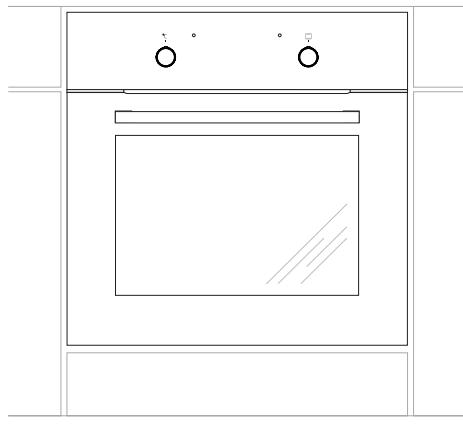


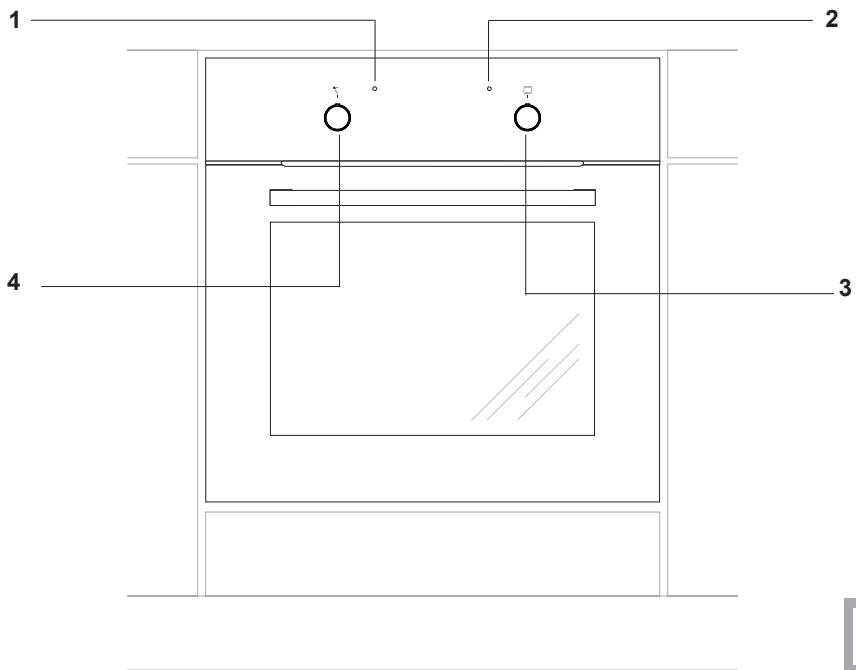


BOEI6*
BOES6*

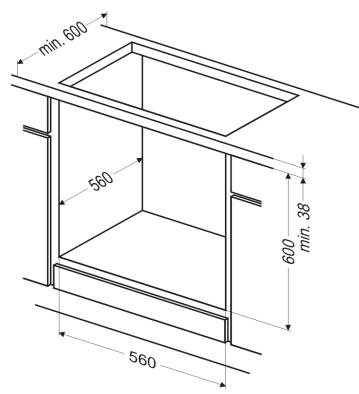


ИНСТРУКЦИЯ ПО ЭКСПЛУТАЦИИ / ВСТРАИВАЕМАЯ ДУХОВКА
ПАЙДАЛАНУ БОЙЫНША НҰСҚАУЛЫҚ / КІРІКТІРІЛЕТІН ДУХОВКА
ІНСТРУКЦІЯ З ЕКСПЛУАТАЦІЇ / ВБУДОВАНА ДУХОВА ШАФА
MANUAL DE UTILIZARE / CUPTOR INCORPORABIL
GEBRAUCHSANWEISUNG / EINBAU-BACKOFEN

RU
KK
UK
RO
DE

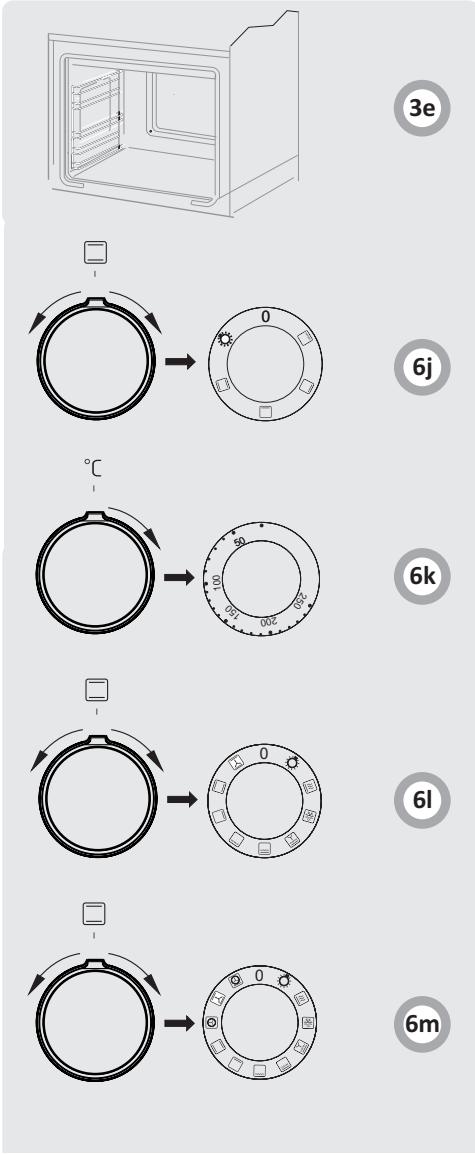
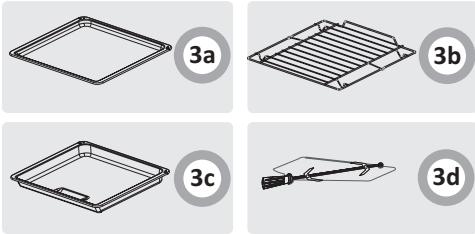
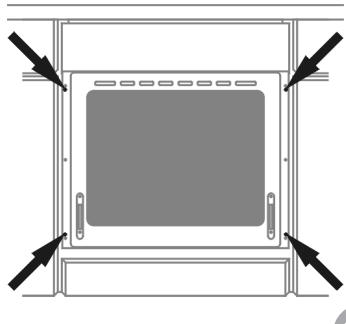
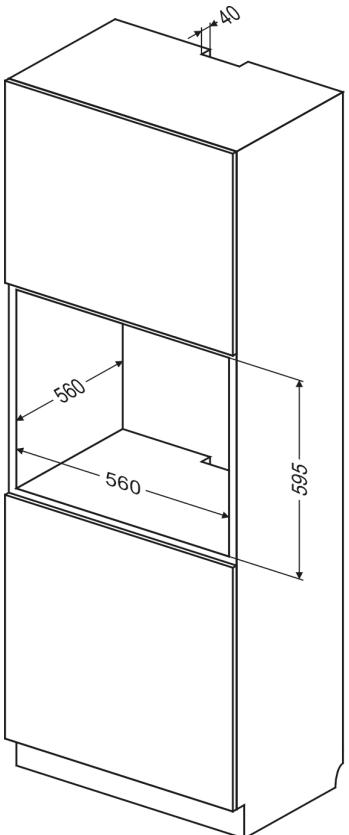


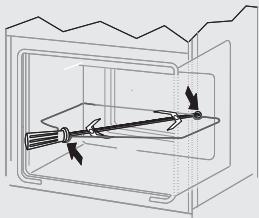
1a



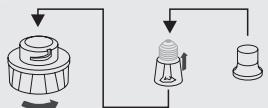
2a

2

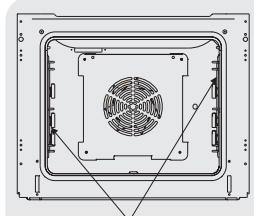




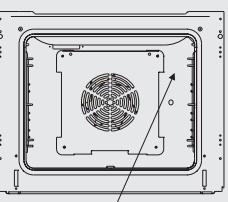
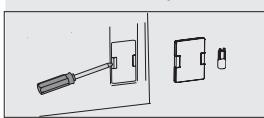
6y



9

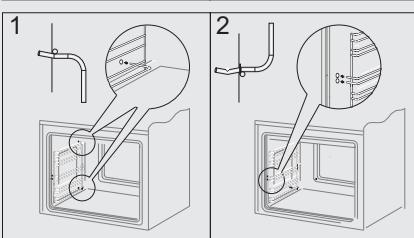
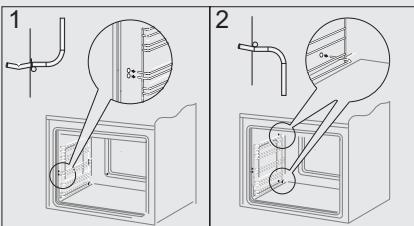


9a

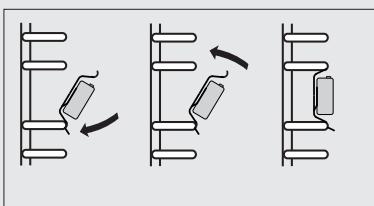
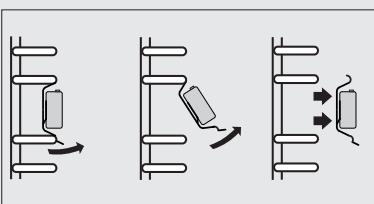


Освещение духовки

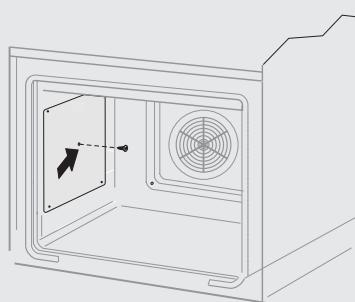
9b



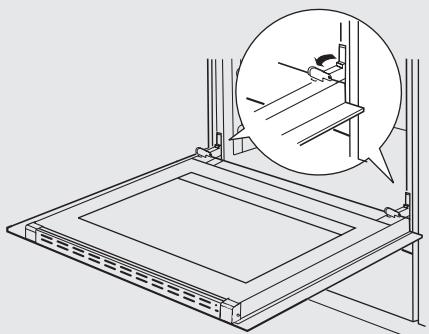
10



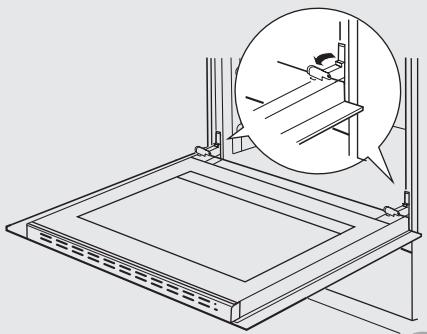
10a



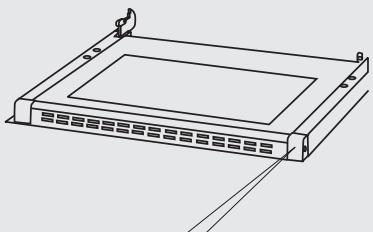
10b



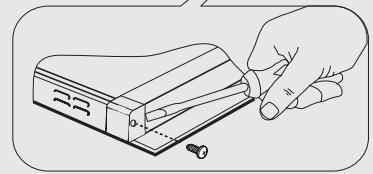
11



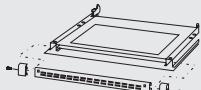
12a



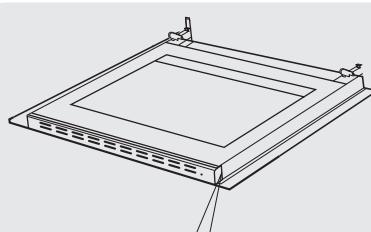
11a



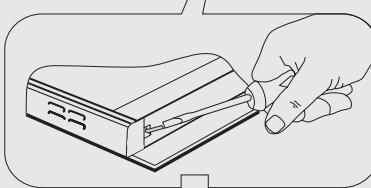
11b



11c



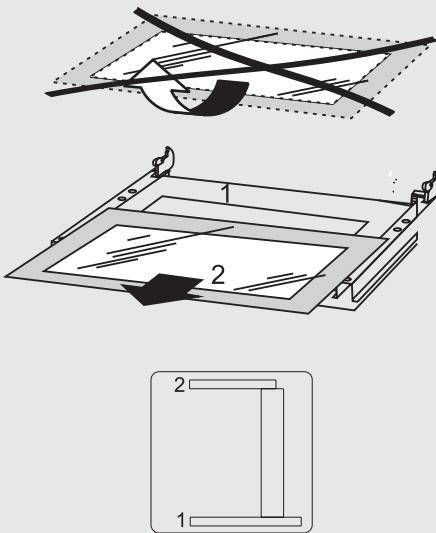
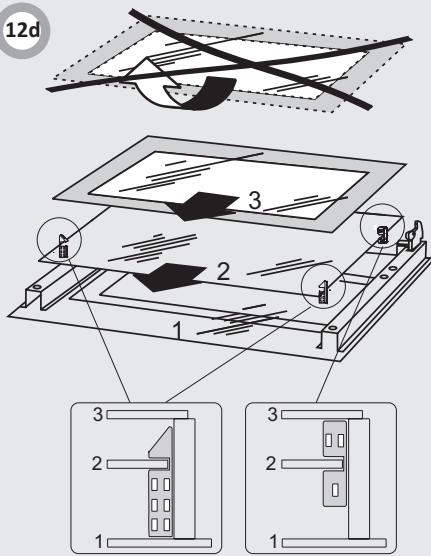
12b



12c



12d



12d1

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

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

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

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

Внимание!

Духовкой пользоваться только после ознакомления с данной инструкцией. Духовка предназначена исключительно для домашнего использования.

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

СОДЕРЖАНИЕ

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

- Использование духовки только для приготовления большого объема пищи. Мясо весом до 1 кг выгодней приготовить в кастрюле на варочной поверхности.
- Использование остаточного тепла духовки. Если блюдо готовится более 40 минут отключить духовку за 10 минут до конца приготовления. Внимание! Если используется таймер, установить его на более короткое время.
- Аккуратно закрывать дверцы духовки. Загрязненные уплотнители дверцы духовки способствуют потере тепла. Загрязнения на уплотнителях следует устранять сразу.
- Не располагайте плиту вблизи холодильников/морозильных камер. Без необходимости возрастает потребление электричества.



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

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

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



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

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

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

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

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

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 духовки нельзя применять оборудование для чистки паром.

УКАЗАНИЯ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ

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

ОПИСАНИЕ УСТРОЙСТВА

1a		Оснащение плиты - перечень:
1	Контрольная лампа терморегулятора	3a Поддон для выпечки*
2	Контрольная лампа работы духовки	3b Решетка для гриля (решетка для сушки)
3	Ручка выбора функции духовки	3c Поддон для жарки
4	Ручка регулятора температуры	3d Вертел – и вилки*

*для определенных моделей

Монтаж духовки

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

Подготовить отверстие с размерами, указанными на рисунках: Рис. 2A-установка под крышкой, Рис. 2B-высокая встройка. При наличии в шкафу задней стенки, в ней нужно вырезать отверстия для электрических проводов. Полностью вставить духовку в отверстие, закрепив ее четырьмя винтами. (Рис.2C).

Внимание!

Монтаж производить при отключенном электропитании.

Подключение духовки к электрической сети

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

Внимание!

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

Перед первым включением духовки

Подключение духовки к электрической сети

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

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

*для определенных моделей

Функции духовки и ее обслуживание.

Духовка с естественной конвекцией (стандартная)

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

Рис.6j

Рис.6k

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

Возможные положения ручки



Автономное освещение духовки

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



Включен гриль

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



Включен верхний нагреватель

При этом положении ручки духовка 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».

ЭКСПЛУАТАЦИЯ

Духовка с естественной конвекцией

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

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

Рис.6i

Рис.6k

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

Внимание!

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

0

нулевая установка



независимое освещение духовки

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



Быстрый разогрев

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



Размораживание

Включен только вентилятор, без использования каких-либо нагревателей.



Турбо гриль и конвекция

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



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

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



включена функция «ГРИЛЬ»

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

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



включен нижний нагреватель

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



включен верхний и нижний нагреватель

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



выключен вентилятор, а также верхний и нижний нагреватель.

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

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».

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)*

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 заключается в повороте ручки в нужное положение, а также ручки регулирования температуры – установка заключается в повороте ручки на выбранное значение температуры.

Рис.6m

Рис.6k

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

*для определенных моделей

ЭКСПЛУАТАЦИЯ

Внимание!

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

0 нулевая установка



независимое освещение духовки

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



Быстрый разогрев

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



Размораживание

Включен только вентилятор, без использования каких-либо нагревателей.



Турбо гриль и конвекция

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



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

Включение функции «Усиленный «ГРИЛЬ»» позволяет на запекание при одновременно включенном верхнем нагревателе. Данная функция позволяет применять более высокую температуру в верхней рабочей части духовки, в результате чего блюдо 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 конвекционным способом. Прекрасно подходит для печения блюд из теста, рыбы, мяса, хлеба, пиццы (обязательным является предварительное разогревание духовки, а также применение темных противней), процесс печения на одном уровне.



включена термовентиляция

Установка поворотной ручки в функции «ВКЛЮЧЕНИЕ

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

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



выключен вентилятор, а также верхний и нижний нагреватель.

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



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 пекения. Большое количество тепла будет находиться в нижней части выпекаемого, например, приготовление «мокрой» выпечки, пиццы.

Контрольная лампа*

Включение духовки сопровождается свечением двух сигнальных лампочек, желтой и красной. Горение контрольной лампочки желтого цвета сигнализирует о работе духовки. Погасшая красная лампочка информирует о том, что в духовке установилась нужная температура. Если кулинарные рекомендации советуют 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».*

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

ЭКСПЛУАТАЦИЯ

Использование печки*

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

Для включения печки нужно:

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

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

* дверцу духовки двумя стеклянными панелями

Внимание!

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

Использование вертела*

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

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

Внимание!

Вертел не имеет отдельной ручки управления.

Приготовление блюда на вертеле:

(см. рисунки)

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

Рис.6у

*для определенных моделей

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"/>	160 - 180	2	20-40*
	<input type="checkbox"/>	220 - 240	3	10 - 15
	<input type="checkbox"/>	210 - 220	2	45 - 60
	<input type="checkbox"/>	230 - 250 (220*)	4	14 - 18
	<input type="checkbox"/>	225 - 250	2	120 - 150
	<input type="checkbox"/>	160 - 230	2	90 - 120
	<input type="checkbox"/>	160 - 180	2	45 - 60
	<input type="checkbox"/>	190 - 210	2	40 - 50

* дверцу духовки двумя стеклянными панелями

Внимание!

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

УКАЗАНИЯ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ

Духовка с естественной конвекцией

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

* дверцу духовки двумя стеклянными панелями

Внимание!

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

УКАЗАНИЯ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСТИ

Духовка с принудительной конвекцией (с конвекцией и кольцевым нагревателем)

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

* дверцу духовки двумя стеклянными панелями

Внимание!

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

ОБСЛУЖИВАНИЕ И УХОД

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

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

Духовка

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

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

- После мытья камеры духовки ее следует вытереть насухо.

Внимание!

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

Замена лампочки освещения духовки*

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

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

Лампочка духовки - Рис 9

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

Замена галогенной лампочки подсветки духовки*

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

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

Рис. 9а

Примечание: Соблюдать осторожность при установке галогенной лампочки, избегать касания ее голыми руками!

Замена галогенной лампочки подсветки духовки*

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

1. Отключить питание духовки
2. Извлечь противни.
3. Снять и промыть плафон лампы, после этого насухо его вытереть.
- 4.Выньте галогенную лампочку с помощью кусочка ткани или бумаги, в случае необходимости галогенную лампочку следует заменить новой тип G9
 - напряжение 230В
 - мощность 25Вт
5. Правильно вставьте галогенную лампочку в патрон.
6. Закрутите плафон лампочки.

Рис. 9б

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

Рис 10.

*для определенных моделей

ОБСЛУЖИВАНИЕ И УХОД

Духовки, обозначенные буквами **Dp***, 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 буфер, которые находятся в передней части проводников) и затем ввести вместе в противенем.

Рис 10а

- Плиты, обозначенные буквой **K*** в типе, оснащены вставками, покрытыми специальной каталитической эмалью. Благодаря такой эмали загрязнения жиром и остатками еды самостоятельно удаляются при условии, что они не высохли или не подгорели (остатки еды и жира необходимо, как можно быстрее отделить, пока не высохли и не приселись, что позволит избежать длительной ручной чистки духовки). Для каталитической чистки духовки необходимо включить ее на 1 час, устанавливая температуру 250°C. Если остатки еды маленькие, то процесс можно сократить.

Важно!

Поскольку процесс каталитической очистки связан с потреблением энергии, необходимо перед каждой очисткой проверять степень загрязнения. После выявления снижения эффективности каталитической очистки эмалевые вставки можно заменить новыми. Вставки можно приобрести в сервисном центре или в продаже. В случае стандартной чистки необходимо помнить о том, что каталитическая эмаль чувствительна к механическому воздействию, поэтому нельзя использовать абразивные чистящие средства и жесткие губки.

Рис 10б

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 произвести 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 определенных моделей

Для установки дверцы в плиту повторить действия в обратной последовательности. При установке следует обратить внимание на правильное совмещение частей петли. После установки дверцы духовки нужно обязательно опустить предохранитель. В противном случае, при попытке закрытия дверцы могут быть повреждены петли Рис 11 - Отодвинуть предохранители петель

Снятие внутреннего стекла*

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

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

- 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 приподнять 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.

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

- 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 «зашёлкивания». Затем, с левой стороны также вдавить планку до момента звука «зашёлкивания».

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

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

ПОВЕДЕНИЕ В АВАРИЙНЫХ СИТУАЦИЯХ

В каждой аварийной ситуации следует:

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

ПРОБЛЕМА	ПРИЧИНА	ДЕЙСТВИЯ
1. Электрика не работает	Отсутствие питания	Проверить предохранитель, перегоревший заменить
2. Не работает освещение духовки	Лампа вывернута или перегорела	Подкрутить или заменить лампу (см. Раздел Чистка и содержание плиты)

*для определенных моделей

ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ

Номинальное напряжение: 230V~50 Гц

Номинальная мощность: макс. 3,1 кВт

Размеры плиты (ШИРИНА / ГЛУБИНА / ВЫСОТА) 59,5 / 57,5 / 59,5 см

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

Производитель свидетельствует

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

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

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

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

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

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

Онда баяндалған нұсқауларды сақтау үрмепешті дұрыс пайдаланбаудың алдын алады.

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

Назар аударының!

Үрмепешті тек осы нұсқаулықпен танысқаннан кейін ғана қолданыңыз.

Үрмепеш тек үй жағдайында пайдалану үшін ғана арналған.

Дайындауда құралдың жұмысына әсер еттейтін өзгерістерді енгізу құқығын өзіне қалдырады.

МАЗМҰНЫ

ҚҰРМЕТТІ САТЫП АЛУШЫ,	23
ЭЛЕКТР ЭНЕРГИЯСЫН ҚАЛАЙ ҮНӘМДЕУ ҚАЖЕТ	23
ҚАУІПСІЗДІК ТЕХНИКАСЫ БОЙЫНША НҰСҚАУЛАР	24
ҚҰРЫЛҒЫГА СИПАТТАМА	26
ҚҰРАСТАРЫУ	27
ПАЙДАЛАНУ	28
ТАҒАМДЫ ҮРМЕПЕШТЕ ДАЙЫНДАУ – ИС ЖҰЗІНДЕГІ КЕҢЕСТЕР	33
КӨРСЕТИЛЕТІН ҚЫЗМЕТ ПЕН КҮТИМ	36
АПАТТЫ ЖАҒДАЙЛАРДАҒЫ ИС-ӘРЕКЕТ	37
ТЕХНИКАЛЫҚ ДЕРЕКТЕР	38

ЭЛЕКТР ЭНЕРГИЯСЫН ҚАЛАЙ ҮНӘМДЕУ ҚАЖЕТ



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

- **Үрмепешті тек тағамның үлкен көлемін дайындау үшін ғана қолданы.**

Салмағы 1 кг-ға дейінгі етті ас пісіретін бетте қастрюльде дайындау тиімдірек.

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

• **Үрмепештің есігін үқыпты жабыңыз.** Үрмепеш есігінін ластанған тығыздарыштары жылудың босқа кетуіне мүмкіндік түғызады. Тығыздарыштардағы ластануларды бірден көтірген жөн.

- **Тақтанды тонализтықштар/мұздатқыш камералар жаңында орнатпаныз.**

Электрдің қажетсіз қолданылуы артады.

- **Назар аударының!** Егер таймер қолданылса, оны дайындау уақытынан қысқалуа уақытқа орнатқан жөн.



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

Назар аударының! Орамадан шығару барысында орама материалдарына (полиэтилен пакеттер, пеноопласттың бөліктері және т.б.) балаларды жақыннатпаңыз.



Пайдалану мерзімі аяқталғаннан кейін осы құралды қарапайым коммуналдық қалдық ретінде тастауга болмайды, оны электрлі және электрондық қоралдарды қабылдау және қайта өндөу орнына еткізген жөн.

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

Құралда өз белгілеріне сәйкес қайта өндеуге жататын материалдар пайдаланылған. Өзінің қызмет ету мерзімі аяқталған құралды қайта өндеудің, материалдарын пайдаланудың немесе пайдаланудың басқа түрінің арқасында Сіз қоршаған ортаны қорғауға әжептеу үлес косасыз.

Пайдаланылған құралды пайдалаға ассырудың сәйкес тармағы туралы мәліметті Сіз жергілікті әкімшіліктен аласыз.

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

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

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

Жұмыс жасау барысында құрал қыздады. Абай болу қажет, үрмелештің ішіндегі ыстық бөліктерге қол тигізбеніз.

Үрмелеш қолданылып жатқан кезде, қолжетімді бөліктері қызуы мүмкін. Үрмелешкебалаларды 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 бумен тазалауға арналған жабдықтарды қолдануға болмайды.

ҚАУІПСІЗДІК ТЕХНИКАСЫ БОЙЫНША НҰСҚАУЛАР

- Шағын асхана құралдарының және сымдардың қызып түрган үрмепешпен және оның ас пісіретін бетімен жана спауын қадағалау қажет, біткені осы құралдың оқшаулануы жоғарғы температураға есептелінбеген.
- Қуыру барысында үрмепешті қараусыз қалдыруға болмайды. Майлар қайнаудың немесе қызып кетудің салдарынан жаңуы мүмкін.
- Үрмепештің ашық түрган есігіне салмағы 15 кг-дан артық ыдысты қоймаңыз.
- Есіктің әйнегін тазалау үшін қатқыл тазалағыш құралдарды немесе істік заттарды қолданбаңыз, олар сыртқы қабатты тырнауы және әйнекте сыйзаттың пайда болуына әкеleiп соғуы мүмкін.
- Техникалық ақауы бар үрмепешті пайдалануға болмайды. Барлық ақаулар тек білікті қызметкерлер құрамымен жойылуы қажет.
- Техникалық бұзылудың кез келген жағдайында үрмепештің электр қорегін тез арада ажыратыңыз және жөндеу қажеттілігі туралы хабарлаңыз.
- Осы нұсқаулықтың нұсқаулары мен басшылықтарын мүлтіксіз орындаңыз. Оның мазмұнымен таныспаған тұлғаларды пайдалануға жақыннатпаңыз.

ҚҰРЫЛҒЫҒА СИПАТТАМА

1а

- 1 Термореттегіштің бақылау шамы
- 2 Үрмепеш жұмысының бақылау шамы
- 3 Үрмепеш функциясын таңдау тұтқасы
- 4 Үрмепуштің температура реттегішінің тұтқасы

ҚҰРАЛДЫҢ СИПАТТАМАСЫ

- 3а Пісіруге арналған жайпак таба*
- 3б Грильге арналған тор (көптірге арналған тор)
- 3с Құыруға арналған жайпак таба*
- 3д Истік – және шанышқылар*

* белгілі үлгілер үшін

Үрмепешті құрастыру

- Асхана бөлмесі құрғақ әрі жедетілпей болуы, оның жұмысқа жарамды жедеткіші болуы қажет, ал үрмепештің орнатылуы басқару элементтеріне еркін қолхетімділікті қамтамасыз етіү қажет. Үрмепеш Үжітесеңде дайындалған. Жиназдың қаптамасы болуы қажет, ал оның жепімделінген желімі 100°C температураға тәзуі қажет. Өйтпесе, сыртқы беттің немесе қаптаманың пішіні өзгеруі мүмкін.
- Суреттерде көрсетілген көлемде саңылаулар дайындаңыз: 2A-қақпак астындағы орнату, 2B-жоғарғы кірістіре. Шкафта артық қабырға болған жағдайда, онда электр сымдарына арналған саңылау кесу қажет. Үрмепештің төрт бурамамен бекіте отырып, толығымен саңылауға орналастыру қажет.

Сур. 2c

Назар аударыңыз!

Құрастыруды ажыратулы электр қорегі барысында жүргізеді

Плитаны электр желісіне қосу

- Өндіріс кезінде плита айнымалы бірфазалы тоқ (230В-50 Гц) қорегіне есептелген және жабық айрыы бар ұзындығы 1,5 м жуық 3x1,5 mm² қосу кабелімен жараптандырылған.
- Электржелісінің қосу ұяшығы жабық болуы және плитаның үстіне орналаспауы тиіс. Плитаны орнатқаннан кейін розетка тұтынуышыға қол жетерлікте болуы қажет.
- Плитаны розеткаға қосар алдында:
 - сақтандырыштар мен электрсымы плитада жүктемесін көтере алатынын,
 - электр жүйесі қолданыстағы нормалар мен өкімдердің талаптарына сәйкес келетін әрекетті бір ұшы жерге қосылған жүйемен жабдықталғанын,
 - розеткаға қол жеткізілетінін тексеру керек.

Назар аударыңыз!

Ажыратылмайтын қорек сымы бүлінген жағдайда қаүіп төндірмеуі үшін, оның бір ұшы өндірушіде немесе мамандандырылған жөндеу шеберханасында білікті маманмен жерге қосылған болуы тиіс.

Үрмепешті алғаш рет қосудан бұрын

- Орама элементтерін алыңыз, үрмепешті шкафты фабрикалық консервация құралдарынан тазалаңыз,
- Үрмепешті шкафтың құралын шығарыңыз және ыдыс жууға арналған жуғыш құралын қосу арқылы жылды сүмен жуыңыз,
- Бөлмеде желдеткішті қосыңыз немесе терезені ашыңыз,
- Ажыратқыш тұтқасың абайлап басыңыз да, онға немесе жағдайына бұраңыз («Бағдарламағыштың жұмысы» және үрмепеш күтімін басқару» тарауын қарандыз),
- Үрмепешті қыздырыңыз (250 градус С температурасында шамамен 30 мин.), ластаниуларды алып тастаңыз және мұқият жуып шығыңыз.

Үрмепештің камерасын тек ыдыс жууға арналған сұйықтықтың аз ғана мөлшері қосылған жылды сүмен ғана жуу қажет.

* белгілі үлгілер үшін

Табиги конвекциясы бар үрмепеш (стандарты)

Үрмепеш жоғары және тәменгі қыздырышпен, 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.б)

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

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

Тұтқасының ықтимал қалыптары



Үрмепешті дербес жарықтандыру

Тұтқасын осы қалыпқа қойып, үрмепештің жарықтандыру камераасықосамыз. Мысалы, камераны жуғанда.



Гриль қосылды

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



Жоғарғы қыздырығыш қосылды

Үрмепеш тұтқасының осы қалпында жоғары қыздырығыш қана қызады. Пісірілетін өнімдерді жоғарыдан қызартып пісіргенде қолдану керек.



Тәменгі қыздырығыш қосылды

Үрмепеш тұтқасының осы қалпында тәменгі қыздырығыш қана қызады. Пісірілетін өнімдерді тәменнен қызартып пісіргенде қолдану керек.



Жоғарғы және тәменгі қыздырығыштар қосылды

Үрмепеш тұтқасын осы қалыпқа қою үрмепештің стандартты тәсілмен қызына әкеледі.

Бақылау шамдары

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

Ерікіс конвекциясы бар үрмепеш

Үрмепеш жоғары және төменгі қыздырыштармен, грильмен қызыл мүмкін. Жұмысты басқару үрмепеш жұмысының режимін таңдау тұтқасының – орнату тұтқасын таңдалған функцияға айналдырудан тұрады, сонымен қатар,

Сур.6l

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

Сур.6k

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

Назар аударының!

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

0 Тұтқасының ықтимал қалыптары



үрмепешті тәуелсіз

жарықтандыру

Осы жағдайда айналмалы тұтқаны орнатудың көмегімен үрмепешті шкафта жарық жанады.



Жылдам жылтыту

Жоғары қыздырышға гриль және жеделтікіш қосулы. Пешті алдын ала қыздыру үшін пайдаланылады.



Еріту

Жеделткіш қана қосулы, барлық қыздырыштар сөндірулі.



Турбо гриль және конвекция

Тұтқаның осы жағдайында үрмепеш конвекциямен бірге қатты қыздыру функциясын орнайдайды. Іс жүзінде бұл қызыл шам үрмепешке қажетті температура орнаганың хабарлайды. Егер аспаздық үсіністар тағамды қызған үрмепешке салуға кеңес берсе, мұны қызыл бақылау шамының алғашкы сөнүнен бұрын жасамау керек. Дайындау процесінде қызыл шам қосылатын және сөнетін болады (үрмепеш ішінде температураны ұстай). Сары бақылау шамы тұтқаның «Үрмепеш камерасын жарықтандыру жағдайында да жана алады.



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

«Күшетілген «ГРИЛЬ» функциясын қосу бір уақытта қосылған жоғары қыздырышты пен грильде пісіруге мүмкіндік береді. Осы функция үрмепештік жоғары жұмыс берінде жоғарырақ температураны қолдануға мүмкіндік береді, нәтижесінде тағам көбірек қызарады, осы функция, сонымен қатар, улкен тағам үлестерін пісіруге де мүмкіндік береді.



ГРИЛЬ» функциясы қосулы

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

теменгі жылтықтыш қосулы

Айналмалы тұтқаның осы режімінде үрмепеш тек төменгі қыздырыштармен ғана қыздырылады. Қамырды астынан пісіру (мысалы, «ығылғал» пісірме және жеміс салмасы бар пісірме).



жоғары және төменгі қыздырыштар қосулы

Осы жағдайда айналмалы тұтқаны орнату конвенциялық әдіспен үрмепешті қыздыруға мүмкіндік береді. Қамырдан, балықтан, еттен дайындалған тағамдарды, нанды, пиццаны пісіру үшін көремет ынғайлы (үрмепешті алдын ала қыздыру, сонымен қатар, күнгірт қаңылтыр табапарды қолдану міндетті болып табылады), бір деңгейде пісіру үрдісі.



желдеткіш сөндірулі, сонымен қатар жоғары және төменгі қыздырыштар

Айналмалы тұтқаның осы жұмыс жағдайында үрмепеш «ҚАМЫР» режимінде жұмыс жасайды. Желдеткіштің бар конвекциялық үрмепеш (функциясы пісіру үдерісін көзінде ұсынылады).



Бақылау шамдары*

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

Сөнген қызыл шам үрмепешке қажетті температура орнаганың хабарлайды. Егер аспаздық үсіністар тағамды қызған үрмепешке салуға кеңес берсе, мұны қызыл бақылау шамының алғашкы сөнүнен бұрын жасамау керек. Дайындау процесінде қызыл шам қосылатын және сөнетін болады (үрмепеш ішінде температураны ұстай)*.

Ерікіс конвекциясы бар үрмепеш

(конвекциясы және шығыршықты қыздырыштары бар)

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

Сур.6m

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

Сур 6k

*для определенных моделей

* белгілі үлгілер үшін

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

Назар аударыңыз!

Үрмелештің қандай да бір функциясын қосыннан кейін қызыдуың (қыздырыштың және т.б.) қосылуы тек температураны таңдағаннан кейін ғана жүзеге асырылады.

0

Тұтқасының ықтимал қалыптары

үрмелешті тәуелсіз

жарықтандыру

Осы жағдайда айналмалы тұтқаны орнатудың көмегімен үрмелешті шкафта жарық жанады.



Жылдам жылыту

Жоғарғы қыздырыштың гриль және жедеткіш қосулы.

Пешті алдын ала қыздыру үшін пайдаланылад



Еріту

Жедеткіш қана қосулы, барлық қыздырыштар сөндірулі.



Турбо гриль және конвекция

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



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

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



«ГРИЛЬ» функциясы қосулы

Тағам қызарғанда дейін «ГРИЛЬ» пісіру еттің: стейктердің, шницельдердің, балықтардың, тостардың, шукыртардың, пісірмелердің шағын үлестерін пісіру үшін қолданылады (пісірлітеп 2-3 см-ден қалып болмауы қажет, пісіру барысында тағамды екінші бетіне аудару қажет).



Теменгі жылытқыш қосулы

Айналмалы тұтқаның осы режімінде үрмелешті тек теменгі қыздырыштың көмегімен ғана қыздады. Қамырды астынан пісіру (мысалы, «ылғал» пісірме және жеміс салмасы бар пісірме).



Жоғарғы және теменгі қыздырыштар қосулы

Осы жағдайда айналмалы тұтқаны орнату конвенциялық, әдіспен үрмелешті қыздыруға мүмкіндік береді. Қамырдан, балықтан, еттен дайындалған тағамдарды, наанды, пиццаны пісіру үшін көремет ыңғайлы (үрмелешті алдын ала қыздыру, сонымен қатар, күнгір, қаңылтыр, табаларды қолдану міндетті болып табылады), бір деңгейде пісіру үрдісі.

Термо жеңдектіш қосулы

Айналмалы тұтқаны «ТЕРМОЖЕҢДЕТКІШТІН ҚОСЫЛУЫ» функциясын орнату үрмелешті шкафтың артқы қабырғасының орталында орналасқан термо жеңдектіштің көмегімен «еріксіз» әдіспен үрмелешті қыздыруға мүмкіндік береді. Конвенциялық үрмелештерде пісіру барысында төменгік температуралар қолданылады.

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

Желдеткіш сөндірулі, сонымен қатар жоғарғы және теменгі қыздырыш.

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

Термо жеңдектіш және теменгі қыздырыштың қосулы

Айналмалы тұтқаның осы жағдайында үрмелеш термо жеңдектіш және қосулы теменгі қызылтық шежімінде жұмыс жасайды, бұл пісіру әдісінің жоғарғы температурасына алып келеді. Мысалы, «ылғал» пісірме, пицца дайындауда, пісірлітін тағамның астыңғы бөлігінде жылудың көп мәшшері болады.

Бақылау шамдары*

Үрмелешті қосқанда екі сигнал шамы сары, қызыл, жанады. Сары түсті бақылау шамының жануы духодынан жұмысы туралы сигнал береді. Сөнгендегі қызыл шам үрмелешке қажетті температура орнағанын хабарлайды. Егер аспаздық үсіністар тағамды қызған үрмелешке салуға көнеш берсе, мұны қызыл бақылау шамының алғашқы сөнгінен бұрын жасамау керек. Дайындау процесінде қызыл шам қосылатын және сөнгін болады (үрмелеш ішінде температураны үстай). Сары бақылау шамы тұтқаның «Үрмелеш камерасын жарықтандыру жағдайында да жана алады.

Сөнгендегі қызыл шам үрмелешке қажетті температура орнағанын хабарлайды. Егер аспаздық үсіністар тағамды қызған үрмелешке салуға көнеш берсе, мұны қызыл бақылау шамының алғашқы сөнгінен бұрын жасамау керек. Дайындау процесінде қызыл шам қосылатын және сөнгін болады (үрмелеш ішінде температураны үстай)*.



* белгілі үлгілер үшін

Пешті қолдану*

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

Пешті қосу үшін:

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

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

* 2 шыны панелі бар пеш есірі

Істікті қолдану*

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

Куыру үдерісінде осы функциялардың біреуін қолдану барсында қозғалтқыш уақытша тоқтату немесе айналу бығыты өзгеруі мүмкін. Бұл куыру уақытына және сапасына әсер етпейді.

Назар аударыңыз!

Істіктің жеке басқару тұтқасы жоқ.

Тағамды істіктің дайындау:

(суретті қаранды)

- Тағамды істікке орналастырыңыз да, шанышқылардың көмегімен бекітіңіз.
- Истіктің жақтауын үрмепеште жұмыс денгейінен 3 см темен орналастырыңыз.
- Истіктің ушын қозғалтқыштың қарпышының салыныңыз. Қарпыштың металл бөлігінің ойығы жақтауға тірелу қажеттілігіне назар аударыңыз.
- Сапты айналдырыңыз.
- Жайпақ табакты үрмепеш камерасының ен тәмемлі денгейіне салыныңыз.
- Куыруды үрмепештің есігі жабық күйінде жүзеге асыру қажет.

Сур.бұ

Назар аударыңыз!

Үрмепеш қолданылып жатқан кезде, қолжетімді бөліктері қызуы мүмкін.

Үрмепешебалаларды жақыннатпауға кеңес береміз.

* белгілі үлгілер үшін

Пісірме

- Қаусырмаларды тақтаниң зауыттық жабдықтауы болып табылатын жайпак табаларда пісіруді ұсынамыз.
- Пісірмелерді бүйір жақтағы бағытташтарға салынатын өнеркәсілтің өндірістің жайпак табалары мен қалыптарында пісіруге болады. Тағамдарды дайындау үшін кара түсті жайпак табаларды пайдалануға кеңес беріледі, өткени олар жылуды жақсы өткізеді және дайындау уақытын қысқартады.
- Ашық және жылтыр беттері бар қалыптар мен жайпак табаларды әддегі қыздыру барысында (жоғары және төмені қыздырғыштар) қолдану үсынылмайды, осында ыдысты қолдану барысында қамырдың асты піспей қалуы мүмкін.
- Шығыршық қыздырғышты пайдаланғанда духовканы алдын ала қыздыру міндетті емес. Басқа режимдер үшін тамақ дайындар алдын-да духовканы қыздыру керек.
- Қаусырмаларды үрмепештен шығармас бұрын олардың піскендігін таяқшаның көмегімен (ол құрғақ әрі таза болуы қажет) тексеру қажет.
- Пісірмени үрмепешті сөндіргеннен кейін онда 5 минутка қалдыруды ұсынамыз.
- Температуралың циркуляциялау функциясын пайдалана отырып дайындалған пісіру температурасы әддегі пісіруге қараланда (төменгі және жоғары қыздырғышты қолдана отырып) 20-30 градусқа төмен.

Табиғи конвекциясы бар үрмепеш (стандартты)

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

* 2 шыны панелі бар пеш есігі

Назар аударыңыз!

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

- Анықтамалық кестелерде берілген пісірмелердің шамалары сіздің тәжірибеленіз берілгенде олардың өзгеруі мүмкін.
- Егер аспаздық кітаптардағы мәліметтер біздің үсыныстардың изегінде ерекшеленсе, осы нұсқаулықты басшылыққа алуынызды сұраймыз.

Етті қуыру

- Үрмепештің 1 кг-нан артық үлестермен дайындалады. Мәлшері аз үлестердің тақтаниң газ жанарысында дайындау үсыннылады.
- Дайындау үшін тұтқалары бар, жоғарғы температуралың ықпалына әсер етпейтін, ыстыққа тезімді ыдысты қолдануға кеңес береміз.
- Тағамды торда немесе істіктөрде дайындау барысында ең төменгі денгейде судың аз ғана мәлшері бар жайпак табаны орналастыру қажет.
- Кем дегенде бір рет, жартылай дайындық көзөнінде, етті екінші жағына аударып қою қажет, пісіру барысында уақыт өткен сайын етке бөлінген 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	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 checked="" type="checkbox"/>	230 - 250 (220*)	4	14 - 18
	<input type="checkbox"/>	225 - 250	2	120 - 150
	<input type="checkbox"/>	160 - 230	2	90 - 120
	<input 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

* 2 шыны панелі бар пеш есігі

Назар аударыңыз!

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

ТАҒАМДЫ ҮРМЕПЕШТЕ ДАЙЫНДАУ – ИС ЖҰЗІНДЕГІ КЕҢЕСТЕР

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

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

* 2 шыны панелі бар пеш есігі

Назар аударыңыз!

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

КӨРСЕТИЛЕТІН ҚЫЗМЕТ ПЕН КҮТИМ

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

Тазаламас бұрын, барлық тұтқалардың „•“/„0“ жағдайында түрганына аса назар аудара отырып, үрмепешті сөндіру қажет. Тазалауды үрмепеш сұйғандан кейін жүргізуге болады.

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

Үрмепеш

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

Steam Clean бүмен тазалау*

- Үрмепештің астынан санағандарға бірінші деңгейде қойылған тостаганға 0,25 л (1 стакан) су құйыңыз.
- Үрмепештің есігін жабыңыз.
- Температура реттеғішінің тұтқасын 50°C жағдайына, жұмыс режімін тандау тұтқасын «төмөнгі қызыдырыш □» жағдайына орнатыңыз
- Үрмепештің камерасын шамамен 30 минутқа қызыдырыңыз.
- Үрмепештің астынан ашыңыз, камераның ішкі көлемін шүберекпен және губкамен сүртіңіз, сосын ыдыс жууга арналған сұйқытықтың аз ғана мелшерін қосу арқылы жылы сүмен жуу қажет

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

- Үрмепештің камерасын жуғаннан кейін, оны құрғатып сұрту қажет.

Үрмепеш жарықтандыруының шамын алмастыру*

Электр тогымен зақымдану мүмкіндігін болдырмау үшін шамды алмастырмас бұрын құралдың сөндірілгеніне кез жеткізіңіз.

- Басқарудың барлық тұтқаларын „•“/„0“ жағдайында орнатыңыз және қоректендіруді ажыратыңыз.
- Шамның қалпағын бұрап шығарыңыз және жууыңыз, оны құрғатып сүртіңіз.
- Жарықтандыру шамын ұшашықтан бұрап шығарыңыз, қажет болған жағдайда, оны жаңасымен алмастырыңыз
 - жоғары температуралы шамды (300 °C) шамалары:
 - кернеу 230
 - қуаты 25 W – E14 қимасы Сур. 9
- Шамды бұрап шығарыңыз. Шамның керамикалық ұшашыққа дұрыс орнатылуына назар аударыңыз.
- Шамның қалпағын бұрап шығарыңыз.

* белгілі үлгілер үшін

Духовканың жарықтандыруышы галоген шамын ауыстыры*

Электр тогымен зақымдануды болдырмау үшін галоген шамды ауыстырап алдында құралының сөніп түргандығына көз жеткізу керек.

1. Духовканың қуат көзін ағыту.
2. Духовканың ішкі құрауыштарын шығару.
3. Егер пеште телескоптық бағыттаушылар болса оларды алдыра тарту.
4. Тегіс ашқышты пайдалана отырып, қакпақ қармауышын көтеріп, шешіп жуу және құрғату қажет.
5. Галогендік шамды материалдың немесе қағаздың кішкене бөлігімен төмөн қарай бұрап алғызыңыз, қажет болғанда галогендік шамды жаңасына - G9 ауыстырып керек
- кернеу 230В
- қуат 25Вт
6. Галоген шамды қою ұяшығына дәл орналастыру.
7. Жарық қақпағын орнату.

Сур. 9а

Назар аударыңыз! Орнату кезінде галоген шамдарды қолмен ұстауға болмайтындығын есте сақтау керек!

Духовканың жарықтандыруышы галоген шамын ауыстыры*

Электр тогымен зақымдануды болдырмау үшін галоген шамды ауыстырап алдында құралының сөніп түргандығына көз жеткізу керек.

1. Духовканың қуат көзін ағыту.
2. Духовканың ішкі құрауыштарын шығару.
3. Шам қақпағын бұрап алу және жуып, құрғатып сұрту.
4. Галогендік шамды мата немесе қағаз кесегінің көмегімен алып шығарыңыз, қажет болса галогендік шамды G9 жаңа түріне ауыстырыған жөн
- кернеу 230В
- қуат 25Вт
5. Галоген шамды қою ұяшығына дәл орналастыру.
6. Шам қақпағын бұрау.

Сур. 9б

D*, еріпімен белгіленген бүркеме пештердің ойын аударылған түрлердің пештердің телескоптық бағыттаушылары бар, олар сымдық бағыттаушылар мен (сатыларымен) жабыдаталған. Оларға жууға алып шығу үшін алдында орналастырылған бекітішті алу керек, содан соң бағыттаушыларды тартып артқы бекітішінен ажырату керек.

Сур. 10

Dp* еріпімен белгіленген бүркеме пештердің телескоптық бағыттаушылары бар, олар сымдық бағыттаушылар мен бірге сұрыптың алып, жуу керек. Оларға табандарды орналастыру алдында оларды алу керек (егер бүркеме пештердің табандардың артқы жиектерінен үстай отырып сұрыптың алу керек), содан соң табандармен бірге итеріп қайта салу керек.

Сур. 10а

- Типінде **K*** әрпімен белгіленген плиталар арналық каталитикалық әмальмен жабындалған ендірмелермен жабдықталған. Осы әмальдың арқасында маймен ластану жөне тамақ қалдықтары өздігінен егер олар кеүіп кептесе немесе құйіп кептесе жойылады (тамақ жөне май қалдықтары дұховканы үзак колмен тазалауға жол бермей үшін кеүіп кептегенде және жабысып қалмaganша жылдам беліп алу қажет). Дұховканы каталитикалық тазалауда үшін 250°C температурасын орнатып, оны 1 сағатқа қосып қою қажет. Егер тамақ қалдықтары кішкентай болатын болса, онда үрдісті қысқартуға болады.

Маңызды!

Кatalитикалық тазалау үрдісі қуатты үнемдеумен байланысты болғандықтан, әрбір тазаламас бұрын ластану деңгейін тексеру қажет. Кatalитикалық тазалау тиімділігін төмendetу айқындағаннан кейін әмалы ендірмелердің жаңаларына ауыстыруға болады. Ендірмені қызмет көрсету орталығында немесе саудадан сатып алуға болады. Стандарттық тазалау жағдайында каталитикалық әмальдың механикалық әсеріне сезімтал екендігін есте сактау қажет, соңынан қырғыш тазалағыш құралдарды және қатты құлгарларды қолдануға болмайды.

Cур. 10b

Жүйелі түрде қаруа

Үрмелешті таза ұстауға қажетті әрекеттерден басқа, төмендегілердің орындаған жөн:

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

Назар аударының!

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

Есікті алу

Үрмелешті камерасының ішінде ыңғайлы қолжетімділік және оны тазалау үшін есігін алғып тастауға болады. Ол үшін, оны ашыныз да, ілмекте орналасқан сақтандырышты көтеру қажет. Есікті жартылай жабының да, көтерініз, сосын есікті өзінізге қарай тартыңыз. Есікті тақтаға орнату үшін әрекетті сонынан бастап қайталаныз. Орнату барысында ілмек беліктерінің дұрыс үйлесуіне назар аударған жөн. Үрмелештің есігін орнатып болғаннан кейін міндетті түрде сақтандырышты түсіру қажет. Әйтпесе, есікті жауып жатқан кезде, ілмектер зақымдануы мүмкін.

Cур.11 - Ілмектердің сақтандырыштарын жылжытыныз

Ішкі әйнекті алу*

*белгілі үлгілер үшін

1. Крест тәрізді бұрауыштың көмегімен бүйір ілгешектерде орналасқан бұрандаларды бұрап алыныз (Сур. 11A).
2. Ілгешектердің жалпақ бұрауыштың көмегімен итеріз де, есіктің үстінгі тақтайшаны алыныз (Сур.11A, 11B)
3. Ішкі әйнекті бекітіштен алыныз (есіктің төмөнгі белігінде)(Сур. 11C). **Назар аударының!** Әйнекті бекіту жүйесінің бұзылу қауіпсіздігі. Әйнекті жоғарға көтермей сұрып алу.
4. Әйнекті тазалағыш құралдыңаған мәлшері қосылған жылы сүмен жуып алыныз.Әйнекті орнату үшін әрекетті сонынан бастап жасау қажет. Әйнектің тегіс белігі жоғарыда болуы қажет.

Cур.11C - Ішкі әйнекті алу

Есікті алу

Үрмелешті камерасының ішінде ыңғайлы қолжетімділік және оны тазалау үшін есігін алғып тастауға болады. Ол үшін, оны ашыныз да, ілмекте орналасқан сақтандырышты көтеру қажет (12A сурет). Есікті жартылай жабының да, көтерініз, сосын есікті өзінізге қарай тартыңыз. Есікті тақтаға орнату үшін әрекетті сонынан бастап қайталаныз. Орнату барысында ілмек беліктерінің дұрыс үйлесуіне назар аударған жөн. Үрмелештің есігін орнатып болғаннан кейін міндетті түрде сақтандырышты түсіру қажет. Әйтпесе, есікті жауып жатқан кезде, ілмектер зақымдануы мүмкін.

Cур. 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. Ішкі әйнекті бекітіштен алыныз (есіктің төмөнгі белігінде) Сур. 12D, 12D1. **Назар аударының!** Әйнекті бекіту жүйесінің бұзылу қауіпсіздігі. Әйнекті жоғарға көтермей сұрып алу.
4. Әйнекті тазалағыш құралдыңаған мәлшері қосылған жылы сүмен жуып алыныз.Әйнекті орнату үшін әрекетті сонынан бастап жасау қажет. Әйнектің тегіс белігі жоғарыда болуы қажет.

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

Cур. 12D - Ішкі шыны панельдердің шешіліуі.

3 шыны панельдері.

Cур. 12D1 - Ішкі шыны панельдердің шешіліуі.

2 шыны панельдері.

АПАТТЫ ЖАҒДАЙЛАРДАҒЫ ІС-ӘРЕКЕТ

Әр апапты жағдайда:

- Үрмелештің жұмыс түйіндерін сөндірген жөн.
- Электр қорегін ажыратыңыз.
- Маманды шақырыңыз.
- Кестедегі нұсқауларды орындан отырып, кейбір ұсақ ақауларды пайдаланушын өзі де жөндей алады. Кызмет көрсету орталығына хабарласпас бұрын, кестені қарап шығыңыз

ПРОБЛЕМА	ПРИЧИНА	ДЕЙСТВИЯ
1.Электрика жұмыс жасамайды	Қоректендірудің жоқтығы	Сақтандырышты тексерініз, күйіп кеткенін алмастырыңыз
2.Үрмелештің жарықтандыруы жұмыс істемей түр	Шам бұралып қалған немесе жаңып кеткен.	Шамды бұраңыз немесе оны алмастырыңыз (Үрмелештің күтімі және тазалау тарауын қарастырайыз).

* белгілі үлгілер үшін

ТЕХНИКАЛЫҚ ДЕРЕКТЕР

Номиналды көрнеуі 230V~ 50 Гц

Номиналды құаттылығы max. 3,1 кВт

Тақтаның көлемі (ЕНІ / ТЕРЕНДІГІ / БИІКТІГІ) 59,5 / 59,5 / 57,5 см

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

Өндірушінің мәлімдемесі

Осымен өндіруші түрмистық аспабының төмөндеғі көрсетілген негізгі талаптар мен басшылықтарына сәйкес келеді деп куәландырады;

- төменвольтті жабдықтар директивасы 2014/35/EU,
- электромагниттік үйлесімділік директивасы 2014/30/EU,
- қоршаған ортаны жобалау директивасы 2009/125/EU,
- „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.

Духовка, при випуску з заводу, перед запакуванням була ретельно перевірена на спеціальних стендах на предмет безпеки та працездатності.

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

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

Увага!

Духовку використовувати тільки після ознайомлення з даною інструкцією. духовка призначена виключно для домашнього використання. Виробник залишає за собою право внесення змін, які не впливають на роботу приладу.

ЗМІСТ

ПОЛОЖЕННЯ З ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ	40
ОПИС ВИРОБУ	42
УСТАНОВКА	43
ЕКСПЛУАТАЦІЯ	44
ПРИГОТОВАННЯ ЇЖІ У ДУХОВЦІ - ПРАКТИЧНІ ПОРАДИ	49
ЧИСТКА І ОБСЛУГОВУВАННЯ ДУХОВКИ	52
ПОРЯДОК ДІЙ У НАДЗВИЧАЙНИХ СИТУАЦІЯХ	53
ТЕХНІЧНІ ДАНІ	54

ЯК ЗАОЩАДЖУВАТИ ЕЛЕКТРОЕНЕРГІЮ



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

- Використання духовки тільки для приготування великого обсягу їжі. М'ясо вагою до 1 кг вигідніше готовувати у каструлі на варильній поверхні.

● Використання залишкового тепла духовки.

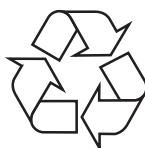
Якщо страва готовується більш ніж 40 хвилин, вимкніть духовку за 10 хвилин до завершення приготування.

Увага! Якщо використовується таймер, поставте його на більш короткий час.

● Обережно відчиняйте дверці духовки. Забруднені ущільнювачі дверей духовки призводять до втрати тепла. Забруднення на ущільнювачах слід прибирати одразу.

● Не розміщуйте плиту поблизу холо-дильників/морозильних камер

Без потреби зростає використання електроенергії.



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

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



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

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

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

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

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

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

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

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

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

Для чищення духовки не застосовуйте парові очисники.

ВКАЗІВКИ ЩОДО БЕЗПЕКИ ЕКСПЛУАТАЦІЇ

- Необхідно стежити, щоб дрібне кухонне обладнання та проводи не торкалися нагрітої духовки та варильної поверхні, оскільки ізоляція цього пристроя не розрахована на високі температури.
- Не можна залишати плиту без нагляду під час смаження. Масла та жири можуть загорітися в результаті википання або нагрівання.
- Не варто ставити на відкриті дверці духовки посуд вагою понад 15 кг.
- Не використовувати грубі миючі засоби або гострі предмети для чистки скла дверцят, т. я. вони можуть подряпти поверхню та привести до появи тріщин на склі.
- Не можна використовувати технічно несправну духовку. Усі недоліки мають бути ліквідовані тільки кваліфікованим персоналом.
- У будь-якому виникненні технічних несправностей, негайно вимкніть електричне живлення духовки і повідомте про необхідність ремонту.
- Неухильно дотримуйтесь вимог та роз'ясень даної інструкції. Не допускати до експлуатації осіб, які не були ознайомлені з її змістом.

ОПИС ВИРОБУ

1а

- 1 Контрольна лампа терморегулятора
2 Електронний програматор
3 Контрольна лампа роботи
4 Ручка вибору функції духовки
5 Ручка регулятора температури

ОПИС ВИРОБУ:

- 3а Деко для запікання*
3б Решітка для грилю (решітка для сушіння)
3с Піддон для смаження*
3d Вертель – і виделки*

*для певних моделей

УСТАНОВКА

Монтаж духовки

Приміщення кухні має бути сухим та провітрюваним, мати справну вентиляцію, а розміщення духовки має забезпечувати вільний доступ до елементів управління. духовка виготовлена у категорії Y. Меблі повинні мати облицювання, а клей, яким вона приkleєна, витримувати температуру 100°C. У іншому випадку можлива деформація поверхні чи облицювання.

Підготувати отвір розміром, який зазначено на малионках 2A-налаштування під кришкою, 2B-високе влаштування. За наявності у шафі задньої стінки, в ній необхідно вирізати отвір для електричних проводів. Повністю вставити духовку у отвір, закріпивши її за допомогою чотирьох гвинтів. (Мал.2C).

Підключення духовки до електромережі

- Перед підключенням духовки до електричної мережі, необхідно ознайомитися з інформацією на щитку.
- Духовка призначена для живлення від мережі однофазного змінного струму (230 В 1Н~50 Гц) і оснащена кабелем живлення з х 1,5 мм² довжиною приблизно 1,5 м, вилкою з контактом заземлення.
- Розетка мережі живлення повинна мати стержень заземлення. Після встановлення духовки необхідно, щоб користувач мав доступ до розетки мережі живлення.
- Перед підключенням духовки до гнізда необхідно переконатися, що:
 - запобіжник та електрична мережа витримають навантаження плити, коло живлення, розетки повинні бути захищенні запобіжником номіналом не менше 16 А,
 - електрична мережа оснащена ефективним заземленням, що відповідає вимогам діючих норм і законоположень,

Після встановлення духовки повинен бути доступ до вилки.

Увага!

У випадку пошкодження незнімного кабелю живлення, його необхідно замінити на підприємстві виробника або у спеціалізованому сервісному центрі кваліфікованим працівником для уникнення небезпеки.

ЕКСПЛУАТАЦІЯ

Перед першим увімкненням духовки

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

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

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

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

Тұтқасының ықтимал қалыптары



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



Гриль қосылды
Тұтқаны осы жағдайға қою тамакты грильде немесе айналғышта қуыруға мүмкінді береді.



Жоғарғы қыздырығыш қосылды
Үрмелеш тұтқасының осы қалпында жоғарғы қыздырығыш қана қызады. Пісірілетін өнімдерді жоғарыдан қызартып пісіргендеге қолдану керек.



Теменгі қыздырығыш қосылды
Үрмелеш тұтқасының осы қалпында теменгі қыздырығыш қана қызады. Пісірілетін өнімдерді теменгеннен қызартып пісіргендеге қолдану керек.



Жоғарғы және теменгі қыздырығыштар қосылды
Үрмелеш тұтқасын осы қалыпқа қою үрмелештің стандартты тәсілмен қызыуна әкеледі.

Контрольні лампочки

Контрольна лампа

Увімкнення духовки супроводжується світінням двох сигнальних лампочок, жовою та червоною. 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».

ЕКСПЛУАТАЦІЯ

Духовка з вимушеною циркуляцією повітря (з вентилятором)

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

Рис.61
та ручки регулювання температури (встановлення ручки на вибрану температуру).

Рис.62
Сендіру екі тұтқасын да „●” / „0” қалпына қою арқылы жүзеге асырылады.

Увага!

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

0

Тұтқасының ықтимал қалыптары



незалежне освітлення духовки

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

Швидке розігрівання

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



Розморожування

Ввімкнений лише вентилятор, усі нагрівачі вимкнені.



увімкнений вентилятор та «ГРИЛЬ»

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



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

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



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



Ввімкнений нижній нагрівальний елемент

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

увімкнений верхній та нижній нагрівач

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



Ввімкнений вентилятор, нижній і верхній нагрівальні елементи

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

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



Контрольна лампа*

Увімкнення духовки супроводжується світінням двох сигнальних лампочок, жовтої та червоної. Світло контрольної лампочки жовтого кольору свідчить про роботу духовки. Потухла червона лампочка інформує про те, що в духовці встановилася необхідна температура. Якщо купінарні 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».

Контрольна лампа*

Потухла червона лампочка інформує про те, що в духовці встановилася необхідна температура. Якщо купінарні 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).

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.63
та ручки регулювання температури (встановлення ручки на вибрану температуру).

Рис.64

*для певних моделей

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

Увара!

Ввімкнення нагрівання (нагрівального елементу 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 духовий 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'яноють більше, дана функція дозволяє також запікання великих порцій.



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



Ввімкнений нижній нагрівальний елемент

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



увімкнений верхній та нижній нагрівач

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



Ввімкнена циркуляція гарячого повітря

Якщо ручка встановлена у положення „увімкнена 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 ввімкненному нижньому нагрівальному елементі, що викликає підвищення температури знизу випічки. Велика кількість тепла поступає знизу випічки, мокре тісто, піца.

Контрольна лампа*

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

Потухла червона лампочка інформує про те, що в духовці встановилась необхідна температура. Якщо кулінарні рекомендації радять ставити страву у розігріту духовку, то це потрібно робити не раніше, ніж 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».

Контрольна лампа*

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

ЕКСПЛУАТАЦІЯ

Експлуатація грилю*

Грилювання відбувається внаслідок дії на блюдо інфрачервого 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 рожнім,
- закрити двері духовки.

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

* дверцята духовки з двома скляними панелями

Увага!

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

Використання вертела*

Вертел дозволяє смажити страву, що готується в духовці, перевертуючи її. Головним чином він служить 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 їжі на вертель та закріпити за допомогою вилок,
- раму вертеля розмістити в духовці на 3 знизу робочому рівні ,
- кінець вертеля вставити у захват двигуна. Зверніть увагу на те, щоб війма металічної частини захоплення спиралась на раму,
- викрутити руків'я,
- вставити піднос на самий нижній рівень камери духовки,
- Смаження слід проводити при закритих дверцятах духовки.

Рис.6у

*для певних моделей

ПРИГОТУВАННЯ ЇЖІ У ДУХОВЦІ - ПРАКТИЧНІ ПОРАДИ

Випічка

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

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

Смаження м'яса

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

Духовка з натуральною конвекцією (конвенціональна)

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

* дверцята духовки з двома скляними панелями

Увага!

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

ПРИГОТУВАННЯ ЇЖІ У ДУХОВЦІ - ПРАКТИЧНІ ПОРАДИ

Духовка з вимушеною циркуляцією повітря (з вентилятором)

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

* дверцята духовки з двома скляними панелями

Увага!

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

ПРИГОТУВАННЯ ЇЖІ У ДУХОВЦІ - ПРАКТИЧНІ ПОРАДИ

Духовка з примусовою конвекцією (з конвекцією та кільцевим нагрівачем)

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

* дверцята духовки з двома скляними панелями

Увага!

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

ЧИСТКА І ОБСЛУГОВУВАННЯ ДУХОВКИ

- Духовку слід чистити після кожного використання. При очищенні вмікається освітлення, що дозволяє покращити видимість всередині робочого простору.
- Камери духовки слід мити тільки теплою водою з 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 «никній нагрівач» 
 - нагрівач камери духовки близько 30 хвилин,
 - відчинити дверцята духовки, внутрішній об'єм камери протерти ганчіркою чи губкою, потім промити теплою водою з додаванням рідини для миття посуду.

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

- Після миття камери духовки, її слід витерти насухо.

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.

Рис 9 - Лампочка духовки

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

*для певних моделей

Заміна галогенної лампочки освітлення духовки*

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

1. Відключити живлення духовки
2. Вийняти вкладені елементи духовки.
3. Якщо духовка має телескопічні направляючі, їх слід виняті.
4. Використовуючи плоску викрутку, підважити гак плафона, зняти його, виміти, пам'ятуючи про ретельне витирання на сухо.
5. Виняті галогенну лампочку, висуваючи її вниз, використовуючи для цього ганчірку або папір, у разі необхідності галогенну лампочку слід замінити на нову G9
-напруга 230 В
-потужність 25 Вт
6. Точно вставити галогенну лампочку у патрон.
7. Вставити плафон освітлення

Рис 9а

Увага: Необхідно слідкувати, щоб при заміні галогенної лампи не торкатися її голими пальцями!

Заміна галогенної лампочки освітлення духовки*

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

1. Відключити живлення духовки
2. Вийняти вкладені елементи духовки.
3. Викрутити і помити плафон лампи, ретельно витерти його насухо.
4. Виняті галогенну лампочку, використовуючи для цього ганчірку або папір, у разі необхідності галогенну лампочку слід замінити на нову тип G9
- Напруга 230В
- потужність 25Вт
5. Точно вставити галогенну лампочку у патрон.
6. Закрутити плафон лампочки.

Рис 9б

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

Рис 10

Духовки, позначені літерами Dr* мають висувні телескопічні напрямні із нержавіючої сталі, прикріплені до дротяних напрямних. Направляючі необхідно зінати 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 10а

ЧИСТКА І ОБСЛУГОВУВАННЯ ДУХОВКИ

- Плити, марковані у специфікації типу літерою К*, обладнані вставками, покритими спеціальною самоочисною емаллю. Завдяки цій емалі жирові забруднення або залишки страв можуть самочинно усуватися, якщо вони не засохли і не підгоріли (залишки їжі і жиру необхідно якнайскоріше відділити, поки вони ще не засохли і не запеклися, у цьому разі можна уникнути тривалого самоочищення духовки). Для проведення самоочищення духовки, її необхідно ввімкнути на 1 годину і встановити температуру – 250°C. Якщо залишки страв незначні, процес можна скоротити.

Важливо!

Оскільки процес самоочищення пов'язаний з розходом електроенергії, перед кожною чисткою необхідно перевірити рівень забруднення. Після того, як самоочисні властивості вкладки погіршаться, її можна замінити на нову. Вкладки можна придбати у пунктах сервісного обслуговування або у роздрібному продажу. У випадку вибору традиційного методу чищення, необхідно пам'ятати, що самоочисна емаль вразлива на стирання, а, отже, для їх чистки не можна використовувати ні щідрих засобів, ні жорстких ганчірок.

Рис 10b

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.

Зняття дверцят

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

*для певних моделей

Зняття внутрішнього скла*

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

Увага! Небезпека пошкодження кріпління віконного скла. Скло необхідно витягнути, не піднімайте його вгору.

Вийняти середнє скло. (Рис 11C).

- Поміти скло теплою водою з невеликою кількістю чистильного засобу.
Щоб встановити скло, слід діяти у зворотній послідовності. Гладенька частина скла повинна знаходитись зверху.

Рис. 11C - Виймання внутрішніх шибок

Зняття дверцят

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

рис 12A - Відтягнути запобіжники петель

Зняття внутрішнього скла*

- За допомогою плоскої викрутки необхідно виштовхнути верхню планку дверцят, акуратно підіважнуши її з боків (рис.12B)
- Вийняти верхню планку дверцят. (рис. 12B и 12C).
- Внутрішнє скло вийняти з кріпління (у нижній частині дверцят). Рис. 12D, 12D1.

Увага! Небезпека пошкодження кріпління скла. Скло необхідно витягнути, не піднімайте його вгору.

- Поміти скло теплою водою з невеликою кількістю чистильного засобу.
Щоб встановити скло, слід діяти у зворотній послідовності. Гладенька частина скла повинна знаходитись зверху.

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

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

ПОРЯДОК ДІЙ У НАДЗВИЧАЙНИХ СИТУАЦІЯХ

При кожній аварійній ситуації слід:

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

ПРОБЛЕМА	ПРИЧИНА	ВИРІШЕННЯ
1. Електрика не працює	Відсутнє живлення	Перевірте запобіжник, той, що перегорів, замініти
2. Не працює освітлення духовки	Лампа викручена або перегоріла	Підкрутити або замінити лампу (див. Розділ Очищення та утримання плити)

*для певних моделей

ТЕХНІЧНІ ДАНІ

Номінальна напруга:	230V ~ 50 Гц
Номінальна потужність:	макс.3,1 кВт
Розміри плити (ШИРИНА / ГЛИБИНА / ВИСОТА)	59,5 / 59,5 /57,5 см

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

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

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

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

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

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

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

Atentie!

Nu utilizati produsul inainte de a citi manual de utilizare.

Acest aragaz este destinat doar pentru uz casnic.

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

CUPRINS

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

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:

- Nu descoperiti recipientele prea des.
- Nu deschideti usa cuptorului de cat atunci cand este nevoie.
- Opritii 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 pana la un kilogram poate fi preparata mai economic intr-un recipient pe plita.

- Utilizati caldura remanenta a cuptorului.

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

Important!

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

- Asigurati-v-a de faptul ca usa cuptorului este inchisa.

Caldura poate trece prin reziduurile alimentare depuse pe garnitura de etansare a usii. Curatati imediat eventualele resturi alimentare.

- Nu instalati aragazul in apropierea frigidierului / congelatorului.

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



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



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

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

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

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

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

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

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

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

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

INSTRUCTIUNI DE SIGURANTA

- Asigurati-vă de faptul ca aparatele de uz casnic, inclusiv cablurile de alimentare, nu ating suprafața fierbințe a cuporului sau a pârții, deoarece materialul izolator al acestora nu este de obicei rezistent la temperaturi ridicate.
- Nu lasați aragazul nesupravegheat atunci când prajiti alimente. Uleiul sau grăsimile pot lua foc datorita supraincalzirii sau în cazul în care vor curge în foc.
- Nu utilizați agenți duri de curătare sau obiecte metalice ascunse pentru a curăta usă, deoarece se poate zgări suprafața acesteia, iar geamul se va fisura.
- Nu utilizați produsul în cazul unor avarii tehnice, deconectați-l de la sursa de alimentare cu energie electrică și apelați la un centru de service pentru a-l repara.
- În cazul producerii unui incident provocat de o defectiune tehnică, scoateți sticherul cablului de alimentare din priză și apelați la un centru de service autorizat pentru a fi reparat.
- Instalația trebuie utilizată doar în condiții casnice. Utilizarea necorespunzătoare (de exemplu pentru încălzirea încăperilor) poate fi periculoasă.

DESCRIEREA APARATULUI

1a	Оснащение плиты - перечень:
1	Semnal reglare temperatura luminat
2	Semnal utilizare luminat
3	Buton pentru selectarea functiei cuptorului
4	Buton pentru controlul temperaturii
3a	Tavă de coacere*
3b	Grătar sarma nichelata
3c	Tavă de prăjire*
3d	Prăjire*

*optional

INSTALARE

Instalarea aragazului

- În bucătărie nu trebuie să existe umezeala și trebuie să fie bine aerisita. Atunci când instalati cuptorul, trebuie să se asigure accesul usor la elementele de control.
- Acest cuptor incorporabil este de tip Y, ceea ce înseamnă că partea din spate a acestuia și una dintre laturile laterale pot fi așezate lângă o unitatea de mobilier înaltă sau lângă un perete. Învelișul sau furnirul blatului de lucru trebuie să fie aplicat cu un adeziv termorezistent (100°C). În acest mod se va preveni deformarea suprafetei sau detasarea învelișului.
- Hota trebuie să fie instalată în funcție de instrucțiunile producătorului.
- Realizați un spațiu pentru incorporarea cuptorului, respectând dimensiunile oferite în diagramă.
- Cablul de alimentare trebuie să fie scos din priza, iar cuptorul trebuie să fie conectat la sursa de alimentare cu energie electrică.
- Introduceți cuptorul în spațiul realizat, utilizând cele patru suruburi pentru a-l fixa.

Fif. 2a,b,c.

Conexiuni electrice

- Cuptorul a fost realizat pentru a funcționa la un curent alternativ monofazic (230V 1N ~ 50 Hz) și este echipat cu un cablu de conectare de 3 x 1,5 mm² cu o lungime de 1,5 m și este prevăzut cu un stecher cu protecție.
- Priza de alimentare trebuie să fie prevăzută cu protecție. Dupa ce ati instalat cuptorul, este necesar ca utilizatorul să aibă acces cu usurință la priza.
 - Înainte de a conecta cuptorul la priza, verificați dacă:
 - Siguranța și circuitul electric suportă sarcina.
 - Sursa de alimentare este prevăzută cu un sistem de impământare foarte eficient care respectă standardele curente de alimentare.
 - Stecherul este accesibil.

Important!

În cazul în care cablul de alimentare este avariat, acesta trebuie să fie înlocuit doar de un centru de service autorizat sau de către o persoană calificată, pentru a evita pericolele.

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 ramane 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!

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

*optional

Cuptor cu convecție naturală (conventional)

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

des.6j

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

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

Potrivile setări ale butonului pentru funcțiile cuprorului



Lumină pentru cupor separată

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



Gratarul pornit

Setarea butonului în această poziție permite rumenirea alimentelor pe gratar.



Element de încălzire superior pornit

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



Elementul de încălzire inferior pornit

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



Elementul superior și cel inferior pornite

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

Semnal luminat

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

UTILIZARE

Cuptor cu circulare automata a aerului (functie cu ventilator)

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

des.6l

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

des.6k

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

Atentie!

Atunci cand selectati orice functie de incalzire (pornirea unui element de incalzire, etc.) cupotorul 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 cupotor separata

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



Încălzire rapidă

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



Dezghetare

Este pornit numai ventilatorul, 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.



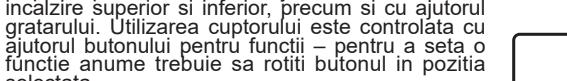
Gratar combinat (gratar si element de incalzire superior)

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



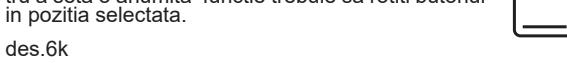
Lumina pentru cupotor separata

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



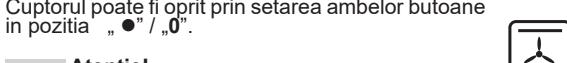
Încălzire rapida

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



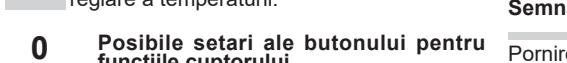
Dezghetare

Este pornit numai ventilatorul, 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 precizeaza faptul ca alimentele trebuie sa se fie introduce in cupotorul incalzit, acest lucru trebuie sa fie realizat inainte ca lumina rosie sa se stinge prima oara. Atunci cand coaceci, 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".



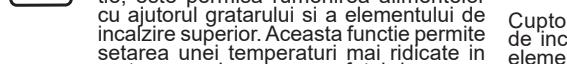
Semnal luminat*

Daca lumina rosie se stinge, inseamna ca s-a atins temperatura setata. Daca in reteta se precizeaza 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 coaceci, 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 seta o anumita functie, trebuie sa rotiti butonul in pozitia selectata,



des.6m

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

des.6k

UTILIZARE

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

Atentie!

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

0

Possible setari ale butonului pentru functiile cupotorului



Lumina pentru cupor separată

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



Încălzire rapidă

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



Dezghețare

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



Ventilator si gratar combinat pornit

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



Gratar combinat (gratar si element de incalzire superior)

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



Gratarul pornit

Setarea butonului in aceasta pozitie permite rumenirea alimentelor pe gratar.



Elementul de incalzire inferior pornit

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



Elementul superior si cel inferior pornite

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



Termo-circulația pornită

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

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

Ventilatorul, elementul de incalzire superior si cel inferior pornite

Setarea butonului în aceasta pozitie este utilă pentru coacerea prăjiturilor. Cupor conventional cu ventilator.

Termo-circulația și rezistența inferioară pornite

In cazul in care butonul se gaseste in aceasta pozitie, cupotorul realizeaza functia termo-circulatiei si este pornita rezistența inferioara ceea ce conduce la creșterea temperaturii in partea de jos a produsului care este copt. O cantitate mai mare de energie termica furnizata in partea de jos a produsului copt, prăjituri 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 precizeaza faptul ca alimentele trebuie sa fie introduce in cupotorul incalzit, acest lucru trebuie sa fie realizat inainte ca lumina rosie sa se stinga prima oara. Atunci cand coaceti, lumina rosie se va aprinde si se va stinge temporar (pentru a mentine temperatura din interiorul cupotorului). Semnalul galben se poate aprinde atunci cand butonul se afla in pozitia "luminare 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 cupotorul incalzit, acest lucru trebuie sa fie realizat inainte ca lumina rosie sa se stinga prima oara. Atunci cand coaceti, lumina rosie se va aprinde si se va stinge temporar (pentru a mentine temperatura din interiorul cupotorului).

*optional

UTILIZARE

Utilizarea gratarului*

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

Pentru a porni gratarul trebuie să:

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

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

* usă de cupor cu 2 geamuri

Atenție!

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

Utilizarea rotisorului*

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

Pentru a prepara mâncarea:

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

des.6y

*optional

PREPARAREA IN CUPTOR – SFATURI PRACTICE

Coacere

- Va recomandam sa utilizati tavile furnizate impreuna cu cuptor.
- Puteti utiliza si alte recipiente ce trebuie sa fie asezate pe raftul de uscare; este recomandabil sa utilizati tavi de culoare neagra, deoarece sunt mai bune conductoare de caldura si scurteaza timpul de preparare.
- Tavile cu suprafete lucioase nu sunt recomandate atunci cand utilizati metoda conventionala de incalzire (arzator superior si inferior). Partea inferioara a prajiturii va fi arsa.
- Atunci cand utilizati functia ventilator ultra, nu este nevoie sa incalziti in prealabil cuptorul, pentru alte tipuri de incalzire trebuie sa incalziti cuptorul inainte de a introduce prajitura.
- Inainte de a scoate prajitura din cuptor, verificati daca este 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 cuptorul este recomandabil sa lasati prajitura in interior timp de 5 min.
- Temperatura utilizata in modul ventilator ultra este cu aproximativ 20 – 30 grade mai mica decat in cazul prepararii normale (atunci cand utilizati elementul de incalzire superior si cel inferior).
- 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 cuptorului	Temperatura °C	Nivelul	Timpul [min]
	<input type="checkbox"/>	160 - 200	2 - 3	30 - 50
	<input type="checkbox"/>	220 - 240	3	10 - 15
	<input type="checkbox"/>	210 - 220	2	45 - 60
	<input type="checkbox"/>	230 - 250 (220*)	4	14 - 18
	<input type="checkbox"/>	225 - 250	2	120 - 150
	<input type="checkbox"/>	160 - 230	2	90 - 120
	<input type="checkbox"/>	160 - 180	2	45 - 60
	<input type="checkbox"/>	190 - 210	2	40 - 50

* usă de cuptor cu 2 geamuri

Important!

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

- 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	20 - 40*
		150	3	65 - 70
		220 - 240	3	10 - 15
		210 - 220	2	45 - 60
		190	2 - 3	60 - 70
		230 - 250 (220*)	4	14 - 18
		225 - 250	2	120 - 150
		160 - 230	2	90 - 120
		190	2 - 3	50 - 60
		160 - 180	2	45 - 60
		190 - 210	2	40 - 50
		170 - 190	3	40 - 50

* usă de cuptor cu 2 geamuri

Important!

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

PREPARAREA IN CUPTOR – SFATURI PRACTICE

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

Tipul produsului care va fi copt felului de	Funcția cuptorului	Temperatura °C	Nivelul	Timpul [min]
	<input type="checkbox"/>	160 - 200	2 - 3	30 - 50
	<input type="checkbox"/>	160 - 180	2	20 - 40*
	<input checked="" type="checkbox"/>	140 - 160	2	10 - 40*
	<input checked="" type="checkbox"/>	200 - 230	1 - 3	10 - 20
	<input type="checkbox"/>	210 - 220	2	45 - 60
	<input checked="" type="checkbox"/>	160 - 180	2 - 3	45 - 60
	<input checked="" type="checkbox"/>	190	2 - 3	60 - 70
	<input checked="" type="checkbox"/>	230 - 250 (220*)	4	14 - 18
	<input type="checkbox"/>	225 - 250	2	120 - 150
	<input checked="" type="checkbox"/>	160 - 180	2	120 - 160
	<input type="checkbox"/>	160 - 230	2	90 - 120
	<input checked="" type="checkbox"/>	160 - 190	2	90 - 120
	<input checked="" type="checkbox"/>	190	2 - 3	50 - 60
	<input type="checkbox"/>	160 - 180	2	45 - 60
	<input checked="" type="checkbox"/>	175 - 190	2	60 - 70
	<input type="checkbox"/>	190 - 210	2	40 - 50
	<input checked="" type="checkbox"/>	170 - 190	3	40 - 50

* ușă de cuptor cu 2 geamuri

Important!

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

CURATARE SI INTRETINERE

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-v-a 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:
 - voltaj 230 V
 - Putere 25 W
 - Filet E14.

Becul pentru cuptor - des. 9

- Infiletati becul si asigurati-v-a ca este bine fixat.
- Infiletati 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.

*optional

1. Decuplati cuptorul de la sursa de alimentare.
2. Scoateti tot ce sa gaseste in cuptor.
3. Daca, cuptorul este echipat cu elemente de ghidare de tip telescop, acestea trebuie scoase.
4. Cu ajutorul unei surubelnite plate ridicați delicat bolul, dat-i la o parte si atunci cand il spalati tineti minte ca trebuie sters panan va fi perfect uscat.
5. Scoateti becul de tip halogen tragaand-in jos cu ajutorul unei carpe sau unei bucati de hartie, in caz de nevoie becul de tip halogen trebuie inlocuit cu unul nou de tip G9
 - tensiunea 230V
 - putere 25W
6. Becul de tip halogen trebuie fixat cu atentie la locul special pregatit.
7. Puneti la loc bolul pe dispozitivul de iluminat.

des. 9a

Atentie: Aveți grijă ca becul de tip halogen să nu fie atins direct cu degetele!

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.

1. Decuplati cuptorul de la sursa de alimentare.
2. Scoateti tot ce sa gaseste in cuptor.
3. Desurubati si spalati cloșul lampii înănd minte ca acesta trebuie sters foarte bine.
4. Scoateti becul de tip halogen folosind o cărpă sau o bucată de hartie, in caz de nevoie becul de tip halogen trebuie inlocuit cu unul nou de tip G9
 - tensiunea 230V
 - putere 25W
5. Becul de tip halogen trebuie fixat cu atentie la locul special pregatit.
6. Insurubati cloșul lampii.

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 să trageți de elementul de blocare din partea frontală , apoi elementul de ghidare trebuie inclinat și scos din elementul de blocare din spate.

des. 10

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

des. 10a

Atentie!

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

CURATARE SI INTRETINERE

- Aragazele marcate cu litera K* în tip au fost echipate cu, cartușe de curătare acoperite cu email special cu funcție de auto-curătare. Acest email face ca murdăria grasă sau resturile de alimente să poată fi automat îndepărtați cu condiția ca acestea să nu fie uscate sau arse (resturile de mâncare și grăsimi trebuie separate căt mai curând posibil, atunci când nu sunt încă uscate și arse, atunci vom evita perioada lungă de auto-curătare a cupitorului). Pentru a realiza auto-curătarea cupotorului acesta trebuie pornit pentru 1 oră și trebuie setată temp. de 250°C. În cazul în care resturile de mâncare sunt mici acest proces poate fi scurtat.

Important!

Deoarece procesul de auto-curătare implică consumul de energie, înainte de fiecare curătare verificați cantitatea de murdărie. După ce ati constatat o reducere a proprietăților de auto-curătare a cartușelor, acestea pot fi înlocuite cu unele noi. Cartușele pot fi achiziționate în punctele de service sau în magazine specializate. În cazul în care a fost aleasă metoda tradițională de curătare trebuie să țineți minte că, emailul cu funcție de auto-curătare este sensibil la abraziuni și pentru curătarea acestela nu trebuie să folosiți agenți de curătare corozivi și nici cărpe aspre.

des. 10b

Verificari periodice

In afara de curatarea aragazului, trebuie sa:

- Realizați verificări periodice ale elementelor de control și a unităților de preparare. Dupa expirarea garanției, apelați la un tehnician autorizat pentru ca verificarea aragazului sa fie realizată la un centru de service autorizat, cel puțin o data la 2 ani.
- Reparati orice erori,
- Realizați întreținerea 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 cupotorului pentru a il curata, puteti sa scoateti usa acestuia. Pentru acest lucru, inclinați dispozitivul de prindere al usii, ridicați și trageti spre dumneavoastra. Pentru a pune usa la loc, faceți același lucru în sens invers. Asigurati-vă de faptul ca balamalele sunt fixate corespunzator. Dupa ce ati fixat usa, dispozitivul de siguranta trebuie sa fie coborât 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 șurubelniței cu cap crestat se vor desuruba șuruburile aflate în balamalele laterale (des. 11A).
- Balamalele se scot cu ajutorul unei șurubelnițe drepte și se scoate șipca superioară a usii (des. 11A, 11B).
- Geamul interior se scoate din suporti (în partea inferioară a usii). (des. 11C)
Atenție! Există pericolul de deteriorare a elementelor de fixare a geamurilor. Geamul trebuie scoasă prin tragere nu trebuie ridicat.
- Se spală geamul cu apă călduță și cu o mică cantitate de detergent.

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

des. 11C - Scoaterea geamului interior

Scoaterea usii

Pentru a avea un acces mai bun la interiorul cupotorului pentru a il curata, puteti sa scoateti usa acestuia. Pentru acest lucru, inclinați dispozitivul de prindere al usii, ridicați și trageti spre dumneavoastra (pic. 12A). Pentru a pune usa la loc, faceti același lucru în sens invers. Asigurati-vă de faptul ca balamalele sunt fixate corespunzator. Dupa ce ati fixat usa, dispozitivul de siguranta trebuie sa fie coborât 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 șurubelnițe 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 (în partea inferioară a usii). des. 12D, 12D1.
Atenție! Există pericolul de deteriorare a elementelor de fixare a geamurilor. Geamul trebuie scoasă prin tragere nu trebuie ridicat.
- Se spală geamul cu apă călduță și cu o mică cantitate de detergent.

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

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

*optional

CUM SE PROCEDEAZA IN CAZ DE URGENTA

In caz de urgență, trebuie să:

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

PROBLEMA	CAUZA	ACTIUNE
1. Aparatul nu functioneaza	Nu este alimentat.	Verificati panoul cu sigurante, daca exista o siguranta arsa, inlocuiti-o.
2. Lumina cuptorului nu functioneaza.	Becul este slabit sau ars.	Infilați becul sau înlocuiți-l (vezi "Curătare și întreținere")

*optional

DATE TEHNICE

Voltaj

230V ~ 50Hz

Putere

Maxim 3,1 kW

Dimensiuni aragaz (lxLxA)

59,5 / 59,5 / 57,5 cm

Respecta regulile UE

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

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

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

Bevor der Einbaubackofen das Herstellerwerk verlassen konnte, wurde er eingehend auf Sicherheit und Funktionsstüchtigkeit überprüft.

Vor Inbetriebnahme lesen Sie bitte die Bedienungsanleitung aufmerksam durch.

Durch Befolgung der darin enthaltenen Hinweise vermeiden Sie Bedienungsfehler.

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

Achtung!

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

Das Gerät ist nur zur Verwendung im privaten Haushalt bestimmt.

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

INHALTSVERZEICHNIS

UNSERE ENERGIESPARTIPPS	71
SICHERHEITSHINWEISE	72
BEDIENELEMENTE	74
ALLGEMEINE PFLEGEHINWEISE	75
TECHNISCHE DATEN	77
WENN'S MAL EIN PROBLEM GIBT	77

UNSERE ENERGIESPARTIPPS



Wer Energie verantwortlich verbraucht, der schont nicht nur die Haushaltstasse, sondern handelt auch umweltbewusst. Seien Sie dabei! Sparen Sie Elektroenergie! Folgendes können Sie tun:
Unnötiges „Topfgucken“ vermeiden.

Auch die Backofentür nicht unnötig oft öffnen.

Backofen nur bei größeren Mengen einsetzen.

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

Nachwärme des Backofens nutzen.

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

Wichtig! Bei Betrieb mit Zeitschaltuhr entsprechend kürzere Garzeiten einstellen.

Backofentür gut geschlossen halten.

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

Herd nicht direkt neben Kühl- oder Gefrieranlagen einbauen.

Deren Stromverbrauch steigt dadurch unnötig.



Für den Transport haben wir das Gerät durch die Verpackung gegen Beschädigung gesichert. Nach dem Auspacken entsorgen Sie bitte umweltfreundlich die Verpackungssteile. Alle Verpackungsmaterialien sind umweltverträglich, hundertprozentig wieder zu verwerten und wurden mit einem entsprechenden Symbol gekennzeichnet.

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



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



Die bei der Herstellung dieses Geräts eingesetzten Materialien sind ihrer Kennzeichnung entsprechend zur Wiederverwendung geeignet. Dank der Wiederverwendung, der Verwertung von Wertstoffen oder anderer Formen der Verwertung von gebrauchten Geräten leisten Sie einen wesentlichen Beitrag zum Umweltschutz. Über die zuständige Recyclingstelle für die gebrauchten Geräte werden Sie von Ihrer Gemeindeverwaltung informiert.

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.

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

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

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

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

Zur Reinigung des Geräts keine Dampfreiniger verwenden.

SICHERHEITSHINWEISE

Andere Haushaltsgeräte samt ihren Anschlusskabeln dürfen den Backofen nicht berühren aufliegen, da deren Isolierung nicht hitzebeständig ist.
Beim Braten den Herd nicht ohne Aufsicht lassen! Öl und Fett können sich durch Überhitzen oder Überlaufen selbst entzünden.
Kochgeschirr mit einem Gewicht über 15 kg darf nicht auf die geöffnete Backofentür.
In nicht betriebsfähigem Zustand darf der Gerät nicht benutzt werden. Sämtliche Mängel dürfen nur von einer autorisierten Fachkraft beseitigt werden.
Bei Betriebsstörungen, die durch technische Mängel verursacht sind, muss unbedingt die Stromzufuhr unterbrochen und eine Reparatur veranlasst werden.
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 Kontrollleuchte Heizungsanzeige
- 2 Kontrollleuchte Betriebsanzeige*
- 3 Backofen-Funktionsregler
- 4 Backofen-Temperaturregler

IHR HERD STELLT SICH VOR

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

*vorhanden nur bei einigen Modellen

ALLGEMEINE PFLEGEHINWEISE

Der richtige Einbauort

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

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

Abzughuben sind gemäß den Anweisungen aus den ihnen beigelegten Bedienungsanleitungen einzubauen.

Einbau des Backofens:

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

Abb. 2 a,b,c

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 „●“/„○“ befinden. Lassen Sie den Herd vollständig auskühlen, bevor Sie mit der Reinigung beginnen.

Backofen

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

*vorhanden nur bei einigen Modellen

Auswechseln der Backofen-Beleuchtung*

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

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

Abb. 9 Backofen-Glühlampe

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

Wechsel der Halogenleuchte im Backofen*

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

1. Das Gerät von der Stromversorgung trennen.
2. Die Bleche herausnehmen.
3. Wenn der Backofen über Teleskop-Führungschielen verfügt, müssen sie herausgenommen werden.
4. Die Abdeckung mit einem flachen Schraubendreher anheben, abnehmen, reinigen und unbedingt trocken wischen.
5. Die Halogenleuchte nach unten ziehen und herausnehmen. Es ist dabei ein Tuch oder Papier zu verwenden. Die Leuchte bei Bedarf durch eine neue Halogenleuchte G9 ersetzen.
 - Spannung 230V
 - Leistung 25W
6. Die Halogenleuchte sorgfältig in die Fassung setzen.
7. Die Abdeckung einsetzen.

Abb. 9a

Achtung: Es ist darauf zu achten, dass die zu ersetzenle Halogenleuchte nicht mit bloßen Fingern berührt wird!

Wechsel der Halogenleuchte im Backofen*

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

1. Das Gerät von der Stromversorgung trennen.
2. Die Bleche herausnehmen.
3. Die Abdeckung der Leuchte abschrauben und waschen sowie anschließend sorgfältig trocken wischen.
4. Die Halogenleuchte mit einem Tuch oder Papier herausnehmen. Bei Bedarf die Leuchte durch eine neue Halogenleuchte G9 ersetzen:
 - Spannung 230V
 - Leistung 25W
5. Die Halogenleuchte sorgfältig in die Fassung setzen.
6. Die Abdeckung der Leuchte wieder einschrauben.

Abb. 9b

- 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

- Die Kochherde, die bei der Typkennzeichnung den Buchstaben **K*** enthalten, wurden mit einer Einlage, die mit einer speziellen, selbstreinigenden Emaille beschichtet ist, ausgestattet. Durch die Beschichtung mit dieser Emaille können Fett- oder Speisereste von sich beseitigt werden, vorausgesetzt dass sie nicht eingetrocknet oder eingebrannt sind (die Speise- und Fettreste sind möglichst schnell zu entfernen, wenn sie noch nicht eingetrocknet oder eingebrannt sind, so kann man eine lange Selbstreinigung des Backofens vermeiden). Um den Backofen von sich reinigen zu lassen, sollte dieser für eine Stunde bei einer Temperatur von 250°C eingeschaltet werden. Sind die Speisereste klein, kann dieser Prozess verkürzt werden.

Wichtig!

Da der Prozess der Selbstreinigung mit Stromverbrauch verbunden ist, sollte der Grad der Verschmutzung vor jeder Reinigung überprüft werden. Sollte der Rückgang der selbstreinigenden Eigenschaften der Einlagen festgestellt werden, können sie durch neue ersetzt werden. Die Einlagen sind bei den Servicesstellen oder im Handel erhältlich. Sollte eine traditionelle Reinigungsmethode gewählt werden, muss beachtet werden, dass die Emaille gegen Abrieb empfindlich ist und für die Reinigung weder ätzende Reinigungsmittel noch harte Tücher eingesetzt werden dürfen.

Abb 10b

*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, 12C).
3. Innere Scheibe aus den Befestigungen (im unteren Bereich der Tür) nehmen. Abb.12D und 12D1.

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

4. Die Scheibe mit warmem Wasser und einer kleinen Menge Reinigungsmittel abwaschen. Zwecks erneuter Montage der Scheibe sind oben genannte Handlungen in umgekehrter Reihenfolge auszuführen. Der glatte Teil der Scheibe muss sich im oberen Teil befinden.

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

Abb. 12D- Herausnahme der inneren Scheibe.

3 scheibe.

Abb. 12D1- Herausnahme der inneren Scheibe.

2 scheibe.

WENN'S MAL EIN PROBLEM GIBT

In jedem Notfall:

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

TECHNISCHE DATEN

Nennspannung

230V ~ 50 Hz

Nennleistung

max. 3,1 kW

Ausmaße des Geräts (HxBxT)

59,5 / 57,5 / 59,5 cm

Das Gerät entspricht den EU-Bestimmungen

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

*vorhanden nur bei einigen Modellen

EAC

Компания изготавитель

Amica S.A., 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