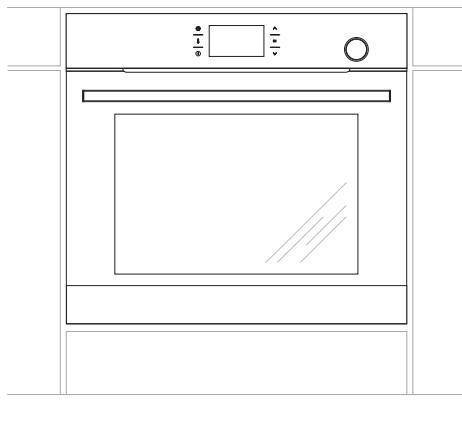


BOEB6*



ИНСТРУКЦИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ / ВСТРАИВАЕМАЯ ДУХОВКА
MANUAL DE UTILIZARE / CUPTOR INCORPORABIL

RU
RO

УВАЖАЕМЫЙ ПОКУПАТЕЛЬ,

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

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

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

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

Внимание!

Духовкой пользоваться только после ознакомления с данной инструкцией.

Духовка предназначена исключительно для домашнего использования.

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

СОДЕРЖАНИЕ

Техника безопасности.....	4
Описание устройства.....	8
Монтаж	10
Эксплуатация.....	12
Приготовление пищи в духовке - практические советы.....	31
Тестовые блюда в.....	34
Обслуживание и уход	36
Поведение в аварийных ситуациях.....	41
Технические данные.....	42

УКАЗАНИЯ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ

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

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

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

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

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

УКАЗАНИЯ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ

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

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

Следует применять исключительно зонд, который является частью оборудования духового шкафа.

Для чистки духовки нельзя применять оборудование для чистки паром.

Во избежание перегрева запрещается устанавливать прибор за декоративной дверцей.

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

КАК ЭКОНОМИТЬ ЭЛЕКТРОЭНЕРГИЮ



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

добиться наилучших результатов:

- Использование духовки только для приготовления большого объема пищи. Мясо весом до 1 кг выгодней приготовить в кастрюле на варочной поверхности.

- Использование остаточного тепла духовки. Если блюдо готовится более 40 минут отключить духовку за 10 минут до конца приготовления.

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

- Аккуратно закрывать дверцу духовки. Загрязненные уплотнители дверцы духовки способствуют потере тепла. Загрязнения на уплотнителях следует устранять сразу.

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

РАСПАКОВКА



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

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

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

ИЗЪЯТИЕ ИЗ ЭКСПЛУАТАЦИИ

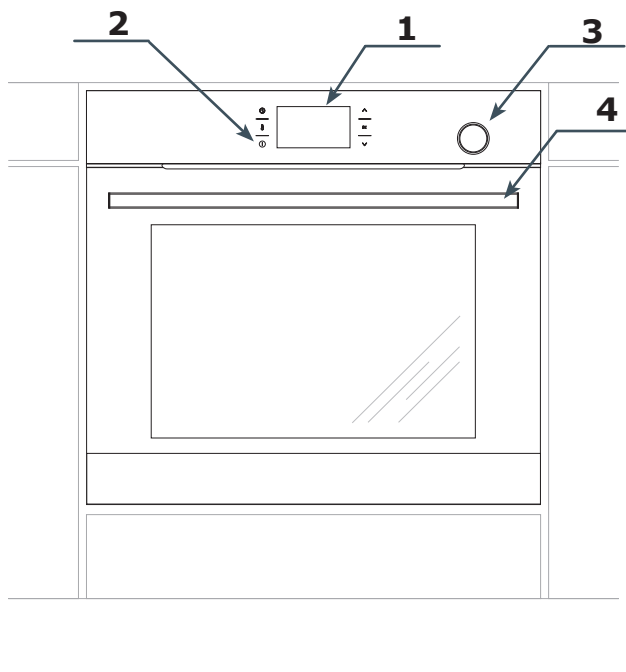


По окончании срока использования данное устройство нельзя выбросить, как обычные коммунальные отходы, его следует сдать в пункт приема и переработки электрических и электронных устройств. Об этом информирует знак, расположенный на устройстве, инструкции по эксплуатации и упаковке.

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

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

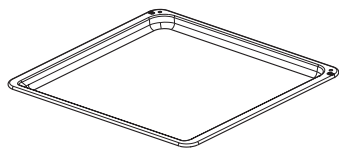
ОПИСАНИЕ УСТРОЙСТВА



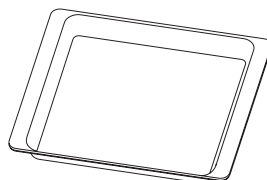
- 1 Таймер
- 2. Включатель / выключатель
- 3. Ёмкость выдвижного ящика для воды
- 4. Крепление дверцы духовки

ОПИСАНИЕ УСТРОЙСТВА

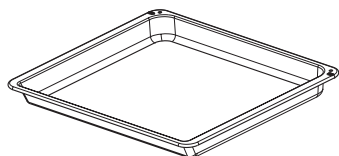
Оснащение плиты - перечень:



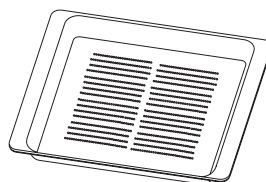
Поддон для выпечки*



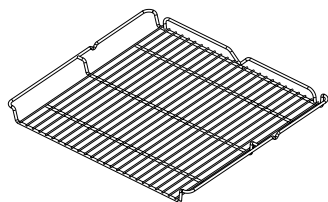
Полная (цельная) ёмкость



Поддон для жарки*



Перфорированная ёмкость

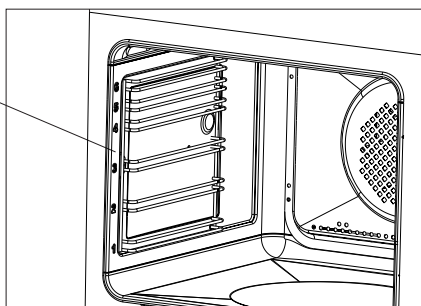


Решетка для гриля
(решетка для сушки)



Термозонд

Боковые лестнички



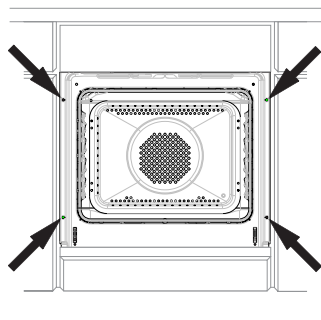
*для определенных моделей

МОНТАЖ

Монтаж духовки

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

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



Внимание!

Монтаж производить при отключенном электропитании.

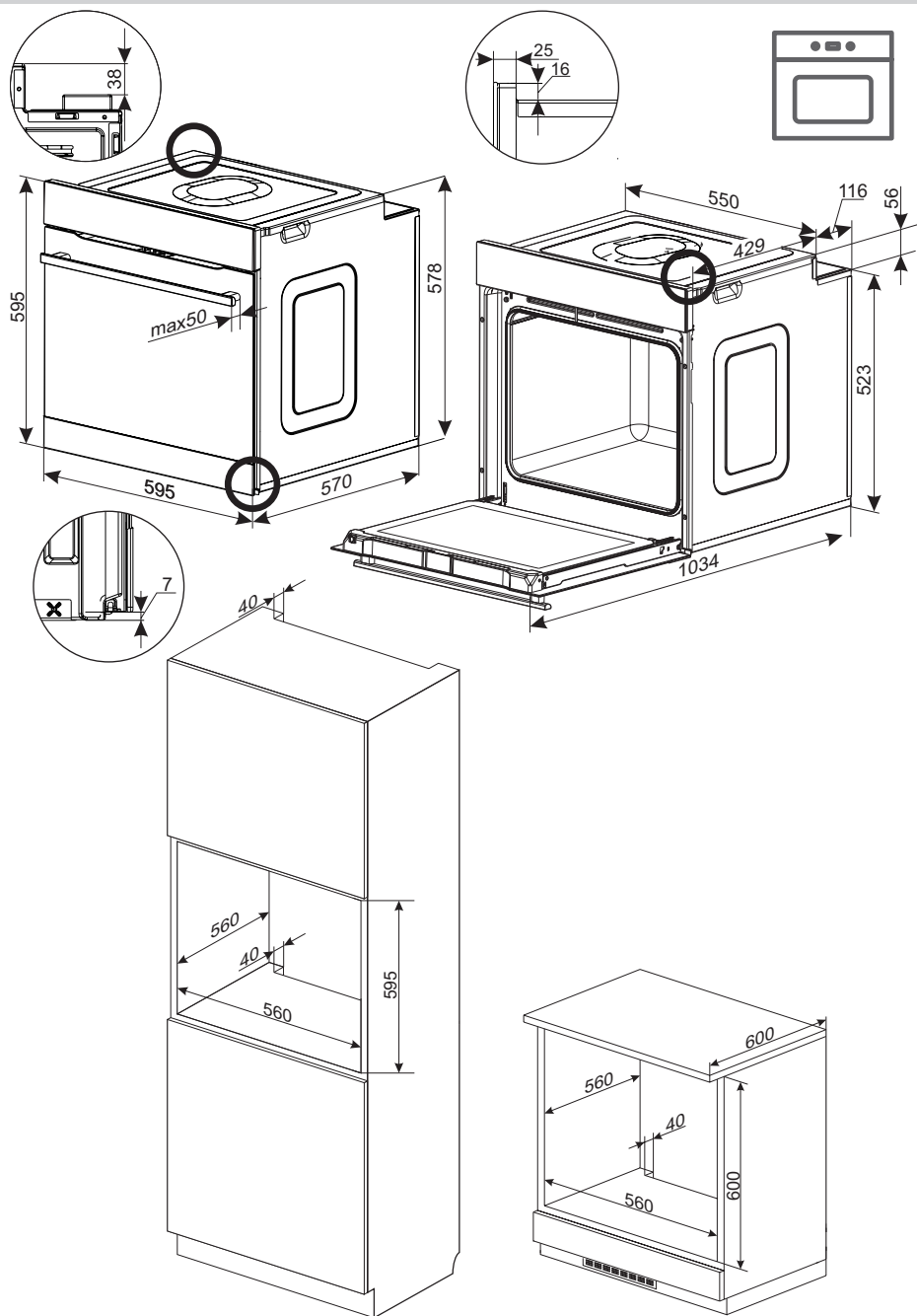
Подключение духовки к электрической сети

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

Внимание!

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

МОНТАЖ




ЭКСПЛУАТАЦИЯ

Перед первым запуском



- Удалите все элементы упаковки, особенно элементы, защищающие внутреннюю часть камеры духовки во время транспортировки.
- Извлеките все принадлежности из духовки и тщательно вымойте их в теплой воде с добавлением мягкой жидкости для мытья посуды.
- Снимите защитную пленку с поверхности телескопических направляющих.
- Для мытья внутренней части камеры используйте теплую воду с добавлением мягкого моющего средства. Не используйте жесткие щетки или губки. Они могут повредить покрытие внутренней части камеры.

Панель управления

Выключатель  находится с левой стороны дисплея. Срабатывание главного выключателя следует после нажатия на стекло в определенном месте (наличие пиктограммы) и оповещается выбранным в меню настроек звуковым сигналом. (См. раздел: *Электронная панель управления*).

Поверхность сенсоров следует содержать в чистоте.

Нагрев камеры духовки

- Включить вентиляцию в помещении или открыть окно.
- Выберите функцию "Конвекция"  или "Термоциркуляция"  (подробное описание этих функций находится в дальнейшей части инструкции).

Духовка должна работать не менее 30 минут. Во время работы духовка будет издавать запах, который появляется только вначале, со временем запах исчезнет. Это нормальное явление, оно называется прогревом камеры духовки.

ЭКСПЛУАТАЦИЯ

Функция WiFi

Духовой шкаф оснащен функцией WiFi. Это значит, что им можно управлять удаленно при помощи мобильного приложения.

Внимание:

- Каждый выбор необходимо подтвердить сенсором OK, настройки подтверждаются сенсорами ∇ \wedge .
- После подтверждения функции дисплей возвращается к меню WiFi.
- В случае 30-секундного бездействия программатор переходит в режим StandBy.
- Немедленный выход из меню и переход в режим ожидания также возможны при одновременном нажатии на \wedge и OK.

Чтобы включить меню WiFi, необходимо в режиме ожидания (StandBy) нажать и придержать сенсор ∇ . Затем при помощи сенсоров ∇ \wedge выбрать одну из нижеприведенных позиций:

- СЕТЬ WiFi
- ПОДКЛЮЧЕНИЕ
- МОНИТОРИНГ WiFi
- УПРАВЛЕНИЕ WiFi
- ПЕРЕЗАГРУЗКА (RESTART) WiFi
- ОШИБКА WiFi

Выберите функцию при помощи сенсоров ∇ \wedge и подтвердите сенсором OK. Затем выберите опцию ON/OFF или в случае СБРОСА (RESET) YES/NO. Каждый раз выбор необходимо подтвердить сенсором OK.

Внимание: Сеть WiFi устанавливается на заводе в положение OFF.

Возможные режимы подключения:

- Подключение AP - подключение мобильного устройства к духовому шкафу напрямую, без использования устройств домашней сети WiFi.
- Подключение LAN - подключение мобильного устройства к духовому шкафу при посредстве домашней сети WiFi, доступ извне этой сети отключен.
- Подключение WAN - подключение мобильного устройства к духовому шкафу при посредстве сети Интернет, доступ с любого места в мире.

Внимание: Обозначения подключений изменяются на дисплее в зависимости от последнего активного. По умолчанию подключается AP. Тип подключения можно сменить с уровня мобильного приложения.

Пошаговые инструкции по конфигурации доступны на сайте.

Коды ошибок: С момента появления проблемы с подключением до момента устранения проблемы ошибка будет высвечиваться в меню в закладке ПЕРЕЧЕНЬ ОШИБОК и при входе в меню WiFi:

Ошибка	Причина	Решение
E20	Ошибка подключения	Попытайтесь установить соединение еще раз, при необходимости свяжитесь с администратором своей сети.
E21	Переполнение (Ограниченное число пользователей)	Программатор запоминает всех пользователей, которые удаленно подключались к прибору. Чтобы обновить список, отсоедините прибор от сети и включите еще раз.

ЭКСПЛУАТАЦИЯ

Необходимая информация для правильной конфигурации:

- Убедитесь, что духовой шкаф подключен к источнику питания
- В режиме AP убедитесь, что Вы можете подключиться к сети (идентификатор сети (SSID): SmartIN).
- В режиме LAN убедитесь, что ваше устройство с мобильным приложением подключено к домашней сети WiFi, к которой Вы хотите подключить духовой шкаф.
- В режиме WAN убедитесь, что Ваша сеть WiFi имеет доступ к Интернету.
- В режиме LAN и WAN необходим будет пароль к Вашей домашней сети WiFi.
- Шифрование TKIP или TKIP/AES.
- WiFi в духовом шкафу работает на частоте 2,4 GHz.
- Разблокированные порты TCP/IP: 7770, 7773, 7763.
- Нет фильтрации широковещательных сообщений UDP (multicasting).
- На время спаривания приложения с духовым шкафом необходимо отключить передачу мобильных данных и пользоваться только WiFi.

ЭКСПЛУАТАЦИЯ

Электронная панель управления



Панель управления оснащена LCD дисплеем и 6 сенсорными кнопками:

Сенсор	Описание	Пикто- грамма	Описание
	Включатель/Выключатель (Режим StandBy)		Блокировка программатора
	Установка температуры		Редактирование температуры
	Установка часов		Активный катализатор запахов
	Плюс / вверх [+]		Блокировка двери (пиролиз)
ок	Подтверждение		Время окончания
	Минус / вниз [-]		Время работы
			Автоматическое отключение питания

Примечание: При каждом касании сенсора раздается звуковой сигнал. Звуковые сигналы отключить невозможно.

Примечание: После отключения электропитания и при его повторном включении (сбой напряжения), программатор автоматически переключается в режим ожидания (StandBy) и сразу отображает текущее время.

Первое включение духовки и выбор языка программатора

После подключения изделия к электрической сети открывается меню программатора: ЯЗЫК.

С помощью сенсоров просматриваем содержимое вкладки ЯЗЫК. После выделения языка, на котором должны отображаться сообщения на дисплее, необходимо подтвердить выбор, коснувшись сенсора .

ЭКСПЛУАТАЦИЯ

Настройка текущего времени

После выбора и подтверждения языка необходимо подтвердить время, отображаемое на дисплее сенсором ОК или поменять его с помощью сенсоров ∇ \wedge .

Изменение времени осуществляется в интервале от 0:00 до 23:59 в случае индикации времени в режиме 24 часа или в интервале от 0:00 до 12:00 в случае индикации времени в режиме AM/PM.

После установки времени программатор переходит в режим ожидания, в котором на дисплее высвечивается только текущее время.

Переход из режима ожидания в режим настройки текущего времени требует прикосновения к сенсору $\textcircled{1}$. После отображения меню с помощью сенсоров ∇ \wedge выбираем вкладку НАСТРОЙКИ и подтверждаем выбор сенсором ОК. После входа на вкладку «ВРЕМЯ» с помощью сенсоров ∇ \wedge выбираем вкладку «ЧАСЫ», подтверждаем выбор датчиком ОК.

Важно!

В любой момент времени можно выйти из рабочего экрана в подменю одновременно коснувшись сенсоров \wedge и ОК.

Меню

Переход из режима ожидания в меню требует прикосновения к $\textcircled{1}$. После входа в меню перемещение между вкладками происходит с помощью сенсоров ∇ \wedge . В главном меню имеются следующие вкладки:

- НАСТРОЙКИ,
- ФУНКЦИИ НАГРЕВА,
- ГОТОВЫЕ ПРОГРАММЫ,
- ПРОГРАММЫ ПОЛЬЗОВАТЕЛЯ,
- ОЧИСТКА,
- OPENUP!
- ВЫХОД.

Для выбора произвольной вкладки необходимо коснуться сенсора ОК.

Если в течение 60 секунд пользователь не делает выбор, программатор автоматически переходит в режим ожидания. Немедленный выход из меню и переход в режим ожидания также возможны после выбора значка "ВЫХОД" и подтверждения выбора сенсором ОК. Немедленный выход из меню и переход в режим ожидания также возможны при одновременном прикосновении к \wedge и ОК.

Настройки

При прикосновении к сенсору $\textcircled{1}$ программатор переходит к меню, с помощью сенсоров ∇ \wedge выбираем вкладку "НАСТРОЙКИ" и подтверждаем выбор сенсором ОК. На вкладке "НАСТРОЙКИ" имеются пункты:

- ЯЗЫК,
- ВРЕМЯ,
- ОСВЕЩЕНИЕ,
- ЗВУК,
- ЯРКОСТЬ ДИСПЛЕЯ,
- СЕРВИС,
- ЗАВОДСКИЕ НАСТРОЙКИ,
- ВЫХОД.

Перемещение между вышеуказанными вкладками осуществляется с помощью сенсоров ∇ \wedge . Подтверждение выбора одной из вышеуказанных вкладок производится сенсором ОК.

Выход из вкладки "НАСТРОЙКИ" на вкладку "Меню" возможен после выбора "Выход" сенсорами ∇ \wedge и подтверждения этого выбора ОК.

Немедленный выход из вкладки "НАСТРОЙКИ" в меню и далее в режим ожидания возможны при одновременном прикосновении к \wedge и ОК.

ЭКСПЛУАТАЦИЯ

Язык

После выбора сенсоров \vee \wedge вкладки "ЯЗЫК" подтверждаем выбор кнопкой ОК.

На вкладке "Язык" имеются пункты:

- DEUTSCH,
- ENGLISH,
- POLSKI,
- РУССКИЙ,
- ČESKY,
- SRBSKI,
- LIETUVIŠKAI,
- EESTI,
- LATVISKI,
- FRANÇAIS,
- ESPAÑOL,
- TÜRKÇE,
- SVENSKA,
- NORSK,
- SUOMI,
- DANSK,
- ITALIANO,
- NEDERLANDS
- EXIT,

Выход из вкладки "ЯЗЫК" на вкладку "НАСТРОЙКИ" возможен при выборе "ВЫХОД" сенсорами \vee \wedge и подтверждения этого выбора сенсором ОК.

Немедленный выход из вкладки "ЯЗЫК" в меню и далее в режим ожидания возможен при одновременном прикосновении к \wedge и ОК.

Время

При выборе сенсорами \vee \wedge вкладки "ВРЕМЯ" подтверждаем выбор сенсором ОК. На вкладке "ВРЕМЯ" имеются пункты:

- ВРЕМЯ,
- ТАЙМЕР,
- ТИП ЧАСОВ,
- ФОРМАТ ВРЕМЕНИ,
- ВЫХОД.

Сенсорами \vee \wedge выбираем одну из указанных вкладок, подтверждаем выбор сенсором ОК.

Тип часов

После подтверждения выбора вкладки "Тип часов" сенсором ОК мы можем выбрать из следующих вкладок:

- ЦИФРОВЫЕ,
- СТРЕЛОЧНЫЕ.

При выборе сенсорами \vee \wedge вкладки "ТИП ЧАСОВ" подтверждаем выбор ОК. Сделанный выбор вводится в программатор, и программатор автоматически переходит на вкладку "ВРЕМЯ" (уровень выше).

Выбранный тип часов с этого момента появляться в правом верхнем углу рабочего экрана, а также в режиме ожидания.

Формат времени

После подтверждения выбора вкладки "ФОРМАТ ЧАСОВ" сенсором ОК мы можем выбрать из следующих вкладок:

- 24h,
- AM / PM.

После выбора сенсорами \vee \wedge соответствующего формата отображения времени подтверждаем выбор прикосновением к ОК. Сделанный выбор будет сохранен в памяти программатора, при этом программатор автоматически переходит на вкладку "ВРЕМЯ" (уровень выше).

Эта опция доступна только при отображении цифровых часов.

ЭКСПЛУАТАЦИЯ

Таймер

После подтверждения выбора вкладки "ТАЙМЕР" сенсором ОК на экране программатора отображается время в формате: 00:00.

Кроме того, таймер доступен после выхода из режима ожидания нажатием сенсора ① и сенсора ⌚.



Если в течение 5 секунд никаких изменений не будет сделано, дисплей вернется в режим ожидания.

Изменение настроек таймера производится сенсорами ∨ ∧ с точностью до 1 секунды. После подтверждения ОК на дисплее начинается обратный отсчет времени.

Изменить настройку таймера также можно во время обратного отсчета времени коснувшись ⌚.

По истечении времени прозвучит звуковой сигнал, и на дисплее отобразится время - 00:00.

Сигнал можно отключить, прикоснувшись к сенсору ОК. Программатор переходит в режим ожидания.

Освещение

После подтверждения выбора вкладки "ОСВЕЩЕНИЕ" сенсором ОК мы можем выбирать из следующих вариантов:

- ПОСТОЯННОЕ ОСВЕЩЕНИЕ
- ОСВЕЩЕНИЕ ЭКО

После выбора сенсорами ∨ ∧ одного из вышеперечисленных вариантов освещения камеры духовки подтверждаем выбор нажатием ОК. Программатор автоматически переходит на вкладку "НАСТРОЙКИ" (уровень выше).

ПОСТОЯННОЕ ОСВЕЩЕНИЕ

При выборе этого варианта во время работы выбранной программы (функции нагрева) освещение духового шкафа будет работать на протяжении всей работы программы (функции нагрева) или при открытии дверцы духового шкафа.

ОСВЕЩЕНИЕ ЭКО

При выборе этого варианта, во время работы выбранной программы (функция нагрева) освещение включается на 30 секунд, если во время работы духовки мы дотрагиваемся до какого-либо сенсора. При открывании дверцы духовки освещение будет оставаться включенным до тех пор, пока дверца духовки открыта, но не дольше 10 минут, по истечении этого времени освещение выключается.

ЭКСПЛУАТАЦИЯ

Звук

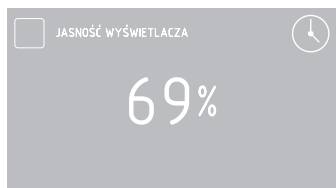
После подтверждения выбора вкладки "Звук" сенсором ОК мы можем выбирать из следующих вариантов:

- ЗВУК 1,
- ЗВУК 2,
- ЗВУК 3,

После выбора сенсорами \vee \wedge одного из вышеперечисленных вариантов освещения камеры духовки подтверждаем выбор нажатием ОК. Программатор автоматически переходит на вкладку "НАСТРОЙКИ" (уровень выше).

Яркость дисплея

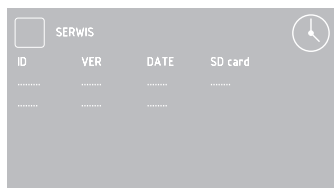
После подтверждения выбора вкладки "ЯРКОСТЬ ДИСПЛЕЯ" сенсором ОК на дисплее появится сообщение со значением в %.



Сенсорами \vee \wedge меняем яркость дисплея в диапазоне 0-100% с точностью до 1%. Установленный уровень яркости дисплея подтверждаем нажатием на ОК. Программатор автоматически переходит на вкладку "НАСТРОЙКИ" (уровень выше).

Сервис

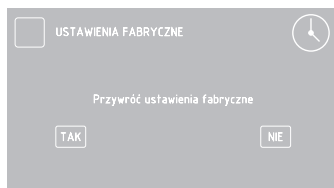
После подтверждения вкладки "СЕРВИС" сенсором ОК на дисплее появится следующее сообщение.



В случае обнаружения электроникой одной из определенных ошибок, она будет выведена на дисплей.

Заводские настройки

После подтверждения вкладки "ЗАВОДСКИЕ НАСТРОЙКИ" сенсором ОК на дисплее появится следующее сообщение.



Сенсорами \vee \wedge имеется возможность восстановить заводские настройки или оставить текущие настройки. В случае выбора варианта "Нет" и подтверждения выбора сенсором ОК программатор переходит на вкладку "НАСТРОЙКИ" (уровень выше), сохраняя текущие настройки.

В случае выбора варианта "Да" в программаторе будут восстановлены заводские настройки.

ЭКСПЛУАТАЦИЯ

Функции нагрева

После выбора сенсорами \vee \wedge вкладки "ФУНКЦИИ НАГРЕВА" подтверждаем выбор сенсором ОК.

На вкладке "ФУНКЦИИ НАГРЕВА" можно выбрать:

- БЫСТРЫЙ НАГРЕВ
- КОНВЕКЦИЯ
- ВЫПЕЧКА
- ГРИЛЬ
- ТУРБОГРИЛЬ
- СУПЕРГРИЛЬ
- ТЕРМОЦИРКУЛЯЦИЯ
- ПИЦЦА
- ПОДРУМЯНИВАНИЕ
- ПОДЖАРИВАНИЕ
- РАЗМОРАЖИВАНИЕ
- ТЕРМОЦИРКУЛЯЦИЯ ЭКО
- ВЫХОД

Сравнение функций и их реализации, а также диапазона возможных настроек температуры и настроек по умолчанию приведены в таблице.

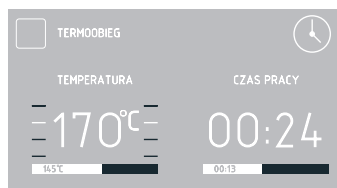
ЭКСПЛУАТАЦИЯ

Описание функции	Реализация	Температура [°C]		Темп. по умолчанию [°C]	Уровень снизу
		мин.	макс.		
БЫСТРЫЙ НАГРЕВ	нагреватель термоциркуляции + вентилятор + гриль	30	280	180	3
КОНВЕКЦИЯ	нижний нагреватель + верхний нагреватель	30	280	180	3
ВЫПЕЧКА	нижний нагреватель + верхний нагреватель + вентилятор	30	280	170	3
ГРИЛЬ	гриль	30	280	280	4
ТУРБОГРИЛЬ	гриль + вентилятор	30	280	200	2
СУПЕРГРИЛЬ	гриль + верхний нагреватель	30	280	280	4
ТЕРМОЦИРКУЛЯЦИЯ	нагреватель термоциркуляции + вентилятор	30	280	170	3
ПИЦЦА	нагреватель термоциркуляции + нижний нагреватель + вентилятор	30	280	220	2
ПОДРУМЯНИВАНИЕ	верхний нагреватель	30	230	180	-
ПОДЖАРИВАНИЕ	нижний нагреватель	30	240	200	-
РАЗМОРАЖИВАНИЕ	вентилятор	-	-	-	3
ТЕРМОЦИРКУЛЯЦИЯ ЭКО*	нагреватель термоциркуляции + вентилятор	30	280	170	3

* При использовании функции "Термоциркуляция ЭКО" включается оптимальный способ нагрева с целью приготовления пищи с минимальными затратами электроэнергии.

Термоциркуляция

После выбора сенсорами ∇ \wedge функции «ТЕРМОЦИРКУЛЯЦИЯ» подтверждаем выбор сенсором ОК. На дисплее появится сообщение, показанное ниже, с температурой по умолчанию 170°C и уровнем 3.



В течение 5 секунд, когда мигает символ ∇ можно изменить температуру по умолчанию. Изменения вносятся сенсором ∇ \wedge . Настройки подтверждаем ОК, символ ∇ исчезает.

Повторное изменение температуры возможно после прикосновения к сенсором ∇ .

Примечание. Достижение заданной температуры в камере духовки сопровождается звуковым сигналом.

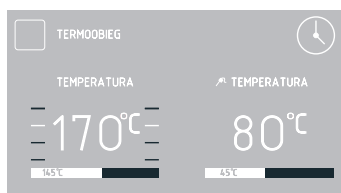
Завершение работы программатора в случае, если рабочее время не установлено, выполняется касанием сенсора ⌚ . Программатор переходит в режим ожидания.

ЭКСПЛУАТАЦИЯ

Использование температурного зонда для мяса

После выбора функции нагрева необходимо установить требуемую температуру процесса или принять заданную по умолчанию температуру.

Затем в гнездо зонда для мяса необходимо вставить вилку зонда. На дисплее появится температура по умолчанию зонда для мяса равная 80°C.



С того момента, как пищевой зонд вставлен в розетку, в течение 5 секунд мигает символ ⚡ . Если в течение 5 секунд не будет введено какое-либо изменение в программатор, будет введена температура по умолчанию для зонда для мяса. Настройки температуры можно изменить сенсорами ∨ ∧ с точностью до 1°C в пределах от 30 до 99°C.

После подтверждения ОК заданная температура сохраняется, на дисплее отображается текущая температура для зонда для мяса, также постоянно отображается символ ⚡ .

Во время протекания процесса также можно изменять температуру.

Для этого необходимо коснуться сенсора ⓪ . При первом касании сенсора ⓪ отображается заданная температура для зонда, мигает символ ⚡ и в при этом также можно редактировать температуру.

После подтверждения последнего изменения сенсором ОК перестает мигать символ ⚡ а программатор переходит в нормальный режим работы.

Двойное касание сенсора ⓪ позволяет изменить настройку температуры духовки. Изменение настроек температуры производятся сенсорами ∨ ∧ с точностью до 1°C. Температура подтверждается сенсором ОК.

По истечении времени прозвучит звуковой сигнал, все время будет мигать символ ⚡ . Сигнал можно отключить, прикоснувшись к сенсору ОК. Программатор переходит в режим ожидания.

Температурным зондом рекомендуется пользоваться при запекании больших порций мяса (1 кг или более).

Не рекомендуется использовать температурный зонд для жарки мяса с костью и птицы.

В случае, если температурный зонд не используется, его следует вынуть из штепсельного гнезда и извлечь из камеры духовки.

Внимание!

Следует использовать только тот температурный зонд, который входит в комплектацию духовки.

Температуры для зонда мяса

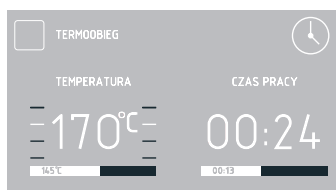
Вид мяса	Температура [°C]
Свинина	85 - 90
Говядина	80 - 85
Телятина	75 - 80
Ягнятина	80 - 85
Дичь	80 - 85

Настройка времени работы (для функции нагрева)

ЭКСПЛУАТАЦИЯ

Установив функцию обогрева, касаемся сенсора ⌚, когда на экране начнет мигать символ →↔, рядом с сообщением, показывающим температуру, появится сообщение с описанием "ВРЕМЯ РАБОТЫ", а на дисплее времени появится "00:00".

Дисплей перед настройкой времени работы или времени работы и времени окончания работы.



Дисплей с заданным временем работы или временем работы и временем окончания работы.



Если в течение 5 секунд никаких изменений не будет введено, дисплей вернется к отображению только температуры, сообщение о времени работы исчезнет и перестанет мигать символ →↔.

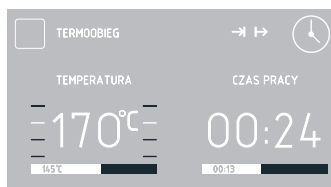
Изменение времени производится сенсорами ∨ / ∆ с точностью до 1 минуты. После прикосновения к ОК установленный период времени работы сохраняется. Сообщение "ВРЕМЯ РАБОТЫ" изменяется на "ОКОНЧАНИЕ РАБОТЫ", одновременно установленное время работы, например: 0:30 изменяется на фактическое время окончания работы, а обратный отсчет времени отображается и анимируется на линейной шкале ниже фактического времени окончания, также постоянно отображается символ →↔.

По истечении времени прозвучит звуковой сигнал, все время будет мигать символ →↔. Сигнал можно отключить, прикоснувшись к сенсору ОК. Программатор переходит в **Внимание**. По окончании процесса пользователь может дополнительно продлить его продолжительность. Вместо ОК необходимо коснуться ⌚ и установить сенсорами ∨ / ∆ дополнительное время.

Настройка времени работы и окончания работы (для функции нагрева)

Настройка времени работы описана в предыдущем пункте.

Настройка времени окончания работы. При непрерывно отображаемом символе →↔ дважды касаемся сенсора ⌚, на дисплее непрерывно горит символ →↔, а также начинает мигать символ ↗↘, на дисплее «ВРЕМЯ РАБОТЫ» отображается время начала работы.



Если в течение 5 секунд никаких изменений не произойдет, программатор вернется к ранее установленной операции, то есть к работе с установленным временем работы и выбранной функцией нагрева. Изменения в настройке времени окончания работы производятся с помощью сенсоров ∨ / ∆ с точностью до 1 минуты.

После подтверждения сенсором ОК установленное время окончания работы заносится в память программатора. Сообщение ОКОНЧАНИЕ РАБОТЫ изменяется на НАЧАЛО РАБОТЫ, и на дисплее отображается фактическое время начала работы.

ЭКСПЛУАТАЦИЯ

После установки параметров работы духовки, если в течение 60 секунд не предпринимается никаких действий, программатор переходит в режим ожидания, на дисплее кроме текущего времени отображаются символы → и ↵.

После прикосновения к Ⓚ программатору он переходит из режима ожидания в режим отображения на дисплее введенных настроек.

Работа в заданном режиме.

Когда текущее время совпадет со временем начала работы, будет включена выбранная ранее функция нагрева.

Сообщение "НАЧАЛО РАБОТЫ" изменяется на "ОКОНЧАНИЕ РАБОТЫ", и на дисплее отображается фактическое время окончания работы, а обратный отсчет времени работы отображается и анимируется на линейном индикаторе ниже фактического времени окончания работы. В момент начала работы исчезает символ ↵, и остается символ →.

По истечении времени прозвучит звуковой сигнал, все время будет мигать символ →. Сигнал можно отключить, прикоснувшись к сенсору ОК. Программатор переходит в режим ожидания.

Предустановленные программы

После выбора в меню сенсорами √ ∧ пункта "ГОТОВЫЕ ПРОГРАММЫ" и подтверждения сенсором ОК мы можем выбирать из следующих вкладок:

- МЯСО
- ПТИЦА
- ПИЦЦА
- ЗАМОРОЖЕННЫЕ ПРОДУКТЫ
- ВЫПЕЧКА
- ПОДЪЕМ ДРОЖЖЕВОГО ТЕСТА
- СУШКА
- ПОДЪЕМ ТЕСТА

После выбора программы и подтверждения сенсором ОК мы можем выбирать из детальных вкладок:

МЯСО

- ГОВЯДИНА
- СВИНИНА
- ЯГНЯТИНА
- ТЕЛЯТИНА

ПТИЦА

- КУРИЦА
- УТКА
- ГУСЬ
- ИНДЕЙКА

ПИЦЦА

- ТОНКОЕ ТЕСТО
- ПЫШНОЕ ТЕСТО
- ЗАМОРОЖЕННАЯ ПИЦЦА

ЗАМОРОЖЕННЫЕ ПРОДУКТЫ

- РЫБА
- ЗАПЕКАНКА
- ЛАЗАНЬЯ
- КАРТОФЕЛЬ ФРИ

ВЫПЕЧКА

- ПЕСОЧНОЕ ТЕСТО
- ПИРОГ С ФРУКТАМИ
- РУЛЕТ
- БИСКВИТ
- КЕКС
- ПЕЧЕНЬЕ
- ХЛЕБ

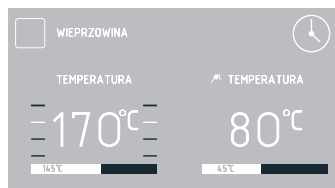
ПОДЪЕМ ДРОЖЖЕВОГО ТЕСТА

СУШКА

ПОДОГРЕВ ПОСУДЫ

После выбора сенсорами √ ∧ соответствующей вкладки подтверждаем выбор сенсором ОК.

В любой момент можно изменить настройки температуры в камере духовки или температуры зонда мяса, однако после внесения каких-либо изменений программа перестает быть готовой.



ЭКСПЛУАТАЦИЯ

Модификация одной из температур и ее введение в программатор (мигание соответствующего символа прекращается: ↓ или ↗) вызывает изменение описания программы на описание функции нагрева. Вы можете прервать процесс в любой момент времени, используя сенсор ⓪. При касании к ⓪ программатор переходит в режим ожидания.

В некоторых программах вы можно изменить значение веса. Мигающий символ веса информирует о том, что можно изменить вес или подтвердить предложенный вес по умолчанию. Настройки можно изменить сенсорами ∨ ∨. Выбор подтверждаем сенсором ОК, отображаемый в данный момент вес сохраняется.



Программа начинается выполняться с предварительного нагрева духовки после подтверждения сенсором ОК выбранной вкладки готовой программы. Духовка находится в фазе предварительного нагрева до температуры 200°C.



При достижении температуры 200°C раздается звуковой сигнал и будет мигать символ ↓. В течение всего времени в камере будет поддерживаться температура 200°C. После того как блюдо будет вставлено в духовку и будет закрыта дверца для включения основной программы следует коснуться сенсора ОК.



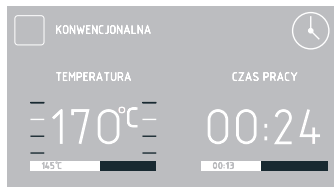
По истечении времени готовой программы прозвучит звуковой сигнал. На дисплее в течение всего времени будет отображаться заданная температура в камере духовки.

Сигнал можно отключить, прикоснувшись к сенсором ОК. Программатор переходит в режим ожидания.

Программы пользователя

После выбора в меню сенсорами ∨ ∨ программы пользователя и подтверждения сенсором ОК мы можем выбирать из 10 программ, которые можно настроить в соответствии с нашими потребностями.

После выбора сенсорами ∨ ∨ программы ПРОГРАММА1-ПРОГРАММА10 и подтверждения выбора сенсором ОК можно изменить настройки функций, температуры, уровень выпекания и время работы.



ЭКСПЛУАТАЦИЯ

Изменения можно выполнить так же, как для функции нагрева.

После подтверждения времени работы на дисплее появляется клавиатура, которая позволит ввести название вашей собственной программы.

Название программы может состоять максимум из 25 знаков.

По истечении времени программы пользователя прозвучит звуковой сигнал. На дисплее в течение всего времени будет отображаться заданная температура в камере духовки.

Сигнал можно отключить, прикоснувшись к сенсору ОК. Программатор переходит в режим ожидания.

Программы приготовления блюд на пару

После выбора при помощи сенсоров ∇ \blacktriangle закладки ПРОГРАММЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ НА ПАРУ подтвердите выбор сенсором ОК.

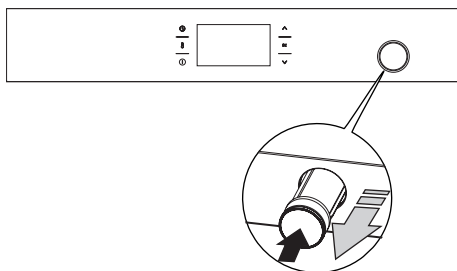
В закладке ПРОГРАММЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ НА ПАРУ доступны следующие программы:

- ПРИГОТОВЛЕНИЕ НА ПАРУ
- ПРИГОТОВЛЕНИЕ НА ПАРУ + ГРИЛЬ
- ПОДОГРЕВ И ПАСТЕРИЗАЦИЯ
- СВИНИНА ПРИ НИЗКОЙ ТЕМПЕРАТУРЕ
- ДЕЛИКАТНОЕ МЯСО ПРИ НИЗКОЙ ТЕМПЕРАТУРЕ
- ОСНОВНАЯ ВЫПЕЧКА
- ПТИЦА
- ГРИЛЬ + ЗАПЕКАНИЕ С ПАРОМ
- ЗАПЕКАНИЕ С ПАРОМ
- ОЧИСТКА ОТ НАКИПИ
- ВЫХОД

Выберите нужную программу при помощи сенсоров ∇ \blacktriangle и подтвердите сенсором ОК. Духовка оснащена специальными нержавеющими контейнерами:

- перфорированными для овощей и рыбы
- цельными для мяса

Контейнеры с блюдом должны быть размещены на лестнице. Закройте дверцу духовки.



В панели управления установлена выдвигаемая емкость. Емкость следует толкнуть, а потом потянуть на себя. В емкость следует налить 0,5 л воды. (Необходимость заливки воды сигнализирует мигающее сообщение на дисплее «Долить 0,5 л воды и нажать на ОК»). Когда вода достигает требуемого уровня в резервуаре, программатор сигнализирует об этом звуковым сигналом. Закройте выдвигаемую емкость.

После выбора программы P01S-P09S с помощью кнопки ОК подтвердить запуск программы.

ВАЖНО: Мигающее на дисплее сообщение «Долить 0,5 л воды» и звуковой сигнал в процессе выполнения программы обозначает, что необходимо долить воду. Затем следует действовать как при первом заполнении. Сообщение перестанет мигать, когда вода достигнет требуемого уровня.

ЭКСПЛУАТАЦИЯ

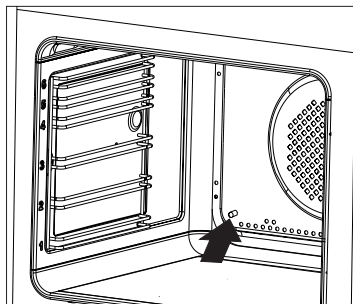
ВНИМАНИЕ: Программа не прерывается, когда заканчивается вода!

После завершения программы раздастся звуковой сигнал, вы можете отключить его с помощью любого датчика.

Датчиком ОК подтвердить завершение программы. На дисплее появится сообщение "Вылить воду".

Затем дверь должна быть открыта до первого уровня открытия (около 15 градусов). Через несколько секунд можно открыть дверь до конца.

Затем следует поместить блюдо (противень, глубокий) под слив воды.



При нажатии на сенсор ОК остаточная вода выливается из паровой системы.

Чтобы удалить остатки воды после завершения программы подачи пара, протрите внутреннюю часть камеры духовки сухой тканью.

После нескольких программ подачи пара духовка должна быть запущена в течение примерно 30 минут на функции нагрева термциркуляция 180°C.

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

ВАЖНО: При использовании программ, отличных от пара, в паровой системе не должно быть воды. Не наливайте воду в выдвижную емкость при использовании стандартной функции нагрева.

Удаление накипи в паровой системе

После нескольких включения духового шкафа с использованием приготовления на пару на дисплее программатора появится мигающее сообщение "Очистка от накипи". Это информация для пользователя о необходимости проведения процесса удаления накипи в системе. Пользователь может отложить очистку от накипи дважды, нажав на датчик ①. Однако после следующей выполненной паровой программы без удаления накипи использование паровых программ будет невозможно.

После выбора программы "Очистка от накипи" на дисплее появится сообщение "Залить 0,5 л раствора для удаления накипи". Во время выполнения программы появятся сообщения "Долить 0,5 л воды" и "Вылить воду" (ополаскивание).

Инструкции по удалению накипи описаны ниже.

- Необходимо приготовить раствор 450 мл воды+50 мл жидкого средства для удаления накипи.
- Раствор следует залить в выдвижную емкость духовки.
- При помощи сенсора ОК подтвердить начало программы "Очистка от накипи".

ЭКСПЛУАТАЦИЯ

ВНИМАНИЕ: Во время выполнения программы нужно будет 3 раза удалить воду из системы.

Звуковой сигнал и мигающее сообщение "Вылить воду" сигнализируют необходимость удаления раствора из системы:

- Открыть дверцу духовки.
- Разместить посудину под слив воды.
- Датчиком ОК подтвердить слив раствора в посудину (если это противень, немедленно вылейте раствор для удаления накипи и промойте противень водой).

Звуковой сигнал и мигающее сообщение "Долить воду" сигнализируют необходимость восполнения воды. Необходимо залить 0,5 л воды в выдвижную емкость духового шкафа и подтвердить продолжение программы (ополаскивание) сенсором ОК.

Звуковой сигнал и мигающее сообщение "Вылить воду" сигнализируют необходимость удаления воды из системы:

- Открыть дверцу духовки.
- Разместить посудину под слив воды.
- Сенсором ОК подтвердить слив воды в емкость (если будете использовать противень для выпечки, то необходимо сразу же слить из него чистящий раствор и промыть противень водой).

ВАЖНО: Если во время паровой программы вода выходит из сливной трубки, промойте систему. В активном режиме духовки без включенной функции:

- Подставьте емкость объемом мин. 1 литр.
- Налейте 0,5 литра воды в выдвижную емкость.
- Одновременно нажмите на сенсоры ∇ \wedge и слейте воду из системы.
- Повторите дважды.

Если проблема не устранена, следует произвести очистку от накипи.


ВАЖНО: Если Вы раньше заметите остатки накипи, вытекающие после завершения программы приготовления на пару, то нужно выбрать из списка программу "Очистка от накипи" и действовать в соответствии с инструкцией по удалению накипи.



Если Вы залыете воду в выдвижную емкость, но не воспользуетесь программой приготовления на пару, воду можно слить из системы, нажимая на сенсоры ∇ \wedge Слив воды из системы можно остановить, нажимая на сенсор ОК.


ЭКСПЛУАТАЦИЯ

Специальные функции программатора

Блокировка программатора

Блокировка включается одновременным касанием и удержанием сенсоров: OK и ✓ в течение примерно 3 секунд. При включении блокировки на дисплее загорается и постоянно горит символ , а также отображается сообщение *"для разблокировки нажмите одновременно ✓ и OK"*. Сообщение будет отображаться в течение 3 секунд. В заблокированном состоянии сообщение будет появляться при каждом касании любого сенсора.


Когда блокировка программатора активна, невозможно внести какие-либо изменения в установленные программы выпекания, все сенсоры, за исключением OK, ✓ и  неактивны, однако, когда блокировка активна сенсор OK может использоваться только в комбинации с сенсором ✓ для отключения блокировки, тогда как сенсор OK - дополнительно для отмены завершенной программы. Сенсор  при активной блокировке служит только для прерывания работы программы, а не для перехода в меню.


Выключение блокировки выполняется путем одновременного касания и удержания сенсоров OK и ✓ в течение примерно 3 секунд. При выключении блокировки на дисплее гаснет символ  и сообщение *«для разблокировки нажмите одновременно ✓ и OK»*.

Примечание. Блокировка также активна после сбоя напряжения питания.

Автоматическое отключение питания

Если духовой шкаф работает с любой функцией нагрева в течение длительного периода времени, то программатор отключит электрические элементы прибора. Пример. Если температура в камере духовки составляет 200°C, то электрические элементы отключатся примерно через 3 часа работы духовки. При температуре 100°C - через 10 часов. Это защита духовки от перегрева.

При отключении программатором всех электрических элементов, начинает мигать дисплей и символ .

Выключение автоматического отключения питания электрических элементов выполняется в режиме ожидания, после прикосновения к сенсору  происходит выход в меню.

Ночной режим



В период между 22:00 и 6:00 программатор автоматически переключается в ночной режим - выполняется ограничение интенсивности подсветки дисплея.

Сигнализация об открытии дверцы

Если будет открыта дверца духовки во время процесса / программы, через 30 секунд раздастся звуковой сигнал, а на экране появится сообщение ДВЕРЬ ОТКРЫТА.

ЭКСПЛУАТАЦИЯ

OpenUp!

Эта функция означает автоматическое открытие дверцы духовки при прикосновении к ручке. Можно выбрать один из двух режимов открытия - однократный (на дисплее появится символ ) и многократный (на дисплее появится символ ). Однократный режим означает, что дверцу можно открыть прикосновением только один раз при каждом включении духовки. Многократный режим позволяет автоматически открывать дверцу каждый раз, когда пользователь касается дверцы, и духовка включена.

ВАЖНО: Функция OpenUp! не работает, когда духовка неактивна (находится в режиме StandBy, часы показывают только текущее время).

Чтобы включить функцию после выбора сенсорами \vee \wedge из меню вкладки OpenUp! выберите один из следующих вариантов:
МНОГОКРАТНОЕ ОТКРЫТИЕ
ОДНОКРАТНОЕ ОТКРЫТИЕ
ВЫКЛЮЧИТЬ
ВЫХОД

Чтобы открыть дверцу прикосновением, прикоснитесь к металлической части ручки дверцы духовки. Прикосновение должно быть уверенным, т.е. длиться минимум 0,5 секунды. Чувствительность ручки устанавливается таким образом, чтобы касание можно было сделать ладонью или закрытой частью тела, например локтем или коленом.

Дверцу можно открыть вручную в любой ситуации, потянув за ручку, независимо от настроек OpenUp!.

Внимание! В случае активной функции OpenUp!, особенно в многократном режиме, дверцу можно легко открыть, даже случайно. Рекомендуется постоянно следить за маленькими детьми или отключить функцию OpenUp!.

Вентилятор охлаждения

Работа охлаждающего вентилятора не зависит от настроенных функций и состояния программатора. Охлаждающий двигатель включается автоматически при активации любой функции. Двигатель работает до тех пор, пока температура в камере не превысит 80°C. Ниже этой температуры охлаждающий вентилятор отключается автоматически.

Выпечка

- Рекомендуется выпекать пироги на поддонах, являющихся заводской оснасткой 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 ПИЩИ В ДУХОВКЕ - ПРАКТИЧЕСКИЕ СОВЕТЫ


















Функция нагрева термоциркуляция ЭКО

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

Рекомендуемые параметры при использовании функции термоциркуляция ЭКО

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

ПРИГОТОВЛЕНИЕ ПИЦЦЫ В ДУХОВКЕ - ПРАКТИЧЕСКИЕ СОВЕТЫ

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

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











¹⁾ Разогреть пустую духовку

²⁾ Указанное время относится к выпеканию в небольших формах

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

ТЕСТОВЫЕ БЛЮДА В соответствии со стандартом EN 60350-1.



Выпечка

Вид блюда	Аксессуары	Уровень	Функция нагрева	Температура (°C)	Время выпекания (мин.)
Мелкие изделия из теста	Противень для выпечки	3		155 ¹⁾	28 - 32
	Противень для выпечки	3		155 ¹⁾	23 - 26
	Противень для выпечки	3		150 ¹⁾	26 - 30
	Противень для выпечки Противень для жаркого	2 + 4 2 - противень для выпечки или жаркого 4 - противень для выпечки		150 ¹⁾	27 - 30
Песочное тесто (полоски)	Противень для выпечки	3		150 - 160 ¹⁾	30 - 40
	Противень для выпечки	3		150 - 170 ¹⁾	25 - 35
	Противень для выпечки	3		150 - 170 ¹⁾	25 - 35
	Противень для выпечки Противень для жаркого	2 + 4 2 - противень для выпечки или жаркого 4 - противень для выпечки		160 - 175 ¹⁾	25 - 35
Бисквит с низким содержанием жира	Решетка + форма для выпечки с черным покрытием Ø 26 см	2		170 - 180 ¹⁾	38 - 46
Яблочный пирог	Решетка + 2 формы для выпечки с черным покрытием Ø 20 см	2 формы на решетке размещены по диагонали, правая задняя часть, левая передняя часть		180 - 200 ¹⁾	50 - 65

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


ТЕСТОВЫЕ БЛЮДА В соответствии со стандартом EN 60350-1.

Гриль

Вид блюда	Аксессуары	Уровень	Функция нагрева	Температура (°C)	Время (мин.)
Тосты из белого хлеба	Решетка	4		220 ¹⁾	3 - 7
Говяжьи бургеры	Решетка + противень для жаркого (для сбора стекающих капель)	4 - решетка 3 - противень для выпечки		220 ¹⁾	1 сторона 13-18 2 сторона 10-15

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

Выпечка

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

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

ОБСЛУЖИВАНИЕ И УХОД

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

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

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

Внимание!

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

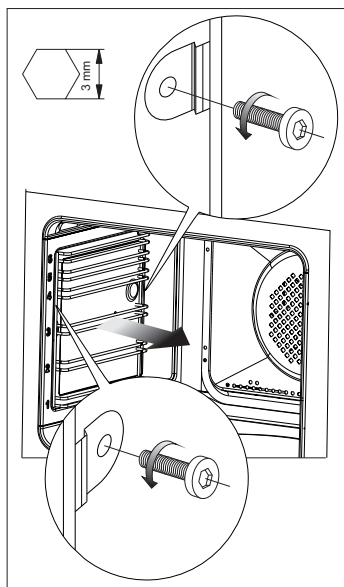
ВАЖНО!

После очистки и консервации нельзя применять никаких средств трущего свойства, острых чистящих предметов.

Для чистки фронтона корпуса следует применять только теплую воду с добавлением небольшого количества жидкости для мытья посуды или окон. Не применять чистящее молочко.

ОБСЛУЖИВАНИЕ И УХОД

- Духовки, обозначенные буквой **D**, оснащены легкосъемными металлическими направляющими (лестничками) для противней. Для того, чтобы их вынуть для мытья следует выкрутить с помощью шестигранного ключа на 3 болты с крепежных держателей лестнички. После мытья установите направляющую в камере духовки. Перед прикручиванием проверьте находятся ли крепежные держатели в отверстиях боковой стенки камеры духовки.

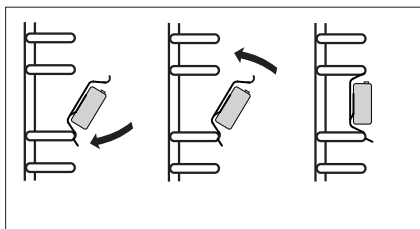
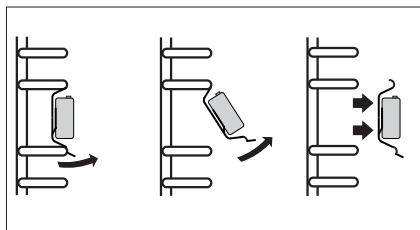


Извлечение металлических направляющих

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

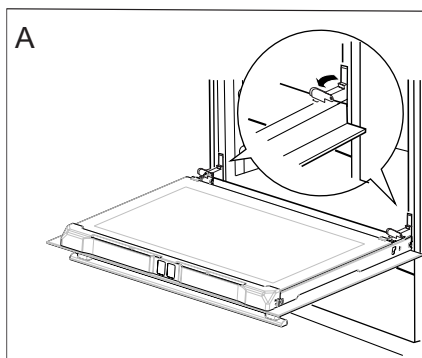
Внимание!

Телескопические направляющие (проводники) нельзя мыть в посудомоечных машинах.



Снятие дверцы

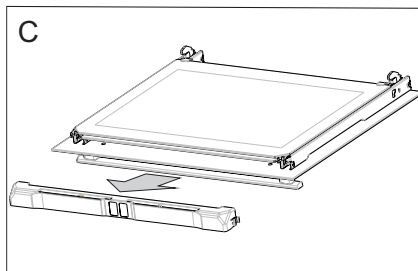
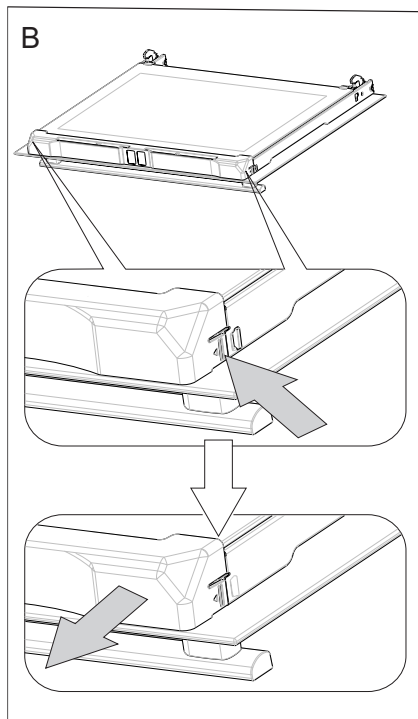
Для более удобного доступа к камере духовки и ее чистки можно снять дверцу. Для этого нужно ее открыть, поднять предохранитель, находящийся в петле (рис. А). Дверцу слегка прикрыть, приподнять и выдвинуть вперед. Для установки дверцы в плиту повторить действия в обратной последовательности. При установке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



Отодвинуть предохранители петель

Снятие внутреннего стекла

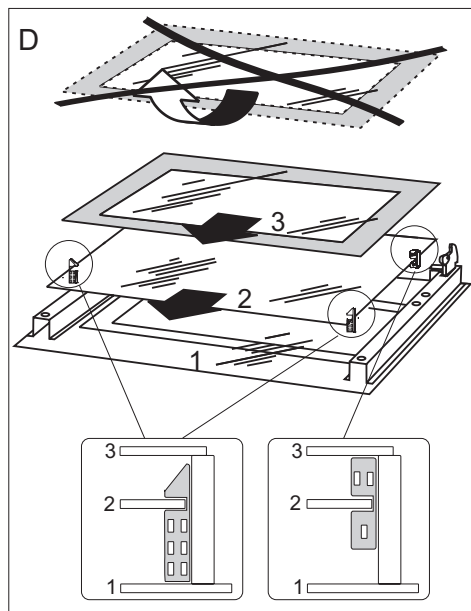
1. Вынуть (вытянуть) планку верхних дверей, как показано на рисунке (рис. В и С).



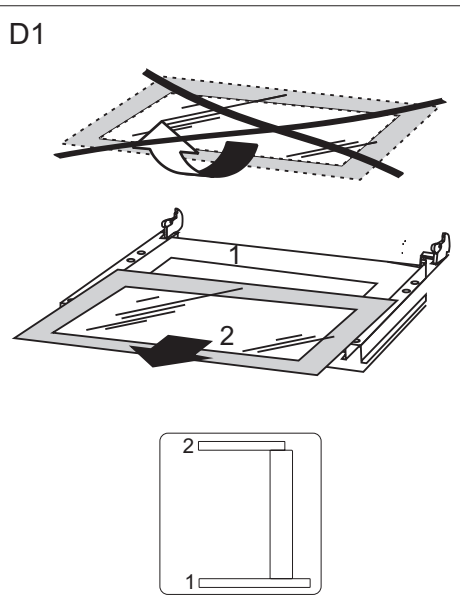
ОБСЛУЖИВАНИЕ И УХОД

2. Внутреннее стекло вынуть из крепления (в нижней части дверцы). (Рис. D, D1)
3. Помыть стекло теплой водой с небольшим количеством чистящего средства. Чтобы установить стекло, следует поступать в обратной очередности. Гладкая часть стекла должна находиться сверху.

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



Снятие внутреннего стекла. 3 стеклянные



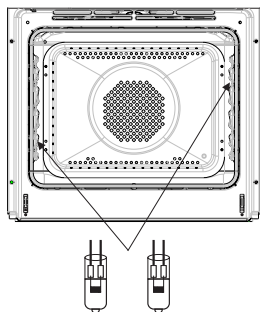
Снятие внутреннего стекла. 2 стеклянные.

ОБСЛУЖИВАНИЕ И УХОД

Замена галогенной лампочки подсветки духовки

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

1. Отключить питание духовки
2. Извлечь противни.
3. Если духовка оснащена телескопическими направляющими, их следует извлечь
4. С помощью плоской отвертки поддеть скобу плафона, снять его, промыть, не забывая о необходимости тщательно вытереть досуха.
5. Вынуть галогенную лампочку, выдвигая ее вниз с помощью кусочка материала или бумаги, в случае необходимости галогенную лампочку следует заменить новой G9
 - напряжение 230 В
 - мощность 25 Вт
6. Правильно вставьте галогенную лампочку в патрон.
7. Наденьте плафон на лампочку.



ПОВЕДЕНИЕ В АВАРИЙНЫХ СИТУАЦИЯХ

Периодический осмотр

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

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

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

В каждой аварийной ситуации следует:

- Выключить рабочие узлы духовки
- 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 „00.00”.	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. На дисплее отобразится E2.	Неисправность датчиков уровня воды.	Вызвать сервисный центр.




ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ

Номинальное напряжение:	230V~50 Гц
Номинальная мощность:	макс. 3,6 кВт
Размеры плиты (ШИРИНА / ГЛУБИНА / ВЫСОТА)	59,5 / 57,5 / 59,5 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:

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

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

Производитель свидетельствует

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

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

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

STIMATI CUMPARATORI,

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

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

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

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

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

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

Atentie!

Nu utilizati produsul inainte de a citi manual de utilizare.

Acest aparatul este destinat doar pentru uz casnic.

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

CUPRINS

Instructiuni desiguranta	45
Descrierea aparatului	49
Instalare	51
Utilizare	53
Prepararea in cuptor – sfaturi practice	70
Produce test	73
Curatare si intretinere	75
Date tehnice	81

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 trebuiesc realizate de către copii care nu sunt supravegheați.

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

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

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

INSTRUCIUNI DE SIGURANTA

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

Poate fi folosită numai sonda de măsurare a temperaturii care face parte din echipamentul cuptorului.

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

Pentru a preveni supraîncălzirea, dispozitivul nu trebuie instalat în spatele unor uși decorative.

- Asigurați-vă de faptul că 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 lăsați aragazul nesupravegheat atunci când prăjiți alimente. Uleiul sau grăsimile pot lua foc datorită supraîncălzirii sau în cazul în care vor curge în foc.
- 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 apelați 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 apelați la un centru de service autorizat pentru a fi reparat.
- Instalația trebuie utilizată doar în condiții casnice. Utilizarea necorespunzătoare (de exemplu pentru încălzirea încăperilor) poate fi periculoasă

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 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 aparatul in apropierea frigiderului / congelatorului.

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

DESPACHETAREA



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

va afecta mediul înconjurător.

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

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

RECICLAREA APARATULUI



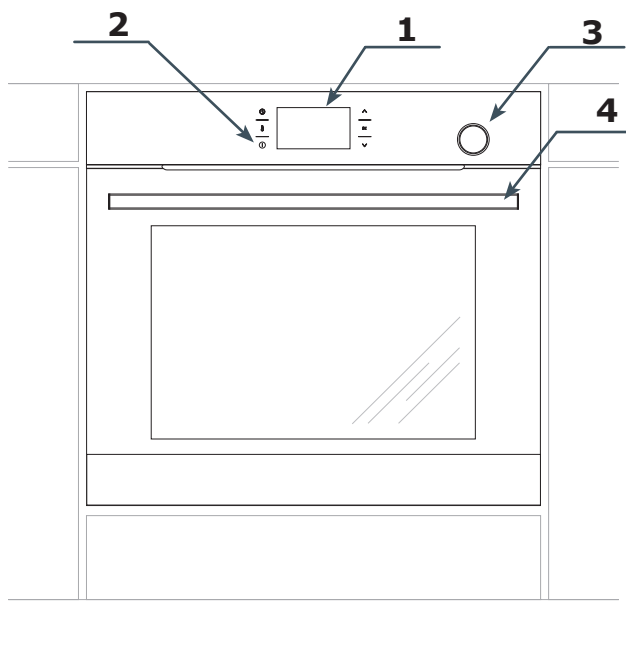
Aparatele vechi nu trebuie să fie tratate ca și gunoier menajer, ci trebuie să fie predate unui centru de colectare și reciclare al echipamentelor electrice și electronice. Simbolul înscris pe produs, pe manualul

de utilizare sau pe ambalaj indică faptul că acest produs poate fi reciclat.

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

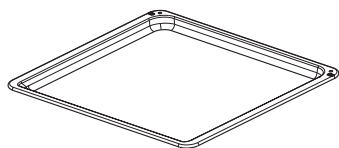
Informații privind centrele de reciclare pot fi obținute de la autoritățile locale.

DESCRIEREA APARATULUI

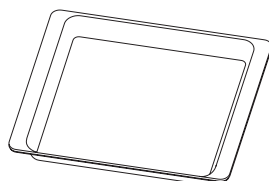


1. Programator electronic
2. Pornire / oprire
3. Recipientul sertarului pentru apă
3. Maner usa cuptor

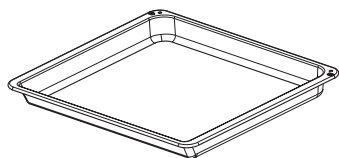
DESCRIEREA APARATULUI



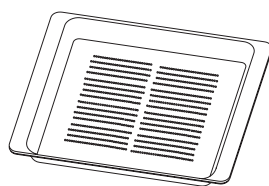
*Tavă de coacere**



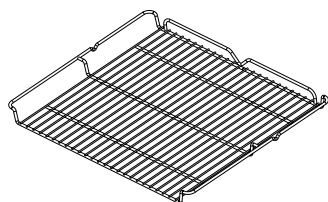
Vas adânc



*Tavă de prăjire**



Vas perforat

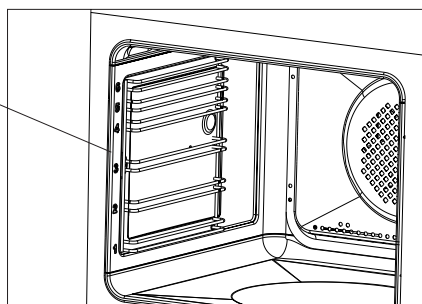


Grătar sarma nichelata



Termo - sondă

Copt de transport foaie



*optional

INSTALARE

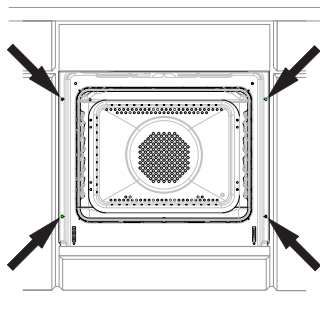
Pozitionarea cuptorului

Bucataria trebuie sa fie uscata, aerisita si ventilata. Pozitionarea cuptorului trebuie sa asigure accesul usor la toate facilitatile lui. Cuptorul este fabricat in clasa Y. Mobila in care urmeaza a fi incastrat cuptorul, trebuie sa reziste pana la o temperatura de 100°C, altfel se poate deforma suprafata precum si stratul depeus.

Asamblarea cuptorului

Pentru asamblarea cuptorului, trebuie să:

- Pregatiti un loc special (gaura) in mobilier, cu dimensiunile conform celor din.
- Instalați cuptorul în piesa de mobilier, asigurându-l cu patru șuruburi.



Important!

Cuptorul trebuie să fie montat când nu este conectat la sursa de energie electrică.

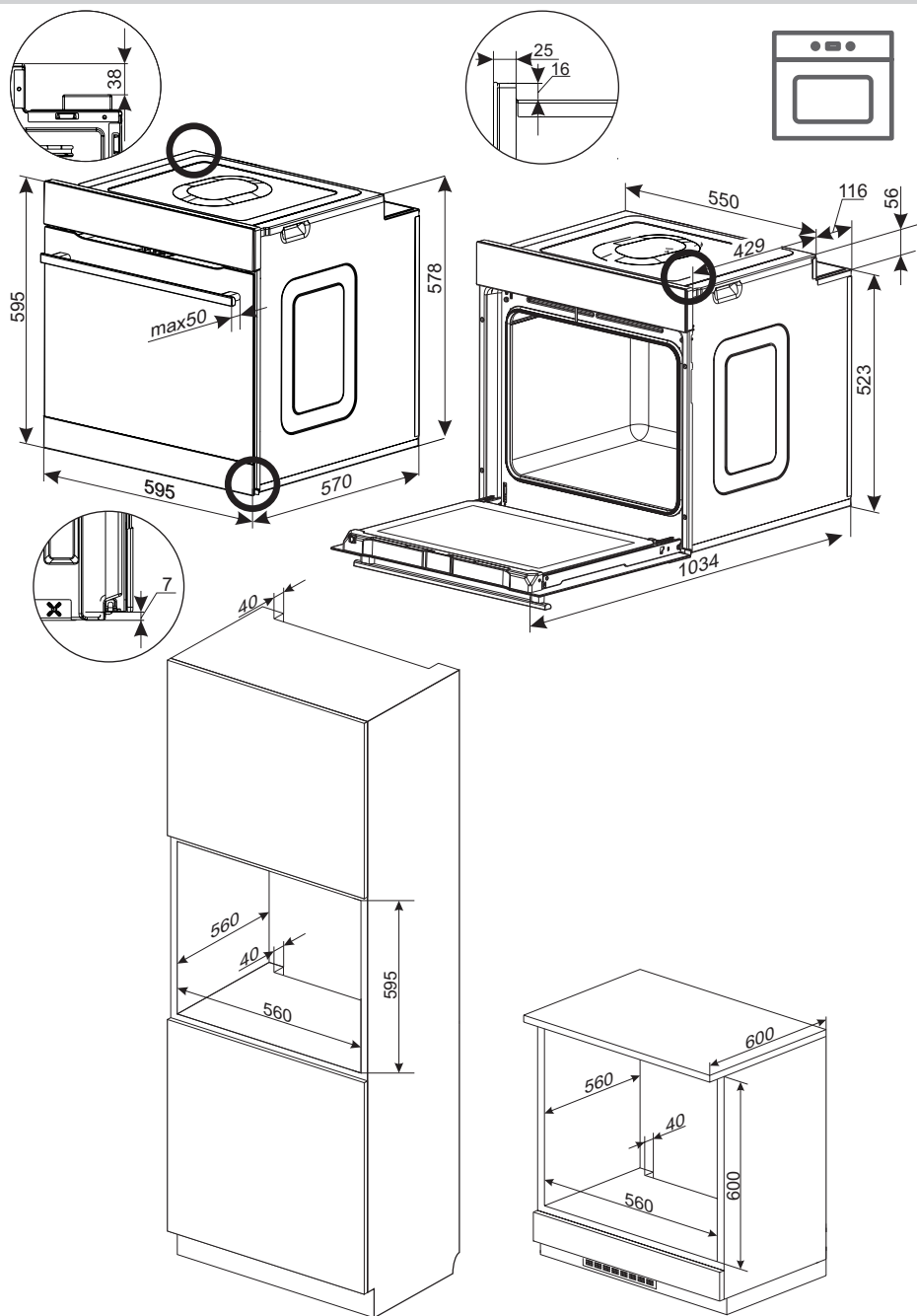
Conexiuni electrice

- Cuptorul a fost realizat pentru a functiona la un curent alternativ monofazic (230V 1N ~ 50 Hz) si este echipat cu un cablu de conectare de 3 x 1,5 mm² cu o lungime de 1,5 m si este prevazut cu un stecher cu protectie.
- Priza de alimentare trebuie sa fie prevazuta cu protectie. Dupa ce ati instalat cuptorul, este necesar ca utilizatorul sa aiba acces cu usurinta la priza.
- Inainte de a conecta cuptorul la priza, verificati daca:
 - Siguranta si circuitul electric suporta sarcina.
 - Sursa de alimentare este prevazuta cu un sistem de impamantare foarte eficient care respecta standardele curente de alimentare.
 - Stecherul este accesibil.

Important!

In cazul in care cablul de alimentare este avariat, acesta trebuie sa fie inlocuit doar de un centru de service autorizat sau de catre o persoana calificata, pentru a evita pericolele.

INSTALARE



UTILIZARE

Înainte de prima pornire

- Îndepărtați toate ambalajele, în special elementele de securitate din interiorul cuptorului în timpul transportului.
- Scoateți din interiorul cuptorului toate accesoriile și spălațile bine în apă caldă cu detergent delicat pentru spălarea vaselor.
- Scoateți folia de protecție din suprafețele de ghidaj telescopice.
- Pentru spălarea interiorului compartimentului a se folosi apă caldă cu adăugarea detergentului delicat. A nu se folosi perii dure sau bureți. Pot ele deteriora stratul, care sunt acoperite în interiorul compartimentului.

Panou de comandă

Butonul de oprire ① care se află pe partea stângă a afisajului. Activarea întrerupătorului principal are loc după atingerea geamului în locul desemnat (aparitia pictogramei) și este semnalizată cu ajutorul unui semnal sonor care este selectat în meniul setărilor. (A se vedea capitolul: *Panoul de comandă electronic*).

Suprafețele senzorilor trebuie menținute curate.

Încălzirea compartimentului la cuptor

- Porniți în încăperea ventilația sau deschideți fereastra,
- Alegeți funcția convențională sau circuitului de aer ② (descrierea exactă acestor funcții se află în partea următoare a acestei instrucțiuni).

Cuptorul ar trebui să funcționeze timp de minim 30 minute, în timpul funcționării din cuptor se va simți un miros, care apare la început, dar pe durata utilizării aparatului mirosul va dispărea. Este un fenomen normal, și se numește încălzirea compartimentului de coacere.

UTILIZARE

Funcția WiFi

Cuptorul are funcția WiFi. Aceasta înseamnă că poate fi controlată de la distanță folosind o aplicație mobilă.

Atenție:

- De fiecare dată confirmați alegerea cu senzorul OK, modificați valoarea cu senzori \vee \wedge .
- După confirmarea funcției, afișajul revine la meniul WiFi.
- În cazul în care 30 de secunde de inactivitate programatorul intră în modul StandBy.
- Ieșirea imediată din meniu și trecerea în starea de veghe este, de asemenea, posibilă prin apăsarea simultană \wedge și OK.

Pentru a porni meniul WiFi, în stare de veghe (StandBy) apăsați și țineți apăsat senzorul OK . Apoi cu ajutorul senzorilor \vee \wedge selectați una din cele de mai jos opțiuni:

- ALIMENTARE WIFI
- CONECTARE
- MONITORIZAREA WIFI
- OPERAREA WIFI
- REPORNIRE WIFI
- EROARE WIFI

Cu senzorii \vee \wedge selectați funcția și confirmați cu senzorul OK. Apoi selectați opțiunea ON/OFF sau în cazul de REPORNIRE YES/NO. De fiecare dată alegerea o confirmați cu senzorul OK.

Atenție: Sursa de alimentare WiFi este setată la fabrică în poziția OFF.

Moduri de conectare posibile:

- Conexiune AP - conectarea directă a dispozitivului mobil cu cuptorul fără a utiliza dispozitive de rețea WiFi de casă.
- Conexiune LAN - conectarea dispozitivului mobil cu cuptorul, prin intermediul rețelei de domiciliu Wi-Fi, acces din afara acestei rețele este dezactivată.
- Conexiune WAN - conexiunea dispozitivului mobil cu cuptorul prin Internet, acces din orice parte a lumii.

Atenție: Marcajele de conexiune se schimbă pe afișaj în funcție de ultima activitate. În mod implicit, este AP. Tipul de conexiune se modifică de la nivelul aplicației mobile.

Instrucțiunile de configurare pas cu pas le găsiți pe site.

Codul erorilor Din momentul în care apare conexiunea până la rezolvarea problemei, eroarea va fi afișată în meniul în LISTA EROARELOR și după intrarea în meniul WiFi:

Eroare	Cauza	Soluționare
E20	Eroare de conexiune	Încercați să vă conectați din nou, dacă nu reușiți, contactați administratorul rețelei.
E21	Depășire (numărul limitat de utilizatori)	Programatorul reține toți utilizatorii care s-au conectat fără fir la dispozitiv, pentru a șterge lista, a deconectați dispozitivul de la sursa de alimentare și a reconectați

UTILIZARE

Informațiile necesare pentru configurarea corectă:












- Asigurați-vă dacă cuptorul este conectat la alimentarea
- În modul AP, asigurați-vă că vă aflați în raza rețelei (ID-ul de rețea (SSID): SmartIN).
- În modul LAN, asigurați-vă că dispozitivul dvs. cu aplicația mobilă este conectat la rețeaua WiFi casnică la care intenționați să conectați cuptorul.
- În modul WAN, asigurați-vă dacă rețeaua Dvs. WiFi este conectată la internet.
- În modul LAN și WAN veți avea nevoie de o parolă pentru rețeaua WiFi de acasă.
- Criptare (enscryption) TKIP sau TKIP/AES.
- WiFi în cuptor lucrează la 2,4 GHz.
- Porturi de comunicare TCP/IP deblocate: 7770, 7773, 7763.
- Nu există filtrare pentru mesajele de difuzare UDP (multicasting).
- Atunci când asociați aplicația cu cuptorul, dezactivați datele mobile și utilizați doar o conexiune WiFi.

UTILIZARE

Programator electronic



Panoul de comandă este echipat în afisaj LCD și 6 senzori de atingere:

Senzor	Descrierea	Simbol	Descrierea
	Butonul de Pornire / Oprire (Modul StandBy)		Blocada programatorului
	Setarea temperaturii		Ediția temperaturii
	Setarea ceasului		Catalizatorul activ de miros
	Plus / în sus [+]		Blocarea ușii (piroliza)
OK	Confirmare		Temp de sfârșit
	Minus / în jos [-]		Tempul de funcționare
			Tăierea automată a alimentării cu curent electric.




Atenție: Orice folosire a senzorului confirmată este printr-un semnal acustic. Nu există posibilitatea de oprirea semnalele sonore.

Atenție: După oprirea alimentării cu curent electric și după pornirea din nou a acestuia (pană de curent) panoul de comandă va trece automat în starea de StandBy și va afișa imediat ora actuală.

Prima pornirea cuptorului și selectarea limbii de deservire a panoului de comandă

După conectarea produsului la rețeaua electrică se va porni meniu panoului de comandă: LIMBA.

Cu ajutorul senzorilor   selectăm conținutul fișei LIMBA. După afișarea limbi, în care vor fi afișate comunicatele pe afisaj trebuie să confirmăm selectarea prin atingerea senzorului OK.

Trecerea din starea StandBy la setarea orei actuale necesită atingerea senzorului . După afișarea meniului și folosirea senzorilor   selectăm fișierul SETĂRI alegerea confirmăm

UTILIZARE

Setarea timpului curent

După selectarea și confirmarea limbi trebuie să confirmați ora afișată pe ecran cu senzor OK sau să efectuați schimbări cu senzori ∇ \wedge . Modificarea orei se efectuează în intervalul între 00:00 și 23:59 în cazul în care ora este afișată în sistemul de 24h sau în intervalul între 00:00 și 12:00 în cazul în care ora este afișată în sistemul am/pm.

După setarea orei programatorul trece în starea de veghe în care, pe display este redată numai ora actuală.

Trecerea din starea StandBy la setarea orei actuale necesită atingerea senzorului ①. După afișarea meniului și folosirea senzorilor ∇ \wedge selectăm fișierul SETĂRI alegerea confirmăm cu senzor OK. După intrarea pe filă TIMP după utilizarea senzorilor ∇ \wedge selectăm fila ORA, alegerea o confirmăm cu senzorul OK.

Important!

În orice moment puteți să vă întoarceți de pe ecranul de lucru în submeniu prin apăsarea concomitentă a senzorilor \wedge și OK.

Meniul

Trecerea din starea StandBy în meniu necesită apăsarea ①. După intrarea în meniu trecerea dintr-o filă în alta are loc cu ajutorul senzorilor ∇ \wedge .

În meniul principal pot fi accesate filele:

- SETĂRI,
- FUNCȚIILE DE ÎNCĂLZIRE,
- PROGRAME PREGĂTITE,
- PROGRAMELE UTILIZATORULUI,
- CURĂȚARE,
- OPENUP!
- IEȘIRE.

Pentru a selecta orice filă trebuie să apăsați senzorul OK.

Dacă într-un timp de 60 de secunde beneficiarul nu alege nici unul dintre programe, atunci programatorul va trece automat în starea de veghe. Ieșirea imediată din meniu și trecerea în starea de veghe este posibilă, de asemenea, după selectarea pictogramei de IEȘIRE și confirmarea alegerii cu ajutorul senzorului OK. Ieșirea imediată din meniu și trecerea în starea de veghe este, de asemenea, posibilă prin apăsarea \wedge și OK.

Setări

După apăsarea senzorului ① panoul de comandă trece în meniu, cu ajutorul senzorilor ∇ \wedge alegem fila SETĂRI și confirmăm alegerea cu ajutorul senzorului OK.

În fila SETĂRI disponibile sunt:

- LIMBA,
- TIMPUL,
- ILUMINARE,
- SUNETUL,
- LUMINOZITATEA AFIȘAJULUI,
- SERVICE,
- SETĂRI DIN FABRICĂ,
- IEȘIRE.

Trecerea de la o filă în alta are loc cu ajutorul senzorilor ∇ \wedge . Confirmarea alegerii uneia dintre filele trebuie realizată cu ajutorul senzorilor OK.

Ieșirea din fila SETĂRI în fila meniu este posibilă după alegerea filei ieșire cu ajutorul senzorilor ∇ \wedge și confirmarea acestei alegeri cu ajutorul senzorului OK.

Ieșirea imediată din fila SETĂRI în fila meniu și apoi trecerea în starea de veghe este posibilă prin apăsarea \wedge , de fiecare dată a senzorului \wedge și OK.

UTILIZARE

Limba

După selectarea cu senzori \vee \wedge filele LIMBA efectuăm confirmarea de selectare cu butonul OK.

În file sunt disponibile următoarele limbi:

- DEUTSCH,
- ENGLISH,
- POLSKI,
- ПУСЬКИЙ,
- ĆESKY,
- SRBSKI,
- LIETUVIŠKAI,
- EESTI,
- LATVISKI,
- FRANÇAIS,
- ESPAÑOL,
- TÜRKÇE,
- SVENŠKA,
- NORSK,
- SUOMI,
- DANSK,
- ITALIANO,
- NEDERLANDS
- EXIT,

Ieșirea din filă LIMBA la fișier SETĂRI este posibilă după selectarea IEȘIRE cu senzori \vee \wedge și confirmare acestei alegeri cu senzorul OK.

Ieșirea imediată din fila setări în fila LIMBA la meniu și apoi trecerea în starea de veghe este posibilă prin apăsarea, de fiecare dată senzorul \wedge și OK.

Timpul

După selectarea cu senzori \vee \wedge filei TIMP efectuăm confirmarea de selectare OK. În fila TIMP disponibile sunt:

- ORA,
- TIMER,
- TIPUL CEASULUI,
- FORMATUL OREI,
- IEȘIRE.

Cu senzori \vee \wedge selectăm una dintre file de mai sus, alegerea confirmăm OK.

Tipul ceasului

După confirmarea alegerii filei tipul ceasului, cu ajutorul senzorului OK avem la alegere următoarele file:

- DIGITAL,
- CU ACE DE CEASORNIC.

După alegerea cu senzori \vee \wedge filele TIPUL DE CEAS confirmăm alegerea OK. Alegerea efectuată va fi introdusă în panoul de comandă în același timp panoul de comandă trece automat în filă TIMP (nivelul superior).

Tipul de ceas ales va apare, din acest moment, în colțul de sus din dreapta ecranului de lucru cât și în timpul stării de veghe.

Formatul orei

După confirmarea alegerii filei FORMATUL OREI cu ajutorul senzorului OK avem la alegere următoarele file secundare:

- 24h,
- AM / PM.

După alegerea cu senzori \vee \wedge opțiuni corespunzătoare de afișarea orei confirmăm alegerea OK. Alegerea făcută va fi memorată de către panoul de comandă, și totodată panoul de comandă va trece automat în fila TIMPUL (un nivel mai sus).

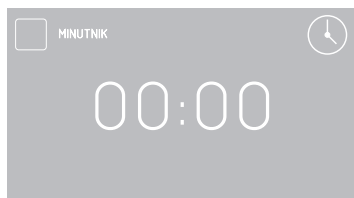
Opțiunea aceasta este disponibilă numai în cazul afișării ceasului digital.

Ceas de bucătărie

După confirmarea alegerii filei MINUTE cu ajutorul senzorului OK pe ecran panoului de comandă va fi redat timpul în formatul: 00:00.


Suplimentar minutele sunt disponibile după ieșirea din modul StandBy cu senzorul \odot și folosirea senzorului \odot .

UTILIZARE



Dacă într-o perioadă de 5 secunde nu va fi selectată nici un fel de modificare, display-ul va reveni la starea de veghe.

Modificarea setărilor minutelor trebuie să fie realizată cu ajutorul ∇ \blacktriangle senzorilor de selecție cu exactitate de până la 1 secundă. După confirmare OK pe afisaj începe numărătoarea timpului care decurge.

Modificarea setării minutelor, de asemenea, poate fi realizată în timpul decurgerii timpului după apăsarea senzorului .

După decurgerea timpului se va auzi un semnal sonor, pe afisaj va apărea timpul - 00:00.

Semnalul poate fi oprit prin apăsarea senzorului OK. Panoul de comandă trece în stare de StandBy.

Sistem de iluminare

După confirmarea de alegerea filei ILUMINATUL cu senzori OK, la alegere avem:

- ILUMINAT CONSTANT
- ILUMINAT ECO

După alegerea cu senzori ∇ \blacktriangle una dintre opțiunile de mai sus de iluminarea compartimentului al cuptorului confirmăm cu alegere OK. Panoul de comandă va trece automat în fila SETĂRI (nivelul superior).

ILUMINAT CONSTANT

La selectarea acestei opțiuni, în timpul funcționării programului selectat (funcția de încălzire) iluminarea cuptorului va funcționa permanent pe toată durata programului (funcția de încălzire) sau după deschiderea ușii cuptorului.

ILUMINAREA ECO

La alegerea acestei opțiuni, în timpul funcționării acestui program (funcția de încălzire), iluminatul se va porni timp de 30 de secunde, în timpul funcționării cuptorului prin atingerea oricărui senzor. După deschiderea ușii cuptorului iluminarea va fi aprinsă atâta timp cât cuptorul este deschis, dar nu mai mult de 10 minute, după care lumina se va stinge.

Sunetul

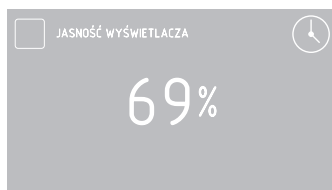
După confirmarea de alegere al filei sunetul cu senzori OK, la alegere avem:

- TON 1,
- TON 2,
- TON 3,

După alegerea cu senzori ∇ \blacktriangle una dintre opțiunile de mai sus de iluminarea compartimentului al cuptorului confirmăm cu alegere OK. Panoul de comandă va trece automat în fila SETĂRI (nivelul superior).

Luminozitatea afisajului

După confirmarea filei LUMINOZITATEA AFISAJULUI cu senzorul OK pe afisaj va apărea comunicatul cu valoarea în %.

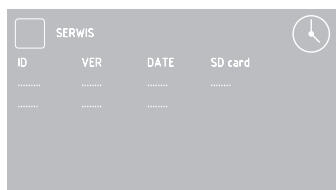


Cu ajutorul senzorilor de selecție ∇ \blacktriangle modificăm luminozitatea afisajului în intervalul de la 0-100% cu o exactitate de 1%. Nivelul luminozității al afisajului îl confirmăm prin apăsarea butonului OK. Panoul de comandă va trece automat în fila SETĂRI (nivelul superior).

UTILIZARE

Service

După confirmarea filei SEVICE cu senzori OK, pe afisaj va apărea un comunicat ca și cel mai sus.



În cazul în care sistemul electronic detectează orice fel de eroare definită, aceasta va fi afișată pe ecran în modul prezentat mai sus.

Setări din fabrică

După confirmarea filei SETĂRILE DE FABRICĂ cu senzorul OK, pe afisaj va apărea un comunicat ca și mai sus.



Cu senzori ∇ \wedge avem posibilitatea de a readuce setările din fabrică sau de a lăsa setărilor actuale.

În cazul alegerii tastei “nu” și confirmarea alegerii cu ajutorul senzorului OK panoul de comandă va trece la fila SETĂRI (un nivel mai sus), păstrând setările actuale.

În cazul alegerii “da” panoul de comandă va trece la setările de fabrică.

Funcțiile de încălzire

După selectarea cu senzori ∇ \wedge filei FUNCȚIA DE ÎNCĂLZIRE confirmăm cu senzori OK.

În fila FUNCȚIA DE ÎNCĂLZIRE disponibile sunt:

- ÎNCĂLZIREA RAPIDĂ
- CONVENȚIONALĂ
- PRĂJITURĂ
- GRĂTAR
- TURBO GRĂTAR
- SUPER GRĂTAR
- TERMO-CIRCULAȚIE
- PIZZA
- ÎROȘIRE
- FRIGERE
- DECONGELARE
- CONVENȚIA ECO
- IEȘIRE.

Prezentare generală a funcțiilor și punerea lor în aplicare, cât și gama de setări posibile pentru temperatură o veți găsi în tabel.

UTILIZARE

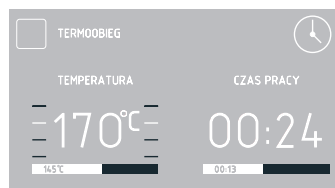
Prezentare generală a funcțiilor și punerea lor în aplicare, cât și gama de setări posibile pentru temperatură o veți găsi în tabel.

Descrierea funcțiilor	Realizarea	Temperatura [°C]		Temp. presupusă. [°C]	Nivelul de jos
		min.	max		
ÎNCĂLZIREA RAPIDĂ	Încălzitor convecție + ventilator + grătar	30	280	180	3
CONVENȚIONALĂ,	corp de încălzit inferior + corp de încălzit superior	30	280	180	3
PRĂJITURĂ	corp de încălzit inferior+superior+ventilator	30	280	170	3
GRĂTAR	grătar,	30	280	280	4
TURBO GRĂTAR,	grătar + ventilator	30	280	200	2
SUPER GRĂTAR,	grătar + corp de încălzit superior	30	280	280	4
TERMO-CIRCULAȚIE	corpul de încălzit pentru termo-circulație + ventilator	30	280	170	3
PIZZA	corpul de încălzit pentru termo-circulație + corpul de încălzit inferior + ventilator	30	280	220	2
ÎNROȘIRE	corpul de încălzit superior	30	230	180	-
FRIGERE	corpul de încălzit inferior	30	240	200	-
DECONGELARE,	ventilator	-	-	-	3
CONVECȚIA ECO*	corpul de încălzit pentru termo-circulație + ventilator	30	280	170	3

* Folosind convecția ECO se activează modul de încălzire optimizat care vizează economisirea energiei în timpul pregătirii bucatelor.

Termo-circulație


După selectarea cu senzori \checkmark \wedge funcția CONVECȚIE confirmăm alegerea cu senzori OK. Pe afisaj va apărea comunicatul ca și cel mai jos cu temperatura 170 °C și afisajul cu 3 nivele.



În timp de 5 secunde va clipi simbolul \downarrow este posibil schimbarea temperaturi implicite. Înlocuirea se efectuează cu senzori \checkmark \wedge . Setările confirmăm OK, dispăre simbolul \downarrow . Schimbarea din nou a temperaturii este posibilă după atingerea senzorului \downarrow .

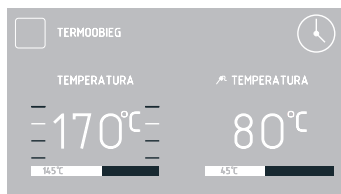
Atenție. În momentul în care în interiorul cuptorului a fost atinsă temperatura setată, acest lucru este semnalizat cu semnal sonor .


UTILIZARE

Sfârșitul funcționării programatorului atunci când nu este setat timpul de lucru se face gătit apăsând senzorul . Programatorul trece în stare de veghe.


Folosirea sondei pentru carne

După selectarea funcției de încălzire, trebuie setată temperatura procesului sau trebuie acceptată temperatura presupusă setată. Apoi în priza sondei pentru carne trebuie introdus ștecherul sondei. Pe afisaj va apărea temperatura sondei pentru carne cu temperatura implicită 80 °C.








Din introducerea pentru carne timp de 5 secunde clipește simbolul . Dacă timp de 5 secunde nu va fi introdusă nici o schimbare în panoul de comandă va fi introdusă temperatura implicită la sonda pentru carne.


Setarea temperaturii poate să fie schimbată cu senzori ∇ \wedge cu o precizie 1 °C în interval de la 30 până la 99 °C.

După confirmare OK temperatura setată va fi salvată, pe afisaj este afișată temperatura actuală pentru sonda de carne, în mod continuu este de asemenea afișat simbolul .

Pe toată durata procesului este posibilă, de asemenea, modificarea temperaturii.

Pentru a efectua aceasta trebuie să apăsați senzorul . După atingerea senzorului  a fost apăsat o dată, este redată temperatura setată pentru sondă și clipește simbolul  și în acest moment este posibilă, de asemenea, ediția acestei temperaturi.

După confirmarea ultimei schimbări a senzorului OK, nu va mai clipi simbolul  iar panoul de comandă va trece la funcționarea normală. Dubla apăsare a senzorului  permite schimbarea temperaturii cuptorului. Schimbarea temperaturii se efectuează cu ajutorul senzorilor ∇ \wedge cu o precizie 1 °C. Temperatura o confirmăm cu senzori OK.

După acest timp se va auzi un semnal sonor, după aceasta va clipi simbolul .

Semnalul poate fi oprit prin apăsarea senzorului OK. Programatorul trece în stare de veghe.

Se recomandă, ca sonda pentru carne să fie folosită atunci când coaceți o cantitate mai mare de carne (1kg și mai mult).

Nu se recomandă folosirea sondei atunci când coaceți carne cu oase sau carne a de pasăre .

În cazul în care nu veți folosi sonda temperaturii, aceasta trebuie scoasă din priza mufelor și trebuie pus undeva în afara cuptorului.

Atenție!



Se recomandă utilizarea doar a sondei din echipamentul cuptorului.

Temperaturi pentru sonda pentru carne

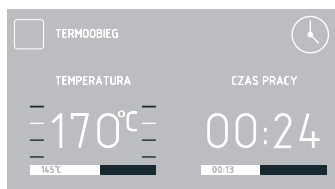
Tip de carne	Temperatura [°C]
Carne de porc	85 - 90
Carne de vită	80 - 85
Carne de vițel	75 - 80
Carne de oaie	80 - 85
Carne de vânat	80 - 85

UTILIZARE

Setarea timpului de funcționare (pentru funcția de încălzire)


La funcția setată de încălzire atingem senzorul , când pe afisaj va clipi simbolul , lângă comunicatul care afișează temperatura va apărea comunicatul cu descriere TIMPUL DE LUCRU, și afisajul timpului afișează "00:00".




Afisajul înainte de setarea timpului sau timpului de lucru și sfârșitul timpului de lucru.




Afisajul cu timpul de lucru setat sau timpul de lucru și sfârșitul timpului de lucru.






Dacă timp de 5 secunde nu va fi introdusă nici o modificare afisajul trece înapoi la afișarea numai temperaturii, va dispărea comunicatul cu timpul de lucru și va clipi simbolul .

Schimbarea timpului se face prin interediul senzorilor   cu o precizie de 1 minut. După atingere OK perioada setată de lucru este salvată. Comunicatul TIMPUL DE LUCUR va fi schimbat pe TIMPUL DE SFÂRȘIT, în același timp timpul de lucru setat - de ex.: 0:30 se schimbă pe timpul real de terminarea funcționării, și decurgerea perioadei de lucru este afișat și animat pe bara de mai jos a orei reale de terminare, în modul continuu este de asemenea afișat simbolul .

După decurgerea timpului se aude un semnal acustic, pe toată perioada simbolul clipește .





Semnalul poate fi oprit prin apăsarea senzorului OK. Programatorul trece în stare de veghe.

Atenție. După ce procesul a luat sfârșit beneficiarul poate prelungi suplimentar durata procesului. În loc de OK trebuie să atingem  și să setăm cu senzori   timpul suplimentar.



Setarea timpului de funcționare și sfârșitul timpului de funcționare (pentru funcția de încălzire)

Setarea timpului de funcționare a fost descrisă în punctul de mai sus.

Setarea sfârșitului timpului de funcționare

La afișarea în mod continuu a simbolului  atingem de două ori senzorul , pe care este afișat simbolul  și începe să clipește simbolul , pe afisaj TIMPUL DE LUCRU este afișată TIMPUL DE LUCRU este afișat de asemenea ora și începerea timpului de lucru.



Dacă în timp de 5 secunde nu va fi selectată nici un fel de modificare, programatorul se va reîntoarce la realizarea activității setate anterior - și anume la funcționarea cu timpul de funcționare setat și funcția de încălzire aleasă. Modificările în ceea ce privește ora sfârșitului timpului de funcționare au loc prin intermediul senzorilor   cu exactitate de 1 minut.

UTILIZARE

După confirmarea cu senzorul OK steta sfârșitul de timp va fi memorat în memoria panoului de comandă.

Comunicatul TIMPUL SFÂRȘIT va fi înlocuit cu TIMPUL DE ÎNCEPERE și pe afisaj este prezentat ca cel real și timpul de începere.

După setarea parametrilor de lucru a cuptorului, dacă în timp de 60 de secunde nu vom executa nici o acțiune panoul de comandă va trece în mod StandBy, și pe afisaj în afară de timpul actual, sunt prezentate simbolurile → și ↵.

După atingerea ① panoul de comandă trece din strea StandBy la afișarea pe afisaj a datelor de setare introduse.

Funcționarea în tribul setat.

Atunci când ora actuală este identică cu ora începerii timpului de funcționare pornește funcția de încălzire selectată anterior.

Comunicatul TIMPUL DE ÎNCEPUT va fi înlocuită cu TIMPUL DE SFÂRȘIT și pe display va fi redat timpul real al sfârșitului funcționării, iar scurgerea timpului curent de funcționare este prezentată și animată sub timpul real al sfârșitului orei de funcționare. În momentul de începerea timpului de funcționare va dispărea simbolul ↵, și va rămâne simbolul →.

După decurgerea timpului se va auzi un semnal sonor, și pe toată perioada va clipi simbolul →. Semnalul poate fi oprit prin apășarea senzorului OK. Programatorul trece în stare de veghe.

Programe gata pregătite,

După alegerea în meniu cu senzori ∨ ∧ PROGRAMELE GATA și confirmarea cu senzori OK la alegere avem următoarele file:

- CARNE
- CARNE DE PASĂRE,
- PIZZA
- PRODUSE CONGELATE
- PRĂJITURĂ
- CREȘTEREA ALUATULUI
- USCĂRE
- SUSȚINEREA CĂLDURII

După alegerea programului și confirmarea cu senzor OK, la alegere avem filele detaliate:

CARNE,

- CARNE DE VITĂ
- CARNE DE PORC
- CARNE DE OAI
- CARNE DE VIȚEL

CARNE DE PASĂRE,

- PUI
- RAȚĂ
- GÂSCĂ
- CURCAN

PIZZA

- ALUAT SUBȚIRE
- ALUAT GROS
- CONGELATĂ

PRODUSE CONGELATE,

- PEȘTE
- CAȘEROLĂ CU PASTE
- LASAGNE
- CARTOFI PRĂJIȚI

PRĂJITURI

- PRĂJITURĂ CU FULGI DIN

ALUAT

- PRĂJITURĂ CU FRUCTE
- RULADĂ
- PIȘCOT
- BRIOSE
- BISCUIȚI
- PÂINE

CREȘTEREA ALUATULUI

USCĂRE

SUSȚINEREA CĂLDURII

După selectarea cu senzori ∨ ∧ filei corespunzătoare o confirmăm cu senzor OK.

În orice moment puteți efectua modificări la setările temperaturii din interiorul cuptorului sau a temperaturii sondei pentru carne, dar orice modificări vor cauza că, programul nu mai este un program gata.



UTILIZARE

Modificarea unei temperaturi și introducerea în panoul de comandă (nu vor mai clipi simbolurile respectiv: ↓ sau ↻) provoacă, că descrierea programului se schimbă pe descrierea funcției de încălzire. Procesul poate să fie întrerupt în orice moment cu ajutorul senzorului Ⓚ.

După apăsare Ⓚ panoul de comandă trece în modul StandBy.

În unele programe poate să fie schimbată valoarea cântarului. Simbolul pulsativ al cântarului, informează că poate să fie schimbat cântarul sau să confirmați cântărirea implicită. Setările pot să fiu schimbate cu senzori ∨ / ^ Alegerea o confirmăm cu senzori ⓀK, cântărirea actual afișată este salvată.



Începerea programului cu încălzirea inițială a cuptorului după confirmarea cu senzorul ⓀK filei alese a programului gata. Cuptorul se află în faza de încălzire preliminară până la temperatura de 200 °C.



După atingerea temperaturi 200 °C va apărea semnalul sonor lângă simbolul care clipește ↓. Pe toată perioada în compartiment este menținută temperatura de 200 °C.

După introducerea mâncării în cuptor și închiderea uși, pentru a începe programul de bază trebuie să atingeți senzorul ⓀK.



După decurgerea timpului al programului gata se va auzi un semnal sonor. Pe afisaj tot timpul este afișată temperatura setată în compartimentul cuptorului.

Semnalul poate fi oprit prin apăsarea senzorului ⓀK. Programatorul trece în stare de veghe.

Programele utilizatorului

După alegerea în meniu cu senzori ∨ / ^ programul utilizatorului și confirmarea cu senzorul ⓀK la alegere avem 10 programe, care pot să fiu adaptate în funcție de nevoilor dumneavoastră.

După alegerea cu senzori ∨ / ^ programul PROGRAM1-PROGRAM10 și confirmarea cu senzorul ⓀK pot să fiu modificate setările funcției, temperaturii, nivelul de coacere și timpul de lucru.



Schimbările pot să fiu efectuate asemănător ca și funcția de încălzire.

După confirmarea timpului de lucru pe afisaj va apărea tastatura, care permite introducerea denumirii propriie a programului.

Denumirea programului poate fi formată din maximum 25 de caractere.

După decurgerea timpului programul utilizatorului va emite un semnal sonor. Pe afisaj tot timpul este afișată temperatura setată în compartimentul cuptorului.

Semnalul poate fi oprit prin apăsarea senzorului ⓀK. Programatorul trece în stare de veghe.

UTILIZARE

Programele pentru aburi

După selectarea cu senzorii ∇ \wedge opțiunile **PROGRAMELE PENTRU ABURI** setarea dorită o confirmați cu sensorul OK.

În opțiunea **PROGRAMELE PENTRU ABURI** sunt disponibile:

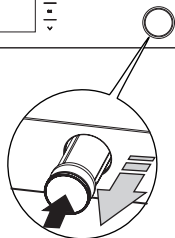
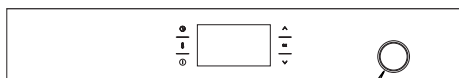
- GĂTIREA LA ABUR
- GĂTIREA LA ABUR + GRĂTAR
- ÎNCĂLZIREA & PASTEURIZAREA
- CARNE DE PORC LA O TEMPERATURĂ SCĂZUTĂ
- CARNE DELICATĂ ÎN TEMPERATURĂ SCĂZUTĂ
- PÂINE DE BAZĂ
- CARNE DE PASĂRE,
- GRĂTAR + COACERE LA ABUR
- COACERE LA ABUR
- DESCALCARE
- IEȘIRE.

Folosind senzorii ∇ \wedge selectați programul potrivit și confirmați cu sensorul OK.

În echipamentul cuptorului se află containere speciale inoxidabile:

- perforate pentru legume și pești
- complete pentru carne

Containerele cu mâncare trebuie așezate pe scară. Închideți ușa cuptorului.



În panoul de comandă se găsește recipientul sertarului. Recipientul sertarului trebuie apăsat și apoi trebuie tras spre sine. În acest recipient trebuie să turnați 0,5 l de apă.

(Necesitatea adăugării de apă este semnalizată printr-un mesaj intermitent pe ecran: „Turnați 0,5 l de apă și apăsați OK”). Când apa se răcește și atinge nivelul necesar în recipient, programatorul semnalizează cu un semnal sonor. Închideți recipientul sertarului. După selectarea programului P01S-P09S cu butonul OK confirmați pornirea programului.

IMPORTANT: Un mesaj intermitent pe afișaj „Adăugați 0,5 l de apă” și un semnal sonor în timpul programului înseamnă că trebuie să adăugați apă. Apoi, trebuie să procedați cum și în prima adăugare de apă. Mesajul va înceta să clipească atunci când apa va atinge nivelul necesar.

ATENȚIE: Programul nu va fi întrerupt, atunci când va fi lipsă de apă!

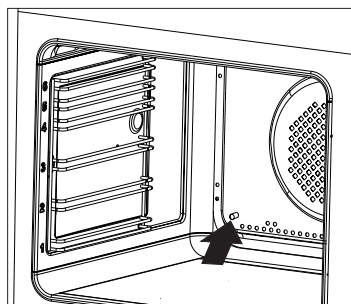
După finalizarea programului se va emite un semnal sonor, care poate să fie oprit cu orice senzor.

Cu senzorul OK acceptați finalizarea programului. Pe afișaj va apărea mesajul „Vărsați apă”.

Apoi trebuie să deschideți ușa până la primul nivel de deschidere (aprox 15 grade).

După câteva secunde puteți să deschideți ușa până la capăt.

Apoi puneți un vas (tava de copt, adâncă) sub scurgerea apei.



UTILIZARE

Apăsarea senzorului OK provoacă vărsarea restului de apă din sistemul de abur.

Pentru a îndepărta resturile de apă după programul terminat de abur trebuie interiorul compartimentului să-l ștergeți cu cârpă uscată.

După mai multe programe cu abur, porniți cuptorul aproximativ pe 30 de minute cu încălzirea prin convecție, aer cald la 180 ° C.

ATENȚIE: Pericol de opărire! În timpul deschiderii ușii din cuptor pot să iasă aburi fierbinți. În timpul sau după ce coacerea a luat sfârșit ușa cuptorului trebuie deschisă cu atenție. În timpul deschiderii nu va aplecați deasupra ușii. Trebuie să rețineți că, în funcție de temperatură, aburul este posibil să nu fie vizibil.

IMPORTANT: Atunci când vă folosiți de alte programe decât cele de aburi, în sistemul de abur nu trebuie să fie apă. Nu turnați apă în recipientul sertarului atunci când utilizați funcțiile standard de încălzire.

Descalcarea sistemul de abur

După câteva porniri ale cuptorului la programele cu abur, pe ecranul programatorului va apărea un mesaj intermitent „Descalcare”. Aceasta este o informație pentru utilizator pentru necesitatea de a efectua procesul de decalcare. Utilizatorul poate amâna decalarea de două ori prin apăsarea senzorului ①. Însă după următorul program de abur finalizat, fără descaltare programelor cu abur nu va fi posibilă.

După selectarea programului „Descalcare”, pe afișaj se va afișa „Turnați 0,5l de soluție de decalcare”. În timpul programului, apar mesajele „Adăugați 0,5 l de apă” și „Vărsați apă” (clătire).

Instrucțiunea de descaltare va fi descrisă mai jos.

- Trebuie să pregătiți soluție din 450 ml apă + 50 ml agent de descărcare lichidă.
- Soluția trebuie să o turnați în recipientul cuptorului.
- Cu senzorul OK confirmați startul programului „Descalcare”.

ATENȚIE: Pe timpul duratei programului va apărea necesitatea de a elimina apa din sistem de 3 ori.

Un semnal acustic și mesajul pulsant „Turnați apă” indică necesitatea eliminării soluției din sistem:

- Deschideți ușa cuptorului.
- Puneți vasul sub scurgerea apei.
- Cu senzorul OK confirmați că soluția a fost turnată în vas (dacă este o tavă de copt, turnați imediat soluția de decalcare și clătiți tavaua cu apă).

Un semnal acustic și mesajul pulsant "Adăugați apă" indică necesitatea de adăugare de apă. Turnați 0,5 l de apă în recipientul sertarului cuptorului, iar cu senzorul OK confirmați continuarea programului (clătire).

Semnalul acustic și un mesajul pulsantiv „Vărsarea apei” indică necesitatea de a elimina apa din sistem:

- Deschideți ușa cuptorului.
- Puneți vasul sub scurgerea apei.
- Cu senzorul OK confirmați că apa a fost turnată în vas (dacă este o tavă de copt, turnați imediat soluția de decalcare și clătiți tavaua cu apă).

IMPORTANT: În cazul în care apa iese din țeava de scurgere în timpul programului de abur, trebuie să clătiți sistemul. În modul activ al cuptorului fără funcția pornită:

- Puneți un vas cu capacitate min. 1 litru.
- Turnați 0,5 litri de apă în recipientul sertarului.

UTILIZARE

- Apăsând simultan sezorii \vee \wedge și vărsați apa din sistem.
- Această procedură trebuie repetată de două ori.


Dacă această problemă persistă, trebuie să efectuați procesul de decalcifiere.



IMPORTANT: Dacă utilizatorul observă pentru prima dată piatră reziduală care curge după terminarea programului cu abur, selectați programul „Descalcare” din listă și urmați instrucțiunile de descalcare.


Dacă utilizatorul va turna apă în recipientul sertarului și nu va utilizeza programul cu abur, apa poate fi evacuată din sistem prin apăsarea senzorilor \vee \wedge în timpul scurgerii apei din sistem, scurgerea poate fi oprită prin apăsarea senzorului OK.

Funcțiile speciale ale programatorului

Blocada programatorului

Pornirea blocadei se efectuează în același timp prin atingerea și menținerea senzorilor: OK și \vee timp de circa 3 secunde. Activarea blocadei este semnalată pe display prin intermediul simbolului  și *informația pentru deblocare apăsați în același timp butoanele \vee și OK*. Informația va fi afișată timp de 3 sec. În starea blocată informația va apărea după fiecare atingere a oricărui senzorului.

Atunci când blocada panoului de comandă este activă nu este posibilă realizarea nici unei modificări în cadrul programelor setate, toate butoanele cu excepția butonului OK, \vee și  nu sunt active, și atunci când blocada este activă butonul OK poate fi folosit numai împreună cu senzorul \vee pentru dezactivarea blocadei, iar butonul OK, suplimentar, poate fi folosit pentru oprirea programului încheiat. Senzorul  atunci când funcționează blocada, este folosit numai pentru întreruperea programului nu și pentru trecerea la meniu.

Blocada este activată în momentul apăsării în același timp și menținerea senzorilor OK și \vee timp de aproximativ 3 secunde. Dezactivarea blocadei este semnalizată prin stingerea pe display a simbolului  și a informației *pentru a debloca apăsați în același timp \vee și OK*.


Atenție. Blocada este, de asemenea, activă chiar și atunci când cuptorul nu primește tensiune de alimentare.


Tăierea automată a alimentării cu curent electric.

În cazul în care cuptorul funcționează o perioadă prea lungă de timp, atunci programatorul va decupla toate elementele electrice ale dispozitivului.

Exemplu. În cazul în care temperatura în compartimentul cuptorului este de 200 °C, atunci deconectarea elementelor electrice are loc după aproximativ 3 ore de funcționare a cuptorului. În cazul temperaturii de 100 °C după aproximativ 10 ore.

Acest lucru protejează cuptorul împotriva supraîncălzirii.

Dacă panoul de comandă deconectează toate elementele electrice acest lucru este semnalizat cu afișajul care clipește și simbolul de pe afișaj .

Dezactivarea tăierii automate a elementelor electrice de la rețeaua de alimentare este realizată în starea de veghe după apăsarea senzorilor  apoi are loc trecerea la meniu.

Tribul de noapte



Între orele 22.00 și 6.00 programatorul trece automat în tribul de noapte - are loc micșorarea intensității iluminării display-ului.

Semnalizarea ușii deschise

Dacă în timpul procesului/programului de gătit ușa cuptorului va fi deschisă după 30 de secunde veți auzi un semnal sonor și pe ecran va apărea scris UȘA DESCHISĂ.

UTILIZARE

OpenUp!

Funcția înseamnă deschiderea automată a uși cuptorului prin atingerea mânerului. La alegere sunt două tipuri de deschideri - unic (pe afisaj va apărea simbolul ) și multiplu (pe afisaj va apărea simbolul ). Modul singular provoacă, că deschiderea uși prin atingere este posibil numai odată după fiecare pornire a cuptorului. Modul multiplu permite deschiderea automată a uși după fiecare dată când utilizatorul va atinge ușa și cuptorul este pornit.

IMPORTANT: Funcția OpenUp! Nu funcționează când cuptorul este inactiv (se află în modul StandBy, ceasul indică numai timpul actual).

Pentru a porni funcția după alegerea cu senzori ∇ \wedge din meniu filei OpenUp! Selecționați una dintre opțiuni:

DESCHIDERE MULTIPLĂ

DESCHIDEREA UNICĂ

OPRIȚI

IEȘIRE

Pentru a deschide ușa prin atingere, atingeți partea metalică a mânerului la ușa cuptorului. Atingerea trebuie să fie sigură și să dureze min 0,5 secunde. Sensibilitatea mânerului este setată în așa mod, că atingerea trebuie să fie efectuată cu mâna sau cu partea acoperită a corpului de exemplu cu cot sau genunchi.

Ușa poate în orice situație să fie deschisă manual prin tragerea pe mâner, indiferent de setările OpenUp!.

Atenție! În cazul funcției active OpenUp!, mai ales în modul multiplu, ușa poate să fie foarte ușor deschisă, chiar și accidental. Se recomandă o supraveghere constantă asupra copiilor mici sau dezactivarea funcției OpenUp!.

Ventilator de răcire

Funcționarea ventilatorului de răcire este independentă de la setările funcției și starea panoului de comandă. Motorul de răcire se va porni automat, la activarea oricărei funcții. Motorul este pornit pentru moment când temperatura în compartiment depășește 80°C. Sub această temperatură ventilatorul de răcire se oprește automat.

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.
- 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.
- 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 sucul acesteia sau cu apa fierbinte cu sare – nu turnati apa rece pe carne.

PREPARAREA IN CUPTOR – SFATURI PRACTICE


















Funcția de încălzire prin convecție ECO

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

Parametrii recomandați prin folosirea funcției de convecție ECO

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

PREPARAREA IN CUPTOR – SFATURI PRACTICE

Tipul produsului care va fi copt felului de	Funcția cuptorului	Temperatura (°C)	Nivelul	Timpul [min]
Pișcot		160 - 200	2 - 3	30 - 50
Panettone din drojdie / Cozonac		160 - 170 ¹⁾	3	25 - 40 ²⁾
Panettone din drojdie / Cozonac		155 - 170 ¹⁾	3	25 - 40 ²⁾
Pizza		200 - 230 ¹⁾	2 - 3	15 - 25
Pește		210 - 220	2	45 - 60
Pește		160 - 180	2 - 3	45 - 60
Pește		190	2 - 3	60 - 70
Cârnați		220	4	14 - 18
Carne de vită		225 - 250	2	120 - 150
Carne de vită		160 - 180	2	120 - 160
Carne de porc		160 - 230	2	90 - 120
Carne de porc		160 - 190	2	90 - 120
Pui		180 - 190	2	70 - 90
Pui		160 - 180	2	45 - 60
Pui		175 - 190	2	60 - 70
Legume		190 - 210	2	40 - 50
Legume		170 - 190	3	40 - 50

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











¹⁾ Încălziți cuptorul gol

²⁾ Timpul trecut privesc doar produsele în forme mici

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

PRODUSE TEST. Conform cu standardul EN 60350-1.



Coacerea plăcintelor

Tipul de produs	Accesoriu	Nivelul	Funcțiile de încălzire	Temperatura (°C)	Timpul de coacere (min.)
Prăjituri mici	Tavă de coacere	3		155 ¹⁾	28 - 32
	Tavă de coacere	3		155 ¹⁾	23 - 26
	Tavă de coacere	3		150 ¹⁾	26 - 30
	Tavă de coacere Tavă pentru coacerea sau frigerea cărnii	2 + 4 2 - tavă pentru pâine sau friptură 4 - tavă pentru pâine		150 ¹⁾	27 - 30
Aluat moale (dungi)	Tavă de coacere	3		150 - 160 ¹⁾	30 - 40
	Tavă de coacere	3		150 - 170 ¹⁾	25 - 35
	Tavă de coacere	3		150 - 170 ¹⁾	25 - 35
	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
Biscuiți fără grăsime	Grătar + tavă pentru tort acoperită cu negru Ø 26 cm	2		170 - 180 ¹⁾	38 - 46
Plăcintă cu mere	Grătar + două tave pentru prăjituri acoperit cu negru Ø 20 cm	2 Tavă pe grătar amplasate în diagonală spate drept, stâng față		180 - 200 ¹⁾	50 - 65

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



PRODUSE TEST. Conform cu standardul EN 60350-1.

Grilarea

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

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

Coacerea

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

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

CURATARE SI INTRETINERE

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

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

Atentie!

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

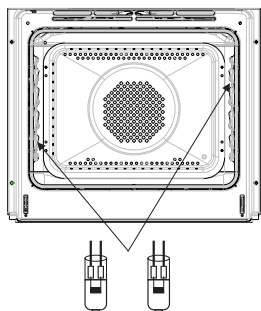
- Cuptorul trebuie sa fie curatat dupa fiecare utilizare. Atunci cand il curatati, aprindeti lumina din interiorul acestuia pentru a avea o mai buna vizibilitate
- Interiorul cuptorului trebuie sa fie curatat doar cu apa calda si o cantitate redusa de detergent lichid.
- Curatare cu abur:
 - Turnati 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.
- Dupa curatarea interiorului cuptorului, stergeti pentru a se usca.

CURATARE SI INTRETINERE

Înlocuirea becului de tip halogen a iluminării cuptorului.

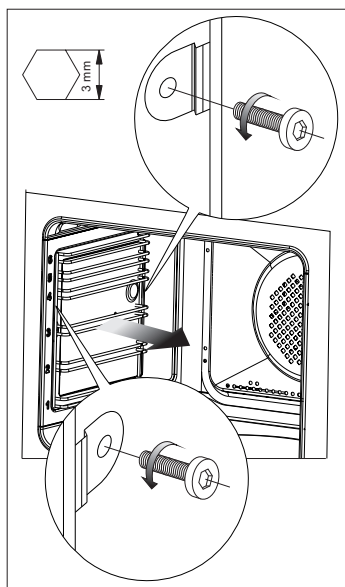
Pentru a evita posibilitatea de curentare cu curent electric, înainte de înlocuirea becului de tip halogen trebuie să vă asigurați că, echipamentul este oprit.

1. Decuplați cuptorul de la sursa de alimentare.
2. Scoateți tot ce să găsește în cuptor.
3. Dacă, cuptorul este echipat cu elemente de ghidare de tip telescop, acestea trebuie scoase.
4. Cu ajutorul unei șurubelnițe plate ridicați delicat bolul, dați-l la o parte și atunci când îl spălați țineți minte că trebuie șters până va fi perfect uscat.
5. Scoateți becul de tip halogen trăgând-o în jos cu ajutorul unei cârpe sau unei bucăți dehârtie, în caz de nevoie becul de tip halogen trebuie înlocuit cu unul nou de tip G9
 - tensiunea 230V
 - putere 25W
6. Becul de tip halogen trebuie fixat cu atenție la locul special pregătit.
7. Puneți la loc bolul pe dispozitivul de iluminat.



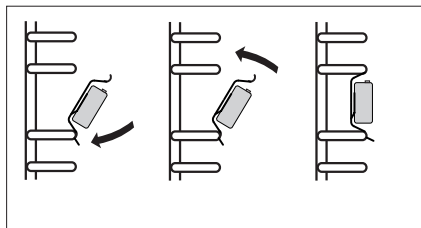
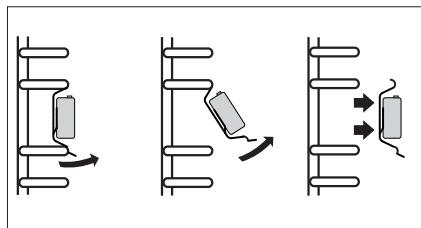
CURATARE SI INTRETINERE

- Cuptoarele care sunt marcate cu litera **D** sunt echipate în elemente de ghidare din sârmă care pot fi scoase foarte ușor (grilaj). Pentru a le scoate pentru curățare trebuie să deșurubați cu ajutorul chei de tip imbus cu dim. 3 șuruburile din suporturile pentru fixarea grilajului. După spălare montați la loc elementele de ghidare în compartimentul cuptorului. Înainte de înșurubare verificați dacă suporturile de fixare se află în orificiile de pe peretele lateral al compartimentului cuptorului.



Scoaterea elementelor de ghidare din sârmă

Cuptoarele marcate cu literele **Dc** posedă elemente de ghidare de tip telescop din oțel inoxidabil care la rândul lor sunt fixate de elementele de ghidare din sârmă. Aceste elemente de ghidare trebuie scoase și spălate împreună cu elementele de ghidare din sârmă. Înainte de a pune tăvile, aceste elemente de ghidare trebuie scoase în afară (dacă, cuptorul este încălzit, elementele de ghidare trebuie scoase în afară agățând cu partea din spate a tăvilor de tampoanele care se găsesc în partea frontală a elementelor de ghidare) și apoi aceste elemente de ghidare trebuie împinse împreună cu tava.



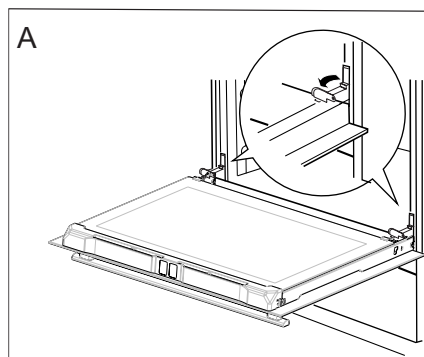
Atenție!

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

CURATARE SI INTRETINERE

Scoaterea usii

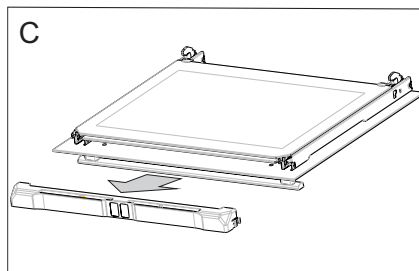
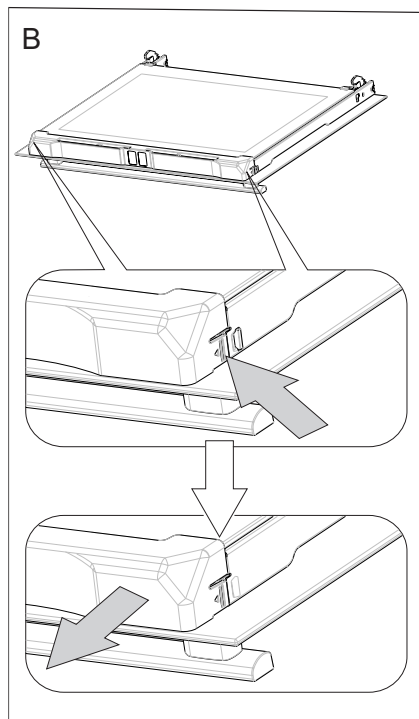
Pentru a avea un acces mai bun la interiorul cuptorului pentru a il curata, puteti sa scoateti usa acestuia. Pentru acest lucru, inclinati dispozitivul de prindere al usii, ridicati si trageți spre dumneavoastra (рис. А). Pentru a pune usa la loc, faceti acelasi lucru in sens invers. Asigurati-va de 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.



Inclinarea dispozitivelor de siguranta ale balamalelor

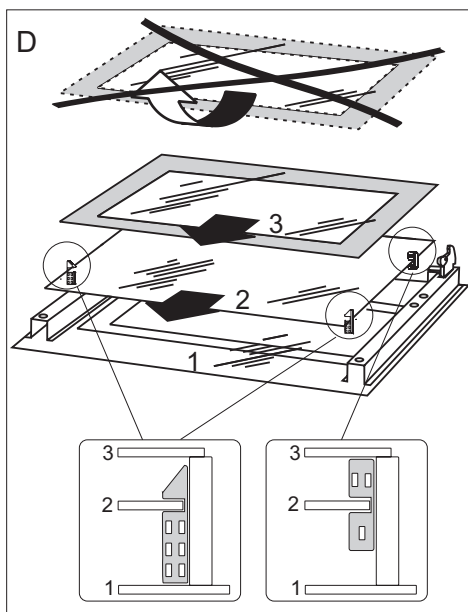
Scoaterea geamului interior

1. Dați la o parte plinta superioară a ușii (des. В и С).
2. Geamul interior se scoate din suporturi (în partea inferioară a ușii). des. D, D1.



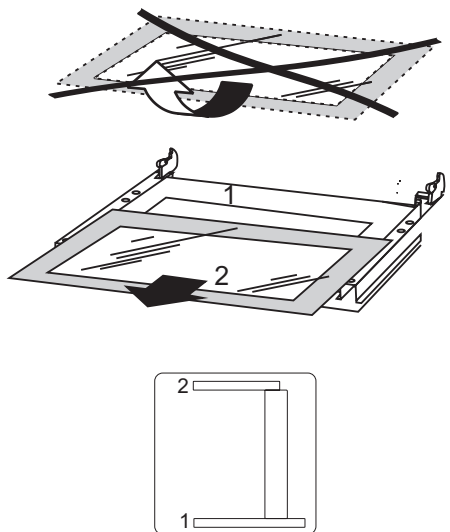
CURATARE SI INTRETINERE

3. Se spală geamul cu apă călduță și cu o mică cantitate de detergent. Pentru a monta geamul din nou trebuie să acționăm invers. Partea netedă a geamului trebuie să se afle în partea superioară. **Atenție!** Nu forțați plinta superioară simultan, pe ambele laturi ale ușii. Pentru a monta corect plinta superioară a ușii trebuie să apropiați de ușă capătul stâng al plintei iar capătul drept al acesteia trebuie apăsat până ce veți auzi sunetul specific „clic”. Apoi apăsați plinta la capătul stâng al acesteia până ce veți auzi sunetul specific „clic”.



Scoaterea geamului interior. 3 geamului.

D1



Scoaterea geamului interior. 2 geamului.

Verificari periodice

În afara de curățarea cuptorului, trebuie să:

- Realizați verificări periodice ale elementelor de control și a unităților de preparare. După expirarea garanției, apăsați la un tehnician autorizat pentru ca verificarea cuptorului să fie realizată la un centru de service autorizat, cel puțin o dată la 2 ani.
- Reparați orice erori,
- Realizați întreținerea periodică a unității de preparare a cuptorului.

Atenție!

Toate reparațiile și activitățile normale trebuie să fie realizate de către un centru de service autorizat sau de către o persoană autorizată.

CUM SE PROCEDEAZA IN CAZ DE URGENTA

In caz de urgenta, trebuie sa:

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

PROBLEMA	CAUZA	ACTIUNE
1. Aparatul nu functioneaza.	Nu este alimentat.	Verificati panoul cu sigurante, daca exista o siguranta arsa, inlocuiti-o.
2. Afisajul programatorului clipeste "00:00".	Aparatul a fost deconectat de la sursa de alimentare sau a fost o intrerupere temporara de alimentare.	Vezi timpul curent (vezi Utilizarea programatorului).
3. Lumina cuptorului nu functioneaza.	Becul este slabit sau ars.	Infiletati becul sau inlocuiti-l (vezi "Curatare si intretinere").
4. Pe afisaj va apare E2.	Eroarea de functionare a senzorilor de nivel al apei.	Apelati la un centru de service autorizat.




DATE TEHNICE

Voltaj	230V ~ 50Hz
Putere	Maxim 3,6 kW
Dimensiuni (IxLxA)	59,5 / 57,5 / 59,5 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 acestora sunt determinate la standardul de greutate cu funcțiile active: încălzitorului inferior și superior (modul convențional) și suport de încălzire cu ventilatorul (dacă aceste funcții sunt disponibile).

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

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

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



Компания изготовитель

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

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

Сделано в Польше

Претензии по качеству

направлять в / Импортер на территорию РФ

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