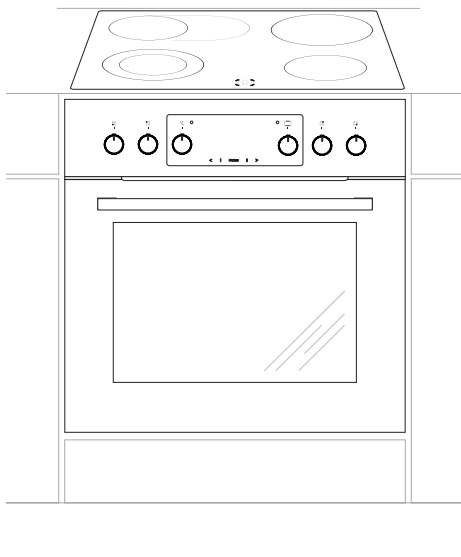
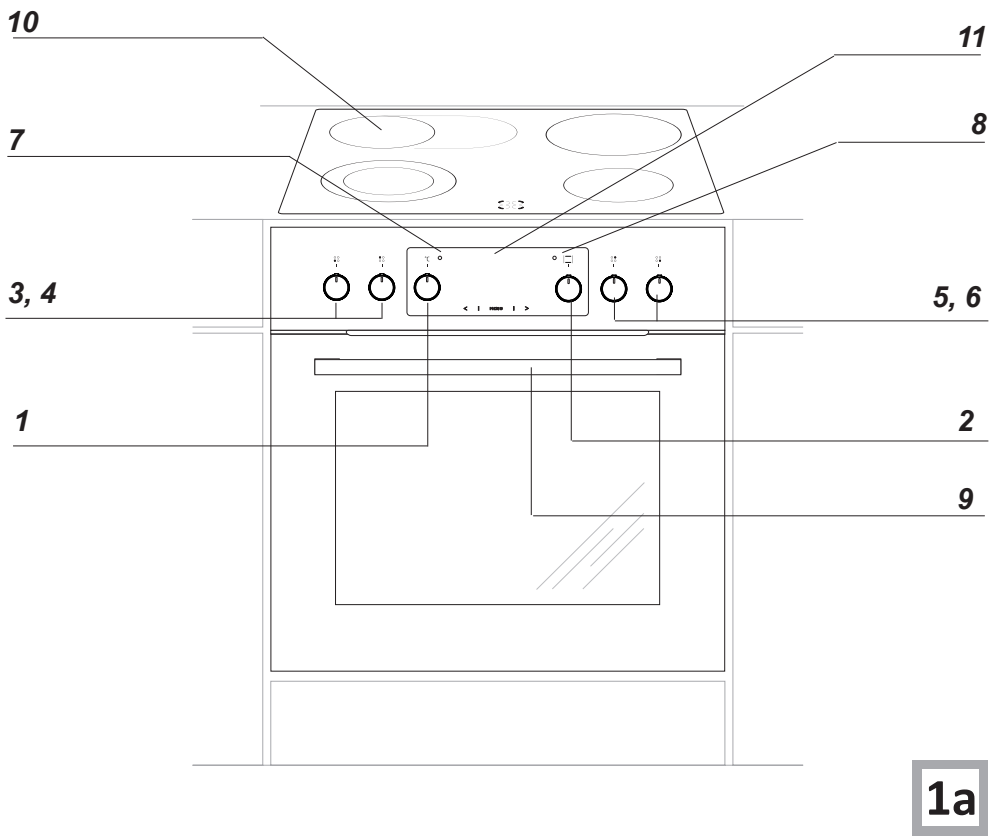


BCCI*

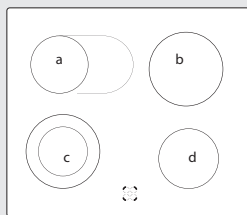


ИНСТРУКЦИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ / ВСТРАИВАЕМАЯ ПЛИТА
ПАЙДАЛАНУ БОЙЫНША НҰСҚАУЛЫҚ / КІРІКТІРІЛЕТІН ПЛИТА
ІНСТРУКЦІЯ З ЕКСПЛУАТАЦІЇ / ВБУДОВАНА ПЛИТА
MANUAL DE UTILIZARE / BUCĂTĂRIE INCORPORABILĂ
GEBRAUCHSANWEISUNG / EINBAUHERD

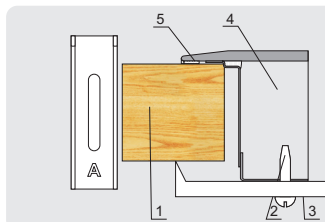
RU
KK
UK
RO
DE



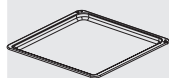
1a



2



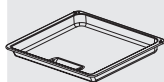
3b



2a



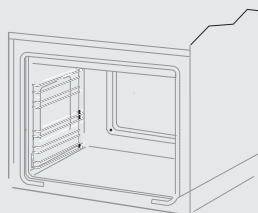
2b



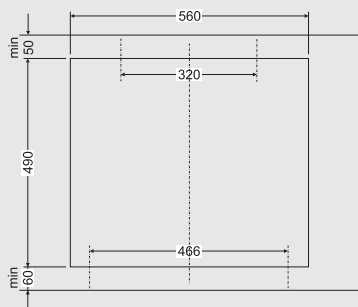
2c



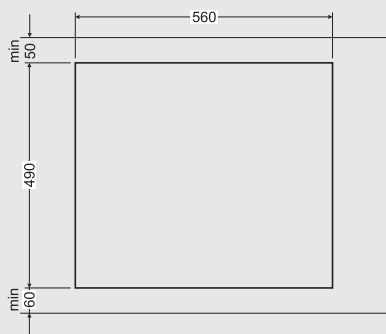
2d



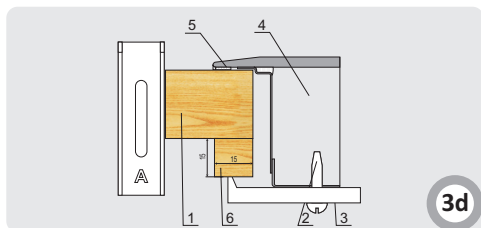
2e



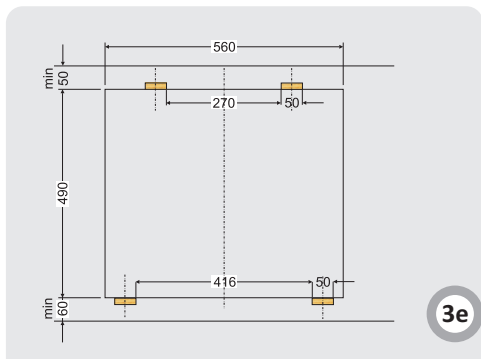
3c



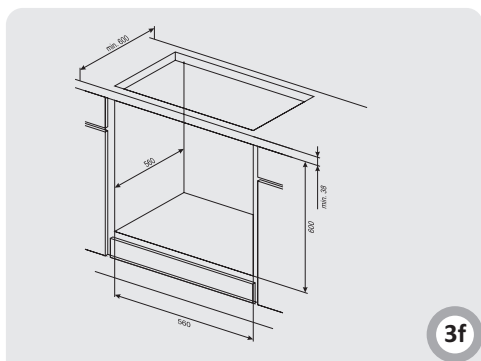
3



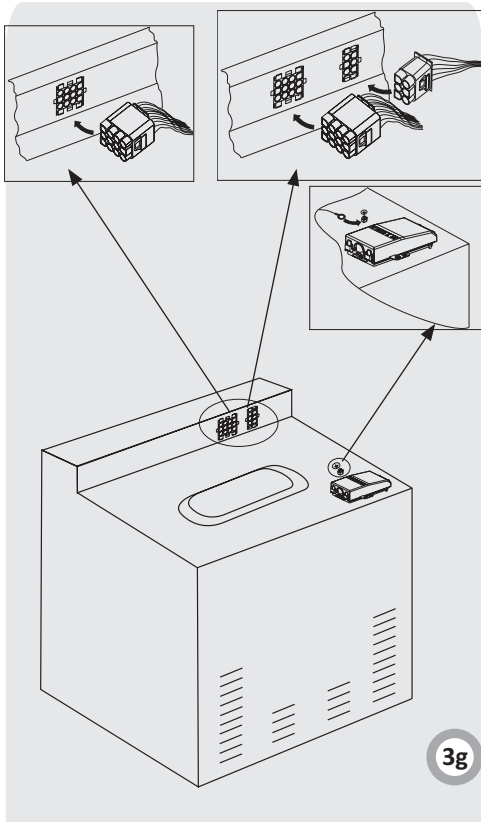
3d



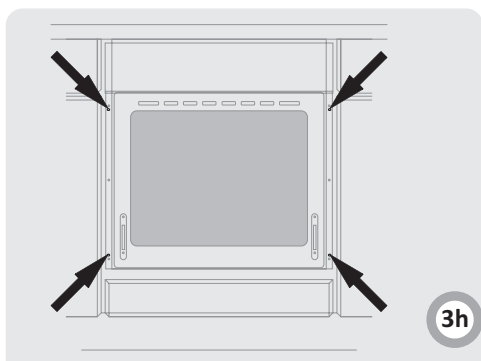
3e



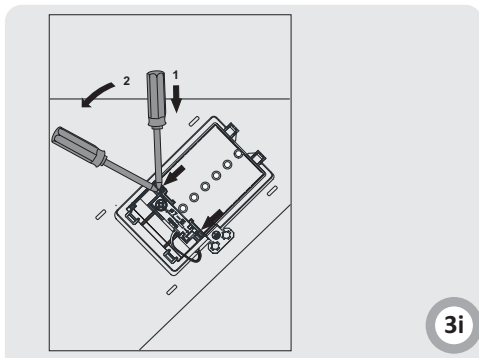
3f



3g



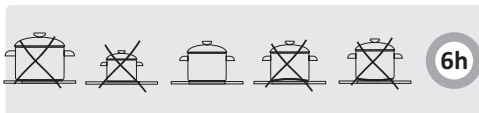
3h



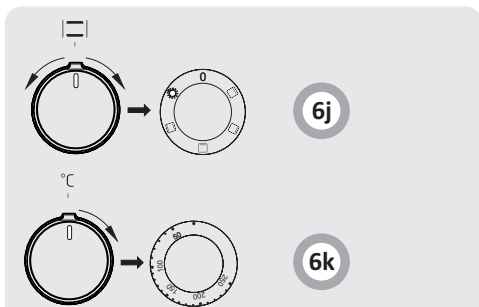
3i

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

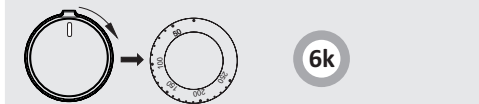
4b



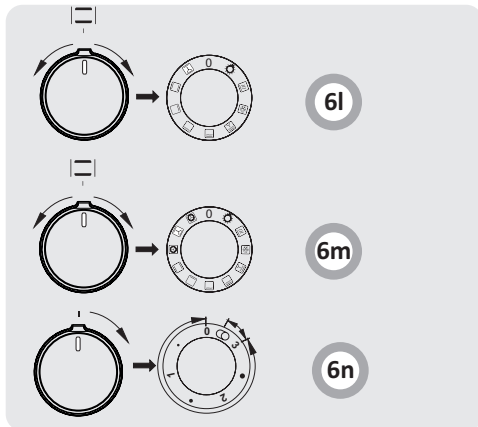
6h



6j



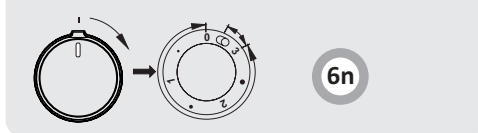
6k



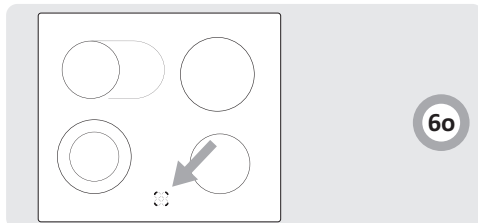
6l



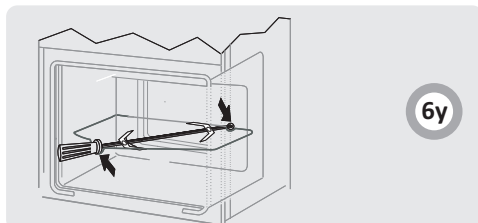
6m



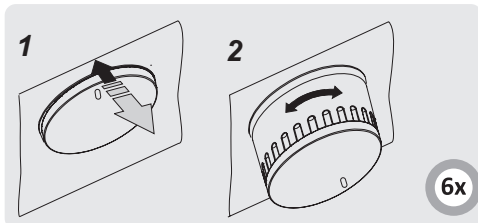
6n



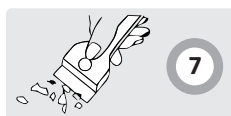
6o



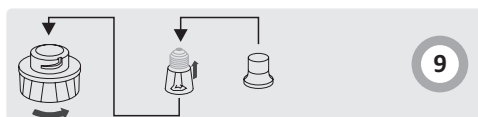
6y



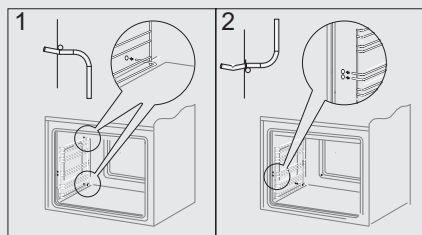
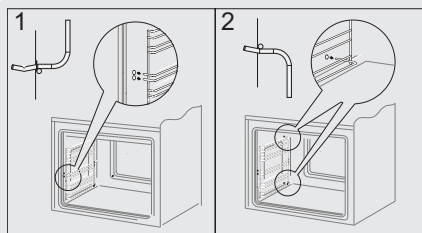
6x



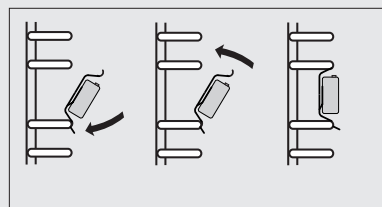
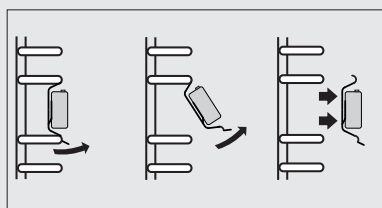
7



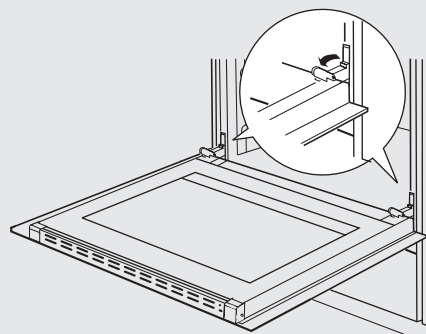
9



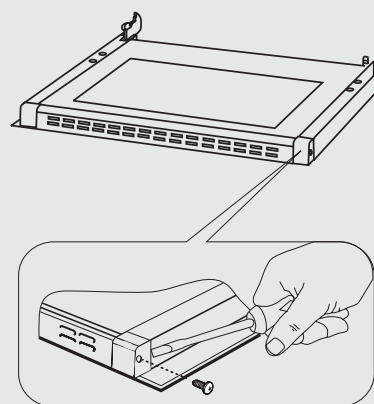
10



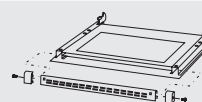
10a



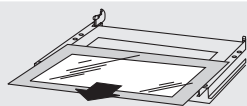
11



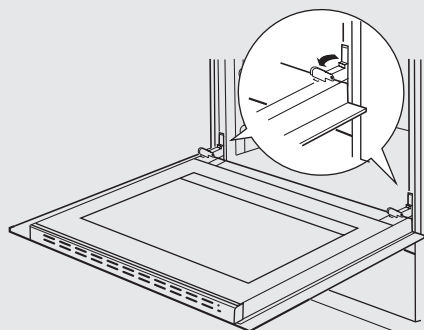
11a



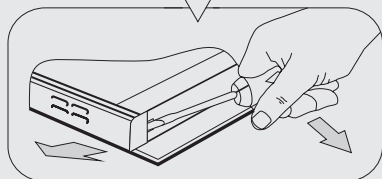
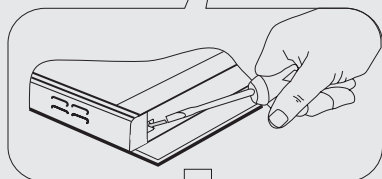
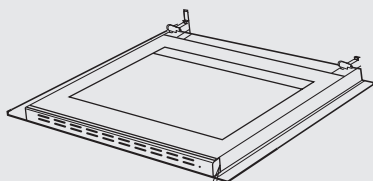
11b



11c



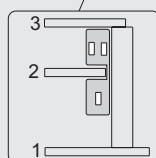
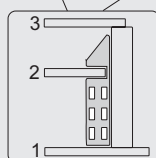
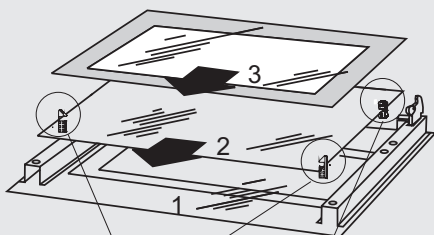
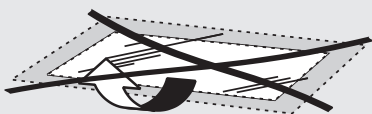
12a



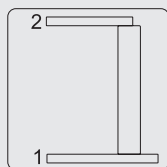
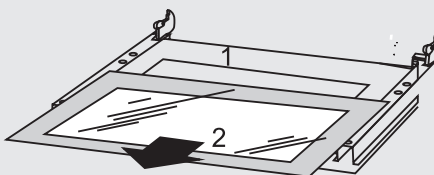
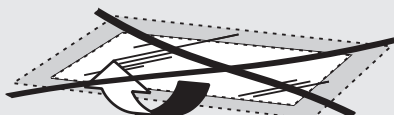
12b



12c



12d



12d1

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

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

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

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

Внимание!

Плитой пользоваться только после ознакомления с данной инструкцией.

Плита предназначена исключительно для домашнего использования.

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

СОДЕРЖАНИЕ

УВАЖАЕМЫЙ ПОКУПАТЕЛЬ	8
КАК ЭКОНОМИТЬ ЭНЕРГИЮ	8
УКАЗАНИЯ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ	9
ОПИСАНИЕ УСТРОЙСТВА	11
МОНТАЖ	12
ЭКСПЛУАТАЦИЯ	14
ПРИГОТОВЛЕНИЕ ПИЩИ В ДУХОВКЕ - ПРАКТИЧЕСКИЕ СОВЕТЫ	19
УКАЗАНИЯ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ	20
ОБСЛУЖИВАНИЕ И УХОД	22
ПОВЕДЕНИЕ В АВАРИЙНЫХ СИТУАЦИЯХ	24
ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ	24

КАК ЭКОНОМИТЬ ЭНЕРГИЮ



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

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

- Аккуратно закрывать дверцу духовки. Загрязненные уплотнители дверцы духовки способствуют потере тепла. Загрязнения на уплотнителях следует устранять сразу.
- Не располагайте плиту вблизи холодильников/морозильных камер. Без необходимости возрастает потребление электричества



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

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

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



По окончании срока использования данное устройство нельзя 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.

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

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

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

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

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

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

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. Рекомендуются не подпускать к духовке детей.

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

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

Для чистки кухонной плиты нельзя применять оборудование для чистки паром.

- Особое внимание следует обратить на детей около плиты. Прямой контакт с работающей плитой грозит ожогом!
- Необходимо следить, чтобы мелкое кухонное оборудование и провода не соприкасались с нагретой духовкой и варочной поверхностью, поскольку изоляция этого оборудования не рассчитана на высокие температуры.
- Нельзя оставлять плиту без присмотра во время жарения. Масла и жиры могут загореться вследствие выкипания или нагревания.
- Не допускать загрязнения варочной поверхности и заливания ее жидкостью при варке. Особенно это касается сахара, который своим воздействием может повредить керамическое покрытие. Возникающие загрязнения удалять немедленно.
- Запрещается ставить на нагретые зоны посуду с мокрым дном, это может привести к появлению на панели несмываемых пятен.
- Использовать только рекомендованную изготовителем посуду, как предназначенную для употребления с керамической плитой.
- Если поверхность панели треснула, выключить плиту, чтобы исключить возможность удара током.
- Не включать варочную панель без поставленной посуды.
- Запрещается использовать посуду с острыми краями, которые могут повредить керамическую панель.
- Нельзя смотреть на разогревающиеся (не закрытые посудой) конфорочные зоны.
- Не следует ставить на открытую дверцу духовки посуду весом более 15 кг, на варочную поверхность — более 25 кг.
- Не использовать грубые чистящие средства или острые предметы для чистки стекол дверцы, они могут поцарапать поверхность и привести к появлению трещин на стекле.
- Нельзя пользоваться технически неисправной плитой. Все изъяны должны устраняться только квалифицированным персоналом.
- В любом случае технической неисправности, немедленно отключить электропитание плиты и сообщить о необходимости ремонта.
- Неукоснительно следовать указаниям и руководствам данной инструкции. Не подпускать к эксплуатации лиц, не ознакомленных с ее содержанием.
- Оборудование было спроектировано исключительно для приготовления пищи. Всякое другое его применение (например, обогревание помещения) является несоответствующим его назначению и может быть опасным.

- 1a Ручка регулятора температуры духовки
- 2 Ручка выбора функции духовки
- 3, 4, 5, 6 Ручки управления конфорками
- 7 Контрольная лампа терморегулятора
- 8 Контрольная лампа работы плиты
- 9 Крепление дверцы духовки
- 10 Конфорки керамической панели
- 11 Таймер

Оснащение плиты - перечень:

- 2a Поддон для выпечки*
- 2b Решетка для гриля (решетка для сушки)
- 2c Поддон для жарки*
- 2d Вертел —и вилки*
- 2e Боковые лестнички

Конфорки керамической панели - Рис 2*

- a Ø 18 cm / Ø 12 cm
- b Ø 14 x 25 cm
- c Ø 18 cm
- d Ø 14,5 cm

*для определенных моделей

Подготовка столешницы мебели к монтажу плиты

- Кухонное помещение должно быть сухим и проветриваемым, иметь исправную вентиляцию, а расположение духовки должно обеспечивать свободный доступ к элементам управления. Плита изготовлена в категории У.
- Толщина столешницы мебели должна быть от 28 до 40 мм, глубина столешницы минимум 600 мм. Столешница должна быть плоской, с хорошо установленным уровнем. Следует помнить о устранении щели со стороны стены и предохранении столешницы от затеков и влаги.
- Расстояние между краем отверстия и краем столешницы спереди должно составлять минимум 60 мм, а сзади – минимум 50 мм.
- Мебель для монтажа должна иметь облицовку, а также клеи для ее приклеивания, устойчивые для температуры 100 градусов С. Последствием невыполнения данного требования может быть деформация поверхности либо отклеивание облицовки.
- Края поверхности должны быть предохранены материалом, устойчивым к проникновению влаги.
- Отверстие в столешнице выполнить согласно размерам, поданным на рисунке

Рис 3

Монтаж плиты в столешнице мебели

- В случае наличия столешницы толщиной 38 мм, для встраивания плиты надо использовать 4 ручки «А». Способ монтажа показан на рис. 3b и 3c. При наличии столешницы толщиной 28 мм, кроме ручек «А» следует дополнительно использовать 4 деревянные колодки размером 15 /15/ 50 мм. Способ монтажа показан на рис. 3d и 3e.
- Проверить, чтобы прокладка плотно прилегала к плите.
- Легко прикрутить ручки под плитой.
- Очистить столешницу, вложить плиту в отверстие и прижать к столешнице.
- Установить ручки перпендикулярно к краю плиты и докрутить до упора.

Рис 3b

- 1 - столешница
- 2 - винт
- 3 - крепежная ручка
- 4 - нагревательная плита
- 5 - прокладка плиты

Монтаж плиты в столешнице

Рис 3d

- 1 - столешница
- 2 - винт
- 3 - крепежная ручка
- 4 - нагревательная плита
- 5 - прокладка плиты
- 6 - деревянная колодка

Монтаж духовки:

- подготовить отверстие с размерами, указанными на рисунке 3f.
- при отключенном питании подключить духовку к электросети,
- частично всунуть духовку в предварительно приготовленное отверстие в мебели и соединить духовку с панелью конфорок (рис. 3g).
- обязательно подсоединить заземляющий провод варочной панели (желто-зеленый) к заземляющему выводу духового шкафа ($\oplus$), расположенному вблизи присоединительного разъема
- полностью поместить духовку в отверстие, закрепив её четырьмя болтами в местах, показанных на рис. 3h.

Рис 3f,3g,3h

Внимание!

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

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

Рис. 4b

Внимание!

Монтаж производить при отключенном электропитании.

Подключение плиты к электропроводке

Внимание !

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

Указания для специалиста по монтажу.

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

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

Рис 3i

Перед первым включением плиты

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

Ручки выключателей «спрятаны» в панели управления. Для того, чтобы выбрать желаемую функцию следует:

1. Осторожно нажать ручку и отпустить,
 2. Установить на выбранной функции.
- Обозначения ручки выключателя на ее боковой стороне соответствуют очередным функциям духовки.

Рис.6х

Внимание!

В духовках, оборудованных электронным таймером, после подключения к сети дисплей будет показывать „0.00“. Нужно установить текущее время таймера (см. инструкцию эксплуатации таймера).

Если текущее время не установлено, духовка работать не будет*.

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

Управление работой конфорок керамической панели Выбор посуды

Правильно подобранная посуда должна иметь величину и форму приблизительно соответствующий поверхности используемой конфорки. Для посуды типа «гусятница» применяется специальная овальная конфорка размерами 170x265. Не следует использовать посуду с большим или выпуклым дном. Нужно помнить, что посуда должна иметь тщательно подобранную крышку. Рекомендуется использовать посуду с толстым литым дном. Загрязненные поверхности конфорок и посуды препятствуют теплообмену.

Рис.6h

Подбор мощности нагревания

Конфорки имеют различную мощность нагревания. Ее можно регулировать, поворачивая ручку вправо и влево.

Рис.6g

- МИН. Подогрев
- 1 Тушение овощей, медленная варка
- Варка супов, большого количества еды
- Медленная жарка
- Приготовление на гриле мяса, рыбы
- 3 МАКС. Быстрое разогревание, быстрая варка, жарка
- 0 Выключение

Важно!

Разрешается включение конфорки поворотом ручки строго по часовой стрелке. Включение в противоположном направлении может повредить выключатель.*

Рис.6n

В диапазоне „0 • 1 • 2 • 3“ ручки работает внутреннее поле нагрева и можно плавно регулировать количество подаваемого на посуду тепла. Временный перевод ручки в положение -  («гусятница»), включает внешнее поле. С этого момента можно плавно регулировать количество тепла обоих нагревательных полей (внешнее и внутреннее) поскольку внутренний переключатель выключит оба поля только после установки положения ручки на 0.

Указатель нагрева поля

Когда температура конфорки превысит 50°C, начинает светиться соответствующее поле. Свечение указателя нагрева поля предохраняет от случайного прикосновения к горячей конфорке. После выключения поля нагревания в нем, еще примерно 5 – 10 мин., сохраняется накопленная энергия, которую можно использовать, например, для подогрева или поддержания в теплом состоянии приготовленных блюд, не включая конфорку.

Рис.6o - Указатель нагрева поля

*для определенных моделей

Функции духовки и ее обслуживание.

Духовка с естественной конвекцией (стандартная)

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

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

Рис.6j

Рис.6k

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

Возможные положения ручки



Автономное освещение духовки

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



Включен гриль

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



Включен верхний нагреватель

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



Включен нижний нагреватель

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



Включены верхний и нижний нагреватели

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

Контрольная лампа

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

Духовка с естественной конвекцией

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

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

Рис.6l

Рис.6k

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

Внимание!

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

0

нулевая установка



независимое освещение духовки

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



Быстрый разогрев

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



Размораживание

Включен только вентилятор, без использования каких-либо нагревателей.



Турбо гриль и конвекция

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



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

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



включена функция «ГРИЛЬ»

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

нок (запекаемое блюдо не может быть толще 2-3 см, в процессе запекания блюдо надо перевернуть на другую сторону).



включен нижний нагреватель

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



включен верхний и нижний нагреватель

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



выключен вентилятор, а также верхний и нижний нагреватель.

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

Духовка с принудительной конвекцией (с конвекцией и кольцевым нагревателем)

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

Рис.6m

Рис.6k

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

Внимание!

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

0

нулевая установка



независимое освещение духовки

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



Бстрый разогрев

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



Размораживание

Включен только вентилятор, без использования каких-либо нагревателей.



Турбо гриль и конвекция

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



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

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



включена функция «ГРИЛЬ»

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

Контрольная лампа*

Погасшая красная лампочка информирует о том, что в духовке установилась нужная температура. Если кулинарные рекомендации советуют помещать блюдо в разогретую духовку, это нужно делать не ранее первого отключения красной контрольной лампочки. В процессе приготовления красная лампочка будет включаться и выключаться (поддержание температуры внутри духовки).

Контрольная лампа*

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

*для определенных моделей



включен нижний нагреватель

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



включен верхний и нижний нагреватель

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



включена термовентиляция

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

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



выключен вентилятор, а также верхний и нижний нагреватель.

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



включен термовентилятор и нижний нагреватель

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

Контрольная лампа

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

*для определенных моделей

Использование печки*

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

Для включения печки нужно:

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

Для функции «гриль» и «усиленный гриль» температуру нужно установить на 250°C, а для функции «конвекция и гриль» максимум на 190°C.

Внимание!

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

Использование вертела*

Вертел позволяет жарить готовящееся в духовке блюдо, переворачивая его. Главным образом он служит для поджаривания птицы, шашлыков, колбасок и т.п. Включение и выключение движения вертела осуществляется одновременно с включением и выключением операции поджаривания - «гриль» .

При использовании одной из этих функций в процессе поджаривания может произойти временная остановка двигателя или изменение направления вращения. Это не влияет на время и качество обжаривания.

Внимание!

Вертел не имеет отдельной ручки управления.

Приготовление блюда на вертеле:

(см. рисунки)

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

Рис.6у

*для определенных моделей

Выпечка

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

- 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.

Духовка с естественной конвекцией (стандартная)

Вид выпечки продукт	Функции духовки	Температура °C	Уровень (⁴ / ₁)	Время [мин.] 
		160 - 200	2 - 3	30 - 50
		220 - 240	3	10 - 15
		210 - 220	2	45 - 60
		230-250	4	14 - 18
		225 - 250	2	120 - 150
		160 - 230	2	90 - 120
		160 - 180	2	45 - 60
		190 - 210	2	40 - 50

Внимание!

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

УКАЗАНИЯ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ

Духовка с естественной конвекцией

Вид выпечки продукт	Функции духовки	Температура °C	Уровень { ⁴ } 1	Время [мин.]
		160 - 200	2 - 3	30 - 50
		150	3	25 - 35
		160 - 180	2 - 3	20 - 40*
		150	3	65 - 70
		220 - 240	3	10 - 15
		210 - 220	2	45 - 60
		190	2 - 3	60 - 70
		230-250	4	14 - 18
		225 - 250	2	120 - 150
		160 - 230	2	90 - 120
		190	2 - 3	50 - 60
		160 - 180	2	45 - 60
		190 - 210	2	40 - 50
		170 - 190	3	40 - 50

Внимание!

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

УКАЗАНИЯ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ

Духовка с принудительной конвекцией (с конвекцией и кольцевым нагревателем)

Вид выпечки продукт	Функции духовки 	Температура °C	Уровень ()	Время [мин.] 
		160 - 200	2 - 3	30 - 50
		160 - 180	2 - 3	20 - 40*
		140 - 160	2 - 3	10 - 40*
		200 - 230	1 - 3	10 - 20
		210 - 220	2	45 - 60
		160 - 180	2 - 3	45 - 60
		190	2 - 3	60 - 70
		230-250	4	14 - 18
		225 - 250	2	120 - 150
		160 - 180	2	120 - 160
		160 - 230	2	90 - 120
		160 - 190	2	90 - 120
		190	2 - 3	50 - 60
		160 - 180	2	45 - 60
		175 - 190	2	60 - 70
		190 - 210	2	40 - 50
		170 - 190	3	40 - 50

Внимание!

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

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

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

Керамическая панель

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

Рис.7

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

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

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

Духовка

- Духовку следует чистить после каждого использования. При чистке включается освещение, что позволяет улучшить видимость внутри рабочего пространства.

- Камеру духовки надлежит мыть только теплой водой с добавлением небольшого количества жидкости для мытья посуды.

Паровая чистка*

- в миску, поставленную на первый снизу уровень духовки налить 0,25 л воды (1 стакан),
- закрыть дверцу духовки,
- ручку регулятора температуры установить в положение 50°C, ручку выбора режима работы в положение «нижний нагреватель»,
- нагревать камеру духовки около 30 минут,
- открыть дверцу духовки, внутренний объем камеры протереть тряпкой или губкой, затем промыть теплой водой с добавлением жидкости для мытья посуды.

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

- После мытья камеры духовки ее следует вытереть насухо.

Внимание!

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

Замена лампочки освещения духовки

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

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

Лампочка духовки - Рис 9

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

Духовки, обозначенные буквой **D***, оборудованы в легко вынимающиеся направляющие проводники (проволочные лесенки) противеней (и других вложений) духового шкафа. Для того, чтобы их вынуть для мытья, следует потянуть за элемент – зацепку, который находится впереди затем отвести (отклонить) в сторону и вынуть с заднего элемента – зацепки.

Рис 10.

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

Рис 10а

*для определенных моделей

Периодический осмотр

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

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

Внимание!

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

Снятие дверцы

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

Рис 11 - Отодвинуть предохранители петель

Снятие внутреннего стекла*

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

Рис.11С - Снятие внутреннего стекла

Снятие дверцы

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

рис 12А - Отодвинуть предохранители петель

Снятие внутреннего стекла*

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

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

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

*для определенных моделей

ПОВЕДЕНИЕ В АВАРИЙНЫХ СИТУАЦИЯХ

В каждой аварийной ситуации следует:

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

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

*для определенных моделей

ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ

Номинальное напряжение:	230V/400V~50 Гц
Номинальная мощность:	макс. 9,6 кВт
Размеры плиты (ШИРИНА / ГЛУБИНА / ВЫСОТА)	59,5 / 57,5 / 59,5 см

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

Производитель свидетельствует

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

- директива по низковольтному оборудованию 2014/35/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.

«Hansa» үрмепеші пайдаланудың ерекше қарапайымдылығы мен жүз пайыздық тиімділік сияқты қасиеттерді өзінде біріктіреді. Нұсқаулықты оқып болғаннан кейін Сізде үрмепешті күту бойынша қиыншылықтар туындамайды.

Үрмепеш, зауыттан шығару барысында, орау алдында қауіпсіздік және жұмысқа жарамдылық мақсатында арнайы стандарттерде мұқият тексерілген.

Құралды қоспас бұрын, Сізден пайдалану бойынша нұсқаулықты мұқият оқып шығуыңызды өтінеміз. Онда баяндалған нұсқауларды сақтау үрмепешті дұрыс пайдаланбаудың алдын алады.

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

Назар аударыңыз!

Үрмепешті тек осы нұсқаулықпен танысқаннан кейін ғана қолданыңыз.

Үрмепеш тек үй жағдайында пайдалану үшін ғана арналған.

Дайындаушы құралдың жұмысына әсер етпейтін өзгерістерді енгізу құқығын өзіне қалдырады.

МАЗМҰНЫ

ҚҰРМЕТТІ САТЫП АЛУШЫ,
ЭЛЕКТР ЭНЕРГИЯСЫН ҚАЛАЙ ҮНЕМДЕУ ҚАЖЕТ
ҚАУІПСІЗДІК ТЕХНИКАСЫ БОЙЫНША НҰСҚАУЛАР
ҚҰРЫЛҒЫҒА СИПАТТАМА
ҚҰРАСТЫРУ
ПАЙДАЛАНУ
ЭКСПЛУАТАЦИЯ
ТАҒАМДЫ ҮРМЕПЕШТЕ ДАЙЫНДАУ – ІС ЖҮЗІНДЕГІ КЕҢЕСТЕР
КӨРСЕТІЛЕТІН ҚЫЗМЕТ ПЕН КҮТІМ
АПАТТЫ ЖАҒДАЙЛАРДАҒЫ ІС-ӘРЕКЕТ
ТЕХНИКАЛЫҚ ДЕРЕКТЕР

25
25
26
28
29
31
35
36
39
41
41

ЭЛЕКТР ЭНЕРГИЯСЫН ҚАЛАЙ ҮНЕМДЕУ ҚАЖЕТ



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

- **Тағам дайындау үшін тиісті ыдысты қолдану.** Түбі жалпақ және қалың қазандар электрэнергиясының үштен біріне дейін үнемдеуге мүмкіндік береді. Қақпағын жабуды ұмытпау керек, олай болмаған жағдайда энергияны тұтыну төрт есе артады.

- **Қыздыру аймағына сәйкес дайындау үшін ыдыс таңдау.** Ыдыс ешқашан қыздыру плитасынан кішкентай болмауы тиіс.

- **Конфоркалар мен қазан түбінің тазалығын қадағалаңыз.** Ластану жылуалмасуына кедергі болады – қатты кірді құралдармен ғана кетіруге болады, ол өз кезегінде қоршаған ортаға залалын тигізеді.

- **Қазанды ашып қайта-қайта қарай бермеу керек.** Үрмепештің есігін қажетсіз аша бермеңіз.

- **Қалдық жылуды уақытылы сөндіру және пайдалану керек.**

- **Тағамды ұзақ уақыт дайындаған жағдайда комфорканы 5-10 минут бұрын соңына дейін сөндіру керек.** Мұнымен энергияның 20%-ы үнемделеді.

- **Үрмепешті тек тағамның үлкен көлемін дайындау үшін ғана қолдану.** Салмағы 1 кг-ға дейінгі етті ас пісіретін бетте кастрольде дайындау тиімдірек.

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

Назар аударыңыз! Егер таймер қолданылса, оны дайындау уақытынан қысқалау уақытқа орнатқан жөн.

- **Үрмепештің есігін ұқыпты жабыңыз.**

Үрмепеш есігінің ластанған тығыздағыштары жылудың босқа кетуіне

мүмкіндік туғызады. Тығыздағыштардағы ластануларды бірден кетірген жөн.

- Тақтаны тоңазытқыштар/мұздатқыш камералар жанында орнатпаңыз.

Электрдің қажетсіз қолданылуы артады.



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

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



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

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

Құралда өз белгілеріне сәйкес қайта өңдеуге жататын материалдар пайдаланылған. Өзінің қызмет ету мерзімі аяқталған құралды қайта өңдеудің, материалдарын пайдаланудың немесе пайдаланудың басқа түрінің арқасында Сіз қоршаған ортаны қорғауға әжептеуір үлес қосасыз.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Асүй плитасын тазалау үшін бұмен тазалауға арналған жабдықтарды қолдануға болмайды.

- Әсіресе, үрмепештің маңындағы балаларға ерекше назар аудару қажет.
- Шағын асхана құралдарының және сымдардың қызып тұрған үрмепешпен және оның ас пісіретін бетімен жанаспауын қадағалау қажет, өйткені осы құралдың оқшаулануы жоғарғы температураға есептелінбеген.
- Қуыру барысында үрмепешті қараусыз қалдыруға болмайды. Майлар қайнаудың немесе қызып кетудің салдарынан жануы мүмкін.
- Пісіретін бетінің ластануына және пісірген кезде оған сұйықтықтың төгілуіне жол бермеңіз. Әсіресе бұл өзінің әсерімен керамикалық жабуын бүлдіруі мүмкін қантқа қатысты. Ластанған жағдайда дереу тазартып тастау керек.
- Қызған аймағына түбі дымқыл ыдысты қоюға тыйым салынады, бұл панелінде кетпейтін дақтардың пайда болуына әкеледі.
- Керамикалық плитамен қолдануға арналған, дайындаушы ұсынған ыдысты ғана пайдалану керек.
- Егер панелінің беті жарылса, тоқ соқпау үшін, плитаны сөндіру керек.
- Пісіретін панелін ыдыс қоймай қоспау керек.
- Шеттері үшкір ыдысты пайдалануға тыйым салынады, ол керамикалық панелін бүлдіруі мүмкін.
- Жанып тұрған конфорка аймағына (ыдыспен жабылмаған) қарауға болмайды.
- Үрмепештің ашық тұрған есігіне салмағы 15 кг-дан артық ыдысты қоймаңыз.
- Есіктің өйнегін тазалау үшін қатқыл тазалағыш құралдарды немесе істік заттарды қолданбаңыз, олар сыртқы қабатты тырнауы және өйнекте сызаттың пайда болуына әкеліп соғуы мүмкін.
- Техникалық ақауы бар үрмепешті пайдалануға болмайды. Барлық ақаулар тек білікті қызметкерлер құрамымен жойылуы қажет.
- Техникалық бұзылудың кез келген жағдайында үрмепештің электр қорегін тез арада ажыратыңыз және жөндеу қажеттілігі туралы хабарлаңыз.
- Осы нұсқаулықтың нұсқаулары мен басшылықтарын мұлтіксіз орындаңыз. Оның мазмұнымен таныспаған тұлғаларды пайдалануға жақындатпаңыз.

1a

1 Үрмепуштің температура реттегішінің

тұтқасы

2 Үрмепеш функциясын таңдау тұтқасы

3, 4, 5, 6 Конфорканы басқару тұтқалары

7 Термореттегіштің бақылау шамы

8 Үрмепеш жұмысының бақылау шамы

9 Үрмепеш есігін бекіту

10 Конфоркалар

11 Таймер

ҚҰРАЛДЫҢ СИПАТТАМАСЫ

2a Пісіруге арналған жайпақ таба*

2b Грильге арналған тор (кептіруге арналған тор)

2c Қуыруға арналған жайпақ таба*

2d Істік – және шанышқылар*

2e Сымды бағыттауыштар

Керамикалық панель конфоркалары

Сур.2*

a Ø 18 / Ø 12 cm

b Ø 14 x 25 cm

c Ø 18 cm

d Ø 14,5 cm

* белгілі үлгілер үшін

Плитаны құрастыруға тақтайын дайындау

жиһаздың үстіңгі

Жиһаздың үстіңгі тақтайына плитаны құрастыру

- Асүй орынжайы құрғақ, желдетілетін және жұмыс істеп тұрған желдеткіші бар болуы тиіс, ал үрмепештің орналасуы барлық басқару бөліктеріне еркін қол жеткізуді қамтамасыз етуі тиіс. Плита Y категориясында дайындалған.
- Жиһаздың үстіңгі тақтайының қалыңдығы 28 мм-ден 40 мм-ге дейін, тереңдігі кем дегенде 600 мм болуы тиіс. Үстіңгі тақтайының жалпақ, жақсы орнатылған деңгейі бар болу керек. Қабырға жағынан саңылау болмауын және үстіңгі тақтайын су ағып ісінуден және ылғалдан қорғау туралы есте сақтау керек.
- Тесіктерінің шеті мен үстіңгі тақтай шетінің ара қашықтығы алдынан кем дегенде 60 мм, артынан кем дегенде 50 мм құрауы тиіс.
- Құрастыруға арналған жиһаз қаптауы, сондай-ақ 100°C градус температураға тұрақты жабыстыратын желімі болуы тиіс. Аталған талапты орындамау салдарынан бетінің формасы бұзылуы не қаптауы сыдырылып қалуы мүмкін.
- Бетінің шеттері ылғал өткізбейтін материалмен қорғалған болуы тиіс.
- Үстіңгі тақтайындағы тесіктер 1-суретте берілген мөлшерге сәйкес орындалуы тиіс.

Сур. 3

- Үстіңгі тақтайдың қалыңдығы 38 мм болған жағдайда, плитаны кіріктіру үшін 4 «А» тұтқасын пайдалану керек. Құрастыру тәсілі 3b және 3c-суреттерде көрсетілген. Үстіңгі тақтайдың қалыңдығы 28 мм болғанда, «А» тұтқасынан басқа қосымша өлшемі 15/15/50 мм 4 ағаш қалып пайдаланған жөн. Құрастыру тәсілі 3d және 3e суреттерде көрсетілген.
- Төсемі плитаға тығыз жанасып жатқанын тексеріңіз.
- Плитаның үстіндегі тұтқаны ақырын бұраңыз.
- Үстіңгі тақтайды тазартып, тесікке плитаны салып, үстіңгі тақтайға қысыңыз.
- Тұтқасын плитаның шетіне қарай перпендикуляр орнатыңыз және тірелгенге дейін мықтап бұраңыз.

Сур. 3b

- 1 - үстіңгі тақтай
- 2 - бұранда
- 3 - бекіткіш тұтқа
- 4 - қыздыру плитасы
- 5 - плита төсемі

Үстіңгі тақтайдағы плитаны жөндеу

Сур. 3d

- 1 - үстіңгі тақтай
- 2 - бұранда
- 3 - бекіткіш тұтқа
- 4 - қыздыру плитасы
- 5 - плита төсемі
- 6 - ағаш қалып

Үрмепешті құрастыру

- 3f суретінде көрсетілген мөлшерде тесік дайындау,
- қорегін ағытқанда үрмепешті электржелісіне қосу,
- үрмепешті жиһаздағы алдын ала дайындалған тесікке ішінара салу және үрмепешті конфоркалар панеліне жалғастыру (3g суреті),
- пісіру панелінің бір ұшы жерге қосылған сымын (сарғылт-жасыл $\oplus$) жалғайтын ажырағышқа жақын орналасқан үрмепеш шкафының жерге қосылған өткізгішіне міндетті түрде жалғау керек,
- үрмепешті 3h суретінде көрсетілген жерлерге төрт болтпен бекітіп, тесікке толықтай орналастыру керек.

Сур. 3f,3g,3h

Назар аударыңыз!

Монтаждауды сәндірілген электрқорегі кезінде жасау керек.

Назар аударыңыз!

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

Сур. 4b

Плитаны электрөткізгішке қосу**Назар аударыңыз!**

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

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

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

Сур. 3i

Үрмепешті алғаш рет қосудан бұрын

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

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

1. Тұтқаны абайлап басыңыз да, оны жіберіңіз.
 2. Таңдалған функцияға орнатыңыз.
- Ажыратқыш тұтқасының бүйір жағындағы белгілер үрмепештің кезекті функцияларына сәйкес келеді.

Сур. 6х

Назар аударыңыз!

Та электронды бағдарламаушысымен жабдықталған п л и т а - ларда желіге қосылғаннан кейін дисплей «0.00» көрсететін болады. Бағдарламаушының ағымдық уақытын орнату қажет. (Бағдарламаушыны пайдалану жөніндегі нұсқаулықты қараңыз).

Ағымдық уақытты орнатпастан духовка жұмысы мүмкін емес*.

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

Керамикалық панель конфоркаларының жұмысын басқару Ыдыс таңдау

Дұрыс таңдалған ыдыстың пайдаланылатын конфоркалардың тиісті бетіне жуық шамада және формада болуы тиіс. Түбі үлкен және дөңес ыдысты пайдаланбау керек. Ыдыстың мұқият таңдалған қақпағы болуын есте сақтаған жөн. Түбі қалың құйылған ыдысты пайдалану ұсынылады. Конфоркалар мен ыдыстың ластанған беті жылуалмасуына кедергі жасайды.

Сур. 6h

Қыздыру қуатын таңдау

Конфоркалардың түрлі қыздыру қуаты бар. Оны тұтқасын оңға және солға бұра отырып, ретке келтіруге болады.

Сур. 6g

- МИН. қыздыру
- 1 Көкөністі бұқтыру, баяу пісіру
- Сорпа пісіру, көп мөлшердегі тағам
- 2 Баяу қуыру
- Грильде ет, балық дайындау
- 3 МАКС. Тез қыздыру, тез пісіру, қуыру
- 0 Сөндіру

Маңызды!

Конфоркасын тұтқасын сағат тілімен бұра отырып қосуға рұқсат етіледі. Қарама-қарсы бағытқа бұру сөндіргішті бүлдіруі мүмкін.

Сур.6п

Тұтқаның «0 • 1 • 2 • 3» диапазонында ішкі қыздыру алаңы жұмыс істейді және ыдысқа берілетін жылу мөлшерін бірқалыпты реттеуге болады. Тұтқасын  («густыница») жағдайына уақытша ауыстыру сыртқы алаңды қосады. Осы сәттен бастап екі қыздыру алаңының (ішкі және сыртқы) жылу мөлшерін бірқалыпты реттеуге болады, өйткені ішкі ауыстырып-қосқыш тұтқасын 0 жағдайына қойғаннан кейін ғана екі алаңды сөндіреді.

Алқап қыздырғышының нұсқағышы

Конфорка температурасы 50C-тан асқанда, тиісті алаң жарқылдай бастайды. Қыздыру нұсқағышының жарқылдауы ыстық конфоркаға кездейсоқ жанасудан сақтандырады. Қыздыру алаңын сөндіргеннен кейін онда шамамен 5-10 мин. жинақталған энергия сақталады, оны мысалы конфорканы қоспай-ақ жылыту немесе дайындалған тағамды жылы жағдайда ұстау үшін пайдалануға болады.

Сур.6o - Конфорка қыздыруының индикаторы.

*белгілі бір модельдер үшін

Табиғи конвекциясы бар үрмепеш (стандарт-ты)

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

Сур.6j

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

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

Тұтқасының ықтимал қалыптары



Үрмепешті дербес жарықтандыру
Тұтқасын осы қалыпқа қойып, үрмепештің жарықтандыру камерасын қосамыз. Мысалы, камераны жуғанда.



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



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



Төменгі қыздырғыш қосылды
Үрмепеш тұтқасының осы қалпында төменгі қыздырғыш қана қызады. Пісірілетін өнімдерді төменнен қызартып пісіргенде қолдану керек.



Жоғарғы және төменгі қыздырғыштар қосылды
Үрмепеш тұтқасын осы қалыпқа қою үрмепештің стандартты тәсілмен қызуына әкеледі.

Бақылау шамдары

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

Еріксіз конвекциясы бар үрмепеш

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

Сур.6l

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

Сур.6k

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

Назар аударыңыз!

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

0



Тұтқасының ықтимал қалыптары

үрмепешті тәуелсіз жарықтандыру

Осы жағдайда айналмалы тұтқаны орнатудың көмегімен үрмепешті шкафта жарық жанады.



Жылдам жылыту

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



Еріту

Желдеткіш қана қосылуы, барлық қыздырғыштар сөндірілі.



Турбо гриль және конвекция

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



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

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



ГРИЛЬ» функциясы қосулы

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



төменгі жылытқыш қосулы

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



жоғарғы және төменгі қыздырғыштар қосулы

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



желдеткіш сөндірулі, сонымен қатар жоғарғы және төменгі қыздырғыш.

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

Еріксіз конвекциясы бар үрмепеш (конвекциясы және шығыршықты қыздырғышы бар)

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

Сур.6м

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

Сур 6к

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

Назар аударыңыз!

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

Бақылау шамдары*

Сөнген қызыл шам үрмепешке қажетті температура орнағанын хабарлайды. Егер аспаздық ұсыныстар тағамды қызған үрмепешке салуға кеңес берсе, мұны қызыл бақылау шамының алғашқы сөнуінен бұрын жасамау керек. Дайындау процесінде қызыл шам қосылатын және сөнетін болады (үрмепеш ішінде температураны ұстау).

Бақылау шамдары*

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

*белгілі бір модельдер үшін

0

Тұтқасының ықтимал қалыптары



үрмепешті тәуелсіз жарықтандыру

Осы жағдайда айналмалы тұтқаны орнатудың көмегімен үрмепешті шкафта жарық жанады.



терможелдеткіш қосулы

Айналмалы тұтқаны «ТЕРМОЖЕЛДЕТКІШТІ ҚОСЫЛУЫ» функциясына орнату үрмепешті шкафтың артқы қабырғасының ортасында орналасқан терможелдеткіштің көмегімен «еріксіз» әдіспен үрмепешті қыздыруға мүмкіндік береді. Конвенциялы үрмепештерде пісіру барысында төменірек температуралар қолданылады.

Қызудың осы әдісін қолдану үрмепеште орналасқан тағамның айналасында жылудың біркелкі таралуына мүмкіндік береді.



Жылдам жылыту

Жоғарғы қыздырғыш гриль және желдеткіш қосулы.

Пешті алдын ала қыздыру үшін пайдаланылад



Еріту

Желдеткіш қана қосулы, барлық қыздырғыштар сөндірулі.



Турбо гриль және конвекция

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



желдеткіш сөндірулі, сонымен қатар жоғарғы және төменгі қыздырғыш.

Айналмалы тұтқаның осы жұмыс жағдайында үрмепеш «ҚАМЫР» режимінде жұмыс жасайды. Желдеткіш бар конвекциялы үрмепеш (Icon of a three-bladed fan) функциясы пісіру үдерісі кезінде ұсынылады).



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

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



терможелдеткіш және төменгі қыздырғыш қосулы

Айналмалы тұтқаның осы жағдайында үрмепеш терможелдеткіш және қосулы төменгі жылытқыш режимінде жұмыс жасайды, бұл пісіру әдісінің жоғарғы температурасына алып келеді. Мысалы, «ылғал» пісірме, пицца дайындауда, пісірілетін тағамның астыңғы бөлігінде жылудың көп мөлшері болады.



«ГРИЛЬ» функциясы қосулы

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



төменгі жылытқыш қосулы

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



жоғарғы және төменгі қыздырғыштар қосулы

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

Бақылау шамдары

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

Пешті қолдану*

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

Пешті қосу үшін:

- Үрмепеш тұтқасының жағдайын «гриль» символымен белгіленген жағдайға орнату қажет.
- Үрмепешті 5 минут бойы қыздыру қажет (үрмепештің есігі жабық болуы керек).
- Азық-түлігі бар жайпақ табақты үрмепешке сәйкес жұмыс деңгейіне қойыңыз, ал істікте

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

Назар аударыңыз!

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

Істікті қолдану*

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

Қуыру үдерісінде осы функциялардың біреуін қолдану барысында қозғалтқыш уақытша тоқтауы немесе айналу бығыты өзгеруі мүмкін. Бұл қуыру уақытына және сапасына әсер етпейді.

Назар аударыңыз!

Істіктің жеке басқару тұтқасы жоқ.

Тағамды істікте дайындау:
(суретті қараңыз)

- Тағамды істікке орналастырыңыз да, шанышқылардың көмегімен бекітіңіз.
- Істіктің жақтауын үрмепеште жұмыс деңгейінен 3 см төмен орналастырыңыз.
- Істіктің ұшын қозғалтқыштың қарпығышына салыңыз. Қарпығыштың металл бөлігінің ойығы жақтауға тірелуі қажеттілігіне назар аударыңыз.
- Сапты айналдырыңыз.
- Жайпақ табақты үрмепеш камерасының ең төменгі деңгейіне салыңыз.
- Қуыруды үрмепештің есігі жабық күйінде жүзеге асыру қажет.

Сур.6у

* белгілі үлгілер үшін

Пісірме

- Қаусырмаларды тақтаның зауыттық жабдықтауы болып табылатын жайпақ табаларда пісіруді ұсынамыз.
- Пісірмелерді бүйір жақтағы бағыттағыштарға салынатын өнеркәсіпті өндірістің жайпақ табалары мен қалыптарында пісіруге болады. Тағамдарды дайындау үшін қара түсті жайпақ табаларды пайдалануға кеңес беріледі, өйткені олар жылуды жақсы өткізеді және дайындау уақытын қысқартады.
- Ашық және жылтыр беттері бар қалыптар мен жайпақ табаларды әдеттегі қыздыру барысында (жоғарғы және төменгі қыздырғыштар) қолдану ұсынылмайды, осындай ыдысты қолдану барысында қамырдың асты піспей қалуы мүмкін.
- Шығыршық қыздырғышты пайдаланғанда духовканы алдын ала қыздыру міндетті емес. Басқа режимдер үшін тамақ дайындар алдында духовканы қыздыру керек.
- Қаусырмаларды үрмепештен шығармас бұрын олардың піскендігін таяқшаның көмегімен (ол құрғақ әрі таза болуы қажет) тексеру қажет.
- Пісірмені үрмепешті сөндіргеннен кейін онда 5 минутқа қалдыруды ұсынамыз.
- Температураны циркуляциялау функциясын пайдалана отырып дайындалған пісіру температурасы әдеттегі пісіруге қарағанда (төменгі және жоғарғы қыздырғышты қолдана отырып) 20-30 градусқа төмен.

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

Етті қуыру

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

Табиғи конвекциясы бар үрмепеш (стандартты)

Пісірменің түрі өнім	Үрмепештің функциялары	Температура °C	Деңгей (,)	Уақыт (мин)
		160 - 200	2 - 3	30 - 50
		220 - 240	3	10 - 15
		210 - 220	2	45 - 60
		230-250	4	14 - 18
		225 - 250	2	120 - 150
		160 - 230	2	90 - 120
		160 - 180	2	45 - 60
		190 - 210	2	40 - 50

Назар аударыңыз!

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

Еріксіз конвекциясы бар үрмепеш

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

Назар аударыңыз!

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

ТАҒАМДЫ ҮРМЕПЕШТЕ ДАЙЫНДАУ – ІС ЖҮЗІНДЕГІ КЕҢЕСТЕР

Еріксіз конвекциясы бар үрмепеш
(конвекциясы және шығыршықты қыздырғышы бар)

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

Назар аударыңыз!

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

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

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

Керамикалық панель

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

Сур.7

Үрмепеш

- Үрмепешті әр қолданудан кейін тазалаған жөн. Тазалау барысында жарық қосылады, бұл ішкі жұмыс бетін көруді жақсартуға мүмкіндік береді.
- Үрмепештің камерасын тек ыдыс жууға арналған сұйықтықтың аз ғана мөлшерін қосу арқылы жылы сумен ғана жуу қажет.
- **Steam Clean бұмен тазалау***
 - Үрмепештің астынан санағандағы бірінші деңгейге қойылған тостағанға 0,25 л (1 стақан) су құйыңыз.
 - Үрмепештің есігін жабыңыз.
 - Температура реттегішінің тұтқасын 50°C жағдайына, жұмыс режимін таңдау тұтқасын «төменгі қыздырғыш»  жағдайына орнатыңыз
 - Үрмепештің камерасын шамамен 30 минутқа қыздырыңыз.
 - Үрмепештің есігін ашыңыз, камераның ішкі көлемін шүберекпен және губкамен сүртіңіз, сосын ыдыс жууға арналған сұйықтықтың аз ғана мөлшерін қосу арқылы жылы сумен жуу қажет
- **Назар аударыңыз.** Бұмен тазалаудан кейін қалған ылғал тақта астында тамшылар немесе су қалдықтары түрінде болуы мүмкін.
- Үрмепештің камерасын жуғаннан кейін, оны құрғатып сүрту қажет.

Үрмепеш жарықтандыруының шамын алмастыру

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

- Басқарудың барлық тұтқаларын „●”/„0” жағдайына орнатыңыз және қоректендіруді ажыратыңыз.
- Шамның қалпағын бұрап шығарыңыз және жууыңыз, оны құрғатып сүртіңіз.
- Жарықтандыру шамын ұяшықтан бұрап шығарыңыз, қажет болған жағдайда, оны жаңасымен алмастырыңыз
 - жоғарғы температуралы шамды (300 °C) шамалары:
 - кернеуі 230
 - қуаты 25 W – E14 қимасы Сур. 9
- Шамды бұрап шығарыңыз. Шамның керамикалық ұяшыққа дұрыс орнатылуына назар аударыңыз.
- Шамның қалпағын бұрап шығарыңыз.

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

Сур. 10

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

Сур. 10а

Назар аударыңыз!

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

* белгілі үлгілер үшін

Жүйелі түрде қарау

Үрмепешті таза ұстауға қажетті әрекеттерден басқа, төмендегілерді де орындаған жөн:

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

Назар аударыңыз!

Барлық жөндеу және реттеуші жұмыстар сәйкес қызмет көрсету орталығымен немесе қажет біліктілігі мен рұқсаты бар маман жүргізу қажет.

Есікті алу

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

Сур.11 - Ілмектердің сақтандырғыштарын жылжытыңыз

Ішкі әйнекті алу*

1. Крест тәрізді бұрауыштың көмегімен бүйір ілгешектерде орналасқан бұрандаларды бұрап алыңыз (Сур. 11А).
2. Ілгешектерді жалпақ бұрауыштың көмегімен итеріңіз де, есіктің үстіңгі тақтайшаны алыңыз (Сур.11А, 11В).
3. Ішкі әйнекті бекіткіштен алыңыз (есіктің төменгі бөлігінде) (Сур. 11С).
4. Әйнекті тазалағыш құралдың аз ғана мөлшері қосылған жылы сумен жуып алыңыз. Әйнекті орнату үшін әрекетті соңынан бастап жасау қажет. Әйнектің тегіс бөлігі жоғарыда болуы қажет.

Сур.11С - Ішкі әйнекті алу

Есікті алу

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

Сур. 12А - Ілмектердің сақтандырғыштарын жылжытыңыз

Ішкі әйнекті алу*

1. Жалпақ бұранда көмегімен, ақырындап бүйір жақтарынан көтеріп, есіктің жоғарғы тақтайшасын итеріп шығару керек. (Сур. 12В).
2. Есіктің жоғарғы тақтайшасын алып шығыңыз. (Сур. 12В и 12С).
3. Ішкі әйнекті бекіткіштен алыңыз (есіктің төменгі бөлігінде) Сур. 12D, 12D1.
4. Әйнекті тазалағыш құралдың аз ғана мөлшері қосылған жылы сумен жуып алыңыз. Әйнекті орнату үшін әрекетті соңынан бастап жасау қажет. Әйнектің тегіс бөлігі жоғарыда болуы қажет. Назар аударыңыз! Жоғарғы тақтайшаны есіктің екі жағынан бір уақытта баспаңыз. Есіктің жоғарғы тақтайшасын дұрыс орнату үшін, алдымен есікке тақтайшаның сол жақ соңын қою, ал оң жақ соңын «шертпені» естімегенше дейін басу. Кейін тақтайшаны сол жағынан «шертпені» естімегенше дейін басу.

Сур. 12D - Ішкі шыны панельдердің шешілуі.

3 шыны панельдері.

Сур. 12D1 - Ішкі шыны панельдердің шешілуі.

2 шыны панельдері.

ПАПАТЫ ЖАҒДАЙЛАРДАҒЫ ІС-ӘРЕКЕТ

Әр апараты жағдайда:

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

ПРОБЛЕМА	ПРИЧИНА	ДЕЙСТВИЯ
1.Электрика жұмыс жасамай-ды	Қоректендірудің жоқтығы	Сақтандырғышты тексеріңіз, күйіп кеткенін алмастырыңыз
2.Таймердің дисплейі „0.00“* көрсетеді.	Құрал желіден ажыратылған немесе кернеу уақытша жоқ болды.	Ағымдағы уақытты орнатыңыз (Таймерді пайдалану бойынша нұсқауларды қараңыз).
3.Үрмепештің жарықтандыруы жұмыс істемей тұр	Шам бұралып қалған немесе жанып кеткен.	Шамды бұраңыз немесе оны алмастырыңыз (Үрмепештің күтімі және тазалау тарауын қараңыз).

* белгілі үлгілер үшін

ТЕХНИКАЛЫҚ ДЕРЕКТЕР

Номиналды кернеуі	230/400V~ 50 Гц
Номиналды қуаттылығы	max. 9,6 кВт
Тақтаның көлемі (ЕНІ / ТЕРЕНДІГІ / БИІКТІГІ)	59,5 / 59,5 / 57,5 см

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

Өндірушінің мәлімдемесі

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

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

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

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

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

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

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

Увага!

Плитою користуватися тільки після ознайомлення з даною інструкцією.

Плита призначена виключно для домашнього використання.

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

ЗМІСТ

ПОЛОЖЕННЯ З ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ

ОПИС ВИРОБУ

МОНТАЖ

ЕКСПЛУАТАЦІЯ

ПРИГОТУВАННЯ ЇЖИ У ДУХОВЦІ - ПРАКТИЧНІ ПОРАДИ

ЧИСТКА І ОБСЛУГОВУВАННЯ ДУХОВКИ

ПОРЯДОК ДІЙ У НАДЗВИЧАЙНИХ СИТУАЦІЯХ

ТЕХНІЧНІ ДАНІ

43

45

46

47

52

55

57

57

ЯК ЗАОЩАДЖУВАТИ ЕЛЕКТРОЕНЕРГІЮ



Рациональне використання електроенергії дозволяє не лише знизити витрати, але й зберегти навколишнє середовище. Виконання наступних простих правил дозволить допомогти досягти найкращих результатів:

● Використання відповідного посуду для приготування їжі.

Каструлі з плоским та товстим дном дозволяють зекономити до третини електроенергії. Варто пам'ятати про кришку, оскільки споживання енергії зростає вчетверо!

● **Підбір посуду для готування відповідно до нагрівальної зони.** Посуд ніколи не повинен бути менше нагрівальної плитки.

● **Слідкуйте за чистотою конфорок та дна каструль.**

Забруднення ускладнюють теплообмін - сильно пригорілий бруд можна видалити тільки засобами, які у свою чергу завдають шкоди навколишньому середовищу.

● **Уникайте надмірного «підглядування в каструлі».**

Не відкривайте без потреби дверці духовки.

● **Своєчасне вимкнення та використання залишкового тепла.**

● У випадку тривалого приготування їжі вимикайте конфорки за 5 - 10 хвилин до завершення. Цим економиться близько 20% енергії.

● **Використання духовки тільки для приготування великого обсягу їжі.** М'ясо вагою до 1 кг вигідніше готувати у каструлі на варочній поверхні.

● **Використання залишкового тепла духовки.**

Якщо страва готується більш ніж 40 хвилин, вимкніть духовку за 10 хвилин до завершення приготування.

● **Увага!**

Якщо використовується таймер, поставте його на більш короткий час.

● Обережно починайте дверці духовки. Забрудненні потовшувачі дверцят духовки призводять до втрати тепла. Забруднення на

потовшувачах слід прибирати одразу.

● Не розміщуйте плиту поблизу холодильників/морозильних камер.

Без потреби зростає використання електроенергії.



Для транспортування прилад було захищено від пошкоджень упаковкою. Просимо Вас позбутися її частин способом, який не принесе шкоди навколишньому середовищу. Усі матеріали, які були використані для виготовлення упаковки, є безпечними, на 100% підлягають переробці та позначені відповідним знаком.

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



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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Для чищення духовки не застосовуйте парові очисники.

- Під час роботи прилад нагрівається. Необхідно бути обачним, не торкатися гарячих частин всередині духовки.
- Особливу увагу слід приділити дітям, які знаходяться біля плити. Прямий контакт з увімкненою плитою загрожує опіком!
- Необхідно стежити, щоб дрібне кухонне начиння та проводи не торкалися нагрітої духовки та варочної поверхні, оскільки ізоляція цього приладу не розрахована на високі температури.
- Не можна залишати плиту без нагляду під час смаження. Масла та жири можуть загорітися в результаті викіпання або нагрівання.
- Не допускати забруднення варочної поверхні та заливки її рідиною при варінні. Особливо це стосується цукру, який своїм впливом може пошкодити керамічне покриття. При виникненні забруднень прибирати негайно.
- Забороняється ставити на нагріті місця посуд із мокрим дном, це може призвести до появи на панелі плям, що не змиваються.
- Використовувати тільки рекомендований виробником посуд, у якості призначеної для використання разом із керамічною плитою.
- Якщо поверхня панелі має тріщину, вимкніть плиту, для того щоб виключити можливість удару током.
- Не вмикати варочну панель без поставленого посуду.
- Забороняється використовувати посуд з гострими краями, які можуть пошкодити керамічну панель.
- Не можна дивитись на розігріті (не закриті посудом) зони конфорок.
- Не варто ставити на відкриті дверці духовки посуд вагою понад 15 кг, на варочну поверхню - понад 25 кг.
- Не використовувати грубі миючі засоби або гострі предмети для чистки скла дверцят, т. я. вони можуть подряпати поверхню та призвести до появи тріщин на склі.
- Не можна використовувати технічно несправну плиту. Усі недоліки мають бути ліквідовані тільки кваліфікованим персоналом.
- У будь-якому випадку технічних несправностей, негайно вимкніть електричне живлення плити і повідомте про необхідність ремонту.
- Неухильно дотримуйтесь вимог та роз'яснень даної інструкції. Не допускати до експлуатації осіб, які не були ознайомлені з її змістом.
- Для очищення плити не можна використовувати прилади парового очищення.

1a

1. Ручка регулятора температури духовки
2. Ручка вибору функцій духовки
3. 4, 5, 6. Ручки управління конфорками
7. Контрольна лампа терморегулятора
8. Контрольна лампа роботи плити
9. Ручка дверей духовки
10. Конфорки керамічної панелі
11. Електронний програматор

ОПИС ВИРОБУ:

- 2a Деко для запікання*
- 2b Решітка для грилю (решітка для сушіння)
- 2c Піддон для смаження*
- 2d Вертель – і виделки*
- 2e Дротяні напрямні

Конфорки керамічної панелі Рис. 2*

- a Ø 18 / Ø 12 cm
- b Ø 14 x 25 cm
- c Ø 18 cm
- d Ø 14,5 cm

*для певних моделей

Підготовка стільниці меблів до монтажу плити

- Приміщення кухні має бути сухим та провітрюваним, мати справну вентиляцію, а розміщення духовки повинно забезпечувати вільний доступ до елементів управління. Плита виготовлена у категорії Y.
- Товщина поверхні меблів повинна бути від 28 до 40 мм, глибина поверхні мінімум 600 мм. поверхня має бути плоскою, з добре встановленим рівнем. Слід пам'ятати про усунення щілини від стіни та захисту поверхні від затікання та вологи.
- Відстань між краєм зазору та краєм поверхні спереду має складати мінімум 60 мм, а позаду – мінімум 50 мм.
- Меблі для монтажу повинні мати облицювання, а також клей для їх приклеювання, стійкі до температури 100 градусів С. Наслідками невиконання даної вимоги можуть бути деформація поверхні або відклеювання облицювання.
- Краю поверхні мають бути захищені матеріалом, стійким до попадання вологи.
- Зазор у поверхні виконати відповідно до розмірів, вказаних на малюнку

Рис. 3

Монтаж плити на поверхні меблів

- У випадку наявності поверхні товщиною 38 мм, для вбудовування плити потрібно використовувати 4 ручки «А». Спосіб монтажу наведений на мал. 3b та 3c. У випадку наявності поверхні товщиною 28 мм, крім ручок «А» слід додатково використовувати 4 дерев'яні колодки розміром 15 /15/ 50 мм. Спосіб монтажу наведений на мал. 3d та 3e.
- Перевірити, щоб прокладка щільно прилягала до плити.
- Легко прикрутити ручки під плитою.
- Очистити поверхню, вкласти плити в отвір і притиснути до поверхні.
- Встановити ручки перпендикулярно до краю плити та повернути до кінця.

Рис. 3b

- 1 - стільниця
- 2 - гвинт
- 3 - ручка кріплення
- 4 - нагрівальна плита
- 5 - прокладка плити

- 1 - стільниця
- 2 - гвинт
- 3 - ручка кріплення
- 4 - нагрівальна плита
- 5 - прокладка плити
- 6 - дерев'яна колодка

Рис. 3d

Монтаж духовки:

- підготувати отвір розміром, який зазначено на малюнку 3f.
- при вимкненому живленні підключити духовку до електромережі,
- частково засунути духовку в попередньо приготовлений отвір у меблях та з'єднати духовку з панелью конфорок (мал. 3g).
- обов'язково з'єднати заземлювальний провід варильної панелі (жовто-зелений) до заземлювального виведення духової шафи ⊕, який розміщений поряд з приєднувальним роз'ємом
- повністю помістити духовку в отвір, закріпивши її за допомогою чотирьох гвинтів у місцях, вказаних на мал. 3h.

Рис. 3f,3g,3h

Підключення плити до електропроводки

Увага!

Підключення до проводки може здійснювати кваліфікований спеціаліст з монтажу за наявності відповідного дозволу. Забороняється самовільно здійснювати переналаштування або змінювати електропроводку. Вказівки для спеціаліста з монтажу.

Плита розрахована на живлення змінним трифазовим струмом (400В 3N ~50Гц). Номінальна напруга нагрівальних елементів складає 230 В. Перемикання плити для живлення однофазовим струмом (230 В) здійснюється за допомогою установки містка на панелі підключення відповідно до схеми з'єднання, що додається. Схема з'єднання знаходиться поруч із розподільчим щитком плити. Доступ до щитку можливий після зняття кожуху, відкривши кріплення викруткою. Слід пам'ятати про правильний вибір з'єднувального кабелю, враховувати тип з'єднання та номінальну потужність плити. Єднаний кабель слід закріпити у відтяжці.

Рис. 3i

Увага!

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

Рис. 4b

Перед першим увімкненням духовки

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

Ручки вимикачів «сховані» у панелі управління. Для того, щоб обрати бажану функцію слід:

1. Обережно натиснути на ручку та відпустити,
2. Встановити обрані функції. Позначки ручки вимикача на її боковій стороні відповідають черговим функціям духовки.

Рис.6х

Увага!

У духовках, обладнаних електронним програматором Ts, після увімкнення у мережу на індикаторі мигатиме «0.00».

Необхідно встановити поточний час програматора (див. експлуатація програматора). Якщо час не буде введений – духовка не працюватиме*.

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

Управління роботою конфорок керамічної панелі Вибір посуду

Вірно підібраний посуд повинен мати розміри та форму приблизно такі, що відповідають поверхні конфорки, що використовується. Не варто використовувати посуд з більшим чи виступаючим дном. Варто пам'ятати, що посуд повинен мати ретельно підібрану кришку. Рекомендується використовувати посуд з товстим вилитим дном. Забруднені поверхні конфорок та посуду перешкоджають теплообміну.

Рис.6h

Підбір потужності нагрівання

Конфорки мають різну потужність нагрівання. Її можна регулювати, за допомогою повернення ручки направо та ліво.

Рис.6g

- ХВ. Нагрівання
- 1 Тушкування овочів, повільне варіння
- Варіння супів, великої кількості їжі
- 2 Повільне смаження
- Приготування на грилі м'яса, риби
- 3 МАКС. Швидкий підігрів, швидке варіння, смаження
- 0 Вимкнення

Важливо! Дозволяється увімкнення конфорки за допомогою повернення ручки суворо за годинниковою стрілкою. Увімкнення у протилежному напрямку може пошкодити вимикач.*

Рис.6п

У діапазоні „0 • 1 • 2 • 3” ручки працює внутрішнє поле нагрівання та можна плавно регулювати кількість тепла, що подається на посуд. Тимчасове переведення ручки в режим  («гусятниця»), вмикає зовнішнє поле. Починаючи з цього моменту можна плавно регулювати кількість тепла обох нагрівальних полів (зовнішнє та внутрішнє), оскільки внутрішній перемикач вимкне обидва поля тільки після повернення ручки на 0.

Показник нагрівання поля

Коли температура конфорки перевищує 50°C, починає світитися відповідне поле. Світіння показнику нагрівання поля запобігає випадковому торканню гарячої конфорки. Після вимкнення поля нагрівання у ньому, ще приблизно 5 – 10 хв., зберігається енергія, яку можна наприклад, використовувати для розігрівання чи підтримання тепла приготованих страв, не вмикаючи при цьому конфорку.

Рис.6o - Індикатор нагрівання конфорки

*для певних моделей

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

Рис. 6j

Рис. 6k

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

Тұтқасының ықтимал қалыптары



Үрмепешті дербес жарықтандыру
Тұтқаны осы қалыпқа қойып, үрмепештің жарықтандыру камерасы қосамыз. Мысалы, камераны жуғанда.



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



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



Төменгі қыздырғыш қосылды
Үрмепеш тұтқасының осы қалпында төменгі қыздырғыш қана қызады. Пісірілетін өнімдерді төменнен қызартып пісіргенде қолдану керек.



Жоғарғы және төменгі қыздырғыштар қосылды
Үрмепеш тұтқасын осы қалыпқа қою үрмепештің стандартты тәсілмен қызуына әкеледі.

Контрольна лампа

Увімкнення духовки супроводжується світінням двох сигнальних лампочок, жовтої та червоної. Світло контрольної лампочки жовтого кольору свідчить про роботу духовки. Потухла червона лампочка інформує про те, що в духовці встановилась необхідна температура. Якщо купінарні рекомендації радять ставити страву у розігріту духовку, то це потрібно робити не раніше, ніж перше увімкнення червоної контрольної лампочки. У ході приготування червона лампочка буде вмикатися та вимикатися (підтримка температури всередині духовки). Жовта контрольна лампочка може також горіти при положенні ручки «Освітлення камери духовки».

Духовка з вимушеною циркуляцією повітря (з вентилятором)

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

Рис. 6l

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

Рис. 6k

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

Увага!

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

0



Тұтқасының ықтимал қалыптары

незалежне освітлення духовки
За допомогою встановлення поворотної ручки на дану позицію загорається світло у духовій шафі.



Швидке розігрівання

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



Розморожування

Ввімкнений лише вентилятор, усі нагрівачі вимкнені.



увімкнений вентилятор та «ГРИЛЬ»

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



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

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



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



Ввімкнений нижній нагрівальний елемент

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



увімкнений верхній та нижній нагрівач

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

Духовка з примусовою конвекцією (з конвекцією та кільцевим нагрівачем)

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

Рис.6m

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

Рис.6k

Сендіру екі тутқасын да „●“ / „0“ қалпына қою арқылы жүзеге асырылады.

Увага!

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



Ввімкнений вентилятор, нижній і верхній нагрівальні елементи

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

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

Контрольні лампочки*

Потухла червона лампочка інформує про те, що в духовці встановилась необхідна температура. Якщо кулінарні рекомендації радять ставити страву у розігріту духовку, то це потрібно робити не раніше, ніж перше вимкнення червоної контрольної лампочки. У ході приготування червона лампочка буде вмикатися та вимикатися (підтримка температури всередині духовки).

Контрольна лампа*

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

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

*для певних моделей

0

Тутқасының ықтимал қалыптары



незалежне освітлення духовки

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



Ввімкнена циркуляція гарячого повітря

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



Швидке розігрівання

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



Розморожування

Ввімкнений лише вентилятор, усі нагрівачі вимкнені.



увімкнений вентилятор та «ГРИЛЬ»

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



Ввімкнений вентилятор, нижній і верхній нагрівальні елементи

У цьому положенні ручки духовки виконується функція тісто. Духовка традиційна з вентилятором. Під час виконання функції з  і якщо регулятор температури знаходиться у нульовому положенні, працює лише вентилятор. У цьому положенні можна охолоджувати страви або камеру духовки.



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

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



Ввімкнена циркуляція гарячого повітря і нижній нагрівальний елемент

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



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



Ввімкнений нижній нагрівальний елемент

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



увімкнений верхній та нижній нагрівач

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

Контрольна лампа

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

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

Експлуатація грилю*

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

Щоб ввімкнути гриль, необхідно:

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

*для певних моделей

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

Увага!

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

Використання вертела*

Вертел дозволяє смажити страву, що готується в духовці, перевертаючи її. Головним чином він служить для підсмажування птиці, шашликів, ковбасок тощо. Увімкнення та вимкнення руху вертела здійснюється одночасно з увімкненням та вимкненням операції смаження - «гриль». При використанні однієї з цих функцій у процесі підсмажування може відбутися тимчасова зупинка двигуна або зміна напрямку обертання. Це не впливає на час та якість смаження.

Увага!

Веретено не має окремої ручки управління.

Приготування страви на вертелі:
(див. малюнки)

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

Рис.6у

*для певних моделей

Випічка

- Рекомендується випікати пироги на піддонах, які є заводським обладнанням плити,
- Випічку можна виготовляти у формах та на піддонах промислового виробництва, які ставляться на бокові направляючі. Для приготування продуктів харчування рекомендується використовувати піддони чорного кольору, оскільки вони краще проводять тепло та зменшують час приготування,
- Не рекомендується використовувати форми й жири з світлою та блискучою поверхнею при звичному нагріванні (верхній та нижній нагрівачі), використання такого посуду може призвести до того, що тісто не пропечеться знизу,
- При використанні кільцевого нагрівача переднє прогрівання духовки не обов'язкове. Для інших режимів, перед приготуванням продуктів духовку слід розігріти,
- Перед тим, як виїняти пироги з духовки, потрібно перевірити їх готовність за допомогою палички (яка має залишитися сухою та чистою),
- Рекомендується залишити випічку у духовці на 5 хвилин після її вимкнення,
- Температура випічки, приготованої із використанням функції циркуляції температури зазвичай на 20-30 градусів нижче, ніж при звичайному випіканні (з використанням нижнього та верхнього нагрівача),

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

Смаження м'яса

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

Духовка з натуральною конвекцією (конвенціональна)

Вид випічки продукт	Функції духовки 	Температура °C	Рівень { 4 }	Час [хв.] 
		160 - 200	2 - 3	30 - 50
		220 - 240	3	10 - 15
		210 - 220	2	45 - 60
		230-250	4	14 - 18
		225 - 250	2	120 - 150
		160 - 230	2	90 - 120
		160 - 180	2	45 - 60
		190 - 210	2	40 - 50

Увага!

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

ПРИГОТУВАННЯ ЇЖИ У ДУХОВЦІ - ПРАКТИЧНІ ПОРАДИ

Духовка з вимушеною циркуляцією повітря (з вентилятором)

Вид випічки продукт	Функції духовки 	Температура °C	Рівень { 4 } 1	Час [хв.] 
		160 - 200	2 - 3	30 - 50
		150	3	25 - 35
		160 - 180	2 - 3	20 - 40*
		150	3	65 - 70
		220 - 240	3	10 - 15
		210 - 220	2	45 - 60
		190	2 - 3	60 - 70
		230-250	4	14 - 18
		225 - 250	2	120 - 150
		160 - 230	2	90 - 120
		190	2 - 3	50 - 60
		160 - 180	2	45 - 60
		190 - 210	2	40 - 50
		170 - 190	3	40 - 50

Увага!

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

ПРИГОТУВАННЯ ЇЖИ У ДУХОВЦІ - ПРАКТИЧНІ ПОРАДИ

Духовка з примусовою конвекцією (з конвекцією та кільцевим нагрівачем)

Вид випічки продукт	Функції духовки 	Температура °C	Рівень (⁴ / ₁)	Час [хв.] 
		160 - 200	2 - 3	30 - 50
		160 - 180	2 - 3	20 - 40*
		140 - 160	2 - 3	10 - 40*
		200 - 230	1 - 3	10 - 20
		210 - 220	2	45 - 60
		160 - 180	2 - 3	45 - 60
		190	2 - 3	60 - 70
		230-250	4	14 - 18
		225 - 250	2	120 - 150
		160 - 180	2	120 - 160
		160 - 230	2	90 - 120
		160 - 190	2	90 - 120
		190	2 - 3	50 - 60
		160 - 180	2	45 - 60
		175 - 190	2	60 - 70
		190 - 210	2	40 - 50
		170 - 190	3	40 - 50

Увага!

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

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

Керамічна панель

- Панель має чиститися регулярно, після кожного використання. Якщо є можливість, рекомендується мити плиту теплою водою (після того, як погасне індикатор нагрівання поля). Не варто допускати сильного забруднення варочної поверхні, особливо пригорання та накипання.
- Не варто використовувати чистильні засоби з сильними абразивними властивостями - наприклад, порошки, які містять абразиви, абразивні пасту, пемзу, металічні мочалки тощо. Вони можуть подрпати поверхню панелі, наносячи невідправні пошкодження. Не варто використовувати при чистенні «активні, швидкоочищуючі» засоби.
- Сильні забруднення на панелі можна відшкрябати спеціальним скребком. При цьому потрібно стежити за тим, щоб не пошкодити раму керамічної панелі.

Рис.7

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

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

Для миття емальованих поверхонь використовувати делікатні миючі засоби. Заборонено використовувати засоби для чистення із сильною абразивною дією, напр., порошки для чистення з абразивом, абразивні пасту, камені, пемзу, дрітні щітки тощо.

Перед використанням плити з нержавіючою конфоркою слід ретельно вимити усю робочу поверхню. Слід звернути увагу на видалення залишків клею, що можуть лишитися після плівки, котру знімають під час монтажу, або клейкої стрічки, що використовувалася для пакування плити. Поверхню необхідно регулярно чистити після кожного використання. Не допускати сильного забруднення робочої поверхні плити, особливо у випадку пригорання википів.

- Духовку слід чистити після кожного використання. При очищенні вмикається освітлення, що дозволяє покращити видимість всередині робочого простору.
- Камеру духовки слід мити тільки теплою водою з додаванням невеликої кількості рідини для миття посуду.
- **Очищення паром «Steam Clean»***
 - у миску, яка поставлена на перший низу рівень духовки, налити 0,25 л води (1 стакан),

- закрити дверці духовки, - ручку регулятора температури встановити на положення 50°C, ручку вибору режиму роботи в положення «нижній нагрівач»
- нагрівач камери духовки близько 30 хвилин,
- відчинити дверця духовки, внутрішній об'єм камери протерти ганчіркою чи губкою, потім промити теплою водою з додаванням рідини для миття посуду.

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

- Після миття камери духовки, її слід витерти насухо.

Увага!

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

Заміна лампочки освітлення духовки

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

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

Рис 9 - Лампочка духовки

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

Духовки, позначені літерою **D***, обладнані легко висувними дрітними напрямними (решітками) вкладки духовки. Щоб їх вийняти для миття слід потягнути за криплення, розташоване спереду, потім потягнути за напрямну і зняти її із заднього криплення.

Рис 10

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

Рис 10а

*для певних моделей

Періодичний огляд

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

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

Увага!

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

Есікті алу

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

Рис 11- Ілмектердің сақтандырғыштарын жылжытыңыз

Ішкі әйнекті алу*

1. Крест тәрізді бұрауыштың көмегімен бүйір ілгешектерде орналасқан бұрадаларды бұрап алыңыз (рис. 11А).
2. Ілгешектерді жалпақ бұрауыштың көмегімен итеріңіз де, есіктің үстіңгі тақтайшаны алыңыз (рис. 11А, 11В).
3. Ішкі әйнекті бекіткіштен алыңыз (есіктің төменгі бөлігінде) (рис. 11С).
4. Әйнекті тазалағыш құралдың аз ғана мөлшері қосылған жылы сумен жуып алыңыз. Әйнекті орнату үшін әрекетті соңынан бастап жасау қажет. Әйнектің тегіс бөлігі жоғарыда болуы қажет.

Рис. 11С - Ішкі әйнекті алу

ПОРЯДОК ДІЙ У НАДЗВІЧАЙНИХ СИТУАЦІЯХ

При кожній аварійній ситуації слід:

- Вимкнути робочі вузли духовки
- Від'єднати електричне живлення
- Визвати майстра

● Деякі дрібні дефекти користувач може виправити самостійно, за умов дотримання вказівок у таблиці. Перш, ніж звертатися у сервісний центр, прогляньте таблицю.

Зняття дверцят

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

рис 12А - Відтягнути запобіжники петель

Зняття внутрішнього скла*

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

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

Рис.12D - Виймання внутрішніх шибок. 3 шибки.
Рис.12D1 - Виймання внутрішніх шибок. 2 шибки.

*для певних моделей

ПОРЯДОК ДІЙ У НАДЗВИЧАЙНИХ СИТУАЦІЯХ

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

*для певних моделей

ТЕХНІЧНІ ДАНІ

Номінальна напруга:	230/400V ~ 50 Гц
Номінальна потужність:	макс. 9,6 кВт
Розміри плити (ШИРИНА / ГЛИБИНА / ВИСОТА)	59,5 / 57,5 /59,5 cm

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

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

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

Inainte de a 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

CUM SA ECONOMISITI ENERGIE

INSTRUCTIUNI DE SIGURANTA

DESCRIEREA APARATULUI

INSTALARE

UTILIZARE

PREPARAREA IN CUPTOR – SFATURI PRACTICE

CURATARE SI INTRETINERE

CUM SE PROCEDEAZA IN CAZ DE URGENTA

DATE TEHNICE

58

59

61

62

63

68

71

73

73

CUM SA ECONOMISITI ENERGIE



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

●Utilizati recipiente potrivite.

Recipientele cu baza plata, groasa, pot economisi pana la 1/3 din energia electrica. Acoperiti recipientele daca este posibil, altfel veti economisi energie de 4 ori mai mult.

● **Potriviti marimea recipientului cu suprafata zonei de preparare.**

Recipientul nu trebuie sa fie mai mic decat zona de preparare.

● **Asigurati-va de faptul ca zona de preparare si baza recipientului sunt curate.**

Murdaria impiedica transferul de caldura iar resturile arse pot fi indepartate cu ajutorul unor produse ce afecteaza mediul inconjurator.

● **Nu descoperiti recipientele prea des.**

Nu deschideti usa cuptorului decat atunci cand este nevoie.

● **Opriti cuptorul la timp si utilizati caldura remanenta.**

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

● **Utilizati cuptorul atunci cand preparati cantitati mai mari de alimente.**

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

● **Utilizati caldura remanenta a cuptorului.**

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

● **Important!**

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

● Doar gratarul cu ventilator ultra dupa ce ati inchis

usa cuptorului.

Asigurati-va de faptul ca usa cuptorului este inchisa.

Nu instalati aragazul in apropierea frigiderului / congelatorului.

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



In timpul transportului, a fost utilizat material protector pentru a proteja aparatul de eventualele avarii.

Dupa ce ati despacketat aparatul, aruncati ambalajele intr-un mod ce nu va afecta mediul inconjurator.

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

Atentie! In timp ce despacketati, tineti la distanta de copii materialele ambalajului.

bolul corespunzator.

Atentie! In timp ce despacketati, tineti la distanta de copii materialele ambalajului.



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

Materialele utilizate in interiorul aparatului sunt reciclabile si sunt etichetate cu informatii privind acest lucru. Prin reciclarea materialelor sau a altor componente ale dispozitivului uzat, contribuiti la protejarea mediului inconjurator.

Informatii privind centrele de reciclare pot fi obtinute de la autoritatile locale.

Informatiile privind centrele de reciclare pot fi obtinute de la autoritatile locale.

Informatiile privind centrele de reciclare pot fi obtinute de la autoritatile locale.

Informatiile privind centrele de reciclare pot fi obtinute de la autoritatile locale.

Informatiile privind centrele de reciclare pot fi obtinute de la autoritatile locale.

Informatiile privind centrele de reciclare pot fi obtinute de la autoritatile locale.

Informatiile privind centrele de reciclare pot fi obtinute de la autoritatile locale.

Informatiile privind centrele de reciclare pot fi obtinute de la autoritatile locale.

Informatiile privind centrele de reciclare pot fi obtinute de la autoritatile locale.

Informatiile privind centrele de reciclare pot fi obtinute de la autoritatile locale.

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

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

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

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

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

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

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.

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

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

- Aparatul devine fierbinte în timpul utilizării. Aveți grijă să nu atingeți partile fierbinti din interiorul cuptorului.
- Nu lăsați copii în apropierea aragazului.
- Dacă aragazul funcționează, contactul direct cu acesta poate produce arsuri!
- 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 lăsați plita să se murdărească și evitați ca lichidele să curgă pe suprafața acesteia. Zaharul reacționează cu suprafața ceramică a plitei și poate provoca avarii ireparabile. Orice depunere trebuie să fie curățată imediat.
- Nu așezați pe zonele de preparare încălzite recipiente cu bază umedă, deoarece pot provoca avarii ireparabile plitei (pete ce nu mai pot fi îndepărtate).
- Utilizați doar recipiente specificate de producător sau care sunt create pentru a fi utilizate pe plitele ceramice.
- Dacă apar zgărieturi sau crapături pe suprafața plitei, opriți utilizarea plitei și apălați la un centru de service autorizat.
- Nu porniți plita dacă nu ați așezat un recipient pe aceasta.
- Nu utilizați recipiente cu margini ascuțite, deoarece puteți provoca avaria plitei.
- Nu priviți direct în zonele de preparare cu halogen (dacă nu sunt acoperite de un recipient) atunci când acestea se încălzesc.
- Nu așezați recipiente mai grele de 15 kg pe ușa deschisă a cuptorului și recipiente mai grele de 25 kg pe plita.
- Nu utilizați agenți duri de curățare sau obiecte metalice ascuțite pentru a curăța ușa, deoarece se poate zgăria suprafața acesteia, iar geamul se va fisura.
- Nu utilizați produsul în cazul unor avarii tehnice, deconectați-l de la sursa de alimentare cu energie electrică și apălați la un centru de service pentru a-l repara.
- În cazul producerii unui incident provocat de o defecțiune tehnică, scoateți stecherul cablului de alimentare din priză și apălați la un centru de service autorizat pentru a fi reparat.
- Regulile din acest manual trebuie să fie respectate cu strictețe. Nu lăsați o persoană care nu este obișnuită cu acest aparat să îl utilizeze.
- Nu curățați aragazul cu ajutorul unui echipament pe bază de abur.

DESCRIEREA APARATULUI

- | | | | |
|------------|---|----|--------------------------|
| 1a | | 2a | Tavă de coacere* |
| 1 | Buton pentru controlul temperaturii | 2b | Grătar sarma nichelata |
| 2 | Buton pentru selectarea functiei cuptorului | 2c | Tavă de prăjire* |
| 3, 4, 5, 6 | Butoane pentru controlul zonelor de preparare | 2d | Prăjire* |
| 7 | Semnal reglare temperatura luminat | 2e | Copt de transport foaie* |
| 8 | Semnal utilizare luminat | | |
| 9 | Maner usa cuptor | | |
| 10 | Plita ceramica | | |
| 11 | Programator electronic | | |

Plita ceramica BCCI6* - 2.

- | | |
|---|----------------|
| a | Ø 18 / Ø 12 cm |
| b | Ø 14 x 25 cm |
| c | Ø 18 cm |
| d | Ø 14,5 cm |

*optional

► Pregătirea blatului mobilierului pentru montarea plăcii

- 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.
- Grosimea blatului mobilierului trebuie să aibă de la 28 la 40 mm, iar adâncimea blatului minim 600 mm. Blatul ar trebui să fie plat și bine nivelat. Blatul trebuie să fie etanșeizat și protejat din partea peretelui împotriva inundațiilor și a umezelii.
- Distanța dintre marginea orificiului și marginea blatului din partea frontală trebuie să aibă min. 60 mm, iar în partea din spate min. 50 mm.
- Mobilierul prevăzut pentru incorporare trebuie să aibă furnir și adezivi pentru lipirea acestora rezistenți la o temperatură de 100°C. Neîndeplinirea acestei condiții poate cauza deformarea suprafeței sau dezlipirea furnirului.
- Marginile orificiului trebuie să fie protejate cu ajutorul unui material rezistent la absorbția de umezeală.
- Orificiul din blat trebuie făcut în conformitate cu dimensiunile trecute pe

des. 3

► Montajul plăcii în blatul mobilierului

- În cazul blatului cu o grosime de 38 mm pentru prinderea plăcii trebuie folosite 4 mâner „A”. Modul de montare este arătat în fig. 3b și 3c. În cazul blatului cu o grosime de 28 mm în afară de mânerul „A” suplimentar trebuie folosite 4 blocuri din lemn cu dimensiunile de 15x15x50 mm. Modul de montare este arătat în fig. 3d și 3e.
- Verificați dacă garnitura aderă perfect la placă.
- Înșurubați delicat mânerul din partea inferioară a blatului.
- Curățați blatul, introduceți placa în orificiu și apăsați blatul.
- Fixați mânerul perpendicular pe marginea plăcii și înșurubați-le la maxim.

des 3b

- 1 - blatul mobilierului
- 2 - șurub cu cap crestat
- 3 - mâner de fixare
- 4 - placa de încălzire
- 5 - garnitura plăcii

► Montajul plăcii în blatul mobilierului

- 1 - blatul mobilierului
- 2 - șurub cu cap crestat
- 3 - mâner de fixare
- 4 - placa de încălzire
- 5 - garnitura plăcii
- 6 - bloc din lemn

des 3d

Asamblarea cuptorului:

- Realizați un orificiu cu dimensiunile oferite în diagrama pentru a instala cuptorul (des.3f);
- Asigurați-vă de faptul că este scos din priză stecherul cablului de alimentare apoi conectați cuptorul la sursa de alimentare.
- Introduceți parțial cuptorul în deschiderea realizată și conectați cuptorul la plită (des.3g).
- realizați neapărat conexiunea conductorului care readuce la zero plită (galben – verde) cu dispozitivul de strângere care readuce la zero cuptorul (marcat ⊕) care se găsește în apropierea racordului.
- Introduceți complet cuptorul în deschidere, fără ca cele patru suruburi prezentate în diagrama să cadă (des.3h).

des. 3f,3g,3h

Conexiuni electrice

Conexiuni electrice

Conexiunile electrice trebuie să fie realizate doar de o persoană calificată sau de personalul unui centru de service autorizat. Nu realizați modificări ale sistemului de alimentare cu energie electrică.

Recomandări

Aragazul a fost produs pentru a funcționa la un curent alternativ trifazic (400V 3N~50 Hz). Voltajul este de 230V. Adaptarea aragazului la un curent monofazic este posibilă prin realizarea în caseta de conectare a modificărilor prezentate în tabelul de mai jos. Diagrama se află și pe capacul casetei de conectare. Tineți minte faptul că firele de conectare trebuie să corespundă tipului de conectare și puterii aragazului.

des. 3i

Mențiune!

Trebuie de luat în considerație necesitatea de conectare a lanțului de protecție la contactul plăcii, ce se indică prin simbolul semn ⊕. Firele electrice trebuie să fie protejate în modul corespunzător și să aibă adăugător un întrerupător, ce va permite deconectarea de la rețea în situații excepționale.

Pînă la conectarea instalației la rețeaua electrică, trebuie de luat cunoștință cu informația indicată pe panoul din uzină și schema de conectare

Mențiune!

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

des. 3b

Inainte de prima utilizare

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

Butoanele „sunt ascunse” în panoul de comandă, cu scopul de a alege funcția trebuie:

1. să apăsați delicat butonul apoi să îi dați drumul,
2. setați funcția aleasă. Marcajul butonului de pe circumferința sa corespunde funcțiilor efectuate de cuptor.

Des.6x

Important!

Pentru cuptoarele prevazute cu programator electronic, timpul „0.00” va incepe să clipească pe afisaj, deasupra conectarii la sursa de alimentare. Programatorul trebuie să fie setat în funcție de timpul curent. (Vezi Programator electronic). În cazul în care timpul curent nu este setat, utilizarea cuptorului nu este posibilă*.

Important!

Camera cuptorului trebuie spălată numai prin folosirea apei calde cu adaos de detergent pentru spălarea vaselor.

Controlarea zonelor de preparare de pe plita ceramica Alegerea recipientelor

Alegeti un recipient cu diametrul bazei cel puțin la fel de mare ca și zona de preparare. Pentru friptura exista o zona speciala de 170 x 265. Nu utilizati recipiente cu baza concava sau convexa. Tineti minte intotdeauna sa acoperiti recipientele cu capac. Va recomandam sa utilizati recipiente cu baza groasa, uniforma.

În cazul în care zonele de preparare sau recipientele sunt murdare, este imposibil să vă folosiți de toată căldura.

Des.6h

Selectarea nivelului de căldură

Zonele de preparare au diferite niveluri de căldură. Nivelul poate fi ajustat treptat, prin rotirea butonului corespunzător către dreapta sau către stânga. Butonul este încorporat în panoul de control, pentru a-l selecta trebuie să:

- împingeți ușor apoi să îl eliberați;
- setați poziția corectă.

Semnele de pe marginea butonului indică diferite niveluri atinse de zonele de preparare.

Des.6g

- MIN. Incalzire
- 1 Preparare lenta, fierbere inabusita a legumelor
- Supe, recipiente mai mari
- 2 Frigere lenta
- Gratar, peste
- 3 MAX Incalzire rapida, preparare rapida, frigere
- 0 Oprire

Comutarea pe zona de preparare mai mare

Important! Porniti doar o zona de preparare cu ajutorul butonului rotindu-l în sensul acelor de ceasornic. Dacă rotiți butonul în celălalt sens în puteți avaria.*

Des.6n

Cu ajutorul setarilor „0 • 1 • 2 • 3” butonul acționează zona de preparare internă și este posibil să controlați ușor cantitatea de căldură transferată recipientului. Rotirea butonului temporar în poziția marcată cu  va face ca zona de preparare externă să fie pornită. Din acel punct, puteți controla ușor cantitatea de căldură transferată recipientului de ambele zone de preparare (intern și extern) iar comutatorul interior va opri ambele zone de preparare după ce butonul a fost setat în poziția 0.

Indicator pentru zona de preparare

Dacă temperatura zonei de preparare depășește 50°C, acest lucru este semnalizat de un indicator ce se va aprinde pentru zona respectivă. Atunci când indicatorul de căldură se aprinde, acesta avertizează utilizatorul asupra zonelor de preparare fierbinti.

Timp de 5 – 10 minute după oprirea zonelor de preparare, veți avea căldură remanentă ce poate fi utilizată de exemplu pentru a încălzi sau pentru a păstra alimentele calde fără a porni o altă zonă de preparare.

Des. 6o - Indicator zona preparare

*optional

Cuptor cu convecție naturală (conventional)

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

des.6j

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

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

Posibile setări ale butonului pentru funcțiile cuptorului



Lumina pentru cuptor separată

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



Gratarul pornit

Setarea butonului în această poziție permite rumenirea alimentelor pe gratar.



Element de încălzire superior pornit

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



Elementul de încălzire inferior pornit

Atunci când butonul este setat în această poziție, cuptorul este încălzit doar cu ajutorul elementului de încălzire inferior, de exemplu pentru coacerea finală de jos.



Elementul superior și cel inferior pornite

Setarea butonului în această poziție permite cuptorului să fie încălzit în mod convențional.

Pornirea cuptorului este indicată de două semnale luminoase, galben și roșu. Culoarea galbenă aprinsă semnifică faptul că este pornit cuptorul. Dacă lumina roșie se stinge, înseamnă că s-a atins temperatura setată. Dacă în rețetă se precizează faptul că alimentele trebuie să fie introduse în cuptorul încălzit, acest lucru trebuie să fie realizat înainte ca lumina roșie să se stingă prima oară. Atunci când coaceți, lumina roșie se va aprinde și se va stinge temporar (pentru a menține temperatura din interiorul cuptorului). Semnalul galben se poate aprinde atunci când butonul se află în poziția „iluminare interior cuptor”

Cuptor cu circulare automata a aerului (functio- nare cu ventilator)

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

des.6l

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

des.6k

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

Atentie!

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

0

Posibile setari ale butonului pentru functiile cuptorului



Lumina pentru cuptor separata

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



Încălzire rapidă

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



Dezghetare

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



Ventilator si gratar combinat pornit

Atunci cand butonul este setat pe aceasta
pozitie, cuptorul activeaza functia gratar
combinat si ventilator. Aceasta functie
accelereaza procesul de prajire si imbuna-
tateste gustul alimentelor. Utilizati gratarul
cu usa cuptorului inchisa.



Gratar combinat (gratar si element de incalzire superior)

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



Posibile setari ale butonului pentru functiile cuptorului



Lumina pentru cuptor separata

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



Încălzire rapidă

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



Dezghetare

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

Ventilator si gratar combinat pornit

Atunci cand butonul este setat pe aceasta
pozitie, cuptorul activeaza functia gratar
combinat si ventilator. Aceasta functie
accelereaza procesul de prajire si imbuna-
tateste gustul alimentelor. Utilizati gratarul
cu usa cuptorului inchisa.

Daca lumina rosie se stinge, inseamna ca s-a atins
temperatura setata. Daca in reteta se precizeaza fap-
tul ca alimentele trebuie sa fie introduse in cuptorul
incalzit, acest lucru trebuie sa fie realizat inainte ca
lumina rosie sa se stinga prima oara. Atunci cand
coaceti, lumina rosie se va aprinde si se va stinge
temporar (pentru a mentine temperatura din interiorul
cuptorului)*

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

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

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

des.6m

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

des.6k

*optional

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

Atentie!

Atunci când selectați o funcție de încălzire (pornirea unui radiator, etc.), cuptorul va fi pornit doar după ce a fost setată temperatura.

0

Posibile setări ale butonului pentru funcțiile cuptorului

Lumina pentru cuptor separată

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



Încălzire rapidă

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



Dezghetare

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



Ventilator și gratar combinat pornit

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



Gratar combinat (gratar și element de încălzire superior)

Atunci când este selectată această funcție, este permisă rumenirea alimentelor cu ajutorul gratarului și a elementului de încălzire superior. Această funcție permite setarea unei temperaturi mai ridicate în partea superioară a suprafeței de preparare, rumenind mai bine și pe o suprafață mai mare.



Gratarul pornit

Setarea butonului în această poziție permite rumenirea alimentelor pe gratar.



Elementul de încălzire inferior pornit

Atunci când butonul este setat în această poziție, cuptorul este încălzit doar cu ajutorul elementului de încălzire inferior, de exemplu pentru coacerea finală de jos.



Elementul superior și cel inferior pornite

Setarea butonului în această poziție permite cuptorului să fie încălzit în mod convențional.



Termo-circulația pornită

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

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



Ventilatorul, elementul de încălzire superior și cel inferior pornite

Setarea butonului în această poziție este utilă pentru coacerea prăjiturilor. Cuptor convențional cu ventilator.



Termo-circulația și rezistența inferioară pornite

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

Pornirea cuptorului este indicată de două semnale luminoase, galben și roșu. Culoarea galbenă aprinsă semnifică faptul că este pornit cuptorul. Dacă lumina roșie se stinge, înseamnă că s-a atins temperatura setată. Dacă în rețeta se precizează faptul că alimentele trebuie să fie introduse în cuptorul încălzit, acest lucru trebuie să fie realizat înainte ca lumina roșie să se stingă prima oară. Atunci când coaceți, lumina roșie se va aprinde și se va stinge temporar (pentru a menține temperatura din interiorul cuptorului). Semnalul galben se poate aprinde atunci când butonul se află în poziția „iluminare interior cuptor”.

Utilizarea gratarului*

Procesul de frigere se realizeaza cu ajutorul razelor infrarosii emise asupra recipientului de catre elementul de incalzire incandescent al gratarului. Pentru a porni gratarul trebuie sa:

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

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

Atenție!

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

Utilizarea rotisorului*

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

Pentru a prepara mâncarea :

- puneți țepușa și asigurați-o cu furca
- inserați cadrul 4 la nivelul „ III „ al cuptorului
- amplasați țepușa pe cadrul
- Inchideți ușa cuptorului.

des.6y

Coacere

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

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

Rumenirea carnilor

- Puteti prepara bucati de carne mai mari de 1 kg in cuptor, inasa 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.

Cuptor cu convectie naturala (conventional)

Tipul produsului care va fi copt felului de	Funcția cuptorului	Temperatura °C	Nivelul	Timpul [min]
		160 - 200	2 - 3	30 - 50
		220 - 240	3	10 - 15
		210 - 220	2	45 - 60
		230-250	4	14 - 18
		225 - 250	2	120 - 150
		160 - 230	2	90 - 120
		160 - 180	2	45 - 60
		190 - 210	2	40 - 50

Important!

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

PREPARAREA IN CUPTOR – SFATURI PRACTICE

Cuptor cu circulare automata a aerului (functionare cu ventilator)

Tipul produsului care va fi copt felului de	Funcția cuptorului 	Temperatura °C	Nivelul 	Timpul [min] 
		160 - 200	2 - 3	30 - 50
		150	3	25 - 35
		160 - 180	2 - 3	20 - 40*
		150	3	65 - 70
		220 - 240	3	10 - 15
		210 - 220	2	45 - 60
		190	2 - 3	60 - 70
		230-250	4	14 - 18
		225 - 250	2	120 - 150
		160 - 230	2	90 - 120
		190	2 - 3	50 - 60
		160 - 180	2	45 - 60
		190 - 210	2	40 - 50
		170 - 190	3	40 - 50

Important!

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

PREPARAREA IN CUPTOR – SFATURI PRACTICE

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

Tipul produsului care va fi copt felului de	Funcția cuptorului	Temperatura °C	Nivelul { 4 }	Timpul [min]
		160 - 200	2 - 3	30 - 50
		160 - 180	2 - 3	20 - 40*
		140 - 160	2 - 3	10 - 40*
		200 - 230	1 - 3	10 - 20
		210 - 220	2	45 - 60
		160 - 180	2 - 3	45 - 60
		190	2 - 3	60 - 70
		230-250	4	14 - 18
		225 - 250	2	120 - 150
		160 - 180	2	120 - 160
		160 - 230	2	90 - 120
		160 - 190	2	90 - 120
		190	2 - 3	50 - 60
		160 - 180	2	45 - 60
		175 - 190	2	60 - 70
		190 - 210	2	40 - 50
		170 - 190	3	40 - 50

Important!

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

Prin curatarea si intretinerea corespunzatoare a aragazului veti avea o influenta semnificativa asupra evitarii erorilor de functionare a acestuia. Inainte de a curata aragazul, acesta trebuie sa fie oprit iar butoanele in pozitia „*” / „0”. Nu curatati aragazul daca acesta nu s-a racit complet.

Plita ceramica

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

Des. 7

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

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

Spalati elementele din email ale aragazului cu produse lichide de curatare. Nu utilizati pentru curatare produse puternic abrazive, cum ar fi pudra abraziva, bureti metalici, perii etc.

Inainte de a incepe sa utilizati aragazul cu plita din inox, este foarte important sa curatati bine suprafata de inox. Trebuie sa indepartati resturile de lipici si foliile de protectie care au fost utilizate pentru ambalare. Plita trebuie curatata dupa fiecare utilizare. Nu lasati sa se acumuleze foarte multa murdarie pe plita, in special de la alimente sau de la lichide. Se recomanda utilizarea unui produs ca Stahl-Fix pentru curatarea initiala si pentru curatarea periodica a plitei de inox.

Cuptor

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

- Incalziti interiorul cuptorului timp de 30 de minute.
- Deschideti usa cuptorului, stergeti interiorul cu ajutorul unui prosop sau al unui burete si spalati cu apa calda si detergent lichid.

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

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

Atentie!

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

Inlocuirea becului cuptorului

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

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

Becul pentru cuptor - des. 9

- Infiletati becul si asigurati-va ca este bine fixat.
- Infiletati la loc capacul.

Cuptoarele care sunt marcate cu litera **D*** sunt echipate in elemente de ghidare din sarma care pot fi scoase foarte usor (grila). Pentru a le scoate pentru a fi spalate trebuie sa trageți de elementul de blocare din partea frontală, apoi elementul de ghidare trebuie inclinat și scos din elementul de blocare din spate.

des. 10

Cuptoarele marcate cu literele **Dp*** posedă elemente de ghidare de tip telescop din otel inoxidabil care la rândul lor sunt fixate de elementele de ghidare din sarmă. Aceste elemente de ghidare trebuiesc scoase și spalate împreună cu elementele de ghidare din sarmă. Inainte de a pune tavile, aceste elemente de ghidare trebuiesc scoase în afară (dacă, cuptorul este încălzit, elementele de ghidare trebuiesc scoase în afară agățând cu partea din spate a tăvilor de tamponale care se găsesc în partea frontală a elementelor de ghidare) și apoi aceste elemente de ghidare trebuiesc împinse împreună cu tava.

des. 10a

Atentie!

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

*optional

Verificari periodice

În afara de curatarea aragazului, trebuie sa:

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

Atentie!

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

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. Pentru a pune usa la loc, faceti acelasi lucru în sens invers. Asigurati-va de faptul ca balamalele sunt fixate corespunzator. După ce ati fixat usa, dispozitivul de siguranta trebuie sa fie coborat din nou cu atentie. Dacă acesta nu este setat, pot fi avariate balamalele atunci cand se inchide usa.

des.11 - Inclinarea dispozitivelor de siguranta ale balamalelor

Scoaterea geamului interior*

1. Cu ajutorul șurubelniței cu cap crestă se vor desuruba șuruburile aflate în balamalele laterale (des. 11A).
2. Balamalele se scot cu ajutorul unei șurubelnițe drepte și se scoate șipca superioară a ușii (des. 11A, 11B).
3. Geamul interior se scoate din suport (în partea inferioară a ușii). (des. 11C)
4. Se spală geamul cu apă caldă și cu o mică cantitate de detergent.
Pentru a monta geamul din nou trebuie să acționăm invers. Partea netedă a geamului trebuie să se afle în partea superioară.

des. 11C - Scoaterea geamului interior

Scoaterea usii

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

des. 12A - Inclinarea dispozitivelor de siguranta ale balamalelor

Scoaterea geamului interior*

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

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

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

*optional

CUM SE PROCEDEAZA IN CAZ DE URGENTA

In caz de urgenta, trebuie sa:

- Opriti toate unitatile de functionare ale aragazului
- 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 "0.00"*	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")

*optional

DATE TEHNICE

Voltaj
Putere
Dimensiuni aragaz (lxLxA)

230/400V ~ 50Hz
Maxim 9,6 kW
59,5 / 57,5 / 59,5 cm

Respecta regulile UE

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

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

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

Bevor der Elektroherd das Herstellerwerk verlassen konnte, wurde er eingehend auf Sicherheit und Funktionstüchtigkeit überprüft.

Vor Inbetriebnahme lesen Sie bitte die Bedienungsanleitung aufmerksam durch.

Durch Befolgung der darin enthaltenen Hinweise vermeiden Sie Bedienungsfehler.

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

Achtung!

Gerät nur bedienen, wenn Sie sich mit dem Inhalt dieser Bedienungsanleitung vertraut gemacht haben. Das Gerät ist nur zur Verwendung im privaten Haushalt bestimmt.

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

INHALTSVERZEICHNIS

UNSERE ENERGIESPARTIPPS

SICHERHEITSHINWEISE

BEDIENELEMENTE

ALLGEMEINE PFLEGEHINWEISE

TECHNISCHE DATEN

WENN'S MAL EIN PROBLEM GIBT

76

77

79

80

81

81

UNSERE ENERGIESPARTIPPS



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

• Das richtige Kochgeschirr benutzen.

Töpfe mit flachem und dickem Boden sparen bis zu 1/3 an Strom.

Deckel nicht vergessen, sonst ist der Stromverbrauch 4-mal so hoch!

• Kochgeschirr auf die Kochfläche abstimmen.

Das Kochgeschirr sollte nie kleiner als die Kochfläche sein.

• Kochflächen und Topfböden stets sauber halten.

Verschmutzungen stören die Wärmeübertragung – sind sie erst einmal stark eingebrannt, ist die Reinigung oft nur noch mit umweltbelastenden Mitteln möglich.

• Unnötiges „Topfgucken“ vermeiden.

Auch die Backofentür nicht unnötig oft öffnen.

Rechtzeitig herunterschalten und Restwärme nutzen.

Bei langen Garzeiten 5-10 Minuten vor Ende der Garzeit ausschalten. Sie sparen bis zu 20% an Strom.

• Backofen nur bei größeren Mengen einsetzen.

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

• Nachwärme des Backofens nutzen.

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

Wichtig! Bei Betrieb mit Zeitschaltuhr entsprechend kürzere Garzeiten einstellen.

• Backofentür gut geschlossen halten.

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

• Herd nicht direkt neben Kühl- oder Gefrieranlagen einbauen.

Deren Stromverbrauch steigt dadurch unnötig.



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

Alle Verpackungsmaterialien sind umweltverträglich, hundertprozentig wiederzuverwerten und wurden mit einem entsprechenden Symbol

gekennzeichnet.

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

AUSSERBETRIEBNAHME



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

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

Ihre Gemeindeverwaltung wird Ihnen Auskunft über die zuständige Recyclingstelle für Altgeräte erteilen.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Zur Reinigung des Geräts keine Dampfreiniger verwenden.

- Lassen Sie Kinder nicht unbeaufsichtigt an den Herd! Gefahr von Verbrennungen bei direktem Kontakt mit dem eingeschalteten Herd!
- Andere Haushaltsgeräte samt ihren Anschlusskabeln dürfen den Backofen nicht berühren oder auf den Kochflächen aufliegen, da deren Isolierung nicht hitzebeständig ist...
- Beim Braten den Herd nicht ohne Aufsicht lassen! Öl und Fett können sich durch Überhitzen oder Überlaufen selbst entzünden.
- Kochplatte von Verschmutzungen und übergelaufenem Kochgut freihalten. Dies betrifft insbesondere Zucker, der mit dem Glaskeramik-Kochfeld reagiert und dadurch eine bleibende Beschädigung verursachen kann. Etwaige Verschmutzungen sind laufend zu beseitigen.
- Zur Vermeidung von irreversiblen Veränderungen des Kochfelds darf Geschirr mit feuchtem Boden nicht auf warme Kochflächen gestellt werden.
- Nur Kochgeschirr verwenden, das nach Herstellerangaben für die Verwendung auf Glaskeramik-Kochfeldern geeignet ist.
- Bei Feststellung einer Beschädigung des Kochfelds – Kratzern, Rissen oder Absplitterungen – ist der Betrieb des Herdes sofort abubrechen und die Reparatur bei der Kundendienststelle zu melden.
- Das Kochfeld nicht einschalten, ohne vorher ein Kochgeschirr darauf zu stellen.
- Scharfkantiges Geschirr, das eine Beschädigung des Kochfelds verursachen kann, darf nicht benutzt werden.
- Nicht auf die sich vorheizenden (nicht mit Geschirr überdeckten) Halogen-Kochflächen schauen.
- Kochgeschirr mit einem Gewicht über 15 kg darf nicht auf die geöffnete Backofentür und Kochgeschirr mit einem Gewicht über 25 kg auf die Kochflächen gestellt werden.
- Keine Scheuermittel oder scharfen Metallgegenstände zur Glasreinigung verwenden; sie können die Oberfläche zerkratzen, was dazu führen kann, dass das Glas springt.
- In nicht betriebsfähigem Zustand darf der Herd nicht benutzt werden. Sämtliche Mängel dürfen nur von einer autorisierten Fachkraft beseitigt werden.
- Bei Betriebsstörungen, die durch technische Mängel verursacht sind, muss unbedingt die Stromzufuhr unterbrochen und eine Reparatur veranlasst werden.
- Die Grundsätze und Bestimmungen dieser Bedienungsanleitung sind unbedingt zu beachten. Personen, die mit dem Inhalt der Bedienungsanleitung nicht vertraut sind, dürfen den Herd nicht bedienen.
- Das Gerät ist ausschließlich zum Kochen im haushaltsüblichen Rahmen ausgelegt. Ein anderweitiger Gebrauch jeder Art (z.B. zur Raumbeheizung) ist nicht bestimmungsgemäß und kann gefährlich sein.

1a		
1	Backofen-Temperaturregler	IHR HERD STELLT SICH VOR
2	Backofen-Funktionsregler	
3, 4, 5, 6	Schalter für Kochflächen	2a Backblech*
7	Kontrollleuchte rot (Heizungsanzeige)	2b Grillrost (Gitterrost)*
8	Kontrollleuchte gelb (Betriebsanzeige)	2c Bratblech*
9	Türgriff	2d Drehspeiß*
10	Glaskeramik-Kochfeld	2e Backblechträger
11	Zeit schaltuhr	

Glaskeramik-Kochfeld BCCI6*: abb. 2

a	Ø 18 / Ø 12 cm
b	Ø 14 x 25 cm
c	Ø 18 cm
d	Ø 14,5 cm

*vorhanden nur bei einigen Modellen

Der richtige Einbauort

Der Küchenraum sollte trocken und luftig sein und eine gute Belüftung haben; die Aufstellung des Gerätes sollte einen freien Zugang zu allen Steuerelementen sicherstellen. Die Einbaumöbel müssen Beläge haben und die verwendeten Kleber müssen hitzebeständig sein (100°C). Ist das nicht der Fall, so kann dies eine Verformung der Belagfläche oder deren Ablösung verursachen. Abzughauen sind gemäß den Anweisungen aus den ihnen beigefügten Bedienungsanleitungen einzubauen.

Einbau des Backofens:

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

Abb. 3f, 3g, 3h

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

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

Glaskeramik-Kochfeld

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

Abb. 7

Backofen

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

Auswechseln der Backofen-Beleuchtung

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

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

Abb. 9 Backofen-Glühlampe

- Die Glühlampe genau in die Keramikfassung drehen.
- Abdeckung einschrauben.
- Der Backofen ist mit den **D*** leicht herausnehmbaren Leitschienen (Leiterförmig angeordnet) für die Backofeneinsätze ausgestattet. Um sie zur Reinigung herauszunehmen soll man zuerst an der vorderen Halterung ziehen, dann die Leitschienen kippen und aus der hinteren Halterung rausziehen.

Abb 10

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

Abb 10a

Achtung!
Teleskopschienen nicht in der Spülmaschine reinigen

Technische Kontrollüberprüfungen

Außer der Sauberhaltung des Herdes ist auf folgendes zu achten:

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

Achtung!

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

Backofentür aushängen

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

Abb. 11 - Klappbügel nach oben drücken

Herausnahme der inneren Scheibe*

1. Mit Hilfe eines Kreuzschraubendrehers sind die Schrauben an den seitlichen Schnappverschlüssen herauszudrehen (Abb. 11A).
2. Schnappverschlüsse mit Hilfe eines flachen Schraubenziehers herausdrücken und die obere Leiste der Tür herausziehen. (Abb. 11A, 11B).
3. Innere Scheibe aus den Befestigungen (im unteren Bereich der Tür) nehmen. (Abb. 11C).
4. Die Scheibe mit warmem Wasser und einer kleinen Menge Reinigungsmittel abwaschen. Zwecks erneuter Montage der Scheibe sind oben genannte Handlungen in umgekehrter Reihenfolge auszuführen. Der glatte Teil der Scheibe muss sich im oberen Teil befinden.

Abb. 11C - Herausnahme der inneren Scheibe

Backofentür aushängen

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

Abb. 12A - Klappbügel nach oben drücken

Herausnahme der inneren Scheibe*

1. Mit Hilfe eines flachen Schraubendrehers die obere Türleiste herausheben, indem sie fein an den Seiten angehoben wird (Abb. 12B).
 2. Die obere Türleiste herausnehmen. (Abb. 12B, 12C)
 3. Innere Scheibe aus den Befestigungen (im unteren Bereich der Tür) nehmen. (Abb. 12D und 12D1).
 4. Die Scheibe mit warmem Wasser und einer kleinen Menge Reinigungsmittel abwaschen. Zwecks erneuter Montage der Scheibe sind oben genannte Handlungen in umgekehrter Reihenfolge auszuführen. Der glatte Teil der Scheibe muss sich im oberen Teil befinden.
- Hinweis! Die obere Leiste sollte nicht gleichzeitig an beiden Seiten der Tür eingedrückt werden.** Zur korrekten Montage der oberen Türleiste sollte zuerst das linke Ende an die Tür gelegt und anschließend das rechte Ende eingedrückt werden, bis es „einrastet“. Anschließend die Leiste an der linken Seite eindrücken, bis sie „einrastet“.

Abb. 12D- Herausnahme der inneren Scheibe.

3 scheibe.

Abb. 12D1- Herausnahme der inneren Scheibe.

2 scheibe.

WENN'S MAL EIN PROBLEM GIBT

In jedem Notfall:

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

TECHNISCHE DATEN

Nennspannung
Nennleistung
Ausmaße des Geräts (HxBxT)

230/400V ~ 50 Hz
max. 9,6 kW
59,5 / 57,5 / 59,5 cm

Das Gerät entspricht den EU-Bestimmungen

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

*vorhanden nur bei einigen Modellen

Компания изготовитель

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

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

Сделано в Польше



**Претензии по качеству
направлять в / Импортёр на территорию РФ**

ООО «Ханса», Осенний бульвар, д.23, офис 1307
Тел. +7 (495) 721-36-61/62 факс +7 (495) 721-36-63