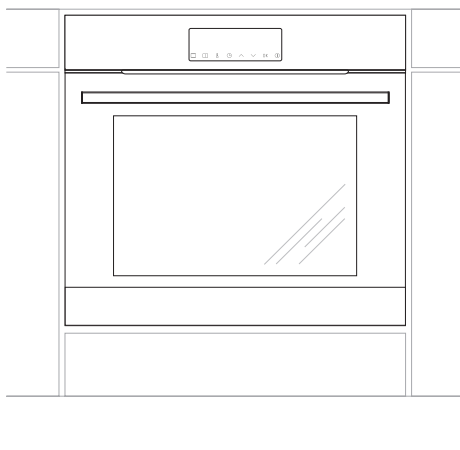


BOEW6*
BOEI6*
BOEB6*



ИНСТРУКЦИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ / ВСТРАИВАЕМАЯ ДУХОВКА
MANUAL DE UTILIZARE / CUPTOR INCORPORABIL

RU
RO

УВАЖАЕМЫЙ ПОКУПАТЕЛЬ,

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

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

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

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

Внимание!

Духовкой пользоваться только после ознакомления с данной инструкцией.

Духовка предназначена исключительно для домашнего использования.

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

СОДЕРЖАНИЕ

Техника безопасности.....4

Описание устройства.....8

Монтаж10

Эксплуатация.....12

Приготовление пищи в духовке - практические советы.....21

Тестовые блюда в.....24

Обслуживание и уход26

Поведение в аварийных ситуациях.....31

Технические данные.....32

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

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

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

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

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

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

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

Следует применять исключительно зонд, который является частью оборудования духового шкафа.

Для чистки духовки нельзя применять оборудование для чистки паром.

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

КАК ЭКОНОМИТЬ ЭЛЕКТРОЭНЕРГИЮ



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

добиться наилучших результатов:

- Использование духовки только для приготовления большого объема пищи. Мясо весом до 1 кг выгодней приготовить в кастрюле на варочной поверхности.

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

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

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

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

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

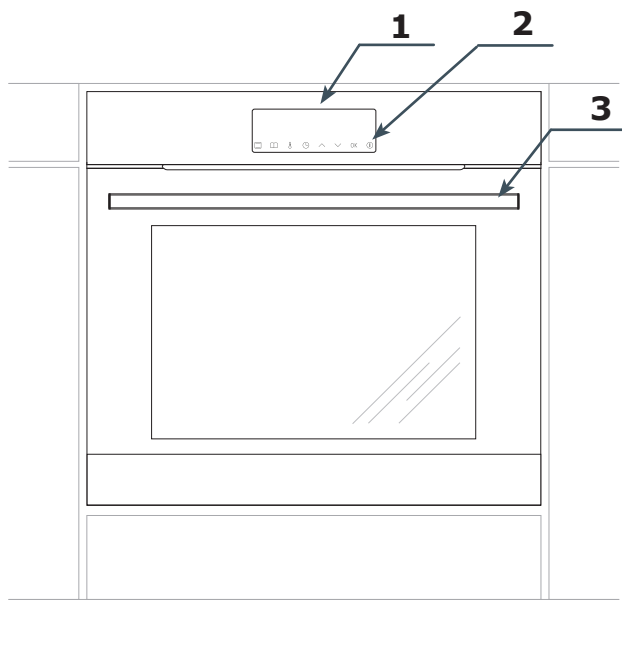


По окончании срока использования данное устройство нельзя выбросить, как обычные коммунальные отходы, его следует сдать в пункт приема и переработки электрических и электронных устройств. Об этом информирует знак, расположенный на устройстве, инструкции по эксплуатации и упаковке.

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.

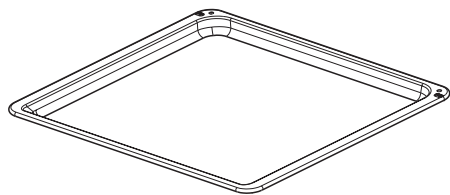
ОПИСАНИЕ УСТРОЙСТВА



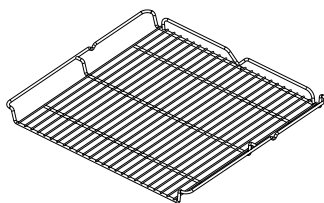
1. Таймер
2. Включатель / выключатель
3. Крепление дверцы духовки

ОПИСАНИЕ УСТРОЙСТВА

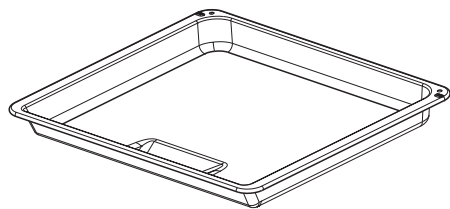
Оснащение плиты - перечень:



*Поддон для выпечки**

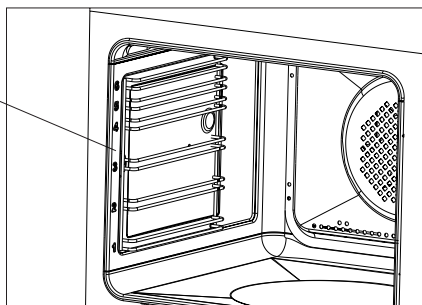


*Решетка для гриля
(решетка для сушки)*



*Поддон для жарки**

Боковые лестнички



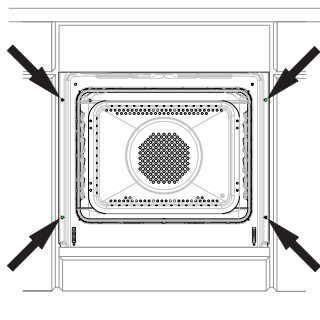
*для определенных моделей

МОНТАЖ

Монтаж духовки

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

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



Внимание!

Монтаж производить при отключенном электропитании.

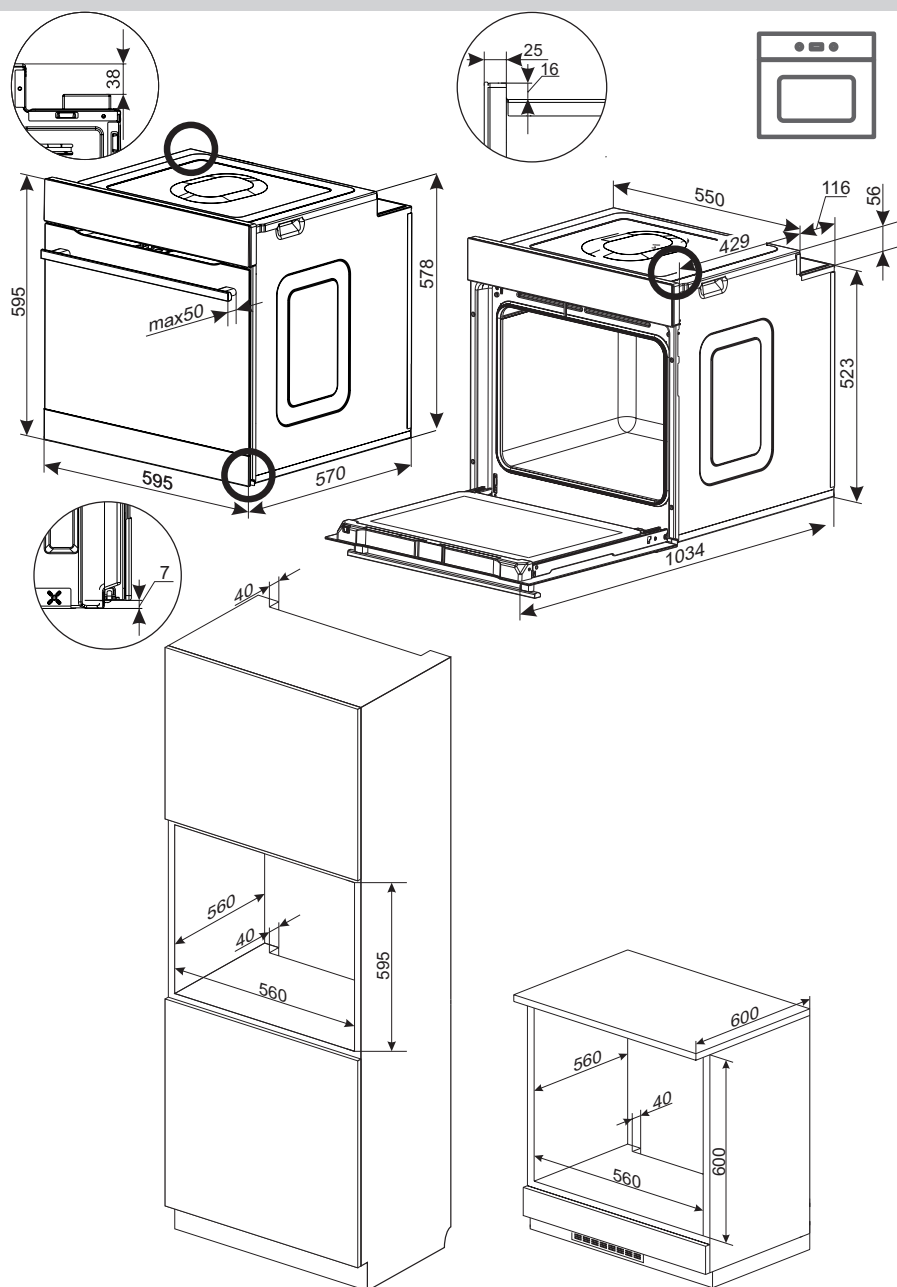
Подключение духовки к электрической сети

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

Внимание!

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

МОНТАЖ



ЭКСПЛУАТАЦИЯ

Перед первым запуском

- Удалите все упаковочные элементы, особенно элементы, защищающие внутреннюю часть духовки во время транспортировки.
- Извлеките все принадлежности из духовки и тщательно вымойте их в теплой воде и мягкой жидкости для мытья посуды.
- Снимите защитную пленку с поверхности телескопических направляющих.
- Для очистки внутренней части камеры используйте теплую воду с мягким моющим средством. Не используйте жесткие щетки или губки. Они могут повредить покрытие внутри камер

Нагрев камеры духовки

- Включить вентиляцию в помещении или открыть окно.
- Выберите обычную функцию или  (подробное описание этих функций можно найти в дальнейшей части этого руководства).

Духовка должна работать не менее 30 минут, во время работы духовка будет издавать запах, который появляется только в начале, со временем запах исчезнет. Это нормальное явление, оно называется нагревом камеры духовки.

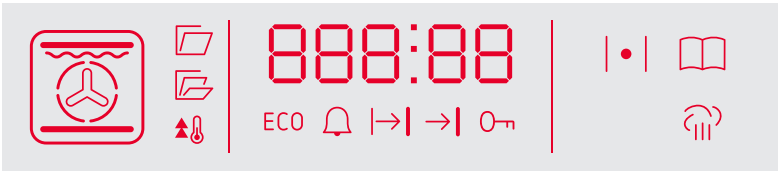
Панель управления

Главный выключатель ① находится с правой стороны дисплея. Срабатывание главного выключателя следует после нажатия на стекло в определенном месте (наличие пиктограммы) и оповещается выбранным в меню настроек звуковым сигналом. (См. раздел: Электронная панель управления).

Поверхность сенсоров следует содержать в чистоте.

ЭКСПЛУАТАЦИЯ

Электронная панель управления



Панель управления оснащена светодиодным дисплеем и 8 сенсорными датчиками (датчики не подсвечиваются):

Датчик	Описание	Датчик	Описание
	Включатель / выключатель (Режим StandBy)		Установка часов
	Функции духовки		Плюс / вверх [+]
	Предустановленные программы		Минус / вниз [-]
	Установка температуры		- Подтверждение

Примечание: Каждое использование датчика подтверждается звуковым сигналом. Не-возможно отключить звуковые сигналы.

Функции духовки на дисплее

Диапазон, указывающий на выбранную функцию духовки, подсвечивается следующим образом:

	Освещение духовки		Турбо-гриль
	Быстрый разогрев		Супер-гриль
	ЭКО		Пицца
	Термоциркуляция		Подрумянивание
	Обычный нагрев		Румяная корочка
	Выпечка		Размораживание
	Гриль		Функция в зависимости от типа духовки

ЭКСПЛУАТАЦИЯ

Диапазон активности функций*

-  Подключенный термозонд
-  Включено освещение
-  OpenUp! - Автоматическое открывание дверцы (однократный режим)
-  OpenUp! - Автоматическое открывание дверцы (многократный режим)
-  Символ активности быстрого разогрева
- ECO** Активная функция ECO
-  Активный таймер
-  Работа в автоматическом режиме
-  Работа в полуавтоматическом режиме
-  Активная защита от детей.
-  Разогрев духовки
-  Активная предустановленная программа
-  Символ активности функции очистки паром

* в зависимости от модели

Подключение к электропитанию

После подключения к источнику питания (или возврата питания после его предыдущего исчезновения) духовка перейдет в режим установки текущего времени, на дисплее мигает **00**. Использование устройства невозможно без установленного времени.

Внимание! В случае сбоя питания все введенные параметры, такие как время работы, температура, функция, будут удалены,

для продолжения работы необходимо повторно ввести настройки. Если прерванной программой была пиролизическая очистка (либо дверцы заблокированы по другой причине), тогда перед настройкой часов выполняется процедура охлаждения духовки и открывания дверцы.

Установка текущего времени

После подключения источника питания на дисплее начнут мигать цифры минут **00**. Для ввода текущего времени используйте датчики **^** и **v**. Чтобы переключиться на цифры часов, коснитесь датчика  один раз и установите правильное значение с помощью датчиков **^** и **v**. Нажмите датчик  еще раз, чтобы подтвердить текущее время. Правильная установка времени будет подтверждена звуковым сигналом. **Чтобы изменить текущее время, в режиме StandBy нажмите и удерживайте датчик , на дисплее появится символ , коснитесь датчика  еще раз, цифры начнут мигать.** Далее действуйте как в случае установки времени после первого запуска устройства.

Интенсивность освещения дисплея

Интенсивность освещения светодиодного дисплея варьируется в зависимости от времени суток, с 22:00 до 6:00 интенсивность освещения меньше, чем с 6:00 до 22:00. Кроме того, в режиме StandBy интенсивность освещения меньше, чем в активном режиме. Невозможно изменить интенсивность освещения и часы, в которые интенсивность отличается.

Освещение

При каждом открытии дверцы духовки свет включается. Кроме того, когда духовка находится в активном режиме, внутри камеры духовки включается освещение. Это освещение остается отключенным

ЭКСПЛУАТАЦИЯ

только в режиме StandBy. Если дверца духовки остается открытой в течение длительного времени, освещение автоматически выключается через ок. 10 минут.

Вентилятор охлаждения

Работа охлаждающего вентилятора не зависит от настроенных функций и состояния программатора. Охлаждающий двигатель включается автоматически при активации любой функции. Двигатель включен до тех пор, пока температура в камере не превысит 80 °C. Н и ж е этой температуры охлаждающий вентилятор отключается автоматически.

Функции духовки

В активном режиме прикоснитесь к датчику , откроется меню выбора функции - на дисплее появится функция духовки с отметкой «1». Используя датчики  и  выберите соответствующую функцию из таблицы ниже. Затем подтвердите выбор функции с помощью датчика , на следующем шаге выберите соответствующую температуру с помощью датчиков  и , или оставьте значение по умолчанию. После подтверждения датчиком  устройство начнет работать:

Разогрев духовки (Символ термостата)

Символ  означает нагревание по крайней мере одного из нагревателей в духовке. Этот символ гаснет при достижении температуры в камере, и, как только она будет достигнута, символ будет светиться и гаснуть время от времени. Это сигнализирует, что установленная температура сохраняется. Если после достижения заданной температуры вы уменьшите ее, символ  загорится только тогда, когда духовка остынет ниже вновь установленного значения.

Описание функции		Рабочие элементы						Температура [°C]		Темп. по умолчанию [°C]	Вертел*
		Световой сигнал	Верхний нагревательный элемент	Нагреватель гриля	Нагреватель вентилятора	Нижний нагреватель	Вентилятор термоциркуляции	мин.	макс.		
	Световой сигнал	✓						-	-	-	
	Быстрый разогрев	✓		✓	✓		✓	30	280	170	
	Выпечка ЭКО				✓		✓	30	280	170	
	Термоциркуляция	✓			✓		✓	30	280	170	
	Стандартный режим	✓	✓			✓		30	280	180	
	Выпечка	✓	✓			✓	✓	30	280	170	

ЭКСПЛУАТАЦИЯ

	Вертел/Гриль	√		√				30	280	220	√
	Турбо-гриль/Турбо-вертел	√	√	√			√	30	280	190	√
	Супер-гриль/Супер-вертел	√	√	√				30	280	220	√
	Пицца	√			√	√	√	30	280	220	
Описание функции		Рабочие элементы					Температура [°C]		Темп. по умолчанию [°C]	Вертел*	
		Световой сигнал	Верхний нагреватель	Нагреватель гриля	Нижний нагреватель	Вентилятор термоциркуляции	мин.	макс.			
	Румяная корочка	√			√		30	240	200		
	Размораживание	√				√	-	-	-		
	Паровая очистка*	√									
	Пиролитическая очистка*	√									

* в зависимости от модели
Примечание: После активации меню выбора функции, отсутствие использования датчиков в течение 10 секунд приведет к переключению в активный режим, что эквивалентно удалению уже введенных настроек.

Во время активной функции духовки

Чтобы изменить активную функцию духовки, нажмите и удерживайте датчик . Чтобы перейти в меню выбора программ, нажмите и удерживайте датчик . Чтобы перейти в режим StandBy, нажмите и удерживайте датчик . Чтобы изменить температуру, коснитесь и удерживайте датчик , затем датчиками и выберите соответствующую температуру и подтвердите датчиком OK, или подождите

несколько секунд, новая температура будет автоматически утверждена.

Режим StandBy

Иначе режим ожидания. В этом режиме на дисплее активны часы или отображается температура внутри камеры (выше 50 °C). Кроме того, вы можете активировать функцию таймера, описание которой приведено далее в этом руководстве. Интенсивность освещения снижена относительно активного режима.

Активный режим

Запустите режим, удерживая датчик в режиме StandBy. В активном режиме вы можете выбрать соответствующую функцию, температуру или время работы.

ЭКСПЛУАТАЦИЯ

Защита от детей

В режиме ожидания одновременно нажмите датчики  и  в течение 3 секунд, чтобы активировать защиту от детей, на дисплее появится символ . Чтобы отключить блокировку, одновременно нажмите те же датчик в течение 3 секунд, символ  на дисплее погаснет.

Таймер

В любом режиме нажмите и удерживайте датчик , на дисплее появится , и символ  будет мигать. Теперь вы можете:

Установить таймер с помощью датчика , затем подтвердить с помощью датчика ОК. Исправить настройки таймера с помощью датчиков  и . Подтвердите исправленное значение ОК.

Выключите таймер, установив датчиком  значение , и подтвердите его с помощью датчика ОК.

Таймер не прерывает активную функцию духовки. По истечении времени вы услышите акустический сигнал, вы можете отключить его с помощью любого датчика.

Предварительный просмотр и изменение настроек во время работы духовки

Чтобы проверить температуру внутри камеры во время работы духовки, нажмите датчик  один раз. Нажмите датчик  еще раз, чтобы проверить установленную температуру. Нажмите еще раз, чтобы вернуться к отображению текущего времени.

Чтобы изменить заданную температуру во время работы духовки, нажмите и удерживайте датчик , на дисплее появится текущая установленная температура, вы можете изменить ее с помощью датчиков  и . Подтвердите новую температуру с помощью датчика ОК. До момента подтверждения в духовке установлено предыдущее значение.

Чтобы изменить функцию во время работы духовки, нажмите и удерживайте датчик , на дисплее отобразится активная функция, которую вы можете изменить с помощью датчиков  и . После подтверждения новой функции на дисплее появится температура (она не является значением по умолчанию для установленной функции, она переносится из предыдущих настроек). Вы можете изменить ее с помощью датчиков  и . После подтверждения датчиком ОК, духовка начнет работать с новыми настройками.

Завершение действия функции

Чтобы завершить функцию, нажмите и удерживайте датчик . Функции по умолчанию действуют в течение неограниченного времени, автоматическое отключение духовки возможно только при активации функции задержки выключения духовки и функции отложенного режима работы духовки. Исключением является функция пиролизической очистки.

Задержка выключения духовки (Режим полуавтоматической работы)

Задержка выключения духовки должна пониматься как автоматическое выключение духовки по истечении времени, прошедшего с момента активации этого режима. Возможная задержка выключения духовки составляет от 1 минуты до 10 часов. Чтобы активировать задержанное выключение духовки, когда духовка работает с определенной функцией, нажмите и удерживайте датчик , на дисплее мигает символ таймера . Нажмите датчик  еще раз, на дисплее появится символ , теперь вы можете:

Установить время выключения духовки с помощью датчика , затем подтвердить с помощью датчика ОК.

Исправить настройки времени с помощью датчиков  и . Подтвердите исправ-

ЭКСПЛУАТАЦИЯ

ленное значение ОК.

Выключите задержанное отключение духовки, установив датчиком  значение **00:00** и подтвердите ОК.

Задержка выключения духовки прерывает работу активной функции духовки. По истечении времени вы услышите акустический сигнал, вы можете отключить его с помощью любого датчика, кроме . После отключения звукового сигнала устройство переходит в активный режим.

Примечание: Когда вы используете датчик  для сброса тревоги, панель управления автоматически переключится в режим редактирования времени задержанного выключения духовки.

Задержка начала работы духовки (автоматический режим работы)

Задержка начала работы духовки - это автоматическое включение духовки в указанное время с последующим автоматическим отключением духовки после заявленного рабочего времени. Возможная задержка включения духовки составляет от 1 минуты до 10 часов, а время ее действия - до 10 часов. Чтобы активировать задержку работы духовки, сначала активируйте задержку выключения духовки. Затем снова нажмите и удерживайте датчик , и на дисплее будет мигать символ таймера . Нажмите датчик  два раза, на дисплее появится символ , теперь вы можете:

Установить точное время включения духовки с помощью датчика , затем подтвердить с помощью датчика ОК.

Исправить время включения духовки с помощью датчиков  и . Подтвердите исправленное значение ОК.

Выключите задержанную работу духовки, установив датчиком  значение и подтвердите ОК.

Задержка работы духовки прерывает работу активной функции духовки. По истечении времени вы услышите акустический сигнал, вы можете отключить его с помощью любого датчика. После отключения звукового сигнала устройство переходит в активный режим.

Предустановленные программы

Это набор программ с конкретными настройками функций, температуры и времени выпечки, которые наиболее подходят для данного блюда.

В активном режиме нажмите датчик , меню выбора предустановленной программы будет активировано - программа, обозначенная как «P01», появится на дисплее. Используя датчики  и  выберите соответствующую функцию из таблицы ниже. Затем подтвердите выбор программы датчиком ОК, устройство начнет работать.

ЭКСПЛУАТАЦИЯ

программы	Описание функции	Рабочие элементы		Предполагаемая темп.[°C]
		Быстрый разогрев	Функция нагрева	
P01	Говядина			180
P02	Свинина			180
P03	Ягнятина			180
P04	Курица 1,5 кг			190
P05	Утка 1,8 кг			180
P06	Гусь 3,0 кг			170
P07	Индейка 2,5 кг			170
P08	Пицца			220
P09	Лазанья			200
P10	Фокачча			230
P11	Запеканка с вермишелью			220
P12	Запеченные овощи			180
P13	Бисквит			160
P14	Маффины			160
P15	Печенье			150
P16	Фруктовый пирог			175
P17	Хлеб			180
P18	Поднятие теста			30
P19	Сушка			50

Каждая предустановленная программа может быть свободно изменена, то есть можно изменить заданную температуру или изменить время работы духовки. Для этого следуйте соответствующим пунктам инструкции («Предварительный просмотр и изменение настроек во время работы духовки» и «Задержка выключения духовки»). После внесения изменений программа больше не является «предустановленной программой», изменения активируются один раз, это не меняет параметры предустановленной программы при следующем запуске.

Предустановленные программы с быстрым разогревом

Выбранные программы характеризуются необходимостью разогрева духовки до определенной температуры. Они помечены соответствующим образом в таблице выше. После выбора одной из указанных предустановленных программ с разогревом, после подтверждения программы датчиком ОК, на дисплее также отобразится значок быстрого разогрева . После достижения соответствующей

ЭКСПЛУАТАЦИЯ

температуры раздастся звуковой сигнал, он выключится при открытии дверцы. Поставьте блюдо в духовку и закройте дверцу, после чего начнется соответствующая программа выпечки.

Примечание: Не рекомендуется вводить изменение предустановленной программы во время активного быстрого разогрева духовки, внесение изменений отменит предустановленную программу и работу устройства с текущими параметрами функции, времени и температуры.

Завершение предустановленной программы

Завершение такое же, как и в случае задержки выключения духовки, устройство издаст звуковой сигнал.

Дверцы духовки

Во время работы дверцы должны быть закрыты. Открытие дверцы прервет активную функцию. Если дверца остается открытой более 30 секунд, раздастся звуковой сигнал, информирующий о том, что дверца должна быть закрыта. Сигнал можно отключить, коснувшись любого датчика или закрыв дверцу.

Открытие дверцы, которое длится менее 10 минут, не влияет на активную программу и ее параметры. По истечении этого времени, из соображений безопасности, духовка переходит в режим ожидания (все настройки удаляются).

Ограничение времени работы духовки

По соображениям безопасности, духовка имеет ограничение рабочего времени. Если заданная температура составляет максимум 100 °C, духовка перейдет в режим StandBy через 10 часов, если заданная температура составляет 200 °C и более, максимальное рабочее время ограничено 3 часами. В диапазоне 101°C-199°C время работы изменяется линейно (от 3 до 10 часов).

Быстрый разогрев духовки

Для быстрого разогрева духовки, включаются нагреватель вентилятора, нагреватель гриля и вентилятор термоциркуляции, в этом случае максимальная потребляемая мощность составляет 3,6 кВт.

Функция OpenUp!

Эта функция означает автоматическое открытие дверцы духовки при прикосновении к ручке. Вы можете выбрать один из двух режимов открытия - однократный  и многократный . Однократный режим означает, что дверцу можно открыть прикосновением только один раз при каждом включении духовки. Многократный режим позволяет автоматически открывать дверь каждый раз, когда пользователь касается дверцы и включается духовка.

ВАЖНО: Функция OpenUp! не работает, когда духовка неактивна (находится в режиме stand by, часы показывают только текущее время).

Чтобы активировать функцию OpenUp!, в активном режиме (пока духовка работает) нажмите и удерживайте одновременно датчики  и , на дисплее отобразится символ , нажмите датчики  и  снова, на дисплее погаснет предыдущий символ, и появится .

Чтобы открыть дверцу прикосновением, прикоснитесь к металлической части ручки дверцы духовки. Прикосновение должно быть уверенным, т.е. длиться минимум 0,5 секунды. Чувствительность ручки устанавливается таким образом, чтобы касание можно было сделать рукой или покрытой частью тела, например локтем или коленом.

Дверцу можно открыть вручную в любой ситуации, потянув за ручку, независимо от настроек OpenUp!.

Внимание! В случае активной функции OpenUp!, особенно в многократном режиме, дверцу можно легко открыть, даже случайно. Рекомендуется постоянное наблюдение за маленькими детьми или отключение функции OpenUp!.

Выпечка

- Рекомендуется выпекать пироги на поддонах, являющихся заводской оснасткой 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.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ ПИЩИ В ДУХОВКЕ - ПРАКТИЧЕСКИЕ СОВЕТЫ

Функция нагрева термоциркуляция ЭКО

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

Рекомендуемые параметры при использовании функции термоциркуляция ЭКО

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

ПРИГОТОВЛЕНИЕ ПИЦЦЫ В ДУХОВКЕ - ПРАКТИЧЕСКИЕ СОВЕТЫ

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

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

¹⁾ Разогреть пустую духовку

²⁾ Указанное время относится к выпеканию в небольших формах

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

ТЕСТОВЫЕ БЛЮДА В соответствии со стандартом EN 60350-1.

Выпечка

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

¹⁾ Разогреть пустую духовку 5 минут, не использовать функцию быстрого разогрева.

²⁾ Значение времени приведено, если не указано иное, для не разогретой камеры.

ТЕСТОВЫЕ БЛЮДА В соответствии со стандартом EN 60350-1.

Гриль

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

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

Выпечка

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

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

ОБСЛУЖИВАНИЕ И УХОД

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

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

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

Внимание!

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

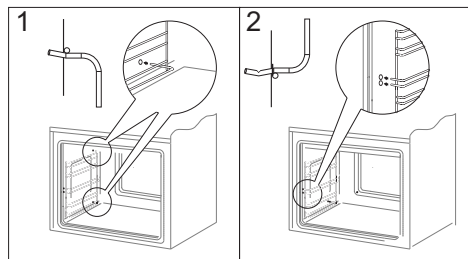
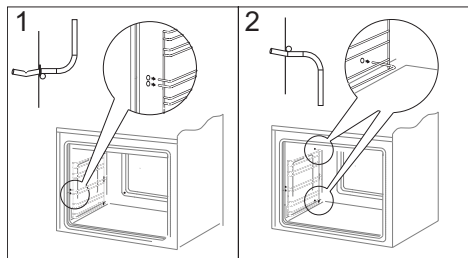
ВАЖНО!

После очистки и консервации нельзя применять никаких средств трущего свойства, острых чистящих предметов.

Для чистки фронтона корпуса следует применять только теплую воду с добавлением небольшого количества жидкости для мытья посуды или окон. Не применять чистящее молочко.

ОБСЛУЖИВАНИЕ И УХОД

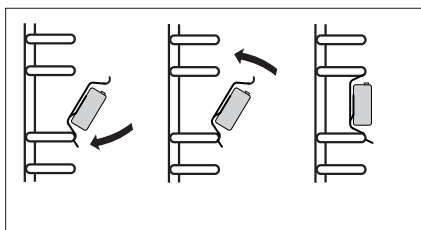
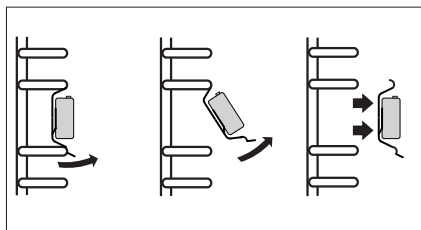
Духовки, обозначенные буквой **D**, оборудованы в легко вынимающиеся направляющие проводники (проволочные лесенки) противеней (и других вложений) духового шкафа. Для того, чтобы их вынуть для мытья, следует потянуть за элемент – зацепку, который находится впереди затем отвести (отклонить) в сторону и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



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

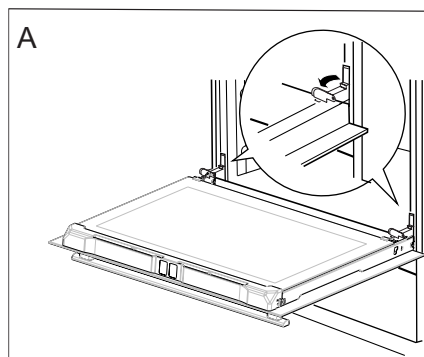
Внимание!

Телескопические направляющие (проводники) нельзя мыть в посудомоечных машинах.



Снятие дверцы

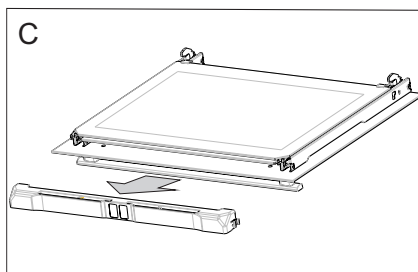
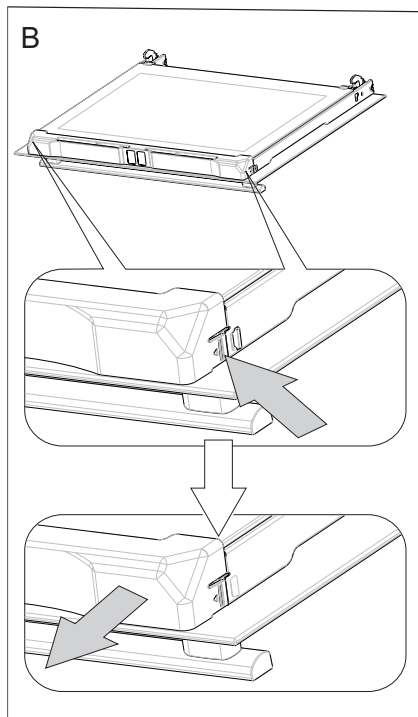
Для более удобного доступа к камере духовки и ее чистки можно снять дверцу. Для этого нужно ее открыть, поднять предохранитель, находящийся в петле (рис. А). Дверцу слегка прикрыть, приподнять и выдвинуть вперед. Для установки дверцы в плиту повторить действия в обратной последовательности. При установке 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



Отодвинуть предохранители петель

Снятие внутреннего стекла

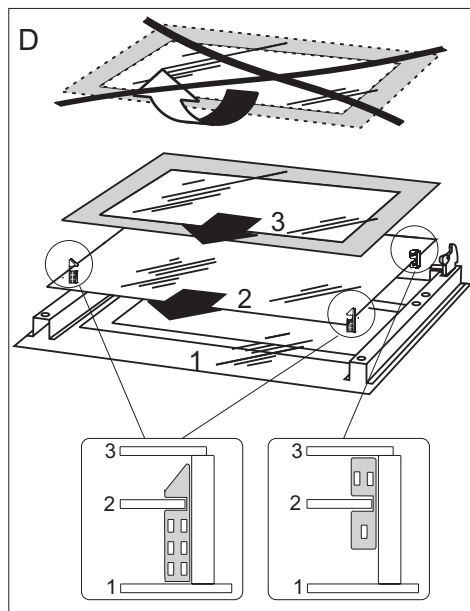
1. Вынуть (вытянуть) планку верхних дверей, как показано на рисунке (рис. В и С).



ОБСЛУЖИВАНИЕ И УХОД

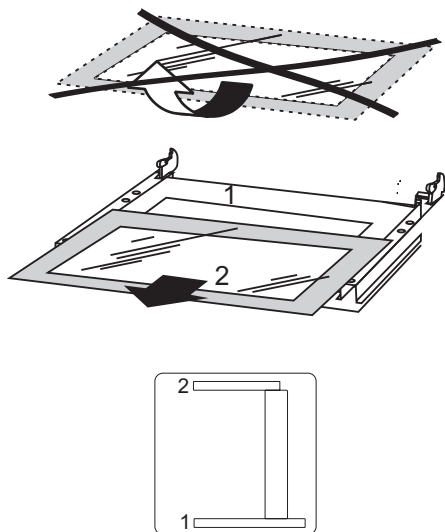
2. Внутреннее стекло вынуть из крепления (в нижней части дверцы). (Рис. D, D1)
3. Помыть стекло теплой водой с небольшим количеством чистящего средства. Чтобы установить стекло, следует поступать в обратной очередности. Гладкая часть стекла должна находиться сверху.

Внимание! Не следует вдавливать верхнюю планку одновременно с обеих сторон дверей. Для того, чтобы правильно установить верхнюю планку дверей, следует сначала приложить левый конец планки к дверям, а правый её конец размастить вдавливающим движением до момента звука «защёлкивания». Затем, с левой стороны так же вдавить планку до момента звука «защёлкивания».



Снятие внутреннего стекла. 3 стек-
лянные

D1



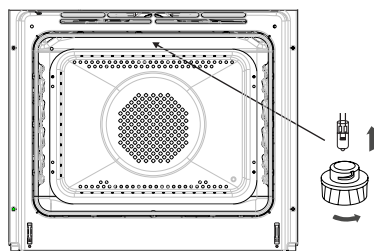
Снятие внутреннего стекла. 2 сте-
клянные.

ОБСЛУЖИВАНИЕ И УХОД

Замена галогенной лампочки подсветки духовки

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

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



Лампочка духовки

Периодический осмотр

Помимо действий, необходимых для поддержания духовки 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.

ПОВЕДЕНИЕ В АВАРИЙНЫХ СИТУАЦИЯХ

В каждой аварийной ситуации следует:

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

ПРОБЛЕМА	ПРИЧИНА	ДЕЙСТВИЯ
1. Электрика не работает	Отсутствие питания	Проверить предохранитель, перегоревший заменить
2. Дисплей таймера показывает „00.00”	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~50 Гц
Номинальная мощность:	макс. 3,6 кВт
Размеры плиты (ШИРИНА / ГЛУБИНА / ВЫСОТА)	59,5 / 57,5 / 59,5 см

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

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

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

Принудительная циркуляция воздуха ЭКО (нагреватель термоциркуляции + вентилятор)	
Принудительная циркуляция воздуха ЭКО (нагреватель нижний + верхний + гриль + вентилятор)	
Обычный режим ЭКО (нагреватель нижний + верхний)	

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

Производитель свидетельствует

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

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



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