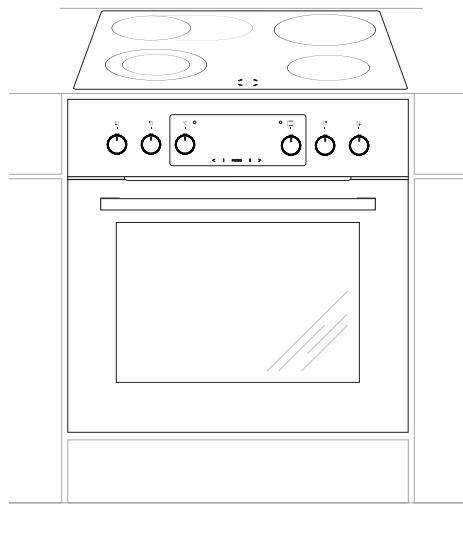
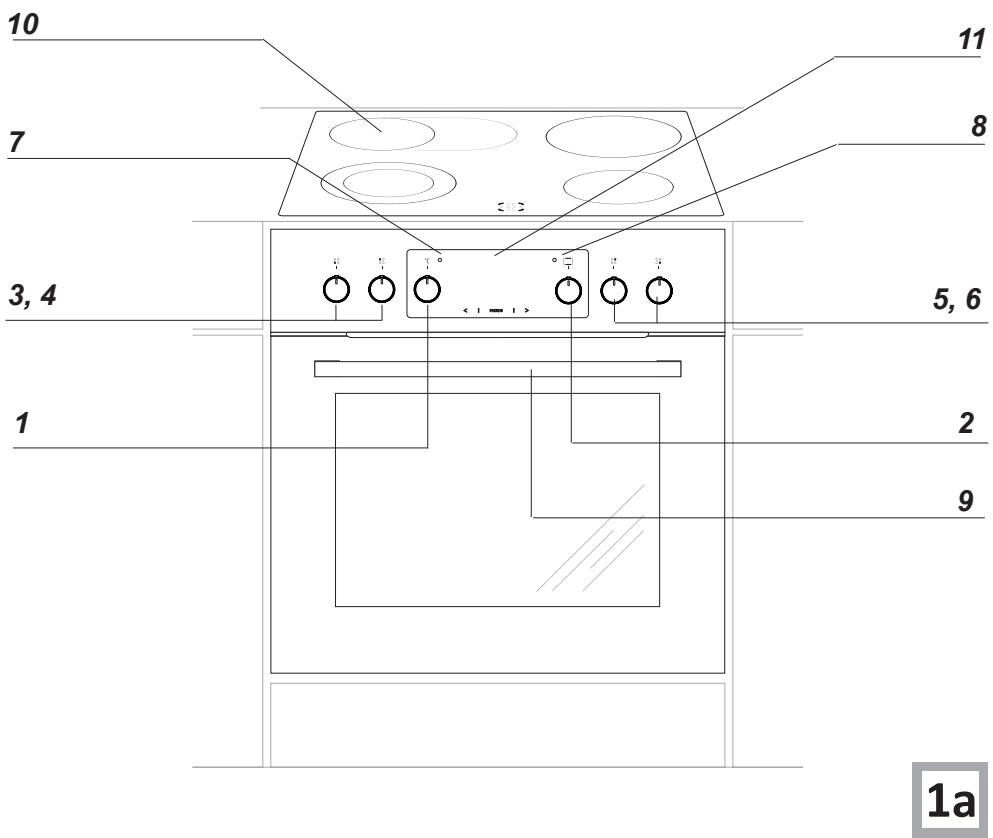


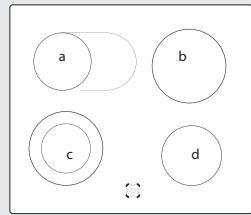
BCCI*



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





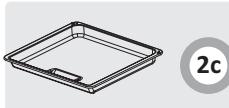
2



2a



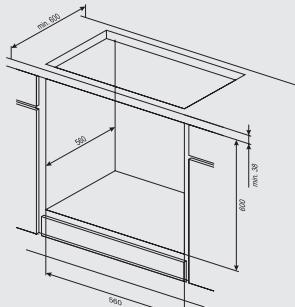
2b



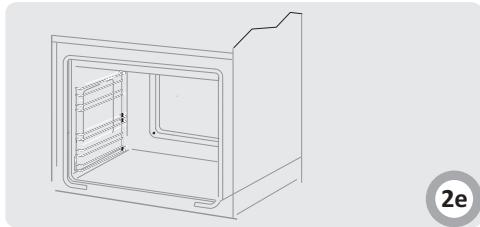
2c



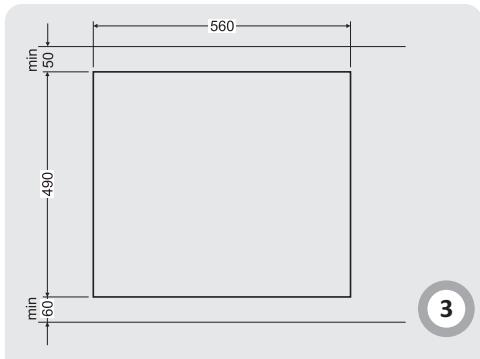
2d



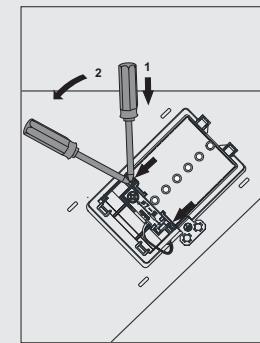
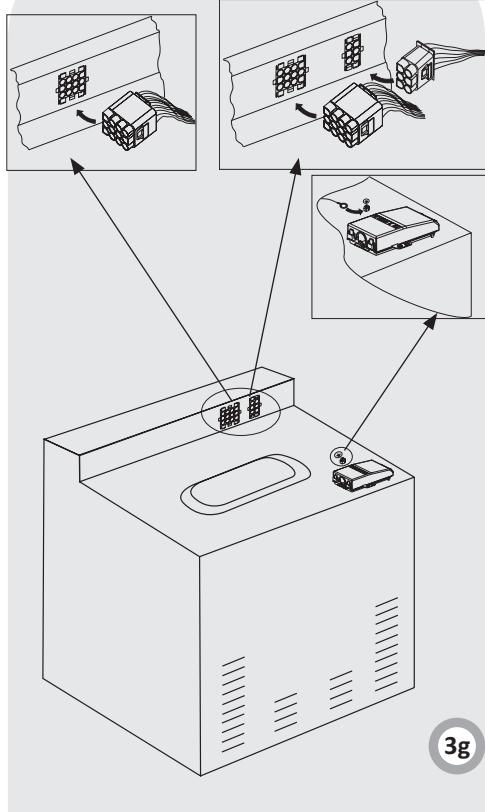
3f



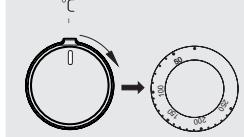
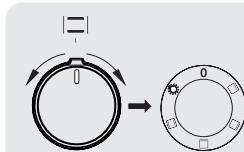
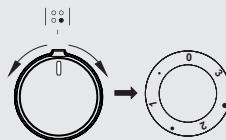
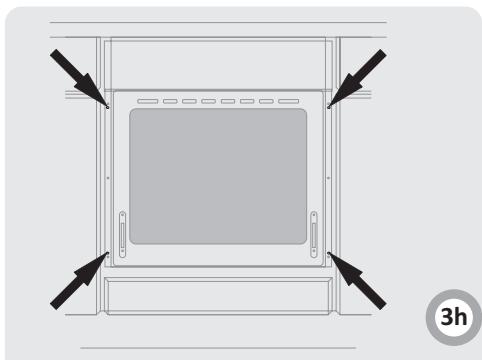
2e

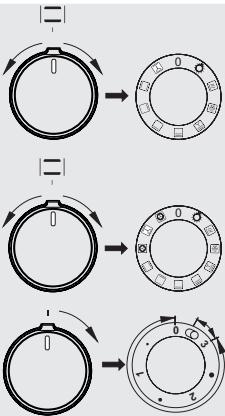


3



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

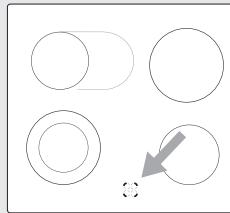




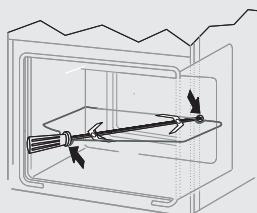
6l

6m

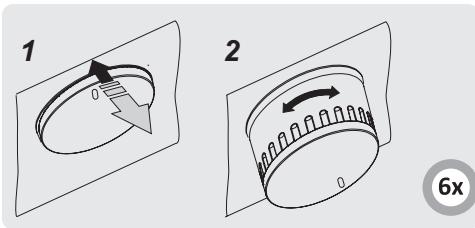
6n



6o



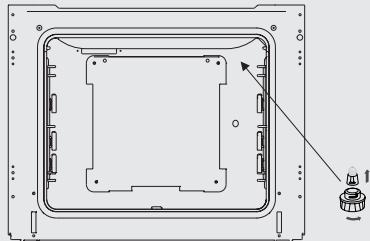
6y



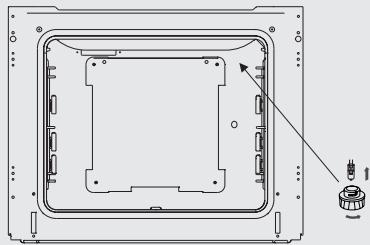
6x



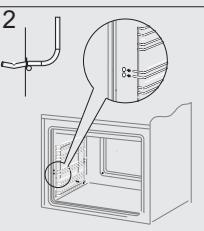
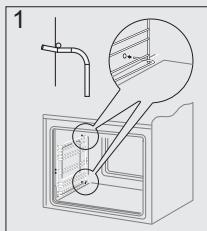
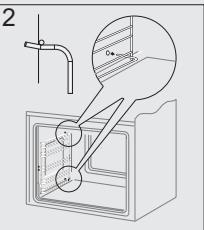
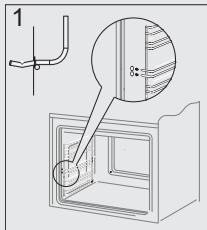
7



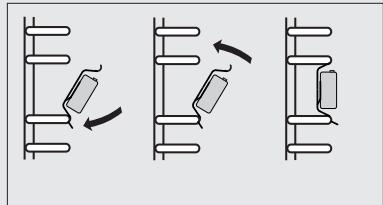
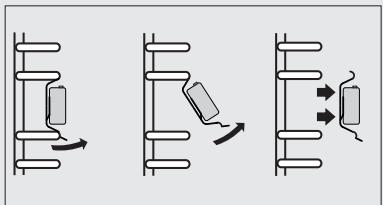
9



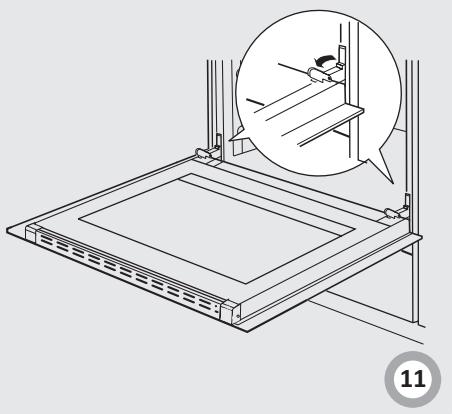
9a



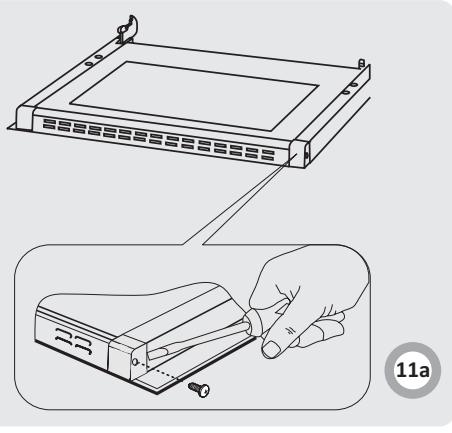
10



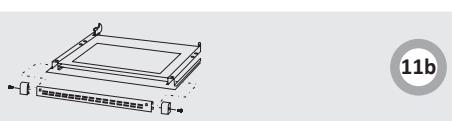
10a



11



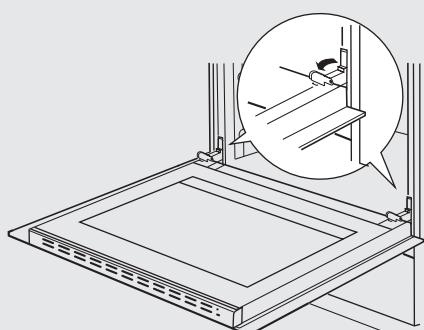
11a



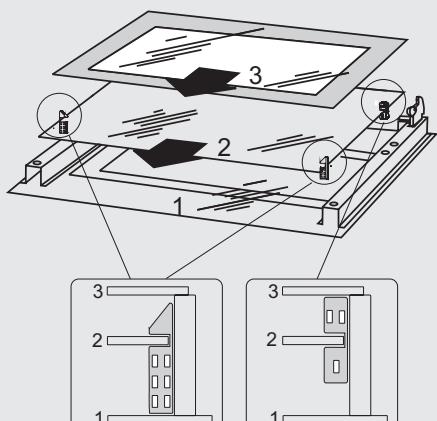
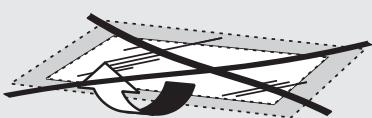
11b



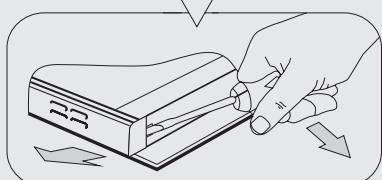
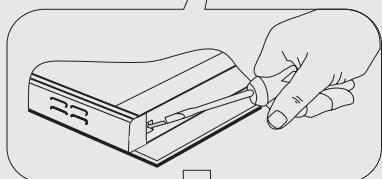
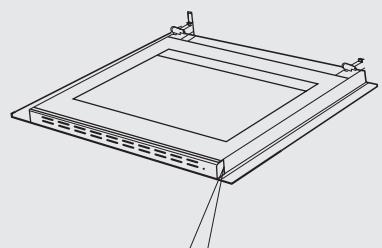
11c



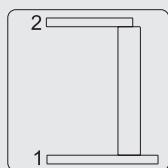
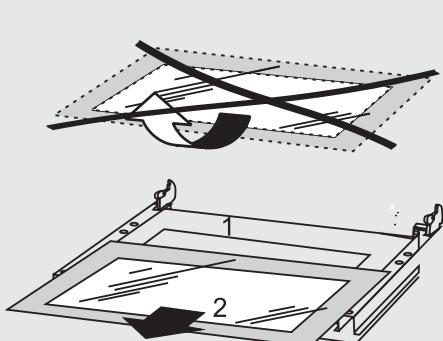
12a



12d



12b



12d1



12c

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

- Применение соответствующей посуды для приготовления пищи.

Кастюли с плоским и толстым днищем позволяют сэкономить до трети электроэнергии. Нужно помнить о крышке, в противном случае потребление энергии возрастает вчетверо!

- Подбор посуды для приготовления соответственно нагревательной зоне.

Посуда никогда не должна быть меньше нагревательной плитки.

- Следить за чистотой конфорок и днищ кастрюль.

Загрязнения препятствуют теплообмену – сильно пригоревшая грязь можно удалить только средствами, в свою очередь причиняющими вред окружающей среде.

- Избегать излишнего «подглядывания в кастрюли».

Не открывать без необходимости дверцу духовки.

- Своевременное отключение и использование остаточного тепла.

- В случае длительного приготовления пищи выключать конфорки за 5-10 минут до конца. Этим экономится около 20% энергии.

- Использование духовки только для приготовления большого объема пищи.

Мясо весом до 1 кг выгоднее 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 устройства было защищено от повреждений упаковкой. После удаления упаковки, просим Вас избавиться от ее частей способом, не наносящим ущерба окружающей среде.

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

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



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

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

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

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

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

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 складируйте 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! Убрка и обслуживание оборудования не могут производиться детьми без надзора взрослых.

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

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

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

Для чистки 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 несмыываемых 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. Всё изъяны должны устраниться 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 запроектировано исключительно для приготовления пищи. Всякое другое его применение (например, обогревание помещения) является несоответствующим его назначению и может быть опасным.

ОПИСАНИЕ УСТРОЙСТВА

- 1а 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:

- 2а Поддон для выпечки*
- 2б Решетка для гриля (решетка для сушки)
- 2с Поддон для жарки
- 2д Вертел -и вилки*
- 2е 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

МОНТАЖ

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 Y.
- 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 клей 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

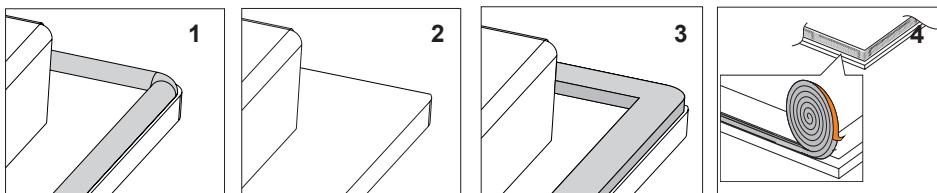
Рис 3

Установка уплотнителя

В зависимости от модели уплотнитель устанавливается производителем (рис. 1)

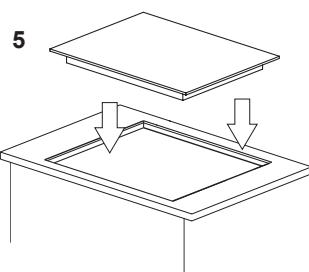
Если уплотнитель не установлен производителем, необходимо выполнить следующие действия: Перед установкой устройства в отверстие в столешнице необходимо установить уплотнитель, прилагаемый к изделию, снизу варочной поверхности (рис. 2).

Для этого сначала необходимо снять защитную пленку с уплотнителя, а затем прикрепить его как можно ближе к краю варочной поверхности (рис. 3,4).



Установка устройства без уплотнителя запрещается.

Поместите варочную поверхность в мебельное отверстие, установите её симметрично в отверстие таким образом, чтобы расстояния между варочной поверхностью и краем кухонной столешницы были одинаковыми с каждой стороны (рис. 5).



МОНТАЖ

Монтаж духовки:

- подготовить отверстие с размерами, указанными на рисунку 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 (\ominus), 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 \ominus («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

ЭКСПЛУАТАЦИЯ

Перед первым включением плиты

- удалять части упаковки,
- аккуратно (медленно) удалять 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.

*для определенных моделей

Управление работой конфорок керамической панели Выбор посуды

Правильно подобранный 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 подобранный 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
- 2 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 положении рукоятки «0 ● 1 ● 2 ● 3» работает внутренний сегмент нагревательного элемента и можно плавно регулировать количество выделяемого им тепла. Чтобы включить внешний сегмент нагревательного элемента, нужно кратковременно повернуть рукоятку в положение, обозначенное символом ○. С этого момента можно плавно регулировать температуру нагрева обоих нагревательных элементов (внутреннего и внешнего), устанавливая рукоятку в выбранное положение нагрева «0 ● 1 ● 2 ● 3». Внутренний выключатель выключает эти элементы только после установки рукоятки в положение 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

ЭКСПЛУАТАЦИЯ

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 помешать 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 включения какой-либо функции духовки произойдет только после выбора температуры.

0

нулевая установка



независимое освещение духовки

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



Быстрый разогрев

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



Размораживание

Включен только вентилятор, без использования каких-либо нагревателей.



Турбо гриль и конвекция

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



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

Включение функции «Усиленный «ГРИЛЬ»» позволяет на запекание при одновременно включенном верхнем нагревателе. Данная функция позволяет применять более высокую температуру в верхней рабочей 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, запека

ЭКСПЛУАТАЦИЯ

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).

Контрольная лампа*

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).

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 принудительной конвекцией (с конвекцией и кольцевым нагревателем)

Духовка может нагреваться при помощи верхнего и нижнего нагревателей печки 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.6т

Рис.6к

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

Внимание!

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

0

нулевая установка



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» «Супер-Гриль») позволяет на запекание при одновременно включенном верхнем нагревателе. Данная функция позволяет применять более высокую температуру в верхней рабочей 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).

*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 также применение темных противеней), 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 включённого 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

ЭКСПЛУАТАЦИЯ

Использование печки*

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

Для включения печки нужно:

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

Для функции «гриль» и «усиленный гриль» температуру нужно установить на 250°C (220°C), а для функции «конвекция и гриль» максимум на 190°C.

* дверцу духовки двумя стеклянными панелями

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 вертала 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 вертала разместить в духовке на 3 снизу рабочем уровне ,
- конец вертала 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

ПРИГОТОВЛЕНИЕ ПИЩИ В ДУХОВКЕ - ПРАКТИЧЕСКИЕ СОВЕТЫ

Выпечка

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

Духовка с естественной конвекцией (стандартная)

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

* дверцу духовки двумя стеклянными панелями

Внимание!

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

- 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, поливая мясо холодной водой не рекомендуется.

УКАЗАНИЯ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ

Духовка с естественной конвекцией

Вид выпечки продукт	Функции духовки	Температура °C	Уровень	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 (220*)	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

* дверцу духовки двумя стеклянными панелями

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 (220*)	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

* дверцу духовки двумя стеклянными панелями

Внимание!

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

ОБСЛУЖИВАНИЕ И УХОД

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

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

Керамическая панель

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

Рис.7

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

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

*для определенных моделей

- 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 пропустить 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 Е14.

Лампочка духовки - Рис 9

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

Замена галогенной лампочки подсветки духовки*

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

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

Лампочка духовки - Рис 9а

ОБСЛУЖИВАНИЕ И УХОД

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

Рис 10.

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

Рис 10а

Периодический осмотр

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

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

Внимание!

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

Снятие дверцы

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

Рис 11 - Отодвинуть предохранители петель

Снятие внутреннего стекла*

1. С помощью крестообразной отвертки отвинтить винты, расположенные в боковых защелках (рис. 11A).
2. Защелки вытолкнуть с помощью плоской отвертки и вынуть верхнюю планку дверцы (рис. 11A, 11B).
3. Внутреннее стекло вынуть из крепления (в нижней части дверцы) (рис. 11C).
Внимание! Опасность повреждения крепления стекол. Стекло необходимо вынуть, не поднимая его вверх.
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.11C - Снятие внутреннего стекла

Снятие дверцы

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

рис 12A - Отодвинуть предохранители петель

Снятие внутреннего стекла*

1. С помощью плоской отвертки зацепить и выдвинуть верхнюю планку дверей, осторожно приподнять её по бокам (рис. 12B).
2. Вынуть (вытянуть) планку верхних дверей, как показано на рисунке (рис. 12B и 12C).
3. Внутреннее стекло вынуть из крепления (в нижней части дверцы).
Рис. 12D, 12D1.

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

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

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

«Hansa» үрмелепеші пайдаланудың ерекше қарапайымдылығы мен жұз пайыздық тиімділік сияқты қасиеттерді өзінде біріктіреді. Нұсқаулықты оқып болғаннан кейін Сізде үрмелепешті қуту бойынша қынышлықтар туындамайды.

Үрмелеш, зауыттан шығару барысында, орау алдында қауіпсіздік және жұмысқа жарамдылық мақсатында арнаңың стендтерде мүкият тексерілген.

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

Онда баяндалған нұсқауларды сақтау үрмелепешті дұрыс пайдаланбаудың алдын алады.

Нұсқаулықты сақтап, оның колжетімдік жерде ұстағаныңыз жөн. Қайылы оқигадан аулақ болу үшін пайдалану бойынша нұсқаулықтағы ережелерді жүйелі түрде орындау қажет.

Назар аударыны!

Үрмелепешті тек осы нұсқаулықпен танысқаннан кейін ғана қолданыңыз.

Үрмелеш тек үй жағдайында пайдалану үшін ғана арналған.

Дайындаушы құралдың жұмысына әсер етпейтін өзгерістерді енгізу құқығын өзіне қалдырады.

МАЗМУНЫ

ҚҰРМЕТТИ САТЫП АЛУШЫ.	25
ЭЛЕКТР ЭНЕРГИЯСЫН ҚАЛАЙ ҮНӘМДЕУ ҚАЖЕТ	25
ҚАУІПСІЗДІК ТЕХНИКАСЫ БОЙЫНША НҰСҚАУЛАР	26
ҚҰРЫЛҒЫФА СИПАТТАМА	28
ҚҰРАСТАРЫУ	29
ПАЙДАЛАНУ	31
ЭКСПЛУАТАЦИЯ	35
ТАҒАМДЫ ҮРМЕПЕШТЕ ДАЙЫНДАУ – ИС ЖҰЗІНДЕГІ КЕҢЕСТЕР	36
КӨРСЕТІЛЕТІН ҚЫЗМЕТ ПЕН КҮТИМ	39
АПАТТАР ЖАҒДАЙЛАРДАҒЫ ИС-ӘРЕКЕТ	41
ТЕХНИКАЛЫҚ ДЕРЕКТЕР	41

ЭЛЕКТР ЭНЕРГИЯСЫН ҚАЛАЙ ҮНӘМДЕУ ҚАЖЕТ

 Электр энергиясын тиімді пайдалана-
ну тек шынындарды темендетіп қана
қоймайды, сонымен қатар қоршаган
ортаны да қорғайды. Келесі қарапайым
ережелерді орындау ең жақсы
нәтижелерге жетуге көмектеседі:

- Тағам дайындау үшін тиісті ыдысты қолдану.** Тубі жалпақ және қалың қазандар электрэнергиясының уштегі бірінен дейін үнәмдеуге мүмкіндік береді. Қактагыны жабду үміттапа көрек, олай болмаған жағдайда энергияны тұтыну төрт есе артады.

- Қызыдыру аймағына сәйкес дайындау үшін ыдыс таңдау.** Үйдегі ешқашан қызыдыру плита-
санын кішкентай болмауы тиис.

- Конфоркалар мен қазан үзбінің тазалығын қадағалаңыз.** Ластану жылуалмасуның кедерігі болады – катты кірді құралдармен ғана кетіруге болады, ол өз кезегінде қоршаган ортага залалын тиігізеді.

- Қазанды ашып қайта-қайта қарал бермеу** көрек. Үрмелепештің есігін қажетсіз аша берменіз.

- Қалдаңық жылуды үақытылың сөндіру** және пайдалану көрек.

- Тағамды үзак үақыт дайындаған жағдайда** комфорканы 5-10 минут бұрын соңына дейін сөндіру көрек. Мұнымен энергияның 20%-ы үнәмделеді.

- Үрмелепештің тек тағамның үлкен көлемін дайындау үшін ғана қолдану.**

Салмағы 1 кг-ра дейінгі еттің ас пісіретін бетте қастриольде дайындау тиімдірек.

- Үрмелепештің қалған жылуын пайдалану.** Егер тағам 40 минуттан артық дайындалса, үрмелепешті дайындаудың аяқталуына дейін 10 минут бұрын акыратыныз.

Назар аударыны! Егер таймер қолданылса, оны дайындау үақытынан қысқалуау үақытқа орнатқан жөн.

- Үрмелепештің есігін үкіпте жабыңыз.** Үрмелепеш есігінің ластанған

тығыздағыштары жылуудың босқа кетуіне

мүмкіндік тұғызады. Тығыздағыштардағы ласта-
нуларды бірден көтірген жөн.

- Тақтани тонализтыштар/мұздатқыш камера-
лар жаһында орнатпаңыз.

Электрдің қажетсіз қолданылуы артады.



Тасымалдау үшін құрал зақымдануладардан орамамен корғалған. Орамадан шығарған кейін, Сізден оның белгілітерінен қоршаган ортага залал келмейтін әдіспен құтылуынызды сұраймыз. Ораманы дайындау үшін қолданылған барлық материалдар зиянсыз, оларды 100 %-ға қайта өндеуге болады жөн есікес белгімен белгіленген.

Назар аударыны! Орамадан шығару барысында орама материалдарына (поліэтилен пакеттер, пенопласттың белгілітері ж.б.) балаларды жақындарапаңыз.



Пайдалану мерзімі аяқталғаннан кейін осы құралды қарапайым коммуналдық қалдаңық ретінде тастауға болмайды, оны электрлі және электрондық құралдарды қабылдау және қайта өндеу орнына еткізген жөн.

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

Құралда өз белгілеріне сәйкес қайта өндеу жататын материалдар пайдаланылған. Өзінің қызметтің жағдайынан қаралған құралды қайта өндеудің, материалдарын пайдаланудың немесе пайдаланудың басқа түрінің арқасында Сіз қоршаган ортандың қорғауға әжептеуір үлес қосасыз.

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

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

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

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

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

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

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

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

Жұмыс жасау барысында құрал қыздады. Абай болу қажет, үрмелештің ішіндегі ыстық бөліктерге қол тигізбеніз. Үрмелеш қолданылып жатқан кезде, қолжетімді бөліктері қызуы мүмкін. Үрмелешке балаларды жақыннатпауға кеңес береміз.

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

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

Асүй плитасын тазалау үшін бumen тазалауға арналған жабдықтарды қолдануға болмайды.

- Әсіреле, үрмелештің маңындағы балаларға ерекше назар аудару қажет.
- Шағын асхана құралдарының және сымдардың қызып тұрған үрмелешпен және оның ас пісіретін бетімен жанаспауын қадағалау қажет, өйткені осы құралдың оқшаулануы жоғарғы температурага есептегінбеген.
- Қуыру барысында үрмелешті қараусыз қалдыруға болмайды. Майлар қайнаудың немесе қызып кетудің салдарынан жануы мүмкін.
- Пісіретін бетінің ластануына және пісірген кезде оған сұйықтықтың төгіліуіне жол берменіз. Әсіреле бұл езінің әсерімен керамикалық жабуын бұлдіруі мүмкін қантқа қатысты. Ластанған жағдайда дереу тазартып тастау керек.
- Қызыган аймағына тубі дымықыл 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 бұлдіруі мүмкін.
- Жанып тұрған конфорка аймағына (ыдыспен жабылмаган) қарауға болмайды.
- Үрмелештің ашық тұрған есігіне салмағы 15 кг-дан артық ыдысты қоймаңыз.
- Есіктің әйнегін тазалау үшін қатқыл тазалағыш құралдарды немесе істік заттарды қолданбаңыз, олар сыртқы қабабты тырнауы және әйнекте сыйзаттың пайда болуына әкеleп соғуы мүмкін.
- Техникалық ақауы бар үрмелешті пайдалануға болмайды. Барлық ақаулар тек білікті қызметкерлер құрамымен жойылуы қажет.
- Техникалық бұзылудың кез келген жағдайында үрмелештің электр қорегін тез арада ажыратыңыз және жөндеу қажеттілігі туралы хабарлаңыз.
- Осы нұсқаулықтың нұсқаулары мен басшылықтарын мұлтіксіз орындаңыз. Оның мазмұнымен таныспаған тұлғаларды пайдалануға жақыннатпаңыз.

ҚҰРЫЛҒЫҒА СИПАТТАМА

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 (көптірге арналған тор)

2c Құыруға арналған жайпақ таба*

2d Істік – және шанышқылар*

2e Сымды бағыттауыштар

Керамикалық панель конфоркалары
Сүр.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 жиһаздың үстінгі тақтайын дайындау

- Асүй орынжайы құргақ, жедеттептін және жұмыс істеп тұрған жедеткіші бар болуы тиіс, ал үрмелештің орналасуы барлық басқару бөліктеріне еркін қол жеткізуі қамтамасыз етуі тиіс. Плита У категориясында дайындалған
- Жиһаздың үстінгі тақтайның калындығы 28 мм-ден 40 мм-ге дейін, терендігі кем дегенде 600 мм болуы тиіс. Үстінгі тақтайның жалпақ, жақсы орнатылған деңгейі бар болу керек. Қабырға жағынан санылау болмауын және үстінгі тақтайын су ағып існуден және ылғалдан қорғау туралы есте сақтау керек.
- Тесіктерінің шеті мен үстінгі тақтай шетінің ара қашықтығы алдынан кем дегенде 60 мм, артынан кем дегенде 50 мм құрауды тиіс.
- Құрастыруға арналған жиһаз қаптауы, сондай-ақ 100°C градус температурага тұрақты жабыстырылатын желімі болуы тиіс. Аталған талапты орындалмау салдарынан бетінің формасы бұзылуы не қаптауы сыйдырылып қалуы мүмкін.
- Бетінің шеттері ылғал өткізбейтін материалмен қорғалған болуы тиіс.
- Үстінгі тақтайындағы тесіктер 1-суретте берілген Мөлшерге сәйкес орындалуы тиіс.

Сур. 3

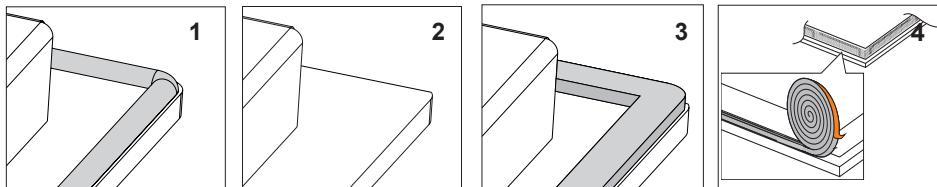
Тығыздығышты орнату

Модельге байланысты тығыздығышты өндіруші орнатады (сурет салу 1)

Егер тығыздығышты өндіруші орнатпаса, келесі өрекеттерді орындау қажет:

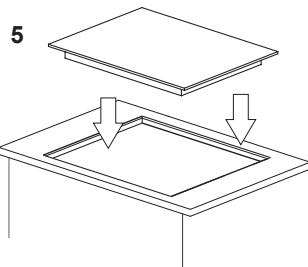
Құрылғыны жұмыс үстеліндегі тесікке орнатпас бұрын, плитаның астынан өнімге бекітілген тығыздығышты орнату қажет (сурет салу 2).

Мұны істеу үшін алдымен тығыздығыштан қорғаныш пленканы алып тастау керек, содан кейін оны плитаның шетіне мүмкіндігінше жақын жабыстырыңыз (сурет салу 3,4).



Құрылғыны пломбасыз орнатуға тыйым салынады.

Пешті жиһаз тесігіне қойыңыз, плита мен ас үй үстелінің жиегі арасындағы қашықтық ер жағынан бірдей болатындей етіп симметриялы түрде тесікке орнатыңыз. (сурет салу 5).



Үрмепешті құрастыру

- 3f суретінде көрсетілген мөлшерде тесік дайындау,
- корегін ағытқанда үрмепешті электржелісіне қосу,
- үрмепешті жиһаздағы алдын ала дайындалған тесікке ішінара салу және үрмепештің конфоркалар панеліне жалғастыру (3g сурет),
- пісіру панелінің бір ұшы жерге қосылған сымын (сарғылт-жасыл) жалғастын 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 сендірілген электрқорегі кезінде жасау керек.

Плитаны электрәткізгішке қосу

Назар аударыңыз!

Өткізгішке қосуды тиісті рұқсаты бар құрастыру жөніндегі білікті маман орындаи алады. Электрәткізгішке өз бетімен қайта икемдеу немесе өзгеріс жасауға тыбым 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 сыйбасына сәйкес қосу панеліне жалғастыра орнатумен жүзеге асырылады.

Қосылыс сыйбасы плитаның тарату қалқанымен катар тұрады. Қалқанға бекітішін бұрауышпен бұрап алып, тысын алып тастағаннан кейін қол жеткізуге болады. Қосының кабельді дұрыс таңдауды есте сактау, плитаның қосылу типі мен номиналды қуатын ескеру керек. Жалғастыргыш кабельді тартып бекіткен жөн.

Сур. 3i

Назар аударыңыз!

Нұлдік тізбекті тарату қалқанындағы (⊕) («жерге қосу») символымен белгіленген қысқышқа қосу туралы есте сактау керек. Плитага қорек беретін электрәткізгіштің апattyқ жағдай түндаған кезде тоқ беруді үзуге мүмкіндік беретін қорғаның сөндірілші болуы тиіс. Қорғаның сөндірілшінің жұмысы түйісулерінің арақашықтығы кем дегендене 3 мм қурауы тиіс. Сызбада қөрсетілгеннен өзгешеленетін қосылу тәсілі плитаның сыйнуына әкелу мүмкін.

Сур. 4b

Үрмепешті алғаш рет қосудан бұрын

- Орауышының бөлгін алып тастаңыз.
- духовкасын есігінен заттаңбасын ақырындан алып тастаңыз,
- духовкасын зауыттық консервация күралдарынан тазалаңыз,
- духовканың ішіндегісін сұрып алыңыз да, ыдыс жуатын сұйықтықты қосып жылы суммен жуыңыз,
- орынжайдағы желдеткішті қосыңыз немесе терезені ашыңыз,
- духовканы қыздырыңыз (250°C, 30 минут бойы), кірлерін алып тастаңыз және мұқият жуыңыз

Ақыратқыштардың тұтқалары басқару аспаптебіндеге «жасырылған». Қалаған функцияны таңдау үшін:

1. Тұтқаны аблап базыңыз да, оны жіберініз.
2. Таңдалған функцияға орнатыңыз.

Ақыратқыш 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 «0.0» көрсететін болады. Бағдарламаушының ағымдық уақытын орнату қажет (бағдарламаушыны пайдалану жөніндегі нұсқаулықты қарандыз).

Ағымдық уақытты орнатпастан духовка жұмысы мүмкін емес*.

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

*белгілі бір модельдер үшін

Керамикалық панель конфоркаларының жұмысын басқару ыдыс таңдау

Дұрыс таңдалған ыдыстың пайдаланылатын комфоркалардың тиісті бетіне жұын шамада және формада болуы тиіс. Тұбі үлкен және дәңес ыдысты пайдаланбау көрек. Ыдыстың мұқият таңдалған қақлағы болуын есте сақтаған жөн. Тұбі қалыптың құйылған ыдысты пайдалану үсінілады. Конфоркалар мен ыдыстың ластанған беті жылдамасуына кедегі жасайды.

Сур. 6h

Қыздыру қуатын таңдау

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

Сур. 6g

- МИН. қыздыру
- 1 Көкеністі бұқтыру, баяу пісіру
- 1 Сорпа пісіру, көп мәлшердегі 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 бұра сөндіргішті бүлдіруі мүмкін.

Сур.6n

Тұтқаны „0 ● 1 ● 2 ● 3“ диапазонында ішкі жанарғы жұмыс істейді және сіз қыздырылатын ыдыса берілтін жылудың көлемін бірқалыпты реттей аласыз. Белгіленген күйге тұтқаны шамалы бұру , сыртқы жанарғының қосады. Осы сәттөн бастап, тұтқаны „0 ● 1 ● 2 ● 3“ қажетті қыздыру күйіне бұрай отырып, екі жанарғы (ішкі және сыртқы) арқылы ыдыса берілтін жылу көлемін бірқалыпты реттей аласыз. Ишкі ауыстырып-қосқыш тұтқаны 0 күйіне бұраганнан кейін ғана осы жанарғыларды өшіреді.

Алқап қыздырығышының нұсқагышы

Конфорка температурасы 50С-тан асқанда, тиісті алан жарылдай бастайды. Қыздыру нұсқағышының жарылдауды ыстық конфоркаға кездейсек жанасудан сактандырады. Қыздыру алаңын сөндіргеннен кейін онда шамамен 5-10 мин. жинақталған энергия сақталады, оны мысалы конфорканы қоспай-ақ жылпыту немесе дайындалған тағамды жылы жағдайда ұстай үшін пайдалануға болады.

Сур.6o - Конфорка қыздыруының индикаторы.

Табиги конвекциясы бар үрмепеш (стандарты)

Үрмепеш жоғары және тәменгі қыздырышпен, сондай-ақ грильмен (егер ол болса) қыздырыла алады. Жұмысты басқару үрмепештің жұмыс режимін тәндайтын 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 камерасықосамыз. Мысалы, камераны жуғанда.



Гриль қосылды

Тұтқаны осы жағдайға қою тамакты грильде немесе айналғышта күйруга мүмкіндік береді.



Жоғарғы қыздырығыш қосылды
Үрмепеш тұтқасының осы қалпында жоғарғы қыздырығыш қана қызды. Пісрілетін өнімдерді жоғарыдан қызартып пісрігендеге қолдану керек.



Тәменгі қыздырығыш қосылды

Үрмепеш тұтқасының осы қалпында тәменгі қыздырығыш қана қызды. Пісрілетін өнімдерді тәменнен қызартып пісрігендеге қолдану керек.



Жоғарғы және тәменгі қыздырығыштар 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. Сенген қызыл шам үрмепешке қажетті температура орнағанын хабарлайды. Егер аспаздық үсіністар тағамды қызған үрмепешке салуға көнестер берсе, мұны қызыл бақылау шамының алғашқы сөнүнінен бұрын жасамау керек. Дайындау процесінде қызыл шам қосылатын және сөнөтін болады (үрмепеш ішінде температураны ұстау). Сары бақылау шамы тұтқаның «Үрмепеш камерасын жарықтандыру жағдайында да жана алады.

Ерікіз конвекциясы бар үрмепеш

Үрмепеш жоғары және тәменгі қыздырыштармен, грильмен қызыу мүмкін. Жұмысты басқару үрмепеш жұмысының режімін 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 аударының!

Үрмепештің қандай да бір функциясын қосқаннан кейінгі қыздырыштың (қыздырыштың және т.б.) қосылуы тек температураны таңдағаннан кейінға жақын жүзеге асырылады.



Тұтқасының ықтимал қалыптары



Үрмепешті тәуелсіз жарықтандыру

Осы жағдайда айналмалы тұтқаны орнатудың көмегімен үрмепешті шкафта жарық жанады.



Жылдам жылтыту

Жоғарғы қыздырығышға гриль және жеделтіш қосулы. Пешті алдын ала қыздыру үшін пайдаланылады.



Еріту

Жеделтіш қана қосулы, барлық қыздырығыштар сөндірүлі.



Турбо гриль және конвекция

Тұтқаның осы жағдайында үрмепеш конвекциямен бірге қатты қыздыру функциясын орындауды. Іс жүзінде бұл күрү үдерісін тездетуге және дайындауды жатқан тағамның дәмдік сапасын жаксартуға мүмкіндік береді. Қызыл үрмепештің есігі жабық жағдайда жүргізу қажет.



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

«Күшеттілген «ГРИЛЬ» функциясын қосу бір уақытта қосылған жоғарғы қыздырығыш 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» пісіру еттің: стейктердің, шницельдердің, балықтардың, тостардың, шұхыктардың, пісірмелердің шағын үлестерін пісіру үшін колданылады (пісірлетін тағам 2-3 см-ден қалып болмауы қажет, пісіру барысында тағамды екінші бетіне аудару қажет).

тәменгі жылдықтыш қосулы
Айналмалы тұтқаның осы режімінде үрмепеш тек тәменгі қыздырыш көмегімен фана қыздады. Қамырдан астынан пісіру (мысалы, «Ылғал» пісірме және жеміс салмасы бар пісірме).

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

желдеткіш сөндірүлі, сонымен қатар жоғарғы және тәменгі қыздырыш.
Айналмалы тұтқаның осы жұмыс жағдайында үрмепеш «ҚАМЫР» режімінде жұмыс жасайды. Желдеткіш бар конвекциялы үрмепеш (функциясы пісіру үдерісі кезінде үсінілдады).

Ерікіс конвекциясы бар үрмепеш (конвекциясы және шығыршақты қызыдырышы бар)

Үрмепеш жоғарғы және тәменгі қыздырыштармен, грильмен қызыру мүмкін. Жұмысты басқару үрмепеш жұмысының режімін таңдау тұтқасының – орнату тұтқасын таңдалған функцияға айналдырудан тұрады, сонымен қатар, нужное положение,

Сур.6т

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

Сур.6к

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

Назар аударыны!

Үрмепештің қандай да бір функциясын қосқаннан кейінгі қыздырыштың және т.б.) қосылуы тек температураны таңдағаннан кейін фана 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 ұстай). Сары бақылау шамы тұтқаның «Үрмепеш камерасын жарықтаңдыру жағдайында да жана алады.

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 ұстай). Сары бақылау шамы тұтқаның «Үрмепеш камерасын жарықтаңдыру жағдайында да жана алады.

*белгілі бір модельдер үшін

0

Тұтқасының ықтимал қалыптары

үрмелешті тәуелсіз жарықтандыру

Осы жағдайда айналмалы тұтқаны орнатудың көмегімен үрмелешті шкафта жарық жанады.



Жылдан жылшыту

Жоғарғы қыздырығыш гриль және жедеткіш қосулы. Пешті алдын ала қыздыру үшін пайдаланылад



Еріту

Жедеткіш қана қосулы, барлық қыздырығыштар сөндірүлі.



Турбо гриль және конвекция

Тұтқаның осы жағдайында үрмелеш конвекциямен бірге қатты қыздыру функциясын орындаиды. Іс жүзінде бұл қыры үдерісін тездетеу және дайындалып жаткан тағамның дәмдік сапасын жақсартуға мүмкіндік береді. Қуыруды үрмелештің есігі жабық жағдайда жүргізу кажет.



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

«Күшетілген «ГРИЛЬ» функциясын косу бір уақытта қосылған жоғарғы қыздырығыш пен грильде пісіруге мүмкіндік береді. Осы функция үрмелештің жоғарғы жұмыс берінде жоғарырақ температуралы қолдануға мүмкіндік береді, нәтижесінде тағам көбірек қызырады, осы функция, сонымен катар, үлкен тағам үлестерін пісіруге де мүмкіндік береді.



«ГРИЛЬ» функциясы қосулы

Тағам қызыранға дейін «ГРИЛЬ» пісіруі еттің: стейктердің, шницельдердің, балықтардың, тостардың, шұқықтардың, пісірмелердің шағын үлестерін пісіру үшін қолданылады (пісірлітін тағам 2-3 см-ден қалың болмауы қажет, пісіру барысында тағамды екінші берінде аудару кажет).



Теменгі жылдықтыш қосулы

Айналмалы тұтқаның осы режимінде үрмелеш тек теменгі қыздырығыш көмегімен ғана қысады. Қамырды астынан пісіру (мысалы, «ылғал» пісірме және жеміс салмасы бар пісірме).



Жоғарғы және теменгі қыздырығыштар қосулы

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



термоежедеткіш қосулы

Айналмалы тұтқаны «ТЕРМОЖЕДЕТКІШТІН ҚОСЫЛУЫ» функциясын орнату үрмелешті шкафтың артқы қабырғасының орталында орналасқан термоежедеткіштің көмегімен «еріксіз» әдіспен үрмелешті қыздыруға мүмкіндік береді. Конвенциялық үрмелештерде пісіру барысында теменгік температуралар қолданылады.

Қызыдуың осы әдісін қолдану үрмелешті орналасқан тағамның айналасында жылудың біркелкі таралуына мүмкіндік береді.



Жедеткіш сөндірүлі, сонымен катар жоғарғы және теменгі қыздырығыш.

Айналмалы тұтқаның осы жұмыс жағдайында үрмелеш «КАМЫР» режимінде жұмыс жасайды. Жедеткіші бар конвекциялық үрмелеш (функциялық пісіру үдерісі кезінде үсініледі).



термоежедеткіш және теменгі қыздырығыш қосулы

Айналмалы тұтқаның осы жағдайында үрмелеш термоежедеткіш және қосулы теменгі жылдықтыш режимінде жұмыс жасайды, бұл пісіру әдісінің жоғарғы температурасына алып келеді. Мысалы, «ылғал» пісірме, пицца дайындауда, пісірлітін тағамның астыңғы бөлігінде жылудың көп мөшері болады.



Бақылау шамдары

Үрмелешті қосқанда екі сигнал шамы сары, қызыл, жанады. Сары түсті бақылау шамының жануы духовканың жұмысы туралы сигнал береді. Сенген қызыл шам үрмелешке қажетті температура орнаганың хабарлайды. Егер аспаздық үсіністар тағамды қызған үрмелешке салуға көнеспе берсе, мұны қызыл бақылау шамының алғашкы сеніүінен бұрын жасамау керек. Дайындау процесінде қызыл шам қосылатын және сенітін болады (үрмелеш шілдеде температуралы үстаяу). Сары бақылау шамы тұтқаның «Үрмелеш камерасын жарықтандыру жағдайында да жана алады.



Пешті қолдану*

Күйрү қызған грильден пайда болатын инфрақызыл сәулелердің тағамға өсөр етуйнің нәтижесінде жүзеге асырылады.

Пешті қосу үшін:

- Үрмепеш тұтқасының жағдайын «гриль» символымен белгіленген жағдайға орнату қажет.
- Үрмепешті 5 минут бойы қыздыру қажет (үрмепештің есігі жабық болуы керек).
- Азық-түлігі бар жайпақ табакты үрмепешке сәйкес жұмыс дәнгейіне қойыныз, ал істіктің күйрү барсында – тұра оның астына (істікшеден төмен) ағатын майға арналған жайпак табаны орналастыру қажет.
- Күйруды үрмепештің есігі жабық күйінде жүзеге асыру қажет.

Гриль және **«кушайтілген гриль»** функциялары үшін температуралы 250°C (220°C*)-қа, ал «конвекция және гриль» функциясы үшін ең үлкен температура 190°C-қа орнату қажет.

* 2 шыны панелі бар пеш есігі

Істікті қолдану*

Істік үрмепеште дайындалып жатқан тағамды айналдыру арқылы күйруга мүмкіндік береді. Негізинен, ол құс етін, көүаптарды, шұхықтарды және т.б. күйрү үшін қызмет етеді. Істік қозғалысының қосылуы мен сөндірілуімен бір уақытта жүзеге асырылады.

Күйрү үдерісінде осы функциялардың қолдану барсында қозғалтқыш уақытша тоқтауы немесе айналу быбыты өзгеруі мүмкін. Бұл күйрү уақытына және сапасына өсөр етпейді.

Назар аударының!

Істіктің жеке басқару тұтқасы жоқ.

Тағамды істіктеке дайындау:
(сүретті қаралызы)

- Тағамды істікке орналастырыныз да, шанышқылардың көмегімен бекітіңіз.
- Истіктің жақтауын үрмепеште жұмыс дәнгейінен 3 см төмен орналастырыныз.
- Истіктің үшін қозғалтқыштың қарпығышына салыныз. Қарпығыштың металл бөлігінің ойыны жақтауға тірелу қажеттілігіне назар аударыңыз.
- Сапты айналдырыныз.
- Жайпақ табакты үрмепеш камерасының ең тәмемлік дәнгейіне салыныз.
- Күйруды үрмепештің есігі жабық күйінде жүзеге асыру қажет.

Сур.6у

Назар аударының!

Үрмепеш қолданылып жатқан кезде, қолжетімді бөліктөрі қызуы мүмкін.

Үрмепешебалаларды жақыннатпауға кеңес береміз.

* белгілі үлгілер үшін

Пісірме

- Қаусырмаларды тақтаниң зауыттық жабдықтауы болып табылатын жайпак табаларда пісіруді ұсынамыз.
- Пісірмелерді бүйір жақтағы бағытташтарға салынатын өнеркәсілтің өндірістің жайпак табалары мен қалыптарында пісіруге болады. Тағамдарды дайындау үшін кара түсті жайпак табаларды пайдалануға кеңес беріледі, өткени олар жылуды жақсы өткізеді және дайындау уақытын қысқартады.
- Ашық және жылтыр беттері бар қалыптар мен жайпак табаларды әддегі қыздыру барысында (жоғары және төмені қыздырғыштар) қолдану үсінілмайды, осындаидысты 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 бүрын олардың піскендігін таяқшаның көмегімен (ол құрғақ әрі таза болуы қажет) тексеру қажет.
- Пісірмени үрмепешті сөндіргеннен кейін онда 5 минутка қалдыруды ұсынамыз.
- Температуралың циркуляциялау функциясын пайдалана отырып дайындалған пісіру температурасы әддегі пісіруге қаралада (төменгі және жоғары қыздырғышты қолдана отырып) 20-30 градусқа төмен.

Табиғи конвекциясы бар үрмепеш (стандартты)

Пісірменің түрі өнім	Үрмепештің функциялары	Температура °C	Денгей	Уақыт (мин)
	<input type="checkbox"/>	160 - 200	2 - 3	30 - 50
	<input type="checkbox"/>	220 - 240	3	10 - 15
	<input type="checkbox"/>	210 - 220	2	45 - 60
	<input type="checkbox"/>	230-250 (220*)	4	14 - 18
	<input type="checkbox"/>	225 - 250	2	120 - 150
	<input type="checkbox"/>	160 - 230	2	90 - 120
	<input type="checkbox"/>	160 - 180	2	45 - 60
	<input type="checkbox"/>	190 - 210	2	40 - 50

* 2 шыны панелі бар пеш есірі

Назар аударыңыз!

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

- Анықтамалық кестелерде берілген пісірмелердің шамалары сіздің тәжірибеленіз берілгенде өзгеруі мүмкін.
- Егер аспаздық кітаптардағы мәліметтер біздің үсіністардың изегептәүір ерекшеленене, осы нұсқаулықты басшылыққа алуынызды сұраймыз.

Етті қуыру

- Үрмепешті ет 1кг-нан артық үлестермен дайындалады. Мәлшері аз үлестерді тақтаниң газ жанарысында дайындау үсініллады.
- Дайындау үшін тұтқалары бар, жоғарғы температуралың қыпталына әсер етпейтін, ыстыққа тезімді үдьстыры қолдануға кеңес береміз.
- Тағамды торда немесе істіктө дайындау барысында ең төменгі денгейде судың аз ғана мәлшері бар жайпак табаны орналастыру қажет.
- Кем дегенде бір рет, жартылай дайындық көзөнінде, етті екінші жағына аударып қою қажет, пісіру барысында уақыт өткен сайын етке бөлінген шырының немесе ыстық тұздалған суды құйып тұрыңыз, етке салқын су бұркуге кеңес берілмейді.

Еріксіз конвекциясы бар үрмепеш

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

* 2 шыны панелі бар пеш есігі

Назар аударыңыз!

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

ТАҒАМДЫ ҮРМЕПЕШТЕ ДАЙЫНДАУ – ИС ЖҰЗІНДЕГІ КЕҢЕСТЕР

**Еріксіз конвекциясы бар үрмепеш
(конвекциясы және шығырышықты қыздырығышы бар)**

Пісірменің түрі өнім	Үрмепештің функциялары	Температура °C	Денгей	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 (220*)	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

* 2 шыны панелі бар пеш есігі

Назар аударыңыз!

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

КӨРСЕТІЛЕТІН ҚЫЗМЕТ ПЕН КҮТИМ

Пайдалануышының үқыптылығы және үрмелешті таза ұстасу және оны дұрыс күту оның апартты жұмысының мерзімін әжектепеүр ұзартады.

Тазаламас бұрын, барлық тұтқалардың „•”/„0” жағдайында түрганына аса назар аудара отырып, үрмелешті сөндіру қажет. Тазалауды үрмелеш сұығаннан кейін жүргізуге болады.

Керамикалық панель

- Панелі жиі-жі, әрбір пайдаланудан кейін тазаланады. Мүмкіндігінше плитаны жылу сүмен жуу усынылады (аланды қызыдуру көрсеткіші сөнгеннен кейін). Пісіретін бетінің қатты ластануына, әсіресе күо мен қақтануға жол бермеге керек.
- Күшті абразивтері бар тазартқыш құралдарды – мысалы, кұрамында абразивтері бар үнтақтар, абразивті пасталар, абразивті тастар, кеуек тас, металл ысыш сияқты абразивті қасиеттері бар тазарту құралдарын пайдалануға болмайды. Олар панелдерінің бетіне жөнделемейтін сыват түсіру мүмкін. Тазалаган кезде «белсенді, тез тазартатын» құралдарды қолданбау керек.
- Панелдегі қатты кірлерді арнағы қырғышпен қыруға болады. Бұл ретте керамикалық панель жиектеріне залап келтірілеуден қадағалау керек.

Сур.7

Үрмелеш

- Үрмелешті әр қолданудан кейін тазалаган жөн. Тазалау барысында жарық қосылады, бұл ішкі жұмыс бетін көруді жақсартуға мүмкіндік береді.
- Үрмелештің камерасын тек ыдыс жууға арналған сұйықтықтың азғана мелшерін қосу арқылы жылы сүмен ғана жуу қажет.
- **Steam Clean бүмен тазалай***
 - Үрмелештің астынан санағандарғы бірінші деңгейде қойылған тостаганға 0,25 л (1 стакан) су құйыныз.
 - Үрмелештің есігін жабыңыз.
 - Температура реттегішінің тұтқасын 50°C жағдайына, жұмыс режимін таңдау тұтқасын «төмөнгі қызыдырғыш жағдайына орнатыңыз.
 - Үрмелештің камерасын шамамен 30 минутқа қызыдырыңыз.
 - Үрмелештің есігін ашыңыз, камераның ішкі көлемін шүберекпен және губкамен сұртніс, сосын ыдыс жууға арналған сұйықтықтың азғана мелшерін қосу арқылы жылы сүмен жуу қажет.

Назар аударының. Бүмен тазаладан кейін қалған ылғал тақта астында тамшылар немесе су қалдықтары түрінде болуы мүмкін.

- Үрмелештің камерасын жуғаннан кейін, оны құрғатып сұрту қажет.

Назар аударының!

Шыны беттерді тазалau және жұмыс жағдайында ұстасу үшін құрамында қажактары бар тазалағыш құралдарын қолданбаңыз.

Үрмелеш жарықтандыруының шамын алмастыру*

Электр тогымен зақымдану мүмкіндігін болдырмау үшін шамды алмастырмас бұрын құралдың сөндірілгенін көз жеткізіңіз.

- Басқарудың барлық тұтқаларын „•”/„0” жағдайына орнатыңыз және қоректендіруді ажыратыңыз.
- Шамның қалпағын бұрап шығарыңыз және жууының, оны құрғатып сұртніңіз.
- Жарықтандыру шамын ұяшықтан бұрап шығарыңыз, қажет болған жағдайда, оны жаңасымен алмастырыңыз
 - жоғары температуралы шамды (300 °C) шамалары;
 - кернеу 230
 - куаты 25 W – Е14 қимасы Сур. 9
- Шамды бұрап шығарыңыз. Шамның керамикалық ұяшықта дұрыс орнатылуына назар аударыңыз.
- Шамның қалпағын бұрап шығарыңыз.

Назар аударының! Орнату кезінде галоген шамдарды қолмен ұстаяфа болмайтындығын есте сақтау керек!

Духовканың жарықтандыруышы галоген шамын ауыстыру*

Электр тогымен зақымдануды болдырмау үшін галоген шамды ауыстырып алдында құрылғының сөніп түргандығына көз жеткізу керек.

- Басқарудың барлық тұтқаларын „•”/„0” жағдайына орнатыңыз және қоректендіруді ажыратыңыз.
- Шам қалпағын бұрап алу және жуып, құрғатып сұрту.
- Галогенді шамды мата немесе қағаз кесегінен көмегімен алып шығарыңыз, қажет болса галогенді шамды G9 жаңа түріне ауыстырған жөн
 - кернеу 230В
 - куат 25Вт
- Галоген шамды қою ұяшығына дәл орналастыру.
- Шам қақпағын бұрау.

Сур. 9а

D*, әріпімен белгіленген бүркеме пештер ойцай 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 сүрып алып, жуу керек. Оларға табандарды орналастыру алдында оларды алу керек (егер бүркеме пеш қызған болса бағыттауыштарды табандардың артқы жиектерінен ұстай отырып сүрып алу керек), содан соң табандармен бірге итеріп қайта салу керек.

Сур. 10a

* белгілі үлгілер үшін

Жүйелі түрде қаралу

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

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

Назар аударының!

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

Есікті алу

Үрмелешті камерасының ішіне ыңғайлыштап жақташынан көмегімен, ақырындан алып тастауға балады. Ол үшін, оны ашыңыз да, ілмекте орналасқан сақтандырышты көтеру қажет. Есікті жартылай жабыңыз да, көтеріңіз, сосын есікті өзіңізге қарай тартыңыз. Есікті тақтаға орнату үшін әрекетті соңынан бастап қайталаңыз. Орнату барысынан ілмек бөліктерінің дұрыс үйлесүіне назар аударған жөн. Үрмелештің есігін орнатып болғаннан кейін міндетті түрде сақтандырышты түсіру қажет. Әйттесе, есікті жауып жатқан кезде, ілмектер зақымдануы мүмкін.

Сур.11 - Ілмектердің сақтандырыштарын жылжытыныз

Ішкі әйнекті алу*

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

Сур.11C - Ішкі әйнекті алу

*белгілі үлгілер үшін

Есікті алу

Үрмелешті камерасының ішіне ыңғайлыштап жақташынан көмегімен, ақырындан алып тастауға балады. Ол үшін, оны ашыңыз да, ілмекте орналасқан сақтандырышты 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 үйлесүіне назар аударған жөн. Үрмелештің есігін орнатып болғаннан кейін міндетті түрде сақтандырышты түсіру қажет. Әйттесе, есікті жауып жатқан кезде, ілмектер зақымдануы мүмкін.

Сур. 12A - Ілмектердің сақтандырыштарын жылжытыныз

Ішкі әйнекті алу*

1. Жалпақ бұранда көмегімен, ақырындан бүйір жақташынан көтеріп, есіктің жоғарғы тақтайшасын итерп шығару керек. (Сур. 12B).
2. Есіктің жоғарғы тақтайшасын алып шығыңыз. (Сур. 12B и 12C).
3. Ішкі әйнекті бекіткіштен алыңыз (есіктің төмөнгі белігінде) Сур. 12D, 12D1.
4. Назар аударының! Әйнекті бекіту жүйесінің бұзылу қауіпсіздігі. Әйнекті жоғарға көтермей сұрып алу.

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

Сур. 12D - Ішкі шыны панельдердің шешілуі.

3 шыны панельдері.

Сур. 12D1 - Ішкі шыны панельдердің шешілуі.

2 шыны панельдері.

АПАТТЫ ЖАҒДАЙЛАРДАҒЫ ІС-ӘРЕКЕТ

Әр апапты жағдайда:

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

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

* белгілі үлгілер үшін

ТЕХНИКАЛЫҚ ДЕРЕКТЕР

Номиналды кернеуі	230/400V~ 50 Гц
Номиналды құаттылығы	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 төмөндеғі көрсетілген негізгі талаптар мен басшылықтарына сәйкес келеді деп куәландырады;

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

Аспап  сәйкестікті белгісімен таңбаланады, және оған нарықты бақылау мекемелерге ұсынылатын сәйкестік сертификаты беріледі.

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

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 поспідово 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	43
ОПИС ВИРОБУ	45
МОНТАЖ	46
ЕКСПЛУАТАЦІЯ	47
ПРИГОДУВАННЯ ЇЖІ У ДУХОВЦІ - ПРАКТИЧНІ ПОРАДИ	52
ЧИСТКА І ОБСЛУГОВУВАННЯ ДУХОВКИ	55
ПОРЯДОК ДІЙ У НАДЗВИЧАЙНИХ СИТУАЦІЯХ	57
ТЕХНІЧНІ ДАНІ	57

ЯК ЗАОЩАДЖУВАТИ ЕЛЕКТРОЕНЕРГІЮ



Раціональне використання електроенергії дозволяє не лише знизити витрати, але й зберегти навколошне середовище. Виконання наступних простих правил дозволить допоможе досягти найкращих результатів:

● Використання відповідного посуду для приготування їжі.

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

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

● Слідкуйте за чистотою конфорок та dna каструлі.

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

● Уникайте надмірного «підглядування в каструлі».

Не відкривайте без потреби дверці духовки.

● Своєчасне вимкнення та використання залишкового тепла.

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

● Використання духовки тільки для приготування величного 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 зачиняйте дверці духовки. Забрудненні потовщувачі дверцят духовки призводять до втрати тепла. Забруднення на

потовщувачах слід прибирати одразу.

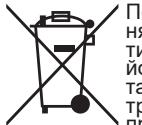
● Не розміщуйте плиту поблизу холодильників/морозильних камер.

Без потреби зростає використання електроенергії.



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

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



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

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

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

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

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

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

НІКОЛИ не намагайтесь 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.

ВКАЗІВКИ ЩОДО БЕЗПЕКИ ЕКСПЛУАТАЦІЇ

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

Для чищення духовки не застосуйте 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 торкались 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 википання або нагрівання.
- Не допускати забруднення варочної поверхні та заливтя 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 привести до появи на панелі плам , 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 вимкніти 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 привести 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.

ОПИС ВИРОБУ

1а

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:

- 2а Деко для запікання*
- 2б Решітка для грилю (решітка для сушіння)
- 2с 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

МОНТАЖ

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 пласкою, 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 приkleювання, стійкі до температури 100 градусів С. Наслідками невиконання даної вимоги можуть бути деформація поверхні або відkleювання облицювання.
- Края поверхні мають бути захищені матеріалом, стійким до попадання вологи.
- Зазор у поверхні виконати відповідно до розмірів, вказаних на малюнку

Рис. 3

Монтаж духовки:

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

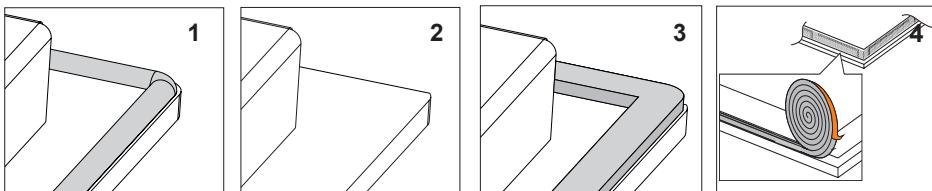
Рис. 3f,3g,3h

Установка уплотнителя

В зависимости от модели уплотнитель устанавливается производителем (рис. 1)

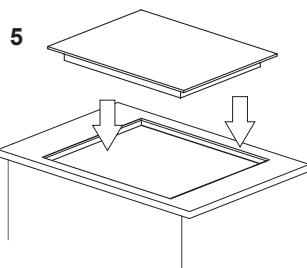
Если уплотнитель не установлен производителем, необходимо выполнить следующие действия: Перед установкой устройства в отверстие в столешнице необходимо установить уплотнитель, прилагаемый к изделию, снизу варочной поверхности (рис. 2).

Для этого сначала необходимо снять защитную пленку с уплотнителя, а затем при克莱ить его как можно ближе к краю варочной поверхности (рис. 3,4).



Установка устройства без уплотнителя запрещается.

Поместите варочную поверхность в мебельное отверстие, установите её симметрично в отверстие таким образом, чтобы расстояния между варочной поверхностью и краем кухонной столешницы были одинаковыми с каждой стороны (рис. 5).



ЕКСПЛУАТАЦІЯ

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 3Н ~50Гц). Номінальна напруга нагрівальних елементів складає 230 В. Перемикання плити для живлення однофазовим струмом (230 В) здійснюється за допомогою установки містка на панелі підключення відповідно до схеми з'єднання, що додається. Схема з'єднання знаходиться поруч із розподільчим щитком плити. Доступ до щитку можливий після зняття кожуху, відкрутивши кріплення викруткою. Слід пам'ятати про правильний вибір з'єднувального кабелю, враховувати тип з'єднання та номінальну потужність плити. Єднальній 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 переврати 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,
- вийняти обладнання духової шафи та промити теплою водою із додаванням миючого засобу для миття посуду,
- увімкнути вентиляцію у приміщенні або відкрити вікно,
- прогріти духовку (за температури 250 градусів С близько 30 хв.), прибрати забруднення та ретельно вимити.

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.6x

Увага!

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

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

*для певних моделей

Камери 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. Рекомендуються 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 вліво.

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 годинникову стрілкою. Увімкнення у протилежному напрямку може пошкодити вимикач.*

Рис.6n

В позиціях ручки „0 ● 1 ● 2 ● 3” працює внутрішня конфорка і можна плавно регулювати об'єм тепла, що подається на посуд. Коротко-часне перемикання ручки у положення, позначене як , вмікає зовнішню конфорку. Відтепер ви можете плавно регулювати об'єм тепла, яке подається на посуд за допомогою обох конфорок (внутрішньої та зовнішньої), встановивши ручку в бажане положення нагріву від „0 ● 1 ● 2 ● 3”. Внутрішній перемикач вимкне ці конфорки лише після повернення ручки в положення поз. 0.

Показник нагрівання поля

Коли температура конфорки перевищує 50°C, починає світитися відповідне поле. Світіння показника 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 вмикуючи при цьому конфорку.

Рис.6o - Індикатор нагрівання конфорки

ЕКСПЛУАТАЦІЯ

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



Үрмелешті дербес жарықтандыру
Тұтқасын осы қалыпқа қойып, үрмелештік жарықтандыру камераасықосамыз. Мысалы, камераны жуғанда.



Гриль қосылды

Тұтқаны осы жағдайға қою тамакты грильде немесе айналғышта қуыруға мүмкіндік береді.



Жоғарғы қыздырығыш қосылды

Үрмелеш тұтқасының осы қалпында жоғарғы қыздырығыш қана қыздады. Пісірілетін өнімдерді жоғарыдан қызартып пісіргенде қолдану керек.



Теменгі қыздырығыш қосылды

Үрмелеш тұтқасының осы қалыпнда теменгі қыздырығыш қана қыздады. Пісірілетін өнімдерді тәменнен қызартып пісіргенде қолдану керек.



Жоғарғы және тәменгі қыздырығыштар қосылды

Үрмелеш тұтқасын осы қалыпқа қою үрмелештік стандартты тәсілмен қызуына әкеледі.

Контрольна лампа

Увімкнення духовки супроводжується світінням двох сигналних лампочок, жовтої та червоної. Світло контролної 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 на розігріту духовку, то це потрібно робити не раніше, ніж перше вимкнення червоної контролної лампочки. У ході приготування червона лампочка буде вмикатися та вимикатися (підтримка температури всередині духовки). Жовта контролльна 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 ввімкненій будь-якій функції духовки можливе лише після налаштування температури.

0

Тұтқасының ықтимал қалыптары

незалежне освітлення духовки

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



Швидке розігрівання

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



Розморожування

Ввімкнений лише вентилятор, усі нагрівачі вимкнені.



увімкнений вентилятор та «ГРИЛЬ»

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



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

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


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



Ввімкнений нижній нагрівальний елемент

У цьому положенні ручки в духовці функціонують 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 конвективним 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.



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


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.6т

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

Рис.6к

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

Увага!

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

ЕКСПЛУАТАЦІЯ

- 0 Тұтқасының ықтимал қалыптары**
- незалежне освітлення духовки**
З допомогою встановлення поворотної ручки на дану позицію загоряється світло у духовій шафі.
- 
- Швидке розігрівання**
Ввімкнений верхній нагрівач, гриль і вентилятор. Використовується для по-переднього нагрівання духовки.
- 
- Розморожування**
Ввімкнений лише вентилятор, усі нагрівачі вимкнені.
- 
- увімкнений вентилятор та «ГРИЛЬ»**
В даному положенні поворотної ручки духовка працює у функції «ГРИЛЬ» разом з вентилятором. Використання даної функції на практиці дозволяє прикористити процес запікання та посилити смакові якості страви.
- 
- функція «Посилений «ГРИЛЬ» («Супер-Гриль»)**
Увімкнення функції «Посилений «ГРИЛЬ»» дозволяє випікати при одночасно увімкненому верхньому нагрівачі. Данна функція дозволяє застосовувати більш високу температуру у верхній робочий частині духовки, в наслідок чого страви рум'яніють більше, дана функція дозволяє також запікання великих порцій.
- 
- Запікання «ГРИЛЬ» до рум'яного стану страви, застосовується для запікання маленьких порцій м'яса:** стейків, шницелів, риби, тостів, ковбасок, запіканок (страва, що випікається не може бути товще 2-3 см, у процесі запікання страву потрібно перевернути на іншу сторону).
- 
- Ввімкнений нижній нагрівальний елемент**
У цьому положенні ручки в духовці функціонує лише нижній нагрівальний елемент. Запікання тіста знизу (напр., мокре тісто і тісто, фаршироване фруктами).
- 
- увімкнений верхній та нижній нагрівач**
Встановлення поворотної ручки в даному положенні дозволяє нагрівати духовку конвекційним способом. Найкраще підходить для запікання страв з тіста, риби, м'яса, хліба, піци (обов'язковим є попереднє розігрівання духовки, а також застосування темних дек), процес випікання на одному рівні.
- 
- 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 нижні значення температури для приготування страв. Використання цього способу нагрівання забезпечує рівномірну циркуляцію тепла довкола страви у духовці.
- 
- Ввімкнений вентилятор, нижній і верхній нагрівальні елементи**
У цьому положенні ручки духовки виконується функція тісто. Духовка традиційна з вентилятором.
Під час виконання функції з  і якщо регулятор температури знаходитьсь у нульовому положенні, процес лише вентилятор. У цьому положенні можна охолоджувати страви або камеру духовки.
- 
- Ввімкнена циркуляція гарячого повітря і нижній нагрівальний елемент**
У цьому положенні ручки духовки виконується функція циркуляції гарячого повітря при ввімкненому нижньому нагрівальному елементі, що викликає підвищення температури знизу випічки. Велика кількість тепла поступає знизу випічки, мокре тісто, піца.
- Контрольна лампа**
Увімкнення духовки супроводжується світінням двох сигнальних лампочок, жовтої та червоної. Світло контрольної лампочки жовтого кольору свідчить про роботу духовки. Потухла червона лампочка інформує про те, що в духовці встановилась необхідна температура. Якщо кулінарні рекомендації радять ставити страву у розігріту духовку, то це потрібно робити не раніше, ніж пірше вимкнення червоної контрольної лампочки. У ході приготування червона лампочка буде вмикатися та вимикатися (підтримка температури всередині духовки). Жовта контрольна лампочка може також горіти при положенні ручки «Освітлення камери духовки».

ЕКСПЛУАТАЦІЯ

Експлуатація грилю*

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

Щоб ввімкнути гриль, необхідно:

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

Для функції гриль та посиленій гриль температуру необхідно встановити на 250°C (220°C*), а для функції грилю з вентилятором – на 190°C.

* дверцята духовки з двома скляними панелями

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 слугує для підсмажування птиці, шашликів, ковбасок тощо. Увімкнення та вимкнення руху вертеля здійснюється одночасно з увімкненням та вимкненням операції смаження - «гриль». При використанні однієї з цих функцій у процесі підсмажування може відбутися тимчасова зупинка двигуна або зміна напрямку обертання. Це не впливає на час та якість смаження.

Увага!

Веретено не має окремої ручки управління.

Приготування страви на вертелі:
(див. майлонки)

- поставити їжу на вертель та закріпити за допомогою вилок,
- раму вертеля розмістити в духовці на 3 знизу робочому рівні ,
- кінець вертеля вставити у захват двигуна. Зверніть увагу на те, щоб війма металічної частини захоплення спиралась на раму,
- викрутити руків'я,
- вставити піднос на самий нижній рівень камери духовки,
- Смаження слід проводити при закритих дверцях духовки.

Рис.6у

*для певних моделей

ПРИГОТУВАННЯ ЇЖІ У ДУХОВЦІ - ПРАКТИЧНІ ПОРАДИ

Випічка

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

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

Смаження м'яса

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

Духовка з натуральною конвекцією (конвенціональна)

Вид випічки продукт	Функції духовки	Температура °C	Рівень	Час [хв.]
	<input type="checkbox"/>	160 - 200	2 - 3	30 - 50
	<input type="checkbox"/>	220 - 240	3	10 - 15
	<input type="checkbox"/>	210 - 220	2	45 - 60
	<input type="checkbox"/>	230-250 (220*)	4	14 - 18
	<input type="checkbox"/>	225 - 250	2	120 - 150
	<input type="checkbox"/>	160 - 230	2	90 - 120
	<input type="checkbox"/>	160 - 180	2	45 - 60
	<input type="checkbox"/>	190 - 210	2	40 - 50

* дверцята духовки з двома скляними панелями

Увага!

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

ПРИГОТУВАННЯ ЇЖІ У ДУХОВЦІ - ПРАКТИЧНІ ПОРАДИ

Духовка з вимушеною циркуляцією повітря (з вентилятором)

Вид випічки продукт	Функції духовки	Температура °C	Рівень	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 (220*)	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

* дверцята духовки з двома скляними панелями

Увага!

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

ПРИГОТУВАННЯ ЇЖІ У ДУХОВЦІ - ПРАКТИЧНІ ПОРАДИ

Духовка з примусовою конвекцією (з конвекцією та кільцевим нагрівачем)

Вид випічки продукт	Функції духовки	Температура °C	Рівень	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 (220*)	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

* дверцята духовки з двома скляними панелями

Увага!

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

ЧИСТКА І ОБСЛУГОВУВАННЯ ДУХОВКИ

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

Керамічна панель

- Панель має чиститися регулярно, після кожного використання. Якщо є можливість, рекомендується мити теплою водою (після того, як погасне індикатор нагрівання поля). Не варто допускати сильного забруднення варочої поверхні, особливо пригорання та накипання.
- Не варто використовувати чистильні засоби з сильними абразивними властивостями - наприклад, порошки, які містять абразиви, абразивні пасті, пемзу, металічні мочалки тощо. Вони можуть подряпяти поверхню панелі, наносячи невіправні пошкодження. Не варто використовувати при чищенні „активні, швидкоочищаючі” 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 (достатньо рух пальця). При використанні бути обережним, існує небезпека поризу, та не допускати потрапляння скрибка 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 чищення із сильною абразивною дією, напр., порошки для чищення з абразивом, абразивні пасті, камені, пемзу, дротяні 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 пілівки, котру зімають 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 вимикається освітлення, що дозволяє покращити видимість всередині робочого простору.
- Камеру духовки слід мити тільки теплою водою із додаванням невеликої кількості рідини для миття посуду.
- **Очищення паром «Steam Clean»***
 - у миску, яка поставлена на перший знизу рівень духовки, налити 0,25 л води (1 стакан),

- закрити дверці духовки, - ручку регулятора температури встановити на положення 50°C, ручку вибору режиму роботи в положення «нижній нагрівач»
- нагріваю камери духовки близько 30 хвилин,
- відчинити дверця духовки, внутрішній об'єм камери проперті 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 впевнітесь, що прилад вимкнено.

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

Рис 9 - Лампочка духовки

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

Заміна галогенної лампочки освітлення духовки*

Щоб уникнути ураження електричним струмом, перед заміною галогенної лампочки слід переконатися, що обладнання вимкнене.

- Усі ручки управління встановити у положення „•” / „0”, та вимкнути живлення,
- Викрутити і поміти плафон лампи, ретельно витерти його насухо.
- Вийняти галогенну лампочку, використовуючи для цього ганчірку або папір, а разі необхідності галогенну лампочку слід замінити на нову тип G9
 - напруга 230В
 - потужність 25W
- Точні вставити галогенну лампочку у патрон.
- Закрутити плафон лампочки.

Рис 9а - Лампочка духовки

*для певних моделей

ЧИСТКА І ОБСЛУГОВУВАННЯ ДУХОВКИ

Духовки, позначені літерою D*, обладнано легко висувними дротяними напрямними (решітками) вкладок духовки. Щоб їх вийняти для миття спід потягнути за кріплення, розташоване спереду, потім потягнути за напрямну і зняти її із заднього кріплення.

Рис 10

Духовки, позначені літерами Dr* мають висувні телескопічні напрямні із нержавіючої сталі, прикріплені до дротяних напрямних. Направляючи необхідно знімати і мити разом з дротяними направляючими. Перед встановленням на них дек, їх необхідно висунути (якщо духовка гаряча, направляючи 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 10a

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 дозвіл.

Зняття дверцят

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

Рис 11 Відтягнути запобіжники петель

Зняття внутрішнього скла*

- За допомогою хрестоподібної викрутки відкрутіть гвинтики, що знаходяться у верхній планці дверей (Рис 11A).
- За допомогою плоскої викрутки витягніть верхню планку дверей, обережно натискаючи на неї з обох сторін (Рис 11A, 11B).

ПОРЯДОК ДІЙ У НАДЗВИЧАЙНИХ СИТУАЦІЯХ

При кожній аварійній ситуації слід:

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

*для певних моделей

- Внутрішнє скло вийняти з кріплення (у нижній частині дверцят). (Рис 11C).
Увага! Небезпека пошкодження кріплення віконного скла. Скло необхідно витягнути, не піднімайте його вгору.
Вийняти середнє скло. (Рис 11C).
- Помити скло теплою водою з невеликою кількістю чистильного засобу.
Щоб встановити скло, спід діяти у зворотній послідовності. Гладенька частина скла повинна знаходитись зверху.

Рис. 11C - Виймання внутрішніх шибок

Зняття дверцят

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

рис 12A - Відтягнути запобіжники петель

Зняття внутрішнього скла*

- За допомогою плоскої викрутки необхідно виштовхнути верхню планку дверцят, акуратно підіважуючи її з боків (рис.12B)
- Вийняти верхню планку дверцят. (рис.12B и 12C).

Внутрішнє скло вийняти з кріплення (у нижній частині дверцят).
Рис. 12D, 12D1.

Увага! Небезпека пошкодження кріплення скла. Скло необхідно витягнути, не піднімачи його вгору.

- Помити скло теплою водою з невеликою кількістю чистильного засобу.
Щоб встановити скло, спід діяти у зворотній послідовності. Гладенька частина скла повинна знаходитись зверху.
Увага! Не слід притискати верхню планку одночасно з обох сторін дверей. Щоб правильно встановити верхні планки дверей, потрібно спочатку приклісти лівий кінець планки до дверей, а правий кінець притиснути, поки не почуете «клацання». Пізніше притиснути планку з лівої сторони, поки не почуете «клацання».

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

ПОРЯДОК ДІЙ У НАДЗВИЧАЙНИХ СИТУАЦІЯХ

ПРОБЛЕМА	ПРИЧИНА	ВИРІШЕННЯ
1. Електрика не працює	Відсутнє живлення	Перевірте запобіжник, той, що перегорів, замініти
2. Дисплей таймера показує „0.00”*	Прилад був вимкнений з мережі або тимчасово зникла напруга	Налаштувати поточний час (див. Інструкція з екс-плуатації таймера)
3. Не працює освітлення духовки	Лампа 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 см

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 utilizati aparatul, cititi cu atentie acest manual de utilizare.

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

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

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

Atentie!

Nu utilizati produsul inainte de a citi manual de utilizare.

Acest aparat este destinat doar pentru uz casnic.

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

CUPRINS

CUM SA ECONOMISITI ENERGIE	58
INSTRUCTIUNI DE SIGURANTA	59
DESCRIEREA APARATULUI	61
INSTALARE	62
UTILIZARE	63
PREPARAREA IN CUPTOR – SFATURI PRACTICE	68
CURATARE SI INTRETINERE	71
CUM SE PROCEDEAZA IN CAZ DE URGENTA	73
DATE TEHNICE	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-vi 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 deschideti 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 inchierarea procesului de preparare ai 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 inchidea.

● **Important!**

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

● Doar gratarul cu ventilator ultra dupa ce ati inchis

usa cuptorului.

Asigurati-vi de faptul ca usa cuptorului este inchisa.

Nu instalati aragazul in apropierea frigidelerului / 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 despachetat aparatul, aruncați ambalajele intr-un mod ce nu va afecta mediul inconjurator. Toate materialele utilizate ca ambalaje pot fi reciclate; sunt 100% reciclabile si sunt marcate cu simbolul corespunzator.

Atentie! In timp ce despachetati, tineti la distanta de 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 ai echipamentelor electrice si electronice. Simbolul inscriptiionat pe produs, pe manualul de utilizare sau pe ambalaj indica faptul ca acest produs poate fi reciclat.

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

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

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

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

NICIODATĂ nu încercați să stingeați 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 fierbinți din interiorul cuptorului.

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

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

Observație. Pentru a evita pericolul de electrocutare, asigurati-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. Aveti grijă să nu atingeți partile fierbinte din interiorul cuporului.
- Nu lasați copiii în apropierea aragazului.
Dacă aragazul funcționează, contactul direct cu acesta poate produce arsuri!
- Asigurați-vă de faptul că apărătele de uz casnic, inclusiv cablurile de alimentare, nu ating suprafața fierbinte a cuporului sau a plăiei, deoarece materialul izolator al acestora nu este de obicei rezistent la temperaturi ridicate.
- Nu lasați aragazul nesupravegheat atunci când prajiti alimente. Uleiul sau grăsimile pot lua foc datorită supraîncalzirii sau în cazul în care vor curge în foc.
- Nu lasați plăta să se murdarească și evitați ca lichidele să curgă pe suprafața acesteia. Zaharul reacționează cu suprafața ceramică a plăiei și poate provoca avarii irreparabile. Orice depunere trebuie să fie curată imediat.
- Nu asezați pe zonele de preparare încalcizite recipiente cu baza umedă, deoarece pot provoca avarii irreparabile plăiei (pete ce nu mai pot fi îndepărătate).
- Utilizați doar recipiente specificate de producător sau care sunt create pentru a fi utilizate pe plăiele ceramice.
- Dacă apar zgarieturi sau crapaturi pe suprafața plăiei, opriti utilizarea plăiei și apelați la un centru de service autorizat.
- Nu porniți plăta dacă nu ati asezat un recipient pe aceasta.
- Nu utilizați recipiente cu margini ascuțite, deoarece pot crea avaria plăiei.
- Nu priviți direct în zonele de preparare cu halogen (dacă nu sunt acoperite de un recipient) atunci când acestea se încalzesc.
- Nu asezați recipiente mai grele de 15 kg pe usa deschisă a cuporului și recipiente mai grele de 25 kg pe plăta.
- Nu utilizați agenți duri de curățare sau obiecte metalice ascuțite pentru a curăta usa, deoarece se poate zgâria suprafața acesteia, iar geamul se va fisura.
- Nu utilizați produsul în cazul unor avarii tehnice, deconectați-l de la sursa de alimentare cu energie electrică și apelați la un centru de service pentru a-l repara.
- În cazul producerii unui incident provocat de o defectiune tehnică, scoateți stecherul cablului de alimentare din priză și apelați la un centru de service autorizat pentru a fi reparat.
- Reguliile din acest manual trebuie să fie respectate cu strictete. Nu lasați o persoană care nu este obisnuită cu acest aparat să il utilizeze.
- Nu curătați aragazul cu ajutorul unui echipament pe baza de abur.

DESCRIEREA APARATULUI

1a

- 1 Buton pentru controlul temperaturii
- 2 Buton pentru selectarea functiei cupitorului
- 3, 4, 5, 6 Butoane pentru controlul zonelor de preparare
- 7 Semnal reglare temperatura luminat
- 8 Semnal utilizare luminat
- 9 Maner usa cupor
- 10 Plita ceramica
- 11 Programator electronic

2a Tavă de coacere*

- 2b Grătar sarma nichelata
- 2c Tavă de prăjire*
- 2d Prăjire*
- 2e Cuptor de transport foaie*

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

INSTALARE

Pregătirea blatului mobilierului pentru montarea placii

- Bucataria trebuie sa fie uscata, aerisita si ventilata. Poziționarea cuptorului trebuie sa asigure accesul usor la toate facilitatile lui. Cuptorul este fabricat in clasa Y.
- Grosimea blatului mobilierului trebuie sa 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 inundățiilor și a umezelii.
- Distanța dintre marginile orificiului și margininea 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 suprafetei sau dezlipirea furnirului.
- Marginile orificiului trebuie să fie protejate cu ajutorul unui material rezistent la absorbția de umezală.
- Orificiul din blat trebuie făcut în conformitate cu dimensiunile trecute pe

des. 3

Asamblarea cuptorului:

- Realizați un orificiu cu dimensiunile oferite in diagrama pentru a instala cuptorul (des.3f);
- Asigurați-vă de faptul ca este scos din priză stecherul cablului de alimentare apoi conectați cuptorul la sursa de alimentare.
- Introduceti parțial cuptorul în deschiderea realizată și conectați cuptorul la plita (des.3g).
- realizați neapărat conexiunea conductorului care reduce la zero plita (galben – verde) cu dispozitivul de strângere care reduce la zero cuptorul (marcat \oplus) care se găsește în apropierea răcordului .
- Introduceti complet cuptorul în deschidere, fara ca cele patru suruburi prezentate in diagrama sa cada (des.3h).

des. 3f,3g,3h

Conexiuni electrice

Conexiuni electrice

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

Recomandări

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

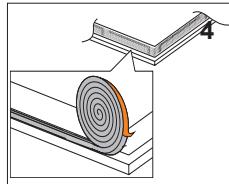
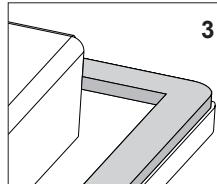
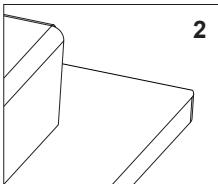
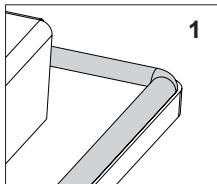
des. 3i

Montarea garniturii de etanșare

În funcție de model, garnitura a fost montată de către producător (fig. 1)

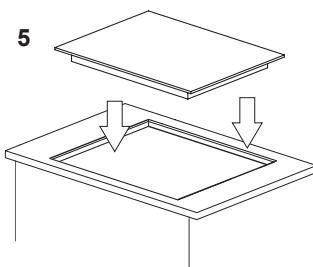
În cazul în care garnitura nu a fost montată de către producător, procedați după cum se indică mai jos: Înainte de a instala dispozitivul în orificiul blatului, instalați garnitura furnizată împreună cu produsul pe partea inferioară a plăcii (fig. 2).

Pentru a face acest lucru, îndepărtați mai întâi folia protectoare de pe garnitură și apoi lipiți-o cât mai aproape de marginea plăcii (fig. 3,4).



Instalarea fără garnitură este interzisă.

Plasați placa în orificiul mobilierului, poziționați-o simetric în orificiu, astfel încât distanța dintre placă și marginea blatului să fie egală pe fiecare parte (fig. 5).



UTILIZARE

Mentiune!

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

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

Mentiune!

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. 4b

Inainte de prima utilizare

- Indepărtați ambalajul, goliti sertarul, curătati interiorul cuporului și plăta
- Dezlipiți usor atichetele de pe usa cuporului. În cazul în care rămân urme vizibile pe geam, încălziți usor cuporul și aplicați pe zona respectivă spray pentru curătarea geamurilor, apoi stergeți cu un material textil moale.
- Scoateți și spălați accesoriiile cuporului cu apă caldă și detergent lichid.
- Porniți ventilatorul sau deschideți o fereastra.
- Încălziți cuporul (la o temperatură de 250°C timp de aproximativ 30 min), indeparătați petele și spălați cu atenție
- 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 trebui:

- 1.să apăsați delicat butonul apoi să îi dați drumul,
2. setați funcția aleasă. Marcajul butonului de pe circumferință să corespundă funcțiilor efectuate de cupor.

Des.6x

Important!

Pentru cupoarele prevazute cu programator electronic, timpul “0.00” va începe să clipească pe afisaj, deasupra conectorii 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 cuporului nu este posibilă*.

Important!

Camera cuporului trebuie spălată numai prin folosirea apei calde cu adăos de detergent pentru spălarea vaselor.

*optional

Controlarea zonelor de preparare de pe plăta ceramică

Alegerea recipientelor

Alegeți un recipient cu diametrul bazei cel puțin la fel de mare ca și zona de preparare. Pentru friptura există o zonă specială de 170 x 265. Nu utilizați recipiente cu baza concavă sau convexă. Înțețați minte întotdeauna să acoperiți recipientele cu capac. Va recomandam să utilizați recipiente cu baza groasă, uniformă.

În cazul în care zonele de preparare sau recipiente sunt murdare, este imposibil să va folosi de toată caldura.

Des.6h

Selectarea nivelului de caldura

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

- impingeți usor apoi să îl eliberăți;
- setați poziția corectă.

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

Des.6g

- MIN. Încalzire
- 1 Preparare lenta, fierbere inabușită a legumelor
- Supe, recipiente mari
- 2 Frigere lenta
- Grătar, peste
- 3 MAX Încalzire rapidă, preparare rapidă, frigere
- 0 Oprit

Comutarea pe zona de preparare mai mare

Important! Porniți doar o zonă de preparare cu ajutorul butonului rotindu-l în sensul acelor de ceasornic. Dacă rotiți butonul în celalalt sens în puteti avaria.*

Des.6n

În intervalul „0 ● 1 ● 2 ● 3” al butonului zona internă de gătit funcționează și cantitatea de căldură furnizată vasului poate fi reglată fără probleme. Rotind butonul pentru o clipă până în poziția marcată , se va activa zona de gătit exterioară. Din acest moment se poate regla cantitatea de căldură livrată către vas de ambele zone de gătit (internă și externă), setând butonul în poziția de încălzire dorită de la „0 ● 1 ● 2 ● 3”. Comutatorul intern va opri aceste câmpuri numai după ce roțiți butonul 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 respectiva.

Atunci cand indicatorul de căldură se aprinde, acesta avertizează utilizatorul asupra zonelor de preparare fierbinți.

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

Des. 6o - Indicator zona preparare

Cuptor cu convecție naturală (conventional)

Cuptorul poate fi incalzit cu ajutorul elementului de incalzire 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 anumita funcție trebuie să rotiți butonul în poziția selectată. - Рис. 6к

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

Potrivibile setări ale butonului pentru funcțiile cuprorului



Lumină pentru cupor separată

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



Gratarul pornit

Setarea butonului în această poziție permite rumenirea alimentelor pe gratar.



Element de incalzire superior pornit

Setarea butonului în această poziție permite cuporului să fie incalzit doar cu ajutorul elementului de incalzire superior pornit, de exemplu pentru coacerea finală de sus.



Elementul de incalzire inferior pornit

Atunci când butonul este setat în această poziție, cuporul este incalzit doar cu ajutorul elementului de incalzire inferior, de exemplu pentru coacerea finală de jos.



Elementul superior și cel inferior pornite

Setarea butonului în această poziție permite cuporului să fie incalzit în mod convențional.

Pornirea cuporului este indicată de două semnale luminoase, galben și roșu. Culorile galbenă și roșie semnifică faptul că este pornit cuporul. 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 cuporul incalzit, acest lucru trebuie să fie realizat înainte ca lumina roșie să se stinge prima oară. Atunci când coaceti, lumina roșie se va aprinde și se va stinge temporar (pentru a menține temperatura din interiorul cuporului). Semnalul galben se poate aprinde atunci când butonul se află în poziția "lluminare interior cupor".

UTILIZARE

Cuptor cu circulare automata a aerului (functie cu ventilator)

Cuptorul poate fi incalzit cu ajutorul elementului de incalzire superior si inferior, precum si cu ajutorul gratarului. Utilizarea cupotorului 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 – pentru 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 incalzire (pornirea unui element de incalzire, etc.) cupitor va fi pornit dupa ce a fost setata temperatura cu ajutorul butonului de reglare a temperaturii.

0

Possible setari ale butonului pentru functiile cupotorului



Lumina pentru cuptor separata

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



Încălzire rapidă

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



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, cupotorul activeaza functia gratar combinat si ventilator. Aceasta functie accelerarea procesul de prajire si imbunatatesta gustul alimentelor. Utilizati gratarul cu usa cupotorului inchisa.



Gratar combinat (gratar si element de incalzire superior)

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

*optional



Possible setari ale butonului pentru functiile cupotorului



Lumina pentru cuptor separata

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



Încălzire rapida

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



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, cupotorul activeaza functia gratar combinat si ventilator. Aceasta functie accelerarea procesul de prajire si imbunatatesta gustul alimentelor. Utilizati gratarul cu usa cupotorului inchisa.

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

Pornirea cupotorului este indicata de doua semnale luminoase, galben si rosu. Culoarea galbena aprinsa semnifica faptul ca este pornit cupotorul. Daca lumina rosie se stinge, inseamna ca s-a atins temperatura setata. Daca in reteta se precizeaza faptul ca alimentele trebuie sa fie introduce in cupotorul incalzit, acest lucru trebuie sa fie realizat inainte ca lumina rosie sa se stanga prima oara. Atunci cand coaceti, lumina rosie se va aprinde si se va stinge temporar (pentru a mentine temperatura din interiorul cupotorului). Semnalul galben se poate aprinde atunci cand butonul se afla in pozitia "iluminare interior 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 cupotorului 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

UTILIZARE

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

Atentie!

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

0

Possible setari ale butonului pentru functiile cupotorului

Lumina pentru cupor separată



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



Încălzire rapidă

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



Dezghețare

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



Ventilator si gratar combinat pornit

Atunci cand butonul este setat pe aceasta pozitie, cupotorul activeaza functia gratar combinat si ventilator. Aceasta functie accelerarea procesul de prajire si imbunatatestea gustul alimentelor. Utilizati gratarul cu usa cupotorului inchisa.



Gratar combinat (gratar si element de incalzire superior)

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



Gratarul pornit

Setarea butonului in aceasta pozitie permite rumenirea alimentelor pe gratar.



Elementul de incalzire inferior pornit

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



Elementul superior si cel inferior pornite

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



Termo-circulația pornită

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

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



Ventilatorul, elementul de incalzire superior si cel inferior pornite

Setarea butonului in aceasta pozitie este utila pentru coacerea prajiturilor. Cupor conventional cu ventilator.



Termo-circulația și rezistența inferioară pornite

In cazul in care butonul se gaseste in aceasta pozitie, cupotorul realizeaza functia termo-circulatiei si este pornita rezistența inferioara ceea ce conduce la creșterea temperaturii in partea de jos a produsului care este copt. O cantitate mai mare de energie termică furnizată in partea de jos a produsului copt, prăjituri umede, pizza.

Pornirea cupotorului este indicata de doua semnale luminoase, galben si rosu. Culoarea galbena aprinsa semnifica faptul ca este pornit cupotorul. Daca lumina rosie se stinge, inseamna ca s-a atins temperatura setata. Daca in reteta se precizeaza faptul ca alimentele trebuie sa fie introduce in cupotorul incalzit, acest lucru trebuie sa fie realizat inainte ca lumina rosie sa se stanga prima oara. Atunci cand coaciți, lumina rosie se va aprinde si se va stinge temporar (pentru a mentine temperatura din interiorul cupotorului). Semnalul galben se poate aprinde atunci cand butonul se afla in pozitia "iluminare interior cupor".

UTILIZARE

Utilizarea gratarului*

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

Pentru a porni gratarul trebuie să:

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

Pentru frigerea cu ajutorul functiei si a gratarului combinat, temperatura trebuie sa fie setata pe 250°C (220°C^*), insa functia gratar cu ventilator trebuie sa fie setata la o temperatura maxima de 190°C .

* usă de cupor cu 2 geamuri

Atenție!

Prajirea se face cu uşa cuporului închisă. Când se utilizează funcția de prăjire elementele cuporului pot fi fierbinți. Recomandăm să nu permiteți accesul copiilor în apropierea cuporului.

Utilizarea rotisorului*

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

Pentru a prepara mâncarea :

- puneti ţepusa și asigurati-o cu furca
- inserati cadrul 4 la nivelul „III” al cuporului
- amplasați ţepusa pe cadrul
- Inchideți ușa cuporului.

des.6y

*optional

PREPARAREA IN CUPTOR – SFATURI PRACTICE

Coacere

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

Cuptor cu convecție naturală (conventional)

Tipul produsului care va fi copți felului de	Funcția cupotorului	Temperatura °C	Nivelul	Timpul [min]
	<input type="checkbox"/>	160 - 200	2 - 3	30 - 50
	<input type="checkbox"/>	220 - 240	3	10 - 15
	<input type="checkbox"/>	210 - 220	2	45 - 60
	<input type="checkbox"/>	230-250 (220*)	4	14 - 18
	<input type="checkbox"/>	225 - 250	2	120 - 150
	<input type="checkbox"/>	160 - 230	2	90 - 120
	<input type="checkbox"/>	160 - 180	2	45 - 60
	<input type="checkbox"/>	190 - 210	2	40 - 50

* ușă de cuptor cu 2 geamuri

Important!

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

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

Rumenirea carnii

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

PREPARAREA IN CUPTOR – SFATURI PRACTICE

Cuptor cu circulare automata a aerului (funcționare 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 (220*)	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

* usă de cuptor cu 2 geamuri

Important!

Parametrii cuprinși în acest tabel sunt orientativi și pot fi corectați 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	Timpul [min]
	<input type="checkbox"/>	160 - 200	2 - 3	30 - 50
	<input type="checkbox"/>	160 - 180	2 - 3	20 - 40*
	<input checked="" type="checkbox"/>	140 - 160	2 - 3	10 - 40*
	<input checked="" type="checkbox"/>	200 - 230	1 - 3	10 - 20
	<input type="checkbox"/>	210 - 220	2	45 - 60
	<input checked="" type="checkbox"/>	160 - 180	2 - 3	45 - 60
	<input checked="" type="checkbox"/>	190	2 - 3	60 - 70
	<input checked="" type="checkbox"/>	230-250 (220*)	4	14 - 18
	<input type="checkbox"/>	225 - 250	2	120 - 150
	<input checked="" type="checkbox"/>	160 - 180	2	120 - 160
	<input type="checkbox"/>	160 - 230	2	90 - 120
	<input checked="" type="checkbox"/>	160 - 190	2	90 - 120
	<input checked="" type="checkbox"/>	190	2 - 3	50 - 60
	<input type="checkbox"/>	160 - 180	2	45 - 60
	<input checked="" type="checkbox"/>	175 - 190	2	60 - 70
	<input type="checkbox"/>	190 - 210	2	40 - 50
	<input checked="" type="checkbox"/>	170 - 190	3	40 - 50

* ușă de cuptor cu 2 geamuri

Important!

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

CURATARE SI INTRETINERE

Prin curatarea si intretinerea corespunzatoare a aragazului veti avea o influenta semnificativa asupra evitarii erorilor de functionare a acestuia.
Inainte de a curata aragazul, acesta trebuie sa fie oprit iar butoanele in pozitia „•” , „0”. 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 recomandabil 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, peri si de sarma, etc. acestea pot zgaria suprafata plitei, provocand avarii ireversibile. Nu utilizati substanta de curatare "Cillit" pentru a curata cuptorul.
- Suprafetele mari de murarie care sunt dificil de indepartat pot fi curataate cu ajutorul spatulei speciale; aveți grija sa nu avariati cadrul plitei.

Des. 7

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

● Sunt recomandate produsele usoare de curatat si spalat, cum ar fi lichidele sau emulsiiile pentru indepartarea grasiilor. In particular, sunt recomandate produsele speciale de curatare, COLLO Luneta, Sidl 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, peri 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 curataata dupa fiecare utilizare. Nu lasati sa se acumuleze foarte multa murarie 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-vă de faptul ca aparatul este oprit inainte de a înlocui becul.

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

Becul pentru cuptor - des. 9

- Infilați becul si asigurati-vă ca este bine fixat.
- Infilați la loc capacul.

Inlocuirea becului de tip halogen a iluminării cuptorului*

Pentru a evita posibilitatea de curentare cu curent electric, inainte de inlocuirea becului de tip halogen trebuie sa va asigurati ca, echipamen-

tul este oprit.

- Setati toate butoanele de control pe pozitia „•” , „0” , „+”, „-”, si scoateti stecherul cablului de alimentare din priza.
- Deșurubăți și spălați cloșul lămpii ținând minte că acesta trebuie șters foarte bine.
- Scoateți becul de tip halogen folosind o cărpă sau o bucată de hârtie, în caz de nevoie becul de tip halogen trebuie înlocuit cu unul nou de tip G9
 - tensiunea 230V
 - putere 25W
- Becul de tip halogen trebuie fixat cu atenție la locul special pregătit.
- Înșurubați cloșul lămpii.

Becul pentru cuptor - des. 9a

Cuptoarele care sunt marcate cu litera D* sunt echipate in elemente de ghidare din sârmă 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

*optional

CURATARE SI INTRETINERE

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

des. 10a

Atenție!

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

Verificari periodice

In afara de curatarea aragazului, trebuie sa:

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

Atentie!

Toate reparatiile si activitatatile 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 cuporului pentru a îl curata, puteti sa scoateti usa acestuia. Pentru acest lucru, inclinati dispozitivul de prindere al usii, ridicati si trageti spre dumneavoastra. Pentru a pune usa la loc, faceti acelasi lucru in sens invers. Asigurati-vă de faptul ca balamalele sunt fixate corespunzator. Dupa ce ati fixat usa, dispozitivul de siguranta trebuie sa fie coborat din nou cu atentie. Daca acesta nu este setat, pot fi avariate balamalele atunci cand se inchide usa.

des.11 - Inclinarea dispozitivelor de siguranta ale balamalelor

Scoaterea geamului interior*

1. Cu ajutorul șurubelnitei cu cap crestat se vor desuruba șuruburile aflate în balamalele laterale (des. 11A).
2. Balamalele se scot cu ajutorul unei șurubelnite drepte si se scoate șipca superioară a usii (des. 11A, 11B).
3. Geamul interior se scoate din suporti (în partea inferioară a usii). (des. 11C)

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

4. Se spală geamul cu apă călduță și cu o mică cantitate de detergent.

Pentru a monta geamul din nou trebuie să acționăm invers. Partea netedă a geamului trebuie să se afle în partea superioară.

des. 11C - Scoaterea geamului interior
*optional

Scoaterea usii

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

des. 12A - Inclinarea dispozitivelor de siguranta ale balamalelor

Scoaterea geamului interior*

1. Cu ajutorul unei șurubelnite clasice plate trebuie să dați la o parte plinta superioară a usii, începând cu desprinderea delicată a acestéia pe margini (des. 12B).
2. Dați la o parte plinta superioară a usii (des. 12B și 12C).
3. Geamul interior se scoate din suporti (în partea inferioară a usii). (des. 12D, 12D1).

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

4. Se spală geamul cu apă călduță și cu o mică cantitate de detergent.

Pentru a monta geamul din nou trebuie să acționăm invers. Partea netedă a geamului trebuie să se afle în partea superioară.

Atenție! Nu forțați plinta superioară simultan, pe ambele laturi ale usii. Pentru a monta corect plinta superioară a usii trebuie să apropiați de ușă capătul stâng al plinfei 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 geamuri.

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

CUM SE PROCEDEAZA IN CAZ DE URGENTA

In caz de urgență, trebuie să:

- 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 clipseste "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

230/400V ~ 50Hz

Putere

Maxim 9,6 kW

Dimensiuni aragaz (lxLxA)

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 Funktionsstüchtigkeit überprüft.

Vor Inbetriebnahme lesen Sie bitte die Bedienungsanleitung aufmerksam durch.

Durch Befolgung der darin enthaltenen Hinweise vermeiden Sie Bedienungsfehler.

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

Achtung!

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

Das Gerät ist nur zur Verwendung im privaten Haushalt bestimmt.

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

INHALTSVERZEICHNIS

UNSERE ENERGIESPARTIPPS	76
SICHERHEITSHINWEISE	77
BEDIENELEMENTE	79
ALLGEMEINE PFLEGEHINWEISE	80
TECHNISCHE DATEN	81
WENN'S MAL EIN PROBLEM GIBT	81

UNSERE ENERGIESPARTIPPS



Wer Energie verantwortlich verbraucht, der schont nicht nur die Haushaltssuppe, 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.

SICHERHEITSHINWEISE

- 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 abzubrechen und die Reparatur bei der Kundendienststelle zu melden.
- Das Kochfeld nicht einschalten, ohne vorher ein Kochgeschirr darauf zu stellen.
- Scharfkantiges Geschirr, das eine Beschädigung des Kochfelds verursachen kann, darf nicht benutzt werden.
- Nicht auf die sich vorheizenden (nicht mit Geschirr überdeckten) Halogen-Kochflächen schauen.
- Kochgeschirr mit einem Gewicht über 15 kg darf nicht auf die geöffnete Backofentür und Kochgeschirr mit einem Gewicht über 25 kg auf die Kochflächen gestellt werden.
- Keine Scheuermittel oder scharfen Metallgegenstände zur Glasreinigung verwenden; sie können die Oberfläche zerkratzen, was dazu führen kann, dass das Glas springt.
- 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.

BEDIENELEMENTE

1a

- 1 Backofen-Temperaturregler
- 2 Backofen-Funktionsregler
- 3, 4, 5, 6 Schalter für Kochflächen
- 7 Kontrollleuchte rot (Heizungsanzeige)
- 8 Kontrollleuchte gelb (Betriebsanzige)
- 9 Türgriff
- 10 Glaskeramik-Kochfeld
- 11 Zeit schaltuhr

IHR HERD STELLT SICH VOR

- 2a Backblech*
- 2b Grillrost (Gitterrost)*
- 2c Bratblech*
- 2d Drehspieß*
- 2e Backblechträger

Glaskeramik-Kochfeld BCC16*: 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

ALLGEMEINE PFLEGEHINWEISE

Der richtige Einbauort

Der Küchenraum sollte trocken und luftig sein und eine gute Belüftung haben; die Aufstellung des Gerätes sollte einen freien Zugang zu allen Steuerelementen sicherstellen.

Die Einbaumöbel müssen Beläge haben und die verwendeten Kleber müssen hitzebeständig sein (100°C). Ist das nicht der Fall, so kann dies eine Verformung der Belagfläche oder deren Ablösung verursachen.

Abzughäuben 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“, „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.

Wechsel der Halogenleuchte im Backofen*

Um Stromschläge zu vermeiden, muss man sich vor dem Wechsel der Halogenleuchte ver gewissern, dass das Gerät abgeschaltet ist.

- Alle Drehschalter in der Schalterblende auf „•“ / „0“ drehen und die Stromzufuhr abschalten.
- Die Abdeckung der Leuchte abschrauben und waschen sowie anschließend sorgfältig trocken wischen.
- Die Halogenleuchte mit einem Tuch oder Papier herausnehmen. Bei Bedarf die Leuchte durch eine neue Halogenleuchte G9 ersetzen:
 - Spannung 230V
 - Leistung 25W
- Die Halogenleuchte sorgfältig in die Fassung setzen.
- Die Abdeckung der Leuchte wieder einschrauben.

Abb. 9a Backofen-Glühlampe

- 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

ALLGEMEINE PFLEGEHINWEISE

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

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).
Achtung! Gefahr der Beschädigung der Scheibenbefestigung. Die Scheibe einschieben und nicht nach oben heben.

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

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.

Achtung! Gefahr der Beschädigung der Scheibenbefestigung. Die Scheibe einschieben und nicht nach oben heben.

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)

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

*vorhanden nur bei einigen Modellen

EAC

Компания изготавитель

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

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

Сделано в Польше

Претензии по качеству

направлять в / Импортер на территорию РФ

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