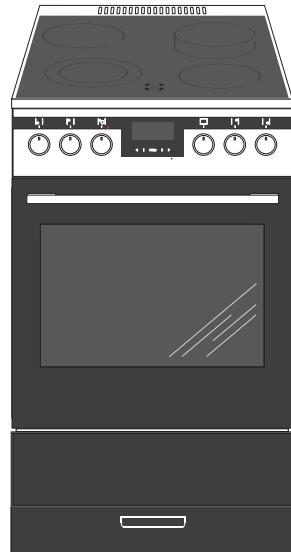


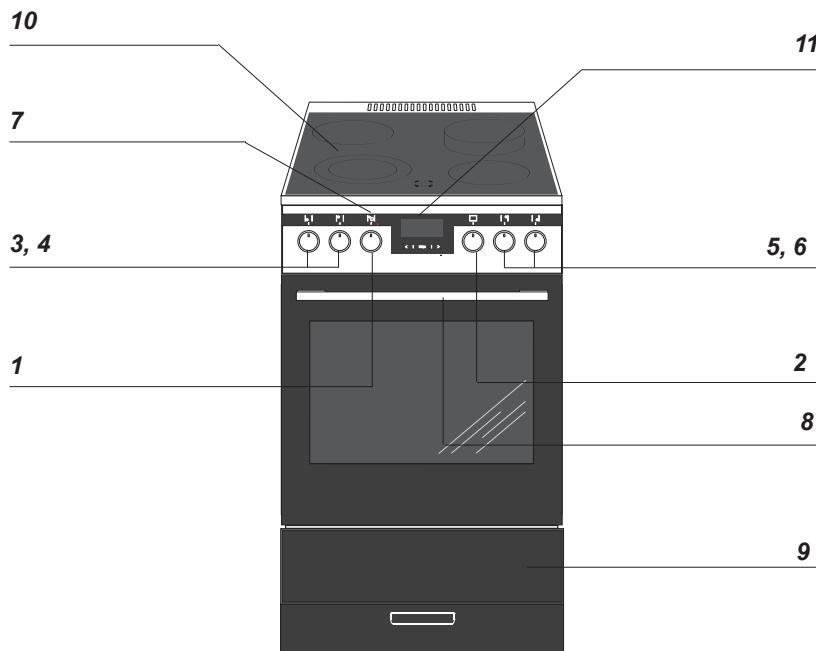


FCCX5*
FCCW5*

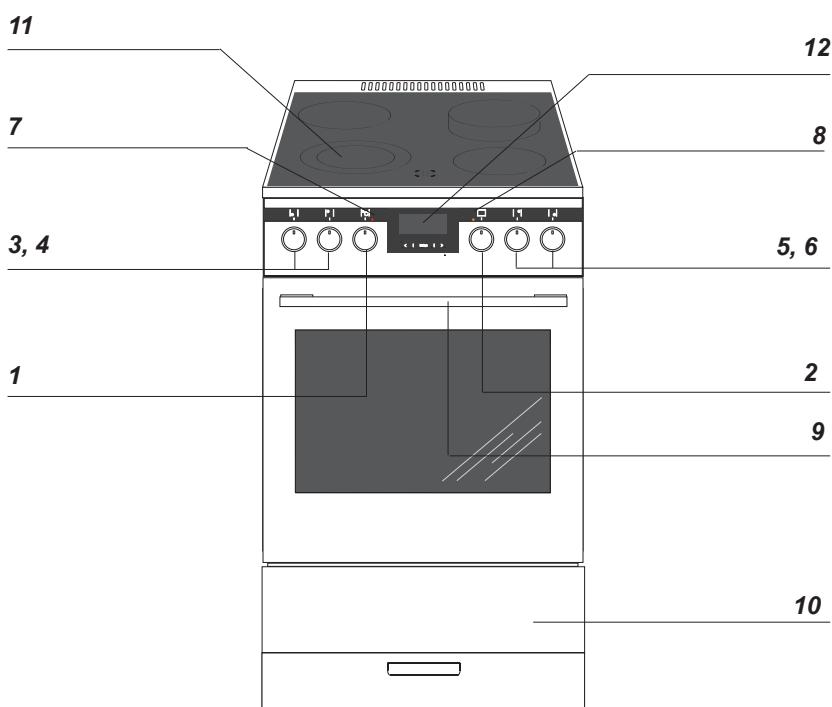


ИНСТРУКЦИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ / ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ ПЛИТА
ПАЙДАЛАНУ БОЙЫНША НҰСҚАУЛЫҚ / ЭЛЕКТР ПЛИТА
ІНСТРУКЦІЯ З ЕКСПЛУАТАЦІЇ / ЕЛЕКТРИЧНА ПЛИТА
MANUAL DE UTILIZARE / ARAGAZ ELECTRIC
GEBRAUCHSANWEISUNG / ELEKTROHERD

RU
KK
UK
RO
DE



1a



1b



2a



3a



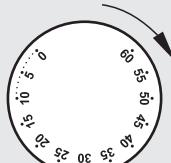
3b



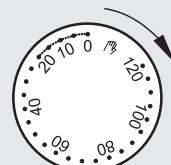
3c



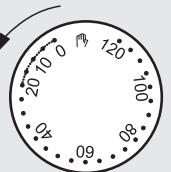
3d



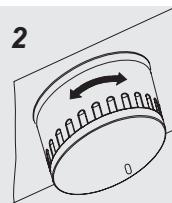
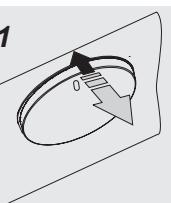
6a



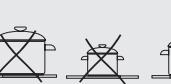
6b



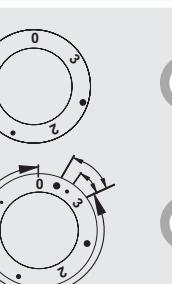
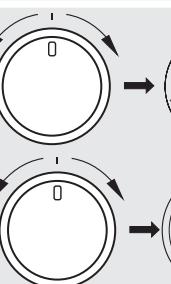
6c



6x

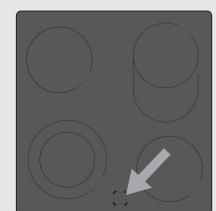


6h

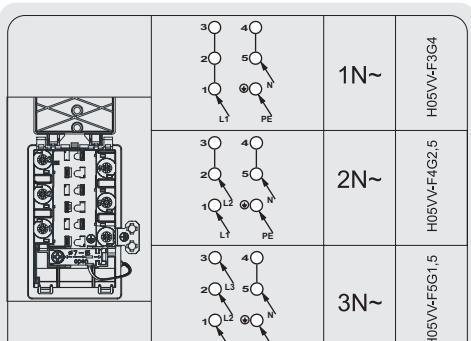


6g

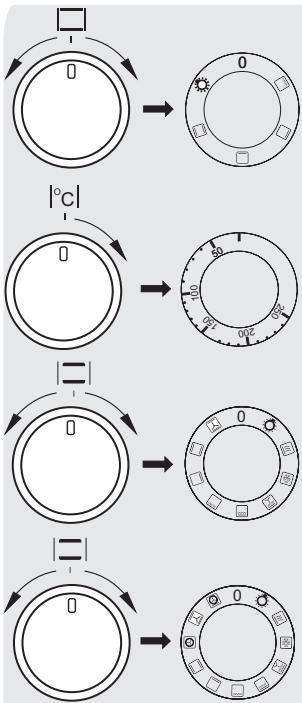
6n



6o



4b

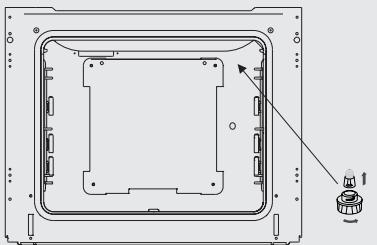


6j

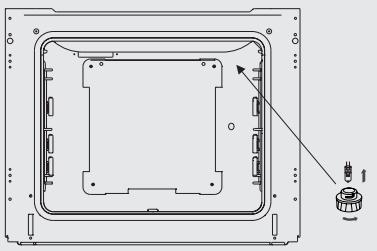
6k

6l

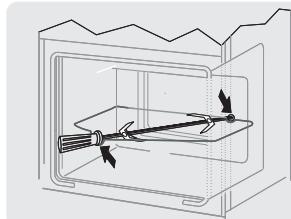
6m



9



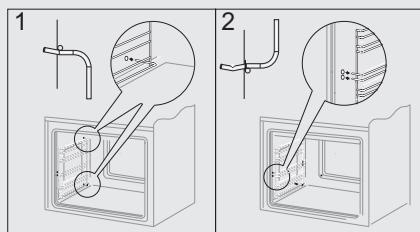
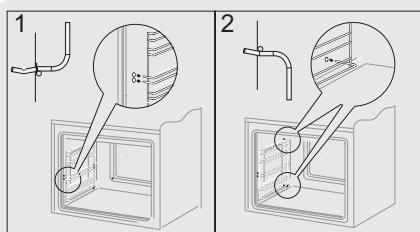
9a



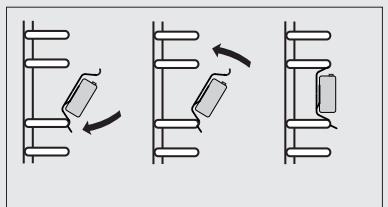
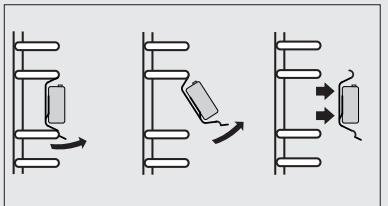
6y



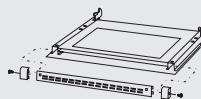
7



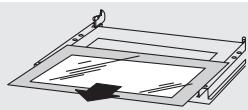
10



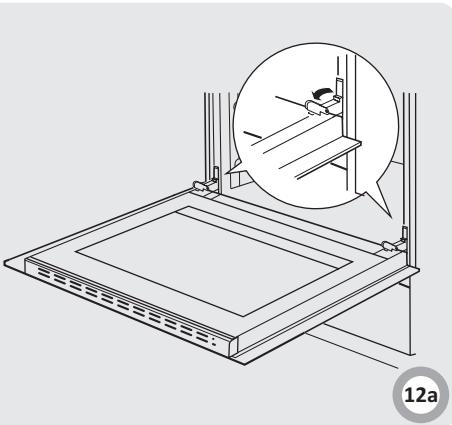
10a



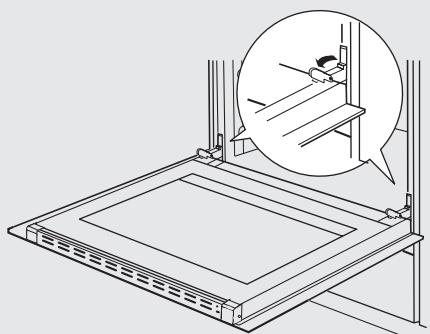
11b



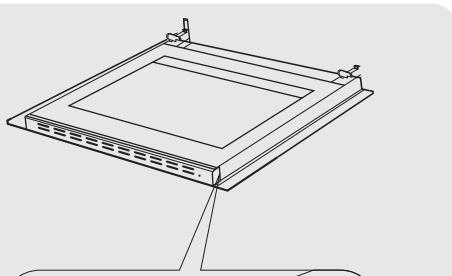
11c



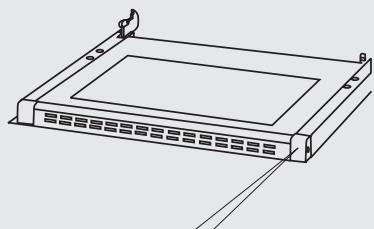
12a



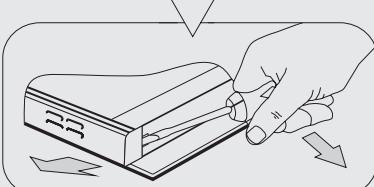
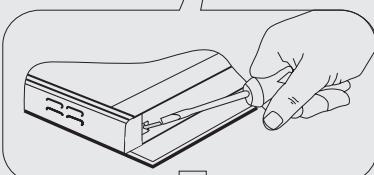
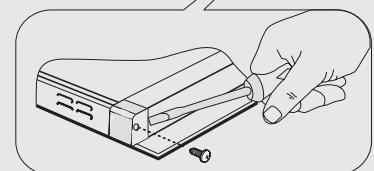
11



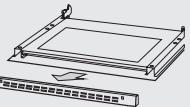
12b



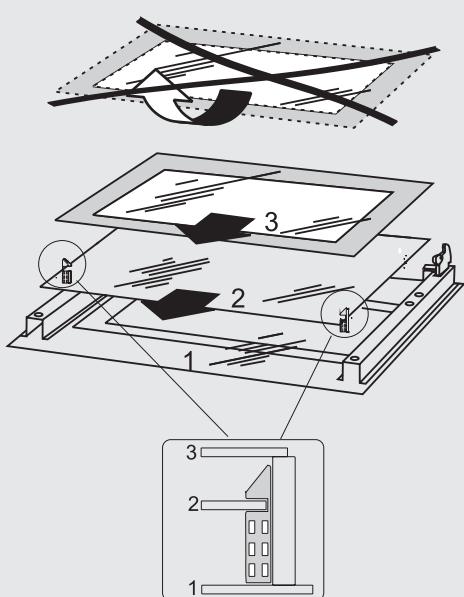
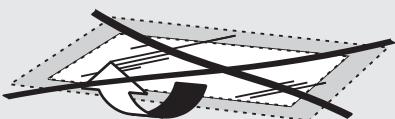
11a



12b



12c



12d

12d1

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

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

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

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

Внимание!

Плитой пользоваться только после ознакомления с данной инструкцией.

Плита предназначена исключительно для домашнего использования.

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

СОДЕРЖАНИЕ

УВАЖАЕМЫЙ ПОКУПАТЕЛЬ	7
КАК ЭКОНОМИТЬ ЭНЕРГИЮ	7
УКАЗАНИЯ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ	8
ОПИСАНИЕ УСТРОЙСТВА	10
МОНТАЖ	11
ЭКСПЛУАТАЦИЯ	12
ПРИГОТОВЛЕНИЕ ПИЩИ В ДУХОВКЕ - ПРАКТИЧЕСКИЕ СОВЕТЫ	17
УКАЗАНИЯ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ	18
ОБСЛУЖИВАНИЕ И УХОД	20
ПОВЕДЕНИЕ В АВАРИЙНЫХ СИТУАЦИЯХ	21
ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ	22

КАК ЭКОНОМИТЬ ЭНЕРГИЮ



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

- Применение соответствующей посуды для приготовления пищи. Кастрюли с плоским и толстым дном позволяют 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 кастрюли. 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.



РАСПАКОВКА

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



ИЗЬЯТИЕ ИЗ ЭКСПЛУАТАЦИИ

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

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

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

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 ставить горячую посуду и иные вещи (более 75°C), а также легко воспламеняющиеся материалы в ящик шкафа.
- Нельзя пользоваться технически неисправной плитой. Все изъяны должны устраняться только квалифицированным персоналом.
- В любом случае технической неисправности, немедленно отключить электропитание плиты и сообщить о необходимости ремонта.
- 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	1b
1 Ручка регулятора температуры духовки	1 Ручка регулятора температуры духовки
2 Ручка выбора функции духовки	2 Ручка выбора функции духовки
3, 4, 5, 6 Ручки управления конфорками	3, 4, 5, 6 Ручки управления конфорками
7 Контрольная лампа терморегулятора	7 Контрольная лампа терморегулятора
8 Крепление дверцы духовки	8 Контрольная лампа работы плиты
9 Ящик	9 Крепление дверцы духовки
10 Конфорки керамической панели	10 Ящик
11 Таймер	11 Конфорки керамической панели
	12 Таймер

Оснащение плиты - перечень:

- 3а Поддон для выпечки*
- 3б Решетка для гриля (решетка для сушки)
- 3с Поддон для жарки*
- 3д Вертел - и вилки*
- 3е Боковые лестнички

Конфорки керамической плиты FCC* - Рис 2а

*для определенных моделей

Установка плиты

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

Подключение плиты к электропроводке

Внимание!

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

Указания для специалиста по монтажу.

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

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

Внимание!

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

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

Рис. 4b

ЭКСПЛУАТАЦИЯ

Перед первым включением плиты

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

Внимание!

В плитах, 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.

Внимание!

Электронный программатор Тс оснащен сенсорами, обслуживаемыми прикосновением пальцем к обозначенной поверхности.

Каждое изменение установки сенсора подтверждается звуковым сигналом. Поверхность сенсоров следует содержать в чистоте.

- выполнять работы с соблюдением правил безопасности.

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

ЭКСПЛУАТАЦИЯ

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.6x

Механический минутный таймер M*

Минутный таймер не управляет работой плиты. Это просто устройство звуковой сигнализации, напоминающее о необходимости выполнения кратковременных кулинарных действий. Диапазон времени составляет от 0 до 60 минут.

Рис.6a

Внимание!

Нужно пользоваться таймером в диапазоне с 0 до 10 минут, надо во первых повернуть на 90° регулятор таймера, а потом настроить выбранный режим работы.

Механический Минутный таймер Ms*

Таймер предназначен для управления работой духовки. Можно его программировать в пределах от 0 до 120 минут. По истечении заданного времени включится звуковой сигнал и духовка автоматически отключится.

Программирование – поверните ручку по часовой стрелке и установите требуемое время.

Рис.6b

Когда ручка установлена в положение „0”, духовка не начнет работать.

Если Вы не намерены пользоваться функцией таймера, установите ручку в положение 

Рис.6c

Внимание!

Нужно пользоваться таймером в диапазоне с 0 до 10 минут, надо во первых повернуть на 90° регулятор таймера, а потом настроить выбранный режим работы.

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

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

*для определенных моделей

ЭКСПЛУАТАЦИЯ

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.

Рис.6j

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

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 грееется исключительно верхним нагревателем. Применять при поджаривании выпечки сверху.



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



Включены верхний и нижний нагреватели

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

Контрольная лампа*

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

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).

*для определенных моделей

Духовка с естественной конвекцией

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

Рис.6l

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

Рис.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» («Супер-Гриль»)

Включение функции «Усиленный «ГРИЛЬ»» позволяет на запекание при одновременно включенном верхнем нагревателе. Данная функция позволит 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).



### 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 конвекциональным 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». Конвекциональная духовка с вентилятором (функция рекомендуется во время процесса печения).

### 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».

### Контрольная лампа\*

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

# ЭКСПЛУАТАЦИЯ

## 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,

Рис.6т

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

Рис.6к

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

### Внимание!

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

0

### нулевая установка



#### независимое освещение духовки

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

???

### Быстрый разогрев

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



### Размораживание

Включен только вентилятор, без использования каких-либо нагревателей.



### Турбо гриль и конвекция

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



### функция «Усиленный «ГРИЛЬ»

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



### включена функция «ГРИЛЬ»

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



### включен нижний нагреватель

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



### включен верхний и нижний нагреватель

Установка поворотной ручки в данной позиции позволяет нагревать духовку конвенциональным способом. Прекрасно подходит для пекарни блюд из теста, рыбы, мяса, хлеба, пиццы (обязательным является предварительное разогревание духовки, а также применение темных противней), процесс пекарни 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 пекарни применяются более низкие температуры.

Пользование данным способом пекарни 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 пекарни).



### включен термовентилятор и нижний нагреватель

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

# ЭКСПЛУАТАЦИЯ

## 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».

## Контрольная лампа\*

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

## Использование печки\*

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

Для включения печки нужно:

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

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

### Внимание!

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

## Использование вертела\*

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

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

### Внимание!

Вертеле не имеет отдельной ручки управления.

Приготовление блюда на вертеле:

(см. рисунки)

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

Рис.6у

\*для определенных моделей

# 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"/> | 210            | 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      |

## Внимание!

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

# УКАЗАНИЯ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ

## Духовка с естественной конвекцией

| Вид выпечки<br>продукт | Функции<br>духовки | Температура<br>°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      |
|                        |                    | 210               | 4       | 14 - 18      |
|                        |                    | 225 - 250         | 2       | 120 - 150    |
|                        |                    | 160 - 230         | 2       | 90 - 120     |
|                        |                    | 190               | 2 - 3   | 50 - 60      |
|                        |                    | 160 - 180         | 2       | 45 - 60      |
|                        |                    | 190 - 210         | 2       | 40 - 50      |
|                        |                    | 170 - 190         | 3       | 40 - 50      |

### Внимание!

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

# УКАЗАНИЯ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСТИ

**Духовка с принудительной конвекцией (с конвекцией и кольцевым нагревателем)**

| Вид выпечки<br>продукт | Функции<br>духовки | Температура<br>°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      |
|                        |                    | 210               | 4       | 14 - 18      |
|                        |                    | 225 - 250         | 2       | 120 - 150    |
|                        |                    | 160 - 180         | 2       | 120 - 160    |
|                        |                    | 160 - 230         | 2       | 90 - 120     |
|                        |                    | 160 - 190         | 2       | 90 - 120     |
|                        |                    | 190               | 2 - 3   | 50 - 60      |
|                        |                    | 160 - 180         | 2       | 45 - 60      |
|                        |                    | 175 - 190         | 2       | 60 - 70      |
|                        |                    | 190 - 210         | 2       | 40 - 50      |
|                        |                    | 170 - 190         | 3       | 40 - 50      |

## Внимание!

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

# 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 ее 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 (проволочные лесенки) противеней (и других вложений) духового шкафа. Для того, чтобы их вынуть для мытья, следует потянуть за элемент – зацепку, который находится впереди затем отвести (отклонить) в сторону и вынуть с заднего элемента – зацепки.

Рис 10.

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

Рис 10a

## Периодический осмотр

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

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

### Внимание!

Все ремонтные и 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

## 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.

\*для определенных моделей

## Снятие внутреннего стекла\*

- С помощью крестообразной отвертки отвинтить винты, расположенные в боковых защелках (рис. 11A).
- Защелки вытолкнуть с помощью плоской отвертки и вынуть верхнюю планку дверцы (рис. 11A, 11B).
- Внутреннее стекло вынуть из крепления (в нижней части дверцы) (рис. 11C).
- 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\*

- С помощью плоской отвертки зацепить и выдвинуть верхнюю планку дверей, осторожно приподняв её по бокам (рис. 12B).
- Вынуть (вытянуть) планку верхних дверей, как показано на рисунке (рис. 12B и 12C).
- Внутреннее стекло вынуть из крепления (в нижней части дверцы).  
Рис. 12D, 12D1.
- 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 разместить вдавливающим движением до момента звука «защелкивания». Затем, с левой стороны так же вдавить планку до момента звука «защелкивания».

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

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

# ПОВЕДЕНИЕ В АВАРИЙНЫХ СИТУАЦИЯХ

| 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) |

## ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ

Номинальное напряжение: 230V/400V~50 Гц

Номинальная мощность: макс. 9,0 кВт

Размеры плиты (ШИРИНА / ГЛУБИНА / ВЫСОТА) 60 / 50 / 85 см

## Производитель свидетельствует

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

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



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

«Hansa» үрмепеші пайдаланудың ерекше қарапайымдылығы мен жұз пайыздық тиімділік сияқты қасиеттерді өзінде біріктіреді. Нұскаулықты оқып болғаннан кейін Сізде үрмепешті қуту бойынша қынышлықтар туындамайды.

Үрмепеш, зауыттан шығару барысында, орау алдында қауіпсіздік және жұмысқа жарамдылық мақсатында арнаңың стендтерде мүжият тексерілген.

Құралды қоспас бұрын, Сізден пайдалану бойынша нұскаулықты мүжият оқып шығуындызы өтінеміз. Онда баяндалған нұскауладырсақтау үрмепешті дұрыс пайдаланбаудың алдын алады.

Нұскаулықты сақтау, оның колжетімді жерде ұстағаныңыз жөн. Қайғылы оқигадан аулақ болу үшін пайдалану бойынша нұскаулықтағы ережелерді жүйелі түрде орындау қажет.

## Назар аударыныз!

Үрмепешті тек осы нұскаулықпен танысқаннан кейін ғана қолданыңыз.

Үрмепеш тек үй жағдайында пайдалану үшін ғана арналған.

Дайындауда құралдың жұмысына әсер еттейтін өзгерістерді енгізу құқығын өзіне қалдырады.

## МАЗМҰНЫ

|                                                           |    |
|-----------------------------------------------------------|----|
| <b>ҚҰРМЕТТИ САТЫП АЛУШЫ,</b>                              | 23 |
| <b>ЭЛЕКТР ЭНЕРГИЯСЫН ҚАЛАЙ ҮНӘМДЕУ ҚАЖЕТ</b>              | 23 |
| <b>ҚАУІПСІЗДІК ТЕХНИКАСЫ БОЙЫНША НҰСҚАУЛАР</b>            | 24 |
| <b>ҚҰРЫЛҒЫА СИПАТТАМА</b>                                 | 26 |
| <b>ҚҰРАСТАРЫ</b>                                          | 27 |
| <b>ПАЙДАЛАНУ</b>                                          | 27 |
| <b>ТАҒАМДЫ ҮРМЕПЕШТЕ ДАЙЫНДАУ – ИС ЖҰЗІНДЕГІ КЕҢЕСТЕР</b> | 33 |
| <b>КӨРСЕТИЛЕТІН ҚЫЗМЕТ ПЕН КҮТИМ</b>                      | 36 |
| <b>АПАТТЫ ЖАГДАЙЛАРДАРДА ИС-ӘРЕКЕТ</b>                    | 37 |
| <b>ТЕХНИКАЛЫҚ ДЕРЕКТЕР</b>                                | 38 |

## ЭЛЕКТР ЭНЕРГИЯСЫН ҚАЛАЙ ҮНӘМДЕУ ҚАЖЕТ



Электр энергиясын тиімді пайдалану тек шығындарды төмөндөтіп қана қоймайды, сонымен каратар қоршаган ортанды да қорғайды. Келесі қарапайым ережелерді орындау ен жақсы нәтижелерге жетуге көмектеседі:

- **Даярлау үшін тиісті ыдысты қолдану.**

Жалпық жөн қалың түбі бар кастрөлдер электр куатын 1/3 дейін үнәмдеуге мүмкіндік береді. Үдысты қакпақпен жабуу қажет, бул электр куатын 4 есе азайтуға мүмкіндік береді!

- Конфорка өлшемін тәуелді тағам даярлау үшін ыдысты іріктеу қажет.

Даярлауға арналған ыдыс көлемі конфорка көлемінен аз болмауы тиіс.

- Конфорка мен ыдыс түбінің тазалығын қадағалау қажет.

Ластан жылудың берілуіне кедерігі келтіреді – тұрлық қалған күйіп көткен ластанулар жиі жағдайда қоршаган ортанды өте ластаңтын құралдар көмегімен ғана кетіруге болады.

- «Кастрөлге артық үнілдеуден» аулақ болыптыз.

Сонымен бірге духовка есіктерін жиі ашуға да болмайды.

Плитаны өз уақытында сөндіріп жөн қалған жылуды қолданыңыз.

Ұзақ даярлау жағдайында даярлау сонына 5-10 минут қалғанда конфорканы сөндіріп отырыңыз. Осылын арқасында сіз 20%-ға дейін электр куатын үнәмді аласыз.

Духовканы тек үлкен көлемді тағамдар үшін ғана қолданыңыз. 1 кг дейін салмағы бар етті кастрөлде қайнату үстінгі бетінде даярлаған үнәмді болады.

- **Духовканың қалған жылудың қолданыңыз.**

40 минуттан астам тағам даярлау жағдайында міндетті түрде даярлау аяқталғанға дейін 10 минут бұрын духовканы сөндіріңіз.

Назар аударыңыз! Бағдарлама шынының қолданған жағдайда оны тағамдарды даярлаудың сәйкес барынша, қысқа уақытынан қалыпқа келтіру жақеттілігін ұмытпаңыз.

- **Термоциркуляция тәртібін қолдана отырып және духовканың есігін жауып өнімдерді қамырга орап пісіру қажет.**

Духовка есіктерін қатты жабыңыз. Жылу

есіктердің тығыздандырылғыш тәсемелеріндегі ластануарлар ақылы шығады. Оларды уақыттылы жойып отырған жен.

- **Ас үй плитасын тоңазытқыштар/мұздатқыш камераларға тікелей жақын орналастырмай қажет.**

Қажеттілікіз электр қуатын қолдану жағдайында оның шығыны еседі.



## ОРАМАДАН ШЫҒАРУ

Тасымалдау үшін қурал закымдануардан орамамен қорғалған. Орамадан шығарған кейін, Сізден оның бөліктерінен қоршаган ортада залал келмейтін әдіспен құтылуындызы сұраймыз. Ораманы дайындау үшін қолданылған барлық материалдар зиянсыз, оларды 100 %-ға қайта өндеуге болады және сәйкес белгіленген.

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

## ПАЙДАЛАНУДАН АЛЫП ТАСТАУ

Пайдалану мерзімі аяқталғаннан кейін осы құралдың қарапайым, коммуналдық қалдық ретінде тастауға болмайды, оны электрлі және электронды құралдарды қабылдауда және қайта өндеу орнына еткізген жен.

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

Құралда өз белгілеріне сәйкес қайта өндеуге жататын материалдар пайдаланылған. Өзінің қызметтің мерзімі аяқталған құралдың қайта өндеудін, материалдарын пайдаланудың не месе пайдаланудың басқа түрінің арқасында Сіз қоршаган ортанды қорғауға әжептеуір үлес косасыз.

Пайдаланылған құралды пайдалаға асырудың сәйкес тармағы туралы мәліметті Сіз жергілікті 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 бұлжауапты 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 ішіндеңі 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 әкелуі мүмкін.

**Назар аударыңыз!** Электр тоғымен зақымдану мүмкіндігін болдырмау үшін шамды алмастырмас бұрын құралдың

сөндірілгеніне көз жеткізіңіз.

Асүй плитасын тазалау үшін бүмен тазалауға арналған жабдықтарды қолдануға болмайды.

- Ас үйде балалар болған жағдайда ерекше әбайлықтың танытқан жөн. Қосулы плитамен тікелей байланысқа тусу күйіктердің тууына алып келү мүмкін!
- Үсак тұрмыстық техника және жетектер қыздырылған духовкамен немесе плитаның жұмыс үстінгі бетімен жана спауын қадағалау қажет, себебі бұл техниканың оқшаулануы жоғары температуралардың ықпалына тұрақты емес.
- Жылжымалы жәшікке жылдам тұтанатын материалдарды салуға болмайды, себебі духовканы қолдану кезінде тұтануы мүмкін.
- Құыру кезінде плитаны қараусыз қалдыруға болмайды. Тағамды даярлау кезінде қолданылатын майлар қатты қыздырылу салдарынан жануы мүмкін.
- Плитаның жұмыс үстінгі бетінің ластануына және оған қайнаган сұйықтықтың түсінен жол беруге болмайды. Атап айтқанда бұл кейін жойылмайтын бүлінүлере алып келү мүмкін керамикалық плитамен байланысқа түсетін қантқа қатысты. Ластанулар тұған жағдайда оларды бірден көтіріп отыру қажет.
- Плитаның қыздырылған жұмыс үстінгі бетіне ылғал түбі бар ыдыстық қынға тыбым салынады, себебі плитаның жөндемелейтін бүлінүлерине (кеттепейтін дақтар) алып келү мүмкін.
- Керамикалық плитамен жұмыс жасау үшін оның өндірушісімен ұсынылған ыдыстық қолдану қажет.
- Пластик немесе алюминий жұқалтышдан жасалынған ыдыстық қолдануға тыбым салынады. Үдыстың мұндай түрі ете жоғары температураларда еріу және керамикалық плитаның бүлінүне алып келү мүмкін.
- Алдын-ала ыдысты орналастырмastaн плитаның қайнату үстінгі бетін іске қосуға тыбым салынады.
- Плитаны тазалау үшін бүмен тазалау күрүлшысын пайдалануға болмайды.
- Пышақ, шанышқы, қасықтар мен қақпактар, сонымен бірге алюминий жұқалтышы секілді металл заттарын ас үй плитасының жұмыс үстінгі бетінде қалдыруға болмайды, себебі олар қатты қыздырылуы мүмкін.
- Плитаның керамикалық үстінгі бетін булдируі мүмкін еткір шеттері бар ыдысты қолдануға тыбым салынады.
- Салмағы 15 кг асатын ыдысты духовканың ашық есіктеріне, 25 кг асатын ыдыстарды жұмыс үстінгі бетінде орналастыруға тыбым салынады.
- Есіктердің әйнектерін тазалау үшін қырғыш тазалау күралдарын немесе еткір металл заттарды қолдануға болмайды, себебі үстінгі бетті тырнауы мүмкін, бұл өз кезегінде шыныда жарықтардың пайда болуына алып келү мүмкін.
- Жылжымайтын жәшік сыйымдылығына ыстық ыдыстық және табаны ( $75^{\circ}\text{C}$  асатын), сонымен бірге жылдам тұтанатын материалдарды орналастыруға тыбым салынады.
- Техникалық ақаулар плитаны пайдалануға тыбым салынады. Кез-келген ақаулар сәйкес құзіреттілікке ие мамандармен ғана жойылуы тиіс.
- Кез-келген техникалық ақаулар тұған жағдайда плитаны электр желисінен міндетті турде ажырату қажет.
- Аспап тек жасалынған мақсаттарда ғана қолданылуы тиіс. Кез-келген өзге мақсаттарда қолданылуы (мысалы, жайды жылтыту) дұрыс емес және қауіпті болып есептелінеді.

## ҚҰРЫЛҒЫҒА СИПАТТАМА

1а

- 1 Үрмепуштің температура реттегішінің тұтқасы
- 2 Үрмепеш функциясын тандау тұтқасы
- 3, 4, 5, 6 Ручки управления конфорками
- 7 Терморегулятор бақылау шамы
- 8 Крепление дверцы духовки
- 9 Жәшік (белгілі бір модельдер үшін)
- 10 Конфоркалар
- 11 Таймер

1б

- 1 Үрмепуштің температура реттегішінің тұтқасы
- 2 Үрмепеш функциясын тандау тұтқасы
- 3, 4, 5, 6 Ручки управления конфорками
- 7 Терморегулятор бақылау шамы
- 8 Үрмепеш жұмысының бақылау шамы
- 9 Крепление дверцы духовки
- 10 Жәшік (белгілі бір модельдер үшін)
- 11 Конфоркалар
- 12 Таймер

### ҚҰРАЛДЫҢ СИПАТТАМАСЫ

- 3а Пісіруге арналған жайпақ таба\*
- 3б Грильге арналған тор (кептіруге арналған тор)
- 3с Құрыфа арналған жайпақ таба\*
- 3д Істік – және шанышқылар\*
- 3е Сымды бағыттауыштар

Керамикалық панель конфоркалары Сур. 2а

\* белгілі үлгілер үшін

## Ас үй плитасын орнату

- Ас үй жай құрғақ және жақсы жеденетін болуы, сонымен бірге ақаусыз жедедүге ие болуы тиis, ал плитаның орнатылуы басқарудың барлық элементтеріне еркін қол жетімділікті қарастыруы тиis.
- Плита У класының құрастырылымына ие, яғни бір жағынан жоғары жинаζбен немесе қабыргамен жабылуы мүмкін. Кіріктірілетін жинаζ қаптамаға жөне 100°C температураға тұрақты оны желімдеуге арналған желімге ие болуы тиis. Бұл шарттың орындалмауы үстінгі беттің түр өзгертуіне немесе қаптама материалдың желімсізденуіне алып келуі мүмкін.
- Плитаны қатты, теріс еденге (тіреуге орнатуға болмайды) орнату қажет.
- Созуды пайдалану жөніндегі нұскаулықта көлтірілген нұскауларға сәйкес құрастыру қажет.
- Пайдалануды бастамас бұрын көлденен жазықтықта тенестіру қажет, бұл табада майдың төң таралуы үшін ете маңызы. Бұл үшін жәшікті алдын ала жылжытып реттеу аяқтарын қолданыңыз. Реттеу диапазоны +/-5mm.

## Плитаны электртөркізгішке қосу

### Назар аударының!

Өткізгішке қосуды тиісті рүқсаты бар құрастыру жөніндегі білікті маман орындаі алады. Электртөркізгішке өз бетімен қайта икемдеу немесе өзгеріс жасауға тыйым салынады. Құрастыру жөніндегі маманға арналған нұскаулық.

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

Қосылыс сызыбы плитаның тарату қалқанымен қатар тұрады. Қалқанға бекіткішін бурауышпен бұрап алып, тысын алып тастағаннан кейін қол жеткізуге болады. Қосыыш кабельді дұрыс тандауды есте сақтау, плитаның қосылу типі мен номиналды қуатын ескеру керек. Жалғастырыш кабельді тарып бекіткен жөн.

### Назар аударының!

Нұлдік тізбегі тарату қалқанындағы («жерге қосу») символымен белгіленген қысықшқа қосу туралы есте сақтау керек. Плитага қоректеретін электртөркізгіштік апратың жағдай түніндеған кезде тоқ беруді үзүгө мүмкіндік беретін қорғаның сөндіргіш болуы тиis. Қорғаның сөндіргішінің жұмыс түйісуперінің арақашықтығы кем дегендеге 3 мм құрауы тиis. Сызбада көрсетілгеннен өзгешеленетін қосылу тәсілі плитаның сынына әкелуі мүмкін.

Сур. 4b

## ПАЙДАЛАНУ

### Үрмелешті алғаш рет қосудан бұрын

- Орауышының бөлігін алып тастаңыз.
- духовканың есігінен заттаңбасын ақырындаң алып тастаңыз,
- духовкасын зауыттық консервация күралдарынан тазаланыңыз,
- духовканың ішіндеғін сурып алыңыз да, ыдыс жуатын сұйықтықты қосып жылы сумен жаңыңыз,
- орынжайдағы жедектішті қосыңыз немесе төрөзені ашыңыз,
- духовканың кыздырының (250°C, 30 минут бойы), кірлерін алып тастаңыз және мүқият жуыңыз

### Назар аударының!

Электронды таймермен жабдықталған тақтадарда желіге қосылғаннан кейін, дисплей „0.00“ көрсетеді.

Таймердің ағымдағы уақытын орнату қажет (Таймерді пайдаланудың нұскауларын қараңыз).

Егер ағымдағы уақыт орнатылмаса, үрмелеш жұмыс жасамайды\*.

### Назар аударының!

Тs электронды бағдарламағыш белгіленген бетке саусақты тигізу арқылы басқарылатын сенсорлармен жабдықталған.

Сенсор орнатылуының әр өзгерісі дыбыстық белгімен расталады.

Сенсорлардың бетін таза ұстаяу қажет.

**Үрмелештің камерасын тек ыдыс жууга арналған сұйықтықтың аз ғана мөлшері қосылған жылы сүмен ғана жуу қажет.**

# ПАЙДАЛАНУ

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

1. Тұтқаны айналап басыңыз да, оны жіберіңіз.
2. Таңдалған функцияға орнатыңыз.

Ажыратқыш тұтқасының бүйір жағындағы белгілер үрмелештік кезекті функцияларына сәйкес келеді.

Сур.6х

## M меканикалық минуттық таймер\*

Минуттық таймер плита жұмысын басқармайды. Бұл аралық аспаздық әрекеттердің жүргізу қажеттілігі туралы еске түсіретін, дыбыстық белгі беретін құрылғы. Уақыттың саналуы – 0-ден 60 минутқа дейінгі аралықта.

Сур.6а

### Назар аударыңыз.

0-ден 10 минут уақыт аралығында таймер тұтқасын алдымен шамамен  $90^{\circ}$ -ға, осыдан кейін жұмыстың қажетті уақытын орнату қажет.

## Ms меканикалық минуттық таймер\*

Таймер духовка жұмысын басқару үшін арналған. Оны 0-ден 120 минут уақыт аралығында қалыпта көлтіруге болады. Бекітілген уақыттың ақталуына қарай дыбыстық белгі косылады және духовка автоматтты түрде сөндіріледі.

Сур.6в

Бағдарламалау – тұтқаны сағат тілі бойынша бұры және қажетті уақытты таңдау.

Тұтқа „0“ күйіне орнатылғанда духовка жұмыс істемейтін болады.

Егер сіз таймерді қолдануды жоспарламасаңыз тұтқаны „ $\Phi$ “ күйіне орнату қажет

Сур.6с

### Назар аударыңыз.

0-ден 10 минутқа дейінгі уақыт аралығында таймер тұтқасын алдымен  $90^{\circ}$ -ға бұры, осыдан кейін жұмыстың қажетті уақытын орнату қажет.

**Керамикалық панель конфоркаларының жұмысын басқару Үйдіс таңдау**

Дұрыс таңдалған ыдыстың пайдаланылатын комфоркалардың тиісті бетіне жуық шамада және формада болуы тиіс. Тубі үлкен және дөнекес ыдысты пайдаланбау керек. Үйдистың мүкіят таңдалған қақпағы болуын есте сақтаған жен. Тубі қалың құйылған ыдысты пайдалану үсүніллады. Конфоркалар мен ыдыстың ластанған беті жылуағымасуына кедегі жасайды.

Сур.6h

## Қыздыру қуатын таңдау

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

Сур. 6g

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

### Манызды!

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

Сур.6n

Тұтқаның „0 • 1 • 2 • 3“ диапазонында ішкі қыздыру аланы жұмыс істейді және ыдысқа берілетін жылу мөлшерін бірқалыпты реттеуге болады. Тұтқасын («гүсиятница») жағдайына уақытша ауыстыру сыртқы аланды қосады. Осы сәттен бастап екі қыздыру аланының (ішкі және сыртқы) жылу мөлшерін бірқалыпты реттеуге болады, ейткені ішкі ауыстырып-қосқыш тұтқасын 0 жағдайынан қойғаннан кейін ғана екі аланды сөндіреді.\*

Тұтқаны „0 • 1 • 2 • 3“ диапазонында ішкі жаңарғы жұмыс істейді және сіз қыздырылатын ыдысқа берілетін жылудың көлемін бірқалыпты реттей аласыз. Белгіленген күтіе тұтқаны шамалы бұры («), сыртқы жаңарғыны қосады. Осы сәттен бастап, тұтқаны „0 • 1 • 2 • 3“ қажетті қыздыру күйіне бүрдай отырып, екі жаңарғы (ішкі және сыртқы) арқылы ыдысқа берілетін жылу көлемін бірқалыпты реттей аласыз. Ишкі ауыстырып-қосқыш тұтқаны 0 күйіне бұраганнан кейін ғана осы жаңарғыларды өшіреді.\*

## Алқап қыздырығышының нұсқағышы

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

Сур.6o - Конфорка қыздыруының индикаторы.

\*белгілі бір модельдер үшін

## Табиғи конвекциясы бар үрмепеш (стандарты)

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

Сур.6j

сондай-ақ температураны реттеу тұтқасы арқылы температуралың 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 қалыпта қойып, үрмепештің жарықтандыру камерасықосамыз. Мысалы, камераңы жуғанда.



### Гриль қосылды

Тұтқаны осы жағдайға қою тамақты грильде немесе айналышта күйруга мүмкіндік береді.



### Жоғарғы қыздырығыш қосылды

Үрмепеш тұтқасының осы қалпында жоғарғы қыздырығыш қана қызды. Пісрілетін өнімдерді жоғарыдан қызартып пісіргендеге қолдану керек.



### Төменгі қыздырығыш қосылды

Үрмепеш тұтқасының осы қалпында төменгі қыздырығыш қана қызды. Пісрілетін өнімдерді төменнен қызартып пісіргендеге қолдану керек.



### Жоғарғы және төменгі қыздырығыштар қосылды

Үрмепеш тұтқасын осы қалыпқа қою үрмепештің стандартты тәсілмен қызына экеледі.

## Бақылау шамдары\*

Үрмепешті қосқанда екі сигнал шамы сары, қызыл, жанады. Сары түсті бақылау шамының жануы – дұховканың 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 сенуінен бүрүн жасамау керек. Дайындау процесінде қызыл шам қосылатын және сөнетін болады (үрмепеш ішінде температуралың үстаяу). Сары бақылау шамы тұтқаның «Үрмепеш камерасын жарықтандыру жағдайында да жана алады.

## Бақылау шамдары\*

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

## Ерікіз конвекциясы бар үрмепеш

Үрмепеш жоғарғы және төменгі қыздырығыштармен, 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 аударыны!

Үрмепештің қандай да бір функциясын қосқаннан кейінгі қызыдың (қыздырығыштың және т.б.) қосылуы, тек температураны таңдағаннан кейінғанда жағдайда асырылады.

0

## Тұтқасының ықтимал қалыптары



### Үрмепешті тәуелсіз жарықтандыру

Осы жағдайда айналмалы тұтқаны орнатудың көмегімен үрмепешті шкафта жарық жанады.



### Жылдам жылтыту

Жоғарғы қыздырығышға гриль және жеделтікіш қосулы. Пешті алдың ала қыздыру үшін пайдаланылады.



### Еріту

Жеделтікіш қана қосулы, барлық қыздырығыштар сөндірулі.



### Турбо гриль және конвекция

Тұтқаның осы жағдайында үрмепеш конвекциямен бірге катты қыздыру функциясын орындаіды. Іс жүзінде бұл қуыру дерісін төзедуге және дайындалып жатқан тағамның дәмдік сапасын жасартуға мүмкіндік береді. Қуыруды үрмепештің есігі жабық жағдайда жүргізу қажет.



### «Күштейтілген «ГРИЛЬ» функциясы («Супер-Гриль»)

«Күштейтілген «ГРИЛЬ» функциясын қосу бир уақытта қосылған жоғарғы қыздырығыш пен грильде пісіруге мүмкіндік береді. Осы функция үрмепештің жоғары жұмыс берінде жоғарырақ температураны қолдануға мүмкіндік береді, нәтижесінде тағам көбірек қызарады, осы функция, сонымен қатар, үлкен тағам үлестерін пісіруде мүмкіндік береді.



### «ГРИЛЬ» функциясы қосулы

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

\*белгілі бір модельдер үшін

**төменгі жылыштықш қосулы**  
Айналмалы тұтқаның осы режімінде үрмелеш тек төменгі қыздырыштар мен көмегімен ғана қыздады. Қамырды астынан пісіру (мысалы, «ылғал») пісірмे және жеміс салмасы бар пісірме).

**жоғарғы және төменгі қыздырыштар қосулы**

Осы жағдайда айналмалы тұтқаны орнатылған көнвекциялы әдіспен үрмелешті қыздыруға мүмкіндік береді. Қамырдан, балыктан, еттен дайындалған тағамдарды, нанды, пиццаны пісіру үшін керемет ынғайлы (үрмелешті алдын ала қыздыру, сонымен қатар, күнгірт қанылтыр табаларды колдану міндетті болып табылады), бір деңгейде пісіру үрдісі.

**желдеткіш сөндірүлі, сонымен қатар жоғарғы және төменгі қыздырыш.**

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



## Бақылау шамдары\*

Үрмелешті қосқанда екі сигнал шамы сары, қызыл, жанады. Сары түсті бақылау шамының жануы, духовканың жұмысы туралы сигнал береді. Сөнген қызыл шам үрмелешке қажетті температура орнағанын хабарлайды. Егер аспаздық ұсыныстар тағамды қызған үрмелешке салуға кеңес берсе, мұны қызыл бақылау шамының алғашқы сөнуінен бұрын жасамау керек. Дайындау процесінде қызыл шам қосылатын және сөнөтін болады (үрмелеш ішінде температуралы ұстая). Сары бақылау шамы тұтқаның «Үрмелеш камерасын жарықтандыру жағдайында да жана алады.

## Бақылау шамдары\*

Сөнген қызыл шам үрмелешке қажетті температура орнағанын хабарлайды. Егер аспаздық ұсыныстар тағамды қызған үрмелешке салуға кеңес берсе, мұны қызыл бақылау шамының алғашқы сөнуінен бұрын жасамау керек. Дайындау процесінде қызыл шам қосылатын және сөнөтін болады (үрмелеш ішінде температуралы ұстая).

**Еріксіз конвекциялы үрмелеш (конвекциялы үрмелеш және шығыршықты қыздырышы бар)**

Үрмелеш жоғарғы және төменгі қыздырыштармен, грильмен қызуы мүмкін. Жұмысты басқару үрмелеш 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.

\*белгілі бір модельдер үшін

## Назар аударының!

Үрмелештің қандай да бір функциясын қосқаннан кейінгі қызудың (қыздырыштың және т.б.) қосылуы тек температуралы таңдалғаннан кейін ғана жүзеге асырылады.

0



## Тұтқасының ықтимал қалыптары

**үрмелешті тәуелсіз жарықтандыру**

Осы жағдайда айналмалы тұтқаны орнатудың көмегімен үрмелешті шкафта жарық жанады.



## Жылдам жылтыу

Жоғарғы қыздырыштар гриль және жеделкіш қосулы. Пешті алдын ала қыздыру үшін пайдаланылад



## Еріту

Желдеткіш қана қосулы, барлық қыздырыштар сөндірүлі.



## Турбо гриль және конвекция

Тұтқаның осы жағдайында үрмелеш конвекциямен бірге қатты қыздыру функциясын орындаиды. Іс жүзінде бұл қуыру үдерісін тәзедуге және дайындалып жатқан тағамның дәмдік сапасын жақсартуға мүмкіндік береді. Қуыруды үрмелештің есігі жабық жағдайда жүргізу қажет.



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

«Күшеттілген «ГРИЛЬ» функциясын қосу бир уақытта қосылған жоғарғы қыздырыштар пен грильде пісіруге мүмкіндік береді. Осы функция үрмелештің жоғарғы жұмыс бетінде жоғарырақ температураны колдануға мүмкіндік береді, нәтижесінде тағам көбірек қызарады, осы функция, сонымен қатар, үлкен тағам үлестерін пісіруге де мүмкіндік береді.



## «ГРИЛЬ» функциясы қосулы

Тағам қызарғанға дейін «ГРИЛЬ» пісіруі етті: стейктердің, шницельдердің, балықтардың, тостардың, шукыртардың, пісірмелердің шағын үлестерін пісіру үшін колданылады (пісірлетін тағам 2-3 см-ден қалып болмауы қажет, пісіру барысында тағамды екінші бетіне аудару қажет).



## Төменгі жылыштықш қосулы

Айналмалы тұтқаның осы режімінде үрмелеш тек төменгі қыздырыш көмегімен ғана қыздады. Қамырды астынан пісіру (мысалы, «ылғал») пісірмे және жеміс салмасы бар пісірме).



## Жоғарғы және төменгі қыздырыштар қосулы

Осы жағдайда айналмалы тұтқаны орнату конвекциялы әдіспен үрмелешті қыздыруға мүмкіндік береді. Қамырдан, балыктан, еттен дайындалған тағамдарды, нанды, пиццаны пісіру үшін керемет ынғайлы (үрмелешті алдын ала қыздыру, сонымен қатар, күнгірт қанылтыр табаларды колдану міндетті болып табылады), бір деңгейде пісіру үрдісі.



## терможелдектіш қосулы

Айналмалы тұтқаны «ТЕРМОЖЕЛДЕТКІШТІН ҚОСЫЛУ» функциясына орнату үрмелешті шкафтың артқы кабыргасының ортасында орналасқан терможелдектіштің көмегімен «еріксіз» әдіспен үрмелешті қыздыруға мүмкіндік береді. Конвенциялы үрмелештерде пісіру барысында төменирек температуралар қолданылады.

Қызыдың осы әдісін қолдану үрмелеште орналасқан тағамның айналасында жылудың біркепкі тарапуына мүмкіндік береді.



## желдектіш сөндірулі, сонымен қатар жоғарғы және төменигі қыздырығыш.

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



## терможелдектіш және төменигі қыздырығыш қосулы

Айналмалы тұтқаның осы жағдайында үрмелеш терможелдектіш және қосулы төменигі жылытықш режімінде жұмыс жасайды, бұл пісіру әдісінің жоғарғы температурасына алып келеді. Мысалы, «ылғал» пісріме, пицца дайындауда, пісрілетін тағамның астынғы бөлігінде жылудың көп мөлшері болады.

## Бақылау шамдары\*

Үрмелешті қосқанда екі сигнал шамы сары, қызыл, жанады. Сары түсті бақылау шамының жануы духовканың жұмысы туралы сигнал береді. Сөнген қызыл шам үрмелешке қажетті температура орнағанын хабарлайды. Егер аспаздық ұсыныстар тағамды қызған үрмелешке салуға кеңес берсе, мұны қызыл бақылау шамының алғашқы сенуінен бұрын жасамау керек. Дайындау процесінде қызыл шам қосылатын және сөнетін болады (үрмелеш ішінде температуралы ұстай). Сары бақылау шамы тұтқаның «Үрмелеш камерасын жарықтандыру жағдайында да жана алады.

## Бақылау шамдары\*

Сөнген қызыл шам үрмелешке қажетті температура орнағанын хабарлайды. Егер аспаздық ұсыныстар тағамды қызған үрмелешке салуға кеңес берсе, мұны қызыл бақылау шамының алғашқы сенуінен бұрын жасамау керек. Дайындау процесінде қызыл шам қосылатын және сөнетін болады (үрмелеш ішінде температуралы ұстай).

\*белгілі бір модельдер үшін

## Пешті қолдану\*

Күйру қызған грильден пайда болатын инфрақызыл сәулелердің тағамға әсер етуінің нәтижесінде жұзеге асырылады.

Пешті қосу үшін:

- Үрмепешті 5 минут бойы қыздыру қажет (үрмепештің есігі жабық болуы керек).
- Азық-түлігі бар жайпақ табакты үрмепешке сәйкес жұмыс денгейіне қойыңыз, ал істікте күйру барысында – тұра оның астына (истікшеден төмен) ағатын майға арналған жайпақ табаны орналастыру қажет.
- Күйруды үрмепештің есігі жабық күйінде жұзеге асыру қажет.

«Гриль» және «күштейтілген гриль» функциялары үшін температуралы 210°C-қа, ал «конвекция және гриль» функциясы үшін ең үлкен температура 190°C-қа орнату қажет.

### Назар аударының!

Үрмепеш қолданылып жатқан кезде, қолжетімді белгітері қызыу мүмкін.  
Үрмепешебалардың жақындағатпауға кенес береміз.

## Істікті қолдану\*

Істік үрмепеште дайындалып жатқан тағамды айналдыру арқылы күйруга мүмкіндік береді. Негізінен, ол құс етін, көуаптарды, шұқыттарды және т.б. күйру үшін қызмет етеді. Істік қозғалысының қосылуы мен сөндірілуі күйру операциясының қосылуы мен сөндірілуімен бір уақытта жүзеге асырылады.

Күйру үдерісінде осы функциялардың біреуін қолдану барысында қозғалтқыш уақытша тоқтауы немесе айналу бығыты өзгеріу мүмкін. Бұл күйру уақытына және сапасына әсөр етпейді.

### Назар аударының!

Істіктің жеке басқару тұтқасы жоқ.

Тағамды істікте дайындау:  
(суретті қараңыз)

- Тағамды істікке орналастырыңыз да, шанышқылардың кемегімен бекітіңз.
- Истіктің жақтауын үрмепеште жұмыс денгейінен 3 см төмөн орналастырыңыз.
- Истіктің ұшын қозғалтқыштың қарпышының салыңыз. Қарпыштың металл бөлігінің ойыны жақтауға тірелу қажеттілігіне назар аударыңыз.
- Сапты айналдырыңыз.
- Жайпақ табакты үрмепеш камерасының ең төмөнгі денгейіне салыңыз.
- Күйруды үрмепештің есігі жабық күйінде жұзеге асыру қажет.

Сур.бұ

\* белгілі үлгілер үшін

## Пісірме

- Қаусырмаларды тақтаның зауыттық жабдықтауы болып табылатын жайпақ табаларда пісіруді ұсынамыз.
- Пісірмелерді бүйір жақтағы бағытташтарға салынатын өнеркәсілтің өндірістің жайпақ табалары мен қалыптарында пісіруге болады. Тағамдарды дайындау үшін қара түсті жайпақ табаларды пайдалануға кеңес беріледі, өткени олар жылуды жақсы өткізеді және дайындау уақытын қысқартады.
- Ашық және жылтыр беттері бар қалыптар мен жайпақ табаларды әддегі қыздыру барысында (жоғары және төмені қыздырғыштар) қолдану ұсынылмайды, 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 бұрын олардың піскендігін таяқшаның көмегімен (ол құрғак 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<br>өнім | Үрмепештің<br>функциялары | Температура<br>°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"/>  | 210               | 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     |

### Назар аударының!

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

- Анықтамалық кестелерде берілген пісірмелердің шамалары сіздің тәжірибеліз бен қалуаңызға сәйкес өзгеруі мүмкін.
- Егер аспаздық кітаптардағы мәліметтер біздің ұсыныстардың изегептәүір ерекшеленесе, осы нұсқаулықты басшылыққа алуынызды сұраймыз.

## Етті қуыру

- Үрмепештегі 1кг-нан артық үлестермен дайындалады. Мәлшері аз үлестерді тақтаның газ жанарысында дайындау ұсынылады.
- Дайындау үшін тұтқалары бар, жоғарғы температуралың қыпталына әсер етпейтін, ыстыққа тезімді ыдысты қолдануға кеңес береміз.
- Тағамды торда немесе істіктегі дайындау барысында ең төменгі денгейде судың аз ғана мәлшері бар жайпақ табаны орналастыру қажет.
- Кем дегенде бір рет, жартылай дайындық көзөнінде, етті екінші жағына аударып қою қажет, пісіру барысында уақыт өткен сайын етке бөлінген шырынның 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"/>            | 210            | 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 checked="" type="checkbox"/> | 170 - 190      | 3      | 40 - 50     |

**Назар аударының!**

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     |
|                      |                        | 210            | 4      | 14 - 18     |
|                      |                        | 225 - 250      | 2      | 120 - 150   |
|                      |                        | 160 - 180      | 2      | 120 - 160   |
|                      |                        | 160 - 230      | 2      | 90 - 120    |
|                      |                        | 160 - 190      | 2      | 90 - 120    |
|                      |                        | 190            | 2 - 3  | 50 - 60     |
|                      |                        | 160 - 180      | 2      | 45 - 60     |
|                      |                        | 175 - 190      | 2      | 60 - 70     |
|                      |                        | 190 - 210      | 2      | 40 - 50     |
|                      |                        | 170 - 190      | 3      | 40 - 50     |

## Назар аударыңыз!

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

# КӨРСЕТІЛЕТІН ҚЫЗМЕТ ПЕН КҮТИМ

Пайдаланышының үқыптылығы және үрмепешті таза ұстасу және оны дұрыс күту оның апартты жұмысының мерзімін әжектеүір ұзартады.

Тазаламас бұрын, барлық тұтқалардың „●”/„0” жағдайында тұрганына аса назар аудара отырып, үрмепешті сөндіру қажет. Тазалауды үрмепеш сұығаннан кейін жүргізуге болады.

## Керамикалық панель

- Панелі жиі-жі, әрбір пайдаланудан кейін тазаланады. Мүмкіндігінше плитанды жылу сүмен жуу үсіншілдеді (аланды қызыдуру көрсеткіші сөнгеннен кейін). Пісіретін бетінің қатты ластануына, есіреле күю мен қақтануға жол бермеге керек.
- Күшті абраズивтері бар тазартқыш құралдарды – мысалы, кұрамында абраズивтері бар унтақтар, абраズивті пасталар, абраズивті тастар, кеуек тас, металл ысыңшы сияқты абраズивті қасиеттері бар тазарту құралдарын пайдалануға болмайды. Олар панелдерінің бетіне жөнделемейтін сыват түсіруү мүмкін. Тазалаган кезде «белсенді, тез тазартатын» құралдардың қолданбау керек.
- Панелдегі қатты кірлерді арнағы қырғышпен қыруға болады. Бұл ретте керамикалық панель жиектеріне залап келтірілеуден кадағалау керек.

Сур.7

## Үрмепеш

- Үрмепешті әр қолданудан кейін тазалаган жөн. Тазалау барысында жарық қосылады, бұл ішкі жұмыс бетін көруді жақсартуға мүмкіндік береді.
  - Үрмепештің камераасын тек ыдыс жууға арналған сұйықтықтың азғана мелшерін қосу арқылы жылы сүмен ғана жуу қажет.
  - Steam Clean бүмен тазалай\*
    - Үрмепештің астынан санағандағы бірінші деңгейге қойылған тостаганға 0,25 л (1 стакан) су құйыңыз.
    - Үрмепештің есігін жабыңыз.
    - Температура реттегіштің тұтқасын 50°C жағдайында, жұмыс режимін таңдау тұтқасын «төменгі қызырғыш
    - 
    - жағдайына орнатыңыз.  - Үрмепештің камераасын шамамен 30 минутқа қызырғышыңыз.
  - Үрмепештің есігін ашыңыз, камерааның ішкі көлемін шуберекпен және губкамен сұртініз, 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.
- Үрмепештің камераасын жуғаннан кейін, оны құрғатып сұрту қажет.

## Назар аударының!

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

Үрмепеш жарықтандыруының шамын алмастыру\*

Электр тогымен зақымдану мүмкіндігін болдырмау үшін шамды алмастырмас бұрын құралдың сөндірілгеніне көз жеткізілі.

- Басқарудың барлық тұтқаларын „●”/„0” жағдайында орнатыңыз және қоректендіруді ажыратыңыз.
- Шамның қалпағын бұрап шығарыңыз және жууыңы, оны құрғатып сұртіңіз.
- Жарықтандыру шамын үшіншіктан бұрап шығарыңыз, қажет болған жағдайда, оны жаңасымен алмастырыңыз
  - жоғары температуралы шамды (300 °C) шамалары;
  - кернеу 230
  - куаты 25 W – E14 қимасы
- Шамды бұрап шығарыңыз. Шамның керамикалық үшіншік даұрыс орнатылуына назар аударыңыз.
- Шамның қалпағын бұрап шығарыңыз.

Сур. 9

Назар аударының! Орнату кезінде галоген шамдардың қолмен ұстасуға болмайтындығын есте сақтау керек!

Духовканың жарықтандыруышы галоген шамын ауыстыру\*

Электр тогымен зақымдануды болдырмау үшін галоген шамды ауыстырар алдында құрылғының сөніп тұрғандығына көз жеткізу керек.

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

Сур. 9а

D\*, әріпімен белгіленген бұркеме пештер алғынатын бұркеме пештің қосымша сымдық бағыттаушыларымен (сатыларымен) жабдықталған. Оларға жууға алып шығу үшін алдында орналастырылған бекіткішті алу керек, содан соң бағыттаушыларды тартып артқы бекіткішнен ажырату керек.

Сур. 10

Dp\* әріпімен белгіленген бұркеме пештердің телескоптық бағыттаушылары бар, олар сымдық бағыттаушыларға бекітілген. Бағыттаушыларды сымдық бағыттаушылармен бірге сүрып алып, жуу керек. Оларға табандарды орналастыру алдында оларды алу керек (егер бұркеме пеш қызыған болса бағыттаушыларды табандардың артқы жиектерінен ұстасып отырып сүрып алу керек), содан соң табандармен бірге итеріп қайта салу керек.

Сур. 10а

\*для определенных моделей

## Жүйелі түрде қаруа

Үрмелешті таза ұстауға қажетті әрекеттерден басқа, төмөндегілерді 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 қөрсету 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 қөрсету орталығымен немесе қажет біліктілігі мен рұқсату бар маман жүргізу қажет.

## Есікті алу

Үрмелешті камерасының ішіне ыңғайлы қолжетімділік және оны тазалау үшін есігін алғып тастауға болады. 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 барысында ілмек бөліктерінің дұрыс үйлесуіне назар аударған жөн. Үрмелештін есігін орнатып болғаннан кейін міндетті түрде сақтандырышты түсіру қажет. Әйтпесе, 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. Ишкі әйнекті бекіткіштен алыңыз (есіктің төменгі белгінде) (Сур. 11C).
4. Әйнекті тазалағыш құралдың азғана мөлшері қосылған жылы сүмен жуып алыңыз. Әйнекті орнату үшін әрекетті соңынан бастап жасау қажет. Әйнектің тегіс бөлігі жоғарыда болуы қажет.

Сур.11C - Ишкі әйнекті алу

## АПАТТЫ ЖАҒДАЙЛАРДАҒЫ ІС-ӘРЕКЕТ

Әр апартты жағдайда:

- Үрмелештің жұмыс түйіндерін сөндірген жөн.
- Электр көрін ажыратыныз.
- Маманды шакырыңыз.
- Кестедегі нұсқауларды орында отырып, кейбір ұсақ ақауларды пайдаланушың өзі де жөндей алады. Қызмет қөрсету орталығына хабарласпас бұрын, кестені қарап шығыныз

## Есікті алу

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

Сур. 12A - Ілмектердің сақтандырыштарын жылжытыныз

## Ішкі әйнекті алу\*

1. Жалпақ бұранда көмегімен, ақырындан бүйір жақтарынан көтеріп, есіктің жоғарғы тақтайшасын итеріп шығару керек. (Сур. 12B).
2. Есіктің жоғарғы тақтайшасын алғып шығыныз. (Сур. 12B и 12C).
3. Ишкі әйнекті бекіткіштен алыңыз (есіктің төменгі белгінде) Сур. 12D, 12D1.
4. Әйнекті тазалағыш құралдың азғана мөлшері қосылған жылы сүмен жуып алыңыз. Әйнекті орнату үшін әрекетті соңынан бастап жасау қажет. Әйнектің тегіс бөлігі жоғарыда болуы қажет.

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 «шертпені» естімегенше дейін басу. Кейін тақтайшаны сол жағынан «шертпені» естімегенше дейін басу.

Сур. 12D - Ишкі шыны панельдердің шешілуі. 3 шыны панельдері.

Сур. 12D1 - Ишкі шыны панельдердің шешілуі. 2 шыны панельдері.

\*белгілі үлгілер үшін

## АПАТТЫ ЖАГДАЙЛАРДАҒЫ ІС-ӘРЕКЕТ

| ПРОБЛЕМА                                     | ПРИЧИНА                                                    | ДЕЙСТВИЯ                                                                                |
|----------------------------------------------|------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------|
| 1.Электрика жұмыс жасамайды                  | Қоректендірудің жоқтығы                                    | Сақтандырышты тексерініз, күйіп кеткенін алмастырыңыз                                   |
| 2.Таймердің дисплейі „0.00” көрсетеді.       | Құрал жепіден ажыратылған немесе кернеу уақытша жоқ болды. | Ағымдағы уақытты орнатының (Таймерді пайдалану бойынша нұсқауларды қараңыз).            |
| 3.Үрмепештің жарықтандыруы жұмыс істемей түр | Шам бұралып қалған немесе жанып кеткен.                    | Шамды бұраның немесе оны алмастырыңыз (Үрмепештің күтімі және тазалау тарауын қараңыз). |

## ТЕХНИКАЛЫҚ ДЕРЕКТЕР

Номиналды кернеуі 230/400V~ 50 Гц

Номиналды қуаттылығы max. 9,0 кВт

Тақтаниң көлемі (ЕНІ / ТЕРЕНДІГІ / БИКТІГІ) 60 / 50 / 85 см

### Өндірушінің мәлімдемесі

Осымен өндіруші тұрмыстық аспабының төмөндегі көрсетілген негізгі талаптар мен басшылықтарына сәйкес келеді деп күәландырады;

- төменвольтті жабдықтар директивасы 2014/35/EC,
- электромагниттік үйлесімділік директивасы 2014/30/EC,
- қоршаған ортаны 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 белгілісімен 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 практездатності.

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 поспільово 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**

|                                                      |           |
|------------------------------------------------------|-----------|
| <b>ПОЛОЖЕННЯ З ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ</b>                   | <b>40</b> |
| <b>ОПИС ВИРОБУ</b>                                   | <b>42</b> |
| <b>УСТАНОВКА</b>                                     | <b>43</b> |
| <b>ЕКСПЛУАТАЦІЯ</b>                                  | <b>43</b> |
| <b>ПРИГОТОВАННЯ ЇЖІ У ДУХОВЦІ - ПРАКТИЧНІ ПОРАДИ</b> | <b>49</b> |
| <b>ЧИСТКА І ОБСЛУГОВУВАННЯ ДУХОВКИ</b>               | <b>52</b> |
| <b>ПОРЯДОК ДІЙ У НАДЗВИЧАЙНИХ СИТУАЦІЯХ</b>          | <b>53</b> |
| <b>ТЕХНІЧНІ ДАНІ</b>                                 | <b>54</b> |

## **ЯК ЗАОЩАДЖУВАТИ ЕЛЕКТРОЕНЕРГІЮ**



### **ЯК ЗАОЩАДЖУВАТИ ЕЛЕКТРО-ЕНЕРГІЮ**

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

- Для приготування їжі використовувати відповідний посуд.

Посуд з плоским і товстим дном дозволить заощадити до 1 / 3 електроенергії. Слід використовувати кришку, в іншому випадку споживання електроенергії зросте чотирикратно!

- Підібрати посуд, що відповідає розміру конфорки. Дно посуду для приготування їжі не може бути менше конфорки.

Конфорки і дно посуду завжди повинні бути чистими.

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

- Уникати надмірного "заглядання" до посуду під час приготування їжі.

Також не потрібно часто відкривати двері духовки. Вчасно виключати і використовувати залишкове тепло.

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

Духовку слід використовувати лише для приготування значної кількості їжі.

Для економії електроенергії м'ясо вагою до 1 кг краще готувати на кухонній плиті.

- Використання залишкового тепла духовки.

Якщо час готування страви перевищує 40 хвилин, духовку необхідно виключити за 10 хвилин до завершення готування.

Увага! При використанні програматора слід встановлювати відповідно менший час приготування страв.

- Грилювання з використанням потоку гарячого повітря із зачинених дверях духовки.

Щільно закривати двері духовки. Тепло виходить внаслідок напілання бруду на ущільнення дверей.

Рекомендується усувати його одразу.

- Не встановлювати плиту безпосередньо біля холодильників/морозильників. Це спричиняє непотрібне зростання споживання електроенергії.



### **РОЗПАКУВАННЯ**

Для транспортування прилад було захищено від пошкоджень упаковкою. Після видалення упаковки, просимо Вас позбутися її частин способом, який не приносить наносить шкоди на віколовищному середовищі. 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.



### **ИЗЪЯТИЕ ИЗ ЭКСПЛУАТАЦИИ**

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 устройств вынесете существенный вклад в сохранение окружающей среды.

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

**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 готовання гарячий жир чи олія на варильній поверхні можуть сплахнути, що, за відсутності нагляду, може привести до виникнення пожежі.

NIKOLI 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

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

Для чищення духовки не застосуйте парові очисники

## ВКАЗІВКИ ЩОДО БЕЗПЕКИ ЕКСПЛУАТАЦІЇ

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

## ОПИС ВИРОБУ

|                                       |                                       |
|---------------------------------------|---------------------------------------|
| 1а                                    | 1b                                    |
| 1 Ручка терморегулятора               | 1 Ручка терморегулятора               |
| 2 Ручка вибору функції духовки        | 2 Ручка вибору функції духовки        |
| 3, 4, 5, 6 Ручки керування конфорками | 3, 4, 5, 6 Ручки керування конфорками |
| 7 Контрольна лампочка терморегулятора | 7 Контрольна лампочка терморегулятора |
| 8 Ручка дверей духовки                | 8 Контрольна лампочка роботи          |
| 9 Шухляда                             | 9 Ручка дверей духовки                |
| 10 Керамічна варильна поверхня        | 10 Шухляда                            |
| 11 Електронний програматор*           | 11 Керамічна варильна поверхня        |
|                                       | 12 Електронний програматор            |

### ОПИС ВИРОБУ:

- 3а Деко для запікання\*
- 3б Решітка для грилю (решітка для сушиння)
- 3с Піддон для смаження\*
- 3d Вертель – і виделки\*
- 3e Дротяні напрямні

Конфорки керамічної панелі оснащення плити - перелік FCC\* - Рис.2а

\*для певних моделей

# УСТАНОВКА

## Установка плити

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

## 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 знаходить 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. Єдиний кабель слід закріпити у відтяжці.

### Увага!

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

# ЕКСПЛУАТАЦІЯ

## Перед першим увімкненням духовки

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

### Увага!

У духовках, які обладнані електронним програматором Ts, після підключення до мережі, у полі таблиці з'явиться циклично-пульсуючий показник часу: „0.00”.

Слід встановити поточний час на програматорі (див. інструкцію обслуговування програматора). Якщо час на програматорі не встановлено, духовка працювати не буде\*.

### Увага!

Електронний програматор Ts оснащений сенсорами, які обслуговуються за допомогою натискання пальця на зазначеніх поверхнях.

Кожний напрям сенсора підтверджується акустичним сигналом.

Поверхні сенсорів слід тримати у чистоті.

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

# ЕКСПЛУАТАЦІЯ

Ручки вимикачів «сховані» у пане лі 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

## Механічний таймер M\*

Таймер не керує роботою кухні. Це звукова сигналізація, що нагадує про необхідність виконання короткотривалих кулінарних дій. Вимірює час в діапазоні від 0 до 60 хвилин. Зон времени ставляєт от 0 до 60 минут.

Рис.6a

### Увага.

В діапазоні відмірюваного часу від 0 до 10 хвилин ручку таймера слід спочатку бути повернутий приблизно на 90°, а потім встановити потрібний час роботи.

## Механічний таймер Ms\*

Таймер використовується для керування роботою духовки. Його можна регулювати в діапазоні від 0 до 120 хвилин. Після закінчення встановленого часу зустріти зумер, і духовка автоматично вимкнеться.

Програмування - повернути ручку за годинникою стрілкою і встановити бажаний час.

Рис.6b

Коли ручка встановлена в положення „0“, духовка не почне працювати.

Якщо ви не зираєтесь використовувати таймер, встановіть ручку в положення 

Рис.6c

### Увага.

В діапазоні відмірюваного часу від 0 до 10 хвилин ручку таймера слід спочатку бути повернутий приблизно на 90°, а потім встановити потрібний час роботи.

## Управління роботою конфорок керамічної панелі Вибір посуду

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

Рис.6h

\*для певних моделей

## 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 годинниковою стрілкою. Увімкнення у протилежному напрямку може пошкодити вимикач.\*

Рис.6n

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

В позиціях ручки „0 ● 1 ● 2 ● 3“ працює внутрішня конфорка і можна плавно регулювати об'єм тепла, що подається на посуд. Коротко-часне дієримкання 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 вимкнє 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 вмікаючи при цьому конфорку.

Рис.6o - Індикатор нагрівання конфорки

# ЕКСПЛУАТАЦІЯ

## Функції духовки та її обслуговування.

Духовка з натуральною конвекцією  
(конвенціональна)

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

Рис.6j

Рис. 6k

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

## Тұтқасының ықтимал қалыптары



### Үрмепешті дербес жарықтандыру

Тұтқасын осы қалыпқа қойып, үрмепештік жарықтандыру камерағысамыз. Мысалы, камераны жуғанда.



### Гриль қосылды

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



### Жогары қыздырығыш қосылды

Үрмепештік тұтқасының осы қалыпнда жогары қыздырығыш қана қыздады. Пісрілетін өнімдерді жогарыдан қызартып пісрігендे қолдану керек.



### Теменігі қыздырығыш қосылды

Үрмепештік тұтқасының осы қалыпнда теменігі қыздырығыш қана қыздады. Пісрілетін өнімдерді теменінен қызартып пісрігендे қолдану керек.



### Жогары және теменігі қыздырығыштар қосылды

Үрмепештік тұтқасын осы қалыпқа қою үрмепештік стандартты тәсілмен қызуына әкеледі.

## Контрольні лампочки\*

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».

## 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).

\*для певних моделей

## 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 тош) 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 загорается 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).

# ЕКСПЛУАТАЦІЯ

## 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.

## 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 камери духовки.

## Контрольні лампочки\*

Увімкнення духовки супроводжується світінням двох сигналних лампочок, жової та червоної. Світло контрольної лампочки жового кольору свідчить про роботу духовки. Потухла червона лампочка інформує про те, що в духовці встановилася необхідна температура. Якщо кулінарні рекомендації радять ставити страву у розігріті духовку, то це потрібно робити не раніше, ніж переде 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».

## Контрольні лампочки\*

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

## 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

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

\*для певних моделей

## 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 загоряється світло у духовій шафі.

III

## Швидке розігрівання

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

III

## Розморожування

Ввімкнений лише вентилятор, усі нагрівачі вимкнені.

III

## 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.

III

## 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 робочій частині духовки, в наслідок чого страви рум'яніють більше, дана функція дозволяє також запікання великих порцій.

III

**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).**

III

## 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).

III

## 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 нижчі 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 знаходиться у нульовому положенні, працює 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, піцца.

## Контрольні лампочки\*

Увімкнення духовки супроводжується світінням двох сигналних лампочок, жової 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».

## 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 пірше вимкнення червоної контрольної лампочки. У ході приготування червона лампочка буде вмикатися та вимикатися (підтримка температури всередині духовки).

\*для певних моделей

## 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 210°C, а для функції грилю з вентилятором – на 190°C.

### Увага!

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

## Використання вертела\*

Вертел дозволяє смажити страву, що готується в духовці, перевертаючи її. Головним чином він 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. малюнки)

- 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 віймка 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 жирівки 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 сочком, що виділяється або гарячою соленою водою, поливати м'ясо холодною водою не рекомендується.

## Духовка з натуральною конвекцією (конвенціональна)

| Вид випічки<br>продукт | Функції духовки          | Температура<br>°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"/> | 210               | 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   |

### 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.] |
|---------------------|-------------------------------------|----------------|--------|-----------|
|                     | <input type="checkbox"/>            | 160 - 200      | 2 - 3  | 30 - 50   |
|                     | <input type="checkbox"/>            | 150            | 3      | 25 - 35   |
|                     | <input type="checkbox"/>            | 160 - 180      | 2 - 3  | 20 - 40*  |
|                     | <input 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"/>            | 210            | 4      | 14 - 18   |
|                     | <input type="checkbox"/>            | 225 - 250      | 2      | 120 - 150 |
|                     | <input type="checkbox"/>            | 160 - 230      | 2      | 90 - 120  |
|                     | <input checked="" type="checkbox"/> | 190            | 2 - 3  | 50 - 60   |
|                     | <input type="checkbox"/>            | 160 - 180      | 2      | 45 - 60   |
|                     | <input type="checkbox"/>            | 190 - 210      | 2      | 40 - 50   |
|                     | <input checked="" type="checkbox"/> | 170 - 190      | 3      | 40 - 50   |

## Увага!

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

# ПРИГОТУВАННЯ ЇЖІ У ДУХОВЦІ - ПРАКТИЧНІ ПОРАДИ

Духовка з примусовою конвекцією (з конвекцією та кільцевим нагрівачем)

| Вид випічки<br>продукт | Функції духовки                     | Температура<br>°C | Рівень | Час [хв.] |
|------------------------|-------------------------------------|-------------------|--------|-----------|
|                        | <input type="checkbox"/>            |                   |        |           |
|                        | <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"/> | 210               | 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   |

## 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 (достатній 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 пілвки, яку знімають під час монтажу, або клейкої стрічки, яку 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 впевнітися, що прилад вимкнено.

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

Рис 9 - Лампочка духовки

## Заміна галогенної лампочки освітлення духовки\*

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

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

\*для певних моделей

# ЧИСТКА І ОБСЛУГОВУВАННЯ ДУХОВКИ

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

Рис 10

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

Рис 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 допуск.

## Есікті алу

Урмепеш камерасының ішіне ыңғайлыш жолетімділік және оны тазалау үшін есігін алып тастауға болады. Ол үшін, оны ашыңыз да, ілмекте орналасқан сақтандырышты көтеру қажет. Есікті жартылай жабыңыз да, кетерініз, сосын есікті өзінізге қарай тартыңыз тартыңыз. Есікті тақтаға орнату үшін әрекетті соңынан бастап қайталаныз. Орнату барысында ілмек бөліктерінің дұрыс үйлесуіне назар аударған жән. Урмепештің есігін орнатып болғаннан кейін міндетті түрде сақтандырышты түсіру қажет. Әйтпесе, есікті жауып жатқан кезде, ілмектер зақымдануы мүмкін.

Рис 11- Ілмектердің сақтандырыштарын жылжытыңыз

## 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

## Ішкі әйнекті алу\*

1. Крест тәрізді бұрауыштың көмегімен буйір ілгешектерде орналасқан бұрандаларды бұрап алыңыз (рис. 11A).
2. Илгешектерді жалпак бұрауыштың көмегімен итерінің де, есіктің үстінгі тақтайшаны алыңыз (рис. 11A, 11B).
3. Ишкі әйнекті бекітіштен алыңыз (есіктің тәмемлі бөлігінде) (рис. 11C).
4. Әйнекті тазалағыш құралдыңа мәлшері қосылған жылы сүмен жуын алыңыз. Әйнекті орнату үшін әрекетті соңынан бастап жасау қажет. Әйнектің тегіс бөлігі жоғарыда болуы қажет.

Рис. 11C - Ишкі әйнекті алу

Зняття дверцят

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

Рис 12A - Відтягнути запобіжники петель

## Зняття внутрішнього скла\*

1. За допомогою плоскої викрутки необхідно виштовхнути верхню планку дверцят, акуратно підіважуючи її з боків (рис.12B)
2. Вийняти верхню планку дверцят. (рис.12B и 12C).
3. Внутрішне скло вийняти з кріплення (у нижній частині дверцят). Рис. 12D, 12D1.
4. Помити скло теплою водою з невеликою кількістю чистильного засобу.

Шоб встановити скло, слід діяти у зворотній послідовності. Гладенька частина скла повинна знаходитись зверху.

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

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 | Налаштуйте 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) |

## ТЕХНІЧНІ ДАНІ

Номінальна напруга: 230/400V ~ 50 Гц

Номінальна потужність: макс. 9,0 кВт

Розміри плити (ШИРИНА / ГЛИБИНА / ВИСОТА) 60 / 50 /85 см

Acest Hansa produs este usor de utilizat si este foarte eficient. Dupa citirea acestui manual, utilizarea aparatului va fi foarte usoara. Inainte de a fi ambalat si de a parasi fabrica, aparatul a fost verificat din punct de vedere al sigurantei si al functionalitatii. Inainte de a utiliza aparatul, cititi cu atentie acest manual de utilizare. Daca urmati aceste instructiuni veti putea evita eventualele probleme ce pot 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 aragaz este destinat doar pentru uz casnic.

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

**CUPRINS**

|                                                |           |
|------------------------------------------------|-----------|
| <b>CUM SA ECONOMISITI ENERGIE</b>              | <b>55</b> |
| <b>INSTRUCTIUNI DE SIGURANTA</b>               | <b>56</b> |
| <b>DESCRIEREA APARATULUI</b>                   | <b>58</b> |
| <b>INSTALARE</b>                               | <b>59</b> |
| <b>UTILIZARE</b>                               | <b>60</b> |
| <b>PREPARAREA IN CUPTOR – SFATURI PRACTICE</b> | <b>65</b> |
| <b>CURATARE SI INTRETINERE</b>                 | <b>68</b> |
| <b>CUM SE PROCEDEAZA IN CAZ DE URGENTA</b>     | <b>69</b> |
| <b>DATE TEHNICE</b>                            | <b>70</b> |

**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:

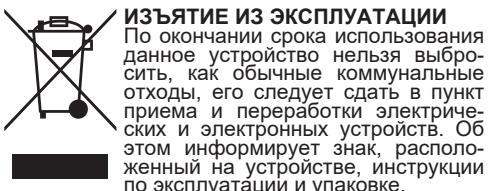
- Utilizati recipiente potrivite. Recipientele cu baza plata, groasa, pot economisi pana la 1/3 din energia electrica. Acoperiti recipientele daca este posibil, altfel veti economisi energie de 4 ori mai mult.
- Potriviti marimea recipientului cu suprafata zonei de preparare. Recipientul nu trebuie sa fie mai mic decat zona de preparare.
- Asigurati-vla 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 inchiderea procesului de preparare al alimentelor. Se va economisi pana la 20% energie.
- Utilizati cuptorul atunci cand preparati cantitati mai mari de alimente. Carnea de peana 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 inchide.
- 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-vla de faptul ca usa cuptorului este inchisa. Nu instalati aragazul in apropierea frigidierului / congelatorului. Consumul de energie va creste fara a fi nevoie acest lucru.

**DESPACHETAREA**

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 copiii materialele ambalajului.

**ИЗЪЯТИЕ ИЗ ЭКСПЛУАТАЦИИ**

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 устройств вы внесете существенный вклад в сохранение окружающей среды. Сведения о соответствующем пункте утилизации использованного оборудования вы можете получить в местной администрации.

**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 capacitate fiziice, 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. Aveti 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 opriti 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 opriti curentul pentru a evita pericolul de electrocutare.

Aparatul devine fierbinte în timpul utilizării. Aveti 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 că aparatul este oprit înainte de a înlocui becul.

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

## INSTRUCTIUNI DE SIGURANTA

- Nu lasati copiii in apropierea aragazului. Daca aragazul functioneaza, contactul direct cu acesta poate produce arsuri!
- Asigurati-vă de faptul ca aparatele de uz casnic, inclusiv cablurile de alimentare, nu ating suprafata fierbinte a cuptorului sau a plitei, deoarece materialul izolator al acestora nu este de obicei rezistent la temperaturi ridicate.
- Nu lasati aragazul nesupraveghet atunci cand prajiti alimente. Uleiul sau grasiile pot lua foc datorita supraincalzirii sau in cazul in care vor curge in foc.
- Nu lasati plita sa se murdareasca si evitati ca lichidele sa curga pe suprafata acesteia. Zaharul rectioneaza cu suprafata ceramica a plitei si poate provoca avarii irreparabile. Orice depunere trebuie sa fie curataata imediat.
- Nu asezati pe zonele de preparare incalzite recipiente cu baza umeda, deoarece pot provoca avarii ireparabile plitei (pete ce nu mai pot fi indepartate).
- Utilizati doar recipiente specificate de producator sau care sunt create pentru a fi utilizate pe plitele ceramice.
- Daca apar zgarieturi sau crapaturi pe suprafata plitel, opriti utilizarea plitel si apelati la un centru de service autorizat.
- Nu porniti plita daca nu ati asezat un recipient pe aceasta.
- Nu utilizati recipiente cu margini ascunse, deoarece puteti avaria plita.
- Nu priviti direct in zonele de preparare cu halogen (daca nu sunt acoperite de un recipient) atunci cand acestea se incalzesc.
- Nu asezati recipiente mai grele de 15 kg pe usa deschisa a cuptorului si recipiente mai grele de 25 kg pe plita.
- Nu utilizati agenti duri de curatare sau obiecte metalice ascunse pentru a curata usa, deoarece se poate zgaria suprafata acesteia, iar geamul se va fisura.
- Nu utilizati produsul in cazul unor avarii tehnice, deconectati-l de la sursa de alimentare cu energie electrica si apelati la un centru de service pentru a-l reparat.
- In cazul producerii unui incident provocat de o defectiune tehnica, scoateti stiecherul cablului de alimentare din priza si apelati la un centru de service autorizat pentru a fi reparat.
- Regulile din acest manual trebuie sa fie respectate cu strictete. Nu lasati o persoana care nu este obisnuita cu acest aparat sa il utilizeze.
- Instalația trebuie utilizată doar în condiții casnice. Utilizarea necorespunzătoare (de exemplu pentru încălzirea încăperilor) poate fi periculoasă

## DESCRIEREA APARATULUI

1a

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

1b

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

- 3a Tavă de coacere\*
- 3b Grătar sarma nichelata
- 3c Tavă de prăjire\*
- 3d Prăjire\*

FCC\* - 2a

\*optional

## Instalarea aragazului

- În bucatarie nu trebuie să existe umezeala și trebuie să fie bine aerisita.
- Incaperea trebuie să fie echipată cu un sistem de ventilație pentru a evacua fumul produs. Acest sistem poate fi compus dintr-un ventilator sau o hotă. Hotă trebuie să fie instalată în funcție de instrucțiunile producătorului. Aparatul trebuie să fie instalat în asa fel încât să fie accesibile toate elementele de control.
- Invelisul sau furnirul utilizat trebuie să fie aplicat cu un adeziv termorezistent ( $100^{\circ}\text{C}$ ). Acest lucru va preveni deformarea suprafetei sau detasarea invelisului. Dacă nu sunteți siguri de rezistența mobilei, lasați un spațiu de aproximativ 2 cm în jurul aparatului. Peretele din spatele aparatului trebuie să fie rezistent la temperaturi ridicate. În timpul utilizării, partea din spate a aparatului se incalzeste la aproximativ  $50^{\circ}\text{C}$  peste temperatura ambientală.
- Aragazul trebuie să fie instalat pe o podea dură, uniformă (nu il asezați pe un suport).
- Înainte de a utiliza aragazul, acesta trebuie să fie asezat la nivel, lucrărul important pentru distribuirea uniformă a grăsimii în tigaiile. Ajustați picioarele aragazului după ce ati îndepărtat serțarul. Distanța de ajustare este de  $-/+ 5\text{ mm}$ .

## Conexiuni electrice

### Conexiuni electrice

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

### Recomandări

Aragazul a fost produs pentru a funcționa la un curent alternativ trifazic ( $400\text{V } 3\text{N}\sim 50\text{ Hz}$ ). Voltajul este de  $230\text{V}$ . Adăptarea aragazului la un curent monofazic este posibilă prin realizarea în caseta de conectare a modificărilor prezentate în tabelul de mai jos. Diagrama se află și pe capacul casetei de conectare. Înțelegeți că firele de conectare trebuie să corespundă tipului de conectare și puterii aragazului.

### Mențiune!

Trebuie de luat în considerație necesitatea de conectare a lanțului de protecție la contactul placii, ce se indică prin simbolul semn  $\oplus$ . Firele electrice trebuie să fie protejate în modul corespunzător și să aibă adăugător un întreupător, 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

### Mențiune!

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

Des. 4b

# UTILIZARE

## Inainte de prima utilizare

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

### Important!

Pentru cuptoarele prevazute cu programator electronic, timpul „0.00” va incepe sa clipeasca pe afisaj, deasupra conectarii la sursa de alimentare.

Programatorul trebuie sa fie setat in functie de timpul curent. (Vezi Programator electronic). In cazul in care timpul curent nu este setat, utilizarea cuptorului nu este posibila\*.

### Important!

Programatorul electronic Ts este prevazut cu senzori electronici care sunt activati prin atingerea sau apasarea suprafetei cu senzori pentru cel putin o secunda.

Fiecare reactie a senzorului este confirmata prin intermediul unui semnal sonor.

Pastrati intotdeauna suprafata senzorului curata.

### Important!

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

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

- 1.să apăsați delicat butonul apoi să îl dați drumul,
2. setați funcția aleasă. Marcajul butonului de pe circumferință să corespunde funcțiilor efectuate de cuptor.

des.6x

## Timer mecanic M\*

Timer-ul nu comandă funcționarea aragazului. Acesta este un semnalizator sonor care ne reamintește că trebuie realizate scurte activități culinare. Intervalul timpului care poate fi setat este de la 0 până la 60 minute.

des.6a

### Atentie.

In ceea ce privesc intervalul setat intre 0 si 10 minute, butonul timer-ului trebuie mai intai rotit 90° si apoi poate fi setat la timpul de functionare dorit.

## Timer mecanic Ms\*

Timer-ul este destinat pentru comandarea functionarii cuptorului. Poate fi setat in intervalul de la 0 pana la 120 de minute. După scurgerea timpului setat veți auzi un semnal sonor și cuptorul se va opri automat.

Programare - butonul trebuie rotit in directia miscarii acelor de ceasornic și trebuie setat timpul dorit.

des.6b

În cazul în care butonul se află în poziția „0” cuptorul nu va funcționa.

Dacă nu doriti să folosiți funcția timer, atunci butonul trebuie setat în poziția 

des.6c

### Atentie.

In ceea ce privesc intervalul setat intre 0 si 10 minute, butonul timer-ului trebuie mai intai rotit 90° si apoi poate fi setat la timpul de functionare dorit

## Controlarea zonelor de preparare de pe plita ceramica

### Alegerea recipientelor

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

In cazul in care zonele de preparare sau recipientele sunt murdare, este imposibil sa va folositi de toata caldura.

Des.6h

\*optional

# UTILIZARE

## Selectarea nivelului de caldura

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

- impingeți usor apoi sa îl eliberați;
- setați poziția corecta.

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

Des.6g

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

## Comutarea pe zona de preparare mai mare

**Important!** Porniti doar o zona de preparare cu ajutorul butonului rotindu-l in sensul acelor de ceasornic. Daca rotiti butonul in celalalt sens in puteti avaria.\*

Des.6n

Cu ajutorul setarilor „0 ● 1 ● 2 ● 3” butonul activeaza zona de preparare interna si este posibil sa controlati usor cantitatea de caldura transferata recipientului. Rotirea butonului temporar in pozitia marcată cu  va face ca zona de preparare externa sa fie pornita. Din acel punct, puteti controla usor cantitatea de caldura transferata recipientului de ambele zone de preparare (intern si extern) iar comutatorul interior va opri ambele zone de preparare dupa ce butonul a fost setat in pozitia 0.\*

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 rotiți butonul în poziția 0.\*

## Indicator pentru zona de preparare

Daca temperatura zonei de preparare depaseste 50°C, acest lucru este semnalizat de un indicator ce se va aprinde pentru zona respectiva.

Atunci cand indicatorul de caldura se aprinde, acesta avertizeaza utilizatorul asupra zonelor de preparare fierbinti.

Tim de 5 – 10 minute dupa oprirea zonelor de preparare, veti avea caldura remanenta ce poate fi utilizata de exemplu pentru a incalzi sau pentru pesta alimentele calde fara a porni o alta zona de preparare.

Des. 6o - Indicator zona preparare

## Functiile cuporului si utilizarea acestuia

### Cuptor cu convectie naturala (conventional)

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

des.6j

precum si butonul pentru reglarea temperaturii – pentru a seta o anumita functie trebuie sa rotiti butonul in pozitia selectata. - Рис. 6k

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

### Possible setari ale butonului pentru functiile cuporului



#### Lumina pentru cupor separată

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



#### Gratarul pornit

Setarea butonului in aceasta pozitie permite rumenirea alimentelor pe gratar.



#### Element de incalzire superior pornit

Setarea butonului in aceasta pozitie permite cuporului sa fie incalzit doar cu ajutorul elementului de incalzire superior pornit, de exemplu pentru coacerea finala de sus.



#### Elementul de incalzire inferior pornit

Atunci cand butonul este setat in aceasta pozitie, cuporul 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 cuporului sa fie incalzit in mod conventional.

### Semnal luminat\*

Pornirea cuporului este indicata de doua semnale luminoase, galben si rosu. Culoarea galbena aprinsa semnifica faptul ca este pornit cuporul. 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 cuporul incalzit, acest lucru trebuie sa fie realizat inainte ca lumina rosie sa se stinge prima oara. Atunci cand coaciți, lumina rosie se va aprinde si se va stinge temporar (pentru a mentine temperatura din interiorul cuporului). Semnalul galben se poate aprinde atunci cand butonul se afla in pozitia "iluminare interior cupor".

### Semnal luminat\*

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 cuporul incalzit, acest lucru trebuie sa fie realizat inainte ca lumina rosie sa se stinge prima oara. Atunci cand coaciți, lumina rosie se va aprinde si se va stinge temporar (pentru a mentine temperatura din interiorul cuporului).

\*optional

# 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.61

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.



### 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.



#### Încalzire rapida

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



#### Dezghetare

Este pornit numai ventilatorul, fara 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.



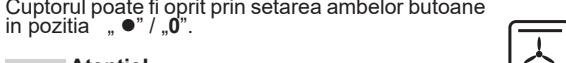
#### Încalzire rapida

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



#### Dezghetare

Este pornit numai ventilatorul, fara 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.



### Semnal luminat\*

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 preciseaza faptul ca alimentele trebuie sa fie introduce in cupotorul incalzit, acest lucru trebuie sa fie realizat inainte ca lumina rosie sa se stinge 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 cupto".



### Semnal luminat\*

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

## 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

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

### Atentie!

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

**0**

### Possible setari ale butonului pentru functiile cupotorului

#### Lumina pentru cupor separat



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, fara 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.

\*optional



## Termo-circulatia pornita

Fixarea butonului in pozitia „termo-circulatia pornita” permite incalzirea cupotorului in mod forcat cu ajutorul termo-ventilatorului care este amplasat in partea centrala a peretelui din spate a camerei cupotorului. In comparatie cu, cupotorul conventional sunt utilizate temperaturi de coacere mai joase. Folosirea acestei metode de incalzire permite distribuirea uniforma a caldurii de jur imprejurul felului de mancare care este in 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-circulatia si rezistenta inferioara pornite

In cazul in care butonul se gaseste in aceasta pozitie, cupotorul realizeaza functia termo-circulatiei si este pornita rezistenta inferioara, ceea ce conduce la cresterea temperaturii in partea de jos a produsului care este copt. O cantitate mai mare de energie termica furnizata in partea de jos a produsului copt, prajituri umede, pizza.

## Semnal luminat\*

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 preciseaza faptul ca alimentele trebuie sa fie introduse in cupotorul incalzit, acest lucru trebuie sa fie realizat inainte ca lumina rosie sa se stinge 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 cupor”.

## Semnal luminat\*

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

## UTILIZARE

### Utilizarea gratarului\*

Procesul de frigere se realizeaza cu ajutorul razeelor infraroșii emise asupra recipientului de către elementul de incandescență integrat 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 210°C, insa functia gratar cu ventilator trebuie sa fie setata la o temperatura maxima de 190°C.**

#### Atenție!

Prăjirea se face cu ușa 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 gătitului. Este indicat pentru pui, kebab, cărneați, etc. La utilizarea rezistenței superioare împreună cu rezistența grill.Rotisorul se poate opri întâmplător sau schimba rotația. Aceasta nu influențează funcționarea cuporului și calitatea frigerii.

Pentru a prepara mâncarea :

- puneti țepusa și asigurati-o cu furca
- inserati cadrul 4 la nivelul „ III „ al cuporului
- amplasați țepusa 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 copt 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"/> | 210            | 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      |

## 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 asezati pe cel mai coborat nivel o tava cu apa.
- Este recomandabil sa intoarceti carnea cel putin o data in timpul prepararii si sa o ungeti cu sucul acesteia sau cu apa fierbinte cu sare – nu turnati apa rece pe carne.

# PREPARAREA IN CUPTOR – SFATURI PRACTICE

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      |
|                                             |                    | 210            | 4       | 14 - 18      |
|                                             |                    | 225 - 250      | 2       | 120 - 150    |
|                                             |                    | 160 - 230      | 2       | 90 - 120     |
|                                             |                    | 190            | 2 - 3   | 50 - 60      |
|                                             |                    | 160 - 180      | 2       | 45 - 60      |
|                                             |                    | 190 - 210      | 2       | 40 - 50      |
|                                             |                    | 170 - 190      | 3       | 40 - 50      |

**Important!**

Parametrii cuprinși în acest tabel sunt orientativi și pot fi 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"/> | 210            | 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      |

**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 inlocui becul.

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

Becul pentru cuptor - des. 9

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

## Inlocuirea becului de tip halogen a iluminarii cuptorului\*

Pentru a evita posibilitatea de curentare cu curent electric, inainte de inlocuirea becului de tip halogen trebuie sa va asigurati ca, echipamentul 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 sters 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 sarmă 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 si scos din elementul de blocare din spate.

des. 10

\*optional

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 sărmă. Aceste elemente de ghidare trebuie scoase și spălate împreună cu elementele de ghidare din sărmă. 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

## Verificari periodice

In afara de curatarea aragazului, trebuie sa:

- Realizati verificari periodice ale elementelor de control si a unitatiilor de preparare. Dupa expirarea garantiei, apelati la un technician 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 activitatile normale trebuie sa fie realizate de catre un centru de service autorizat sau de catre o persoana autorizata.

## Scoaterea usii

Pentru a avea un acces mai bun la interiorul cuporului pentru a il curata, puteti sa scoateti usa acestuia. Pentru acest lucru, inclinati dispozitivul de prindere al usii, ridicati si trageți spre dumneavoastra (pic. 12A). Pentru a pune usa la loc, faceti acelasi lucru 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\*

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

des. 11C - Scoaterea geamului interior

## Scoaterea usii

Pentru a avea un acces mai bun la interiorul cuporului pentru a il curata, puteti sa scoateti usa acestuia. Pentru acest lucru, inclinati dispozitivul de prindere al usii, ridicati si trageți spre dumneavoastra (pic. 12A). Pentru a pune usa la loc, faceti acelasi lucru 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\*

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

**Atentie! Nu fortați plinta superioară simultan, pe ambele laturi ale usii.** Pentru a monta corect plinta superioară a usii trebuie să apropiați de usă capătul stâng al plintei iar capătul drept al acesteia trebuie apăsat până ce veți auzi sunetul specific "clic". Apoi apăsați plinta la capătul stâng al acesteia până ce veți auzi sunetul specific "clic".

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 sa:

- Opriti toate unitatile de functionare ale aragazului
- Scoateti sticherul 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. Înainte de a apela la un centru de service autorizat, verificați urmatoarele puncte din tabel

\*optional

## CUM SE PROCEDEAZA IN CAZ DE URGENTA

| 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")          |

## DATE TEHNICE

Voltaj

230/400V ~ 50Hz

Putere

Maxim 9,0 kW

Dimensiuni aragaz (lxLxA)

60 / 50 / 85 cm

| Model | Clasa energetica | Consum energetic [kWh] | Capacitate utila cuptor [litri ] | Marime | Timp preparare (bazat pe incarcare standard) [min] | Zgomot [dB(A) re 1 pW] | Grill [cm2] |
|-------|------------------|------------------------|----------------------------------|--------|----------------------------------------------------|------------------------|-------------|
| FCC5* | A                | 0,79                   | 65-72                            | mare   | 44                                                 | 27-49                  | 1280        |

Clasa energetica: A....G (A=economic...G=putin economic)

Dieser Gasherd verbindet außergewöhnliche Bedienungsfreundlichkeit mit perfekter Kochwirkung. Wenn Sie sich mit dieser Bedienungsanleitung vertraut gemacht haben, wird die Bedienung des Geräts kein Problem darstellen.

Bevor der Gasherd 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

|                                    |           |
|------------------------------------|-----------|
| <b>UNSERE ENERGIESPARTIPPS</b>     | <b>71</b> |
| <b>SICHERHEITSHINWEISE</b>         | <b>72</b> |
| <b>BEDIENELEMENTE</b>              | <b>74</b> |
| <b>ALLGEMEINE PFLEGEHINWEISE</b>   | <b>75</b> |
| <b>TECHNISCHE DATEN</b>            | <b>76</b> |
| <b>WENN'S MAL EIN PROBLEM GIBT</b> | <b>76</b> |

## UNSERE ENERGIESPARTIPPS



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

- Das richtige Kochgeschirr benutzen. Das Kochgeschirr sollte nie kleiner als der Flammenkranz des Brenners sein. Benutzen Sie Kochgeschirrdeckel.

- Halten Sie die Brenner, den Rost und das Herdoberblech sauber. Verschmutzungen stören die Wärmeübertragung – sind sie erst einmal stark eingebrannt, ist die Reinigung oft nur noch mit umweltbelastenden Mitteln möglich.

Besonders sauber zu halten sind die Flammenaustrittsöffnungen an den Brennerkappenringen und die Brennerdüsenaustritte.

- Unnötiges „Topfgucken“ vermeiden. Auch die Backofentür nicht unnötig oft öffnen.
- Backofen nur bei größerer Mengen einsetzen. Fleisch mit einem Gewicht bis zu 1 kg lässt sich sparsamer im Topf auf dem Gasherd garen.

- **Nachwärme des Backofens nutzen.** Bei Garzeiten von mehr als 40 Minuten wird empfohlen, den Backofen 10 Minuten vor dem Ende der Garzeit auszuschalten.

- **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 wiederverwertbar 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!).

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.

Es wird empfohlen die Abdeckung vor dem Öffnen von jeglicher Verschmutzung zu reinigen. Es wird empfohlen die Oberfläche der Kochplatte vor dem Zudecken abkühlen zu lassen.

Zur Reinigung des Geräts keine Dampfreiniger verwenden.

## SICHERHEITSHINWEISE

- Starke Erhitzung des Geräts während des Betriebs. Seien Sie vorsichtig und vermeiden Sie das Berühren der heißen Innenteile des Herdes.
- Wir bitten Sie auf Kinder während der Nutzung des Herdes zu achten, da sie ja mit der Bedienung des Herdes nicht vertraut sind. Besonders heiße Oberflächenbrenner, Backofeninnenraum, Roste, Backofentürscheibe, Kochgeschirr mit heißen Flüssigkeiten können zur Verbrennung Ihres Kindes führen.
- Achten Sie darauf, dass elektrische Anschlussleitungen von mechanischen Küchengeräten, z.B. Mixer, keine heißen Herdteile berühren.
- Bewahren Sie in der Schublade keine leicht entzündlichen Stoffe auf, da diese sich während des Betriebs des Backofens entzünden können.
- Beim Braten den Herd nicht ohne Aufsicht lassen! Ole und Fette können sich infolge von Überhitzung entzünden.
- Auf den Siedemoment achten, um ein Überlaufen auf den Brenner zu vermeiden.
- Bei Betriebsstörungen darf der Herd erst nach der Beseitigung des Schadens durch eine Fachkraft in Betrieb genommen werden.
- Den Gasanschlusshahn oder das Gasflaschenventil nicht öffnen, ohne zuvor festzustellen, dass alle Hähne zu sind.
- Vermeiden Sie ein Überlaufen und die Verschmutzung der Brenner. Bei Verschmutzung sofort nach dem Abkühlen reinigen und trocknen.
- Kochgeschirr nicht direkt auf den Brennern abstellen.
- Auf dem Rost über einem Brenner kein Kochgeschirr, das schwerer als 10 kg sind, abstellen. Auf dem gesamten Rost darf kein Kochgeschirr abgestellt werden, dessen Gesamtgewicht 40 kg übersteigt.
- Nicht gegen die Drehknöpfe und Brenner schlagen.
- Keine Gegenstände, die schwerer als 15 kg sind, auf der geöffneten Backofentür abstellen.
- Verboten ist die Durchführung von Umbau- und Instandsetzungsarbeiten am Herd durch unqualifizierte Personen.
- Es ist verboten die Gashähne am Herd aufzudrehen, wenn kein angezündetes Streichholz oder sonstiges Gaszündgerät bereitgehalten wird.
- Es ist verboten die Gasflamme durch Ausblasen zu löschen.
- Es wird empfohlen die Abdeckung vor dem Öffnen von jeglicher Verschmutzung zu reinigen. Es wird empfohlen die Oberfläche der Kochplatte vor dem Zudecken abkühlen zu lassen.
- Die Glasabdeckung kann infolge von Erhitzung springen. Vor dem Zudecken alle Brenner ausmachen.
- Nicht autorisierte Personen dürfen den Gasherd nicht willkürlich auf eine andere Gassorte umstellen, an einen andern Platz stellen oder Veränderungen an der Gas- und Elektroinstallation vornehmen. Diese Arbeiten dürfen nur von qualifizierten und autorisierten Installateuren vorgenommen werden.
- Keine Scheuermittel oder scharfen Metallgegenstände zur Glasreinigung verwenden; sie können die Oberfläche zerkratzen, was dazu führen kann, dass das Glas springt.
- Keine Kleinkinder und Personen, die nicht mit Bedienungsanleitung des Herdes vertraut sind, an den Herd lassen.
- BEI VERDACHT, DASS GAS ENTWEICHT, IST ES VERBOTEN:  
Streichölzer anzuzünden, zu rauchen, elektrische Stromverbraucher ein- oder auszuschalten (Klingel oder Lichtschalter) und andere elektrische und mechanische Geräte, die Funkenbildung verursachen können, zu gebrauchen. In solch einem Fall ist das Ventil der Gasflasche beziehungsweise das Sperrventil der Gasanschlussleitung sofort zu schließen und der Raum zu lüften, anschließend ist eine befugte Fachkraft zur Beseitigung der Störungsursache hinzuzuziehen.
- Bei Betriebsstörungen infolge technischer Mängel muss unbedingt die Stromzufuhr unterbrochen (Vorgehensweise wie oben) und eine Reparatur veranlasst werden.
- An die Gasinstallation dürfen keine Antennenleitungen, z.B. Radioantennen, angeschlossen werden.
- Falls es zu einer Entzündung des entweichenden Gases aus einer undichten Installation kommt, ist die Gaszufuhr sofort am Sperrventil zu schließen.
- Falls es zu einer Entzündung des entweichenden Gases aus einem undichten Gasflaschenventil kommt, ist wie folgt vorzugehen: Verdecken Sie die Gasflasche mit einer nassen Decke, um die Gasflasche abzukühlen, schließen Sie das Gasflaschenventil. Nach dem Abkühlen bringen Sie die Gasflasche ins Freie. Die Wiederverwendung von beschädigten Gasflaschen ist untersagt.
- Wird der Gasherd für einige Tage nicht genutzt, schließen Sie das Hauptventil der Gasinstallation, falls Sie Gasflaschen verwenden, schließen Sie das Gasventil nach jeder Nutzung.
- Die Nutzung des Koch- und Bratgerätes bewirkt die Absonderung von Wärme und Feuchtigkeit im Raum, in welchem das Gerät installiert ist. Es ist sicherzustellen, dass der Küchenraum gut gelüftet ist; die natürlichen Lüftungsöffnungen sind offen zu halten oder mechanische Lüftungsgeräte zu installieren (Dunstabzugshaube mit mechanischem Abzug).
- Eine langandauernde, intensive Nutzung des Gerätes kann eine zusätzliche Lüftung notwendig machen, zum Beispiel durch Öffnen eines Fensters oder durch wirksame Ventilation, beispielsweise durch Erhöhung der Ausbeute der mechanischen Ventilation, wenn eine solche angewendet wird.
- 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 (Heizungsanzeige)
- 8 Türgriff
- 9 Schublade
- 10 Glaskeramik-Kochfeld
- 11 Zeit schaltuhr

1b

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

### IHR HERD STELLT SICH VOR

- 3a Backblech\*
- 3b Grillrost (Gitterrost)\*
- 3c Bratblech\*
- 3d Drehspieß\*
- 3e Backblechträger

Ausstattung des Herdes – Zusammenstellung  
FCC\*: abb. 2a

\*vorhanden nur bei einigen Modellen

# ALLGEMEINE PFLEGEHINWEISE

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

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

## Brenner, Rost des Herdoberblechs, Herdgehäuse

Bei Verschmutzung von Rost und Brennern diese Ausstattungssteile vom Herd abnehmen und im warmen Wasser mit Zusatz von fett- und schmutzlöslichen Mitteln waschen. Danach trocken reiben. Ist der Rost abgenommen, so ist das Herdoberblech zu reinigen und mit einem trockenen und weichen Tuch abzuwischen. Besonders sauber zu halten sind die Flammenaustrittsöffnungen an den Brennerkappenringen und die Brennerdüsenaustritte – siehe Abbildung unten. Die Düsenaustritte sind mit einem dünnen Kupferdraht zu reinigen. Keinen Stahldraht benutzen! Düsenaustritte nicht anbohren! (Abb. 7).

### Achtung!

Brennerteile müssen stets trocken sein. Wasserteilchen können den Gasaustritt hemmen und eine schlechte Verbrennung bewirken.

Stellen Sie sicher, dass alle Elemente des Brenners nach dem Reinigen richtig aufliegen.

### Den Brennerdeckel ggf. durch Drehen einrasten. Sonst kann der Brenner dauerhaft beschädigt werden (Abb.8).

Bei Emailleoberflächen schonende Reinigungsmittel verwenden. Keine aggressiven Scheuermittel, wie z.B. Scheuerpulver mit Schleifmitteln, Scheuerpasten, -steine, Bimssteine, Stahlwolle usw. verwenden.

Bei Inox-Stahlherden ist die Arbeitsfläche vor Beginn der Nutzung sorgfältig zu reinigen. Besondere Vorsicht ist bei der Beseitigung von Kleberresten von Folien, die vom Herd während der Montage abgezogen werden, bzw. der Verpackungsklebebandstücke geboten. Die Arbeitsfläche regelmäßig nach jedem Gebrauch reinigen. Eine starke Verschmutzung der Arbeitsfläche, insbesondere das Einbrennen von übergelaufenem Kochgut vermeiden. Sowohl für die Erstreinigung wie auch für weitere Reinigungen empfehlen wir die Verwendung von Reinigungsmitteln vom Typ Stahl-Fix.

## 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.

## 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 230V
  - Leistung 25W
  - Fassung E14.
- Die Glühlampe genau in die Keramikfassung drehen.
- Abdeckung einschrauben.

Abb. 9 Backofen-Glühlampe

## 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

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

Abb 10a

### Achtung!

Teleskopschienen nicht in der Spülmaschine reinigen

\*vorhanden nur bei einigen Modellen

# ALLGEMEINE PFLEGEHINWEISE

## Technische Kontrollüberprüfungen

Außer der Sauberhaltung des Herdes ist auf folgendes zu achten:

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

### Achtung!

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

## Backofentür aushängen

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

Abb. 11 - Klappbügel nach oben drücken

### Herausnahme der inneren Scheibe\*

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

Abb. 11C - Herausnahme der inneren Scheibe

## Backofentür aushängen

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

Abb. 12A - Klappbügel nach oben drücken

### Herausnahme der inneren Scheibe\*

1. Mit Hilfe eines flachen Schraubendrehers die obere Türleiste herausheben, indem sie fein an den Seiten angehoben wird (Abb. 12B).
2. Die obere Türleiste herausnehmen. (Abb. 12B, 12 C)
3. Innere Scheibe aus den Befestigungen (im unteren Bereich der Tür) nehmen. Abb.12D und 12D1.
4. Die Scheibe mit warmem Wasser und einer kleinen Menge Reinigungsmittel abwaschen. Zwecks erneuter Montage der Scheibe sind oben genannte Handlungen in umgekehrter Reihenfolge auszuführen. Der glatte Teil der Scheibe muss sich im oberen Teil befinden.

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

Abb. 12D- Herausnahme der inneren Scheibe.  
3 scheibe.

Abb. 12D1- Herausnahme der inneren Scheibe.  
2 scheibe.

## WENN'S MAL EIN PROBLEM GIBT

In jedem Notfall:

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

## TECHNISCHE DATEN

Nennspannung

Nennleistung

Ausmaße des Geräts (HxBxT)

230/400V ~ 50 Hz

max. 9,0 kW

60 / 50 /85 cm

\*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