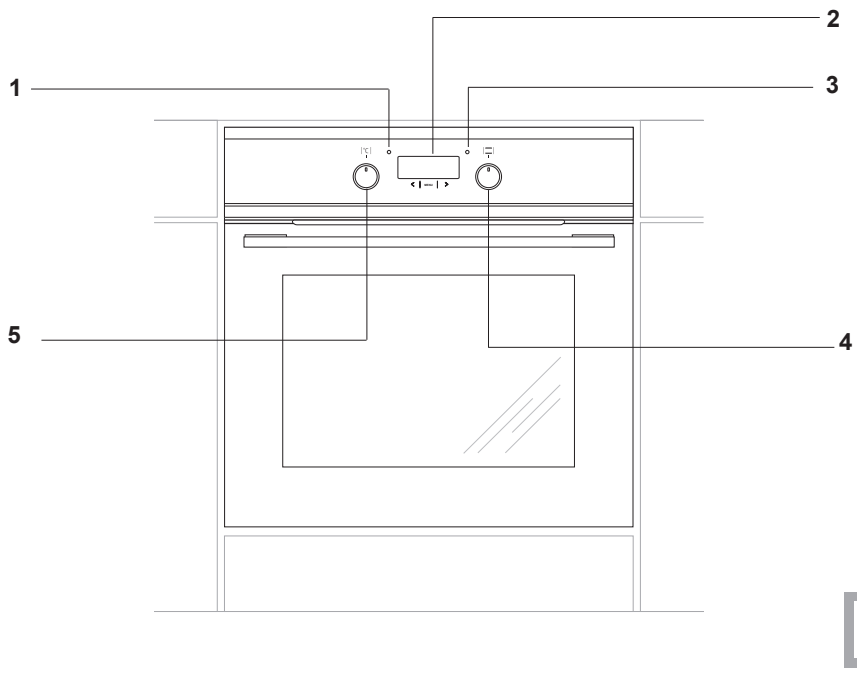


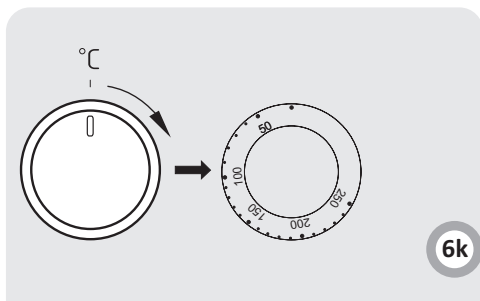
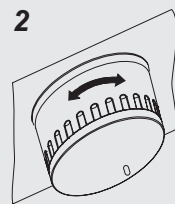
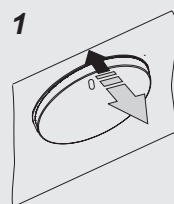
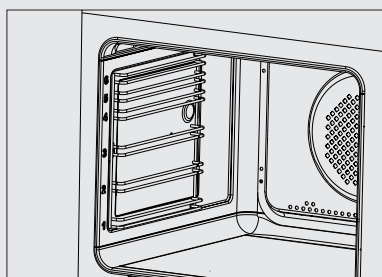
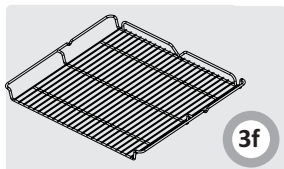
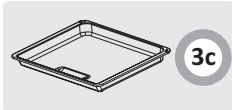
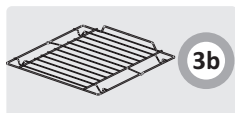
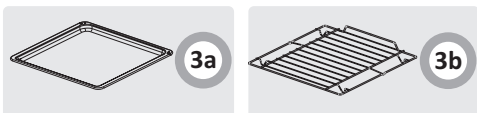
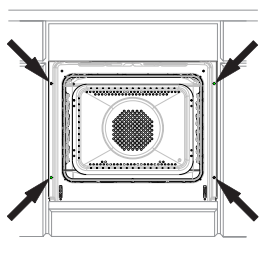
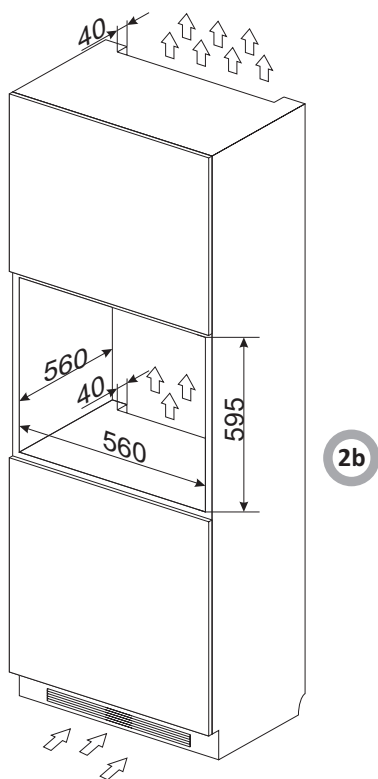
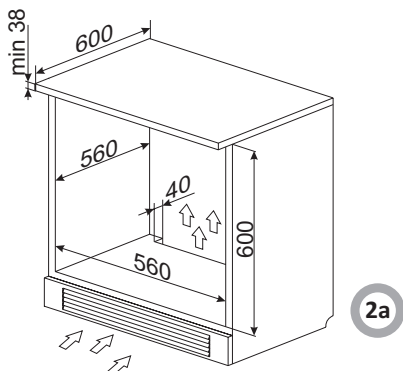
BOEI6\*  
BOES6\*

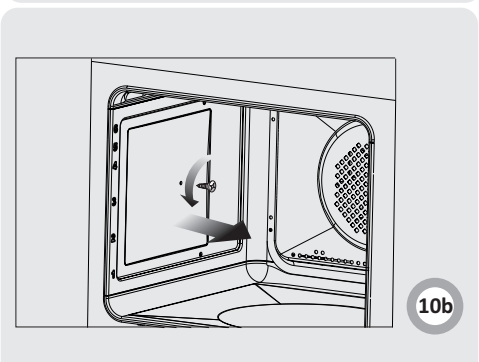
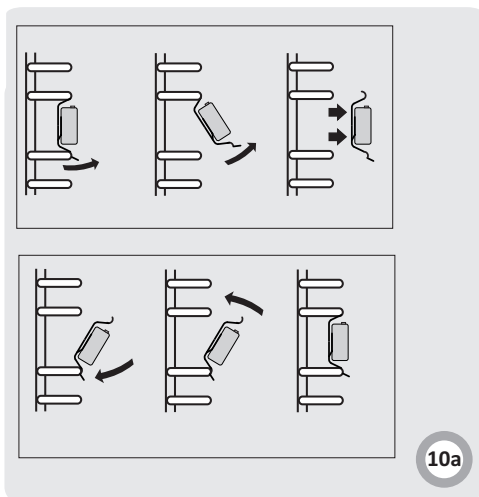
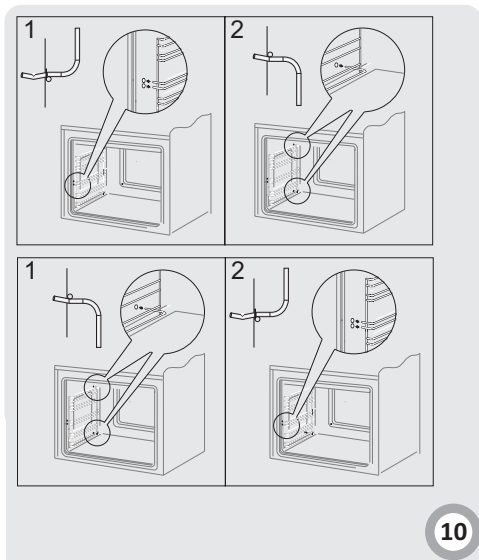
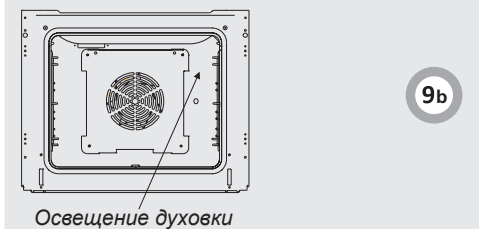
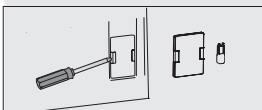
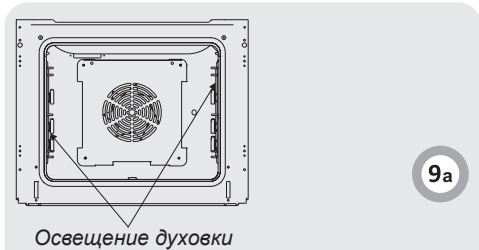
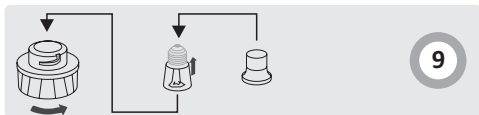
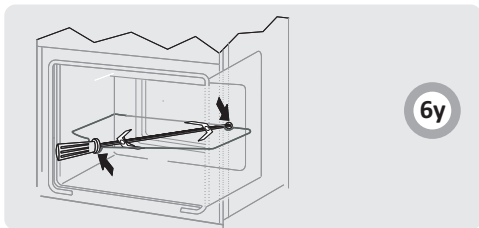
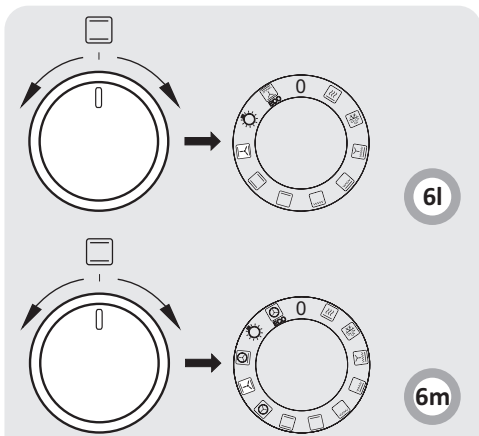
ИНСТРУКЦИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ / ВСТРАИВАЕМАЯ ДУХОВКА  
ПАЙДАЛАНУ БОЙЫНША НҰСҚАУЛЫҚ / КІРІКТІРІЛЕТІН ДУХОВКА  
ІНСТРУКЦІЯ З ЕКСПЛУАТАЦІЇ / ВБУДОВАНА ДУХОВА ШАФА  
MANUAL DE UTILIZARE / CUPTOR INCORPORABIL  
GEBRAUCHSANWEISUNG / EINBAU-BACKOFEN

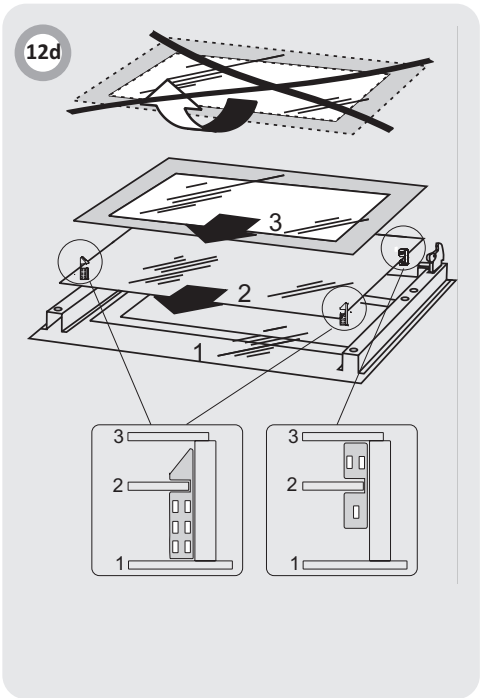
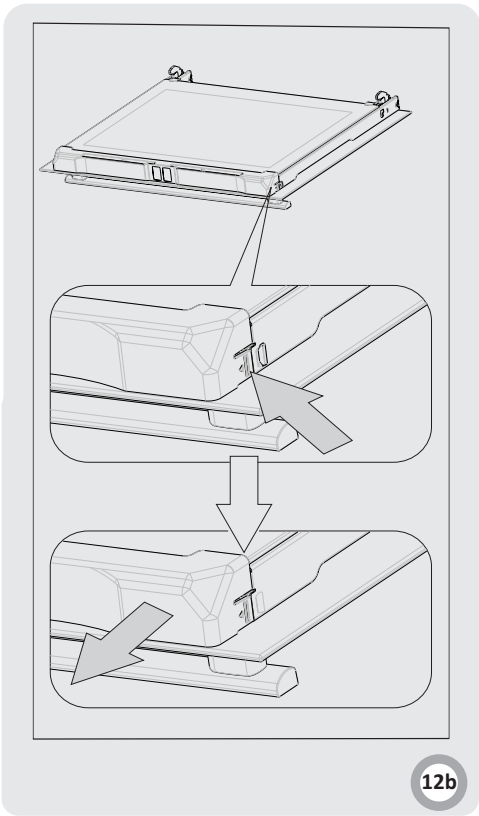
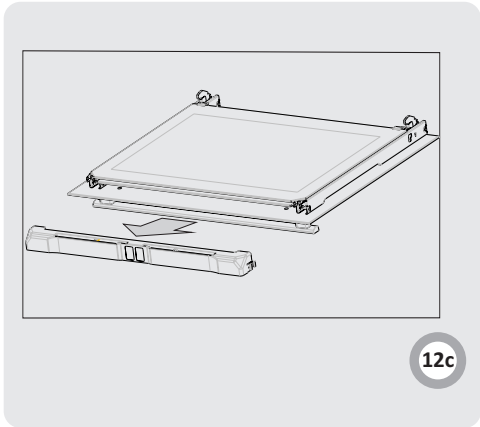
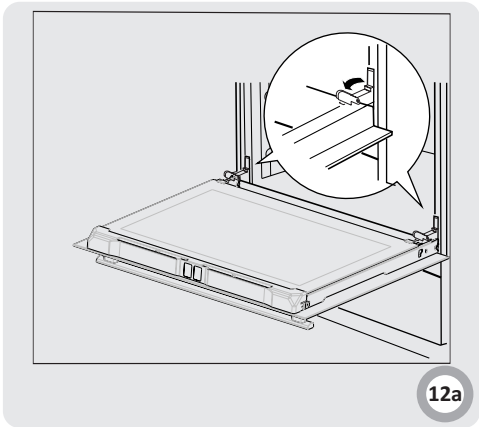
RU  
KK  
UK  
RO  
DE

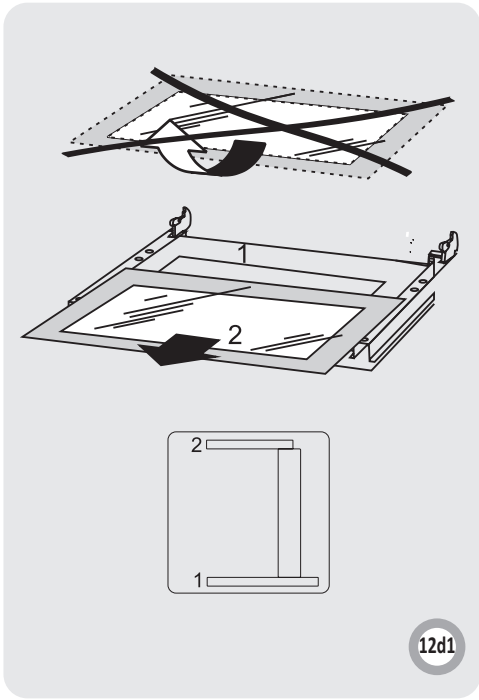


**1a**









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 специ-альных 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                                | 9  |
| МОНТАЖ   | 9  |
| ЭКСПЛУАТАЦИЯ                                       | 10 |
| ПРИГОТОВЛЕНИЕ ПИЩИ В ДУХОВКЕ - ПРАКТИЧЕСКИЕ СОВЕТЫ | 13 |
| УКАЗАНИЯ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ                   | 15 |
| ОБСЛУЖИВАНИЕ И УХОД                                | 19 |
| ПОВЕДЕНИЕ В АВАРИЙНЫХ СИТУАЦИЯХ                    | 20 |
| ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ                                 | 21 |

## КАК ЭКОНОМИТЬ ЭНЕРГИЮ



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

●Использование духовки только для приготовления большого объема пищи.

Мясо весом до 1 кг выгодней приготовить в кастрюле на варочной поверхности.

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

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

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

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



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

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

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



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

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

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

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

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

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

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

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

**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.



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

## ОПИСАНИЕ УСТРОЙСТВА

1a Оснащение плиты - перечень:

- 1 Контрольная лампа терморегулятора L
- 2 Таймер
- 3 Контрольная лампа работы духовки R
- 4 Ручка выбора функции духовки
- 5 Ручка регулятора температуры

- 3a Поддон для выпечки\*
- 3b Решетка для гриля (решетка для сушки)\*
- 3c Поддон для жарки\*
- 3d Вертел –и вилки\*
- 3f Решетка для гриля (решетка для сушки)\*

## МОНТАЖ

### Монтаж духовки

Кухонное помещение должно быть сухим и проветриваемым, иметь исправную вентиляцию, а расположение духовки должно обеспечивать свободный доступ к элементам управления. Духовка изготовлена в категории 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. 2А-установка под крышкой, Рис. 2В-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.2С).

**Внимание!**  
Монтаж производить при отключенном электропитании.

## Подключение духовки к электрической сети

- При производстве духовка рассчитана на питание переменным однофазным током (230В~50 Гц) и оснащена кабелем подключения 3 x 1,5 мм<sup>2</sup> длиной около 1,5 м с закрытой вилкой.
- Гнездо подключения электросети должно быть закрытым и не должно располагаться над плитой. После установки духовки необходимо, чтобы розетка была доступной для пользователя.
- Перед подключением духовки к розетке нужно проверить:
  - выдержат ли предохранители и электропроводка нагрузку духовки,
  - оборудована ли электросистема действующей системой заземления, соответствующей требованиям действующих норм и распоряжений,
  - доступна ли розетка.

### Внимание!

В случае повреждения неотключаемого питающего провода, во избежание опасности он должен быть аменен 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.

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

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

Рис.6х

### Внимание!

В плитах, оборудованных электронным таймером, после подключения к сети дисплей будет показывать „0.00“.

Нужно установить текущее время таймера (см. инструкцию эксплуатации таймера).

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

### Внимание!

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

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

**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

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.6f

Рис.6k

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

### Внимание!

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



### 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.



### выключен вентилятор, а также верхний и нижний нагреватель.

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



### независимое освещение духовки

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



### Функция нагрева ECO

Данная функция активирует оптимизированный способ нагрева для экономии энергии при приготовлении пищи. В этом положении ручки подсветка духовки отключается.

## 0 нулевая установка



### Быстрый разогрев

Включен верхним и нижним нагревателями, функция запекания и вентилятор. Применен для предварительного нагрева духовки.



### Размораживание

Включен только вентилятор, без использования каких-либо нагревателей.



### Турбо гриль и конвекция

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



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

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



### включена функция «ГРИЛЬ»

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

## Контрольная лампа

Включение духовки сопровождается свечением двух сигнальных лампочек, **R** и **L**. Горение контрольной лампочки **R** цвета сигнализирует о работе духовки. Погасшая **L** 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 **L** контрольной лампочки. В процессе приготовления **L** лампочка будет включаться и выключаться (поддержание температуры внутри духовки). **R** контрольная лампочка может также гореть в положении ручки «Освещение камеры духовки».

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

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

Рис.6m

Рис.6k

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

### Внимание!

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

## 0 нулевая установка



### Быстрый разогрев

Включен функция термоциркуляция и запекания. Применяется для предварительного нагревания духовки.



### Размораживание

Включен только вентилятор, без использования каких-либо нагревателей.



### Турбо гриль и конвекция

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



### функция «Усиленный «ГРИЛЬ»

#### («Супер-Гриль»)

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



### включена функция «ГРИЛЬ»

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



### 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.




### ключена термовентиляция

Установка поворотной ручки в функции «ВКЛЮЧЕНИЕ ТЕРМОВЕНТИЛЯЦИИ» позволяет нагревать духовку «принудительным» способом с помощью термовентилятора, который расположен в центральной части задней стенки духового шкафа. В конвенциональных духовках в процессе печения применяются более низкие температуры. Пользование данным способом нагревания позволяет равномерно распределить тепло вокруг блюда, которое находится в духовке.



### выключен вентилятор, а также верхний и нижний нагреватель.

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



### включен термовентилятор и нижний нагреватель

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



### независимое освещение духовки

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



### Термоциркуляция есо

Данная функция активирует оптимизированный способ нагрева для экономии энергии при приготовлении пищи. В этом положении ручки подсветка духовки отключается.

## Контрольная лампа

Включение духовки сопровождается свечением двух сигнальных лампочек, **R** и **L**. Горение контрольной лампочки **R** цвета сигнализирует о работе духовки. Погасшая **L** 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 **L** контрольной лампочки. В процессе приготовления **L** лампочка будет включаться и выключаться (поддерживание температуры внутри духовки). **R** контрольная лампочка может также гореть в положении ручки «Освещение камеры духовки».

## Использование печки\*

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

Для включения печки нужно:

- Установить ручку духовки в положение, обозначенное символом
- 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 220°C, а для функции «конвекция и гриль» максимум на 190°C.**

### Внимание!

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

## Использование вертела\*

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

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

### Внимание!

Вертел не имеет отдельной ручки управления.

Приготовление блюда на вертеле:

(см. рисунки)

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

Рис.6у

## 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),

- Параметры выпечки, приведенные в таблицах справочные, и могут меняться в соответствии с вашим опытом и вкусами,
- Если сведения в кулинарных книгах значительно отличаются от наших рекомендаций, просим руководствоваться настоящей инструкцией.

### Поджаривание мяса

- В духовке готовится мясо порциями более 1 кг. Порции, вес которых меньше, рекомендуется готовить на газовых горелках плиты,
- Для приготовления рекомендуется применять жаропрочную посуду, с ручками, не поддающимися воздействию высокой температуры,
- При приготовлении пищи на решетке или вертеле на самом низком уровне нужно разместить поддон с небольшим количеством воды,
- Минимум один раз, на этапе полуготовности, нужно перевернуть мясо на другую сторону, в процессе выпечки время от времени поливать мясо выделяющимся соком или горячей соленой водой, поливать мясо холодной водой не рекомендуется.

\*для определенных моделей

## Функция нагрева ЭКО

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

### Рекомендуемые параметры при использовании функции ЭКО

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

## Функция нагрева термоциркуляция ЭКО















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

### Рекомендуемые параметры при использовании функции термоциркуляция ЭКО

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

## УКАЗАНИЯ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ

Духовка с принудительной циркуляцией воздуха (нижний нагреватель + верхний нагреватель + вентилятор)

| Вид выпечки продукт               | Функции духовки  | Температура (°C)        | Уровень | Время [мин.]          |
|-----------------------------------|--|-------------------------|---------|-----------------------|
| Бисквит                           |   | 160 - 200               | 2 - 3   | 30 - 50               |
| Бисквит                           |   | 150                     | 3       | 25 - 35               |
| Бисквитный торт/<br>фунтовый кекс |   | 160 - 170 <sup>1)</sup> | 3       | 25 - 40 <sup>2)</sup> |
| Бисквитный торт/<br>фунтовый кекс |   | 155 - 170 <sup>1)</sup> | 3       | 25 - 40 <sup>2)</sup> |
| Пицца                             |   | 220 - 240 <sup>1)</sup> | 2       | 15 - 25               |
| Рыба                              |   | 210 - 220               | 2       | 45 - 60               |
| Рыба                              |   | 190                     | 2 - 3   | 60 - 70               |
| Колбаски                          |   | 200 - 220               | 4       | 14 - 18               |
| Говядина                          |   | 225 - 250               | 2       | 120 - 150             |
| Свинина                           |   | 160 - 230               | 2       | 90 - 120              |
| Курица                            |   | 180 - 190               | 2       | 70 - 90               |
| Курица                            |   | 160 - 180               | 2       | 45 - 60               |
| Овощи                             |   | 190 - 210               | 2       | 40 - 50               |
| Овощи                             |  | 170 - 190               | 3       | 40 - 50               |

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


















<sup>1)</sup>Разогреть пустую духовку

<sup>2)</sup>Указанное время относится к выпеканию в небольших формах

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

## УКАЗАНИЯ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ

Духовка с принудительной циркуляцией воздуха (нагреватель термоциркуляции + вентилятор)

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

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

<sup>1)</sup>Разогреть пустую духовку











<sup>2)</sup>Указанное время относится к выпеканию в небольших формах

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



# ТЕСТОВЫЕ БЛЮДА В соответствии со стандартом EN 60350-1.

## Выпечка

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

<sup>1)</sup> Разогреть пустую духовку 5 минут, не использовать функцию быстрого разогрева.



<sup>2)</sup> Значение времени приведено, если не указано иное, для не разогретой камеры.

### Внимание!

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

## ТЕСТОВЫЕ БЛЮДА В соответствии со стандартом EN 60350-1.

### Гриль

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

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

### Выпечка

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

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

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»,
  - нагревать камеру духовки около 30 минут,
  - открыть дверцу духовки, внутренний объем камеры протереть тряпкой или губкой, затем промыть теплой водой с добавлением жидкости для мытья посуды.

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

- После мытья камеры духовки ее следует вытереть насухо.

### Внимание!

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

## Замена лампочки освещения духовки\*

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

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

Лампочка духовки - Рис 9

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

## Замена галогенной лампочки подсветки духовки\*

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

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

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

Рис 10.

\*для определенных моделей

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

Рис 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 приклеились, 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 производить осмотр технического состояния плиты в сервисном центре,
- устранять выявленные эксплуатационные дефекты,
- при необходимости провести замену вышедших из строя деталей и узлов

### Внимание!

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

\*для определенных моделей

## Снятие дверцы

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

рис 12А - Отодвинуть предохранители петель

## Снятие внутреннего стекла\*

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

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

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

# ПОВЕДЕНИЕ В АВАРИЙНЫХ СИТУАЦИЯХ

В каждой аварийной ситуации следует:

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

| ПРОБЛЕМА   | ПРИЧИНА   | ДЕЙСТВИЯ   |
|--|---|--|
| 1. Электрика не работает                         | Отсутствие питания  | Проверить предохранитель, перегоревший заменить                        |
| 2. Дисплей таймера показыва-ет „0.00“ / „12.00“* | Прибор был отключен от сети или временно пропало напряжение | Установить текущее время (см. Инструкция по эксплуатации таймера)      |
| 3. Не работает освещение духовки                 | Лампа вывернута или пере-горела                             | Подкрутить или заменить лам-пу (см. Раздел Чистка и содер-жание плиты) |

\*для определенных моделей




## ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ

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

Продукт соответствует стандартам EN 60335-1, EN 60335-2-6, действующим в Европейском Союзе.

Данные на энергетической маркировке электрических духовок приведены в соответствии со стан-дартом EN 60350-1/IEC 60350-1. Эти значения определяются при стандартной нагрузке с активными функциями: нижнего и верхнего нагревателя (обычный режим) и поддержки нагрева с помощью вентилятора (если такие функции имеются).

Класс энергоэффективности был определен в зависимости от доступной функции в продукте в со-ответствии со следующим приоритетом:

|   |   |
|---|---|
| Принудительная циркуляция воздуха ЭКО (нагреватель термоциркуляции + венти-лятор)         |    |
| Принудительная циркуляция воздуха ЭКО (нагреватель нижний + верхний + гриль + вентилятор) |   |
| Обычный режим ЭКО (нагреватель нижний + верхний)  |  |


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

## Производитель свидетельствует

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

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



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

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

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

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

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

### Назар аударыңыз!

Үрмепешті тек осы нұсқаулықпен танысқаннан кейін ғана қолданыңыз.

Үрмепеш тек үй жағдайында пайдалану үшін ғана арналған.

Дайындаушы құралдың жұмысына әсер етпейтін өзгерістерді енгізу құқығын өзіне қалдырады.

### МАЗМҰНЫ

|  |    |
|--|----|
| ҚҰРМЕТТІ САТЫП АЛУШЫ,                              | 22 |
| ЭЛЕКТР ЭНЕРГИЯСЫН ҚАЛАЙ ҮНЕМДЕУ ҚАЖЕТ              | 22 |
| ҚАУІПСІЗДІК ТЕХНИКАСЫ БОЙЫНША НҰСҚАУЛАР            | 23 |
| ҚҰРЫЛҒЫҒА СИПАТТАМА                                | 24 |
| ҚҰРАСТЫРУ  | 24 |
| ПАЙДАЛАНУ  | 25 |
| ТАҒАМДЫ ҮРМЕПЕШТЕ ДАЙЫНДАУ – ІС ЖҮЗІНДЕГІ КЕҢЕСТЕР | 28 |
| КӨРСЕТІЛЕТІН ҚЫЗМЕТ ПЕН КҮТІМ                      | 34 |
| АПАТТЫ ЖАҒДАЙЛАРДАҒЫ ІС-ӘРЕКЕТ                     | 35 |
| ТЕХНИКАЛЫҚ ДЕРЕКТЕР                                | 36 |

## ЭЛЕКТР ЭНЕРГИЯСЫН ҚАЛАЙ ҮНЕМДЕУ ҚАЖЕТ



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

#### ● Үрмепешті тек тағамның үлкен көлемін дайындау үшін ғана қолдану.

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

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

● Үрмепештің есігін ұқыпты жабыңыз. Үрмепеш есігінің ластанған тығыздағыштары жылудың босқа кетуіне мүмкіндік туғызады. Тығыздағыштардағы ластануларды бірден кетірген жөн.

#### ● Тақтаны тоңазытқыштар/мұздатқыш камералар жанында орнатпаңыз.

Электрдің қажетсіз қолданылуы артады.

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



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

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



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

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

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

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

**Назар аударыңыз!** Жабдық және оның қолжетерлік бөліктері пайдаланған кезде қызады. 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 бермеңіз! Жабдықты тазалау және қызмет көрсетуді балалар ересектердің қадағалауынсыз жасай алмайды.

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

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

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

Асүй плитасын тазалау үшін бұмен тазалауға арналған жабдықтарды қолдануға болмайды.

## ҚАУІПСІЗДІК ТЕХНИКАСЫ БОЙЫНША НҰСҚАУЛАР

- Шағын асхана құралдарының және сымдардың қызып тұрған үрмепешпен және оның ас пісіретін бетімен жанаспауын қадағалау қажет, өйткені осы құралдың оқшаулануы жоғарғы температураға есептелінбеген.
- Қуыру барысында үрмепешті қараусыз қалдыруға болмайды. Майлар қайнауы немесе қызып кетудің салдарынан жануы мүмкін.
- Үрмепештің ашық тұрған 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 сызаттың пайда болуына әкеліп соғуы мүмкін.
- Техникалық ақауы бар үрмепешті пайдалануға болмайды. Барлық ақаулар тек білікті қызметкерлер құрамымен жойылуы қажет.
- Техникалық бұзылудың кез келген жағдайында үрмепештің электр қорегін тез арада ажыратыңыз және жөндеу қажеттілігі туралы хабарлаңыз.
- Осы нұсқаулықтың нұсқаулары мен басшылықтарын мұлткісіз орындаңыз. Оның мазмұнымен таныспаған тұлғаларды пайдалануға жақындатпаңыз.

## ҚҰРЫЛҒЫҒА СИПАТТАМА

1а

- 1 Термореттегіштің бақылау шамы L
- 2 Таймер
- 3 Үрмепеш жұмысының бақылау шамы R
- 4 Үрмепеш функциясын таңдау тұтқасы
- 5 Үрмепештің температура реттегішінің тұтқасы

ҚҰРАЛДЫҢ СИПАТТАМАСЫ

- 3a Пісіруге арналған жайпақ таба\*
- 3b Грильге арналған тор (кептіруге арналған тор)\*
- 3c Қуыруға арналған жайпақ таба\*
- 3d Істік – және шанышқылар\*
- 3f Грильге арналған тор (кептіруге арналған тор)\*

## ҚҰРАСТЫРУ

### Үрмепешті құрастыру

- Асхана бөлмесі құрғақ әрі желдетілетін болуы, оның жұмысқа жарамды желдеткіші болуы қажет, ал үрмепештің орнатылуы басқару элементтеріне еркін қолжетімділікті қамтамасыз етуі қажет. Үрмепеш Ү жіктемесінде дайындалған. Жиһаздың қаптамасы болуы қажет, ал оның желімделінген желімі 100°C температураға тезуі қажет. Әйтпесе, сыртқы беттің немесе қаптаманың пішіні өзгеруі мүмкін.
- Суреттерде көрсетілген көлемде саңылаулар дайындаңыз: 2А-қақпақ астындағы орнату, 2В-жоғарғы кірістірме. Шкафта артқы қабырға болған жағдайда, онда электр сымдарына арналған саңылау кесу қажет. Үрмепешті төрт бұрамамен бекіте отырып, толығымен саңылауға орналастыру қажет.

Сур. 2с

### Назар аударыңыз!

Құрастыруды ажыратулы электр қорегі барысында жүргізеді



## Плитаны электр желісіне қосу

- Өндіріс кезінде плита айнымалы бірфазалы ток (230В-50 Гц) қорегіне есептелген және жабық айыры бар ұзындығы 1,5 м жуық 3x1,5 мм2 қосу кабелімен жарақтандырылған.
- Электржелісінің қосу ұяшығы жабық болуы және плитаның үстіне орналаспауы тиіс. Плитаны орнатқаннан кейін розетка тұтынушыға қол жетерліктей болуы қажет.
- Плитаны розеткаға қосар алдында:
  - сақтандырғыштар мен электрсымы плита жүктемесін көтере алатынын,
  - электр жүйесі қолданыстағы нормалар мен өкімдердің талаптарына сәйкес келетін ереккетті бір ұшы жерге қосылған жүйемен жабдықталғанын,
  - розеткаға қол жеткізілетінін тексеру керек.

### Назар аударыңыз!

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

### Назар аударыңыз!

Электронды таймермен жабдықталған тақталарда желіге қосылғаннан кейін, дисплей „0.00” көрсетеді.

**Таймердің ағымдағы уақытын орнату қажет (Таймерді пайдаланудың нұсқауларын қараңыз).**

**Егер ағымдағы уақыт орнатылмаса, үрмепеш жұмыс жасамайды\*.**



### Назар аударыңыз!

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

Сенсор орнатылуының әр өзгерісі дыбыстық белгімен расталады. Сенсорлардың бетін таза ұстау қажет.

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

## 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 жылы сумен жуыңыз,
- Бөлмеде желдеткішті қосыңыз немесе терезені ашыңыз,
- Ажыратқыш тұтқасын абайлап басыңыз да, оңға  немесе  жағдайына бұраңыз («Бағдарламағыштың жұмысы және үрмепеш күтімін басқару» тарауын қараңыз),
- Үрмепешті қыздырыңыз (250 градус С температурасында шамамен 30 мин.), ластануларды алып тастаңыз және мұқият жуып шығыңыз.

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

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

Ажыратқыш тұтқасының бүйір жағындағы белгілер үрмепештің кезекті функцияларына сәйкес келеді.

Сур. 6x

\* белгілі үлгілер үшін

## Еріксіз конвекциясы бар үрмепеш

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

Сур.61

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

Сур.6к

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

## Назар аударыңыз!

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

## 0 Тұтқасының ықтимал қалыптары



### Жылдам жылыту

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



### Еріту

Желдеткіш қана қосылуы, барлық қыздырғыштар сөндірілі.



### Турбо гриль және конвекция

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



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

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



### ГРИЛЬ» функциясы қосылуы

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



### Төменгі жылытқыш қосылуы

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



### Жоғарғы және төменгі қыздырғыштар қосылуы

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



### Желдеткіш сөндірулі, сонымен қатар жоғарғы және төменгі қыздырғыш.

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



### Үрмепешті тәуелсіз жарықтандыру

Осы жағдайда айналмалы тұтқаны орнатудың көмегімен үрмепешті шкафта жарық жанады.



### ECO жылыту атқарымы

Осы атқарым тағам дайындаған кезде энергияны үнемдеу үшін онтайландырылған жылыту тәсілін белсенді қылады. Тұтқаның осы күйінде тұтшапештің жарықтануы сөнеді.

## Бақылау шамы

Духовканың қосылуы плитаның Реки бақылау шамдары, бақылау шамы (қосылу) және L термореттеушінің бақылау шамының жануымен толықтырылады. R бақылау шамының жұмысы духовканың жұмысының белгісін береді. R бақылау шамының сөнуі духовканың берілген температураға қол жеткізгендігін білдіреді. Аспаздық рецептерде ыдысты қыздырылған духовкаға қою ұсынылатындықтан, мұны L бақылау шамының алғашқы сөнуінен кейін қоюға болады. Қамырға орап пісіру кезінде L шамы мерзімді түрде қосылып және сөнетін болады (духовка камерасында температураның ұсталынуы). R бақылау шамы «Духовканың жарықталуы» күйінде тұтқа орналасқанда жануы мүмкін.

## Еріксіз конвекциясы бар үрмепеш (конвекциясы және шығыршықты қыздырғышы бар)

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

Сур. 6т

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

Сур. 6к

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

### Назар аударыңыз!

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

## 0 Тұтқасының ықтимал қалыптары



### Жылдам жылыту

Терможелдеткіш қосул және гриль Пешті алдын ала қыздыру үшін пайдаланылады.



### Еріту

Желдеткіш қана қосылуы, барлық қыздырғыштар сөндірулі.



### Турбо гриль және конвекция

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



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

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



### ГРИЛЬ» функциясы қосылуы

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



### Төменгі жылытқыш қосылуы

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



### Жоғарғы және төменгі қыздырғыштар қосылуы

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



### Терможелдеткіш қосылуы

Айналмалы тұтқаны «ТЕРМОЖЕЛДЕТКІШТІҢ ҚОСЫЛУЫ» функциясына орнату үрмепешті шкафтың артқы қабырғасының ортасында орналасқан терможелдеткіштің көмегімен «еріксіз» әдіспен үрмепешті қыздыруға мүмкіндік береді. Конвенциялы үрмепештерде пісіру барысында төменірек температуралар қолданылады. Қызудың осы әдісін қолдану үрмепеште орналасқан тағамның айналасында жылудың біркелкі таралуына мүмкіндік береді.



### Желдеткіш сөндірулі, сонымен қатар жоғарғы және төменгі қыздырғыш

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



### Терможелдеткіш және төменгі қыздырғыш қосылуы

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



### Үрмепешті тәуелсіз жарықтандыру

Осы жағдайда айналмалы тұтқаны орнатудың көмегімен үрмепешті шкафта жарық жанады.



### Есо термоайналмасы

Осы атқарған тағам дайындаған кезде энергияны үнемдеу үшін оңтайландырылған жылыту тәсілін белсенді қылады. Тұтқаның осы күйінде тұмшапештің жарықтануы сөнеді.

## Бақылау шамы

Духовканың қосылуы плитаның Реки бақылау шамдары, бақылау шамы (қосылу) және L термореттеушінің бақылау шамының жануымен толықтырылады. R бақылау шамының жұмысы духовка жұмысының белгісін береді. L бақылау шамының сөнуі духовканың берілген температураға қол жеткізгендігін білдіреді. Аспаздық рецептерде ыдысты қыздырылған духовкаға қою ұсынылатындықтан, мұны L бақылау шамының алғашқы сөнуінен кейін қоюға болады. Қамырға орап пісіру кезінде L шамы мерзімді түрде қосылып және сөнетін болады (духовка камерасында температураның ұсталынуы). R бақылау шамы «Духовканың жарықталуы» күйінде тұтқа орналасқанда жануы мүмкін.

## Пешті қолдану\*

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

Пешті қосу үшін:

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

**Гриль» және «күшейтілген гриль» функциялары үшін температураны 220°C-қа, ал «конвекция және гриль» функциясы үшін ең үлкен температура 190°C-қа орнату қажет.**

### Назар аударыңыз!

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

## Істікті қолдану\*

Істік үрмепеште дайындалып жатқан тағамды айналдыру арқылы қуыруға мүмкіндік береді. Негізінен, ол құс етін, қауаптарды, шұжықтарды және т.б. қуыру үшін қызмет етеді. Істік қозғалысының қосылуы мен сөндірілуі қуыру операциясының қосылуы мен сөндірілуімен бір уақытта жүзеге асырылады. Қуыру үдерісінде осы функциялардың біреуін қолдану барысында қозғалтқыш уақытша тоқтауы немесе айналу бығыты өзгеруі мүмкін. Бұл қуыру уақытына және сапасына әсер етпейді.

### Назар аударыңыз!

Істіктің жеке басқару тұтқасы жоқ.

Тағамды істікте дайындау:  
(суретті қараңыз)

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

Сур.6у

## ТАҒАМДЫ ҮРМЕПЕШТЕ ДАЙЫНДАУ – ІС ЖҮЗІНДЕГІ КЕҢЕСТЕР

### Пісірме

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

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

### Етті қуыру

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

\* белгілі үлгілер үшін

\*для определенных моделей

## ТАҒАМДЫ ҮРМЕПЕШТЕ ДАЙЫНДАУ – ІС ЖҮЗІНДЕГІ КЕҢЕСТЕР

### ЕСО жылыту атқарымы

- ЭКО жылыту атқарымын қолдану кезінде, электр энергиясын аз жұмсау арқылы ас әзірлеу мақсатымен оңтайлы қыздыру тәсілі қосылады,
- ас әзірлеу уақытын температура есебінен қысқартуға болмайды, сондай-ақ ас әзірлеу алдында қыздырғыш шкафты алдын ала қыздыру ұсынылмайды,
- ас әзірлеу барысында белгіленген температураны өзгертпегеніңіз және есікті ашпағаныңыз жөн.

### ЭКО жылыту атқарымын қолдану кезінде ұсынылатын параметрлер.

| Тағамды дайындау типі        | Духовка қызметі   | Температура (°C) | Деңгей | Уақыт[мин] |
|------------------------------|---|------------------|--------|------------|
| Бисквит                      |  ECO | 180 - 200        | 2 - 3  | 50 - 70    |
| Бисквит торты/<br>фунт кексі |  ECO | 180 - 200        | 2      | 50 - 70    |
| Балық                        |  ECO | 190 - 210        | 2 - 3  | 45 - 60    |
| Сиыр еті                     |  ECO | 200 - 220        | 2      | 90 - 120   |
| Шошқа еті                    |  ECO | 200 - 220        | 2      | 90 - 160   |
| Тауық                        |  ECO | 180 - 200        | 2      | 80 - 100   |

### ЭКО термоциркуляциясы қыздыру атқарымы















- ЭКО термоциркуляциясы атқарымын қолдану кезінде, электр энергиясын аз жұмсау арқылы ас әзірлеу мақсатымен оңтайлы қыздыру тәсілі қосылады,
- ас әзірлеу уақытын температура есебінен қысқартуға болмайды, сондай-ақ ас әзірлеу алдында қыздырғыш шкафты алдын ала қыздыру ұсынылмайды,
- ас әзірлеу барысында белгіленген температураны өзгертпегеніңіз және есікті ашпағаныңыз жөн.

### ЭКО термоциркуляциясы атқарымын қолдану кезінде ұсынылатын параметрлер.

| Тағамды дайындау типі        | Духовка қызметі   | Температура (°C) | Деңгей | Уақыт[мин] |
|------------------------------|---|------------------|--------|------------|
| Бисквит                      |  ECO | 180 - 200        | 2 - 3  | 50 - 70    |
| Бисквит торты/<br>фунт кексі |  ECO | 180 - 200        | 2      | 50 - 70    |
| Балық                        |  ECO | 190 - 210        | 2 - 3  | 45 - 60    |
| Сиыр еті                     |  ECO | 200 - 220        | 2      | 90 - 120   |
| Шошқа еті                    |  ECO | 200 - 220        | 2      | 90 - 160   |
| Тауық                        |  ECO | 180 - 200        | 2      | 80 - 100   |

## ТАҒАМДЫ ҮРМЕПЕШТЕ ДАЙЫНДАУ – ІС ЖҮЗІНДЕГІ КЕҢЕСТЕР

Ауаны мәжбүрлі түрде айналдыратын қыздыру шкафы (төменгі қыздырғыш + жоғарғы қыздырғыш + желдеткіш)

| Пісірменің түрі өнім         | Үрмепештің функциялары  | Температура (°C)        | Деңгей | Уақыт (мин)           |
|------------------------------|---|-------------------------|--------|-----------------------|
| Бисквит                      |  | 160 - 200               | 2 - 3  | 30 - 50               |
| Бисквит                      |  | 150                     | 3      | 25 - 35               |
| Бисквит торты/<br>фунт кексі |  | 160 - 170 <sup>1)</sup> | 3      | 25 - 40 <sup>2)</sup> |
| Бисквит торты/<br>фунт кексі |  | 155 - 170 <sup>1)</sup> | 3      | 25 - 40 <sup>2)</sup> |
| Пицца                        |  | 220 - 240 <sup>1)</sup> | 2      | 15 - 25               |
| Балық                        |  | 210 - 220               | 2      | 45 - 60               |
| Балық                        |  | 190                     | 2 - 3  | 60 - 70               |
| Шұжық                        |  | 200 - 220               | 4      | 14 - 18               |
| Сиыр еті                     |  | 225 - 250               | 2      | 120 - 150             |
| Шошқа еті                    |  | 160 - 230               | 2      | 90 - 120              |
| тауық                        |  | 180 - 190               | 2      | 70 - 90               |
| тауық                        |  | 160 - 180               | 2      | 45 - 60               |
| Көкөністер                   |  | 190 - 210               | 2      | 40 - 50               |
| Көкөністер                   |  | 170 - 190               | 3      | 40 - 50               |

Өзгеше көзделмесе, уақыттың мәні қыздырылмаған камера үшін келтірілген. Қыздырылған қыздыру шкафы үшін уақыт шамамен 5-10 минутқа азайтылуы тиіс.


















<sup>1)</sup> Бос қыздыру шкафын қыздырыңыз

<sup>2)</sup> Аз мөлшерде дайындау уақыты

Назар аударыңыз: Кестеде көрсетілген параметрлер болжамды болып табылады, оларды жеке тәжірибе бойынша өзгертуге болады.

## ТАҒАМДЫ ҮРМЕПЕШТЕ ДАЙЫНДАУ – ІС ЖҮЗІНДЕГІ КЕҢЕСТЕР

Ауаны мәжбүрлі түрде айналдыратын қыздыру шкафы (термоайналым қыздырғышы + желдеткіш)

| Пісірменің түрі өнім         | Үрмепештің функциялары  | Температура (°C)        | Деңгей | Уақыт (мин)           |
|------------------------------|---|-------------------------|--------|-----------------------|
| Бисквит                      |    | 160 - 200               | 2 - 3  | 30 - 50               |
| Бисквит торты/<br>фунт кексі |    | 160 - 170 <sup>1)</sup> | 3      | 25 - 40 <sup>2)</sup> |
| Бисквит торты/<br>фунт кексі |    | 155 - 170 <sup>1)</sup> | 3      | 25 - 40 <sup>2)</sup> |
| Пицца                        |    | 200 - 230 <sup>1)</sup> | 2 - 3  | 15 - 25               |
| Балық                        |    | 210 - 220               | 2      | 45 - 60               |
| Балық                        |    | 160 - 180               | 2 - 3  | 45 - 60               |
| Балық                        |    | 190                     | 2 - 3  | 60 - 70               |
| Шұжық                        |    | 200 - 220               | 4      | 14 - 18               |
| Сиыр еті                     |    | 225 - 250               | 2      | 120 - 150             |
| Сиыр еті                     |    | 160 - 180               | 2      | 120 - 160             |
| Шошқа еті                    |    | 160 - 230               | 2      | 90 - 120              |
| Шошқа еті                    |    | 160 - 190               | 2      | 90 - 120              |
| тауық                        |    | 180 - 190               | 2      | 70 - 90               |
| тауық                        |    | 160 - 180               | 2      | 45 - 60               |
| тауық                        |  | 175 - 190               | 2      | 60 - 70               |
| Көкөністер                   |  | 190 - 210               | 2      | 40 - 50               |
| Көкөністер                   |  | 170 - 190               | 3      | 40 - 50               |

Өзгеше көзделмесе, уақыттың мәні қыздырылмаған камера үшін келтірілген. Қыздырылған қыздыру шкафы үшін уақыт шамамен 5-10 минутқа азайтылуы тиіс.











<sup>1)</sup> Бос қыздыру шкафын қыздырыңыз

<sup>2)</sup> Аз мөлшерде дайындау уақыты

Назар аударыңыз: Кестеде көрсетілген параметрлер болжамды болып табылады, оларды жеке тәжірибе бойынша өзгертуге болады.

# ҚАМЫР ТАҒАМДАРЫ. EN 60350-1 стандартына сәйкес.

Пісірме

| Тағамның түрі                       | Аксессуарлар  | Дөңгей   | Қыздыру функциясы   | Температура (°C)        | Пісіру уақыты <sup>2)</sup> (мин.) |
|-------------------------------------|---|--|---|-------------------------|------------------------------------|
| Қамырдан жасалған кішігірім өнімдер | Нанға арналған табан  | 4  |    | 160 <sup>1)</sup>       | 28 - 32 <sup>2)</sup>              |
|                                     | Нанға арналған табан  | 3  |    | 155 <sup>1)</sup>       | 23 - 26 <sup>2)</sup>              |
|                                     | Нанға арналған табан  | 3  |    | 150 <sup>1)</sup>       | 26 - 30 <sup>2)</sup>              |
|                                     | Нанға арналған табан<br>Қуырдаққа арналған табан                  | 2 + 4<br>2 - пісіруге немесе қуырдаққа арналған жайпақ қаңылтыр таба<br>4 - пісіруге арналған жайпақ қаңылтыр таба |    | 150 <sup>1)</sup>       | 27 - 30 <sup>2)</sup>              |
| Үгілмелі қамыр (жолақтар)           | Нанға арналған табан  | 3  |    | 150 - 160 <sup>1)</sup> | 30 - 40 <sup>2)</sup>              |
|                                     | Нанға арналған табан  | 3  |    | 150 - 170 <sup>1)</sup> | 25 - 35 <sup>2)</sup>              |
|                                     | Нанға арналған табан  | 3  |    | 150 - 170 <sup>1)</sup> | 25 - 35 <sup>2)</sup>              |
|                                     | Нанға арналған табан<br>Қуырдаққа арналған табан                  | 2 + 4<br>2 - пісіруге немесе қуырдаққа арналған жайпақ қаңылтыр таба<br>4 - пісіруге арналған жайпақ қаңылтыр таба |    | 160 - 175 <sup>1)</sup> | 25 - 35 <sup>2)</sup>              |
| Май мөлшері төмен бисквит           | Тор + қара жабынмен қапталған пісіруге арналған бір қалып Ø 26 см | 2  |    | 170 - 180 <sup>1)</sup> | 38 - 46 <sup>2)</sup>              |
| Алма қаусырмасы                     | Тор + қара жабынмен қапталған пісіруге арналған 2 қалып Ø 20 см   | 2<br>тордағы қалыптар диагональ, артқы оң жақ бөлік, алдыңғы сол жақ бөлік бойынша орналастырылған                 |  | 180 - 200 <sup>1)</sup> | 50 - 65 <sup>2)</sup>              |



<sup>1)</sup> Жылдам қыздыру атқарымын қолданбай, бос қыздыру шкафын қыздырыңыз.

<sup>2)</sup> Өзгеше көзделмесе, уақыттың мәні қыздырылмаған камера үшін келтірілген.



## ҚАМЫР ТАҒАМДАРЫ. EN 60350-1 стандартына сәйкес.

Гриль

| Тағамның түрі                  | Аксессуарлар   | Деңгей   | Қыздыру функциясы   | Температура (°C)  | Уақыты (мин.)                  |
|--------------------------------|--|--|---|-------------------|--------------------------------|
| Ақ наннан жасалған тосттар     | Тор  | 4  |  | 220 <sup>1)</sup> | 3 - 7                          |
| Сиыр етінен жасалған бургерлер | Тор + қуырдаққа арналған жайпақ қаңылтыр таба (ағатын тамшыларды жинау үшін) | 4 — тор<br>3 — қуырдаққа арналған жайпақ қаңылтыр таба |  | 220 <sup>1)</sup> | 1-жақ 13 - 18<br>2-жақ 10 - 15 |

<sup>1)</sup> Жылдам қыздыру атқарымын қолданбай, бос қыздыру шкафын 8 минутқа қосып, қыздырыңыз.

Пісірме

| Тағамның түрі | Аксессуарлар   | Деңгей   | Қыздыру функциясы   | Температура (°C) | Уақыты (мин.) |
|---------------|--|--|---|------------------|---------------|
| Тұтас тауық   | Тор + қуырдаққа арналған жайпақ қаңылтыр таба (ағатын тамшыларды жинау үшін) | 2 — тор<br>1 — қуырдаққа арналған жайпақ қаңылтыр таба |    | 180 – 190        | 70 – 90       |
|               | Тор + қуырдаққа арналған жайпақ қаңылтыр таба (ағатын тамшыларды жинау үшін) | 2 — тор<br>1 — қуырдаққа арналған жайпақ қаңылтыр таба |  | 180 - 190        | 80 - 100      |

Өзгеше көзделмесе, уақыттың мәні қыздырылмаған камера үшін келтірілген. Қыздырылған қыздыру шкафы үшін уақыт шамамен 5-10 минутқа азайтылуы тиіс.

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

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

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

## Үрмепеш

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

## Үрмепеш жарықтандыруының шамын алмастыру\*

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

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

\* белгілі үлгілер үшін

## Духовканың жарықтандырушы галоген шамын ауыстыру\*

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

1. Духовканың қуат көзін ағыту.
2. Духовканың ішкі құрауыштарын шығару.
3. Егер пеште телескоптық бағыттаушылар болса оларды алдыға тарту.
4. Тегіс ашқышты пайдалана отырып, қақпақ қармауышын көтеріп, шешіп жуу және құрғату қажет.
5. Галогендік шамды материалдың немесе қағаздың кішкене бөлігімен төмен қарай бұрап алыңыз, қажет болғанда галогендік шамды жаңасына - G9 ауыстыру 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 жарықтандырушы галоген шамын ауыстыру\*

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

1. Духовканың қуат көзін ағыту.
  2. Духовканың ішкі құрауыштарын шығару
  3. Шам қақпағын бұрап алу және жуып, құрғатып сурту.
  4. Галогенді шамды мата немесе қағаз кесегінің көмегімен алып шығарыңыз, қажет болса галогенді шамды G9 жаңа түріне ауыстырған жөн
  - кернеу 230В
  - қуат 25Вт
  5. Галоген шамды қою ұяшығына дәл орналастыру.
  6. Шам қақпағын бұрау.
- Сур. 9б

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

Сур. 10

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

Сур. 10а

- Типінде **К\*** әрпімен белгіленген плиталар арнайы каталитикалық эмальмен жабындалған ендірілелермен жабдықталған. Осы эмальдың арқасында маймен ластану және тамақ қалдықтары өздігімен егер олар кеуіп кетпесе немесе күйіп кетпесе жойылады (тамақ және май қалдықтары духовканы ұзақ қолмен тазалауға жол бермеу үшін кеуіп кетпегенше және жабысып қалмағанша жылдам бөліп алу қажет). Духовканы каталитикалық тазалау үшін 250°С температурасын орната отырып, оны 1 сағатқа қосып қою қажет. Егер тамақ қалдықтары кішкентай болатын болса, онда үрдісті қысқартуға болады.

## Маңызды!

Каталитикалық тазалау үрдісі қуатты үнемдеумен байланысты болғандықтан, әрбір тазаламас бұрын ластану деңгейін тексеру қажет. Каталитикалық тазалау тиімділігін төмендету айқындалғаннан кейін эмаль ендірілелерді жаңаларына ауыстыруға болады. Ендірілген қызмет көрсету орталығында немесе саудадан сатып алуға болады. Стандарттық тазалау жағдайында каталитикалық эмальдың механикалық әсеріне сезімтал екендігін есте сақтау қажет, сондықтан қырғыш тазалағыш құралдарды және қатты губкаларды қолдануға болмайды. Сур. 10b

## Жүйелі түрде қарау

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

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

## Назар аударыңыз!

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

## Есікті алу

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

## Ішкі әйнекті алу

1. Есіктің жоғарғы тақтайшасын алып шығыңыз. (Сур. 12B и 12C).
2. Ішкі әйнекті бекіткіштен алыңыз (есіктің төменгі бөлігінде) Сур. 12D, 12D1.
3. Әйнекті тазалағыш құралдың азғана мөлшері қосылған жылы сумен жуып алыңыз. Әйнекті орнату үшін әрекетті соңынан бастап жасау қажет. Әйнектің тегіс бөлігі жоғарыда болуы қажет. Назар аударыңыз! Жоғарғы тақтайшаны есіктің екі жағынан бір уақытта баспаңыз. Есіктің жоғарғы тақтайшасын дұрыс орнату үшін, алдымен есікке тақтайшаның сол жақ соңын қою, ал оң жақ соңын «шертпені» естімегенше дейін басу. Кейін тақтайшаны сол жағынан «шертпені» естімегенше дейін басу.

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

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

# ПАПАТЫ ЖАҒДАЙЛАРДАҒЫ ІС-ӘРЕКЕТ

Әр апараты жағдайда:

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

| ПРОБЛЕМА                                     | ПРИЧИНА  | ДЕЙСТВИЯ  |
|--|--|---|
| 1.Электрика жұмыс жасамайды                  | Қоректендірудің жоқтығы                                    | Сақтандырғышты тексеріңіз, күйіп кеткенін алмастырыңыз                                  |
| 2.Таймердің дисплейі „0.00/12.00“ көрсетеді* | Құрал желіден ажыратылған немесе кернеу уақытша жоқ болды. | Ағымдағы уақытты орнатыңыз (Таймерді пайдалану бойынша нұсқауларды қараңыз).            |
| 3.Үрмепештің жарықтандыруы жұмыс істемей тұр | Шам бұралып қалған немесе жанып кеткен.                    | Шамды бұраңыз немесе оны алмастырыңыз (Үрмепештің күтімі және тазалау тарауын қараңыз). |

\* белгілі үлгілер үшін




## ТЕХНИКАЛЫҚ ДЕРЕКТЕР

|  |                       |
|--|-----------------------|
| Номиналды кернеуі                            | 230V~ 50 Гц           |
| Номиналды қуаттылығы                         | max. 3,6 кВт          |
| Тақтаның көлемі (ЕНІ / ТЕРЕҢДІГІ / БИІКТІГІ) | 59,5 / 59,5 / 57,5 см |

Өнім Еуропа Одағында әрекет ететін EN 60335-1, EN 60335-2-6, стандартына сай келеді.

Электрлік қыздыру шкафтарының энергетикалық таңбаламасындағы деректер EN 60350-1/IEC 60350-1 стандартына сәйкес көлтірілген. Бұл мәндер белсенді атқарымдары бар стандартты жүктемеде белгіленеді: төменгі және жоғарғы қыздырғыш (әдеттегі режим) және қыздыруды желдеткіштің көмегімен қолдау (мұндай атқарымдар болса).

Энергия тиімділігінің класы, келесі басымдыққа сәйкес өнімде қолжетімді атқарымға байланысты анықталды:

|   |   |
|---|---|
| ЭКО ауасын мәжбүрлі түрде айналдыру (термореттеу қыздырғышы + желдеткіш)              |  ECO   |
| ЭКО ауасын мәжбүрлі түрде айналдыру (төменгі қыздырғыш + жоғарғы + гриль + желдеткіш) |  ECO |
| ЭКО әдеттегі режимі (төменгі қыздырғыш + жоғарғы)                                     |  ECO |

Энергияның тұтынылуын анықтаған кезде, телескопиялық бағыттауыштарды алып тастау керек (олар бұйымның жиынтығына кірсе).

### Өндірушінің мәлімдемесі

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

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

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

Плита «Hansa» поєднує в собі такі властивості, як виключна простота використання і стовідсоткова ефективність. Після ознайомлення з інструкцією у Вас не виникне труднощів щодо обслуговування плити. 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                   | 38 |
| ОПИС ВИРОБУ                                   | 39 |
| УСТАНОВКА                                     | 39 |
| ЕКСПЛУАТАЦІЯ                                  | 40 |
| ПРИГОТУВАННЯ ЇЖИ У ДУХОВЦІ - ПРАКТИЧНІ ПОРАДИ | 43 |
| ЧИСТКА І ОБСЛУГОВУВАННЯ ДУХОВКИ               | 49 |
| ПОРЯДОК ДІЙ У НАДЗВИЧАЙНИХ СИТУАЦІЯХ          | 50 |
| ТЕХНІЧНІ ДАНІ                                 | 51 |

**ЯК ЗАОЩАДЖУВАТИ ЕЛЕКТРОЕНЕРГІЮ**



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

- Використання духовки тільки для приготування великого обсягу їжі. М'ясо вагою до 1 кг вигідніше готувати у каstrулі на варильній поверхні.
  - Використання залишкового тепла духовки. Якщо страва готується більш ніж 40 хвилин, вимкніть духовку за 10 хвилин до завершення приготування.
  - Увага! Якщо використовується таймер, поставте його на більш короткий час.
  - Обережно відчиняйте дверці духовки. Забрудненні ущільнювачі дверцят 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 принесе шкоди навколишньому середовищу. Усі матеріали, які були використані для виготовлення упаковки, є безпечними, на 100% підлягають переробці та позначені відповідним знаком.

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



По завершенню терміну використання даний прилад не можна викидати, як звичайні 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, використанню матеріалів або іншої форми використання відпрацьованих приладів Ви внесете значний внесок у збереження навколишнього середовища. Інформація про відповідний пункт утилізації використаних приладів Ви зможете отримати у місцевій адміністрації.

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

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

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 приладу не розрахована на високі температури.
- Не можна залишати плиту без нагляду під час смаження. Масла та жири можуть загорітися в результаті википання або нагрівання.
- Не 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 подряпати поверхню та призвести 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'яснень даної інструкції. Не допускати до експлуатації осіб, які не були ознайомлені з її змістом.

## ОПИС ВИРОБУ

- 1a
- 1 Контрольна лампа терморегулятора L
- 2 Електронний програматор\*
- 3 Контрольна лампа роботи R
- 4 Ручка вибору функції духовки
- 5 Ручка регулятора температури

### ОПИС ВИРОБУ:

- 3a Деко для запікання\*
- 3b Решітка для грилю (решітка для сушіння)\*
- 3c Піддон для смаження\*
- 3d Вертель – і виделки\*
- 3f Решітка для грилю (решітка для сушіння)\*

## 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 приклеєна, витримувати температуру 100°C. У іншому випадку можлива деформація поверхні чи облицювання.

Підготувати отвір розміром, який зазначено на малюнках 2А-налаштування під кришкою, 2В-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.2С).

\*для певних моделей

## 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 1N~50 Гц) і оснащена кабелем живлення 3 х 1,5 мм<sup>2</sup> 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 витримують навантаження плити, коло живлення, розетки повинні бути захищені 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.

## Перед першим увімкненням духовки

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

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

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

(Мал.6х).

### Увага!

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

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

### Увага!

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

Кожний напрям сенсора підтверджується акустичним сигналом.

Поверхні сенсорів слід тримати у чистоті.

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



## 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.6і

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

Рис.6к

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



### Швидке розігрівання

Ввімкненій верхній та нижній нагрівач, гриль і вентилятор. Використовується для попереднього нагрівання духовки.



### Розморожування

Ввімкненій лише вентилятор, усі нагрівачі вимкнені.



### Увімкнений вентилятор та «ГРИЛЬ»

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



### Функція «Посилений «ГРИЛЬ» («Супер-Гриль»)

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



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



### Ввімкнений нижній нагрівальний елемент

У цьому положенні ручки в духовці 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.



### Незалежне освітлення духовки

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



### Функція нагріву ECO

Ця функція активує оптимізований спосіб нагріву для економії енергії при приготуванні їжі. У цьому положенні ручки під світла духовки вимикається.

### Контрольна лампа

Про ввімкнення духовки сигналізують дві контрольні лампочки, що починають світитися, контрольна лампочка роботи (ввімкнення) кухні **R** і контрольна лампочка терморегулятора **L**. Контрольна лампочка **R** що світиться, сигналізує роботу духовки. Згасання контрольної лампочки **L** є сигналом досягнення духовкою заданої температури. Оскільки кулінарні рецепти рекомендують ставити страви у розігріту духовку, слід робити це не раніше, ніж після першого згасання контрольної лампочки **L**. Під час приготування у духовці лампочка **L** буде періодично вмикатися і вимикатися (підтримка температури всередині камери духовки). Контрольна лампочка **R** може також світитися у положенні ручки «Освітлення 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.6м

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

Рис.6к

Сендіру екі тұтқасын да „●“ / „0“ қалпына қою арқылы жузеге асырылады.

### Увага!

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

## 0 Тұтқасының ықтимал қалыптары



### Швидке розігрівання

Ввімкнена циркуляція гарячого повітря і гриль. Використовується для попереднього нагрівання духовки.



### Розморожування

Ввімкнений лише вентилятор, усі нагрівачі вимкнені.



### Увімкнений вентилятор та «ГРИЛЬ»

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



### Функція «Посилений «ГРИЛЬ» («Супер-Гриль»)»

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



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



### Ввімкнений нижній нагрівальний елемент

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



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




### Ввімкнена циркуляція гарячого повітря

Якщо ручка встановлена у положення „ввімкнена циркуляція гарячого повітря“, це дозволяє задіяти вимушене нагрівання духовки за допомогою термо-вентилятора, 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 увімкненому нижньому нагрівальному елементі, що викликає підвищення температури знизу випічки. Велика кількість тепла поступає знизу випічки, мокре тісто, піцца.



### Незалежне освітлення духовки

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



### Термоциркуляція ECO

Ця функція активує оптимізований спосіб нагріву для економії енергії при приготуванні їжі. У цьому положенні ручки під світла духовки вимикається.

### Контрольна лампа

Про увімкнення духовки сигналізують дві контрольні лампочки, що починають світитися, контрольна лампочка роботи (ввімкнення) кухні **R** і контрольна лампочка терморегулятора **L**. Контрольна лампочка **R** що світиться, сигналізує роботу духовки. Згасання контрольної лампочки **L** є сигналом досягнення духовкою заданої температури. Оскільки кулінарні рецепти рекомендують ставити страви у розігріту духовку, слід робити це не раніше, ніж після першого згасання контрольної лампочки **L**. Під час приготування у духовці лампочка **L** буде періодично вмикатися і вимикатися (підтримка температури всередині камери духовки). Контрольна лампочка **R** може також світитися у положенні ручки «Освітлення духовки».

## Експлуатація грилю\*

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

Щоб ввімкнути гриль, необхідно:

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

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

### Увага!

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

## Використання вертела\*

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

### Увага!

Веретено не має окремої ручки управління.

Приготування страви на вертелі: (див. малюнки)

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

Рис.6у

## ПРИГОТУВАННЯ ЇЖИ 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 й жирівки зі світлою та блискучою поверхнею при звичному нагріванні (верхній та нижній нагрівачі), використання такого посуду може призвести до того, що тісто не пропечеться знизу,
- При використанні кільцевого нагрівача попереднє прогрівання духовки не обов'язкове. Для інших режимів, перед приготуванням продуктів духовку слід розігріти,
- Перед тим, як виняти 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 солоною водою, поливати м'ясо холодною водою не рекомендується.

\* для певних моделей

# ПРИГОТУВАННЯ ЇЖИ У ДУХОВЦІ - ПРАКТИЧНІ ПОРАДИ

## Функція нагріву ECO

- при використанні функції нагріву ЕКО вмикається оптимальний спосіб нагріву з метою приготування їжі з мінімальними витратами електроенергії,
- не можна скорочувати час приготування за рахунок підвищення температури, також не рекомендується попередньо розігрівати духовку перед приготуванням,
- не слід змінювати задану температуру і відкривати дверцята в процесі приготування.

### Рекомендовані параметри при використанні функції ЕКО

| Спосіб приготування страви        | Функція духовки   | Температура (°C) | Рівень | Час [хв.] |
|-----------------------------------|---|------------------|--------|-----------|
| Бісквіт                           |  | 180 - 200        | 2 - 3  | 50 - 70   |
| бісквітний торт/<br>фунтовий кекс |  | 180 - 200        | 2      | 50 - 70   |
| Риба                              |  | 190 - 210        | 2 - 3  | 45 - 60   |
| Яловичина                         |  | 200 - 220        | 2      | 90 - 120  |
| Свинина                           |  | 200 - 220        | 2      | 90 - 160  |
| Курка                             |  | 180 - 200        | 2      | 80 - 100  |

## Функція нагріву термоциркуляції ECO















- при використанні функції термоциркуляції ЕКО вмикається оптимальний спосіб нагріву з метою приготування їжі з мінімальними витратами електроенергії,
- не можна скорочувати час приготування за рахунок підвищення температури, також не рекомендується попередньо розігрівати духовку перед приготуванням,
- не слід змінювати задану температуру і відкривати дверцята в процесі приготування.

### Рекомендовані параметри при використанні функції термоциркуляції ЕКО

| Спосіб приготування страви        | Функція духовки   | Температура (°C) | Рівень | Час [хв.] |
|-----------------------------------|---|------------------|--------|-----------|
| Бісквіт                           |  | 180 - 200        | 2 - 3  | 50 - 70   |
| бісквітний торт/<br>фунтовий кекс |  | 180 - 200        | 2      | 50 - 70   |
| Риба                              |  | 190 - 210        | 2 - 3  | 45 - 60   |
| Яловичина                         |  | 200 - 220        | 2      | 90 - 120  |
| Свинина                           |  | 200 - 220        | 2      | 90 - 160  |
| Курка                             |  | 180 - 200        | 2      | 80 - 100  |

## ПРИГОТУВАННЯ ЇЖИ У ДУХОВЦІ - ПРАКТИЧНІ ПОРАДИ

Духовка з примусовою циркуляцією повітря (нижній нагрівач + верхній нагрівач + вентилятор)

| Вид випічки продукт               | Функції духовки   | Температура (°C)        | Рівень | Час [хв.]             |
|-----------------------------------|---|-------------------------|--------|-----------------------|
| Бісквіт                           |  | 160 - 200               | 2 - 3  | 30 - 50               |
| Бісквіт                           |  | 150                     | 3      | 25 - 35               |
| бісквітний торт/<br>фунтовий кекс |  | 160 - 170 <sup>1)</sup> | 3      | 25 - 40 <sup>2)</sup> |
| бісквітний торт/<br>фунтовий кекс |  | 155 - 170 <sup>1)</sup> | 3      | 25 - 40 <sup>2)</sup> |
| Піца                              |  | 220 - 240 <sup>1)</sup> | 2      | 15 - 25               |
| Риба                              |  | 210 - 220               | 2      | 45 - 60               |
| Риба                              |  | 190                     | 2 - 3  | 60 - 70               |
| Ковбаски                          |  | 200 - 220               | 4      | 14 - 18               |
| Яловичина                         |  | 225 - 250               | 2      | 120 - 150             |
| Свинина                           |  | 160 - 230               | 2      | 90 - 120              |
| Курка                             |  | 180 - 190               | 2      | 70 - 90               |
| Курка                             |  | 160 - 180               | 2      | 45 - 60               |
| Овочі                             |  | 190 - 210               | 2      | 40 - 50               |
| Овочі                             |  | 170 - 190               | 3      | 40 - 50               |

Значення часу наведено, якщо не вказано інше, для не розігрітої камери. Для розігрітої духовки час має бути зменшено приблизно на 5-10 хвилин.


















<sup>1)</sup>Розігріти порожню духовку

<sup>2)</sup>Значення часу вказані для запікання у малих формах

Увага: Наведені у таблиці параметри є орієнтовними і можуть коригуватися залежно від власного досвіду та кулінарних уподобань.

## ПРИГОТУВАННЯ ЇЖИ У ДУХОВЦІ - ПРАКТИЧНІ ПОРАДИ

Духовка з примусовою циркуляцією повітря (нагрівач термоциркуляції + вентилятор)

| Вид випічки продукт               | Функції духовки   | Температура (°C)        | Рівень | Час [хв.]             |
|-----------------------------------|---|-------------------------|--------|-----------------------|
| Бісквіт                           |    | 160 - 200               | 2 - 3  | 30 - 50               |
| бісквітний торт/<br>фунтовий кекс |    | 160 - 170 <sup>1)</sup> | 3      | 25 - 40 <sup>2)</sup> |
| бісквітний торт/<br>фунтовий кекс |    | 155 - 170 <sup>1)</sup> | 3      | 25 - 40 <sup>2)</sup> |
| Піца                              |    | 200 - 230 <sup>1)</sup> | 2 - 3  | 15 - 25               |
| Риба                              |    | 210 - 220               | 2      | 45 - 60               |
| Риба                              |    | 160 - 180               | 2 - 3  | 45 - 60               |
| Риба                              |    | 190                     | 2 - 3  | 60 - 70               |
| Ковбаски                          |    | 200 - 220               | 4      | 14 - 18               |
| Яловичина                         |    | 225 - 250               | 2      | 120 - 150             |
| Яловичина                         |    | 160 - 180               | 2      | 120 - 160             |
| Свинина                           |    | 160 - 230               | 2      | 90 - 120              |
| Свинина                           |    | 160 - 190               | 2      | 90 - 120              |
| Куриця                            |    | 180 - 190               | 2      | 70 - 90               |
| Курка                             |    | 160 - 180               | 2      | 45 - 60               |
| Курка                             |  | 175 - 190               | 2      | 60 - 70               |
| Овочі                             |  | 190 - 210               | 2      | 40 - 50               |
| Овочі                             |  | 170 - 190               | 3      | 40 - 50               |

Значення часу наведено, якщо не вказано інше, для не розігрітої камери. Для розігрітої духовки час має бути зменшено приблизно на 5-10 хвилин.











<sup>1)</sup> Розігріти порожню духовку

<sup>2)</sup> Значення часу вказані для запікання у малих формах

Увага: Наведені у таблиці параметри є орієнтовними і можуть коригуватися залежно від власного досвіду та кулінарних уподобань.

# ТЕСТОВІ СТРАВИ Згідно зі стандартом EN 60350-1.

## Випічка



| Вид страви                      | Акcesуари  | Рівень  | Функція на-грівання   | Темпера-тура (°C)       | Час випі-кання <sup>2)</sup> (мін.) |
|---------------------------------|--|---|---|-------------------------|-------------------------------------|
| Невеликі ви-роби з тіста        | Деко для ви-пічки  | 4   |    | 160 <sup>1)</sup>       | 28 - 32 <sup>2)</sup>               |
|                                 | Деко для ви-пічки  | 3   |    | 155 <sup>1)</sup>       | 23 - 26 <sup>2)</sup>               |
|                                 | Деко для ви-пічки  | 3   |    | 150 <sup>1)</sup>       | 26 - 30 <sup>2)</sup>               |
|                                 | Деко для ви-пічки<br>Деко для печені                     | 2 + 4<br>2 - деко для випічки або печені<br>4 - деко для випічки                    |    | 150 <sup>1)</sup>       | 27 - 30 <sup>2)</sup>               |
| Пісочне тісто (смужки)          | Деко для ви-пічки  | 3   |    | 150 - 160 <sup>1)</sup> | 30 - 40 <sup>2)</sup>               |
|                                 | Деко для ви-пічки  | 3   |    | 150 - 170 <sup>1)</sup> | 25 - 35 <sup>2)</sup>               |
|                                 | Деко для ви-пічки  | 3   |    | 150 - 170 <sup>1)</sup> | 25 - 35 <sup>2)</sup>               |
|                                 | Деко для ви-пічки<br>Деко для печені                     | 2 + 4<br>2 - деко для випічки або печені<br>4 - деко для випічки                    |    | 160 - 175 <sup>1)</sup> | 25 - 35 <sup>2)</sup>               |
| Бісквіт з низь-ким вмістом жиру | Решітка + форма для випічки з чорним покриттям Ø 26 см   | 2   |   | 170 - 180 <sup>1)</sup> | 38 - 46 <sup>2)</sup>               |
| Шарлотка                        | Решітка + 2 форми для випічки з чорним покриттям Ø 20 см | 2 форми на решітці розміщено по діагоналі права задня частина, ліва передня частина |  | 180 - 200 <sup>1)</sup> | 50 - 65 <sup>2)</sup>               |

<sup>1)</sup> Розігріти порожню духовку 5 хвилин, не використовувати функцію швидкого розігріву.

<sup>2)</sup> Значення часу наведено, якщо не вказано інше, для не розігрітої камери.



# ТЕСТОВІ СТРАВИ Згідно зі стандартом EN 60350-1.

## Функція гриль

| Вид страви           | Акcesуари   | Рівень                             | Функція нагрівання  | Температура (°C)  | Час (мін.)                     |
|----------------------|---|------------------------------------|---|-------------------|--------------------------------|
| Тости з білого хліба | Решітка   | 4                                  |  | 220 <sup>1)</sup> | 3 - 7                          |
| Яловичі бургери      | Решітка + деко для печені (для збору стікаючих крапель) | 4 - решітка<br>3 - деко для печені |  | 220 <sup>1)</sup> | 1 бік 13 - 18<br>2 бік 10 - 15 |

<sup>1)</sup> Розігріти порожню духовку, вмикаючи на 8 хвилин, не використовувати функцію швидкого розігріву.

## Випікання

| Вид страви | Акcesуари   | Рівень                             | Функція нагрівання  | Температура (°C) | Час (мін.) |
|------------|---|------------------------------------|---|------------------|------------|
| Курка ціла | Решітка + деко для печені (для збору стікаючих крапель) | 2 - решітка<br>1 - деко для печені |  | 180 - 190        | 70 - 90    |
|            | Решітка + деко для печені (для збору стікаючих крапель) | 2 - решітка<br>1 - деко для печені |  | 180 - 190        | 80 - 100   |

Значення часу наведено, якщо не вказано інше, для не розігрітої камери. Для розігрітої духовки час має бути зменшено приблизно на 5-10 хвилин.



- Духовку слід чистити після кожного використання. При очищенні вмикається освітлення, що дозволяє покращити видимість всередині робочого простору.
- Камеру духовки слід мити тільки теплою водою з додаванням невеликої кількості рідини для миття посуду.
- **Очищення паром «Steam Clean»\***
  - у миску, яка поставлена на перший знизу рівень духовки, налити 0,25 л води (1 стакан),
  - закрити дверці духовки, - ручку регулятора температури встановити на положення 50°C, ручку вибору режиму роботи в положення «нижній нагрівач» □
  - 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 впевніться, що прилад вимкнено.**

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

Рис 9 - Лампочка духовки

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

\*для певних моделей

## **Заміна галогенної лампочки освітлення духовки\***

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

1. Відключити живлення духовки
2. Вийняти вкладені елементи духовки.
3. Якщо духовка має телескопічні направляючі, їх слід вийняти.
4. Використовуючи плоску викрутку, підважити гак плафона, зняти його, вимити, пам'ятаючи про ретельне витирання на сухо.
5. Вийняти 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 переконаватися, що обладнання вимкнене.**

1. Відключити живлення духовки
2. Вийняти вкладені елементи духовки.
3. Викрутити і помити плафон лампи, ретельно витерти його насухо.
4. Вийняти 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 вийняти для миття слід потягнути за кріплення, розташоване спереду, потім потягнути за напрямну і зняти її із заднього кріплення.

Рис 10

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

Рис 10а

- 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 якнайшоріше 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 їдких 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 дверцят. Для цього потрібно її відкрити, підняти запобіжник, який знаходиться на петлі, дверцят 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\*

1. Вийняти верхню планку дверцят. (рис.12B и 12C).
2. Внутрішнє скло вийняти з кріплення (у нижній частині дверцят).  
Рис. 12D, 12D1.
3. Помити скло теплою водою з невеликою кількістю чистильного засобу.  
Щоб встановити скло, слід діяти у зворотній послідовності. Гладенька частина скла повинна знаходитись зверху.  
**Увага! Не слід притискати верхню планку одночасно з обох сторін дверей.** Щоб правильно встановити верхню планку дверей, потрібно спочатку прикласти лівий кінець планки до дверей, а правий кінець притиснути, поки не почуєте «кляцання». Пізніше притиснути планку з лівої сторони, поки не почуєте «кляцання».

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

\*для певних моделей

## ПОРЯДОК ДІЙ У НАДЗВИЧАЙНИХ СИТУАЦІЯХ

При кожній аварійній ситуації слід:

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

| ПРОБЛЕМА                                  | ПРИЧИНА  | ВИРІШЕННЯ   |
|---|--|---|
| 1. Електрика не працює                    | Відсутнє живлення  | Перевірте запобіжник, той, що перегорів, замінити                       |
| 2. Дисплей таймера показує „0.00/ 12.00”* | Прилад був вимкнений з мережі або тимчасово зникла напруга | Налаштувати поточний час (див. Інструкція з експлуатації таймера)       |
| 3. Не працює освітлення духовки           | Лампа викручена або перегоріла                             | Підкрутити або замінити лампу (див. Розділ Очищення та утримання плити) |

\*для певних моделей




## ТЕХНІЧНІ ДАНІ

|   |                      |
|---|----------------------|
| Номінальна напруга:                       | 230V ~ 50 Гц         |
| Номінальна потужність:                    | макс.3,6 кВт         |
| Розміри плити (ШИРИНА / ГЛИБИНА / ВИСОТА) | 59,5 / 59,5 /57,5 cm |

Продукт відповідає стандартам EN 60335-1, EN 60335-2-6, EN 30-1-1, чинним в Європейському Союзі.

Дані на енергетичного маркування електричних духовок наведені відповідно до стандарту EN 60350-1 / IEC 60350-1. Ці значення визначаються при стандартному навантаженні з активними функціями: нижнього і верхнього нагрівача (звичайний режим) і підтримки нагріву за допомогою вентилятора (якщо такі функції є).

Клас енергоефективності було визначено в залежності від доступної функції в продукті у відповідності з наступним пріоритетом:

|   |   |
|---|---|
| Примусова циркуляція повітря ЕКО (нагрівач термоциркуляції + вентилятор)          |  |
| Примусова циркуляція повітря ЕКО (нагрівач нижній + верхній + гриль + вентилятор) |  |
| Звичайний режим ЕКО (нагрівач нижній + верхній)                                   |  |

При визначенні споживання енергії слід зняти телескопічні напрямні (якщо вони входять в комплект виробу).

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

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

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

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

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

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

### Atentie!

Nu utilizati produsul inainte de a citi manual de utilizare.

Acest aragaz este destinat doar pentru uz casnic.

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

## CUPRINS

|   |    |
|---|----|
| CUM SA ECONOMISITI ENERGIE              | 52 |
| INSTRUCTIUNI DE SIGURANTA               | 53 |
| DESCRIEREA APARATULUI                   | 54 |
| INSTALARE                               | 54 |
| UTILIZARE                               | 55 |
| PREPARAREA IN CUPTOR – SFATURI PRACTICE | 58 |
| CURATARE SI INTRETINERE                 | 64 |
| CUM SE PROCEDEAZA IN CAZ DE URGENTA     | 65 |
| DATE TEHNICE                            | 66 |

## 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 decat atunci cand este nevoie.
  - Nu opriti cuptorul la timp si utilizati caldura remanenta.
  - Opriti cuptorul la timp si utilizati caldura remanenta.
  - Atunci cand preparati alimente un timp indelungat, opriti zonele de preparare cu 5 pana la 10 minute inainte de incheierea procesului de preparare al alimentelor. Se va economisi pana la 20% energie. Utilizati cuptorul atunci cand preparati cantitati mai mari de alimente.
  - Carnea de pana la un kilogram poate fi preparata mai economic intr-un recipient pe piata.
  - Utilizati caldura remanenta a cuptorului.
  - Daca timpul de preparare este mai mare de 40 de minute, opriti cuptorul cu 10 minute inainte de a incheia.
  - Important!
  - Atunci cand utilizati un cronometru, setati timpi de preparare mai scurți in functie de alimentele preparate.
  - Asigurati-va 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 frigiderului / congelatorului.
- Consumul de energie va creste, fara a fi necesar acest lucru.



In timpul transportului, a fost utilizat material protector pentru a proteja aparatul de eventualele avarii. Dupa ce ati despachetat aparatul, aruncati ambalajele intr-un mod ce nu va afecta mediul inconjurator. Toate materialele utilizate ca ambalaje pot fi reciclate; sunt 100% reciclabile si sunt marcate cu sim-

bolul corespunzator.

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



Aparatele vechi nu trebuie sa fie tratate ca si gunoi menajer, ci trebuie sa fie predate unui centru de colectare si reciclare al 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 autoritatile locale.

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

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

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 că aparatul este oprit înainte de a înlocui becul.

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

## INSTRUCTIUNI DE SIGURANTA

- Asigurați-vă de faptul că aparatele de uz casnic, inclusiv cablurile de alimentare, nu ating suprafața fierbinte a cuptorului sau a plitei, deoarece materialul izolator al acestora nu este de obicei rezistent la temperaturi ridicate.
- Nu lăsați aragazul nesupravegheat atunci când prăjiți alimente. Uleiul sau grăsimile pot lua foc datorită supraîncălzirii sau în cazul în care vor curge în foc.
- Nu utilizați agenți duri de curățare sau obiecte metalice ascuțite pentru a curăța usa, deoarece se poate zgăria suprafața acesteia, iar geamul se va fisura.
- Nu utilizați produsul în cazul unor avarii tehnice, deconectați-l de la sursa de alimentare cu energie electrică și apălați la un centru de servicii pentru a-l repara.
- În cazul producerii unui incident provocat de o defecțiune tehnică, scoateți stecherul cablului de alimentare din priză și apălați la un centru de servicii 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 L        | 3a Tavă de coacere*         |
| 2  | Programator electronic                      | 3b Grătar sarma nichelata*  |
| 3  | Semnal utilizare luminat R                  | 3c Tavă de prăjire*         |
| 4  | Buton pentru selectarea funcției cuptorului | 3d Prăjire*                 |
| 5  | Buton pentru controlul temperaturii         | 3f Grătar sarma nichelata*  |

## INSTALARE

### Instalarea aragazului

- În bucătărie nu trebuie să existe umezeala și trebuie să fie bine aerisită. Atunci când instalați cuptorul, trebuie să se asigure accesul ușor 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 unitate 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 suprafeței sau detasarea învelișului.
- Hota trebuie să fie instalată în funcție de instrucțiunile producătorului.
- Realizați un spațiu pentru incorporarea cuptorului, respectând dimensiunile oferite în diagrama.
- Cablul de alimentare trebuie să fie scos din priză, 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.

\*optional

## 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 mm<sup>2</sup> cu o lungime de 1,5 m și este prevăzut cu un stecher cu protecție.
- Priza de alimentare trebuie să fie prevăzută cu protecție. După ce ați instalat cuptorul, este necesar ca utilizatorul să aibă acces cu ușurință 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 împănțare foarte eficient care respectă standardele curente de alimentare.
  - Stecherul este accesibil.

## Important!

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

## Înainte de prima utilizare

- Îndepărtați ambalajul, goliti sertarul, curățați interiorul cuptorului și plită
- Dezlipiți ușor etichetele de pe usa cuptorului. În cazul în care rămân urme vizibile pe geam, încălziti ușor cuptorul și aplicați pe zona respectivă spray pentru curățarea geamurilor, apoi ștergeți cu un material textil moale.
- Scoateți și spălați accesoriile cuptorului cu apă caldă și detergent lichid.
- Porniți ventilatorul sau deschideți o fereastră.
- Încalziți cuptorul (la o temperatură de 250°C timp de aproximativ 30 min), îndepărtați petele și spălați cu atenție
- Va rugăm să respectați cu strictețe instrucțiunile de utilizare ale acestui aparat.

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

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

Fig. 6x

## Important!

Pentru cuptoarele prevăzute cu programator electronic, timpul „0.00” va începe să clipească pe afișaj, deasupra conectării la sursa de alimentare.

**Programatorul trebuie să fie setat în funcție de timpul curent. (Vezi Programator electronic). În cazul în care timpul curent nu este setat, utilizarea cuptorului nu este posibilă\*.**

## Important!

**Programatorul electronic Ts este prevăzut cu senzori electronici care sunt activați prin atingerea sau apăsarea suprafeței cu senzori pentru cel puțin o secundă.**

**Fiecare reacție a senzorului este confirmată prin intermediul unui semnal sonor.**

**Pastrati întotdeauna suprafața senzorului curată.**

## Important!

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

\*optional

## Cuptor cu circulare automata a aerului (funcționare cu ventilator)

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

des.6l

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

des.6k

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

### Atenție!

Atunci când selectați orice funcție de încălzire (pornirea unui element de încălzire, etc.) cuptorul va fi pornit după ce a fost setată temperatura cu ajutorul butonului de reglare a temperaturii.

0

## Posibile setări ale butonului pentru funcțiile cuptorului



### Încălzire rapidă

Elementul superior și cel inferior pornite de încălzire superior, prăjiturilor și ventilatorului. Este folosit pentru încălzirea preliminară a cuptorului.



### Dezghetare

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



### Ventilator și gratar combinat pornit

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



### Gratar combinat (gratar și element de încălzire superior)

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



### Gratarul pornit

Setarea butonului în această poziție permite rumenirea alimentelor pe gratar.



### Elementul de încălzire inferior pornit

Atunci când butonul este setat în această poziție, cuptorul este încălzit doar cu ajutorul elementului de încălzire inferior, d



### Elementul superior și cel inferior pornite

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



### Ventilatorul, elementul de încălzire superior și cel inferior pornite

Dacă setați butonul în această poziție este utila pentru coacerea prăjiturilor. Cuptor convențional cu ventilator.



### Lumina pentru cuptor separată

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



### Funcția de încălzire ECO

Folosind această funcție se activează modul de încălzire optimizat care vizează economisirea energiei în timpul pregătirii bucatelor. Butonul fiind în această poziție înseamnă că iluminarea cuptorului este oprită.

## Semnal luminat

Pornirea cuptorului este semnalizată prin aprinderea celor două diode de control, diodele funcționării de control (de pornire) a aragazului **R** și a diodei de control a termo-regulatorului **L**. Dioda de control care luminează **R** semnalizează că, cuptorul se află în stare de funcționare. Stingerea diodei de control **L** semnalizează că, cuptorul a atins temperatura setată. În cazul în care rețetele culinare recomandă introducerea mâncărilor în cuptor încălzit, acest lucru trebuie realizat după ce dioda de control s-a stins pentru prima dată **L**. În timpul funcționării cuptorului dioda **L** se va aprinde și se va stinge periodic (menținerea temperaturii în interiorul cuptorului). Dioda de control **R** poate, de asemenea, să fie aprinsă atunci când butonul se află în poziția „Iluminare cuptor”.



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

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

des.6m

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

des.6k

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

### Atentie!

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

## 0 Posibile setari ale butonului pentru functiile cuptorului



### Încalzire rapidă

Termo-circulația pornită, gratarul pornit. Este folosit pentru încălzirea preliminară a cuptorului.



### Dezghetare

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



### Ventilator si gratar combinat pornit

Atunci cand butonul este setat pe aceasta pozitie, cuptorul activeaza functia gratar combinat si ventilator. Aceasta functie accelereaza procesul de prajire si imbunatateste gustul alimentelor. Utilizati gratarul cu usa cuptorului 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, cuptorul este incalzit doar cu ajutorul elementului de incalzire inferior, d



**Elementul superior si cel inferior pornite**  
Setarea butonului in aceasta pozitie permite cuptorului sa fie incalzit in mod conventional.



### Termo-circulația pornită

Fixarea butonului în poziția „termo-circulația pornită” permite încălzirea cuptorului în mod forțat cu ajutorul termo-ventilatorului care este amplasat în partea centrală a peretelui din spate a camerei cuptorului. În comparație cu, cuptorul convențional sunt utilizate temperaturi de coacere mai joase. Folosirea acestei metode de încălzire permite distribuirea uniformă a căldurii de jur împrejurul felului de mâncare care este în cuptor.



### Ventilatorul, elementul de incalzire superior si cel inferior pornite

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



### Termo-circulația și rezistența inferioară pornite

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



### Lumina pentru cuptor separata

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



### Convenția ECO

Folosind această funcție se activează modul de încălzire optimizat care vizează economisirea energiei în timpul pregătirii bucatelor. Butonul fiind în această poziție înseamnă că iluminarea cuptorului este oprită.

## Semnal luminat

Pornirea cuptorului este semnalizată prin aprinderea celor două diode de control, diodele funcționării de control (de pornire) a aragazului **R** și a diodei de control a termo-regulatorului **L**. Diodele de control care luminează **R** semnalizează că, cuptorul se află în stare de funcționare. Stingerea diodei de control **L** semnalizează că, cuptorul a atins temperatura setată. În cazul în care rețetele culinare recomandă introducerea mâncărilor în cuptor încălzit, acest lucru trebuie realizat după ce diodele de control s-a stins pentru prima dată **L**. În timpul funcționării cuptorului dioda **L** se va aprinde și se va stinge periodic (menținerea temperaturii în interiorul cuptorului). Diodele de control **R** poate, de asemenea, să fie aprinsă atunci când butonul se află în poziția „luminare cuptor”.

## Utilizarea gratarului\*

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

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

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

### Atenție!

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

## Utilizarea rotisorului\*

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

Pentru a prepara mâncarea:

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

des.6y

## 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 altele tipuri de incalzire trebuie sa incalziti cuptorul inainte de a introduce prajitura.
- Inainte de a scoate prajitura din cuptor, verificati daca este coapta, cu ajutorul unui betisor din lemn (daca prajitura este gata, batul trebuie sa fie uscat si curat dupa ce a fost scos din prajitura).
- Dupa ce ati oprit cuptorul este recomandabil sa lasati prajitura in interior timp de 5 min.
- Temperatura utilizata in modul ventilator ultra este cu aproximativ 20 – 30 grade mai mica decat in cazul prepararii normale (atunci cand utilizati elementul de incalzire superior si cel inferior).
- Parametri de coacere oferiti in Tabelul sunt aproximativi si pot fi corectati bazandu-va pe propriile experiente si preferinte.

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

### Rumenirea carni







- 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 intoarceți carnea cel puțin o data in timpul preparării și să o ungeți cu sucule acesteia sau cu apă fierbinte cu sare – nu turnați apă rece pe carne.

\*optional

## Funcția de încălzire ECO

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







### Parametrii recomandați prin folosirea funcției ECO

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

## Funcția de încălzire prin convecție ECO















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

### Parametrii recomandați prin folosirea funcției de convecție ECO

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

## PREPARAREA IN CUPTOR – SFATURI PRACTICE

Cuptorul cu circulare forțată a aerului (încălzitorul inferior + încălzitorul superior + ventilator)

| Tipul produsului care va fi copt felului de | Funcția cuptorului  | Temperatura (°C)        | Nivelul | Timpul [mi]           |
|---|---|-------------------------|---------|-----------------------|
| Pișcot                                      |    | 160 - 200               | 2 - 3   | 30 - 50               |
| Pișcot                                      |    | 150                     | 3       | 25 - 35               |
| Panettone din drojdie / Cozonac             |    | 160 - 170 <sup>1)</sup> | 3       | 25 - 40 <sup>2)</sup> |
| Panettone din drojdie / Cozonac             |    | 155 - 170 <sup>1)</sup> | 3       | 25 - 40 <sup>2)</sup> |
| Pizza                                       |    | 220 - 240 <sup>1)</sup> | 2       | 15 - 25               |
| Pește                                       |    | 210 - 220               | 2       | 45 - 60               |
| Pește                                       |    | 190                     | 2 - 3   | 60 - 70               |
| Cârnați                                     |    | 200 - 220               | 4       | 14 - 18               |
| Carne de vită                               |    | 225 - 250               | 2       | 120 - 150             |
| Carne de porc                               |    | 160 - 230               | 2       | 90 - 120              |
| Pui   |    | 180 - 190               | 2       | 70 - 90               |
| Pui   |    | 160 - 180               | 2       | 45 - 60               |
| Legume                                      |  | 190 - 210               | 2       | 40 - 50               |
| Legume                                      |  | 170 - 190               | 3       | 40 - 50               |

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


















<sup>1)</sup> Încălziți cuptorul gol

<sup>2)</sup> Timpul trecut privesc doar produsele în forme mici

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

## PREPARAREA IN CUPTOR – SFATURI PRACTICE

Cuptorul cu circulație forțată a aerului (încălzitorul cu reciclarea aerului + ventilator)

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

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











<sup>1)</sup> Încălziți cuptorul gol

<sup>2)</sup> Timpul trecut privesc doar produsele în forme mici

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

# PRODUSE TEST. Conform cu standardul EN 60350-1.

## Coacerea plăcintelor



| Tipul de produs       | Accesoriu   | Nivelul  | Funcțiile de încălzire  | Temperatura (°C)        | Timpu de coacere <sup>2)</sup> (min.) |
|-----------------------|---|--|---|-------------------------|---------------------------------------|
| Prăjituri mici        | Tavă de coacere   | 4  |    | 160 <sup>1)</sup>       | 28 - 32 <sup>2)</sup>                 |
|                       | Tavă de coacere   | 3  |    | 155 <sup>1)</sup>       | 23 - 26 <sup>2)</sup>                 |
|                       | Tavă de coacere   | 3  |    | 150 <sup>1)</sup>       | 26 - 30 <sup>2)</sup>                 |
|                       | Tavă de coacere<br>Tavă pentru coacerea sau frigerea cărnii   | 2 + 4<br>2 - tavă pentru pâine sau friptură<br>4 - tavă pentru pâine |    | 150 <sup>1)</sup>       | 27 - 30 <sup>2)</sup>                 |
| Aluat moale (dungi)   | Tavă de coacere   | 3  |    | 150 - 160 <sup>1)</sup> | 30 - 40 <sup>2)</sup>                 |
|                       | Tavă de coacere   | 3  |    | 150 - 170 <sup>1)</sup> | 25 - 35 <sup>2)</sup>                 |
|                       | Tavă de coacere   | 3  |    | 150 - 170 <sup>1)</sup> | 25 - 35 <sup>2)</sup>                 |
|                       | Tavă de coacere<br>Tavă pentru coacerea sau frigerea cărnii   | 2 + 4<br>2 - tavă pentru pâine sau friptură<br>4 - tavă pentru pâine |    | 160 - 175 <sup>1)</sup> | 25 - 35 <sup>2)</sup>                 |
| Biscuiți fără grăsime | Grătar + tavă pentru tort acoperită cu negru Ø 26 cm          | 2  |    | 170 - 180 <sup>1)</sup> | 38 - 46 <sup>2)</sup>                 |
| Plăcintă cu mere      | Grătar + două tave pentru prăjituri acoperit cu negru Ø 20 cm | 2<br>Tavă pe grătar amplasate în diagonală spate drept, stâng față   |  | 180 - 200 <sup>1)</sup> | 50 - 65 <sup>2)</sup>                 |

<sup>1)</sup> Încălziți cuptorul gol de 5 minute, a nu se folosi funcția de încălzire rapidă.

<sup>2)</sup> Timpul necesar, dacă nu au fost trecute altfel pentru compartimentul neîncălzit.



## PRODUSE TEST. Conform cu standardul EN 60350-1.

### Grilarea

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


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

### Coacerea

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

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

## 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.

## Înlocuirea becului cuptorului\*

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

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

Becul pentru cuptor - des. 9

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

## Înlocuirea becului de tip halogen a iluminării cuptorului\*

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

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

des. 9a

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

## Înlocuirea becului de tip halogen a iluminării cuptorului\*

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

1. Decuplați cuptorul de la sursa de alimentare.
2. Scoateți tot ce să găsește în cuptor.
3. Deșurubați și spălați cloșul lămpii ținând minte că acesta trebuie șters foarte bine.
4. Scoateți becul de tip halogen folosind o cârpă sau o bucată de hârtie, în caz de nevoie becul de tip halogen trebuie înlocuit cu unul nou de tip G9
  - tensiunea 230V
  - putere 25W
5. Becul de tip halogen trebuie fixat cu atenție la locul special pregătit.
6. Înșurubați cloșul lămpii.

des. 9a

Cuptoarele care sunt marcate cu litera **D\*** sunt echipate în elemente de ghidare din sârmă care pot fi scoase foarte ușor (grilaj). Pentru a le scoate pentru a fi spălate trebuie să trageți de elementul de blocare din partea frontală, apoi elementul de ghidare trebuie înclinat și scos din elementul de blocare din spate.

des. 10

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

des. 10a

### Atenție!

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

\*optional



- Aragazele marcate cu litera **K\*** în tip au fost echipate cu, cartușe de curățare acoperite cu email special cu funcție de auto-curățare. Acest email face ca murdăria grasă sau resturile de alimente să poată fi automat îndepărtate cu condiția ca acestea să nu fie uscate sau arse (resturile de mâncare și grăsimi trebuie separate cât mai curând posibil, atunci când nu sunt încă uscate și arse, atunci vom evita perioada lungă de auto-curățare a cuptorului). Pentru a realiza auto-curățarea cuptorului 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-curățare implică consumul de energie, înainte de fiecare curățare verificați cantitatea de murdărie. După ce ați constatat o reducere a proprietăților de auto-curățare 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 curățare trebuie să țineți minte că, emailul cu funcție de auto-curățare este sensibil la abraziuni și pentru curățarea acesteia nu trebuie să folosiți agenți de curățare corozivi și nici cârpe aspre.  
des. 10b

## Verificari periodice

În afara de curățarea aragazului, trebuie să:

- Realizați verificări periodice ale elementelor de control și a unităților de preparare. După expirarea garanției, apelați la un tehnician autorizat pentru ca verificarea aragazului să fie realizată la un centru de service autorizat, cel puțin o dată la 2 ani.
- Reparați orice erori,
- Realizați intretinerea periodica a unitatii de preparare a aragazului.

## Atentie!

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

## Scoaterea usii

Pentru a avea un acces mai bun la interiorul cuptorului pentru a îl curăța, puteți să scoateți ușa acestuia. Pentru acest lucru, înclinați dispozitivul de prindere al ușii, ridicați și trageți spre dumneavoastră (pic. 12A). Pentru a pune ușa la loc, faceți același lucru în sens invers. Asigurați-vă de faptul că balamalele sunt fixate corespunzător. După ce ați fixat ușa, dispozitivul de siguranță trebuie să fie coborât din nou cu atenție. Dacă acesta nu este setat, pot fi avariate balamalele atunci când se închide ușa.

des. 12A - Inclinarea dispozitivelor de siguranță ale balamalelor

## Scoaterea geamului interior\*

1. Dați la o parte plinta superioară a ușii (des. 12B și 12C).
2. Geamul interior se scoate din suport (în partea inferioară a ușii). des. 12D, 12D1.
3. Se spală geamul cu apă caldă și cu o mică cantitate de detergent.  
Pentru a monta geamul din nou trebuie să acționăm invers. Partea netedă a geamului trebuie să se afle în partea superioară.

**Atenție! Nu forțați plinta superioară simultan, pe ambele laturi ale ușii.** Pentru a monta corect plinta superioară a ușii trebuie să apropiați de ușa 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 geamului.

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

## CUM SE PROCEDEAZA IN CAZ DE URGENTA

În caz de urgență, trebuie să:

- Opriti toate unitățile de funcționare ale aragazului
- Scoateți stecherul cablului de alimentare din priză
- Apelați la un centru de servicii autorizat
- Unele erori minore pot fi rezolvate prin verificarea instrucțiunilor oferite în tabelul de mai jos. Înainte de a apela la un centru de servicii autorizat, verificați următoarele puncte din tabel

| PROBLEMA   | CAUZA  | ACTIUNE  |
|--|--|--|
| 1. Aparatul nu funcționează                        | Nu este alimentat.   | Verificați panoul cu siguranțe, dacă există o siguranță arsă, înlocuiți-o. |
| 2. Afisajul programatorului clipește "0.00/12:00"* | Aparatul a fost deconectat de la sursa de alimentare sau a fost o întrerupere temporară de alimentare. | Vezi timpul curent (vezi Utilizarea programatorului)                       |
| 3. Lumina cuptorului nu funcționează.              | Becul este slabit sau ars.   | Înfiletați becul sau înlocuiți-l (vezi "Curățare și întreținere")          |

\*optional




## DATE TEHNICE

Voltaj 230V ~ 50Hz  
 Putere Maxim 3,6 kW  
 Dimensiuni aragaz (lxLxA) 59,5 / 59,5 / 57,5 cm

Produsul îndeplinește cerințele standardelor EN 60335-1, EN 60335-2-6, EN 30-1-1, care sunt în vigoare în Uniunea Europeană.

Datele pe etichetele cuptoarelor ermetice electrice se efectuează conform cu standardul EN 60350-1 / IEC 60350-1. Valorile acesta sunt determinate la standardul de greutate cu funcțiile active: încălzitorului inferior și superior (modul convențional) și suport de încălzire cu ventilatorul (dacă aceste funcții sunt disponibile).

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

|   |  |
|---|--|
| Circulația forțată a aerului ECO (încălzitorul circulației + ventilatorul)      | <br>ECO |
| Circulația forțată ECO (încălzitorul inferior + superior + grătar + ventilator) | <br>ECO |
| Modul de convecție ECO (încălzitorul inferior + superior)                       | <br>ECO |

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

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 Funktionstüchtigkeit überprüft.

Vor Inbetriebnahme lesen Sie bitte die Bedienungsanleitung aufmerksam durch.

Durch Befolgung der darin enthaltenen Hinweise vermeiden Sie Bedienungsfehler.

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

### Achtung!

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

Das Gerät ist nur zur Verwendung im privaten Haushalt bestimmt.

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

## INHALTSVERZEICHNIS

|                             |    |
|-----------------------------|----|
| UNSERE ENERGIESPARTIPPS     | 67 |
| SICHERHEITSHINWEISE         | 68 |
| BEDIENELEMENTE              | 69 |
| ALLGEMEINE PFLEGEHINWEISE   | 70 |
| TECHNISCHE DATEN            | 72 |
| WENN'S MAL EIN PROBLEM GIBT | 72 |

## UNSERE ENERGIESPARTIPPS



Wer Energie verantwortlich verbraucht, der schont nicht nur die Haushaltskasse, 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 Verpackungsteile.

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.

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.

# SICHERHEITSHINWEISE

1a

- 1 Kontrolleuchte Heizungsanzeige L
- 2 Zeit schaltuhr
- 3 Kontrolleuchte Betriebsanzeige R
- 4 Backofen-Funktionsregler
- 5 Backofen-Temperaturregler

IHR HERD STELLT SICH VOR

- 3a Backblech\*
- 3b Grillrost (Gitterrost)\*
- 3c Bratblech\*
- 3d Drehspeiß\*
- 3f Grillrost (Gitterrost)\*

\*vorhanden nur bei einigen Modellen

## Der richtige Einbauort

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

## Einbau des Backofens:

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

Abb. 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 „●“/„0“ 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 vorherheizen,
  - Backofentür öffnen, Innenraum mit Tuch oder Schwamm auswischen und dann mit warmem Wasser und Spülmittel reinigen.
- Nach der Reinigung Backofen-Innenraum trockenreiben.

## Auswechseln der Backofen-Beleuchtung\*

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

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

Abb. 9 Backofen-Glühlampe

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

## Wechsel der Halogenleuchte im Backofen\*

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

1. Das Gerät von der Stromversorgung trennen.
2. Die Bleche herausnehmen.
3. Wenn der Backofen über Teleskop-Führungsschienen 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 ersetzende 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

\*vorhanden nur bei einigen Modellen

●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 Servicestellen 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

## **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.

\*vorhanden nur bei einigen Modellen

## 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. Die obere Türleiste herausnehmen. (Abb.12b, 12c).
2. Innere Scheibe aus den Befestigungen (im unteren Bereich der Tür) nehmen. Abb.12d und 12d1.
3. 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 scheinbe.

Abb. 12d1- Herausnahme der inneren Scheibe.  
2 scheinbe.

## 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. 3,6 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









**Компания изготовитель**

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

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

**Сделано в Польше**

**Претензии по качеству**

**направлять в / Импортер на территорию РФ**

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

