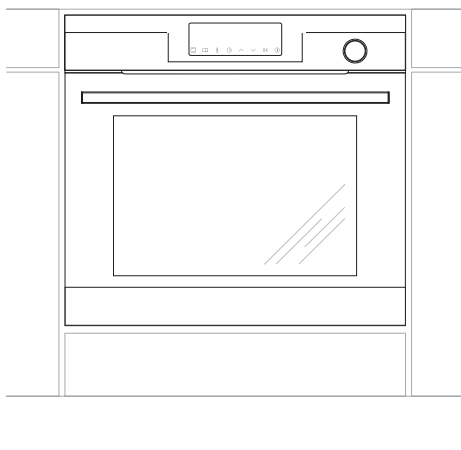


BOEIS6*



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.....23

Тестовые блюда в.....27

Обслуживание и уход29

Поведение в аварийных ситуациях.....34

Технические данные.....35

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

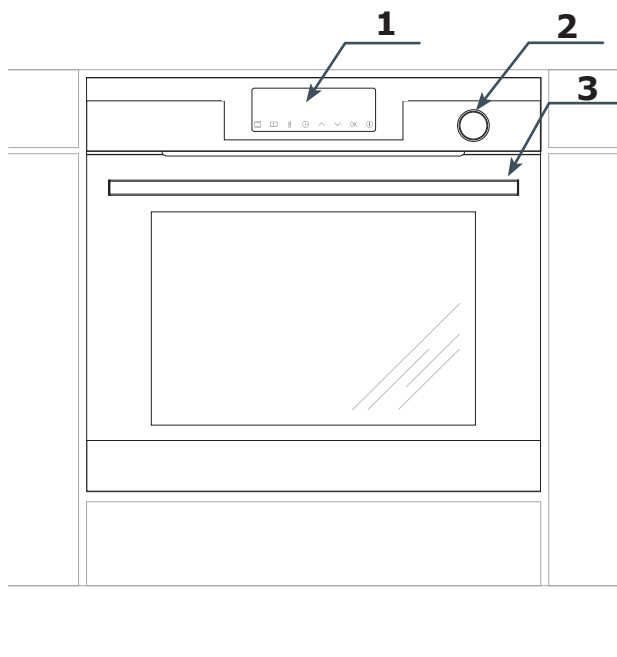


По окончании срока использования данное устройство нельзя выбросить, как обычные коммунальные отходы, его следует сдать в пункт приема и переработки электрических и электронных устройств. Об этом информирует знак, расположенный на устройстве, инструкции по эксплуатации и упаковке.

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.

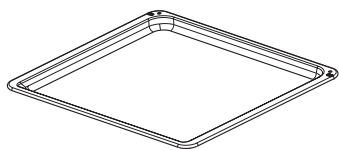
ОПИСАНИЕ УСТРОЙСТВА



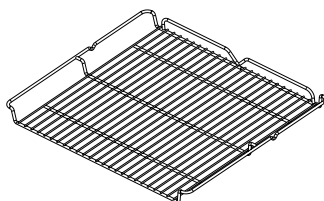
1. Таймер
2. Ёмкость выдвижного ящика для воды
3. Крепление дверцы духовки

ОПИСАНИЕ УСТРОЙСТВА

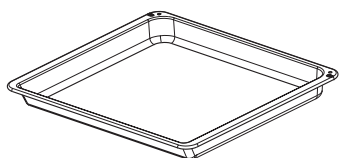
Оснащение плиты - перечень:



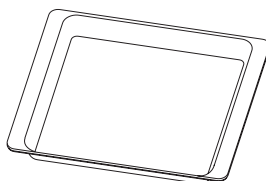
*Поддон для выпечки**



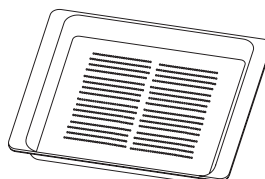
*Решетка для гриля
(решетка для сушки)*



*Поддон для жарки**

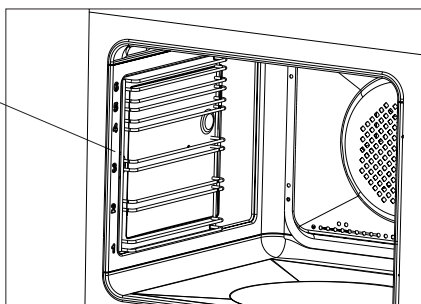


Полная (цельная) ёмкость



Перфорированная ёмкость

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 Y. Мебель должна иметь облицовку, а клей, которым она приклеена, выдерживать температуру 100°C. В противном случае возможна деформация поверхности или облицовки.

Подготовить отверстие с размерами, указанными на рисунках: 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. (Рис.С).

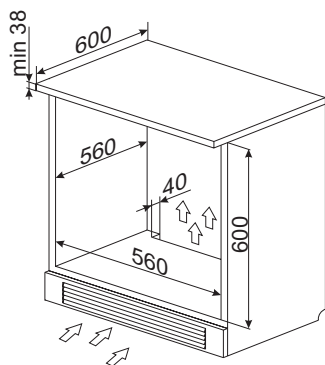


Рис.А

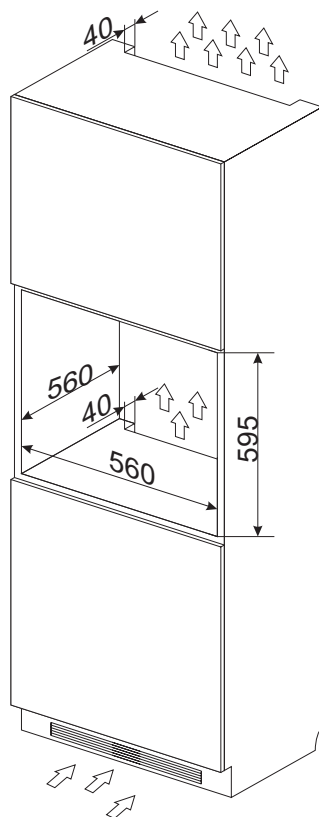


Рис.В

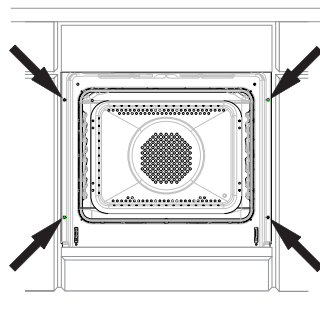


Рис.С

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

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  термоциркуляцию  (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.

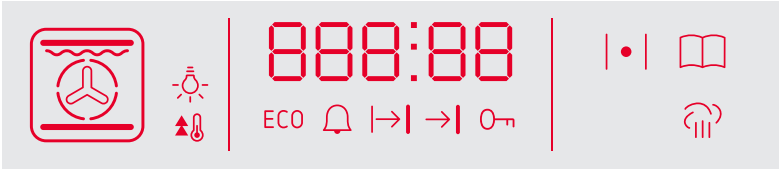
Панель управления

Главный выключатель  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*

-  Включено освещение
-  Символ активности быстрого разогрева
-  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 предельного 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.

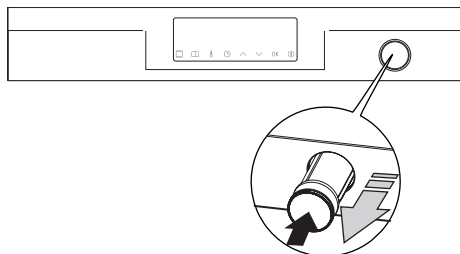
Программы приготовления блюд на пару

В активном режиме нажмите датчик , меню выбора предустановленной программы будет активировано - программа, обозначенная как «P01», появится на дисплее. С помощью датчиков  и  выберите соответствующую программу, обозначенную P01S-P09S.

Духовка оснащена специальными нержавеющими контейнерами:

- перфорированными для овощей и рыбы
- цельными для мяса

Контейнеры с блюдом должны быть размещены на лестнице. Закройте дверцу духовки.



В панели управления установлена выдвижная емкость. Емкость следует толкнуть, а потом потянуть на себя. В емкость следует налить 0,5 л воды. (Необходимость залить воду обозначается мигающим значком пара ) Когда вода достигает требуемого уровня в резервуаре, программатор сигнализирует об этом звуковым сигналом. Закройте выдвижную емкость.

После выбора программы P01S-P09S с помощью кнопки ОК подтвердить запуск программы.

ВАЖНО: Мигающий значок пара  и звуковой сигнал во время программы означают, что нужно добавить воду. Затем следует действовать как при первом заполнении. Значок пара перестанет мигать, когда вода достигнет необходимого уровня.

ВНИМАНИЕ: Программа не прерывается, когда заканчивается вода!

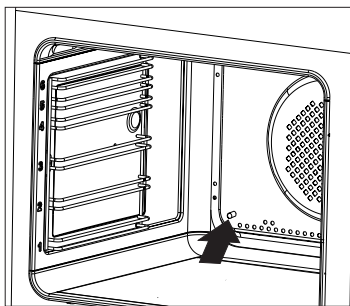
ЭКСПЛУАТАЦИЯ

После завершения программы раздастся звуковой сигнал, вы можете отключить его с помощью любого датчика.

Датчиком ОК подтвердить завершение программы.

Затем дверь должна быть открыта до первого уровня открытия (около 15 градусов). Через несколько секунд можно открыть дверь до конца.

Затем следует поместить блюдо (противень, глубокий) под слив воды.



При нажатии на датчик ОК остаточная вода выливается из паровой системы.

Чтобы удалить остатки воды после завершения программы подачи пара, протрите внутреннюю часть камеры духовки сухой тканью.

После нескольких программ подачи пара духовка должна быть запущена в течение примерно 30 минут на функции нагрева термоциркуляция 180°C.

ПРИМЕЧАНИЕ: Опасность ожога! При открытии дверцы духовки может выходить горячий пар. В ходе приготовления или после его завершения необходимо осторожно открывать дверцу духовки. В момент открытия не наклоняйтесь над дверцей. Необходимо помнить, что пар в зависимости от температуры может быть невидимым.

ВАЖНО: При использовании программ, отличных от пара, в паровой системе не должно быть воды. Не наливайте воду

выдвижную емкость при использовании стандартной функции нагрева.

Удаление накипи в паровой системе

После нескольких запусков духовки в паровых программах на дисплее программатора появится мигающее сообщение P10S. Это информация для пользователя о необходимости проведения процесса удаления накипи в системе. Из списка готовых программ выберите P10S и выполните удаление накипи. Пользователь может отложить очистку от накипи дважды, нажав на датчик ①. Однако после следующей выполненной паровой программы без удаления накипи использование паровых программ будет невозможно.

Инструкции по удалению накипи описаны ниже.

- Приготовьте раствор из 450 мл воды +50 мл жидкого средства для удаления накипи.
- Раствор следует вылить в выдвижную емкость духовки.
- Датчиком ОК подтвердить запуск программы P10S.

ПРИМЕЧАНИЕ: Во время выполнения программы нужно будет 3 раза удалить воду из системы.

Звуковой сигнал и мигающий значок пара указывают на необходимость удаления раствора из системы:

- Открыть дверцу духовки.
- Разместить посудину под слив воды.
- Датчиком ОК подтвердить слив раствора в посудину (если это противень, немедленно вылейте раствор для удаления накипи и промойте противень водой).

Затем налейте 0,5 л воды в выдвижную емкость духовки и датчиком ОК подтвердите продолжение программы (ополаскивание). Звуковой сигнал и мигающий значок пара указывают на необходимость удаления раствора из системы:

ЭКСПЛУАТАЦИЯ

- Открыть дверцу духовки.
- Разместить посудину под слив воды.
- Датчиком ОК подтвердить слив раствора в посудину (если это противень, немедленно вылейте раствор для удаления накипи и промойте противень водой).

ВАЖНО: Если во время паровой программы вода выходит из сливной трубки, промойте систему. В активном режиме духовки без включенной функции:

- Подставьте посудину емкостью мин. 1 литр
- Налейте 0,5 литра воды в выдвижную емкость.
- Одновременно нажмите датчики ✓ и ОК и слейте воду из системы.
- Повторите дважды.

Если проблема не устранена, следует произвести очистку от накипи.

ВАЖНО: Если пользователь ранее заметил остатки накипи, выплывающие после завершения паровой программы, он должен выбрать программу P10S из списка и следовать инструкциям по удалению накипи.

Если пользователь заливает воду в выдвижную емкость и не использует паровую программу, воду можно слить из системы, нажав датчики ✓ и ОК. Сливая воду из системы, вы можете остановить слив, нажав датчик ОК.

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.

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 ПИЩИ В ДУХОВКЕ - ПРАКТИЧЕСКИЕ СОВЕТЫ

Параметры для паровых программ

№ программы	Программа ²⁾	Функция духовки	Температура [°C]	Время [мин]	Уровень	Блюда
P01S	Приготовление на пару		1 этап парообразование 100	50	3	Овощи, рис, каши, шакшука, крем-брюле, яйца по-венски
P02S	Приготовление на пару + гриль		1 этап парообразование 100	25	3	Запеченная рыба, макаронные запеканки
			2 этап гриль 220	20		
P03S	Разогрев и пастеризация		1 этап парообразование 90	25	3	
P04S	Свинина при низкой температуре		1 этап парообразование 80	240	3	Свинина slow cook
P05S	Деликатное мясо при низкой температуре		1 этап парообразование 70	120	3	Индейка, свиная вырезка, говяжьи щечки, палтус, цесарка
P06S	Основная выпечка		1 этап парообразование 50	30	3	Фокачча, булочки, хлеб
			2 этап традиционный нагрев 200	30		
P07S ¹⁾	Птица		1 этап парообразование 180	75	3	Птица
P08S ¹⁾	Гриль + запекание с паром		1 этап гриль 220	20	3	Тушеные блюда - гуляш, запеканка с мясом, рататуй, мясо
			2 этап парообразование 120	90		
P09S	Запекание с паром		1 этап парообразование и традиционный нагрев 150	120	3	Паштет, помадка (время: 12 минут)
P10S	Удаление накипи		100	15		

¹⁾ В программу включен быстрый разогрев для достижения заданной температуры.

²⁾ Рецепты, предназначенные для отдельных программ, можно найти в электронной книге. Скачать на сайте www.amica.pl

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		200 - 220	4	14 - 18
Говядина		225 - 250	2	120 - 150
Говядина		160 - 180	2	120 - 160
Свинина		160 - 230	2	90 - 120
Свинина		160 - 190	2	90 - 120
Курица		180 - 190	2	70 - 90
Курица		160 - 180	2	45 - 60
Курица		175 - 190	2	60 - 70
Овощи		190 - 210	2	40 - 50
Овощи		170 - 190	3	40 - 50

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

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

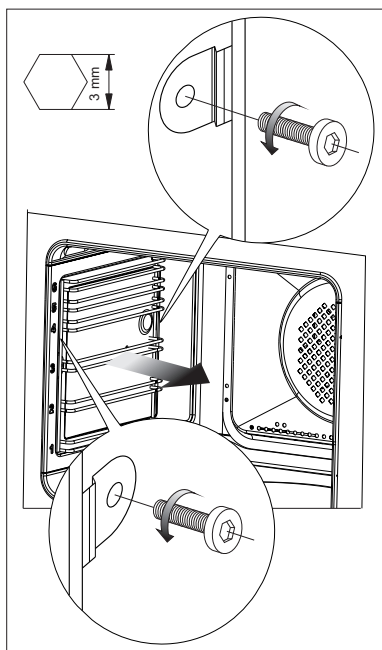
ВАЖНО!

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

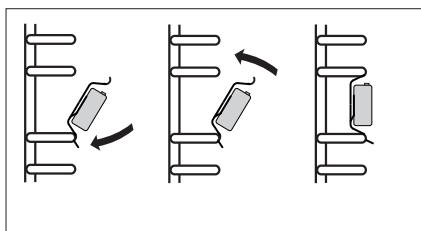
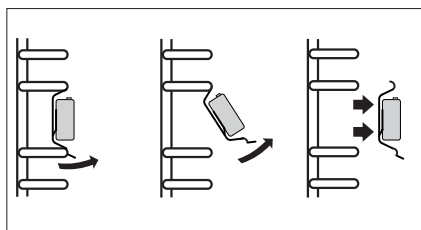
Духовки, обозначенные буквой D, оснащены легкосъемными металлическими направляющими (лестничками) для противней. Для того, чтобы их вынуть для мытья следует выкрутить с помощью шестигранного ключа на 3 болты с крепежных держателей лестнички. После мытья установите на направляющую в камере духовки. Перед прикручиванием проверьте находятся ли крепежные держатели в отверстиях боковой стенки камеры духовки.



Духовки, обозначенные буквами Dr, оборудованы в нержавеющей телескопические (раздвижные) направляющие, прикреплённые к проволочным проводникам. Направляющие следует вынимать и мыть вместе с проволочными проводниками. Перед размещением на них противней, 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.

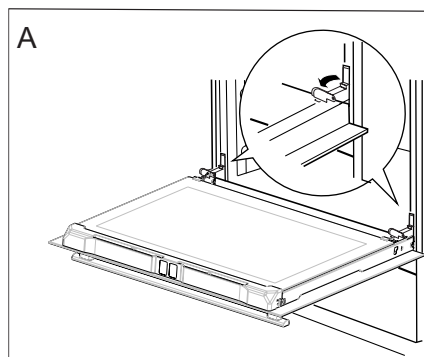
Внимание!

Телескопические направляющие (проводники) нельзя мыть в посудомоечных машинах.



Снятие дверцы

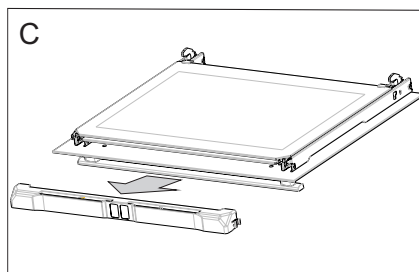
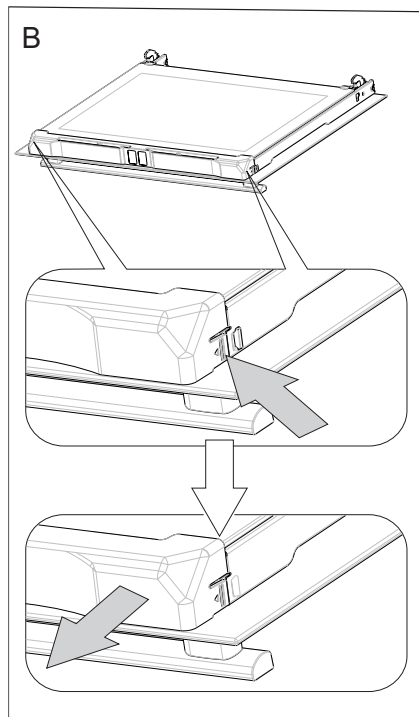
Для более удобного доступа к камере духовки и ее чистки можно снять дверцу. Для этого нужно ее открыть, поднять предохранитель, находящийся в петле (рис. А). Дверцу слегка прикрыть, приподнять и выдвинуть вперед. Для установки дверцы в плиту повторить действия в обратной последовательности. При установке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

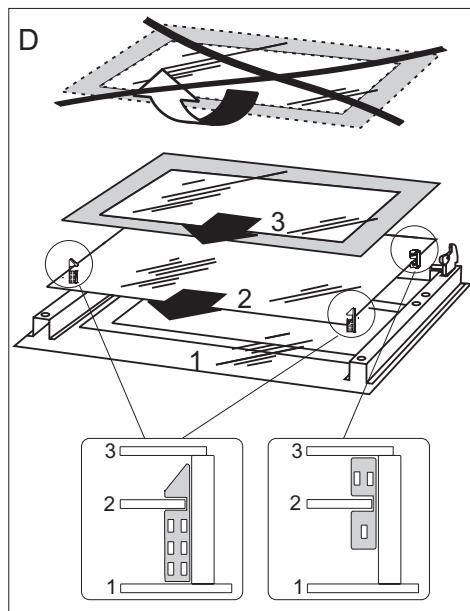
1. Вынуть (вытянуть) планку верхних дверей, как показано на рисунке (рис. В и С).



ОБСЛУЖИВАНИЕ И УХОД

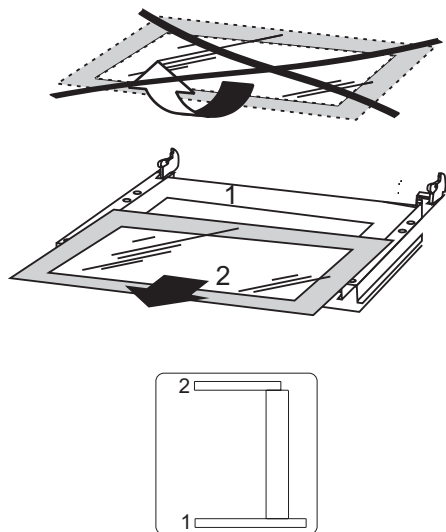
2. Внутреннее стекло вынуть из крепления (в нижней части дверцы). (Рис. D, D1)
3. Помыть стекло теплой водой с небольшим количеством чистящего средства. Чтобы установить стекло, следует поступать в обратной очередности. Гладкая часть стекла должна находиться сверху.

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 стеклянные

D1



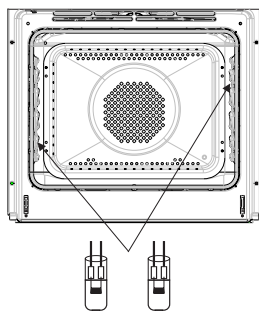
Снятие внутреннего стекла. 2 стеклянные.

ОБСЛУЖИВАНИЕ И УХОД

Замена галогенной лампочки подсветки духовки

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

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



ПОВЕДЕНИЕ В АВАРИЙНЫХ СИТУАЦИЯХ

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 регулировочные работы должны производиться соответствующим сервисным центром или мастером, имеющим необходимую квалификацию и допуск.

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.

STIMATI CUMPARATORI,

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 aparatul este destinat doar pentru uz casnic.

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

CUPRINS

Instructiuni desiguranta.....38

Descrierea aparatului.....42

Instalare.....44

Utilizare.....46

Prepararea in cuptor – sfaturi practice.....57

Produce test.....61

Curatare si intretinere.....67

Date tehnice.....68

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

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

Aparatul devine fierbinte în timpul utilizării. Aveți grijă să nu atingeți partile fierbinti 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-va de faptul ca aparatul este oprit înainte de a înlocui becul.

Poate fi folosită numai sonda de măsurare a temperaturii care face parte din echipamentul cuptorului.

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

- Asigurați-va de faptul ca aparatele de uz casnic, inclusiv cablurile de alimentare, nu ating suprafața fierbinte a cuptorului sau a plitei, deoarece materialul izolator al acestora nu este de obicei rezistent la temperaturi ridicate.
- Nu lăsați aragazul nesupravegheat atunci când prăjiți alimente. Uleiul sau grăsimile pot lua foc datorită supraîncălzirii sau în cazul în care vor curge în foc.
- Nu utilizați agenți duri de curățare sau obiecte metalice ascuțite pentru a curăța ușa, deoarece se poate zgâria suprafața acesteia, iar geamul se va fisura.
- Nu utilizați produsul în cazul unor avarii tehnice, deconectați-l de la sursa de alimentare cu energie electrică și apelați la un centru de service pentru a-l repara.
- În cazul producerii unui incident provocat de o defecțiune tehnică, scoateți stecherul cablului de alimentare din priză și apelați la un centru de service autorizat pentru a fi reparat.
- Instalația trebuie utilizată doar în condiții casnice. Utilizarea necorespunzătoare (de exemplu pentru încălzirea încăperilor) poate fi periculoasă

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 cuptorul atunci cand preparati cantitati mai mari de alimente.**

Carnea de pana la un kilogram poate fi preparata mai economic intr-un recipient pe plita

- **Utilizati caldura remanenta a cuptorului.**

Daca timpul de preparare este mai mare de 40 de minute, opriti cuptorul cu 10 minute inainte de a 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 aparatul in apropierea frigiderului / congelatorului.

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

DESPACHETAREA



În timpul transportului, a fost utilizat material protector pentru a proteja aparatul de eventualele avarii. După ce ați despachetat aparatul, aruncați ambalajele într-un mod ce nu

va afecta mediul înconjurător.

Toate materialele utilizate ca ambalaje pot fi reciclate; sunt 100% reciclabile și sunt marcate cu simbolul corespunzător.

Atenție! În timp ce despachetați, țineți la distanță de copii materialele ambalajului.

RECICLAREA APARATULUI



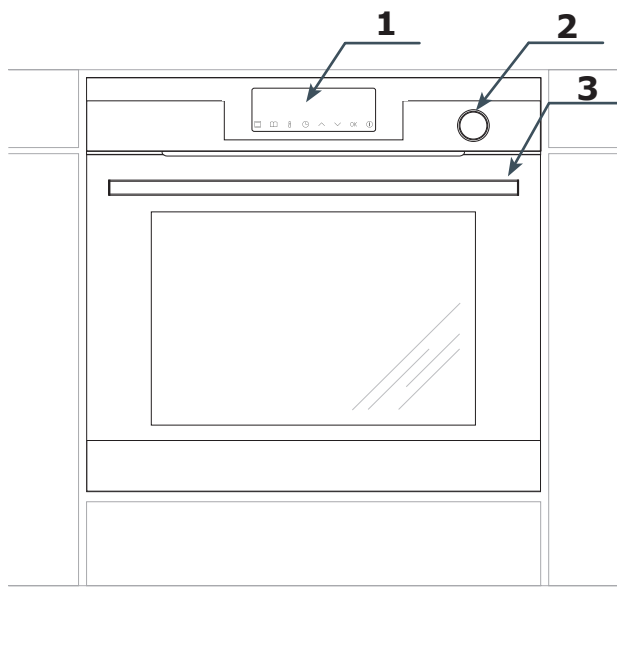
Aparatele vechi nu trebuie să fie tratate ca și gunoier menajer, ci trebuie să fie predate unui centru de colectare și reciclare al echipamentelor electrice și electronice. Simbolul înscris pe produs, pe manualul

de utilizare sau pe ambalaj indică faptul că acest produs poate fi reciclat.

Materialele utilizate în interiorul aparatului sunt reciclabile și sunt etichetate cu informații privind acest lucru. Prin reciclarea materialelor sau a altor componente ale dispozitivului uzat, contribuiți la protejarea mediului înconjurător.

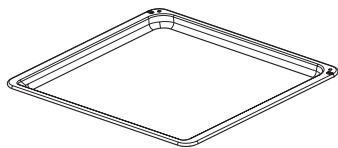
Informații privind centrele de reciclare pot fi obținute de la autoritățile locale.

DESCRIEREA APARATULUI

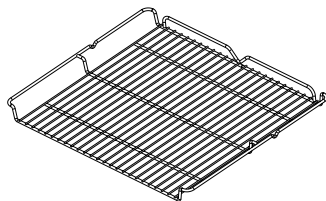


1. Programator electronic
2. Recipientul sertarului pentru apă
3. Maner usa cuptor

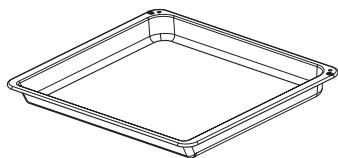
DESCRIEREA APARATULUI



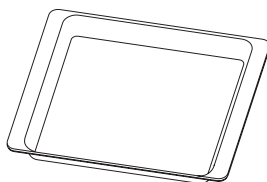
*Tavă de coacere**



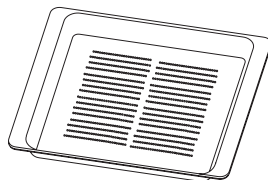
Grătar sarma nichelata



*Tavă de prăjire**

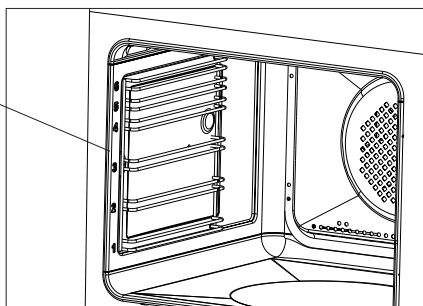


Vas adânc



Vas perforat

Copt de transport foaie



*optional

INSTALARE

Pozitionarea cuptorului

Bucataria trebuie sa fie uscata, aerisita si ventilata. Pozitionarea cuptorului trebuie sa asigure accesul usor la toate facilitatile lui. Cuptorul este fabricat in clasa Y. Mobila in care urmeaza a fi incastrat cuptorul, trebuie sa reziste pana la o temperatura de 100°C, altfel se poate deforma suprafata precum si stratul depus.

Asamblarea cuptorului

Pentru asamblarea cuptorului, trebuie să:

- Pregatiti un loc special (gaura) in mobilier, cu dimensiunile conform celor din Fig.A, B.
- Instalați cuptorul în piesa de mobilier, asigurându-l cu patru șuruburi în locurile indicate în figura C.

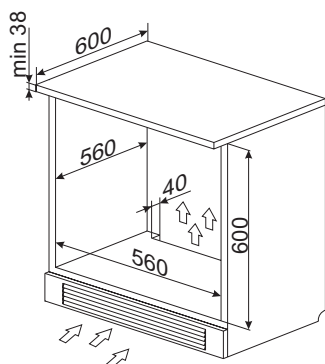


Fig.A

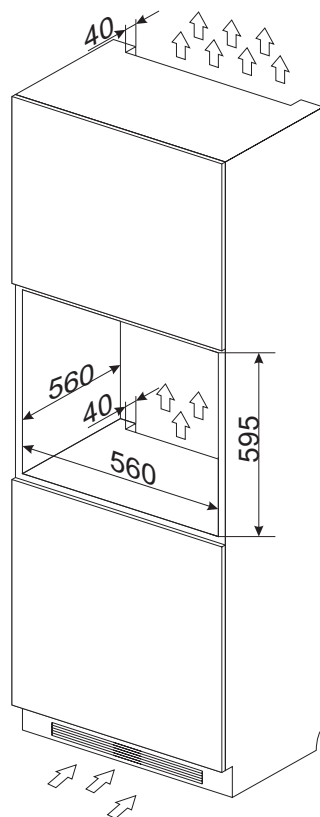


Fig.B

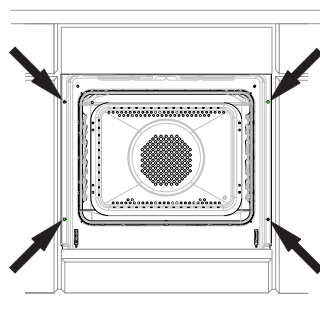


Fig.C

Important!

Cuptorul trebuie să fie montat când nu este conectat la sursa de energie electrică.

INSTALARE

Conexiuni electrice

- Cuptorul a fost realizat pentru a functiona la un curent alternativ monofazic (230V 1N ~ 50 Hz) si este echipat cu un cablu de conectare de 3 x 1,5 mm² cu o lungime de 1,5 m si este prevazut cu un stecher cu protectie.

- Priza de alimentare trebuie sa fie prevazuta cu protectie. Dupa ce ati instalat cuptorul, este necesar ca utilizatorul sa aiba acces cu usurinta la priza.

- Inainte de a conecta cuptorul la priza, verificati daca:

- Siguranta si circuitul electric suporta sarcina.
- Sursa de alimentare este prevazuta cu un sistem de impamantare foarte eficient care respecta standardele curente de alimentare.
- Stecherul este accesibil.

Important!

In cazul in care cablul de alimentare este avariata, acesta trebuie sa fie inlocuit doar de un centru de service autorizat sau de catre o persoana calificata, pentru a evita pericolele.

UTILIZARE

Înainte de prima pornire

- Îndepărtați toate ambalajele, în special elementele de securitate din interiorul cuptorului în timpul transportului.
- Scoateți din interiorul cuptorului toate accesoriile și spălațile bine în apă caldă cu detergent delicat pentru spălarea vaselor.
- Scoateți folia de protecție din suprafețele de ghidaj telescopice.
- Pentru spălarea interiorului compartimentului a se folosi apă caldă cu adăug de detergent delicat. A nu se folosi perii dure sau bureți. Pot ele deteriora stratul, care sunt acoperite în interiorul compartimentului.

Panou de comandă

Comutatorul principal ⓘ se află pe partea dreaptă a ecranului. Activarea întrerupătorului principal are loc după atingerea geamului în locul desemnat (aparitia pictogramei) și este semnalizată cu ajutorul unui semnal sonor care este selectat în meniul setărilor. (A se vedea capitolul: Panoul de comandă electronic).

Suprafețele senzorilor trebuie menținute curate.

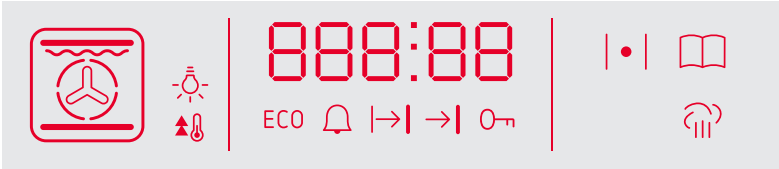
Încălzirea compartimentului la cuptor

- Porniți în încăperea ventilația sau deschideți fereastra,
- Alege funcția convențională  sau circuitului de aer ⓘ (descrierea exactă acestor funcții se află în partea următoare a acestei instrucțiuni).

Cuptorul ar trebui să funcționeze timp de minim 30 minute, în timpul funcționării din cuptor se va simți un miros, care apare la început, dar pe durata utilizării aparatului mirosul va dispărea. Este un fenomen normal, și se numește încălzirea compartimentului de coacere.

UTILIZARE

Panoul de comandă electronic



Panoul de comandă este echipat în display LED și 8 senzori de atingere (senzori nu sunt iluminați):

Senzor	Descrierea	Senzor	Descrierea
	Pornire / oprire (Modul StandBy)		Setarea ceasului
	Funcțiile cuptorului		Plus / în sus [+]
	Programe gata pregătite,		Minus / în jos [-]
	Setarea temperaturii	OK	- Confirmare

Atenție: Orice folosire a senzorului confirmată este printr-un semnal acustic. Nu există posibilitatea de oprirea semnalele sonore.

Funcțiile cuptorului pe afisaj

Zona care arată funcția aleasă a cuptorului este iluminată în următoarele variante:

	Iluminarea cuptorului		Turbo grătar,
	Încălzire rapidă		Super grătar,
	ECO		Pizza
	Termo-circulație		Rumenire,
	Încălzire convențională		Frigere
	Prăjitură		Decongelare,
	Grătar		Funcția în funcție de tipul de cuptor

UTILIZARE

Zona de activitate a funcției*

-  Iluminatul pornit
-  Simbolul de acționare a încălzirii rapide
- ECO** Funcția ECO activă
-  Cronometru activ
-  Funcționarea automată
-  Funcționarea semi-automată.
-  Blokada părintească activă
-  Încălzirea cuptorului
-  Programul activ pregătit
-  Simbolul de activitate funcției de curățare cu abur

* în funcție de model

Conectare la sursa de alimentare

După conectarea la sursa de alimentare (sau după reîntoarcerea alimentării după pana anterioară) cuptorul va trece în modul de setarea timpului actual, pe afisaj va clipi . Folosirea din aparat nu este posibilă fără să fie setat timpul.

Atenție! În cazul pauzei în alimentare toți parametri introduși cum ar fi timpul de lucru, temperatura, funcția se vor șterge, pentru a continua funcționarea, trebuie să introduceți setările din nou. În cazul în care programul oprit a fost programul de curățare pirolitică (sau ușa este blocată din altă cauză), atunci, înainte de setarea ceasului trebuie realizată procedura de răcire a cuptorului și de deschidere a uși.

Setările timpului actual

După conectarea alimentării pe afisaj vor clipi cifrele minutelor . Pentru a introduce timpul actual a se folosi senzori  și . Pentru a comuta pe cifrele orelor, atingeți senzori  în același timp și setați valoarea corectă cu senzori  și . Atingeți cu senzorul  încă odată, pentru a confirma timpul actual. Setarea corectă a timpului va fi confirmată cu semnal sonor. Pentru a schimba timpul actual, în modul StandBy apăsați și țineți apăsat senzorul , pe afisaj va apărea simbolul , atingeți senzorul  încă odată, cifrele încep să clipească. Mai departe a se proceda cum și în cazul setării timpului la prima pornire a aparatului.

Intensitatea de iluminare a displayului

Intensitatea de iluminare a afisajului LED este diferită în funcție de perioada de zi, în orele 22:00-6:00 intensitatea de iluminare este mai scăzută decât în orele 6:00-22:00. Suplimentar în modul StandBy intensitatea de iluminare este mai mică decât în modul activ. Nu există posibilitatea de schimbarea intensității de iluminare și orei, în care intensitatea este diferită.

Sistem de iluminare

Fiecare deschidere a uși cuptorului provoacă aprinderea iluminatului. Suplimentar când cuptorul este în modul activ, interiorul compartimentului al cuptorului este iluminat. Iluminatul rămâne stins numai în modul StandBy. Dacă ușa cuptorului rămâne deschisă mai mult timp, iluminatul se oprește automat după decurgerea aproximativ 10 minute.

UTILIZARE

Ventilator de răcire

Funcționarea ventilatorului de răcire este independentă de la setările funcției și starea panoului de comandă. Motorul de răcire se va porni automat, la activarea oricărei funcții. Motorul este pornit până la momentul când temperatura în cameră depășește 80°C. Sub această temperatură ventilatorul de răcire se oprește automat.

Încălzirea cuptorului (Simbolul termostatlui)

Simbolul  înseamnă încălzirea la cel puțin la una dintre încălzitoarelor în cuptor. Simbolul acesta se stinge când temperatura în compartiment va fi atinsă, după atingerea acestuia simbolul acesta se va aprinde și se va stinge din când în când. Semnalizează această menținerea temperatura setate. Dacă după obținerea temperaturii setate, o veți micșora, simbolul  se va aprinde numai în momentul răcirii cuptorului la valoarea setată nou.

Funcțiile cuptorului

În modul activ atingeți senzorul , se pornește meniu de alegerea funcției- pe afisaj va apărea funcția cuptorului marcată ca „1”. Utilizând senzori  și  alege funcția corespunzătoare din tabelul de mai jos. Urmând ca să confirmi funcția cu senzorul OK, în următorul pas alege temperatura corespunzătoare cu senzori  și , sau lasă valoarea generală. După confirmarea cu senzori OK aparatul va începe funcționarea:

Descrierea funcțiilor		Realizarea					Temperatura [°C]		Temp. pre-supusă [°C]	Rotisor*	
		Iluminat	Încălzitorul superior	Încălzitorul grătarului	Încălzitorul ventilatorului	Încălzitorul inferior	Ventilatorul termo-circulației	min.			max
	Iluminat	✓						-	-	-	
	Încălzire rapidă	✓		✓	✓		✓	30	280	170	
	Coacere ECO				✓		✓	30	280	170	
	Termo-circulație	✓			✓		✓	30	280	170	
	Convențională,	✓	✓			✓		30	280	180	
	Prăjitură	✓	✓			✓	✓	30	280	170	
	Grătar/Grill	✓		✓				30	280	220	✓
	Turbo grill/Turbo grătar	✓	✓	✓			✓	30	280	190	✓

UTILIZARE

		Super grill/Super grătar	√	√	√				30	280	220	√
		Pizza	√			√	√	√	30	280	220	
Descrierea funcțiilor			Realizarea					Temperatura [°C]		Temp. pre-supusă [°C]	Rotisor*	
			Iluminat	Încălzitorul superior	Încălzitorul grătarului	Încălzitorul inferior	Ventilatorul termo-circulației	min.	max			
		Frigere	√				√		30	240	200	
		Decongelare,	√					√	-	-	-	
		Curățare cu ajutorul aburilor*	√									
		Curățare pirolitică*	√									

* în funcție de model

Atenție: După pornirea meniu de alegerea funcției, lipsă de utilizarea senzorilor timp de 10 min ceea ce provoacă trecerea la modul activ, ce este echivalentă cu resetarea setărilor deja introduse.

În timpul funcției active a cuptorului

Pentru a modifica funcția activă a cuptorului, apăsați și țineți apăsat senzorul

Pentru a trece la meniu de alegerea programelor gata, apăsați și țineți apăsat senzorul

Pentru a trece în modul StandBy, apăsați și țineți apăsat senzorul ①.

Pentru a schimba temperatura, apăsați și țineți apăsat senzorul urmând ca cu senzori și alege temperatura corespunzătoare și confirmă cu senzorul OK, sau așteaptă câteva secunde, ca noua temperatură se va confirma automat.

Modul StandBy

Altfel modul StandBy. În modul acesta pe afisaj este activ ceasul, sau este afișată temperatura în interiorul compartimentului (peste 50 °C). Suplimentar poți activa funcția cronometrului, descrierea în următoarea parte a instrucției. Intensitatea de iluminare este redusă față de modul activ.

Modul activ

Porniți modul prin apăsarea senzorului ① atunci când sunteți în modul StandBy. În modul activ poți să selectezi funcția corespunzătoare, temperatura dar timpul de lucru.

Blocada părintească

În modul StandBy apăsați în același timp, timp de 3 secunde senzori și pentru a porni blocada părintească, pe afisaj va apărea simbolul . Pentru a porni blocada, apăsați în același timp, timp de 3 secunde aceeași senzori, simbolul pe afisaj se va stinge.

UTILIZARE

Ceas de bucătărie

În modul la alegere apăsați și țineți apăsat senzorul , pe afisaj va apărea **00:00**, și simbolul  va începe să clipească. Acuma puteți:

Setați cronometrul cu senzorul , urmând ca să îl confirmați cu senzorul OK.

Corectați setările cronometrului cu senzori  și . Valoarea corectată a se confirma OK.

Oprii cronometrul prin setarea senzorului  valoarea **:00** și confirmați cu senzorul OK.

Cronometrul nu va intrerupe funcționarea activă a funcției cuptorului. După decurgerea timpului se va auzi un semnal sonor, poți să îl oprești cu senzorul la alegere.

Previzualizarea și modificarea setărilor în timpul funcționării cuptorului

Pentru a verifica temperatura în interiorul compartimentului în timpul cuptorului, apăsați senzorul  odată. Apăsați încă odată senzorul  pentru a verifica temperatura setată. Apăsați încă odată, pentru a se întoarce la afișarea orei curente.

Pentru a schimba temperatura în timpul funcționării cuptorului, apăsați și țineți apăsat senzorul , pe afisaj va apărea temperatura actual setată, poți să o modifizi cu senzori  și . Temperatura nouă a se confirma cu senzorul OK. Până la confirmarea, în cuptor este setată valoarea anterioară.

Pentru a schimba funcția în timpul de funcționarea cuptorului, apăsați și țineți apăsat senzorul , pe afisaj va apărea funcția activă, care poți schimba cu senzori  și . După confirmarea noii funcții, pe afisaj va apărea temperatura (nu este ea splicită pentru funcția setată, numai transferată din celălalte setări. Poate să fie schimbată cu senzori  și ). După confirmarea cu senzori OK, cuptorul va începe funcționarea cu noile setări.

Oprirea acțiuni la funcție

Pentru a opri funcția, apăsați și țineți apăsat senzorul . Funcțiile implicate funcționează pe termen nelimitat, oprirea independentă a cuptorului este posibilă numai prin activarea funcției de oprire întârziată a cuptorului și funcției de întârzierea de funcționare a cuptorului. Excepția este funcția de curățare pirolitică.

Oprirea cu întârziere a cuptorului (Funcționarea semiautomată)

Prin oprirea întârziată a cuptorului trebuie să se înțeleagă oprirea automată a cuptorului după timpul setat până la momentul activării acestui mod. Posibila întârziere de oprirea cuptorului este de la 1 minut până la 10 ore. Pentru a activa întârzierea cuptorului, în timpul funcționării cuptorului cu funcția specificată, apăsați și țineți apăsat senzorul , pe afisaj va începe să clipească simbolul cronometrului . Atingeți senzorul  încă odată, pe afisaj va apărea simbolul , acuma trebuie:

Setați timpul de oprirea cuptorului cu senzorul , urmând ca să confirmați cu senzorul OK. Corectați setările timpului de oprire cu senzori  și . Valoarea corectată a se confirma OK.

Oprii întârzierea cuptorului prin setarea senzorului  valoarea **00:00** și confirmați OK.

Întârzierea de pornire a cuptorului întrerupe acționarea de funcționare a cuptorului. După decurgerea timpului se va auzi un semnal sonor acustic, poți să îl oprești cu senzorul cu excepția . După oprirea semnalului sonor, aparatul va trece în modul activ.

Atenție: Când folosești senzorul  pentru ștergerea alarmei, panoului de comandă va trece automat în modul de ediția timpului de întârziere de oprirea cuptorului.

UTILIZARE

Startul întârziat de funcționare a cuptorului (Funcționarea automată)

Prin startul întârziat de funcționare a cuptorului trebuie să se înțeleagă pornirea automată a cuptorului la o anumit moment, urmează oprirea automată după timpul declarat de funcționare. Întârzierea posibilă de pornirea cuptorului este de la 1 minut până la 10 ore, iar timpul de funcționare este de până la 10 ore. Pentru a activa întârzierea de funcționare a cuptorului, în primul rând activați întârzierea de oprire a cuptorului. Urmând ca să apăsați și să țineți apăsat  încă o dată, pe afisaj va începe să clipească simbolul de cronometraj . Apăsați senzroul  de două ori, pe afisaj va începe să clipească , acum puteți:

Să setați ora exactă a cuptorului cu senzor , urmând ca să o confirmați cu senzorul OK. A se corecta ora de pornire a cuptorului cu senzori  și . Valoarea corectată a se confirma OK.

Opțiți funcționarea de întârziere prin setarea senzorului  valoarea cea mai mică posibil și confirmați-o OK.

Funcționarea întârziată a cuptorului întrerupe funcționarea funcției active a cuptorului. După decurgerea timpului se va auzi un semnal sonor, poți să îl oprești cu senzorul la alegere. După oprirea semnalului sonor, aparatul va trece în modul activ.

Programe gata pregătite

Este un grup de programe cu funcții de setare specifice, temperatura dar și timpul de coacere cât mai adecvat pentru felul de mâncare.

În modul activ atingeți senzorul , se va porni meniu de alegerea programului gata - pe afisaj va apărea un program care este marcat ca „P01”. Prin folosirea senzorilor  și  alegeți programul corespunzător din tabelul de mai jos. Umrând ca să confirmați programul cu senzorul OK, aparatul va începe funcționarea.

UTILIZARE

Programe	Descrierea funcțiilor	Realizarea		Temp. presupusă [°C]
		Încălzire rapidă	Funcția de încălzire	
P01	Carne de vită			180
P02	Carne de porc			180
P03	Carne de oaie			180
P04	Pui 1,5kg			190
P05	Rață 1,8kg			180
P06	Gâscă 3,0kg			170
P07	Curcan 2,5kg			170
P08	Pizza			220
P09	Lasagna			200
P10	Focaccia			230
P11	Caseloră de paste			220
P12	Caserolă cu legume			180
P13	Pișcot			160
P14	Brioșe			160
P15	Prăjituri			150
P16	Prăjitură cu fructe			175
P17	Pâine			180
P18	Creșterea aluatului			30
P19	Uscare			50

Orice program gata poate să fie modificat, înseamnă că poate să fie modificată temperatura sau timpul de lucru a cuptorului. Pentru aceasta a se uram punctele corespunzătoare din instrucțiune („Previzualizarea și modificarea setărilor în timpul de funcționare a cuptorului” și „Întârzierea de oprire a cuptorului”). După introducerea modificărilor nu este „programul gata”, introduse modificările sunt active numai o singură data, aceasta nu provoacă înlocuirile de parametrii a programului gata la următoarea pornire.

UTILIZARE

Programele gata cu încălzire rapidă

Programele selectate se caracterizează prin necesitatea de apariție a încălziri inițiale ale cuptorului la o anumită temperatură. Sunt ele marcate corespunzător ca în tabelul de mai sus. După alegerea la unul dintre programele gata cu încălzire, după confirmarea programului cu senzor OK, na pe afisaj va apărea suplimentar iconă de încălzire rapidă . După obținerea temperaturii corespunzătoare, va apărea un semnal sonor, se porni el în momentul deschideri uși. Puneți mâncarea în cuptor și închideți ușa, în acest moment se va începe programul corect de coacere.

Atenție: Nu este indicat introducerea la modificarea programului gata în timpul încălziri rapide active a cuptorului, introducerea schimbărilor va provoca anularea programului gata și funcționarea aparatului la parametrii setați ale funcției, timpului și temperaturi.

Terminarea programului gata

Terminarea este identică ca și în cazul întârzieri de oprire a cuptorului, aparatul va emite un semnal sonor.

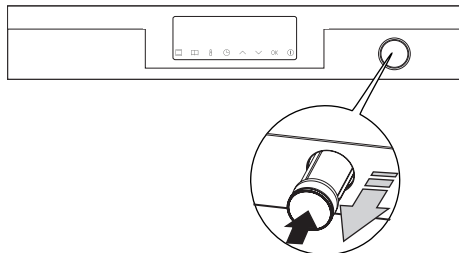
Programele care folosesc aburii

În modul activ atingeți senzorul , se va porni meniu de alegerea programului gata - pe afisaj va apărea un program care este marcat ca „P01”. Folosirea senzorilor  și  alegeți programul adecvat marcat ca P01S-P09S.

În echipamentul cuptorului se află containere speciale inoxidabile:

- Perforate pentru legume și pești
- Complete pentru carne

Recipiente cu alimente trebuie să amplasați pe scară. Închideți ușa cuptorului.



În panoul de comandă se găsește recipientul sertarului. Recipientul sertarului trebuie apăsat și apoi trebuie tras în față. În acest recipient trebuie să turnați 0,5 l de apă. (Punerea apei este semnalizată de o iconiță de abur ) Când apa se răcește nivelul necesar în recipient, programatorul semnalizează cu un semnal sonor. Închidem tava containerului. După selectarea programului P01S-P09S cu butonul OK confirmăm pornirea programului.

IMPORTANT: Iconița care clipește de abur  și semnalul sonor în timpul programului înseamnă necesitatea de adăugare apă. După aceea trebuie să procedați ca și la prima adăugarea apei. Iconița de abur din nou nu va mai clipi, când apa va atinge nivelul dorit.

ATENȚIE: Programul nu va fi întrerupt, când va fi lipsă de apă!

UTILIZARE

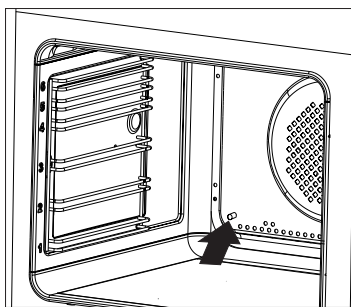
După terminarea programului se va emite un semnal sonor, care poate să fie oprit cu orice senzor.

Senzorul OK acceptăm terminarea programului.

Urmând ca să deschideți ușa la primul nivel de deschidere (aprox 15 grade).

După câteva secunde trebuie să deschideți ușa până la capăt.

Urmând ca să puneți oala (formă pentru copt, adâncă) sub scurgerea.



Apăsarea senzorului OK provoacă vărsarea restului de apă din sistemul de abur.

Pentru a îndepărta resturile de apă după programul terminat de abur trebuie interiorul compartimentului să-l ștergeți cu lavetă uscată.

După câteva programe de abur trebuie ca pe aprox 30 minute să porniți cuptorul pe funcția de recircularea aerului cald 180°C.

ATENȚIE: Pericol de opărire! În timpul deschiderii ușii din cuptor pot să iasă aburi fierbinți. În timpul sau după ce coacerea a luat sfârșit ușa cuptorului trebuie deschisă cu atenție. În timpul deschiderii nu va aplecați deasupra ușii. Trebuie să țineți minte că, aburii, în funcție de temperatură, pot fi invizibili.

IMPORTANT: În timpul folosirii unuia din programe decât cele cu abur, în sistem de abur nu poate să fie apă. A nu se turna apă în sertarul recipientului în timpul folosirii din funcțiile standar de încălzire.

Dedurizarea sistemului de abur

După câteva porniri ale cuptorului pe programele de abur pe afisajul programatorului se va apărea un comunicat clipitor P10S. Este informație pentru utilizator privind necesitatea de efectuare a procesului de dedurizare. Din lista programelor trebuie să selectați P10S și să efectuați dedurizarea. Utilizatorul poate de două ori să amâne dedurizarea prin apăsarea senzorului ①. Dar după următorul program terminat de abur fără să se repete dedurizarea utilizarea din unele programe de abur nu va fi posibilă.

Instrucțiunea de dedurizare va fi descrisă mai jos.

- Trebuie să pregătiți lichid 450 ml apă+50ml dedurizant în lichid.
- Soluția trebuie să o turnați în recipientul cuptorului.
- Cu senzorul OK confirmăm începerea programului P10S.

ATENȚIE: Pe timpul duratei programului va apărea necesitatea de îndepărtarea apei de 3 ori din sistem.

Semnalul acustic și lumina clipitoare a aburului semnalizează necesitatea de îndepărtarea lichidului din sistem:

- Deschideți ușa cuptorului.
- Punem vasul sub scurgerea apei.
- Cu senzorul OK confirmăm alimentarea lichidului în vas (dacă este tavă pentru copt trebuie imediat să turnați lichid și să spălați tava cu apă).

Urmând ca să turnați 0,5l de apă în compartimentul cuptorului și cu senzorul OK confirmăm continuarea programului (spălare). Semnalul acustic și iconița de clipire a aburului semnalizează necesitatea de îndepărtarea lichidului din sistem:

UTILIZARE

- Deschideți ușa cuptorului.
- Punem vasul sub scurgerea apei.
- Cu senzorul OK confirmăm alimentarea lichidului în vas (dacă este tavă pentru copt trebuie imediat să turnați lichid și să spălați tava cu apă).

IMPORTANT: Dacă în timpul programului de abur din tubul de evacuare se scurge apa trebuie să spălați sistemul. În modul activ al cuptorului fără funcția pornită:

- A se pune vasul cu o cantitate min. 1 litru.
- Turnați 0,5 litri de apă în tava de recipientului.
- Apăsați în același timp senzori  și OK și scurgeți apa din sistem.
- Activitatea trebuie să o repetați de două ori.

Dacă această problemă persistă, trebuie să efectuați decalcifierea.

IMPORTANT: Dacă utilizatorul va observa resturi de dedurizant care o să fie vizibil după terminarea programului de abur, ar trebui să aleagă din listă programul P10S și să urmeze conform instrucțiunilor de dedurizare.

Dacă utilizatorul va pune în container apă și nu va folosi din programul cu abur, apa poate să fie scursă din sistem prin apăsarea senzorilor  și OK.

În timpul scurgerii de apă din sistem puteți să rețineți scurgerea prin apăsarea senzorului OK.

Ușa cuptorului

În timpul funcționării, ușa cuptorului trebuie să fie închisă. Deschiderea ușii va întrerupe funcția activă. Dacă ușa rămâne deschisă mai mult de 30 de secunde, va apărea un semnal sonor care indică necesitatea de a închide ușa. Semnalul poate fi oprit prin atingerea oricărui senzor sau prin închiderea ușii. Deschiderea ușii care durează mai puțin de 10 minute nu afectează programul activ și parametrii săi. După acest timp, din motive de securitate cuptorul intră în starea de așteptare StandBy (resetate sunt toate setările).

Limitarea de timp a funcționării cuptorului

Din motive de siguranță cuptorul are o limită de timp. Dacă temperatura este de maximum 100°C, cuptorul va trece în modul StandBy după 10 ore, dacă temperatura setată este de 200°C și mai mult timpul maxim dest limitat până la 3 ore. În interval 101°C-199°C timpul de lucru se schimbă liniar (între 3h și 10h).

Încălzire rapidă a cuptorului

Pentru a încălzi rapid cuptorul pornite sunt încălzitoarele, încălzitoarele grătarului și ventilatorul și de convecție, în acest caz puterea maximă de alimentare este de 3,6 kW.

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.
- 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.
- 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 intoarceti carnea cel putin o data in timpul prepararii si sa o ungeti cu sucul acesteia sau cu apa fierbinte cu sare – nu turnati apa rece pe carne.

PREPARAREA IN CUPTOR – SFATURI PRACTICE

Funcția de încălzire prin convecție ECO

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

Parametrii recomandați prin folosirea funcției de convecție ECO

Tipul de coacere- rea alimentelor	Funcția cupto- rului	Temperatura (°C)	Nivelul	Timpul [min.]
Pîșcot	 Eco	180 - 200	2 - 3	50 - 70
Panettone din drojdie / Cozonac	 Eco	180 - 200	2	50 - 70
Pește	 Eco	190 - 210	2 - 3	45 - 60
Carne de vită	 Eco	200 - 220	2	90 - 120
Carne de porc	 Eco	200 - 220	2	90 - 160
Pui	 Eco	180 - 200	2	80 - 100

PREPARAREA IN CUPTOR – SFATURI PRACTICE

Parametri pentru programele de abur

Nr program	Denumirea programului ²⁾	Funcția cuptorului	Temperatura [°C]	Timpul [min.]	Nive-lul	Alimente
P01S	Gătirea la abur	 1 etapă evapo-rare	100	50	3	Legume, orez hrișcă, shaksuka, creme brulee, ouă în stil viedenez
P02S	Gătirea la abur + grătar	 1 etapă evapo-rare	100	25	3	Pește la cuptor, paste în caserolă
		2 etapă prăjitor	220	20		
P03S	Reîncălzirea și pasteurizarea	 1 etapă evapo-rare	90	25	3	
P04S	Carne de porc la o temperatură scăzută	 1 etapă evapo-rare	80	240	3	Carne de porc slow cook
P05S	Carne delicată în temperatură scăzută	 1 etapă evapo-rare	70	120	3	Curcan, mușchiuleț de porc, mușchiuleț de vită, halibut, bibilici
P06S	Pâine de bază	 1 etapă evapo-rare	50	30	3	Foccacia, chifle, pâine
		2 etapă încălzire convențională	200	30		
P07S ¹⁾	Carne de pa-săre,	 1 etapă evapo-rare	180	75	3	Carne de pasăre,
P08S ¹⁾	Grătar + prăjire la abur	 1 etapă prăjitor	220	20	3	Mâncăruri de un fel - gulaș, caserolă cu carne, ratatou-ille, carne
		2 etapă evapo-rare	120	90		
P09S	Prăjire cu abur	 1 etapă abur și încălzire convențională	150	120	3	Pateu, fondant (timp 12 min.)
P10S	Dedurizare		100	15		

¹⁾ În program este pornit încălzirea, pentru a obține temperatura setată.

²⁾ Dedicat pentru programe rețetele veți găsi în ebook. De descărcat pe pagina www.amica.pl

PREPARAREA IN CUPTOR – SFATURI PRACTICE

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

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

¹⁾ Încălziți cuptorul gol

²⁾ Timpul trecut privesc doar produsele în forme mici

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

PRODUSE TEST. Conform cu standardul EN 60350-1.

Coacerea plăcintelor

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

¹⁾ Încălziți cuptorul gol, a nu se folosi funcția de încălzire rapidă.

²⁾ Timpul necesar, dacă nu au fost trecute altfel pentru compartimentul neîncălzit. Pentru cuptorul încălzit timpurile trecute necesită să fie scurtate în jur de 5-10 minute.

PRODUSE TEST. Conform cu standardul EN 60350-1.

Grilarea

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

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

Coacerea

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

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

CURATARE SI INTRETINERE

Prin curatarea si intretinerea corespunzatoare a cuptorului veti avea o influenta semnificativa asupra evitarii erorilor de functionare a acestuia.

Înainte de a curata cuptorul, acesta trebuie să fie oprit iar butoanele în poziția „●” / „0”. Nu curățați cuptorul dacă acesta nu s-a răcit complet.

- 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 ușa cuptorului.
 - Setați temperatura pe 50°C iar butonul pentru funcții în poziția pentru elementul de încălzire inferior.
 - Încălziți interiorul cuptorului timp de 30 de minute.
 - Deschideți ușa cuptorului, ștergeți interiorul cu ajutorul unui prosop sau al unui burete și spălați cu apă caldă și detergent lichid.
- După curățarea interiorului cuptorului, ștergeți pentru a se usca.

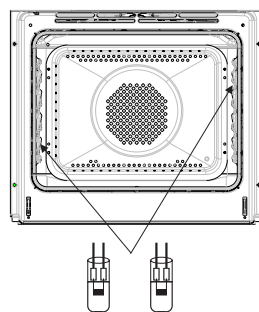
Atentie!

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

Înlocuirea becului de tip halogen a iluminării cuptorului.

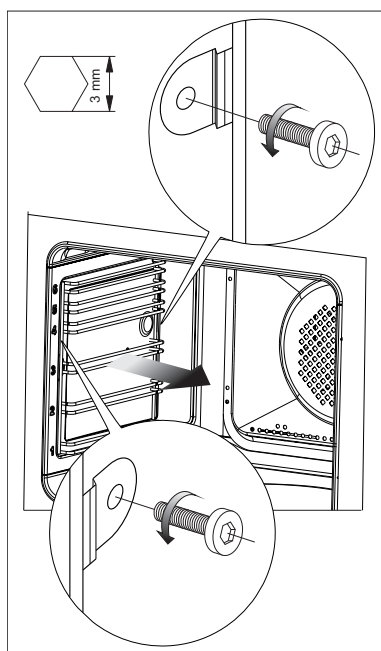
Pentru a evita posibilitatea de curentare cu curent electric, înainte de înlocuirea becului de tip halogen trebuie să vă asigurați că, echipamentul este oprit.

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

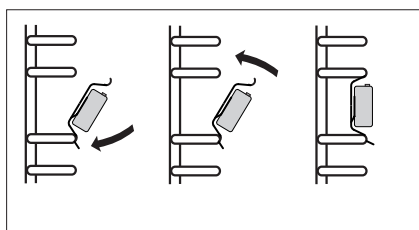
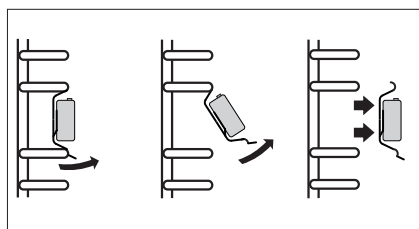


CURATARE SI INTRETINERE

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 curățare trebuie să deșurubați cu ajutorul chei de tip imbus cu dim. 3 șuruburile din suporturile pentru fixarea grilajului. După spălare montați la loc elementele de ghidare în compartimentul cuptorului. Înainte de înșurubare verificați dacă suporturile de fixare se află în orificiile de pe peretele lateral al compartimentului cuptorului.



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

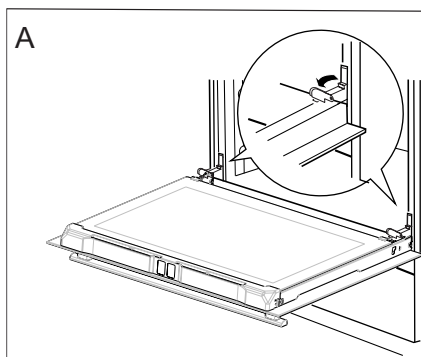


Atenție!

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

Scoaterea usii

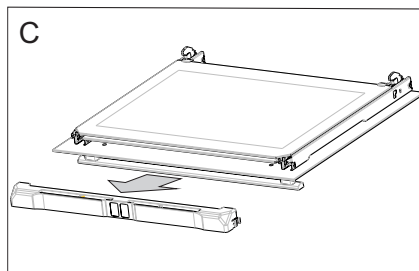
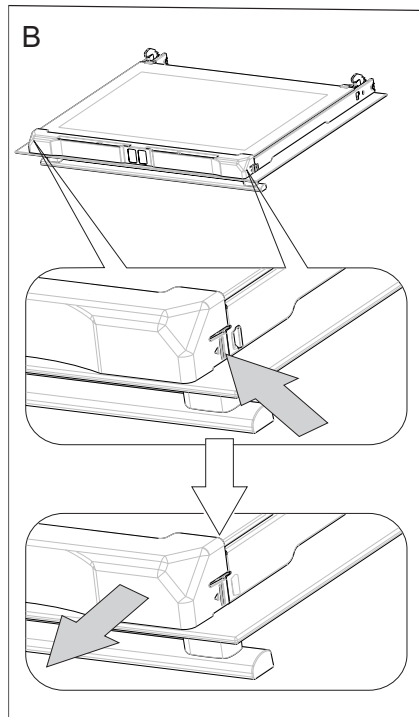
Pentru a avea un acces mai bun la interiorul cuptorului pentru a il curata, puteti sa scoateti usa acestuia. Pentru acest lucru, inclinati dispozitivul de prindere al usii, ridicati si trageți spre dumneavoastra (рис. А). Pentru a pune usa la loc, faceti acelasi lucru in sens invers. Asigurati-va de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



Inclinarea dispozitivelor de siguranta ale balamalelor

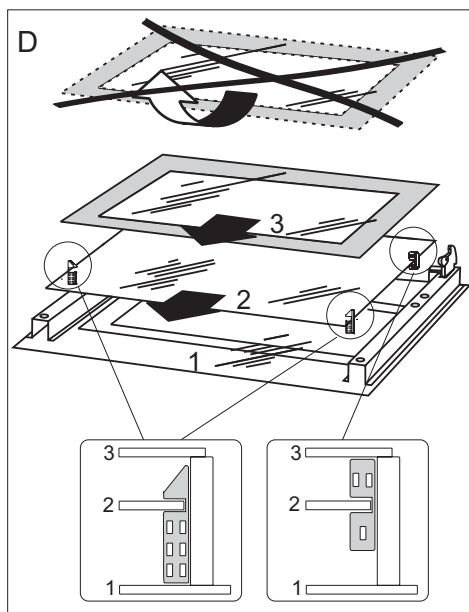
Scoaterea geamului interior

1. Dați la o parte plinta superioară a ușii (des. В и С).
2. Geamul interior se scoate din suporti (în partea inferioară a ușii). des. D, D1.



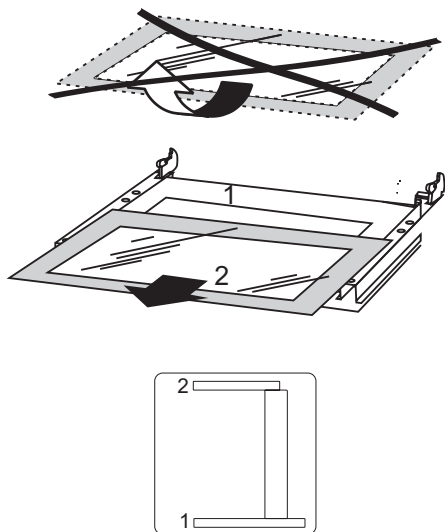
CURATARE SI INTRETINERE

3. Se spală geamul cu apă caldă și cu o mică cantitate de detergent. Pentru a monta geamul din nou trebuie să acționăm invers. Partea netedă a geamului trebuie să se afle în partea superioară. **Atenție!** Nu forțați plinta superioară simultan, pe ambele laturi ale ușii. Pentru a monta corect plinta superioară a ușii trebuie să apropiați de ușă capătul stâng al plinteii iar capătul drept al acesteia trebuie apăsat până ce veți auzi sunetul specific „clic”. Apoi apăsați plinta la capătul stâng al acesteia până ce veți auzi sunetul specific „clic”.



Scoaterea geamului interior. 3 geamului.

D1



Scoaterea geamului interior. 2 geamului.

Verificari periodice

În afara de curățarea cuptorului, trebuie să:

- Realizați verificări periodice ale elementelor de control și a unităților de preparare. După expirarea garanției, apăsați la un tehnician autorizat pentru ca verificarea cuptorului să fie realizată la un centru de service autorizat, cel puțin o dată la 2 ani.
- Reparați orice erori,
- Realizați întreținerea periodică a unității de preparare a cuptorului.

Atenție!

Toate reparațiile și activitățile normale trebuie să fie realizate de către un centru de service autorizat sau de către o persoană autorizată.

CUM SE PROCEDEAZA IN CAZ DE URGENTA

In caz de urgenta, trebuie sa:

- Opriti toate unitatile de functionare ale cuptorului
- 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

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 "00:00".	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	230V ~ 50Hz
Putere	Maxim 3,6 kW
Dimensiuni (lxLxA)	59,5 / 57,5 / 59,5 cm

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

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

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

Circulația forțată a aerului ECO (încălzitorul circulației + ventilatorul)	
Circulația forțată ECO (încălzitorul inferior + superior + grătar + ventilator)	
Modul de convecție ECO (încălzitorul inferior + superior)	

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

Компания изготовитель

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

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

Сделано в Польше



**Претензии по качеству
направлять в / Импортёр на территорию РФ**

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