 180	2	45 - 60
Овочі		190 - 210	2	40 - 50
Овочі		170 - 190	3	40 - 50

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











¹⁾ Розігріти порожню духовку

²⁾ Значення часу вказані для запікання у малих формах

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

ТЕСТОВІ СТРАВИ Згідно зі стандартом EN 60350-1.

Випічка



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

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

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

ТЕСТОВІ СТРАВИ Згідно зі стандартом EN 60350-1.



Функція гриль

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

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

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

Випікання

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

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

ЧИСТКА І ОБСЛУГОВУВАННЯ ДУХОВКИ

Охайність користувача та підтримання плити у чистоті і її правильне утримання значною мірою продовжують строк її безаварійної роботи. Перед чистою плитою необхідно вимкнути, звернувши особливу увагу на те, щоб всі ручки знаходились у положенні „*“ / „0“. Чищення можна проводити тільки після того, як плита вистигне.

Керамічна панель

- Панель має чиститися регулярно, після кожного використання. Якщо є можливість, рекомендується мити плиту теплою водою (після того, як погасне індикатор нагрівання поля). Не варто допускати сильного забруднення варочної поверхні, особливо пригорання та накипання.

- Не варто використовувати чистильні засоби з сильними абразивними властивостями – наприклад, порошки, які містять абразиви, абразивні пасти, пемзу, металічні мочалки тощо. Вони можуть подряпати поверхню панелі, наносячи невідправні пошкодження. Не варто використовувати при чищенні «активні, швидкоочищуючі» засоби.

- Сильні забруднення на панелі можна відшкрябати спеціальним скребком. При цьому потрібно стежити за тим, щоб не пошкодити раму керамічної панелі.

Рис.7

Увага! Гостру частину необхідно закрити шлямхом переміщення корпусу скребка (достатній рух пальця). При використанні бути обережним, існує небезпека порізу, та не допускати потрапляння скрібка до рук дітей.

- Рекомендується використовувати чистильні або мийчі засоби м'якої дії, схожого призначення, наприклад, всілякі рідини та емульсії для прибирання жиру. За відсутності необхідних засобів, радимо використовувати теплу воду із додаванням рідини для миття посуду або засобів для чистки нержавіючих раковин.

Для миття емальованих поверхонь слід використовувати рідини з м'якою дією. Не можна використовувати чистильні засоби з абразивними властивостями, такі, як чистячі порошки з абразивами, абразивні пасти, абразивні камені, пемзу, металічні мочалки тощо. Плити з нержавіючими панелями необхідно ретельно вимити перед початком експлуатації. Особливу увагу слід звернути на прибирання залишків клею з металевих поверхонь від обгортки, яка була знята при монтажі, а також клейкої стрічки, яка була використана при упаковці плити. Робочу поверхню потрібно чистити регулярно, після кожного використання. Не можна допускати значного забруднення варочної поверхні, особливо пригорання.

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

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

● Очищення паром «Steam Clean»

- у миску, яка поставлена на першій низу рівень духовки налити 0,25 л води (1 стакан), закрити дверці духовки, - ручку регулятора температури встановити на положення 50°C, ручку вибору режиму роботи в положення «нижній нагрівач»

- нагрівач камери духовки близько 30 хвилин

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

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

- Після миття камери духовки її слід витерти насухо.

- Після миття камери духовки її слід витерти насухо.

- Після миття камери духовки її слід витерти насухо.

- Після миття камери духовки її слід витерти насухо.

- Після миття камери духовки її слід витерти насухо.

- Після миття камери духовки її слід витерти насухо.

- Після миття камери духовки її слід витерти насухо.

- Після миття камери духовки її слід витерти насухо.

- Після миття камери духовки її слід витерти насухо.

- Після миття камери духовки її слід витерти насухо.

- Після миття камери духовки її слід витерти насухо.

- Після миття камери духовки її слід витерти насухо.

- Після миття камери духовки її слід витерти насухо.

- Після миття камери духовки її слід витерти насухо.

- Після миття камери духовки її слід витерти насухо.

- Після миття камери духовки її слід витерти насухо.

- Після миття камери духовки її слід витерти насухо.

- Після миття камери духовки її слід витерти насухо.

- Після миття камери духовки її слід витерти насухо.

- Після миття камери духовки її слід витерти насухо.

- Після миття камери духовки її слід витерти насухо.

- Після миття камери духовки її слід витерти насухо.

- Після миття камери духовки її слід витерти насухо.

- Після миття камери духовки її слід витерти насухо.

- Після миття камери духовки її слід витерти насухо.

- Після миття камери духовки її слід витерти насухо.

- Після миття камери духовки її слід витерти насухо.

- Після миття камери духовки її слід витерти насухо.

- Після миття камери духовки її слід витерти насухо.

- Після миття камери духовки її слід витерти насухо.

- Після миття камери духовки її слід витерти насухо.

- Після миття камери духовки її слід витерти насухо.

ЧИСТКА І ОБСЛУГОВУВАННЯ ДУХОВКИ

Зняття дверцят

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

рис 12А

Зняття внутрішнього скла

1. За допомогою плоскої викрутки необхідно виштовхнути верхню планку дверцят, акуратно підважуючи її з боків (рис.12В).
2. Вийняти верхню планку дверцят. (рис. 12В, 12С)
3. Внутрішнє скло вийняти з кріплення (у нижній частині дверцят). Мал. 12D,12D1.
4. Помити скло теплою водою з невеликою кількістю чистильного засобу. Щоб встановити скло, слід діяти у зворотній послідовності. Гладенька частина скла повинна знаходитись зверху.

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

Періодичний огляд

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

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


Увага!

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

ПОВЕДІНКА У АВАРІЙНИХ СИТУАЦІЯХ

При кожній аварійній ситуації слід:

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

ПРОБЛЕМА	ПРИЧИНА	ВИРІШЕННЯ
1. Пристрій не працює	відсутня подача живлення	Перевірити запобіжник мережі будинку, перегорілий замінити
2. Індикатор програматора показує годину „0.00”	пристрій відключено від живлення або стався короткочасний збій електроживлення	Встановити поточний час (див. <i>інструкція з експлуатації програматора</i>)
3. Не працює освітлення у духовці	пошкоджена або недокручена лампочка	докрутити або замінити лампочку (див. розділ <i>Чистка і обслуговування</i>)
4. Одна конфорка вимикається, на дисплеї світиться літера „H”	обмеження часу роботи	повторно ввімкнути конфорку
5. Панель не реагує і видає короткий звуковий сигнал	ввімкнено захист від дітей (блокада)	вимкнути захист від дітей (блокаду)
6. Панель не реагує і видає довгий звуковий сигнал	неправильна експлуатація (натиснуті невідповідні сенсори або занадто швидко) сенсор(и) закритий(і) або забруднений(і)	повторно ввімкнути плиту
7. Плита вимикається	Після ввімкнення не введено жодних даних довше, ніж 10 с сенсор(и) закритий(і) або забруднений(і)	повторно ввімкнути плиту відкрити і очистити сенсори
8. Не світиться індикатор залишкового тепла, хоча конфорки ще гарячі.	збій живлення, пристрій відключено від мережі.	Індикатор залишкового тепла буде працювати знову, коли ви наступного разу ввімкнете і вимкнете панель керування.
9. Тріщина в керамічній панелі.	 Небезпечно! Негайно відключіть варильну панель від електромережі (запобіжник). Зверніться в найближчий сервісний центр.	
10. Якщо несправність ще не було усунуто.	Відімкнути панель від мережі (запобіжник!). Зверніться в найближчий сервісний центр. Увага! Ви несете відповідальність за правильний стан пристрою і правильне використання в домашньому господарстві. Якщо у зв'язку з помилкою в експлуатації ви викличете сервісну службу, цей візит навіть протягом гарантійного терміну буде для вас пов'язаний з витратами. За збитки, заподіяні у результаті недотримання цієї інструкції, ми не несемо відповідальності.	

ПОВЕДІНКА У АВАРІЙНИХ СИТУАЦІЯХ

ПРОБЛЕМА	ПРИЧИНА	ВИРІШЕННЯ
11. Індукційна панель видає хрипкі звуки.	Це нормальне явище. Працює вентилятор охолодження електронних систем.	
12. Індукційна панель видає звуки, схожі на свист.	Це нормальне явище. Згідно з частотою роботи котушок під час використання кількох зон нагріву, при максимальній потужності звучить легкий свист.	
13. Символ E2	перегрів індукційних котушок	Недостатнє охолодження, перевірити каструлю згідно з зауваженням на ст. 56/57.





ТЕХНІЧНІ ДАНІ

Номінальна напруга:	230/400V ~ 50 Гц
Номінальна потужність:	макс. 10,3 кВт
Розміри плити (ШИРИНА / ГЛИБИНА / ВИСОТА)	60 / 50 / 85 cm

Основна інформація:

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

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

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

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

Acest Hansa produs este usor de utilizat si este foarte eficient. Dupa citirea acestui manual, utilizarea aparatului va fi foarte usoara. Inainte de a fi ambalat si de a parasii 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	64
DESCRIEREA APARATULUI	66
INSTALARE	67
UTILIZARE	68
PREPARAREA IN CUPTOR – SFATURI PRACTICE	75
CURATARE SI INTRETINERE	79
CUM SE PROCEDEAZA IN CAZ DE URGENTA	80
DATE TEHNICE	81

CUM SA ECONOMISITI ENERGIE



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

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

Asigurati-va de faptul ca usa cuptorului este inchisa. Nu instalati aragazul in apropierea frigiderului / congelatorului. Consumul de energie va creste fara a fi necesar acest lucru.



DESPACHETAREA

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

Toate materialele utilizate ca ambalaje pot fi reciclate; sunt 100% reciclabile si sunt marcate cu simbolul corespunzator. Atentie! In timp ce despachetati, tineti la distanta de copii materialele ambalajului.



RECIKLAREA APARATULUI

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

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

INSTRUCIUNI DE SIGURANTA

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

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

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

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

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

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

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

După ce ați terminat utilizarea dispozitivului, opriți plita cu inducție cu ajutorul regulatorului și nu vă bazați pe indicațiile detectorului de vase.

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

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

INSTRUCIUNI DE SIGURANTA

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

Observație. Pentru a evita pericolul de electrocutare, asigurați-va de faptul ca aparatul este oprit înainte de a înlocui becul.

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

- Nu lasați copiii în apropierea aragazului. Dacă aragazul funcționează, contactul direct cu acesta poate produce arsuri!
- Asigurați-va de faptul ca aparatele de uz casnic, inclusiv cablurile de alimentare, nu ating suprafața fierbinte a cuptorului sau a plitei, deoarece materialul izolator al acestora nu este de obicei rezistent la temperaturi ridicate.
- Nu lasați aragazul nesupravegheat atunci când prăjiți alimente. Uleiul sau grăsimile pot lua foc datorită supraîncălzirii sau în cazul în care vor curge în foc.
- Nu lasați plita să se murdărească și evitați ca lichidele să curgă pe suprafața acesteia. Zaharul reacționează cu suprafața ceramică a plitei și poate provoca avarii ireparabile. Orice depunere trebuie să fie curățată imediat.
- Nu așezați pe zonele de preparare încălzite recipiente cu baza umedă, deoarece pot provoca avarii ireparabile plitei (pete ce nu mai pot fi îndepărtate).
- Utilizați doar recipiente specificate de producător sau care sunt create pentru a fi utilizate pe plitele ceramice.
- Dacă apar zgărieturi sau craapături pe suprafața plitei, opriți utilizarea plitei și apălați la un centru de service autorizat.
- Nu porniți plita dacă nu ați așezat un recipient pe aceasta.
- Nu utilizați recipiente cu margini ascuțite, deoarece puteți avea avaria plitei.
- Nu priviți direct în zonele de preparare cu halogen (dacă nu sunt acoperite de un recipient) atunci când acestea se încălzesc.
- Nu așezați recipiente mai grele de 15 kg pe ușa deschisă a cuptorului și recipiente mai grele de 25 kg pe plita.
- Nu utilizați agenți duri de curățare sau obiecte metalice ascuțite pentru a curăța ușa, deoarece se poate zgăria suprafața acesteia, iar geamul se va fisura.
- Nu utilizați produsul în cazul unor avarii tehnice, deconectați-l de la sursa de alimentare cu energie electrică și apălați la un centru de service pentru a-l repara.
- În cazul producerii unui incident provocat de o defecțiune tehnică, scoateți stecherul cablului de alimentare din priză și apălați la un centru de service autorizat pentru a fi reparat.
- **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 bruscată de funcționarea plitei cu inducție (intervalul de frecvență la care funcționează plita cu inducție este de 20-50 kHz).**
- Regulile din acest manual trebuie să fie respectate cu strictețe. Nu lasați o persoană care nu este obișnuită cu acest aparat să îl utilizeze.
- Instalația trebuie utilizată doar în condiții casnice. Utilizarea necorespunzătoare (de exemplu pentru încălzirea încăperilor) poate fi periculoasă

DESCRIEREA APARATULUI

1a

- 1 Buton pentru controlul temperaturii
- 2 Buton pentru selectarea funcției cuptorului
- 3 Semnal reglare temperatura luminat L
- 4 Semnal utilizare luminat R
- 5 Maner usa cuptor
- 6 Panou control
- 7 Plita ceramica

3a Tavă de coacere*

3b Grătar sarma nichelata

3c Tavă de prăjire*

1b

1. Senzor pornire/oprire plită
2. Senzor plus
3. Indicator zonă de gătit
4. Senzor minus
5. Senzor selectare zonă de gătit
6. Senzor ceas
7. Senzor cheie
8. Dioda de semnalizare a ceasului
9. Dioda de semnalizare a senzorului cheie
10. Indicator ceas

*optional

INSTALARE

Instalarea aragazului

- In bucatarie nu trebuie sa existe umezeala si trebuie sa fie bine aerisita.
- Incaperea trebuie sa fie echipata cu un sistem de ventilatie pentru a evacua fumul produs. Acest sistem poate fi compus dintr-un ventilator sau o hota. Hota trebuie sa fie instalata in functie de instructiunile producatorului. Aparatul trebuie sa fie instalat in asa fel incat sa fie accesibile toate elementele de control.
- Invelisul sau furnirul utilizat trebuie sa fie aplicat cu un adeziv termorezistent (100°C). Acest lucru va preveni deformarea suprafetei sau detasarea invelisului. Daca nu sunteti siguri de rezistenta mobilei, lasati un spatiu de aproximativ 2 cm in jurul aparatului. Peretele din spatele aparatului trebuie sa fie rezistent la temperaturi ridicate. In timpul utilizarii, partea din spate a aparatului se incalzeste la aproximativ 50°C peste temperatura ambientala.
- Aragazul trebuie sa fie instalat pe o podea dura, uniforma (nu il asezati pe un suport).
- Inainte de a utiliza aragazul, acesta trebuie sa fie asezat la nivel, lucru important pentru distribuirea uniforma a grasimii in tigăie. Ajustati picioarele aragazului dupa ce ati indepartat sertarul. Distanța de ajustare este de -/+ 5 mm.

Conexiuni electrice


Conexiuni electrice

Conexiunile electrice trebuie sa fie realizate doar de o persoana calificata sau de personalul unui centru de service autorizat. Nu realizati modificari ale sistemului de alimentare cu energie electrica.

Recomandari

Aragazul a fost produs pentru a functiona la un curent alternativ trifazic (400V 3N~50 Hz). Voltajul este de 230V. Adaptarea aragazului la un curent monofazic este posibila prin realizarea in caseta de conectare a modificarilor prezentate in tabelul de mai jos. Diagrama se afla si pe capacul casetei de conectare. Tineti minte faptul ca firele de conectare trebuie sa corespunda tipului de conectare si puterii aragazului.

Mentiiune!

Trebuie de luat în considerație necesitatea de conectare a lanțului de protecție la contactul plăcii, ce se indică prin simbolul semn . Firele electrice trebuie să fie protejate în modul corespunzător și să aibă adăugător un întrerupător, ce va permite deconectarea de la rețea în situații excepționale. Până la conectarea instalației la rețeaua electrică, trebuie de luat cunoștință cu informația indicată pe panoul din uzină și schéma de conectare

Mentiiune!

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

Des. 4b

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

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

Рис.3з

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

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

*optional

UTILIZARE

Înainte de prima utilizare

- Îndepărtați ambalajul, goliti sertarul, curățați interiorul cuptorului și plita
- Dezlipiți ușor etichetele de pe usa cuptorului. În cazul în care rămân urme vizibile pe geam, încălziți ușor cuptorul și aplicați pe zona respectivă spray pentru curățarea geamurilor, apoi ștergeți cu un material textil moale.
- Scoateți și spălați accesoriile cuptorului cu apă caldă și detergent lichid.
- Porniți ventilatorul sau deschideți o fereastră.
- Încalziți cuptorul (la o temperatură de 250°C timp de aproximativ 30 min), îndepărtați petele și spălați cu atenție
- Va rugăm să respectați cu strictete instrucțiunile de utilizare ale acestui aparat.

Înainte de a porni plita pentru prima dată

Regulile de funcționare ale câmpului cu inducție

Generatorul electric alimentează bobina situată în interiorul aparatului. Această bobină creează un câmp magnetic, așadar odată ce ați așezat vasul pe plită în vas circula curent cu inducție. Acest curent face ca vasul să devină emițător de căldură, pe când suprafața vitroceramică a plitei rămâne rece.

Des. 6a

Acest sistem prevede folosirea de vase care pot fi influențate de câmpul magnetic. În general tehnologia cu inducție se deosebește prin două avantaje:

- căldura este emisă de către vas, energia termică este utilizată în totalitate,
- nu apare fenomenul de inerție termică, deoarece gătirea începe automat la momentul la care așezați vasul pe plită și se termină în momentul în care îl luați de pe plită.

Aparate de asigurare:

Dacă plita a fost instalată corect și este folosită corespunzător, aparatele de asigurare 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 pornite și atunci când

plita este oprită, până în momentul în care sistemul electronic al dispozitivului este răcit suficient.


Tranzistorul: Temperatura elementelor electronice este măsurată încontinuu cu o sondă. În cazul în care căldura crește în mod periculos, acest sistem micșorează în mod automat puterea ochiului sau deconectează ochiul aflat cel mai aproape de elementele electronice încălzire.

Detectarea: detectorul prezenței vasului face posibilă funcționarea plitei și implică încălzirea. Obiectele mici amplasate pe suprafața de încălzire (de ex lingurița, cuțitul, inelul...) nu vor fi tratate ca și vase și plita nu se va porni.

Detectorul prezenței vasului în câmp cu inducție

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

- În cazul în care ochiul este folosit cu un vas corespunzător, pe display se va afișa nivelul de căldură.
- Inducția necesită folosirea unor vase potrivite, dotate cu fund din material magnetic (Tabel)

Dacă pe ochi nu ați așezat niciun vas sau vasul așezat este necorespunzător, pe display va apărea simbolul . Ochiul nu pornește. Dacă în timp de 10 minute nu va fi descoperit niciun vas, operația de pornire a plitei va fi ștearsă.

Pentru a opri ochiul, trebuie să-l opriți cu controlorul de senzori și nu doar luând vasul.

Detectorul de vas nu funcționează ca și senzor de pornire/oprire plită.

Ochiul cu inducție este dotat cu senzori operați la atingere cu degetul pe suprafețele marcate. Fiecare setare a senzorului este confirmată cu un semnal acustic.

Trebuie să aveți atenție ca la pornire și oprire precum și la setarea puterii de încălzire să apăsați mereu doar un singur senzor. În cazul în care apăsați simultan mai mulți senzori (cu excepția ceasului și a cheii), sistemul ignoră semnalele de control introduse, iar la apăsarea prelungită emit un semnal de defecțiune.

După ce terminați utilizarea opriri ochiul cu regulatorul și nu vă bazați numai pe indicațiile detectorului de vase.

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


UTILIZARE

Selectarea vaselor de gătit în câmpul de inducție

Des.6h

- Trebuie să folosiți mereu vase de calitate superioară, cu fund ideal plat: dacă folosiți acest tip de vase evitați apariția de puncte cu temperatură foarte ridicată, în care mâncarea s-ar putea arde în timp ce gătiți. Vasele și tigăile cu pereți groși de metal asigură dispersarea ideală a căldurii.
- Trebuie să aveți grijă ca fundul vaselor să fie uscat: atunci când umpleți vasul sau când folosiți un vas scos din frigider înainte de a-l așeza pe plită verificați dacă fundul este complet uscat. Acest lucru vă permite să evitați murdărirea suprafeței plitei.
- Capacul vasului nu permite degajarea de căldură și în acest mod scurtează timpul necesar pentru gătire și consumul de energie electrică.

Selectarea vaselor pentru câmpul cu inducție

Marcarea pe vasele de bucătărie		Verificați eticheta pentru a descoperi un semn care să informeze dacă vasul poate fi folosit pe plite cu inducție
	Folosiți vase magnetice (din tablă emailată, oțel feritic inoxidabil, din fontă), verificați așezând un magnet pe fundul vasului (trebuie să se lipească)	
Oțel inoxidabil	Nu descoperă prezența vasului Cu excepția vaselor din oțel feromagnetic	
Aluminiu	Nu descoperă 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 descoperă prezența vasului	
Porțelan	Nu descoperă prezența vasului	
Vasele cu fund de cupru	Nu descoperă prezența vasului	

Dimensiunea celui mai mic vas util pentru zona de gătit este:

Dimensiunea zonei de gătit	Dimensiunea minimă al fundului unui vas de oțel emailat
MM	MM
160 - 180	110
180 - 200	
210 - 220	
220 - 190	125
260 - 280	

Dimensiunea minimă pentru vasele confecționate din alte materiale decât oțelul emailat poate varia.

UTILIZARE

Panoul de comandă

- După ce conectați plita la rețeaua electrică, pentru un moment se aprind toți indicatorii. Plita este pregătită pentru utilizare.
- Plita este dotată cu senzori electronici, pe care îi porniți apăsându-i cu degetul pentru minim 1 secundă.
- De fiecare dată când porniți senzorii acest lucru este indicat de un semnal sonor.

Nu așezați nici un obiect pe suprafața senzorilor (acest lucru poate fi considerat drept o defecțiune), aceste suprafețe trebuie menținute în permanență curate .

Pornirea plitei

Apăsați cu degetul senzorul de pornire/oprire (1) pentru cel puțin 1 secundă. Plita este activă, atunci când pe toți indicatorii (3) este afișată cifra „0”.

Dacă în timp de 10 secunde nu setați nici un senzor, atunci plita se va opri.

Punerea în funcțiune a zonei de gătit

După ce porniți plita cu ajutorul senzorului (1), în decurs de 10 de secunde trebuie să porniți zona de gătit aleasă (5).

1. După atingerea senzorului care arată zona de gătit aleasă (5), pe indicatorul puterii de încălzire care este corespunzător pentru această zonă se va aprinde cifra „0” și punctul zecimal.
2. Dacă apăsați senzorul „+” (2) sau senzorul „-” (4) setați nivelul de încălzire dorit.

Dacă în timp de 10 secunde după ce ați pornit plita nu apăsați nici un senzor, atunci zona de gătit se oprește.

Zona de gătit este activă atunci când pe toate displayurile este iluminată cifra sau litera, ceea ce înseamnă că aceasta este pregătită pentru setarea puterii de încălzire.

Setarea nivelului de putere de încălzire a zonei cu inducție

În timpul redării pe indicator a zonei de gătit alternativ iluminată (3) „0” putem începe setarea gradului de încălzire dorit cu ajutorul senzorului „+” (2) și „-” (4).

Oprirea zonelor de gătit

- Zona de gătit trebuie să fie activă. Indicatorul gradului puterii de încălzire va fi aprins alternativ.
- Oprirea va avea loc după atingerea senzorului pornit/oprit al plitei, sau după apăsarea pentru de 3 secunde a senzorului (5).

Oprirea întregii plite.

- Plita funcționează atunci când este pornită cel puțin una dintre zonele de gătit
- Dacă apăsați senzorul de pornire/oprire (1) opriți întreaga plită.

Dacă zona de încălzire este fierbinte, pe indicatorul zonei de încălzire (3) se va aprinde litera „H” – simbolul încălzirii reziduale.

Funcția Booster „P”

Funcția Booster are ca scop creșterea puterii zonei Ø 210 – de la 2000W la 3000W, a zonei de gătit Ø 160 -de la 1200W până la 1400W.

Pentru a porni funcția Booster trebuie să selectați zona de gătit, să setați nivelul de gătire la „9” și să apăsați din nou senzorul „+” (2) care va fi semnalizat cu litera „P” pe displayul zonei.

Oprirea funcției Booster are loc după ce apăsați din nou senzorul „-” (4) al zonei de inducție activ, sau când ridicați vasul de pe zona cu inducție.

În ceea ce privește zona de gătit Ø 210 și Ø 160 timpul de funcționare a funcției Booster este limitat de panoul cu senzori până la 10 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 (a 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.

UTILIZARE

Comandarea funcției Booster

Zonele de gătire sunt conectate în perechi verticali sau cruciali în funcție de model. Puterea totală este împărțită în cadrul acestor perechi. Încercarea de oprire Booster pentru ambele zone de gătire în același timp ar provoca depășirea puterii maxime disponibile. În acest caz puterea de încălzire a primei zone de gătire active va fi redusă la nivel maxim nivel posibil.

Funcția de blocare

Funcția de blocare poate fi setată pentru a nu permite copiilor să pornească din greșeală plita, iar aceasta poate fi pornită din nou după ce a fost deblocată.

Funcția de blocare este posibilă atunci când plita este pornită sau oprită.

Pornirea și oprirea funcției de blocare

Pornirea sau oprirea funcției de blocare a plitei este realizată cu ajutorul senzorului (7) ținându-l apăsat timp de 5 secunde. Pornirea funcției de blocare este semnalizată prin aprinderea diodei de semnalizare (9).

Plita va rămâne blocată până ce va fi deblocată, chiar dacă panoul plitei este pornit și oprit. Deconectarea plitei de la rețeaua de alimentare cu curent electric va conduce la oprirea blocadei plitei.

Indicatorul de căldură reziduală

După ce terminați de gătit, în sticla vitroceramică rămâne energie termică numită energie termică reziduală. Afișarea indicațiilor de căldură reziduală are loc în două etape. După ce opriți zona de gătit sau întregul aparat, când temperatura depășește 60°C, pe displayul corespunzător apare valoarea „H”. Informația referitoare la căldura reziduală este afișată până când temperatura zonei de gătit depășește 60°C. În intervalul de temperatură între 45°C și 60°C pe display va apărea valoarea „h” care semnalizează căldura reziduală scăzută. Când temperatura scade sub 45°C indicatorul de căldură reziduală se stinge.

Atunci când indicatorul de căldură reziduală funcționează nu atingeți zona de gătit deoarece vă puteți răni și nu așezați pe acesta obiecte sensibile la căldură!

În timpul pauzei de alimentare cu energie electrică indicatorul de căldură reziduală „H” nu este afișat. Cu toate acestea zonele de gătit pot fi încă fierbinți!



Limitarea duratei de funcționare

Pentru a spori fiabilitatea funcționării plitei cu inducție aceasta este dotată cu un limitator de durată de funcționare câte unul 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 vreme îndelungată (vezi Tabel), atunci zona de gătit corespunzătoare se va opri automat și va fi activat indicatorul de încălzire reziduală. Puteți porni în orice moment și puteți folosi orice zonă de gătit în conformitate cu instrucțiunile de utilizare.

Gradul puterii de încălzire	Durata maximă de funcționare în ore
L	8
1	8
2	8
3	5
4	5
5	5
6	1,5
7	1,5
8	1,5
9	1,5
P	0,16

Funcția de încălzire suplimentară automată

- Zona de gătit aleasă trebuie activată cu ajutorul senzorului (5)
- Apoi cu ajutorul senzorului „+” (2) și „-” (4) setați nivelul puterii în intervalul între 1-8, și apoi apăsați din nou pe senzorul (5)
- Pe display va fi afișată alternativ cifra puterii setate și litera A.

După ce expiră durata de alimentare cu putere adițională, zona de gătit va trece automat la nivelul de putere selectat, care va fi vizibil pe indicator.

Dacă vasul este ridicat de pe zona de gătit și așezat din nou înainte de terminarea duratei de încălzire automată, încălzirea cu putere adițională va fi efectuată până la sfârșit.

UTILIZARE

Gradul puterii de încălzire	Durata timpului de încălzire automată cu putere adițională (în minute)
	-
1	0,8
2	1,2
3	2,3
4	3,5
5	4,4
6	7,2
7	2
8	3,2

Funcția ceas

Ceasul de programare ușurează procesul de gătire datorită posibilității de programare a duratei de funcționare a zonelor de gătit. Il puteți folosi drept ceas de bucătărie.

Pornirea ceasului

Ceasul de programare ușurează procesul de gătire datorită posibilității de programare a duratei de funcționare a zonelor de gătit. Il puteți folosi drept ceas de bucătărie.

- Cu senzorul (5) selectați zona de gătit corespunzătoare. Cifra „0” se aprinde alternativ.
- Cu senzorii „+” (2) sau „-” (4) trebuie să programați nivelul de putere în intervalul 1 - 9.
- Apoi în timp de 10 secunde trebuie activat ceasul prin apăsarea senzorului (6).
- Cu senzorul „+” (2) sau „-” (4) programați durata dorită de gătire (01 până la 99 minute).
- Pe displayul ceasului este aprinsă dioda de semnalizare (8) care corespunde zonei de gătit.

Toate zonele de gătit pot să funcționeze concomitent în cadrul sistemului de programare temporară cu ajutorul ceasului.

În cazul în care pe ceas sunt setate mai multe perioade, este redată perioada de timp cea mai scurtă. Suplimentar, acest lucru este semnalizat de dioda care licărește (8).

Schimbarea duratei de gătit programate

În orice moment când gătiți puteți schimba durata programată de gătire

- Cu senzorul (5) selectați zona de gătit corespunzătoare. Cifra puterii de încălzire va fi iluminată alternativ.
- Apoi în timp de 10 secunde trebuie activat ceasul prin apăsarea senzorului (6).
- Cu senzorul „+” (2) sau senzorul „-” (4) setați noua durată.

Controlul scurgerii duratei de gătire

Timpul care a mai rămas până la sfârșitul procesului de gătit poate fi verificat în orice clipă, prin atingerea senzorului ceasului (6). Timpul activ de funcționare a ceasului pentru o zonă de gătit corespunzătoare este semnalizat cu ajutorul unei diode care licărește (8).

Oprirea ceasului

După ce s-a scurs timpul de gătire programat, veți auzi un semnal sonor pe care îl puteți opri atingând orice senzor sau alarma se oprește automat după 2 minute.

În cazul în care trebuie să opriti mai repede timpul:

- Cu senzorul (5) activați zona de gătit. Cifra puterii de încălzire se va aprinde clar.
- Apoi apăsați pe senzorul (6), timp de 3 secunde sau schimbați timpul timer-ului cu ajutorul senzorului „+” (2) și „-” (4) până la poziția „00”

Ceasul folosit ca timer.

Ceasul pentru programarea duratei de gătire poate fi folosit drept alarmă adițională dacă nu influențează temporar funcționarea zonelor de gătit.

Pornire timer

Dacă plita de bucătărie este oprită:

- Atingeți senzorul pornire /oprire a plitei (1) pentru a porni plita.
- Apoi cu ajutorul senzorului (6) trebuie activat timer-ul.
- Cu ajutorul senzorului „+” (2) sau „-” (4) puteți seta timpul ceasului de bucătărie.

Oprire timer

După ce se scurge timpul programat, veți auzi o alarmă sonoră continuă care poate fi oprită prin apăsarea oricărui senzor sau aceasta se oprește automat după 2 minute.

Dacă este necesar să opriti mai repede alarma:

- Trebuie apăsat senzorul (6), timp de 3 secunde sau schimbați timpul timer-ului cu ajutorul senzorului „+” (2) și „-” (4) până la poziția „00”
- În cazul în care ceasul a fost programat ca și ceas de bucătărie, atunci nu funcționează ca și ceas de programare a duratei de gătire.

Funcția timer-ului va fi ștearsă imediat după ce va fi activată funcția ceasului.

UTILIZARE

Funcția de încălzire

Funcția de încălzire a mâncării menține căldura mâncării gata preparate pe zona de gătit. Zona de gătit selectată este pornită la putere mică de încălzire. Puterea zonei de gătit este controlată de funcția de încălzire mâncare, iar temperatura mâncării este de aproximativ 65°C. De aceea mâncarea caldă, gata de consumat nu-și strică gustul și nu se lipește de fundul vasului. Această funcție poate fi folosită pentru a topi untul, ciocolata etc.

Condiția de utilizare corespunzătoare a funcției este folosirea unui vas de gătit cu fund plat, astfel încât să fie posibilă măsurarea exactă a temperaturii vasului de gătit de către senzorul care este amplasat în interiorul zonei de gătit.

Funcția de menținere temperatură poate fi pornită pe oricare dintre câmpuri.

Din punct de vedere microbiologic nu vă recomandăm să țineți foarte mult timp mâncarea la cald și de aceea această funcție este oprită de panoul cu senzori după 2 ore.

Funcția de menținere a temperaturii este setată ca și putere adițională de încălzire dintre poziția „0 1” și este indicată pe display cu simbolul „L”

Pornirea funcției de menținere a temperaturii are loc în același mod ca și cel descris la punctul

„Pornirea zonei de gătit”

Oprirea funcției de încălzire trebuie realizată așa cum este descris în punctul

„Oprirea zonelor de gătit”.

UTILIZARE

Funcțiile cuptorului și utilizarea acestuia

Cuptor cu circulare automată a aerului (funcționare cu ventilator)

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

– pentru a seta o anumită funcție trebuie să rotiți butonul în poziția selectată.

Des.6l

Des.6k

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

Atenție!

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



Iluminarea independentă a cuptorului

Prin fixarea butonului în această poziție obținem iluminarea camerei cuptorului.



Încălzire rapidă

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



Dezghetare

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



Ventilator și gratar combinat pornit

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



Supergrill

Pornirea funcției de „supergrill” permite ca, coacerea să aibă loc atunci când concomitent este pornită rezistența superioară. Această funcție permite obținerea unei temperaturi mai ridicate în partea de lucru superioară a cuptorului, ceea ce conduce la rumenirea mai puternică a mâncării, totodată permite coacerea unei porții mai mari.



Prăjitor pornit

„Grill-area” la suprafață, se aplică pentru coacerea unor porții mici de carne: fripturi, șnițele, pește, pâine prăjită, cârnăciori, musaca (grosimea felului de mâncare coaptă nu poate fi mai mare de 2-3 cm în timpul coacerii trebuie întoarsă pe partea cealaltă).



Rezistența inferioară pornită

Fixarea butonului în această poziție permite realizarea procesului de încălzire a cuptorului numai cu ajutorul rezistenței inferioare. Coacerea suplimentară a prăjiturii în partea de jos (de ex. prăjituri umede și a celor cu umplură de fructe).



Pornirea rezistenței inferioare și a celei superioare

Fixarea butonului în această poziție permite încălzirea cuptorului în mod convențional. Este perfect pentru coacerea prăjiturilor, cârnii, peștelui, pâinii pizza (este necesar ca, cuptorul să fie încălzit preliminar și trebuie folosite tăvi închise la culoare) coacerea pe un singur nivel.



Ventilatorul și rezistența inferioară și cea superioară pornite

În această poziție de funcționare a butonului cuptorul realizează funcția prăjitură. Cuptor convențional cu ventilator (funcție recomandată în timpul coacerii).

Des.6z

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


Выключение духовки – для выключения духовки нужно ручку установить в положение „0”, повернув ее влево. Сигнальная лампочка должна погаснуть.

UTILIZARE

Utilizarea gratarului

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

Pentru a porni gratarul trebuie sa:

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

Pentru frigerea cu ajutorul functiei si a gratarului combinat, temperatura trebuie sa fie setata pe 210°C, insa functia gratar cu ventilator trebuie sa fie setata la o temperatura maxima de 190°C.

Atenție!

Prăjirea se face cu ușa cuptorului închisă.

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

PREPARAREA IN CUPTOR – SFATURI PRACTICE

Coacere















- Va recomandam sa utilizati tavile furnizate impreuna cu cuptor.
- Puteti utiliza si alte recipiente ce trebuie sa fie asezate pe raftul de uscare; este recomandabil sa utilizati tavi de culoare neagra, deoarece sunt mai bune conductoare de caldura si scurteaza timpul de preparare.
- Tavile cu suprafete lucioase nu sunt recomandate atunci cand utilizati metoda conventionala de incalzire (arzator superior si inferior). Partea inferioara a prajiturii va fi arsa.
- Atunci cand utilizati functia ventilator ultra, nu este nevoie sa incalziti in prealabil cuptorul, pentru alte tipuri de incalzire trebuie sa incalziti cuptorul inainte de a introduce prajitura.
- Inainte de a scoate prajitura din cuptor, verificati daca este coapta, cu ajutorul unui betisor din lemn (daca prajitura este gata, batul trebuie sa fie uscat si curat dupa ce a fost scos din prajitura).
- Dupa ce ati oprit cuptorul este recomandabil sa lasati prajitura in interior timp de 5 min.
- Temperatura utilizata in modul ventilator ultra este cu aproximativ 20 – 30 grade mai mica decat in cazul prepararii normale (atunci cand utilizati elementul de incalzire superior si cel inferior).
- Parametri de coacere oferiti in Tabelul sunt aproximativi si pot fi corectati bazandu-va pe propriile experiente si preferinte.
- Daca informatiile oferite in retete difera considerabil de valorile incluse in acest manual de utilizare, respectati instructiunile din manual.

Rumenirea carnii

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

PREPARAREA IN CUPTOR – SFATURI PRACTICE

Cuptor cu circulare automata a aerului (functionare cu ventilator)

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

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











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	3		160 - 170 ¹⁾	25 - 40 ²⁾
	Tavă de coacere	3		155 - 170 ¹⁾	25 - 40 ²⁾
	Tavă de coacere	3		155 - 170 ¹⁾	25 - 40 ²⁾
	Tavă de coacere Tavă pentru coacerea sau frigerea cărnii	2 + 4 2 - tavă pentru pâine sau friptură 4 - tavă pentru pâine		155 - 170 ¹⁾	25 - 50 ²⁾
Aluat moale (dungi)	Tavă de coacere	3		150 - 160 ¹⁾	30 - 40 ²⁾
	Tavă de coacere	3		150 - 170 ¹⁾	25 - 35 ²⁾
	Tavă de coacere	3		150 - 170 ¹⁾	25 - 35 ²⁾
	Tavă de coacere Tavă pentru coacerea sau frigerea cărnii	2 + 4 2 - tavă pentru pâine sau friptură 4 - tavă pentru pâine		160 - 175 ¹⁾	25 - 35 ²⁾
Biscuiți fără grăsime	Grătar + tavă pentru tort acoperită cu negru Ø 26 cm	3		170 - 180 ¹⁾	30 - 45 ²⁾
Plăcintă cu mere	Grătar + două tave pentru prăjituri acoperit cu negru Ø 20 cm	2 Tavă pe grătar amplasate în diagonală spate drept, stâng față		180 - 200 ¹⁾	50 - 70 ²⁾

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

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

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		250 ¹⁾	1,5 - 2,5
	Grătar	4		250 ²⁾	2 - 3
Burgeri de vită	Grătar+ tavă de prăjire (pentru colectarea scurgerilor)	4 - grătar 3 - tavă de prăjire		250 ¹⁾	1 pagină 10 - 15 2 pagină 8 - 13

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

²⁾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

Prin curatarea si intretinerea corespunzatoare a aragazului veti avea o influenta semnificativa asupra evitarii erorilor de functionare a acestuia.

Inainte de a curata aragazul, acesta trebuie sa fie oprit iar butoanele in pozitia „0” / „0”.
Nu curatati aragazul daca acesta nu s-a racit complet.

Plita ceramica

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

Des. 7

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

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

Cuptor

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

spalati cu apa calda si detergent lichid.

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

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

Atentie!

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

Inlocuirea becului cuptorului

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

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

Scoaterea usii

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

Des. 12A

Scoaterea geamului interior


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

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

CUM SE PROCEDEAZA IN CAZ DE URGENTA

În caz de urgență, trebuie să:

- Opriti toate unitățile de funcționare ale aragazului
- Scoateți stecherul cablului de alimentare din priză
- Apelați la un centru de service autorizat
- Unele erori minore pot fi rezolvate prin verificarea instrucțiunilor oferite în tabelul de mai jos. Înainte de a apela la un centru de service autorizat, verificați următoarele puncte din tabel

PROBLEMA	CAUZA	MOD DE PROCEDARE
1. Dispozitivul nu funcționează	pauză în alimentare cu curent electric	verificați siguranțele instalației electrice din casă, în cazul în care vreuna este arsă trebuie înlocuită
2. Displayul programatorului indică ora „0.00”.	dispozitivul a fost deconectat de la rețeaua de alimentare cu curent electric sau a avut loc o scădere de tensiune	setați ora actuală (vezi instrucțiunea de <i>deservire a programatorului</i>)
3. Nu funcționează iluminarea cuptorului	becul este slăbit sau este ars	înșurubați până la capăt becul sau înlocuiți-l cu unul nou (vezi capitolul <i>Curățare și întreținere</i>)
4. Un ochi s-a oprit, pe display apare litera „H”	limitarea duratei de funcționare	porniți din nou zona de gătit
5. Plita nu reacționează și scoate semnale acustice	este pornită protecția împotriva folosirii de către copii (blocada)	opriți protecția împotriva folosirii de către copii (blocada)
6. Plita nu reacționează și scoate un semnal acustic lung	deservirea incorectă (ați apăsat pe senzorii care nu trebuie sau ați făcut acest lucru prea repede) senzorul (ii) sunt acoperiți sau murdari	puneți din nou în funcțiune plita
7. Plita se oprește	după pornire nu ați introdus nici un fel de valori pe o perioadă mai lungă de 10 s senzorul (ii) sunt acoperiți sau murdari	puneți din nou în funcțiune plita descoperiți sau curățați senzorii
8. 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.
9. Crăpătură pe suprafața vitroceramică.	 Pericol! Deconectați imediat plita de la rețeaua de alimentare cu curent electric (siguranța). Luați legătura cu cel mai apropiat service.	
10. Când defectul nu a fost încă îndepărtat.	Deconectați plita de la rețeaua de alimentare cu curent electric (siguranța!). Luați legătura cu cel mai apropiat service. Important! Dumneavoastră sunteți responsabili pentru starea corespunzătoare a dispozitivului și utilizarea corespunzătoare a acestuia în locuință. În cazul în care ați chemat echipa de service din cauza utilizării greșite a dispozitivului, chiar dacă vizita este în perioada de garanție, va trebui să plătiți pentru aceasta. Nu suntem răspunzători pentru daunele apărute datorită ne-respectării acestor instrucțiuni nu suntem răspunzători.	

CUM SE PROCEDEAZA IN CAZ DE URGENTA

PROBLEMA	CAUZA	MOD DE PROCEDARE
11. Plita cu inducție emite zgomote răgușite.	Este un fenomen normal. Funcționează ventilatorul care răcește sistemele electronice.	
12. 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.	
13. Simbolul E2	supra-încălzirea bobinelor cu inducție	răcire insuficientă, verificați vasul de gătit în conformitate cu observația de pe pag. 51.





DATE TEHNICE

Voltaj	230/400V ~ 50Hz
Putere	Maxim 10,3 kW
Dimensiuni aragaz (lxLxA)	60 / 50 / 85 cm

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:

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

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

SEHR GEEHRTER KUNDE,

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

Bevor der Elektroherd das Herstellerwerk verlassen konnte, wurde er eingehend auf Sicherheit und Funktionstüchtigkeit überprüft. Vor Inbetriebnahme lesen Sie bitte die Bedienungsanleitung aufmerksam durch. Durch Befolgung der darin enthaltenen Hinweise vermeiden Sie Bedienungsfehler. Diese Bedienungsanleitung ist so aufzubewahren, dass sie im Bedarfsfall jederzeit griffbereit ist. Befolgen Sie ihre Hinweise sorgfältig, um mögliche Unfälle zu vermeiden.

Achtung!

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

Das Gerät ist nur zur Verwendung im privaten Haushalt bestimmt.

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

INHALTSVERZEICHNIS

SICHERHEITSHINWEISE	83
BEDIENELEMENTE	85
ALLGEMEINE PFLEGEHINWEISE	86
WENN'S MAL EIN PROBLEM GIBT	87
TECHNISCHE DATEN	87

UNSERE ENERGIESPARTIPPS



Wer Energie verantwortlich verbraucht, der schont nicht nur die Haushaltskasse, sondern handelt auch umweltbewusst. Seien Sie dabei! Sparen Sie Elektroenergie! Folgendes können Sie tun:

- Das richtige Kochgeschirr benutzen.

Töpfe mit flachem und dickem Boden sparen bis zu 1/3 an Strom. Deckel nicht vergessen, sonst ist der Stromverbrauch 4-mal so hoch!

- Kochgeschirr auf die Kochfläche abstimmen. Das Kochgeschirr sollte nie kleiner als die Kochfläche sein.
- Kochflächen und Topfböden stets sauber halten. Verschmutzungen stören die Wärmeübertragung – sind sie erst einmal stark eingebrannt, ist die Reinigung oft nur noch mit umweltbelastenden Mitteln möglich.
- Unnötiges „Topfgucken“ vermeiden. Auch die Backofentür nicht unnötig oft öffnen. Rechtzeitig herunterzuschalten und Restwärme nutzen. Bei langen Garzeiten 5-10 Minuten vor Ende der Garzeit ausschalten. Sie sparen bis zu 20% an Strom.
- Backofen nur bei größeren Mengen einsetzen. Fleisch mit einem Gewicht bis zu 1 kg lässt sich sparsamer im Topf auf dem Herd garen.
- Nachwärme des Backofens nutzen. Bei Garzeiten von mehr als 40 Minuten den Backofen unbedingt 10 Minuten vor dem Ende der Garzeit ausschalten. Wichtig! Bei Betrieb mit Zeitschaltuhr entsprechend kürzere Garzeiten einstellen.
- Backofentür gut geschlossen halten. Durch Verschmutzungen an den Türdichtungen geht Wärme verloren. Deshalb: Am besten sofort beseitigen!

- Herd nicht direkt neben Kühl- oder Gefrieranlagen einbauen. Deren Stromverbrauch steigt dadurch unnötig.



AUSPACKEN

Für den Transport haben wir das Gerät durch die Verpackung gegen Beschädigung gesichert. Nach dem Auspacken entsorgen Sie bitte umweltfreundlich die Verpackungsteile.

Alle Verpackungsmaterialien sind umweltverträglich, hundertprozentig wieder zu verwerten und wurden mit einem entsprechenden Symbol gekennzeichnet.

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

AUSSERBETRIEBNAHME

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

Die bei der Herstellung dieses Geräts eingesetzten Materialien sind ihrer Kennzeichnung entsprechend zur Wiederverwendung geeignet. Dank der Wiederverwendung, der Verwertung von Wertstoffen oder anderer Formen der Verwertung von gebrauchten Geräten leisten Sie einen wesentlichen Beitrag zum Umweltschutz.

Über die zuständige Recyclingstelle für die gebrauchten Geräte werden Sie von Ihrer Gemeindeverwaltung informiert.

SICHERHEITSHINWEISE

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

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

Achtung! Erhitzen Sie Fett oder Öl niemals unbeaufsichtigt (Brandgefahr!).

Versuchen Sie Flammen niemals mit Wasser zu löschen. Schalten Sie das Gerät aus und ersticken Sie die Flammen z.B. mit einem Topfdeckel oder einer nichtentflammbaren Decke.

Achtung! Verwenden Sie die Kochfläche nicht als Ablagefläche (Brandgefahr!).

Achtung! Sollten Sie auf der Kochfläche Beschädigungen bemerken (Sprünge oder Brüche), schalten Sie das Gerät ab und trennen Sie es von der Stromversorgung (Stromschlaggefahr!).

Achtung! Legen Sie keine Metallgegenstände (Messer, Gabeln, Löffel, Topfdeckel, Alufolie) auf die Kochfläche, da sie sich erhitzen können (Verbrennungsgefahr!).

Schalten Sie nach Gebrauch die Kochzonen mit den Reglern aus und verlassen Sie sich nicht allein auf die automatische Topferkennung, um ein unbeabsichtigtes Wiedereinschalten zu vermeiden.

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

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

SICHERHEITSHINWEISE

Achtung. Keine Scheuermittel oder scharfen Metallgegenstände zur Glasreinigung verwenden; sie können die Oberfläche zerkratzen, was dazu führen kann, dass das Glas springt.

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

Zur Reinigung des Geräts keine Dampfreiniger verwenden.

- Andere Haushaltsgeräte samt ihren Anschlusskabeln dürfen den Backofen nicht berühren oder auf den Kochflächen aufliegen, da deren Isolierung nicht hitzebeständig ist.
- Kochplatte von Verschmutzungen und übergelaufenem Kochgut freihalten. Dies betrifft insbesondere Zucker, der mit dem Glaseramik-Kochfeld reagiert und dadurch eine bleibende Beschädigung verursachen kann. Etwaige Verschmutzungen sind laufend zu beseitigen.
- Zur Vermeidung von irreversiblen Veränderungen des Kochfelds darf Geschirr mit feuchtem Boden nicht auf warme Kochflächen gestellt werden.
- Nur Kochgeschirr verwenden, das nach Herstellerangaben für die Verwendung auf Glaseramik-Kochfeldern geeignet ist.
- Bei Feststellung einer Beschädigung des Kochfelds – Kratzern, Rissen oder Absplittierungen – ist der Betrieb des Herdes sofort abzubrechen und die Reparatur bei der Kundendienststelle zu melden.
- Das Kochfeld nicht einschalten, ohne vorher ein Kochgeschirr darauf zu stellen.
- Scharfkantiges Geschirr, das eine Beschädigung des Kochfelds verursachen kann, darf nicht benutzt werden.
- Nicht auf die sich vorheizenden (nicht mit Geschirr überdeckten) Halogen-Kochflächen schauen.
- Kochgeschirr mit einem Gewicht über 15 kg darf nicht auf die geöffnete Backofentür und Kochgeschirr mit einem Gewicht über 25 kg auf die Kochflächen gestellt werden.
- Keine Scheuermittel oder scharfen Metallgegenstände zur Glasreinigung verwenden; sie können die Oberfläche zerkratzen, was dazu führen kann, dass das Glas springt.
- **Personen mit eingesetzten Geräten zur Unterstützung der Lebensfunktionen (z.B. Herzschrittmacher, Insulinpumpe, Gehörapparat) müssen sicherstellen, dass die Arbeit dieser Geräte nicht durch die Induktionsplatte gestört wird (Der Frequenzbereich der Funktion der Platte reicht von 20 bis 60 kHz).**
- In nicht betriebsfähigem Zustand darf der Herd nicht benutzt werden. Sämtliche Mängel dürfen nur von einer autorisierten Fachkraft beseitigt werden.
- Das Gerät ist ausschließlich zum Kochen im haushaltsüblichen Rahmen ausgelegt. Ein anderweitiger Gebrauch jeder Art (z.B. zur Raumbeheizung) ist nicht bestimmungsgemäß und kann gefährlich sein.

BEDIENELEMENTE

1a

- 1 Backofen-Temperaturregler
- 2 Backofen-Funktionsregler
- 3 Kontrollleuchte (Heizungsanzeige) L
- 4 Kontrollleuchte (Betriebsanzeige) R
- 5 Türgriff
- 6 Schublade
- 7 Bedienblende für Kochflächen
- 8 Glaskeramik-Induktionskochfeld
- 9 Zeit schaltuhr*

3a Backblech*

- 3b Grillrost (Gitterrost)
- 3c Bratblech*

1b

- 1. Sensor zum Ein- und Ausschalten des Kochfeldes
- 2. Sensor Plus
- 3. Kochzonenanzeige
- 4. Sensor Minus
- 5. Sensor der Kochzonenwahl
- 6. Sensor der Uhr
- 7. Sensor "Schlüssel"
- 8. Diode der Einschaltung der Uhr
- 9. Dioden der Einschaltung des Sensos "Schlüssel"
- 10. Timer

*vorhanden nur bei einigen Modellen

ALLGEMEINE PFLEGEHINWEISE

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

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

Glaskeramik-Kochfeld

- Das Kochfeld regelmäßig nach jedem Gebrauch reinigen. Es empfiehlt sich, das Kochfeld nach Möglichkeiten im warmen Zustand (nach dem Erlöschen der Restwärmeanzeige) zu reinigen. Eine starke Verschmutzung des Kochfeldes, insbesondere das Einbrennen von überlaufenem Kochgut vermeiden.
- Keine aggressiven Scheuermittel, wie z.B. Scheuerpulver mit Schleifmitteln, Scheuerpasten, -steine, Bimssteine, Stahlwolle usw. verwenden. Diese können die Kochfeld-Oberfläche verkratzen und bleibende Beschädigung verursachen. Bei der Reinigung darf kein Cillit zugegeben werden.
- Grobe, fest an das Kochfeld anliegende Verschmutzungen können mit einem speziellen Klingenschaber beseitigt werden, dabei muss darauf geachtet werden, dass der Rahmen des Glaskeramik-Kochfeldes nicht beschädigt wird.

Abb. 7

Achtung! Die scharfe Schneide ist immer durch die Verschiebung des Halters (Daumendruck) zu sichern. Beim Benutzen vorsichtig vorgehen – Verletzungsgefahr! Von Kindern fernhalten.

- Schonende Reinigungs- und Waschmittel gemäß den Anweisungen verwenden, z.B. Fett lösende Flüssigkeiten oder Emulsionen aller Art. Besonders empfehlenswert sind Spezialwasch- und reinigungsmittel, wie COL-LO Luneta, Sidel, Stahlglanz, Stahl-Fix sowie Wartungsmittel wie Cera-Fix. Sind keine dieser Mittel erhältlich, empfiehlt sich eine Lösung aus warmem Wasser mit Zugabe von Spülmitteln oder Spezialreinigern für Spülen aus Edelstahl.
- Zum Waschen und Reinigen der Kochfeld-Oberfläche ein weiches Tuch mit guter Saugkraft verwenden. Glaskeramik-Kochfeld nach jeder Reinigung trockenreiben.
- Besonders darauf achten, dass das Kochfeld nicht beschädigt wird und keine tiefen Kratzer und Absplitterungen entstehen, wie sie durch das Herunterfallen von Metaldeckeln oder anderen Gegenständen mit scharfen Rändern verursacht werden.

Backofen

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

Auswechseln der Backofen-Beleuchtung

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

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

Abb. 9 Backofen-Glühlampe

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

ALLGEMEINE PFLEGEHINWEISE

Backofentür aushängen

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

Abb.12A - Klappbügel nach oben drücken

Herausnahme der inneren Scheibe

1. Mit Hilfe eines flachen Schraubendrehers die obere Türleiste herausheben, indem sie fein an den Seiten angehoben wird (Abb. 12B).
2. Die obere Türleiste herausnehmen. (Abb. 12B, 12C)
3. Innere Scheibe aus den Befestigungen (im unteren Bereich der Tür) nehmen. Zeichnung 12D.
4. Die Scheibe mit warmem Wasser und einer kleinen Menge Reinigungsmittel abwaschen. Zwecks erneuter Montage der Scheibe sind oben genannte Handlungen in umgekehrter Reihenfolge auszuführen. Der glatte Teil der Scheibe muss sich im oberen Teil befinden.

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

WENN'S MAL EIN PROBLEM GIBT

In jedem Notfall:

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

TECHNISCHE DATEN

Nennspannung	230/400V ~ 50 Hz
Nennleistung	max. 10,3 kW
Ausmaße des Geräts (HxBxT)	60 / 50 / 85 cm

Das Gerät entspricht den EU-Bestimmungen

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

Компания изготовитель

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

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

Сделано в Польше



Претензии по качеству

направлять в / Импортёр на территорию РФ

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