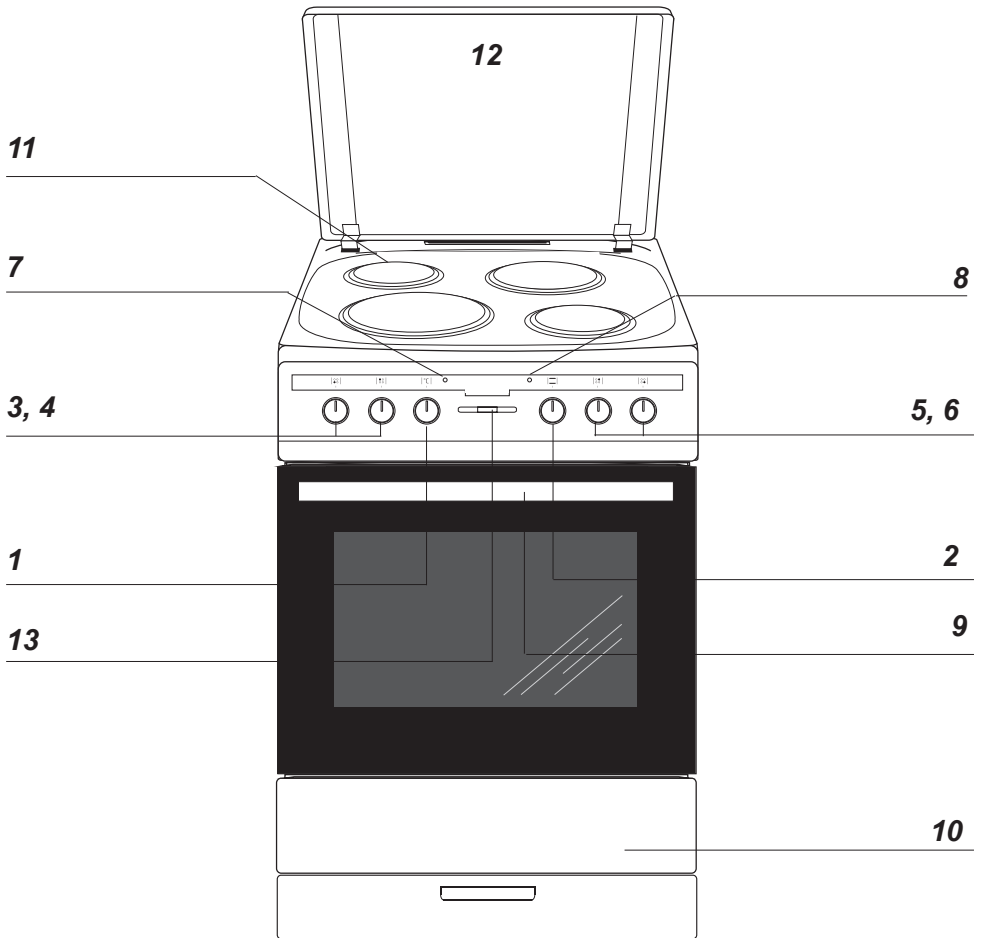
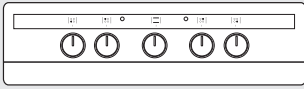


**FCEW6\***

**(RU) ИНСТРУКЦИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ**  
**(KAZ) ПАЙДАЛАНУ БОЙЫНША НҰҚАУЛЫҚ**  
**(UA) ІНСТРУКЦІЯ З ЕКСПЛУАТАЦІЇ**  
**(RO) MANUAL DE UTILIZARE**  
**(DE) GEBRAUCHSANWEISUNG**



**1a**



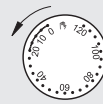
2a



6a



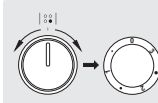
6b



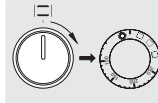
6c



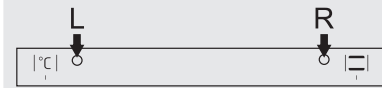
6h



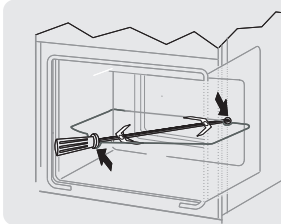
6g



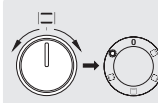
6i



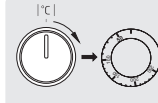
6z



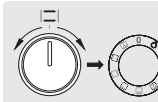
6y



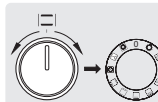
6j



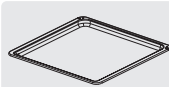
6k



6l



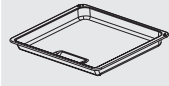
6m



3a



3b



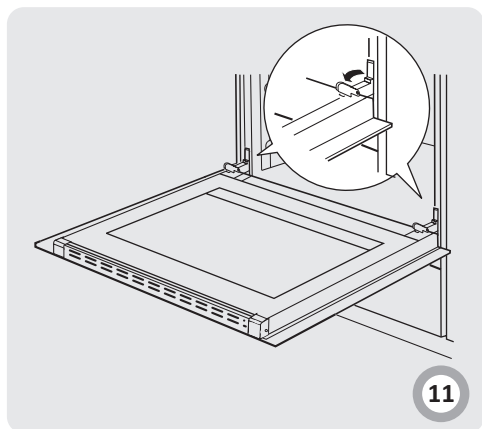
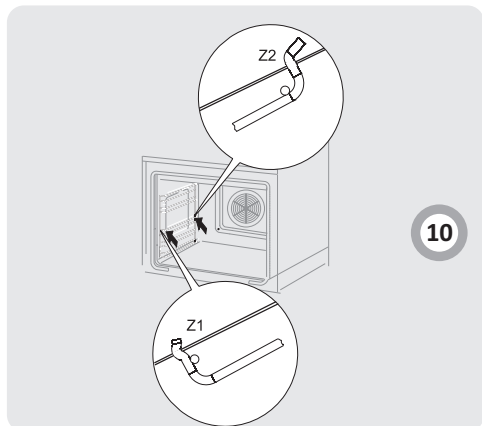
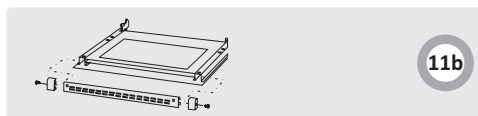
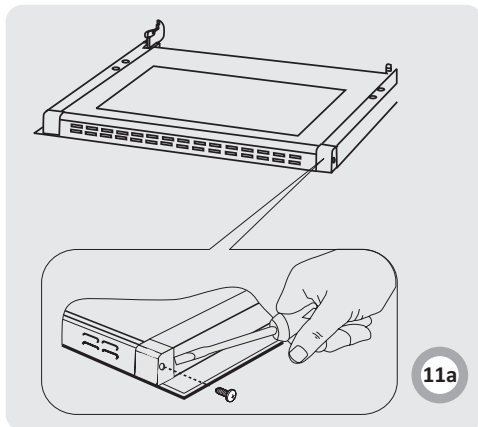
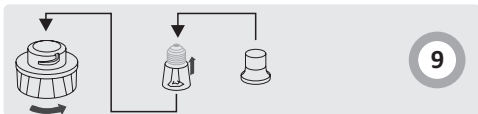
3c

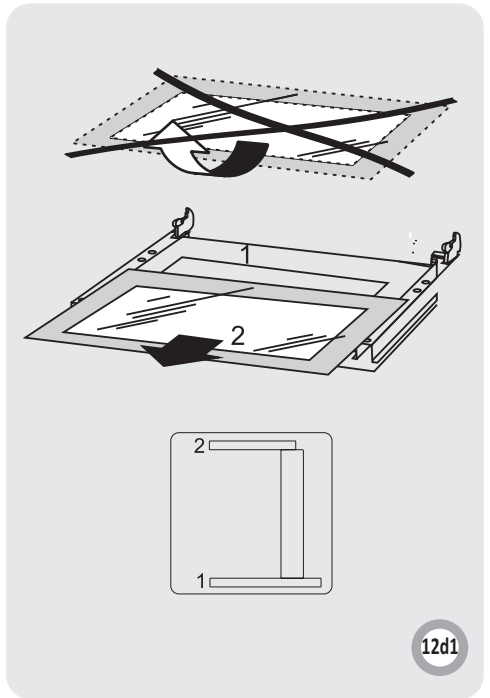
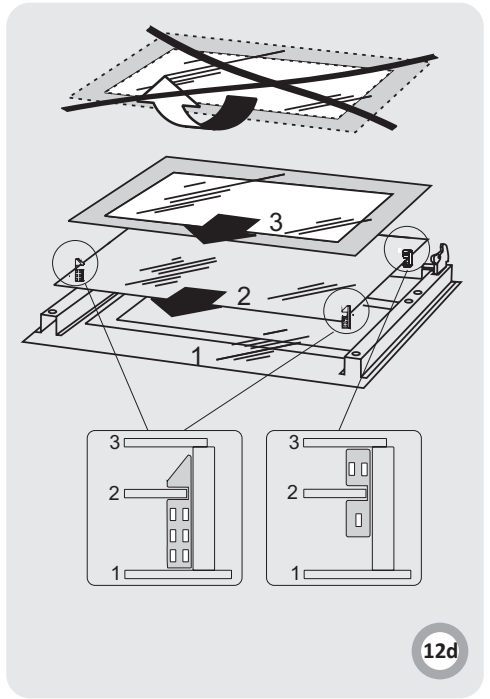
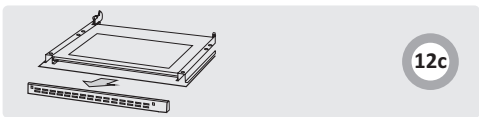
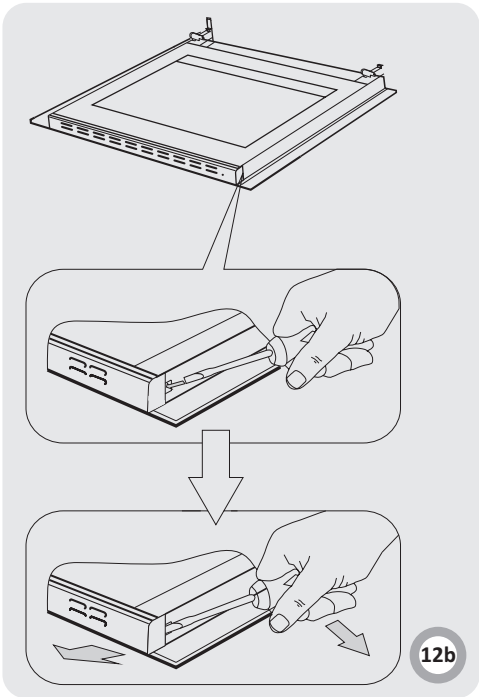
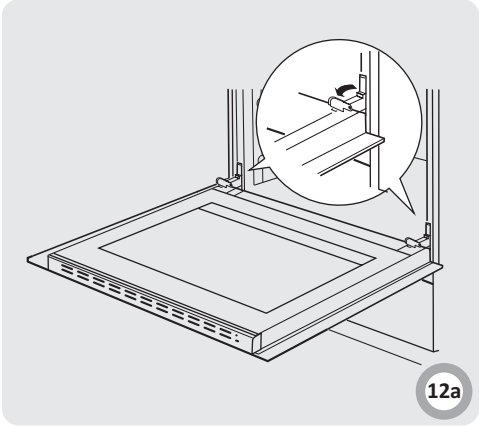
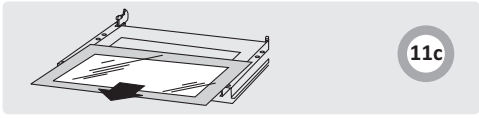


3d

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

4b





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

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

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

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

#### Внимание!

Плитой пользоваться только после ознакомления с данной инструкцией.

Плита предназначена исключительно для домашнего использования.

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

## СОДЕРЖАНИЕ

### УВАЖАЕМЫЙ ПОКУПАТЕЛЬ КАК ЭКОНОМИТЬ ЭНЕРГИЮ

6

### УКАЗАНИЯ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ

6

### ОПИСАНИЕ УСТРОЙСТВА

7

### МОНТАЖ

9

### ЭКСПЛУАТАЦИЯ

10

### ПРИГОТОВЛЕНИЕ ПИЩИ В ДУХОВКЕ - ПРАКТИЧЕСКИЕ СОВЕТЫ

11

### УКАЗАНИЯ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ

16

### ОБСЛУЖИВАНИЕ И УХОД

17

### ПОВЕДЕНИЕ В АВАРИЙНЫХ СИТУАЦИЯХ

19

### ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ

20

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:

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

духовки.

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



#### РАСПАКОВКА

Для транспортировки 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



#### ИЗЪЯТИЕ ИЗ ЭКСПЛУАТАЦИИ

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

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

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

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

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

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

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

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

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.

Перед открытием крышки плиты, рекомендуется очистить ее от загрязнений. Прежде чем опустить крышку, рекомендуется охладить варочную поверхность. Для чистки кухонной плиты нельзя применять оборудование для чистки паром.

- Во время работы оборудование нагревается. Следует соблюдать осторожность, не прикасаться к горячим частям внутри духовки.
- Особое внимание следует обратить на детей около плиты. Прямой контакт с работающей плитой грозит ожогом!
- Необходимо следить, чтобы мелкое кухонное оборудование и провода не соприкасались с нагретой духовкой и варочной поверхностью, поскольку изоляция этого оборудования не рассчитана на высокие температуры.
- Нельзя оставлять плиту без присмотра во время жарения. Масла и жиры могут загореться вследствие выкипания или нагревания.
- Не следует ставить на открытую дверцу духовки посуду весом более 15 кг, на варочную поверхность – более 25 кг.
- Не использовать грубые чистящие средства или острые предметы для чистки стекла дверцы, они могут поцарапать поверхность и привести к появлению трещин на стекле.
- Нельзя ставить горячую посуду и иные вещи (более 75°C), а также легко воспламеняемые материалы в ящик шкафа.
- Нельзя пользоваться технически неисправной плитой. Все изъяны должны устраняться только квалифицированным персоналом.
- В любом случае технической неисправности, немедленно отключить электропитание плиты и сообщить о необходимости ремонта.
- Неукоснительно следовать указаниям и рекомендациям данной инструкции. Не подпускать к эксплуатации лиц, не ознакомленных с ее содержанием.
- Оборудование было запроектировано исключительно для приготовления пищи. Всякое другое его применение (например, обогревание помещения) является несоответствующим его назначению и может быть опасным.



## ОПИСАНИЕ УСТРОЙСТВА

- 1а
- |   |   |
|---|---|
| 1 Ручка регулятора температуры духовки                                    | Оснащение плиты - перечень:                 |
| 1а Ручка регулятора температуры духовки/<br>Ручка выбора функции духовки* | 3а Поддон для выпечки*                      |
| 2 Ручка выбора функции духовки  | 3б Решетка для гриля<br>(решетка для сушки) |
| 3, 4, 5, 6 Ручки управления конфорками                                    | 3с Поддон для жарки*                        |
| 7 Контрольная лампа терморегулятора L                                     | 3d Вертел –и вилки*                         |
| 8 Контрольная лампа работы плиты R  |   |
| 9 Крепление дверцы духовки  |   |
| 10 Ящик   |   |
| 11 Конфорки варочной поверхности  |   |
| 12 Крышка*  |   |
| 13 Таймер*  |   |

Панели управления плиты FCE\*

Рис 2а - Минутный таймер\*

\*для определенных моделей

## Установка плиты

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

## Подключение плиты к электропроводке

Внимание!

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

Указания для специалиста по монтажу.

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

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

Внимание!

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

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

Рис. 4b

## Перед первым включением плиты

- удалить части упаковки,
- аккуратно (медленно) удалить этикетки с дверок духовки, если на раме сохранится заметный след, нужно разогреть камеру духовки (смотри ниже) и на нагретое стекло духовки побрызгать жидкостью для мытья стекол и вытереть мягкой тряпкой.
- освободить ящик, очистить камеру духовки от заводских средств консервации,
- вынуть содержимое духовки и промыть в теплой воде с добавлением жидкости для мытья посуды,
- включить вентиляцию в помещении или открыть окно,
- прогреть духовку (250°C, в течение 30 минут), удалить загрязнения и тщательно помыть.

### Внимание!

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

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

- выполнять работы с соблюдением правил безопасности.

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

## Механический минутный таймер M\*

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

Рис.6а

### Внимание!

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

## Механический Минутный таймер Ms\*

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

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

Рис.6б

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

Если Вы не намерены пользоваться функцией таймера, установите ручку в положение „0“

Рис.6с

### Внимание!

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

## Управление работой варочной поверхности Выбор посуды

Управление работой конфорок производится при помощи четырех ручек, находящихся на панели управления плиты. Графические символы, размещенные над ручками, информируют о том, к какой панели относится ручка. Правильно подобранная посуда должна иметь диаметр дна, приблизительно равный поверхности используемой нагревательной панели. Не следует использовать посуду с большим или выпуклым дном. Рекомендуется применение специальной посуды с толстым литым дном. Нужно помнить о том, что посуда должна иметь правильно подобранную крышку. Грязные поверхности нагревательных панелей и посуды не позволяют полностью использовать тепло.

Рис.6h

## Подбор мощности нагревания

Мощность конфорки можно регулировать, плавно вращая ручку вправо и влево. При включении варочной поверхности, на панели управления загорается желтая сигнальная лампочка.

Рис.6g

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

### Внимание!

Предохраняйте варочную поверхность от коррозии. Выключайте конфорку перед снятием кастрюли. Не оставляйте на включенной конфорки посуду с блюдами, готовящимися на жирах и масле без присмотра, горячий жир может загореться.

\*для определенных моделей


## Функции духовки и ее обслуживание.

Духовка с естественной конвекцией (стандартная)

Духовка может нагреваться верхним и нижним нагревателями, а также грилем (если он есть). Работа такой духовки управляется одной ручкой, обслуживающей переключатель вида работы, соединенный с регулятором температуры

Рис.6i

### Внимание!

В моделях плиты, не оборудованных грилем, символ на ручке управления  отсутствует.

## Возможные положения ручки



### Автономное освещение духовки

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



100-250  
°C

### Включены верхний и нижний нагреватели

Термостат позволяет устанавливать температуру в от 100°C до 250°C. Применять для выпечки.



### Включен гриль

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



### Включен верхний нагреватель

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



### Включен нижний нагреватель

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

## Включение и выключение духовки

Для того, чтобы включить духовку, нужно

- определить нужные условия работы температуру и способ нагревания,
- установить ручку в нужном положении, повернув ее вправо.

Рис.6z

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».

Выключение духовки – для выключения духовки

нужно ручку установить в положение „0”, повернув ее влево. Сигнальная лампочка должна погаснуть.

## Духовка с естественной конвекцией (стандартная)

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

Рис.6j

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

Рис. 6k

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

## Возможные положения ручки



### Автономное освещение духовки

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



### Включен гриль

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



### Включен верхний нагреватель

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



### Включен нижний нагреватель

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



### Включены верхний и нижний нагреватели

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

## Контрольная лампа

Рис.6z

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 естественной конвекцией

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

Рис.6l

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

Рис.6k

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

### Внимание!

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

## 0 нулевая установка



### независимое освещение духовки

Включен установка поворотной ручки в данной позиции загорается свет в духовом шкафу.



### Быстрый разогрев

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



### Размораживание

Включен только вентилятор, без использования каких-либо нагревателей.



### Турбо гриль и конвекция

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



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

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



### включена функция «ГРИЛЬ»

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



### включен нижний нагреватель

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




### включен верхний и нижний нагреватель

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



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

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

## Контрольная лампа

Рис.6z

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 заключается в повороте ручки в нужное положение,

Рис.6m

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

Рис.6k

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

### Внимание!

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

## 0 нулевая установка



### независимое освещение духовки

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



### Быстрый разогрев

Включен верхний нагреватель, функция запекания и вентилятор. Применяется для предварительного 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 ра- бочей части духовки, в результате чего блюда больше зарумяниваются, данная функция позволяет также на запекание больших порций.



### включена функция «ГРИЛЬ»

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



### включен нижний нагреватель

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



### включен верхний и нижний нагреватель

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



### включена термовентиляция


Установка поворотной ручки в функции «ВКЛЮЧЕНИЕ ТЕРМОВЕНТИЛЯЦИИ» позволяет нагревать духовку «принудительным» способом с помощью термовентилятора, который расположен в центральной

части задней стенки духового шкафа. В конвенциональных духовках в процессе печения применяются более низкие температуры.

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



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

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



### включен термовентилятор и нижний нагреватель

В данном положении поворотной ручки духовка работает в режиме термо-вентиляции 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.

## Контрольная лампа

Рис.6з

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».

## Использование пещи\*

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

Для включения пещи нужно:

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

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

\*для определенных моделей

## 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

## Выпечка

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

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

## Поджаривание мяса

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

## Духовка с естественной конвекцией (стандартная)

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





























## Внимание!

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



# УКАЗАНИЯ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ

## Духовка с естественной конвекцией








































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

### Внимание!

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

## УКАЗАНИЯ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ

Духовка с принудительной конвекцией (с конвекцией и кольцевым нагревателем)

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

**Внимание!**

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

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

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

## Варочная поверхность

Загрязнения, например, пригоревшие остатки продуктов питания, удаляются с поверхности панелей мягкой тряпкой (черную поверхность конфорки нельзя мыть и чистить). При этом никелированные обода моются с использованием жидкости для мытья посуды или мягких жидких чистящих средств. Поверхность конфорки время от времени протирается вазелиновой или силиконовой смазкой. Для этой цели нельзя использовать животные и растительные жиры.

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

## Духовка

- Духовку следует чистить после каждого использования. При чистке включается освещение, что позволяет улучшить видимость внутри рабочего пространства.
- Камеру духовки надлежит мыть только теплой водой с добавлением небольшого количества жидкости для мытья посуды.
- **Паровая чистка\*:**
  - в миску, поставленную на первый снизу уровень духовки налить 0,25 л воды (1 стакан),
  - закрыть дверцу духовки,
  - ручку регулятора температуры установить в положение 50 °С, 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 °С) с параметрами:
  - напряжение 230
  - мощность 25 W -резьба E14.

Лампочка духовки - Рис 9

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

Духовки, обозначенные буквой **D\***, оборудованы в легко вынимающиеся направляющие проводники (проволочные лесенки) противеней (и других вложений) духового шкафа. Для того, чтобы их вынуть для мытья, следует потянуть за элемент – зацепку, который находится впереди (Z1), затем отвести (отклонить) в сторону и вынуть с заднего элемента – зацепки (Z2). После мытья, чистые направляющие проводники поместить в крепёжных отверстиях духового шкафа, нажимательным движением вжать элементы – зацепки (Z1 и Z2) - Рис 10).

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

\*для определенных моделей

## Периодический осмотр

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

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

### Внимание!

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

## Снятие дверцы

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

Рис 11 - Отодвинуть предохранители петель

## Снятие внутреннего стекла\*

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

Рис.11С - Снятие внутреннего стекла

## Снятие дверцы

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

рис 12А - Отодвинуть предохранители петель

## Снятие внутреннего стекла\*

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

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

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

## ПОВЕДЕНИЕ В АВАРИЙНЫХ СИТУАЦИЯХ

В каждой аварийной ситуации следует:

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

\*для определенных моделей

## ПОВЕДЕНИЕ В АВАРИЙНЫХ СИТУАЦИЯХ

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

## ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ

|   |                           |
|---|---------------------------|
| Номинальное напряжение:                   | 230V/400V~50 Гц           |
| Номинальная мощность:                     | макс. 9,6 кВт             |
| Размеры плиты (ШИРИНА / ГЛУБИНА / ВЫСОТА) | 60 / 60 / 85 см           |
| Полезный объем духовки*                   | 65-72 литров              |
| Энергетическая категория                  | на этикетке               |
| Вес                                       | ок. 47 кг                 |
| Соответствует нормативам                  | EN 60335-1, EN 60335-2-6. |

\* согласно EN 50304  
объем зависит от оснащения духовки – указан в  
технической характеристике и на этикетке энер-  
гетической эффективности.

«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 стендтерде 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                                | 25 |
| ҚҰРАСТЫРУ  | 26 |
| ПАЙДАЛАНУ  | 27 |
| ЭКСПЛУАТАЦИЯ                                       | 31 |
| ТАҒАМДЫ ҮРМЕПЕШТЕ ДАЙЫНДАУ – ІС ЖҮЗІНДЕГІ КЕҢЕСТЕР | 32 |
| КӨРСЕТІЛЕТІН ҚЫЗМЕТ ПЕН КҮТІМ                      | 35 |
| АПАТТЫ ЖАҒДАЙЛАРДАҒЫ ІС-ӘРЕКЕТ                     | 36 |
| ТЕХНИКАЛЫҚ ДЕРЕКТЕР                                | 37 |

## 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:

- **Даярлау үшін тиісті ыдысты қолдану.**  
Жалпақ және қалың түбі бар кастрюльдер электр қуатын 1/3 дейін үнемдеуге мүмкіндік береді. Ыдысты қақпақпен жабу қажет, бұл электр қуатын 4 есе азайтуға мүмкіндік береді!
- **Конфорка өлшеміне тәуелді тағам даярлау үшін ыдысты іріктеу қажет.**  
Даярлауға арналған ыдыс көлемі конфорка көлемінен аз болмауы тиіс.
- **Конфорка мен ыдыс түбінің тазалығын қадағалау қажет.**  
Ластану жылудың берілуіне кедергі келтіреді – тұрып қалған күміп кеткен ластанулар жиі жағдайда қоршаған ортаны өте лаастайтын құралдар көмегімен ғана кетіруге болады.
- **«Кастрөлге артық үңілуден» аулақ болыңыз.**  
Сонымен бірге духовка есіктерін жиі ашуға да болмайды.  
Плитаны өз уақытында сөндіріп және қалған жылуды қолданыңыз.  
Ұзақ даярлау жағдайында даярлау соңына 5-10 минут қалғанда конфорканы сөндіріп отырыңыз. Осының арқасында сіз 20%-ға дейін электр қуатын үнемдей аласыз.  
Духовканы тек үлкен көлемді тағамдар үшін ғана қолданыңыз. 1 кг дейін салмағы бар етті кастрюльде қайнату үстіңгі бетінде даярлаған үнемді болады.
- **Духовканың қалған жылуын қолданыңыз.**  
40 минуттан астам тағам даярлау жағдайында міндетті түрде даярлау аяқталғанға дейін 10 минут бұрын духовканы сөндіріңіз.  
Назар аударыңыз! Бағдарламаушының қолданған жағдайда оны тағамдарды даярлаудың сәйкес барынша қысқа уақытына қалыңға келтіру қажеттілігін ұмытпаңыз.
- **Термоциркуляция тәртібін қолдана отырып және духовканың есігін жауып өнімдерді қамырға орап пісіру қажет.**
- **Духовка есіктерін қатты жабыңыз.** Жылу

есіктердің тығыздандырығыш төсемелеріндегі ластанулар арқылы шығады. Оларды уақыттылы жойып отырған жөн.

- **Ас үй плитасын тоңазытқыштар/мұздатқыш камераларға тікелей жақын орналастырмау қажет.**  
Қажеттіліксіз электр қуатын қолдану жағдайында оның шығыны өседі.



### ОРАМАДАН ШЫҒАРУ

Тасымалдау үшін құрал зақымданулардан орамамен қорғалған. Орамадан шығарған кейін, Сізден оның бөліктерін қоршаған ортаға залал келмейтін әдіспен құтылуыңызды сұраймыз. 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, пеноплатстың бөліктері және т.б.) балаларды жақындатпаңыз.



### ПАЙДАЛАНУДАН АЛЫП ТАСТАУ

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 әжептәуір 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.

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

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

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

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

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

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

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

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

құралдың сөндірілгеніне көз жеткізіңіз.

Қақпақты көтермес бұрын оны ластанудан тазалау ұсынылады. Ас үй плитасының үстіңгі бетін оны қақпақпен жаппас бұрын салқындатып алу ұсынылады.

Асүй плитасын тазалау үшін бұмен тазалауға арналған жабдықтарды қолдануға болмайды.

- Ас үйде балалар болған жағдайда шектен тыс абайлылық қадағалаған жөн. Қосылу плитамен тікелей байланысқа түсу күйіктердің тууына алып келуі мүмкін!
- Ұсақ тұрмыстық техника және жетектер қыздырылған духовкамен немесе плитаның жұмыс үстіңгі бетімен жанаспауын қадағалау қажет, себебі бұл техниканың оқшаулануы жоғары температуралардың ықпалына тұрақты емес.
- Жылжымалы жәшікке жылдам тұтанатын материалдарды салуға болмайды, себебі духовканы қолдану кезінде олар жанып кетуі мүмкін.
- Қуыру кезінде плитаны қараусыз қалдыруға болмайды. Қолданылатын майлар қыздыру салдарынан жанып кетуі мүмкін.
- Плитаның жұмыс үстіңгі бетінің ластануына және оған қайнаған сұйықтықтың тусуіне жол бермеңіз. Ластанулар пайда болған жағдайда оларды бірден жою қажет.
- Ыдысты орналастырмастан конфорканы қосуға болмайды.
- Салмағы 15 кг асатын ыдысты духовканың ашық есіктеріне, 25 кг асатын ыдыстарды жұмыс үстіңгі бетіне орналастыруға тыйым салынады.
- Есіктердің әйнектерін тазалау үшін қырғыш тазалау құралдарын немесе өткір металл заттарды қолдануға болмайды, себебі үстіңгі бетті тырнауы мүмкін, бұл өз кезегінде шыныда жарықтардың пайда болуына алып келуі мүмкін.
- Жылжымайтын жәшік сыйымдылығына ыстық ыдысты және табаны (75°C асатын), сонымен бірге жылдам тұтанатын материалдарды орналастыруға тыйым салынады.
- Техникалық ақаулы плитаны пайдалануға тыйым салынады. Кез-келген ақауларды сәйкес құзреттіліктерге ие маман ғана жоюы тиіс.
- Кез-келген ақау жағдайында плитаны электр қуат көзінен міндетті түрде ажырату қажет.
- Аспап тек өзінің тікелей тағайындалуы бойынша ғана қолданылуы тиіс. Кез-келген өзге мақсаттарда қолданылуы (мысалы, жайды жылыту) дұрыс емес және қауіпті болып есептелінеді.



1a

- 1 Үрмепуштің температура реттегішінің тұтқасы
- 1a Үрмепуштің температура реттегішінің тұтқасы/ Үрмепеш функциясын таңдау тұтқасы\*
- 2 Үрмепеш функциясын таңдау тұтқасы
- 3, 4, 5, 6 Электрлік конфоркаларды басқару тұтқалары
- 7 Термореттегіштің бақылау шамы L
- 8 Үрмепеш жұмысының бақылау шамы R
- 9 Крепление дверцы духовки
- 10 Жәшік (белгілі бір модельдер үшін)
- 11 Электрлік конфорка
- 12 Қақпақ\*
- 13 Таймер\*

ҚҰРАЛДЫҢ СИПАТТАМАСЫ

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

Оснащение плиты - перечень:

Сур. 2a - минуттық таймер

\* белгілі үлгілер үшін

## Ас үй плитасын орнату

- Ас үй жай құрғақ және жақсы желденетін болуы, сонымен бірге ақаусыз желдетуге ие болуы тиіс, ал плитаның орнатылуы басқарудың барлық элементтеріне еркін қол жетімділікті қарастыруы тиіс.
- Плита Y класының құрастырылымына ие, яғни бір жағынан жоғары жиһазбен немесе қабырғамен жабылуы мүмкін. Кіріктірілетін жиһаз қаптамаға және 100°C температураға тұрақты оны желімдеуге арналған желімге ие болуы тиіс. Бұл шарттың орындалмауы үстіңгі беттің түр өзгертуіне немесе қаптама материалдың желімсізденуіне алып келуі мүмкін.
- Плитаны қатты, тегіс еденге (тіреуге орнатуға болмайды) орнату қажет.
- Созуды пайдалану жөніндегі нұсқаулықта келтірілген нұсқауларға сәйкес құрастыру қажет.
- Пайдалануды бастамас бұрын көлденең жазықтықта теңестіру қажет, бұл табада майдың тең таралуы үшін өте маңызды. Бұл үшін жәшікті алдын ала жылжытып реттеу аяқтарын қолданыңыз. Реттеу диапазоны +/-5мм.

## Плитаны электрөткізгішке қосу

### Назар аударыңыз!


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

Құрастыру жөніндегі маманға арналған нұсқаулық.

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

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

### Назар аударыңыз!

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

Сур. 4b

## Үрмепешті алғаш рет қосудан бұрын

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

### 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.

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

## M механикалық минуттық таймер\*

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

Сур.6а

### Назар аударыңыз.

0-ден 10 минут уақыт аралығында таймер тұтқасын алдымен шамамен 90°-ға, осыдан кейін жұмыстың қажетті уақытын орнату қажет.


## Ms механикалық минуттық таймер\*

Таймер духовка жұмысын басқару үшін арналған. Оны 0-ден 120 минут уақыт аралығында қалыпқа келтіруге болады. Бекітілген уақыттың аяқталуына қарай дыбыстық белгі қосылады және духовка автоматты түрде сөндіріледі.

Сур.6б

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

Тұтқа «0» күйіне орнатылғанда духовка жұмыс істемейтін болады.

Егер сіз таймерді қолдануды жоспарламасаңыз тұтқаны  күйіне орнату қажет

Сур.6с

### Назар аударыңыз.

0-ден 10 минутқа дейінгі уақыт аралығында таймер тұтқасын алдымен 90°-ға бұру, осыдан кейін жұмыстың қажетті уақытын орнату қажет.

## Қыздыру элементіне қызмет көрсету ыдысты таңдау

Дұрыс таңдалынған ыдыс түбінің диаметрі шамамен конфорканың диаметріне тең болуы тиіс. Иілген немесе қисық түбі бар ыдысты қолдануға болмайды. Қалың өңделген түбі бар арнайы ыдысты қолдану ұсынылады. Ыдыстың сәйкес түрде таңдалынған қақпаққа ие екендігін қадағалау қажет.

Конфорканың және ыдыстың ластанған үстіңгі беті жылу қуатын толығымен қолдануға мүмкіндік бермейді.

Сур. 6h

## Қыздыру қуатын таңдау

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

Сур. 6g

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

## Назар аударыңыз!

Конфорка тазалығын қадағалаңыз - конфорка ластанған жағдайда толық қуаттылыққа қол жетпейді. Тот басудың алдын алу бойынша шаралар қабылданыз. Кастрөлде плитадан алмас бұрын конфорканы сөндіріңіз. Майларды қолдана отырып, даярланған тамағы бар ыдысты қосуды конфоркада қараусыз қалдырмаңыз, себебі ыстық май жанып кетуі мүмкін.

\*белгілі бір модельдер үшін


## Үрмепештің функциялары және оған қызмет көрсету

### Табиғи конвекциясы бар үрмепеш (стандартты)

Үрмепеш жоғарғы және төменгі қыздырғышпен, сондай-ақ грильмен (егер ол болса) қыздырыла алады. Мұндай үрмепештің жұмысы температураны реттегішпен қосылған, жұмыс түрлерін ауыстырып-қосуға қызмет ететін бір тұтқаммен басқарылады.

Сур.6i

### Назар аударыңыз!

Грильмен жабдықталмаған плита модельдерінде, басқару тұтқаларында отсуствует  символы жоқ.

### Тұтқасының ықтимал қалыптары



#### Үрмепешті дербес жарықтандыру

Тұтқасын осы қалыпқа қойып, үрмепештің жарықтандыру камерасы қосамыз. Мысалы, камераны жуғанда.



100-250 °C

#### Жоғарғы және төменгі қыздырғыштар қосылды

Термостат 100°C-тан 250 °C-қа дейінгі температураны орнатуға мүмкіндік береді. Пісіру үшін қолдану керек.



#### Гриль қосылды

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



#### Жоғарғы қыздырғыш қосылды

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



#### Төменгі қыздырғыш қосылды

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

### Үрмепешті қосу және сөндіру

Үрмепешті қосу үшін:

- қажетті жұмыс жағдайын, температураны және қыздыру тәсілдерін анықтау;
- тұтқасын оңға бұра отырып, керекті қалыпқа қою керек. рачивая ее вправо.

Сур.6z

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 рецепттерде ыдысты қыздырылған духовкаға қою ұсынылатындықтан, мұны L бақылау шамының алғашқы сәнуінен кейін қоюға болады. Қамырға орап пісіру кезінде L шамы мерзімді түрде қосылып және сөнетін болады (духовка камера-сында температураның ұсталынуы). R бақылау шамы «Духовканың жарықталуы» күйінде тұтқа орналасқанда жануы мүмкін.

Үрмепешті сөндіру – үрмепешті сөндіру үшін тұтқасын солға бұра отырып, «0» жағдайына қою керек. Сигнал шамы өшуі тиіс.

### Табиғи конвекциясы бар үрмепеш (стандартты)

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

Сур.6j

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

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

### Тұтқасының ықтимал қалыптары



#### Үрмепешті дербес жарықтандыру

Тұтқасын осы қалыпқа қойып, үрмепештің жарықтандыру камерасы қосамыз. Мысалы, камераны жуғанда.



#### Гриль қосылды

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



#### Жоғарғы қыздырғыш қосылды

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



#### Төменгі қыздырғыш қосылды

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



#### Жоғарғы және төменгі қыздырғыштар қосылды

Үрмепеш тұтқасын осы қалыпқа қою үрмепештің стандартты тәсілмен қызуына әкеледі.

### Бақылау шамдары

Сур.6z

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 сәнуінен 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.



## ГРИЛЬ» функциясы қосулы

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

## Еріксіз конвекциясы бар үрмепеш

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



## төменгі жылытқыш қосулы

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

Сур.6l

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

Сур.6k



## жоғарғы және төменгі қыздырғыштар қосулы

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

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.



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

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

0

## Тұтқасының ықтимал қалыптары



## үрмепешті тәуелсіз жарықтандыру

Осы жағдайда айналмалы тұтқаны орнатудың көмегімен үрмепешті шкафта жарық жанады.



## Жылдам жылыту

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



## Еріту

Желдеткіш қана қосулы, барлық қыздырғыштар сөндірілуі.



## 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.

## Бақылау шамдары

Сур 6z

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 сәнуі духовканың берілген температураға қол жеткізгендігін білдіреді. Аспаздық рецептерде ыдысты қыздырылған духовкаға қою ұсынылатындықтан, мұны L бақылау шамының алғашқы сәнуінен 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, нужное положение,

Сур.6m

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

Сур 6k

\*для определенных моделей

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

## Назар аударыңыз!

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

0

### Тұтқасының ықтимал қалыптары



#### үрмепешті тәуелсіз

#### жарықтандыру

Осы жағдайда айналмалы тұтқаны орнатудың көмегімен үрмепешті шкафта жарық жанады.



#### Жылдам жылыту

Жоғарғы қыздырғыш гриль және желдеткіш қосылуы.

Пешті алдын ала қыздыру үшін пайдаланылады



#### Еріту

Желдеткіш қана қосылуы, барлық қыздырғыштар сөндірілуі.



#### 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 қызаяды. 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, құлпыт қанқылтыр табаларды қолдану міндетті болып табылады), бір деңгейде пісіру үрдісі.



#### термोजелдеткіш қосылуы

Айналмалы тұтқаны «ТЕРМОЖЕЛДЕТКІШТІ ҚОСЫЛУЫ» функциясына орнату үрмепешті шкафтың артқы қабырғасының ортасында орналасқан термोजелдеткіштің 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. Желдеткішті бар конвекциялы үрмепеш (пісіру функциясы пісіру үдерісі кезінде ұсынылады).



#### термोजелдеткіш және төменгі қыздырғыш қосылуы

Айналмалы тұтқаның осы жағдайында үрмепеш термोजелдеткіш 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.

## Бақылау шамдары

### Сур.6з

Духовканың қосылуы плитаның Режі 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 инфрақызыл сәулелердің тағамға әсер етуінің нәтижесінде жүзеге асырылады.

### Пешті қосу үшін:

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

(істікшеден төмен) ағатын майға арналған жайпақ табаны орналастыру қажет.

- Қуыруды үрмепештің есігі жабық күйінде жүзеге асыру қажет.

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

### **Назар аударыңыз!**

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

### **Істікті қолдану\***

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

### **Назар аударыңыз!**

Істіктің жеке басқару тұтқасы жоқ.

Тағамды істікте дайындау:  
(суретті қараңыз)

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

Сур.6у

## 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 бүркүге кеңес берілмейді.

## Табиғи конвекциясы бар үрмепеш (стандартты)

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



































## Назар аударыңыз!

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



# ТАҒАМДЫ ҮРМЕПЕШТЕ ДАЙЫНДАУ – ІС ЖҮЗІНДЕГІ КЕҢЕСТЕР

## Еріксіз конвекциясы бар үрмепеш





































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

### Назар аударыңыз!

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

## ТАҒАМДЫ ҮРМЕПЕШТЕ ДАЙЫНДАУ – ІС ЖҮЗІНДЕГІ КЕҢЕСТЕР

Еріксіз конвекциясы бар үрмепеш  
(конвекциясы және шығыршықты қыздырғышы бар)

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

### Назар аударыңыз!

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

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

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

## Қайнату үстіңгі беті

- Ластануларды, мысалы, тамақтардың күйіп кеткен қалдықтарын жұмсақ шүберекпен жою қажет (конфорканың қара үстіңгі бетін жууға, қыруға болмайды). Никельденген көрнекі сақиналарды ыдыс жууға арналған сұйықтық немесе агрессивті емес сұйық тазалау құралдары көмегімен жуу қажет. Конфоркалардың үстіңгі беттерін уақыт өте келе вазелин немесе силикон майымен сылап отыру қажет. Бұл мақсат үшін жануар немесе өсімдік тектес майларды, мысалы сары май, шығғырылған тоң май, өсімдік майы және т.б. қолдануға болмайды.

## Үрмепеш

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

## Назар аударыңыз!

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

## Үрмепеш жарықтандыруының шамын алмастыру

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

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

**D\***, әріпімен белгіленген бүркеме пештер оңай алынатын бүркеме пештің қосымша сымдық бағыттауыштарымен (сатыларымен) жабдықталған. Оларды жууға алып шығу үшін алдында орналастырылған бекіткішті алу керек (Z1), содан соң бағыттауышты тартып артқы бекіткішінен (Z2) ажырату керек. Жуған соң бағыттауыштарды бекіткішке орналастыру керек және бекіткішті (Z1 және Z2) орнату керек. - Сур. 10).

**Dp\*** 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.

\*для определенных моделей

## 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. Келілдік 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. Есікті жартылай жабыңыз да, көтеріңіз, сосын есікті өзіңізге қарай тартыңыз тартыңыз. Есікті тақтаға орнату үшін әрекетті соңынан бастап қайталаңыз. Орнату барысында ілмек бөліктерінің дұрыс үйлесуіне назар аударған жөн. Үрмепештің есігін орнатып болғаннан кейін міндетті түрде сақтандырғышты түсіру қажет. Әйтпесе, есікті жауып жатқан кезде, ілмектер зақымдануы мүмкін.

Сур.11 - Ілмектердің сақтандырғыштарын жылжытыңыз

### Ішкі әйнекті алу\*

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

Сур.11С - Ішкі әнекті алу

## Есікті алу

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

Сур. 12А - Ілмектердің сақтандырғыштарын жылжытыңыз

### Ішкі әйнекті алу\*

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

Сур. 12D - Ішкі шыны панельдердің шешілуі.

3 шыны панельдері.

Сур. 12D1 - Ішкі шыны панельдердің шешілуі.

2 шыны панельдері.

## АПАТТЫ ЖАҒДАЙЛАРДАҒЫ ІС-ӘРЕКЕТ

Әр апатты 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

\*белгілі үлгілер үшін

## АПАТТЫ ЖАҒДАЙЛАРДАҒЫ ІС-ӘРЕКЕТ

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

## ТЕХНИКАЛЫҚ ДЕРЕКТЕР

|   |                 |
|---|-----------------|
| Номиналды кернеуі                                     | 230/400V~ 50 Гц |
| Номиналды қуаттылығы                                  | max. 9,6 кВт    |
| Тақтаның көлемі (ЕНІ / ТЕРЕҢДІГІ / БИІКТІГІ)          | 60 / 60 / 85 см |
| Үрмепештің пайдалану көлемі*                          | 65 - 72 литр    |
| Энергетикалық санаты                                  | заттаңбасында   |
| Салмағы   | шамамен 47 кг   |
| EN 60335-1, EN 60335-2-6 Нормативтеріне сәйкес келеді |                 |

\* EN 50304 сәйкес көлем үрмепештің жабдықталуына байланысты – энергетикалық тиімділік заттаңбасында көрсетілген.

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

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

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

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

**Увага!**

Плиту користуватися тільки після ознайомлення з даною інструкцією.

Плита призначена виключно для домашнього використання.

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

**ЗМІСТ**

|  |           |
|--|-----------|
| <b>ПОЛОЖЕННЯ З ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ</b>                   | <b>39</b> |
| <b>ОПИС ВИРОБУ</b>                                   | <b>41</b> |
| <b>УСТАНОВКА</b>                                     | <b>42</b> |
| <b>ЕКСПЛУАТАЦІЯ</b>                                  | <b>43</b> |
| <b>ЕКСПЛУАТАЦІЯ</b>                                  | <b>46</b> |
| <b>ПРИГОТУВАННЯ ЇЖИ У ДУХОВЦІ - ПРАКТИЧНІ ПОРАДИ</b> | <b>48</b> |
| <b>ЧИСТКА І ОБСЛУГОВУВАННЯ ДУХОВКИ</b>               | <b>51</b> |
| <b>ПОРЯДОК ДІЙ У НАДЗВИЧАЙНИХ СИТУАЦІЯХ</b>          | <b>52</b> |
| <b>ТЕХНІЧНІ ДАНІ</b>                                 | <b>53</b> |

**ЯК ЗАОЩАДЖУВАТИ ЕЛЕКТРОЕНЕРГІЮ**



**ЯК ЗАОЩАДЖУВАТИ ЕЛЕКТРОЕНЕРГІЮ**

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

- Для приготування їжі використовувати відповідні посуд.

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

- Підбрати посуд, що відповідає розміру конфорки. Дно посуду для приготування їжі не може бути менше конфорки.
  - Конфорки і дно посуду завжди повинні бути чистими.
- Забруднення заважають теплопередачі - сильно пригорілий бруд можна усунути лише з використанням засобів, що завдають великої шкоди навколишньому середовищу.
- Уникати надмірного „заглядання” до посуду під час приготування їжі.
- Також не потрібно часто відкривати двері духовки. Вчасно виключати і використовувати залишкове тепло.

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

Духовку слід використовувати лише для приготування значної кількості їжі.

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

- Використання залишкового тепла духовки. Якщо час готування страви перевищує 40 хвилин, духовку необхідно виключити за 10 хвилин до завершення готування.
- Увага! При використанні програматора слід встановлювати відповідно менший час приготування страв.
- Грилювання з використанням потоку гарячого повітря і при зачинених дверях духовки.
- Щільно закривати двері духовки. Тепло виходить внаслідок налипання бруду на ущільнення дверей. Рекомендується усувати його одразу.

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



**РОЗПАКУВАННЯ**

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



**ІЗЬЯТИЕ ИЗ ЕКСПЛУАТАЦИИ**

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.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Рекомендується перед відкриттям кришки очистити її від будь-яких забруднень. Варильну поверхню рекомендується охолодити перед накриттям її кришкою.

Для чищення духовки не застосовуйте парові очисники.

## ВКАЗІВКИ ЩОДО БЕЗПЕКИ ЕКСПЛУАТАЦІЇ

- Особливо слід звертати увагу на те, щоб діти не перебували поряд із розігрітою плитою. В результаті безпосереднього контакту з працюючою плитою можна отримати опіки!
- Необхідно слідкувати, щоб дрібна побутова техніка з проводами не торкалася безпосередньо до розігрітої духовки або варильної поверхні, щоб не пошкодити ізоляцію цієї техніки.
- Заборонено зберігати у шухляді легкозаймисті матеріали, оскільки під час експлуатації духовки вони можуть загорітися.
- Заборонено залишати плиту без нагляду під час смаження. Олія та жири можуть загорітися від перегрівання.
- Не слід допускати до забруднення варильної поверхні та потрапляння на неї рідин внаслідок википання. Будь-які забруднення необхідно одразу усувати.
- Не слід вмикати плиту, не поставивши перед тим на неї посудину.
- Заборонено ставити на відкриті дверцята духовки посуд, маса якого перевищує 15 кг, а на варильну поверхню плити – не більше 25 кг.
- Заборонено використовувати жорсткі абразивні засоби або гострі металеві предмети для чищення скла на дверях, оскільки при цьому можна подряпати поверхню і призвести до утворення тріщин.
- Ніколи не ставте гарячий посуд і вкладиші (вище 75 ° C) і легкозаймистих матеріалів у контейнер шухляди.
- Заборонено використовувати технічно несправну плиту. Будь-які поломки можуть ремонтувати виключно працівники з відповідною кваліфікацією і повноваженнями.
- У будь-якій ситуації, зв'язаній з технічними неполадками, необхідно відключити електроживлення кухні.
- Пристрій можна використовувати виключно з тією метою, задля якої він був запроєктований. Будь-яке інше застосування (наприклад, обігрівання приміщень) необхідно вважати за невідповідне та небезпечне.



1a

1 Ручка терморегулятора

1a Ручка терморегулятора/ Ручка вибору функції духовки\*

2 Ручка вибору функції духовки

3, 4, 5, 6 Ручки управління електроконфорками

7 Контрольна лампочка терморегулятора L

8 Контрольна лампочка роботи R

9 Ручка дверей духовки

10 Шухляда

11 Електроконфорка

12 Кришка

13 Електронний програматор\*

ОПИС ВИРОБУ:

3a Деко для запікання\*

3b Решітка для грилю (решітка для сушіння)

3c Піддон для смаження\*

3d Вертель – і виделки\*

FCE\*:

Рис.2a - Механічний таймер

\*для певних моделей

## Установка плити

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

## Підключення плити до електропроводки

### Увага!

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

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

### Увага!

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

## Перед першим увімкненням духовки

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

### Увага!

У духовках, які обладнані електронним програматором Та, після підключення до мережі, на 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.**

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

## Механічний таймер М\*

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

Рис.6а

### Увага.

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

## Механічний таймер Мs\*

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

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

Рис.6б

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

Якщо ви не збираєтеся використовувати таймер, встановіть ручку в положення 90°

Рис.6с

### Увага.

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

## Обслуговування нагрівної конфорки Підбір посуду

Правильно підібраний посуд має мати діаметр дна, наблизений до діаметра нагрівної конфорки. Не можна використовувати посуд з увігнутим або випуклим дном. Рекомендується застосування спеціального посуду з товстим литим дном. Слід пам'ятати, щоб посудина мала відповідно підібрану кришку. Забруднена поверхня конфорок та посудин перешкоджає повному використанню тепла.

Рис.6h

## Підбір потужності нагрівання

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

Рис.6g

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

### Увага!

Дбайте про чистоту конфорки -брудна конфорка не працює на повну потужність. Бережіть конфорку від корозії. Вимикайте конфорку перед тим, як зняти каструлю. Не залишайте на ввімкненій конфорці посуду зі стравами, приготованими на жирі, олії, без нагляду, гарячий жир може самозайматися.

\*для певних моделей


## Функції духовки та її обслуговування.

Духовка з натуральною конвекцією (конвенціональна)

Духовка може нагріватися за допомогою нижнього і верхнього нагрівального елемента. Для керування такою духовкою використовується одна ручка, за допомогою якої вибирається режим роботи і регулюється температура.

Рис.6і

### Увага!

В моделях плит, у яких немає грилю, позиція  на ручці керування відсутня.

## Можливе положення ручки



### Незалежне освітлення духовки

Якщо ручка повернута у це положення, у духовці ввімкнене освітлення.



100-250 °C

### Ввімкнений верхній і нижній нагрівальні елементи

Традиційне нагрівання. Термостат дозволяє налаштувати температуру у діапазоні від 100°C до 250°C. Ідеально надається для приготування тіста, м'яса, риби, хліба, піци (попередньо духовку необхідно розігріти та використовувати деко чорного кольору). Запикання на одному рівні.



### Гриль қосылды

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



### Ввімкнений верхній нагрівальний елемент

Якщо ручка встановлена у це положення, тоді духовка може нагріватися лише за допомогою верхнього нагрівального елемента. Підрум'янювання випічки, запікання зверху, додаткове запікання.



### Ввімкнений нижній нагрівальний елемент

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

Для ввімкнення духовки необхідно:

- визначити необхідні умови роботи духовки, температуру і спосіб нагріву,
- встановити ручку у потрібне положення, повертаючи нею „вправо”.

Рис.6з

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».

Вимкнення духовки – для вимкнення духовки ручку необхідно встановити у положення „0”, повертаючи її „вліво”. Сигнальна лампочка повинна згаснути.

Рис.6ј

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

Рис. 6к

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

## Тұтқасының ықтимал қалыптары



### Үрмепешті дербес жарықтандыру

Тұтқасын осы қалыпқа қойып, үрмепештің жарықтандыру камерасы қосамыз. Мысалы, камераны жуғанда.



### Гриль қосылды

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



### Жоғарғы қыздырғыш қосылды

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



### Төменгі қыздырғыш қосылды

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



### Жоғарғы және төменгі қыздырғыштар қосылды

Үрмепеш тұтқасын осы қалыпқа қою үрмепештің стандартты тәсілмен қызуына әкеледі.

## Контрольні лампочки

Рис.6з

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 до-

сягнення 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 вимушеною циркуляцією повітря (з вентилятором)

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

Рис.6l  
та ручки регулювання температури (встановлення ручки на вибрану температуру).

Рис.6k  
Сендiру екi тiткасын да „●“ / „0“ қалпына қою арқылы жүзеге асырылады.

### Увага!

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

0

### Тұтқасының ықтимал қалыптары



#### незалежне освітлення духовки

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



#### Швидке розігрівання

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



#### Розморожування

Ввімкнений лише вентилятор, усі нагрівачі вимкнені.



#### увімкнений вентилятор та «ГРИЛЬ»

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



#### 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, шинцелів, риби, тостів, ковбасок, запіканок (страва, що випакається 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.

## Контрольні лампочки

Рис.6z

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.6m

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

Рис.6k

\*для певних моделей

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

## Увага!

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

0

## Тұтқасының ықтимал қалыптары



### незалежне освітлення духовки

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



### Швидке розігрівання

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



### Розморожування

Ввімкнений лише вентилятор, усі нагрівачі вимкнені.



### увімкнений вентилятор та «ГРИЛЬ»

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



### 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 термовентилятора, розташованого посередині задньої стінки духовки. Для традиційної духовки використовуються нижчі значення температури для приготування страв. Використання цього способу нагрівання забезпечує рівномірну циркуляцію тепла довкола страви у духовці.



### Ввімкнений вентилятор, нижній і верхній нагрівальні елементи

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



### Ввімкнена циркуляція гарячого повітря і нижній нагрівальний елемент

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

## Контрольні лампочки

Рис.6з

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 світитися, 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 відповідній 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 250°C, а для функції грилю з вентилятором – на 190°C.

### **Увага!**

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

### **Використання вертела\***

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

### **Увага!**

Веретено не має окремої ручки управління.

Приготування страви на вертелі:  
(див. малюнки)

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

Рис.6у

# 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 дані в кулінарних книгах значно відрізняються від наших рекомендацій, просимо керуватися цією інструкцією.

## Смаження м'яса

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

## Духовка з натуральною конвекцією (конвенціональна)

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































## Увага!

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



# ПРИГОТУВАННЯ ЇЖИ У ДУХОВЦІ - ПРАКТИЧНІ ПОРАДИ

Духовка з вимушеною циркуляцією повітря (з вентилятором)





































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

## Увага!

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

# ПРИГОТУВАННЯ ЇЖИ У ДУХОВЦІ - ПРАКТИЧНІ ПОРАДИ

Духовка з примусовою конвекцією (з конвекцією та кільцевим нагрівачем)

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


## Увага!

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

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

## Варильна панель

Забруднення, такі як спалені залишки їжі віддалити з поверхні конфорок за допомогою м'якої тканини (чорної поверхні конфорок не можна нічим мити і терти). Нікельовані декоративні кільця мити рідиною для миття посуду або лагідними рідкими абразивами. Поверхні конфорок час від часу протирати вазеліновою або силіконовою олією. Не використовуйте для цієї мети тваринних і рослинних жирів, таких як масло, смалець, олія і т.д.

- Духовку слід очистити після кожного використання. При очищенні вмикається освітлення, що дозволяє покращити видимість всередині робочого простору.
- Камеру духовки слід мити тільки теплою водою з додаванням невеликої кількості рідини для миття посуду.
- **Очищення паром «Steam Clean»\***
  - у миску, яка поставлена на перший низу рівень духовки, налити 0,25 л води (1 стакан),
  - закрити дверці духовки, - ручку регулятора температури встановити на положення 50°C, ручку вибору режиму роботи в положення «нижній нагрівач» 
  - нагрівач камери духовки близько 30 хвилин,
  - відчинити 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 плевніться, що прилад вимкнено.

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

Рис 9 - Лампочка духовки

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

Духовки, позначені літерою **D\***, обладнано легко висувними дротяними напрямними (решітками) вкладок духовки. Щоб їх вийняти для миття слід потягнути за кріплення, розташоване спереду (Z1), потім потягнути за напрямну і зняти її із заднього кріплення (Z2). Після миття напрямних їх слід закріпити в осадчих отворах духовки, потім втиснути кріплення (Z1 і Z2). - 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.

\*для певних моделей

## Періодичний огляд

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

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

### Увага!

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

## Есікті алу

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

Рис 11 - Ілмектердің сақтандырғыштарын жылжытыңыз

## Ішкі әйнекті алу\*

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

Рис. 11С - Ішкі әнекті алу

## ПОРЯДОК ДІЙ У НАДЗВІЧАЙНИХ СИТУАЦІЯХ

При кожній аварійній ситуації слід:

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

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

## Зняття дверцят

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

рис 12А - Відтягнути запобіжники петель

## Зняття внутрішнього скла\*

1. За допомогою плоскої викрутки необхідно виштовхнути верхню планку дверцят, акуратно підважуючи її з боків (рис. 12В)
2. Вийняти верхню планку дверцят. (рис. 12В и 12С).
3. Внутрішнє скло вийняти з кріплення (у нижній частині дверцят). Рис. 12D, 12D1.
4. Помітити 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

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

## ТЕХНІЧНІ ДАНІ

Номінальна напруга: 230/400V ~ 50 Гц

Номінальна потужність: макс. 9,6 кВт

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

Корисний об'єм духовки\* 65 - 72 літрів

Енергетична категорія на етикетці

Вага бл. 47 кг

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

\* відповідно до EN 50304

об'єм залежить від обладнання духовки – вказаний на етикетці енергетичної ефективності.

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

|  |           |
|--|-----------|
| <b>CUM SA ECONOMISITI ENERGIE</b>              | <b>54</b> |
| <b>INSTRUCTIUNI DE SIGURANTA</b>               | <b>55</b> |
| <b>DESCRIEREA APARATULUI</b>                   | <b>57</b> |
| <b>INSTALARE</b>                               | <b>58</b> |
| <b>UTILIZARE</b>                               | <b>59</b> |
| <b>PREPARAREA IN CUPTOR – SFATURI PRACTICE</b> | <b>64</b> |
| <b>CURATARE SI INTRETINERE</b>                 | <b>67</b> |
| <b>CUM SE PROCEDEAZA IN CAZ DE URGENTA</b>     | <b>68</b> |
| <b>DATE TEHNICE</b>                            | <b>69</b> |

## CUM SA ECONOMISITI ENERGIE



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

- Utilizati recipiente potrivite. Recipientele cu baza plata, groasa, pot economisi pana la 1/3 din energia electrica. Acoperiti recipientul cu un capac, altfel veti economisi

entele daca este posibil, altfel veti economisi energie de 4 ori mai mult.

- Potriviti marimea recipientului cu suprafata zonei de preparare. Recipientul nu trebuie sa fie mai mic decat zona de preparare.
- Asigurati-va de faptul ca zona de preparare si baza recipientului sunt curate. Murdaria impiedica transferul de caldura iar resturile arse pot fi indepartate cu ajutorul unor produse ce afecteaza mediul inconjurator.
- Nu deschideti recipientele prea des. Nu deschideti usa cuptorului decat atunci cand este nevoie.
- Opriti cuptorul la timp si utilizati caldura remanenta.
- Atunci cand preparati alimente un timp indelungat, opriti zonele de preparare cu 5 pana la 10 minute inainte de incheierea procesului de preparare al alimentelor. Se va economisi pana la 20% energie.
- Utilizati cuptorul atunci cand preparati cantitati mari de alimente. Carnea de pana la un kilogram poate fi preparata mai economic intr-un recipient pe plita
- Utilizati caldura remanenta a cuptorului. Daca timpul de preparare este mai mare de 40 de minute, opriti cuptorul cu 10 minute inainte de a incheia.
- Important! Atunci cand utilizati un cronometru, setati timpi de preparare mai scurti in functie de alimentele preparate.

- Doar gratarul cu ventilator ultra dupa ce ati inchis usa cuptorului.

Asigurati-va de faptul ca usa cuptorului este inchisa.

Nu instalati aragazul in apropierea frigiderului / congelatorului.

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



### DESPACHETAREA

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 simbolul corespunzator.

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



### ИЗЪЯТИЕ ИЗ ЭКСПЛУАТАЦИИ

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

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

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

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

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

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

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

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

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.

Curățați capacul aragazului în cazul în care acesta este murdar. Plita aragazului trebuie să fie bine racită înainte de a închide capacul aragazului.

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

## INSTRUCTIUNI DE SIGURANTA

- Aparatul devine fierbinte in timpul utilizarii. Averti grija sa nu atingeti partile fierbinti din interiorul cuptorului.
- Nu lasati copiii in apropierea aragazului. Daca aragazul functioneaza, contactul direct cu acesta poate produce arsuri!
- Asigurati-va de faptul ca aparatele de uz casnic, inclusiv cablurile de alimentare, nu ating suprafata fierbinte a cuptorului sau a plitei, deoarece materialul izolator al acestora nu este de obicei rezistent la temperaturi ridicate.
- Nu lasati aragazul nesupravegheat atunci cand prajiti alimente. Uleiul sau grasimile pot lua foc datorita supraincalzirii sau in cazul in care vor curge in foc.
- Nu asezati recipiente mai grele de 15 kg pe usa deschisa a cuptorului si recipiente mai grele de 25 kg pe plita.
- Nu utilizati agenti duri de curatare sau obiecte metalice ascutite pentru a curata usa, deoarece se poate zgaria suprafata acesteia, iar geamul se va fisura.
- Nu utilizati produsul in cazul unor avarii tehnice, deconectati-l de la sursa de alimentare cu energie electrica si apelati la un centru de service pentru a-l repara.
- In cazul producerii unui incident provocat de o defectiune tehnica, scoateti stecherul cablului de alimentare din priza si apelati la un centru de service autorizat pentru a fi reparat.
- Regulile din acest manual trebuie sa fie respectate cu strictete. Nu lasati o persoana care nu este obisnuita cu acest aparat sa il utilizeze.
- Nu curatati aragazul cu ajutorul unui echipament pe baza de abur.
- Instalatiia trebuie utilizata doar in conditii casnice. Utilizarea necorespunzatoare (de exemplu pentru incalzirea incaperilor) poate fi periculoasa



## DESCRIEREA APARATULUI

1a

- 1 Buton pentru controlul temperaturii
- 1a Buton pentru controlul temperaturii/ Buton pentru selectarea functiei cuptorului
- 2 Buton pentru selectarea functiei cuptorului
- 3, 4, 5, 6 Butoane pentru controlul zonelor de preparare
- 7 Semnal reglare temperatura luminat L
- 8 Semnal utilizare luminat R
- 9 Maner usa cuptor
- 10 Sertar
- 11 Конфорки варочной поверхности
- 12 Сарас\*
- 13 Programator electronic\*

Оснащение плиты - перечень:

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

FCE\* -  
des 2a - Timer\*

\*optional

## Instalarea aragazului

- În bucatarie nu trebuie să existe umezeala și trebuie să fie bine aerisită.
- Incaperea trebuie să fie echipată cu un sistem de ventilație pentru a evacua fumul produs. Acest sistem poate fi compus dintr-un ventilator sau o hotă. Hota trebuie să fie instalată în funcție de instrucțiunile producătorului. Aparatul trebuie să fie instalat în așa fel încât să fie accesibile toate elementele de control.
- Invelisul sau furnirul utilizat trebuie să fie aplicat cu un adeziv termorezistent (100°C). Acest lucru va preveni deformarea suprafeței sau deplasarea invelisului. Dacă nu sunteți siguri de rezistența mobilei, lăsați un spațiu de aproximativ 2 cm în jurul aparatului. Peretele din spatele aparatului trebuie să fie rezistent la temperaturi ridicate. În timpul utilizării, partea din spate a aparatului se încălzește la aproximativ 50°C peste temperatura ambientală.
- Aragazul trebuie să fie instalat pe o podea dură, uniformă (nu îl așezați pe un suport).
- Înainte de a utiliza aragazul, acesta trebuie să fie așezat la nivel, lucru important pentru distribuirea uniformă a grăsimii în tigaie. Ajustați picioarele aragazului după ce ați îndepărtat șerțul. Distanța de ajustare este de  $\pm 5$  mm.

## Conexiuni electrice

### Conexiuni electrice

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

### Recomandări

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

### Mențiune!

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

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

### Mențiune!

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

Des. 4b

## Inainte de prima utilizare

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

### Atentie!

Pentru cuptoarele prevazute cu programator electronic, timpul "0:00" va incepe sa clipeasca pe afisaj, deasupra conectarii la sursa de alimentare.

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

## Timer mecanic M\*

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

des.6a

### Atenție.

În ceea ce privește intervalul setat între 0 și 10 minute, butonul timer-ului trebuie mai întâi rotit 90° și apoi poate fi setat la timpul de funcționare dorit.

## Timer mecanic Ms\*

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

Programare - butonul trebuie rotit în direcția mișcării acelor de ceasornic și trebuie setat timpul dorit.

des.6b

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

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

des.6c

### Atenție.

**În ceea ce privește intervalul setat între 0 și 10 minute, butonul timer-ului trebuie mai întâi rotit 90° și apoi poate fi setat la timpul de funcționare dorit**

## Controlarea zonelor de preparare de pe plita ceramica Alegerea recipientelor

Alegeți un recipient cu diametrul bazei cel puțin la fel de mare ca și zona de preparare. Pentru friptura există o zonă specială de 140 x 250. Nu utilizați recipiente cu baza concavă sau convexă. Țineți minte întotdeauna să acoperiți recipientele cu capac. Va recomandăm să utilizați recipiente cu baza groasă, uniformă.

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

Des.6h

## Selectarea nivelului de căldură

Zonele de preparare au diferite niveluri de căldură. Nivelul poate fi ajustat treptat, prin rotirea butonului corespunzător către dreapta sau către stânga. Butonul este încorporat în panoul de control,

pentru a-l selecta trebuie să:

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

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

Des.6g

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

### Atenție!

Atrageți atenție la:

- curățenia instalației – o instalație murdară nu suportă toată intensitatea,
- păziți instalația de corozie,
- deconectați instalația înainte de a lua vasele de pe ea,
- nu lăsați fără atenție pe instalația conectată, vase cu bucate preparate pe baza grăsimilor, uleiurilor, grăsimile infierbîtate pot lua foc.

## Funcțiile cuptorului și utilizarea acestuia

### Cuptor cu convecție naturală (conventional)

Cuptorul poate fi încălzit utilizând elementul de încălzire inferior și cel superior și gratarul (dacă există). Cuptorul este controlat cu ajutorul unui buton, ce este utilizat ca și comutator integrat împreună cu butonul pentru reglarea temperaturii.

des.6i

#### Atentie!

În cazul modelelor ce nu au gratar, poziția nu se află pe buton.



### Poziții posibile ale butoanelor



#### Lumina cuptor separată

Prin setarea butonului în această poziție, lumina din interiorul cuptorului este pornită. Utilizați, de exemplu, când doriți să curățați interiorul cuptorului.



100-250  
°C

#### Elementul de încălzire superior și cel inferior sunt pornite

Termostatul permite utilizatorului să seteze temperatura la o valoare cuprinsă 100°C și 250°C. Utilizați pentru coacere.



#### Gratarul pornit

Atunci când butonul este setat pe această poziție permite rumenirea alimentelor pe gratar sau pe rotisor.



#### Elementul de încălzire superior pornit

Atunci când butonul este setat pe această poziție, cuptorul este încălzit cu ajutorul elementului de încălzire superior. Acesta este utilizat de exemplu pentru coacere finală de su.



**Elementul de încălzire inferior pornit.** Atunci când butonul este setat pe această poziție, cuptorul este încălzit cu ajutorul elementului de încălzire inferior. Acesta este utilizat de exemplu pentru coacere finală de jos.

### Pornirea și oprirea cuptorului

Pentru a porni cuptorul trebuie să:

- setați condițiile de funcționare pentru cuptor, temperatura și modul de încălzire.
- Setati butonul pe poziția dorită rotindu-l spre dreapta.

des.6z

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”.  
Oprirea cuptorului – pentru a opri cuptorul, setați butonul în poziția „0”, rotind spre dreapta. Lumina se va stinge.

### Cuptor cu convecție naturală (conventional)

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

des.6j

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

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

### Posibile setări ale butonului pentru funcțiile cuptorului



#### Lumina pentru cuptor separată

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



#### Gratarul pornit

Setarea butonului în această poziție permite rumenirea alimentelor pe gratar.



#### Element de încălzire superior pornit

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



#### Elementul de încălzire inferior pornit

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



#### Elementul superior și cel inferior pornite

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

des.6z

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”.



## Posibile setari ale butonului pentru functiile cuptorului

### Lumina pentru cuptor separata

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



### Încalzire rapida

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



### Dezghetare

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



### Ventilator si gratar combinat pornit

Atunci cand butonul este setat pe aceasta pozitie, cuptorul activeaza functia gratar combinat si ventilator. Aceasta functie accelereaza procesul de prajire si imbunatateste gustul alimentelor. Utilizati gratarul

## Cuptor cu circulare automata a aerului (functie-nare cu ventilator)

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

des.6l

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

des.6k

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

## Atentie!

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

## 0 Posibile setari ale butonului pentru functiile cuptorului



### Lumina pentru cuptor separata

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



### Încalzire rapida

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



### Dezghetare

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



### Ventilator si gratar combinat pornit

Atunci cand butonul este setat pe aceasta pozitie, cuptorul activeaza functia gratar combinat si ventilator. Aceasta functie accelereaza procesul de prajire si 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.

des.6z

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

\*optional

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

## Atentie!

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

0

## Posibile setări ale butonului pentru funcțiile cuptorului

### Lumina pentru cuptor separată

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



### Încălzire rapidă

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



### Dezghetare

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



### Ventilator și gratar combinat pornit

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



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

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



### Gratarul pornit

Setarea butonului în această poziție permite rumenirea alimentelor pe gratar.



### Elementul de încălzire inferior pornit

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



### Elementul superior și cel inferior pornite

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



### Termo-circulația pornită

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

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



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

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



### Termo-circulația și rezistența inferioară pornite

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

des.6z

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 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). Diodele de control **R** poate, de asemenea, să fie aprinsă atunci când butonul se află în poziția „Iluminare cuptor”.

## Utilizarea gratarului\*

Procesul de frigere se realizează cu ajutorul razelor infrarosii emise asupra recipientului de către elementul de încălzire incandescent al gratarului. Pentru a porni gratarul trebuie să:

- Setati butonul pentru functii pe pozitia marcata cu.
- Incalziti cuptorul aproximativ 5 minute (cu ușa cuptorului închisă).
- Introduceți tava pe nivelul potrivit de preparare, iar dacă frigeți pe gratar introduceți pe nivelul următor inferior o tava colectoare (sub gratar).
- Închideți ușa cuptorului.

**Pentru frigerea cu ajutorul funcției și a gratarului combinat, temperatura trebuie să fie setată pe 250°C, însă funcția gratar cu ventilator trebuie să fie setată la o temperatură maximă 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 în timpul gătirii. Este indicat pentru pui, kebab, cârnați, 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
- Închideți ușa cuptorului.

des.6y

## Coacere
















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

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

## Rumenirea carnii

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

## Cuptor cu convectie naturala (conventional)

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































### Important!

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



# PREPARAREA IN CUPTOR – SFATURI PRACTICE

Cuptor cu circulare automata a aerului (functionare cu ventilator)





































| Tipul produsului care va fi copt felului de   | Funcția cuptorului<br> | Temperatura<br>°C | Nivelul<br>( $\begin{matrix} 4 \\ 1 \end{matrix}$ ) | Timpul [min]<br> |
|---|---|-------------------|---|---|
|    |                        | 160 - 200         | 2 - 3   | 30 - 50   |
|    |                        | 150               | 3   | 25 - 35   |
|    |                        | 160 - 180         | 2   | 20 - 40*  |
|    |                        | 150               | 3   | 65 - 70   |
|    |                        | 220 - 240         | 3   | 10 - 15   |
|    |                        | 210 - 220         | 2   | 45 - 60   |
|    |                        | 190               | 2 - 3   | 60 - 70   |
|    |                        | 230 - 250         | 4   | 14 - 18   |
|    |                        | 225 - 250         | 2   | 120 - 150   |
|    |                        | 160 - 230         | 2   | 90 - 120  |
|    |                        | 190               | 2 - 3   | 50 - 60   |
|   |                       | 160 - 180         | 2   | 45 - 60   |
|  |                      | 190 - 210         | 2   | 40 - 50   |
|  |                      | 170 - 190         | 3   | 40 - 50   |

## Important!

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

## PREPARAREA IN CUPTOR – SFATURI PRACTICE

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

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

### Important!

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

Îngrijirea curentă a instalației de către utilizator – menținerea instalației în curățenie și conservarea acesteia, au o mare importanță asupra funcționării îndelungate a instalației.

Înainte de a începe curățarea instalației, acestea trebuie deconectată, atrăgând atenție ca toate butoanele să se afle în poziție „●”/ „0”. Curățarea poate fi începută doar după ce instalația se răcește.

## Suprafețele de încălzire

Murdăririle, de exemplu resturile de mâncare arse, trebuie scăturate de pe aceste suprafețe cu ajutorul cârpelor (suprafața de culoare neagră a instalației nu se recomandă de spălat). Sferile decorative din inox, se recomandă a fi spălate cu ajutorul detergenților delicăți. Apoi, trebuie șterse pînă la uscarea totală.

Suprafețele instalației din cînd în cînd, trebuie scăturate cu vasilin sau ulei de silikon. Nu se recomandă pentru utilizarea în acest scop grăsimi animale și vegetale, de exemplu ulei de floarea soarelui, slănină topită, unt ș.a.

## Suprafețele de lucru

Suprafața de lucru emaliată trebuie curățată cu ajutorul apei calde cu adăugarea unei cantități mici de detergenți. Murdărirea intensivă poate fi înlăturată cu ajutorul detergenților abrazivi.

## Cuptor

- Cuptorul trebuie să fie curățat după fiecare utilizare. Atunci când îl curățați, aprindeți lumina din interiorul acestuia pentru a avea o mai bună vizibilitate
- Interiorul cuptorului trebuie să fie curățat doar cu apă caldă și o cantitate redusă de detergent lichid.
- **Curățare cu abur:\***
  - Turnați 250ml de apă (1 pahar) într-un recipient și introduceți-l în cuptor pe primul nivel de jos.
  - Închideți usa cuptorului.
  - Setați temperatura pe 50°C iar butonul pentru funcții în poziția pentru elementul  de încălzire inferior.
  - Încalziți interiorul cuptorului timp de 30 de minute.
  - Deschideți usa cuptorului, ștergeți interiorul cu ajutorul unui prosop sau al unui bureț și spălați cu apă caldă și detergent lichid.

**Atentie!** Umezeala sau apa reziduală de sub aragaz pot proveni de la curățarea cu abur.

- După curățarea interiorului cuptorului, ștergeți pentru a se usca.

### Atentie!

Nu utilizați produse de curățare ce conțin materiale abrazive pentru curățarea și întreținerea panoului frontal din sticlă.

## Înlocuirea becului cuptorului

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

- Setati toate butoanele de control pe pozitia „●” / „0” și scoateți stecherul cablului de alimentare din priză.
- Desurubati și spălați capacul becului, apoi ștergeți-l.
- Desurubati becul, introduceți altul nou – un bec cu temperatura mai ridicată (300°C) cu următorii parametri:
  - Voltaj 230 V
  - Putere 25 W
  - Filet E 14.

Becul pentru cuptor - des. 9

- Înfiletați becul și asigurați-vă că este bine fixat.
- Înfiletați la loc capacul.

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 (Z1) apoi elementul de ghidare trebuie înclinat și scos din elementul de blocare din spate (Z2). După ce au fost spălate, elementele de ghidare trebuie amplasate din nou în cuptor și trebuie blocate elementele de blocare (Z1 și Z2). - 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 tamponele care se găsesc în partea frontală a elementelor de ghidare) și apoi aceste elemente de ghidare trebuie împinse împreună cu tava.

### Atenție!

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

\*optional

## Verificari periodice

In afara de curatarea aragazului, trebuie sa:

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

### Atentie!

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

## Scoaterea usii

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

des.11 - Inclinarea dispozitivelor de siguranta ale balamalelor

## Scoaterea geamului interior\*

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

des. 11C - Scoaterea geamului interior

## Scoaterea usii

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

des. 12A - Inclinarea dispozitivelor de siguranta ale balamalelor

## Scoaterea geamului interior\*

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

**Atenție! Nu forțați plinta superioară simultan, pe ambele laturi ale ușii.** Pentru a monta corect plinta superioară a ușii trebuie să apropiați de ușă capătul stâng al plinței iar capătul drept al acesteia trebuie apăsat până ce veți auzi sunetul specific „clac”. Apoi apăsați plinta la capătul stâng al acesteia până ce veți auzi sunetul specific „clac”.

Des. 12D - Scoaterea geamului interior. 3 geamului.  
Des. 12D1 - Scoaterea geamului interior. 2 geamului.

## CUM SE PROCEDEAZA IN CAZ DE URGENTA

In caz de urgenta, trebuie sa:

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

\*optional

## CUM SE PROCEDEAZA IN CAZ DE URGENTA

| PROBLEMA                                     | CAUZA  | ACTIUNE  |
|--|--|--|
| 1. Aparatul nu functioneaza                  | Nu este alimentat.   | Verificati panoul cu sigurante, daca exista o siguranta arsa, inlocuiti-o. |
| 2. Afisajul programatorului clipeste "0:00". | Aparatul a fost deconectat de la sursa de alimentare sau a fost o intrerupere temporara de alimentare. | Vezi timpul curent (vezi Utilizarea programatorului)                       |
| 3.Lumina cuptorului nu functioneaza.         | Becul este slabit sau ars.   | Infiletati becul sau inlocuiti-l (vezi "Curatare si intretinere")          |

### DATE TEHNICE

|                           |                                    |
|---------------------------|------------------------------------|
| Voltaj                    | 230/400V ~ 50Hz                    |
| Putere                    | Maxim 9,6 kW                       |
| Dimensiuni aragaz (lxLxA) | 60 / 60,5 / 85 cm                  |
| Capacitate utila cuptor*  | 65-72 litri                        |
| Energie                   | Vezi eticheta energetica           |
| Greutate                  | Aproximativ 47 kg                  |
| Respecta regulile UE      | Standarde EN 60335-1, EN 60335-2-6 |

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

\* Conform EN 50304

Capacitatea depinde de reglajele cuptorului – indicate in specificatiile tehnice si pe eticheta energetica.

| Model | Clasa energetica | Consum energetic [kWh] | Capacitate utila cuptor [litri ] | Marime | Timp preparare (bazat pe incarcare standard) [min] | Zgomot [dB(A) re 1 pW] | Grill [cm2] |
|-------|------------------|------------------------|----------------------------------|--------|--|------------------------|-------------|
| FCE6* | A                | 0,79                   | 65-72                            | mare   | 44   | 27-52                  | 1280        |

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

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

Bevor der Gasherd das Herstellerwerk verlassen konnte, wurde er eingehend auf Sicherheit und Funktionsfähigkeit 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     | 70 |
| SICHERHEITSHINWEISE         | 71 |
| BEDIENELEMENTE              | 73 |
| ALLGEMEINE PFLEGEHINWEISE   | 74 |
| TECHNISCHE DATEN            | 75 |
| WENN'S MAL EIN PROBLEM GIBT | 75 |

## UNSERE ENERGIESPARTIPPS



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

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

Kochgeschirrdeckel.

- Halten Sie die Brenner, den Rost und das Herd- oberblech sauber. Verschmutzungen stören die Wärmeübertragung – sind sie erst einmal stark eingebrannt, ist die Reinigung oft nur noch mit umweltbelastenden Mitteln möglich. Besonders sauber zu halten sind die Flammen- austrittsöffnungen an den Brennerkappeningen und die Brennerdüsenaustritte.
- 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 Gasherd garen.
- **Nachwärme des Backofens nutzen.** Bei Garzeiten von mehr als 40 Minuten wird empfohlen, den Backofen 10 Minuten vor dem Ende der Garzeit auszuschalten.
- **Backofentür gut geschlossen halten.** Durch Verschmutzungen an den Türdichtungen geht Wärme verloren. Deshalb: Am besten sofort beseitigen!
- **Herd nicht direkt neben Kühl- oder Gefrier- anlagen einbauen.** Deren Stromverbrauch steigt dadurch unnötig.



gekennzeichnet.

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

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

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

### AUSSERBETRIEBNAHME



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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Zur Reinigung des Geräts keine Dampfreiniger verwenden.

## SICHERHEITSHINWEISE

- Starke Erhitzung des Geräts während des Betriebs. Seien Sie vorsichtig und vermeiden Sie das Berühren der heißen Innenteile des Herdes.
- Lassen Sie Kinder nicht unbeaufsichtigt an den Herd! Gefahr von Verbrennungen bei direktem Kontakt mit dem eingeschalteten Herd!
- Achten Sie darauf, dass elektrische Anschlussleitungen von mechanischen Küchengeräten, z.B. Mixer, keine heißen Herdteile berühren.
- Bewahren Sie in der Schublade keine leicht entzündlichen Stoffe auf, da diese sich während des Betriebs des Backofens entzünden können.
- Beim Braten den Herd nicht ohne Aufsicht lassen! Öle und Fette können sich infolge von Überhitzung entzünden.
- Bei Betriebsstörungen darf der Herd erst nach der Beseitigung des Schadens durch eine Fachkraft in Betrieb genommen werden.
- Keine Gegenstände, die schwerer als 15 kg sind, auf der geöffneten Backofentür abstellen.
- Verboten ist die Durchführung von Umbau- und Instandsetzungsarbeiten am Herd durch unqualifizierte Personen.
- Es wird empfohlen die Abdeckung vor dem Öffnen von jeglicher Verschmutzung zu reinigen. Es wird empfohlen die Oberfläche der Kochplatte vor dem Zudecken abkühlen zu lassen.
- Das Gerät ist ausschließlich zum Kochen im haushaltsüblichen Rahmen ausgelegt. Ein anderweitiger Gebrauch jeder Art (z.B. zur Raumbeheizung) ist nicht bestimmungsgemäß und kann gefährlich sein.



- 1a
- |  |                                 |
|--|---------------------------------|
| 1 Backofen-Temperaturregler                            | <b>IHR HERD STELLT SICH VOR</b> |
| 1a Backofen-Temperaturregler/ Backofen-Funktionsregler |                                 |
| 2 Backofen-Funktionsregler                             |                                 |
| 3, 4, 5, 6 Schalter für Kochplatte                     |                                 |
| 7 Kontrollleuchte (Heizungsanzeige) L                  |                                 |
| 8 Kontrollleuchte (Betriebsanzeige) R                  |                                 |
| 9 Türgriff   |                                 |
| 10 Schublade   |                                 |
| 11 Kochmulde   |                                 |
| 12 Abdeckplatte*                                       |                                 |
| 13 Zeit schaltuhr*                                     |                                 |
| 3a Backblech*  |                                 |
| 3b Grillrost (Gitterrost)*                             |                                 |
| 3c Bratblech*  |                                 |
| 3d Drehspieß*  |                                 |

Ausstattung des Herdes – Zusammenstellung

FCE\*:

Abb. 2a - Mechanischer Stopper\*

\*vorhanden nur bei einigen Modellen

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.**

## Kochplatten

- Reinigen Sie die Kochplatten immer nur mit einem trockenen Tuch oder mit einem handelsüblichen Pflegemittel. Sie können auch in regelmäßigen Abständen einen Tropfen Öl auftragen.
- Auf keinen Fall dürfen die Kochplatten abgeschmirgelt werden.
- Feuchtigkeit (von Topfdeckeln oder Abdeckplatten, übergelaufenen Kochgut) verkürzt die Lebensdauer der wertvollen Platten. Rückstände von salzhaltigen Flüssigkeiten dringen in die Poren ein und machen sie bald durch stetige Rostabblätterung unbrauchbar.

## Backofen

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

## Auswechseln der Backofen-Beleuchtung

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

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

Abb. 9 Backofen-Glühlampe

- Die Glühlampe genau in die Keramikfassung drehen.
- Abdeckung einschrauben.
- **Der Backofen ist mit den D\* leicht herausnehmbaren Leitschienen (Leiterförmig angeordnet) für die Backofeneinsätze ausgestattet. Um sie zur Reinigung herauszunehmen soll man zuerst an der vorderen Halterung (Z1) ziehen, dann die Leitschienen kippen und aus der hinteren Halterung (Z2) rausziehen. Nach der Reinigung sollen die Leitschienen in den dazu vorgesehenen Öffnungen eingesetzt und die Halterungen (Z1 und Z2) eingedrückt werden. 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.

### Achtung!

Teleskopschienen nicht in der Spülmaschine reinigen

\*vorhanden nur bei einigen Modellen

## Technische Kontrollüberprüfungen

Außer der Sauberhaltung des Herdes ist auf folgendes zu achten:

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

### Achtung!

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

## Backofentür aushängen

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

Abb. 11 - Klappbügel nach oben drücken

### Herausnahme der inneren Scheibe\*

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

Abb. 11C - Herausnahme der inneren Scheibe

## Backofentür aushängen

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

Abb. 12A - Klappbügel nach oben drücken

### Herausnahme der inneren Scheibe\*

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

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

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

## WENN'S MAL EIN PROBLEM GIBT

In jedem Notfall:

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

## TECHNISCHE DATEN

Nennspannung

230/400V ~ 50 Hz

Nennleistung

max. 9,6 kW

Ausmaße des Geräts (HxBxT)

60 / 60 / 85 cm

Nettovolumen des Backofens\*

65-72 Liter

Energieeffizienzklasse

auf dem Energieetikett

Gewicht

ca. 47 kg

Das Gerät entspricht den EU-Bestimmungen

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

\* nach EN 50304

Nettovolumen je nach Ausstattung des Backofens – siehe Energieetikett.

\*vorhanden nur bei einigen Modellen

**Амика Вронки С.А  
Ул. Мицкевича, 52  
64-510 Вронки, Польша  
тел. + 48 67 25 46 100  
факс + 48 67 25 40 320**

---