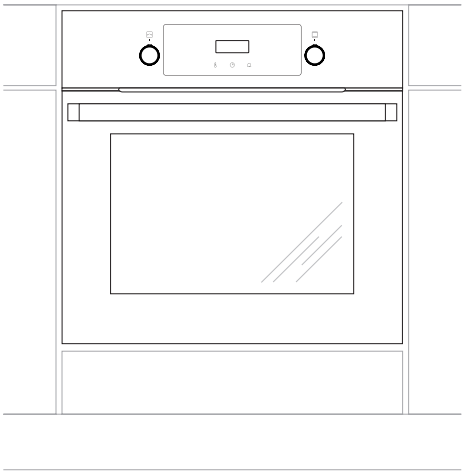
Hansa
Haushaltsgeräte



BOES6*

ИНСТРУКЦИЯ ПО ЭКСПЛУТАЦИИ / ВСТРАИВАЕМАЯ ДУХОВКА RU
MANUAL DE UTILIZARE / CUPTOR INCORPORABIL RO

IO-CBI-2026 / 8510417
(08.2020 / v1)

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

Монтаж 10

Эксплуатация.....12

Приготовление пищи в духовке - практические советы.....23

Тестовые блюда в.....26

Обслуживание и уход 28

Поведение в аварийных ситуациях.....33

Технические данные.....34

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

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

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

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

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

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

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

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

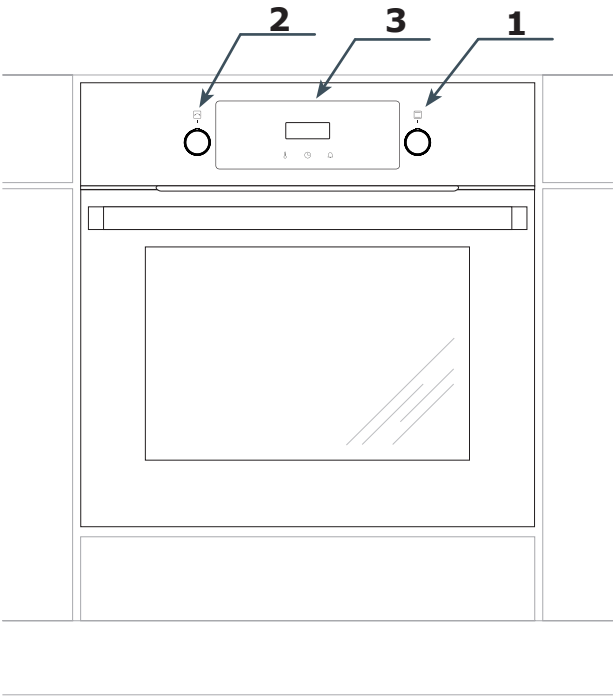


По окончании срока использования данное устройство нельзя выбросить, как обычные коммунальные отходы, его следует сдать в пункт приема и переработки электрических и электронных устройств. Об этом информирует знак, расположенный на устройстве, инструкции по эксплуатации и упаковке.

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.

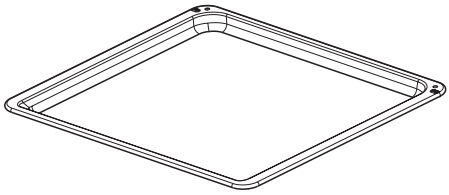
ОПИСАНИЕ УСТРОЙСТВА



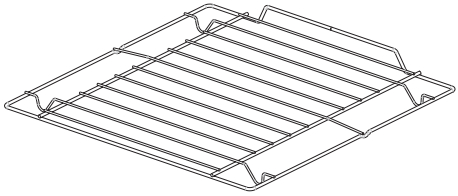
1. Ручка выбора функции духовки
2. Ручка изменения установок + / -
3. Таймер

ОПИСАНИЕ УСТРОЙСТВА

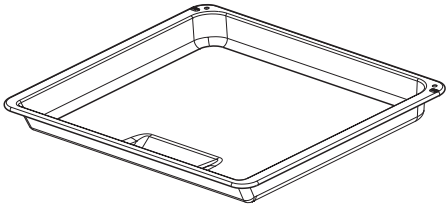
Оснащение плиты - перечень:



*Поддон для выпечки**



Решетка для гриля
(решетка для сушки)



*Поддон для жарки**

*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: установка под крышкой, высокая встройка. При наличии в шкафу задней стенки, в ней нужно вырезать отверстия для электрических проводов. Полностью вставить духовку в отверстие, закрепив ее четырьмя винтами.



Внимание!
Монтаж производить при отключенном электропитании.

Подключение духовки к электрической сети

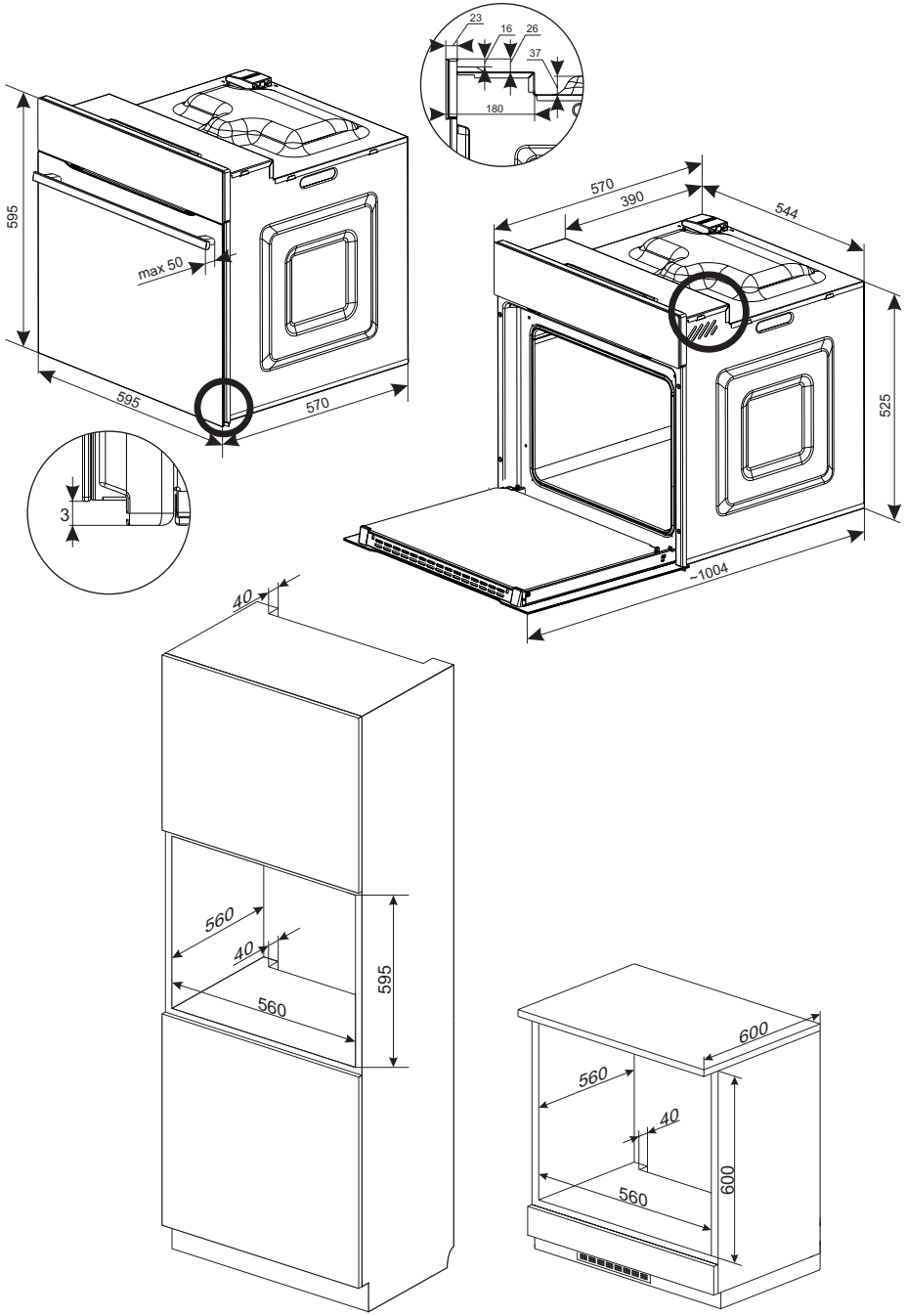
- При производстве духовка рассчитана на питание переменным однофазным током (230В~50 Гц) и оснащена кабелем подключения 3 x 1,5 мм^2 длиной около 1,5 м с закрытой вилкой.

- 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 действенной 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.

МОНТАЖ


23
16
26
37
180
595
max 50
595
570
570
390
544
525
1004
3
40
560
40
560
595
600
560
40
560
600

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 камеры.

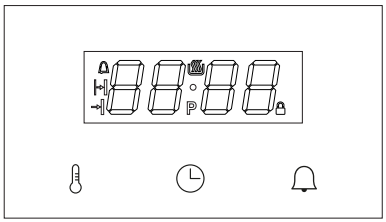
Нагрев камеры духовки

- Включить вентиляцию в помещении или открыть окно.
- Поверните ручку выбора функции и установите положение  или (подробное описание этих функций можно найти в дальнейшей части этого руководства).

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

ЭКСПЛУАТАЦИЯ

Электронная панель управления



Программатор оснащен светодиодным дисплеем и 3 кнопками (сенсоры).

Кнопка (сенсор)	Описание
	Настройка температуры
	Установка часов
	Таймер

Внимание: Каждое использование кнопки (сенсора) подтверждается звуковым сигналом. Звуковые сигналы отключить невозможно.

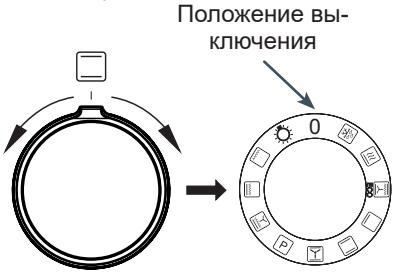
Значение пиктограмм на дисплее.

Пикто-грамма	Описание
	Термостат
	Таймер
	Длительность работы
	Время окончания работы
	Пиролиз
	Блокировка

Функциональная ручка духовки

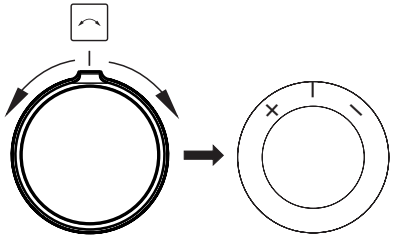
Духовка может быть нагрета с помощью нижнего нагревателя, верхнего нагревателя, нагревателя термоциркуляции или нагревателя тостера. Выберите соответствующую функцию с помощью функциональной ручки.

На следующем рисунке показаны функции (в определенном порядке), расположенные на ручке:



Ручка настроек +/-

Ручка настроек не вращается, только слегка поворачивается в обе стороны. Она используется для установки рабочих параметров, таких как температура и время. Поверните ручку вправо в направлении символа «+», значение параметра увеличится. Поверните в обратном направлении, значение параметра уменьшится. Параметры, которые вы можете изменить, это температура, время или установка текущего времени на дисплее. Если вы удерживаете ручку в повернутом положении, скорость изменения значения параметра увеличивается.



ЭКСПЛУАТАЦИЯ

Включение питания

После подключения к источнику питания (или возврата питания после его предыдущего исчезновения) духовка перейдет в режим установки текущего времени, на дисплее мигает ***0.00***. Нажать кнопку (сенсор) ◷. С помощью воротка настроек +/- меняется значение времени. Использование устройства невозможно без установленного времени.
Для подтверждения настройки времени вороток выбора функции должен быть в положении 0. В случае, если вороток выбора функций стоит в другом положении, пульсирует пиктограмма ▩, и программатор ожидает, пока вороток выбора функций будет переставлен в положение 0.
Нажатие кнопки (сенсора) ◷ подтверждает время и программатор переходит в режим ожидания.

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 пиролитическая очистка (либо дверцы заблокированы по другой причине - горит пиктограмма 🔒), тогда перед настройкой часов выполняется процедура охлаждения духовки и открывания дверцы. Если в духовке обнаружена температура выше 80°C включается охлаждение духовки, это не влияет на ход настройки часов. Охлаждение выключается, если температура упадет ниже 75°C.

Режим ожидания (Standby).

Переход в режим ожидания отключает все настройки настройки часов, температуры, таймера. Нагреватели отключены. Дисплей показывает текущее время и имеет сниженную яркость. Активной является кнопка (сенсор) ◷, нажатие которой вызывает переход к настройке времени, изменения звукового сигнала и изменения яркости, а также кнопка (сенсор) 🔔, нажатие которой вызывает переход к настройке времени таймера.
Если температура в камере выше 80°C, вместо указания времени высвечивается текущая температура камеры (выполняет роль индикатора остаточного тепла) и включен охлаждающий вентилятор. После снижения температуры до 75°C вентилятор выключается и отображаемое значение температуры меняется на текущее время.

Переход в режим ожидания:
- в любой момент путем поворота воротка функций в положение 0, переход в режим ожидания таким образом вызывает звуковой сигнал;
- после перерыва в подаче питания и настройки текущего времени;
- после завершения времени программы (автоматическая и полуавтоматическая, таймер);
- после задействования защиты от постоянного нагревания;
- через 5 секунд бездействия в процессе настройки температуры (касается новой функции нагревания, при изменении функции нагревания программатор возвращается в активный режим);
- в случае идущего цикла пиролиза поворот воротка в положение 0 переход в режим охлаждения духовки и разблокировки дверцы, только после охлаждения и разблокировки наступает переход в режим ожидания.

Выход из режима ожидания:
Поворот воротка из положения 0 в любое

положение функций вызывает переход из режима ожидания в активный режим.
Внимание - если программатор перешел в режим ожидания автоматически, тогда пользователь должен вначале повернуть вороток в положение 0, и только затем можно выйти из режима ожидания.
Если в режим ожидания вороток функций находится в другом положении, отличном от 0 - мигает пиктограмма .

Настройка текущего времени

Настройка текущего времени возможна только и исключительно в режиме ожидания. Нажатие кнопки (сенсора) в этом режиме вызывает отображение текущего времени при нормальной яркости. Воротком настроек +/- можно выполнить корректировку текущего времени, 10-секундное бездействие вызывает сохранение в памяти текущей настройки и возврат в режим ожидания. Кнопка (сенсор) вызывает переход к настройке частоты звукового сигнала. Часы работают в 24-часовом формате.

Ночной режим

Если прибор находится в режиме ожидания, тогда с 22:00 по 6:00 снижается интенсивность подсветки дисплея до значения, установленного для ночного режима - на 2 уровня ниже по отношению к настроенному.

Изменение частоты звукового сигнала

Функция доступна все время в режиме ожидания без ограничения по времени. Следующее нажатие кнопки (сенсора) во время настройки часа вызывает отображение ***звук1***, где ***1*** является обозначением текущего звукового сигнала в опциях от 1 до 3. Поворот воротка настроек +/- вызывает изменение текущего звукового сигнала, а 5-секундное бездействие подтверждает актуально выбранный звук и вызывает переход в режим ожидания.

Изменение яркости дисплея

Функция доступна все время в режиме ожидания без ограничения по времени. Следующее нажатие кнопки (сенсора) во время изменения частоты сигнала вызывает отображение ***bri4***, где ***4*** является обозначением яркости по шкале от 1 до 9. Поворот воротка настроек +/- вызывает изменение яркости, а 5-секундное бездействие подтверждает актуально выбранную яркость и вызывает переход в режим ожидания.

Активный режим

Если это режим, в котором духовка выполняет функцию запекания (очистки) в соответствии с настроенным на воротке выбора функций значением.
Auto-off: В случае завершения запрограммированных действий (автомтаическая, полуавтоматическая работа, очистка, таймер) программатор переходит в режим ожидания, даже если вороток выбора функций не установлен на 0.

Освещение

Свет в духовке управляется с помощью программатора. По умолчанию он включен.
Свет выключен:
- в положениях: 0, Пиролиз, ЭКО
- если температура внутри камеры достигнет выше 300°C;
- в программе пиролиза и охлаждения;

- перед запуском нагревания в автоматической программе и после завершения автоматической и полуавтоматической программ;
- в режиме ожидания, если вороток настроен в положение, отличное от 0.

Охлаждающий мотор

Включение и выключение охлаждающего мотора не зависит от настроенных функций и состояния программатора. Охлаждающий мотор остается включенным, если температура в камере выше 80°C, и выключенным, если температура упадет ниже 75°C.

Пиктограмма термостата

Пиктограмма термостата сигнализирует состояние работы нагревателей. Если на какой-либо из нагревателей подается питание, пиктограмма загорается. Пиктограмма гаснет, если ни на один из нагревателей не подается питание (например, если духовка достигнет заданной температуры и нагреватели отключены до момента падения температуры).

Таймер

Таймер доступен после нажатия кнопки (сенсора) в режиме ожидания или в активном режиме. Нажатие вызывает пульсацию пиктограммы и высвечивание текущего значения отсчитываемого времени и ***0.00***, если таймер неактивен. Затем воротком настроек +/- настраивается значение отсчитываемого времени, а кнопка (сенсор) или 5-секундное бездействие вызывает принятие настройки. Если таймер активен (отсчитывает время), на дисплее горит пиктограмма .
После отсчета до нуля генерируется тревога таймера, которую можно устранить любой кнопкой (сенсором).
Отсчет времени таймером автоматически блокирует переход панели из активного режима в режим ожидания - панель автоматически переходит в режим ожидания только после устранения тревоги таймера.

Дверцы духовки

Во время работы дверцы духовки должны быть закрыты.
Открытие дверцы во время работы функции нагревания вызывает разъединение нагревательных элементов духовки. Если данное состояние длится более 60 секунд, раздастся звуковой сигнал, аварийный сигнал открытых дверец. Сигнал можно отменить нажатием на любую кнопку (сенсор) либо закрыв дверцу. Открывание дверцы не влияет на значения настройки температуры и времени, но, если дверца остается открытой более 10 минут, программатор отменит все настройки и перейдет в режим ожидания.

Ограничение времени работы

По соображениям безопасности, духовка имеет ограничение рабочего времени. Если заданная температура составляет максимум 100°C, духовка перейдет в режим ожидания 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, т.е. чем выше температура, тем короче рабочее время (от 3 до 10 часов).

Включение функции нагрева

Функция нагрева включается поворотов функционального воротка из положения

0 в выбранное положение. После настройки воротка на функции нагревания на дисплее вместо текущего времени появится температура по умолчанию в виде ***170C***, отдельно определяемая для каждого положения.
Мигает значение температуры (снижая яркость), а пиктограмма C горит постоянным светом. Значение меняется вместе с поворотом воротка выбора функции.
Нажатие кнопки (сенсора) вызывает настройку автоматического режима.

Настройка температуры

Во время выбора функций нагрева вороток настроек +/- используется для изменения настройки температуры. Температура меняется с шагом 5°C в диапазоне, указанном для каждой программы. Удерживание воротка настроек +/- через минимум 1 с вызывает изменение температуры с шагом 10°C.
Температура сохранения в памяти после нажатия кнопки (сенсора) либо через 5 секунд бездействия таймер переходит к отображению текущего времени.
Поворот воротка настроек +/- вызывает отображение на 2 секунды:
- влево [-] – настроенной температуры;
- вправо [+] – температуры в камере;
Температура, отображаемая без мигания, не вызывает никакого изменения в настройках.

Изменение настроек температуры

Нажатие кнопки (сенсора) во время работы духовки вызывает переход в режим изменения настроек. На дисплее мигает значение температуры (снижая яркость), а пиктограмма C горит постоянным светом. Вороток настроек +/- меняет настройку. Температура сохраняется в памяти после нажатия кнопки (сенсора) , и далее часы переходят к отображению текущего времени - в случае бездействия через 5 секунд программатор переходит в активный режим.

ЭКСПЛУАТАЦИЯ

Таблицы функции нагрева

Описание функции		Реализация						Температура [°C]		Предполагаемая темп.[°C]
		Световой сигнал	Верхний нагреватель	Нагреватель гриля	Нагреватель вентилятора	Нижний нагреватель	Вентилятор	мин.	макс.	
	Размораживание	√					√	---	---	---
	Быстрый разогрев	√		√	√		√	30	280	170
 ECO	ЭКО		√	√		√	√	30	280	170
	Включен нижний нагреватель	√				√		30	240	200
	Конвекция	√	√			√		30	280	180
	Выпечка	√	√			√	√	30	280	170
	Пиролитическая очистка		√	√		√		---	---	480
	Турбогриль*	√	√	√			√	30	280	190
	Супергриль*	√	√	√				30	280	250
	Гриль*	√		√				30	280	250
	Освещение	√						---	---	---
0	Духовка выключена							-	-	-

*Вертел (если есть)

Полуавтоматическая работы

Полуавтоматическая работа состоит в настройке времени, после которого оборудование выключится автоматически. Возможное время выключения составляет от 1 минуты до 23 часов и 59 минут.
Чтобы настроить время работы, следует в активном режиме или после поворота воротка функций на выбранную функцию нажать кнопку (сенсор) ◷ На дисплее часов мигает пиктограмма ⇹ и высвечивается надпись ***dur*** на 1 сек, и далее значение ***0.00*** (либо значение текущего времени до выключения духовки, если функция уже ранее была активирована). Вороток настроек +/- меняет значение настройки, 5-секундное бездействие вызывает выход без изменения текущих настроек, кнопка(сенсор) ◷ вызывает подтверждение текущей настройки времени автоматического выключения. После 5-секундного бездействия с момента нажатия кнопки (сенсора) ◷ часы переходят к отображению текущего времени.
Во время полуавтоматической работы пиктограмма ⇹ горит постоянным светом.
Функции нагрева и температуры можно любым образом менять во время полуавтоматической работы.
Полуавтоматическую работы можно отключить, установив время работы на 0.00 - затем после нажатия кнопки (сенсора) ◷ либо через 5 секунд бездействия духовка перейдет к работе на неопределенное время.
После отсчета заданного времени раздается звуковой сигнал [сигнал окончания работы]. Все нагревательные элементы отключены. Сигнал тревоги можно отменить 3 способами:
а) Выполнив одно из действий:
- нажав любую кнопку (сенсор) за пределами ◷;
- переустановив вороток функций;
- перемещая вороток настроек +/-;
- открыв дверцы.

Это вызывает отмену всех настроек функций, температур. Несмотря на настройку воротка на функцию нагрева, духовка перейдет в режим ожидания.
b) повернув вороток функций на 0 - духовка перейдет в режим ожидания.
c) при нажатии на кнопку (сенсор) ◷ осуществляется переход в режим настройки времени работы - можно продолжать готовку на сохраненных параметрах функций нагрева и температур посредством повторно настроенного времени**.** Внимание - в этом случае (продления ранее настроенного времени во время тревоги завершения полуавтоматической работы) настройка времени ***0.00*** вызывает выключение духовки, а не работу на неопределенное время.

Автоматическая работа

Автоматическая работа состоит в таком программировании программатора, чтобы он включался с замедлением и завершил процесс нагрева в определенное время.
Для настройки автоматической работы следует вначале установить заданное время нагрева (как при полуавтоматической работе). После подтверждения времени работы кнопкой (сенсором) ◷ мигает сигнал ⇥, на дисплее высвечивается надпись ***end*** на 1 с, и затем появляется время готовки (отсчитывается только текущее время + настроенная длитель ность + 1 минута).

Вороток настроек +/- вызывает изменение времени завершения. 5-секундное воздействия вызывает возврат без изменения настроек, а кнопка (сенсор) подтверждает время завершения. После подтверждения времени завершения пиктограммы и загораются постоянным светом, и на часах повторно отображается текущее время.
Во время отсчета до начала нагревания загораются пиктограммы и . В момент начала нагрева пиктограмма работает в соответствии с состоянием нагревателей (полная яркость или выключенная), и духовка работает далее, как при полуавтоматической работе.
Просмотр и изменение настроенного времени возможны после нажатия . Нажатие кнопки (сенсора) один раз вызывает переход к настройке времени работы, следующий раз к настройке времени завершения, и третий к возврату к отображению текущего времени. Изменение настройки времени работы на ***0.00*** вызывает одновременную отмену времени работы и времени завершения - переход к бессрочной работе.
Время окончания можно изменить в диапазоне от (текущее время + время работы + 1 минута) до (текущее время + время работы + 10 часов). Время работы (при установленном времени окончания) можно изменять от 0 до (время окончания - текущее время - 1 минута).
После завершения работы установить вороток функций в положение 0.

Термозонд*

Термозонд можно подключить к гнезду в любой момент.
В режиме ожидания это не влияет на работу духовки.

*для определенных моделей

В режиме работы (при настроенное функции и температуре) установка тепмозонда вызывает мигание (снижая яркость) двух температур: на цифрах 1-2 видна текущая температура термозонда, на цифрах 3-4 настроенная температура (по умолчанию 80).
Непосредственное после установки термозонда воротком настроек +/- можно напрямую менять настроенную температуру термозонда. Кнопка (сенсор) и 5-секундное бездействие вызывают сохранение в памяти текущей настройки. Сохраненное значение настроенной температуры высвечивается без мигания.
Работа духовки меняется следующим образом:
Если температура термозонда ниже настроенной температуры термозонда - термостат сохраняет в камере настроенную ранее температуру духовки.
Если температура термозонда достигает настроенного значения:
- нагреватели отключены;
- генерируется сигнал тревоги термозонда;
Сигнал тревоги термозонда можно отменить таким же образом, как сигнал тревоги полуавтоматической программы:
- поворот воротка настроек +/- на + вызывает отмену сигнала тревоги и переход к настройке нового значения температуры термозонда;
- любое другое действие вызывает отмену сигнала тревоги и переход в режим ожидания.

Использование термозонда блокирует возможность автоматической и полуавтоматической работы. Установка термозонда вызывает отмену ранее настроенного времени работы. Использование термозонда не влияет на изменение используемой функции и температуры камеры духовки.

Если термозонд вставлен в гнездо уже в режиме ожидания либо в активном режиме, обслуживание духовки осуществляется без изменений до моменту подтверждения функции и температуры камеры. После подтверждения температуры духовка начинает нагрев, но вместо отображения текущего времени сразу переходит к отображению и подтверждению настроек термозонда.
Если термозонд будет извлечен до достижения заданной температуры, духовка продолжит работу в режиме непрерывной работы.

При установленном термозонде обзор и изменение температур выглядит следующим образом:
- вороток настроек +/- вызывает мгновенное отображение данных температуры камеры, и затем возврат к отображению температуры термозонда.
- однократное нажатие кнопки (сенсора) вызывает переход к изменению настройки температуры камеры;
- нажатие во время изменения настроек температуры камеры вызывает их сохранение в памяти и переход к настройкам температуры термозонда.

Температура для термозонда

Вид мяса	Температура [°C]
Свинина	85 - 90
Говядина	80 - 85
Телятина	75 - 80
Ягнятина	80 - 85
Дичь	80 - 85

Внимание: Следует использовать только тот температурный зонд, который входит в комплектацию духовки.

Пиролиз

В случае функции пиролиза отображается значение 480°C и его нельзя изменить. Через 5 секунд бездействия или после нажатия отображается мигающее значение ***P2.00*** и горит пиктограмма . Воротком настроек +/- можно менять значения в диапазоне 2.00 - 2.30 - 3.00. 20-секундное бездействие или нажатие вызывает начало цикла пиролиза.
Программа пиролиз является специальной программой с дополнительными требованиями.
На первом этапе проверяется состояние дверцы: В случае открытой дверцы мигает пиктограмма и духовка ожидает макс. 10 минут закрытия дверцы, в противном случае программа аннулируется.
После положительной верификации состояния дверцы загорается пиктограмма и дверца блокируется. После блокировки дверцы загорается пиктограмма и запускается автоматическая программа длительностью 2.00 – 2.30 – 3.00 в зависимости от выбранной во время запуска настройки.

Вместо текущего времени отображается время до конца программы.

За час до истечения настроенного времени нагреватели отключаются, настройка температуры меняется на ***---C*** и духовка переходит в цикл охлаждения.
После остывания до 150°C начинается процесс разблокировки дверцы. Разблокировка дверцы сигнализируется угасанием пиктограммы 𝙿. После разблокировки дверцы программа завершается, как полуавтоматические программы, но нет возможности запуска «дополнительной готовки».
В случае пиролиза нет возможности изменять настройки во время работы программы, а также продолжать программу с такими же параметрами, но есть возможность просмотра настроек и текущей температуры. После отмены сигнала тревоги программатор всегда переходит в режим ожидания.

ВНИМАНИЕ:
Дверцы духовки оснащены блокировкой, которая не позволяет открывать их во время процесса. Не открывайте дверки, чтобы не прерывать процесс очистки.
В случае остановки пиролиза в связи со сбоем питания, программатор переходит в режим охлаждения, а затем разблокировывает дверцу – как в случае последних 60 минут нормальной работы программы.
В случае прерывания пиролиза с помощью переключения воротка в другое положение (в том числе 0) духовка не выключается и не впыолняет новой настройки, только переходит в режим охлаждения и открывания дверцы, как описано выше. После разблокировки дверцы духовка переходит в режим ожидания.

Если во время запуска пиролиза пользователь откроет дверцу перед их блокировкой, раздастся звуковой сигнал [аварийный сигнал открытых дверей], программатор отменит программу пиролиза и перейдет в режим разблокировки дверцы (как описано выше).

Перед началом пиролитической очистки ознакомьтесь с инструкцией в разделе «Очистка и уход».

Коды ошибок
При обнаружении ошибок программа прерывается и на дисплее отображается код ошибки:
E1 - замыкание датчика температуры, нельзя использовать духовку.
E2 - отсутствие датчика температуры, нельзя использовать духовку.
E3 - перегрев программатора, нельзя использовать духовку до момента охлаждения.
E4 - ошибка термозонда - ошибка исчезает после извлечения термозонда, можно использовать духовку на программах без термозонда.
E5 - температура в камере выше 320°C для других функций, не пиролиза, нельзя использовать духовку.
Prob - неправильно вставленный термозонд или термозонд вставлен во время пиролиза.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ ПИЩИ В ДУХОВКЕ - ПРАКТИЧЕСКИЕ СОВЕТЫ

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 варочной панели,
- 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 ЭКО

- при использовании функции нагрева 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 нагрева ЭКО

Способ запекания блюда	Функция духовки	Температура (^{0}C)	Уровень	Время [мин]
Бисквит		180 - 200	2 - 3	50 - 70
Бисквитный торт/ фунтовый кекс		180 - 200	2	50 - 70
Рыба		190 - 210	2 - 3	45 - 60
Говядина		200 - 220	2	90 - 120
Свинина		200 - 220	2	90 - 160
Курица		180 - 200	2	80 - 100

ПРИГОТОВЛЕНИЕ ПИЩИ В ДУХОВКЕ - ПРАКТИЧЕСКИЕ СОВЕТЫ

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

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

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

[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 (^{0}C)	Время выпекания [2] (мин.)
Мелкие изделия из теста	Противень для выпечки	3		160 - 170 [1]	25 - 40 [2]
	Противень для выпечки	3		155 - 170 [1]	25 - 40 [2]
Песочное тесто (полоски)	Противень для выпечки	3		150 - 160 [1]	30 - 40 [2]
	Противень для выпечки	3		150 - 170 [1]	25 - 35 [2]
Бисквит с низким содержанием жира	Решетка + форма для выпечки с черным покрытием Ø 26 см	3		170 - 180 [1]	30 - 45 [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 - 70 [2]

[1] Разогреть пустую духовку, не использовать функцию быстрого разогрева.

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

ТЕСТОВЫЕ БЛЮДА В соответствии со стандартом EN 60350-1.

Гриль

Вид блюда	Аксессуары	Уровень	Функция нагрева	Температура (^{0}C)	Время (мин.)
Тосты из белого хлеба	Решетка	4		250 [1)]	1,5 - 2,5
	Решетка	4		250 [2)]	2 - 3
Говяжьи бургеры	Решетка + противень для жаркого (для сбора стекающих капель)	4 - решетка 3 - противень для выпечки		250 [1)]	1 сторона 10 - 15 2 сторона 8 - 13

[1)] Разогреть пустую духовку, включая на 5 минут, не использовать функцию быстрого разогрева.

[2)] Разогреть пустую духовку, включая на 8 минут, не использовать функцию быстрого разогрева.

Выпечка

Вид блюда	Аксессуары	Уровень	Функция нагрева	Температура (^{0}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.

- 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 тёплую воду с добавлением небольшого количества жидкости для мытья посуды или окон. Не применять чистящее молочко.

ОБСЛУЖИВАНИЕ И УХОД

Пиролитическая очистка

Духовка прогревается до температуры ок. 480 °C.
Из соображений безопасности дверь остается заблокирован на все время процесс.

Перед использованием функции пиролиза.

Внимание!
Удалите все аксессуары из духовки (противни, решетки для сушки, боковые направляющие, телескопические направляющие). Элементы оснащения, оставленные на время пиролиза внутри духовки, будут повреждены.

- Удалите сильные загрязнения внутри духовки.
- Протрите влажной тканевой салфеткой наружные поверхности духового шкафа.
- Следуйте инструкциям.

Во время процесса очистки.

- Не оставляйте тканевые салфетки вблизи разогретой духовки.
- Не включайте кухонную плиту.
- Не включайте освещение духовки.
- Дверки духовки оснащены блокировкой, которая предотвращает их открытие во время процесса. Не открывайте дверки, чтобы не прерывать процесс очистки.

Внимание!
Во время процесса пиролитической очистки духовка может прогреваться до очень высоких температур, ввиду чего наружные поверхности духового шкафа могут нагреться больше, чем обычно, поэтому следует позаботиться о том, чтобы дети не находились в это время вблизи духовки.
Ввиду испарений, выделяющихся в ходе очистки, кухня должна хорошо проветриваться.

Процесс пиролитической очистки:

- Закройте дверцу духовки.
- Следовать согласно инструкции в разделе *Функция пиролитической очистки.*

Внимание!

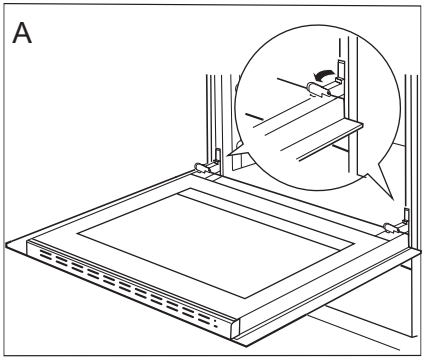
Если духовка прогрета до высокой температуры (выше чем при обычной эксплуатации) дверки не разблокируются. После остывания можно открыть дверки и удалить золу мягкой, влажной тканевой салфеткой.

Установите боковые направляющие и другие элементы оснащения. Духовка готова к использованию.

ОБСЛУЖИВАНИЕ И УХОД

Демонтаж дверей

Для облегчения доступа к камере духовки и её чистки, можно снять дверцу духового шкафа. Для этого, откройте двери, приподнимите (отведите) вверх защитный элемент, который размещен в дверной петле (рис. A). Двери легко прикройте, приподнимите и снимите в направлении «прямо». Для того, чтобы установить дверь в духовой шкаф обратно, следует произвести те же действия с точностью до наоборот. При установке необходимо обратить внимание на выемку в дверной петле и правильно разместить кронштейн на выпуклости петли. После установки дверцы духовки, следует обязательно опустить защитный элементи **осторожно его прижать**. Неправильная установка защитного элемента может, при попытке закрыть дверь, привести к повреждению дверной петли .

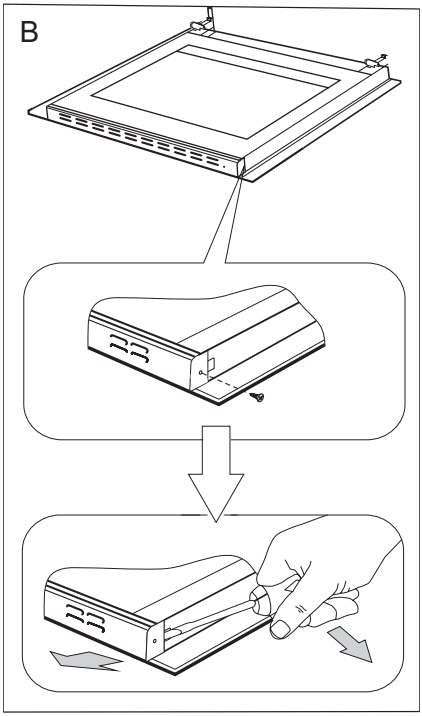


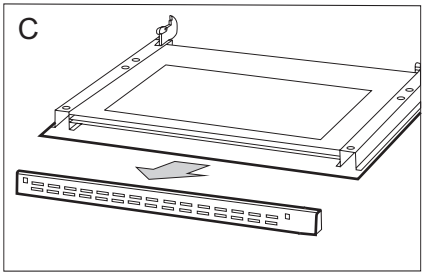
Отклонение защиты петель

Снятие внутреннего стекла

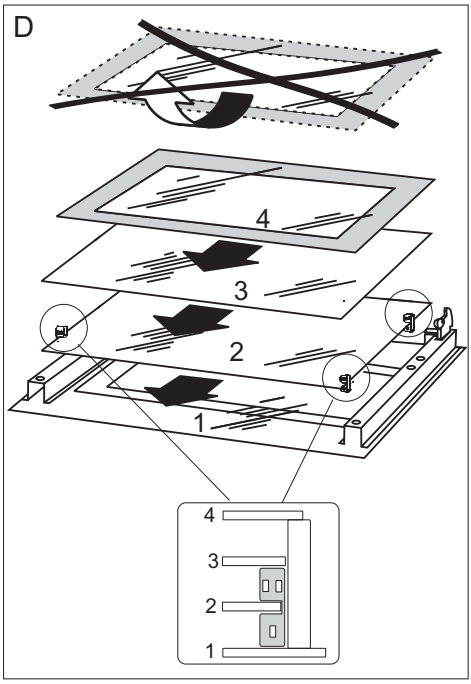
1.С помощью крестообразной отвёртки открутите винты в панели верхней части дверей (рис.B)

2.С помощью плоской отвёртки выдвиньте верхнюю панель дверей, осторожно приподнимая её с обеих сторон (рис. B, C).





3. Внутреннее стекло извлечь (вытянуть) из держателей (в нижней части двери). **Внимание! Существует опасность повреждения стекла! Вынимая его из панели дверей - будьте внимательны и осторожны!Стекло следует выдвинуть, а не поднимать вверх!**
Вынуть среднее стекло (рис. D).
4. Вымыть стекло теплой водой с небольшим количеством моющего средства.
Для того, чтобы заново установить стёкла, действуйте в обратном порядке. Гладкая часть стекла должна находиться вверху, срезанные углы - вверху.



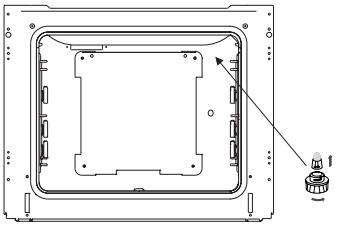
Снятие внутреннего стекла

ОБСЛУЖИВАНИЕ И УХОД

Замена лампочки освещения духовки

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

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



Лампочка духовки

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

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

ПОВЕДЕНИЕ В АВАРИЙНЫХ СИТУАЦИЯХ

В каждой аварийной ситуации следует:

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

ПРОБЛЕМА	ПРИЧИНА	ДЕЙСТВИЯ
1. Электрика не работает	Отсутствие питания	Проверить предохранитель, перегоревший заменить
2. Дисплей таймера показывает „00.00”	Прибор был отключен от сети или временно пропало напряжение	Установить текущее время (см. Инструкция по эксплуатации таймера)
3.Не работает освещение духовки	Лампа вывернута или перегорела	Подкрутить или заменить лампу (см. Раздел Чистка и содержание плиты)

ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ

Номинальное напряжение:	230V~50 Гц
Номинальная мощность:	макс. 3,5 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/EC,**
- **директива по электромагнитной совместимости 2014/30/EC**
- **директива по экологическому проектированию 2009/125/EC,**
- **требование „о безопасности низковольтного оборудования" ТР ТС 004/2011,**
- **требование „электромагнитная совместимость технических средств" ТР ТС 020/2011**

Прибор маркируется единым знаком обращения EAC, 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 produsu-lui.

CUPRINS

Instructiuni de siguranta.....37

Descrierea aparatului.....41

Instalare.....43

Utilizare.....45

Prepararea in cuptor – sfaturi practice.....56

Produse test.....59

Curatare si intretinere.....61

Date tehnice.....67

Observaţie. Dispozitivul şi toate piesele componente ale acestuia care sunt la îndemâna utilizatorului devin fierbinţi 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 excepţia cazului în care se află sub supraveghere permanentă.

Acest dispozitiv poate fi utilizat de copii care au vârsta de peste 8 ani şi mai mari, de către persoane cu capacităţi fizice, senzoriale şi mentale limitate şi de către persoane fără experienţă şi care nu cunosc dispozitivul, atunci când acestea sunt supravegheate sau au fost instruite cu privire la utilizarea dispozitivului în siguranţă care le sunt transmise de către persoanele care sunt răspunzătoare de siguranţa lor. Aveţi grijă la copii, nu-i lăsaţi să se joace cu aparatul. Curăţarea şi activităţile de deservire nu trebuiesc realizate de către copii care nu sunt supravegheaţi.

Aparatul devine fierbinte in timpul utilizarii. Aveti grija sa nu atingeti partile fierbinti din interiorul cuptorului.

Când se utilizează funcţia de prăjire elementele cuptorului pot fi fierbinţi. Recomandăm să nu permiteţi accesul copiilor în apropierea cuptorului.

Observaţie. Nu folosiţi produse de curăţare abrazive sau obiecte ascuţite de metal pentru curăţarea uşii de sticlă, deoarece acestea pot zgâria suprafaţa, ceea ce poate conduce la crăparea sticlei.

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

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

Pentru curăţarea aparatului nu se recomandă folosirea dispozitivelor de curăţare cu ajutorul aburilor.

- Asigurati-va de faptul ca aparatele de uz casnic, inclusiv cablurile de alimentare, nu ating suprafata fierbinte a cuptorului sau a plitei, deoarece materialul izolator al acestora nu este de obicei rezistent la temperaturi ridicate.
- Nu lasati aragazul nesupravegheat atunci cand prajiti alimente. Uleiul sau grasimile pot lua foc datorita supraincalzirii sau in cazul in care vor curge in foc.
- Nu utilizati agenti duri de curatare sau obiecte metalice ascutite pentru a curata usa, deoarece se poate zgaria suprafata acesteia, iar geamul se va fisura.
- Nu utilizati produsul in cazul unor avarii tehnice, deconectati-l de la sursa de alimentare cu energie electrica si apelati la un centru de service pentru a-l repara.
- In cazul producerii unui incident provocat de o defectiune tehnica, scoateti stecherul cablului de alimentare din priza si apelati la un centru de service autorizat pentru a fi reparat.
- Instalaţia trebuie utilizată doar în condiţii 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



In timpul transportului, a fost utilizat material protector pentru a proteja aparatul de eventualele avarii. Dupa ce ati despachetat aparatul, aruncati ambalajele intr-un mod ce nu va afecta mediul inconjurator.

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

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

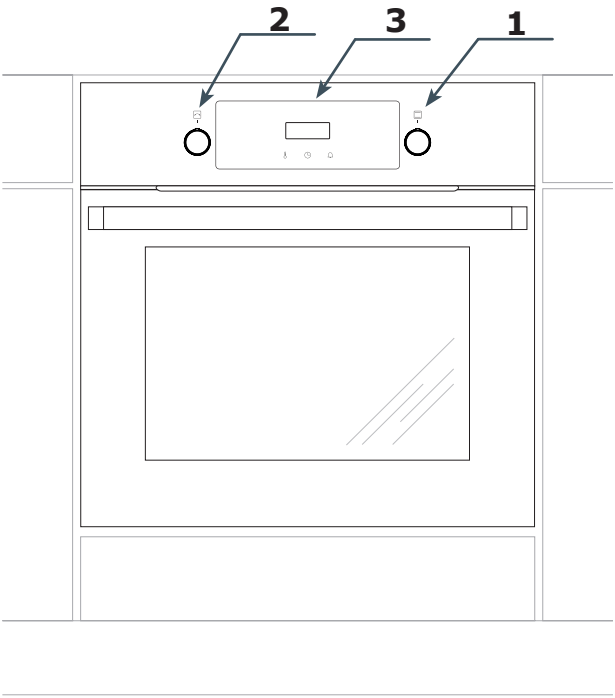
RECICLAREA APARATULUI



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

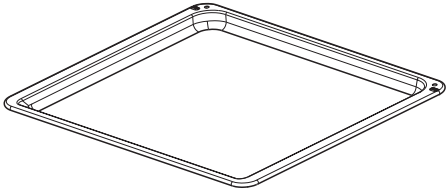
Materialele utilizate in interiorul aparatului sunt reciclabile si sunt etichetate cu informatii privind acest lucru. Prin reciclarea materialelor sau a altor componente ale dispozitivului uzat, contribuiti la protejarea mediului inconjurator.

Informatii privind centrele de reciclare pot fi obtinute de la autoritatile locale.

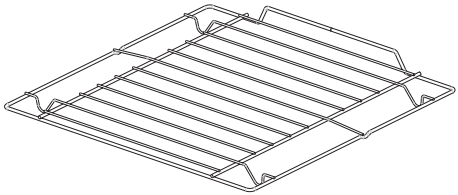


1. Buton pentru selectarea functiei cuptorului
2. Butonului de schimbare a setărilor + / -
3. Programator electronic

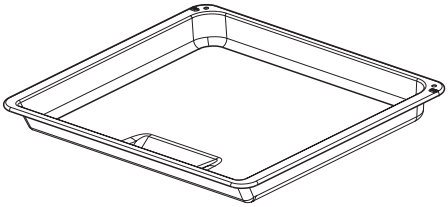
DESCRIEREA APARATULUI



*Tavă de coacere**



Grătar sarma nichelata



*Tavă de prăjire**

*optional

INSTALARE

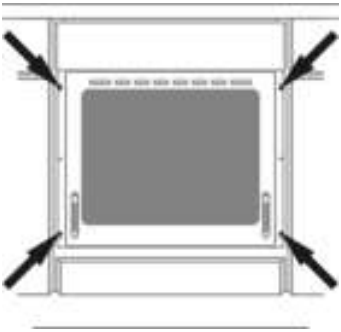
Pozitionarea cuptorului

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.
- Instalaţi cuptorul în piesa de mobilier, asigurându-l cu patru şuruburi în locurile indicate în figura.



Important!

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

Conexiuni electrice

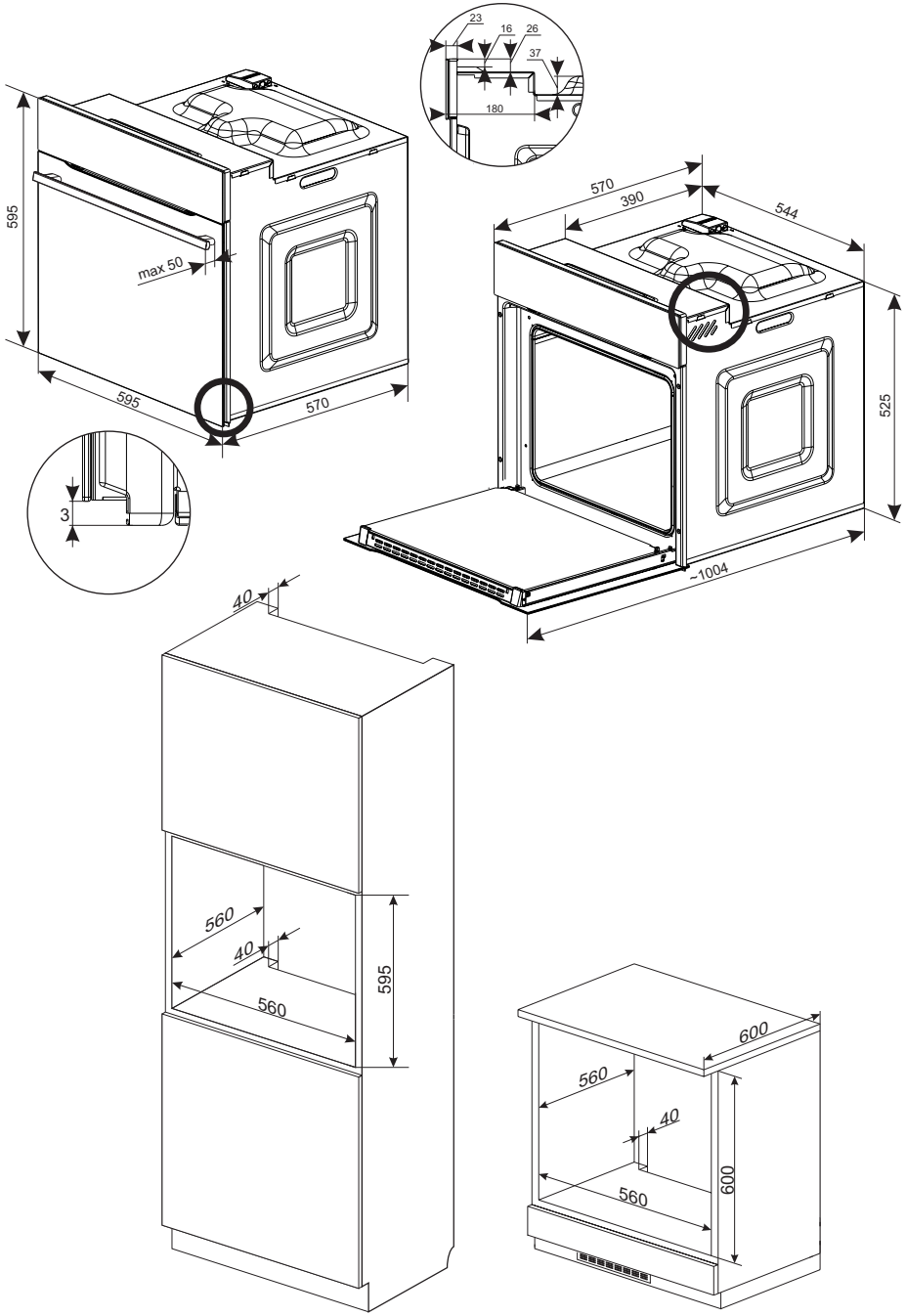
● Cuptorul a fost realizat pentru a functiona la un curent alternativ monofazic (230V 1N ~ 50 Hz) si este echipat cu un cablu de conectare de 3 x 1,5 mm2 cu o lungime de 1,5 m si este prevazut cu un stecher cu protectie.

● Priza de alimentre 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 avariat, acesta trebuie sa fie inlocuit doar de un centru de service autorizat sau de catre o persoana calificata, pentru a evita pericolele.

INSTALARE


23
16
26
37
180
595
max 50
595
570
570
390
544
525
1004
3
40
560
40
560
595
600
560
40
560
600

UTILIZARE

Înainte de prima pornire

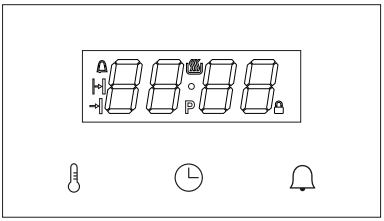
- Îndepărtați toate ambalajele, în special elementele de securitate din interiorul cuptorului în timpul transportului.
- Scoateți din interiorul cuptorului toate accesorile și spălațile bine în apă caldă cu detergent delicat pentru spălarea vaselor.
- Scoateți folia de protecție din suprafețele de ghidaj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

Încălzirea compartimentului la cuptor

- Porniţi în încăpere ventilaţia sau deschideţi fereastra,
- Rotiți butonul de alegerea funcției și setați pe poziție ▭ sau ⍟ (descrierea detaliată ale acestor funcții se află în următoarea parte ale acestei instrucțiunii).

Rotiți butonul de reglarea temperaturii a cuptorului și setați temperatura 250°C.
Cuptorul ar trebui să funcționeze timp de minim 30 minute, în timpul funcționări din cuptor se va simți un miros, care apre la început, dar pe durata utilizări aparatului mirosul va dispărea. Este un fenomen normal, și se numește încălzirea compartimentului de coacere.

Programator electronic



Programatorul este echipt cu un afișaj LED și 3 butoane (senzori).

Buton (Senzor)	Descrierea
	Setarea temperaturii
	Setarea ceasului
	Ceas de bucătărie

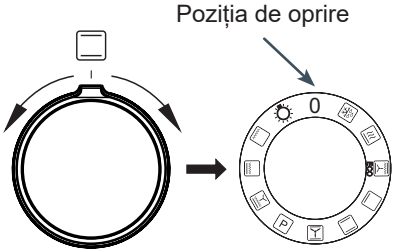
Atenție: De fiecare dată când este folosit butonul (senzorul) confirmarea acestuia este printr-un semnal acustic. Nu există posibilitatea oprirea semnalele sonore.

Semnificația simbolurilor de pe afișaj.

Simbol	Descrierea
	Termostatul
	Ceas de bucătărie
	Timpul de durată a activității
	Finalizarea timpului de durată a activității
P	Piroliza
	Blocarea

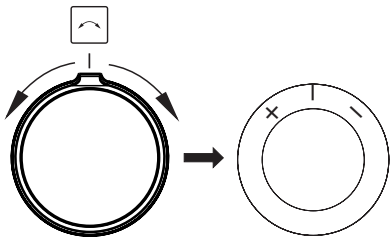
Butonul de funcție a cuptorului

Cuptorul poate fi încălzit cu ajutorul încălzitorului de jos, cu încălzitorul de sus, cu încălzitorul de încălzire prin convenție și cu încălzitorul de toaster. Funcția corectă o alegeți cu ajutorul butonului de funcții.
Desenul de mai jos prezintă funcțiile (în ordinea specificată) care se află pe buton:



Butonul de setare +/-

Butonul de setare se rotește, numai când îl pivotați în ambele părți. Este folosit pentru setarea parametrii de funcționare cum ar fi temperatura și timpul. Pivotați butonul spre dreapta către simbolul „+”, veți măriți valoarea parametrului. Pivotați în direcția opusă, valoarea parametrului va scădea. Parametrii care poți să-i schimbi datorită acestuia temperatura, timpul dar și setările orei curente pe afisaj. Dacă veți mențínte butonul în poziția înclinată, viteza de schimbarea parametrului se mărește.



UTILIZARE

Pornirea puterii

După conectarea la sursa de alimentare (sau după reîntoarcerea alimentări după pana anterioară) cuptorul va trece în modul de setarea timpului actual, pe afisaj va clipi ***0.00***. Apăsați butonul (senzorul) **.** Butonul de setare +/- se modifică valoarea timpului. Folosirea dispozitivului nu este posibilă fără să fie setat timpul.
Pentru a confirma setarea timpului, butonul de setarea funcției trebuie să fie în poziția 0. În cazul în care butonul de setare se află în altă poziție, simbolul clipește iar programatorul așteaptă ca butonul de setare să fie selectat în poziția 0.

Apăsarea butonului (senzorului) confirmă timpul iar programatorul trece în regimul standby.

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. Dacă programul a fost întrerupt din motivul curățirei pirolitice (sau din alt motiv a fost blocată ușa – simbolul este aprins), procedura pentru răcirea cuptorului și deschiderea ușei se efectuiază înainte de setarea ceasului. Dacă în cuptor a fost detectată temperatura mai sus de 80°C se activează răcirea cuptorului, aceasta nu afectează la procesul de setarea ceasului. Procesul de răcire se oprește când temperatura coboară mai jos de 75°C.

Modul de veghere (Standby).

Trecerea în regimul standby anulează toate setările de timp, tepreatură și cronomentru. Încălzitoarele sunt deconectate. Afișajul arată ora curentă și are o luminozitate redusă.
Activ este butonul (senzorul) apăsarea căruia determină trecerea la setarea timpului, modificarea tonului și luminozitatea, precum și butonul (senzorul) apăsarea căruia determină trecerea la setarea cronomentrului.
Dacă temperatura din interiorul cuptorului depășește 80°C pe afișaj în locul timpului este indicată temperatura din interiorul cuptorului (acționează ca un indicator de căldură reziduală) iar ventilatorul de răcire este pornit. După reducerea temperaturii la 75°C ventilatorul se oprește și indicatorul timpului din interiorul cuptorului se modifică la ora curentă.

Trecerea în regimul standby:
- oricând, prin rotirea butonului de funcții la poziția 0, trecerea în regimul standby genereaza un sunet;
- după o pauză de alimentare de curent și setarea orei curente;
- după finalizarea programelor de timp (automat și semiautomat, cronomentrul);
- după activarea protecției împotriva încălzirii continue;
- după 5 secunde de inactivitate în timp ce setați temperatura (se referă la o nouă funcție de încălzire, programatorul revine la modul activ când schimbați funcția de încălzire);
- în cazul unui ciclu de piroliză continuu, setarea butonului în poziția 0, trecerea în modul de răcirea cuptorului și deblocarea ușii, trecerea în regimul standby urmează numai după racire și deblocare.

Ieșirea din regimul standby:
Rotirea butonului din poziția 0 la orice poziție de funcție determină trecerea din regimul standby la modul activ.
Atenție – dacă programatorul a intrat automat în regimul standby, în așa situație utilizatorul mai întâi trebuie să rotească butonul la poziția 0 și apoi poate ieși din regimul standby.

Dacă în timpul regimului standby butonul se află în altă poziție nici 0 – simbolul pulsează .

Setarea timpului curent

Setarea orei curente este posibilă numai în regimul standby. Apăsarea butonul (senzorului) în acest mod afișează ora curentă în luminozitate normală. Cu butonul de setare +/- puteți corecta ora curentă, 10 secunde de inactivitate salvează setarea actuală și revine la regimul standby. Butonul (senzorul) determină trecerea la setarea frecvenței semnalului sonor. Ceasul funcționează numai în regimul de 24h.

Tribul de noapte

Dacă dispozitivul este în regimul standby, atunci între orele 22:00 – 6:00 luminozitatea afișajului scade la valoarea adecvată pentru regimul de noapte – cu 2 niveluri mai mici decât valoarea setată.

Schimbarea frecvenței semnalului sonor

Funcția este disponibilă tot timpul în regimul standby, fără limită de timp. Următoarea apăsare a butonului (senzorului) în timpul setării ora se va afișa***ton1***, unde ***1*** este semnalul sonor actual în opțiunile de la 1 până la 3. Rotirea butonului de setare +/- determină modificarea semnalului sonor actual, iar 5 secunde de inactivitate confirmă sunetul selectat și trece în regimul standby.

Modificarea luminozității afisajului

Funcția este disponibilă tot timpul în regimul standby, fără limită de timp. Următoarea apăsare a butonului (senzorului) în timpul modificării frecvența semnalului sonor, se afișează ***bri4***, unde ***4*** este o indicație de luminozitate de la 1 până la 9. Rotirea butonului de setare +/- determină modificarea luminozității, iar 5 secunde de inactivitate confirmă luminozitatea selectată și trece în regimul standby.

Modul activ

Acesta este modul în care cuptorul îndeplinește funcțiile de coacere (curățare) conform cu valoarea setată de pe selectorul de funcții.
Auto-off: În cazul finalizării acțiunilor programate (activitatea automată, semiautomată, curățarea, cronomentrul) programatorul trece în regimul standby, chear dacă selectorul de funcții nu este setat la 0.

Sistem de iluminare

Lumina din cuptor este controlată de către programator. Aceasta este atașată în mod implicit.
Lumina este stinsă :
- în pozițiile: 0, Piroliza, ECO
- daca temperatura din interiorul cuptorului va atinge mai sus de 300°C;
- în programul pirolizei și de răcire;
- înainte de pornirea încălzirii în programul automat și după finalizarea programelor automate și semiautomate;
- în regimul standby, dacă butonul este setat la altă poziție decât 0.

Motorul de răcire.

Pornirea și oprirea motorului de răcire este independentă de funcțiile setate și de starea programatorului. Motorul de răcire se activează atunci, când în interiorul cuptorului temperatura depășește 80°C și se oprește atunci, când temperatura scade mai jos de 75°C.

UTILIZARE

Simbolul termostatului

Simbolul termostatului indică starea de activitate a încălzitoarelor. Dacă oricare din încălzitoare este alimentată cu curent electric, simbolul se aprinde. Simbolul se stinge dacă niciunul din încălzitoare nu este alimentată cu curent electric (de ex. când cuptorul atinge temperatura setată și încălzitoarele sunt deconectate până când temperatura scade).

Ceas de bucătărie

Cronomentrul este disponibil apăsând butonul (senzorul) în regimul standby și în regimul activ. Apăsarea provoacă ca simbolul să clipească și afișarea valoarei curente a timpului de contorizare sau ***0.00*** dacă cronomentrul este inactiv.
Apoi cu ajutorul butonului de setare +/- se setează valoarea curentă a timpului de contorizare, iar butonul (senzorul) sau 5 secunde de inactivitate provoaca acceptarea setării.
Dacă cronometrul este activ (contorizarea timpului) pe afișaj este aprins simbolul .
După contorizarea timpului până la zero, se generează alarma cronometrului care se poate anula cu ajutorul oricărui buton (senzor).
Contorizarea timpului de către cronometr blochează trecerea automată din regimul activ în standby– panoul automat trece în standby după ștergerea alarmei a cronometrului.

Ușa cuptorului

În timpul funcţionării uşa cuptorului trebuie să fie închisă.
Deschiderea ușei în timpul activității funcției de încălzire, provoacă deconectarea elementelor de încălzire a cuptorului. În cazul în care această stare va dura mai mult de 60 de secunde, programatorul va emite semnalul [alarma uşi deschise]. Alarma poate fi ștearsă apăsând orice buton (senzor) sau închizând ușa. Deschiderea ușei nu afectează la valorile temperaturii setate și a timpului, însă dacă ușa va rămâne deschisă mai mult de 10 minute, programatorul șterge toate setările și trece în regimul standby.

Limitarea duratei de funcţionare

Din motive de siguranță cuptorul are o limită de timp. Dacă temperatura setată este maximă 100°C, cuptorul va trece în regimul standby după 10 ore, dacă temperatura setată este de 200°C și mai sus, timpul maxim de activitate este limitat până la 3 ore. În interval 101°C-199°C timpul de funcționare se va schimba liniar asta înseamnă. cu cât mai mare temperatura, cu atât timpul de funcționare este mai scurt (între 3h și 10h).

Activarea funcției de încălzire

Funcția de încălzire se activează prin rotirea butonului de funcții din poziția 0 la poziția dorită. După setarea butonul la funcția de încălzire pe afișaj în loc de timpul curent va apărea temperatura implicită ***170C***, este definită separat pentru fiecare poziție.
Valoarea temperaturii pulsează (reducând luminozitatea), însă simbolul C este aprins constant. Valoarea se schimbă odată cu rotirea butonului pentru setarea funcției.
Apăsarea butonului (senzorul) provoacă setarea regimului automat.

Setarea temperaturii

În timpul selectării funcției de încălzire +/- este folosit pentru modificarea temperaturii selectate. Temperatura se schimbă cu un

pas de 5°C în intervalul specificat pentru fiecare program. Ținând butonul de setare +/- cel puțin 1s provoacă modificarea temperaturii cu pasul 10°C.
Temperatura rămâne salvată după apăsarea butonului (senzorului) sau după 5 secunde de inactivitate ceasul trece la afișarea orei curente.
Rotirea butonul de setare +/- provoacă afișare pe 2 secunde:
- la stânga [-] – temperaturei setate;
- la dreapta [+] – temperaturei în interior;
Temperatura este afișată fără să clipească, nu schimbă setările.

Modificarea setărilor a temperaturii

Apăsarea butonului (senzorului) în timpul funcționării cuptorului provoacă trecerea în regimul pentru setări. Pe afișaj clipește valoarea temperaturii (reducerea luminozității), iar simbolul C este aprins constant. Butonul de setări +/- modifică setarea. Temperatura este salvată după apăsarea butonului (senzorului) și apoi ceasul trece la afișarea orei curente – în caz de inactivitate după 5 secunde programatorul se întoarce la regimul automat.

UTILIZARE

Tabelul funcției de încălzire

Descrierea funcţiilor		Realizarea						Temperatura [°C]		Temp. presupusă [°C]
		Iluminat	Încălzitorul superior	Încălzitorul grătarului	Încălzitorul ventilatorului	Încălzitorul inferior	Ventilatorul	min.	max	
	Decongelare,	√					√	---	---	---
	Încălzire rapidă	√		√	√		√	30	280	170
 ECO	ECO		√	√		√	√	30	280	170
	Elementul de incalzire inferior pornit	√				√		30	240	200
	Convenţională,	√	√			√		30	280	180
	Prăjitură	√	√			√	√	30	280	170
	Curățare pirolitică		√	√		√		---	---	480
	Turbo grătar*	√	√	√			√	30	280	190
	Super grătar*	√	√	√				30	280	250
	Grătar*	√		√				30	280	250
	Sistem de iluminare	√						---	---	---
0	Cuptorul oprit							-	-	-

*Rotișor (dacă este)

Funcționarea semi-automată

Funcţionarea semi-automată se referă la setarea timpului după care dispozitivul se va opri automat. Durata posibilă de oprire este de la 1 minut până la 23 de ore și 59 minute. Pentru a seta timpul de funcționare, trebuie de apăsat butonul (senzorul) în regimul activ sau după rotirea butonului de setări Pe afișajul ceasului clipește simbolul și se afișează inscripția ***dur*** pe 1s apoi indicațiile ***0.00*** (sau ora curentă pentru a opri cuptorul, dacă funcția a fost înainte activă). Butonul de setări +/- modifică valoarea setată, 5 secunde de inactivitate provoacă ieșire fără modificarea setărilor curente, butonul (senzorul) confirmă setarea curentă de orpire automată. După 5 secunde de inactivitate de la apăsarea butonul (senzorul) ceasul trece la afișarea orei curente.
În timpul funcționării semiautomată, simbolul se aprinde permanent.
Funcția de încălzire și de temperatură poate fi modificată oricând pe parcursul funcționării semiautomate.
Funcționarea semiautomată poate fi dezactivată prin setarea timpului de funcționare la 0.00 – apoi după apăsarea butonul (senzorul) sau 5 s de inactivitate, cuptorul va trece în activitate pe perioadă nedeterminată.
După scurgerea timpului setat va fi emis un semnal sonor [alarma de finalizare a funcţionării]. Toate elementele de încălzire sunt deconectate. Alarma poate fi anulată în 3 moduri:
a) Efectuarea unei dintre acțiuni:
- apăsând orice buton (senzor) în afără de ;
- modificând poziția butonului de setări;
- prin mișcarea butonului de setări +/-;
- prin deschiderea ușei.

Aceasta va șterge toate setările funcției, temperaturilor. Chear dacă butonul de setări va fi setat la funcția de încălzirea cuptorului, va trece în regimul standby.
b) rotind butonul de funcții la 0 – cuptorul va trece în standby.
c) apăsând butonul (senzorul) trece în regimul de setare a timpului de funcționare – apoi, prin setarea orei curente, puteți continua coacerea la parametrii și în temperatura setată anterior. Atenție – în acest caz (prelungește timpul de alarmă pentru funcția semiautomată setată anterior) setarea ceasului ***0.00*** oprește funcționarea cuptorului și nu activitatea setată pe perioadă nedeterminată.

Funcţionarea automată

Funcționarea automată constă în programarea programatorului pentru pornire cu întârziere și a finaliza procesul de încălzire la un moment specificat.
Pentru a seta funcţionarea automată, trebuie mai întâi setat timpul de încălzire (ca în cazul funcţionării semi-automate). După confirmarea timpului de funcționare cu butonul (senzorul) clipește simbolul , pe afișaj va apărea inscripția ***end*** pe 1s apoi va apărea timpul pentru coacere (calculat ca ora curentă + durata +1 minută). Butonul de setări +/- modifică ora pentru finalizare. 5 secunde de inactivitate provoacă revinerea fără modificarea setărilor iar butonul (senzorul) confirmă timpul de finalizare. După confirmarea timpului de finalizare, simbolurile și se aprind permanet iar ceasul din nou arată ora curentă.
În timpul contorizării timpului pentru a începe încălzirea sunt aprinse simbolurile și . Când începe încălzirea, simbolul funcționează conform cu starea încălzitoarelor (luminozitatea completă sau stinsă) iar cup

torul continuă să funcționeze semiautomat.
Previzualizarea și modificarea orelor setate este posibilă după apăsare . Apăsarea butnolui (senzorul) odată determină trecerea la setarea timpului de funcționare, încă o dată, pentru a seta ora de finalizare și a treia oară pentru a afișa ora curentă. Modificarea setării timpului de lucru la ***0.00*** provoacă ștergerea simultană a timpului de activitate și a finalului - trecerea la funcționare pe perioadă nedeterminată.
Timpul de oprire poate fi modificat în intervalul de la (timpul curent + timpul de funcţionare + 1 minut) până la (timpul curent + timpul de funcţionare + 10 ore). Timpul de funcţionare (când este setat timpul de oprire) poate fi modificat de la 0 până la (timpul de oprire – timpul curent – 1 minut).
După finalizarea activității, setați selectorul de funcții la poziția 0.

Termo-sondă*

Termo-sonda poate fi introdusă în priză oricând.
În regimul standby nu afectează la funcționarea cuptorului.

În timpul funcționării (la funcția și temperatura setată) introducerea termo-sondei provoacă pulsiuni (scăzând luminozitatea) la două temperaturi: la cifrele 1-2 vizibilă este temperatura termo-sondei la cifrele 3-4 temperatura este setată (în mod implicit 80).
Imediat după introducerea termo-sondei cu butonul de setări +/- puteți schimba direct setarea temperaturii termo-sondei. Butonul (senzorul) și 5 secunde de inactivitate salvează setările actuale. Valoarea salvată a temperaturii setate este afișată fără să clipească.
Funcționarea cuptorului se modifică după cum urmează:
Când temperatura termo-sondei este mai mică decât temperatura setată a termo-sondei - termostatul menține temperatura cuptorului setată mai devreme.
Când temperatura termo-sondei atinge valoarea setată:
- încălzitoarele sunt deconectate;
- este generată alarma termo-sondei;
Alarma termo-sondei poate fi ștearsă într-un mod similar cu alarma semiautomatică a programului:
- rotirea butonului de setări +/- spre + șterge alarma și trece la setarea unei noi temperaturi a termo-sondei;
- orice altă acțiune va anula alarma și va trece în regimul standby.

Utilizarea termo-sondei blochează posibilitatea funcționării automate și semiautomate. Introducerea termo-sondei anulează ceasul de funcționare setate anterior. Utilizarea termo-sondei nu afectează la modificarea funcției și a temperaturii din interiorul cuptorului.
Când termo-sonda este introdusă în priză în regim standby sau în regim activ, funcționarea cuptorului este neschimbată până când funcția și temperatura din interiorul cuptorului sunt confirmate. După confirmarea temperaturii, cuptorul începe să se încălzească, dar în loc să afișeze ora curentă, trece imediat la afișarea și confirmarea setărilor termo-sondei.
Dacă termo-sonda va fi scoasă înainte de a atinge temperatura setată, cuptorul continuă să funcționeze în activitate continuă.

Cu termo-sonda instalată, previzualizarea și modificarea temperaturii sunt următoarele:
- butonul de setări +/- determină afișarea temporară a datelor de temperatură din interiorul cuptorului și apoi revine la afișarea temperaturii termo-sondei.
- apăsând o dată butonul (senzorul) determină trecerea la modificarea setărilor a

*optional

temperaturii din cuptor;

- apăsarea 🌡 în timpul setării a temperaturii din cuptor, acestea sunt salvate și trec la setările de temperatură ale termo-sondei.

Temperaturi pentru termo-sondă

Tip de carne	Temperatura [°C]
Carne de porc	85 - 90
Carne de vită	80 - 85
Carne de viţel	75 - 80
Carne de oaie	80 - 85
Carne de vânat	80 - 85

Atenție: Se recomandă utilizarea doar a sondei din echipamentul cuptorului.

Piroliza

Pentru piroliză, valoarea 480 ° C este afișată și nu poate fi modificată. După 5s de inactivitate sau după apăsare 🌡 se afișează valoarea ***P2.00*** și clipește simbolul. Cu butonul de setări +/- se poate de modificat valorile în intervalul 2.00 - 2.30 - 3.00. 20 de secunde de inactivitate sau după apăsare 🕒 determină începerea ciclului de piroliză.
Programul piroliza este un program special cu cerinţe suplimentare.
La primul pas, este verificată starea ușii: În cazul când ușa este deschisă, simbolul clipește 🅿 și cuptorul așteaptă max. 10 minute pentru a închide ușa, altfel programul va fi anulat.
După verificarea pozitivă a stării ușii, simbolul se aprinde 🅿 și ușa se blochează. După blocarea ușii, se aprinde simbolul 🔒 și automat se pornește programul de durată 2.00 – 2.30 – 3.00 în funcție de setarea selectată în timpul pornirii.
În loc de ora curentă, este afișat timpul până la sfârșitul programului.

Cu o oră înainte de expirarea perioadei setate, încălzitoarele sunt deconectate, temperatura setată se modifică la ***---C*** iar cuptorul intră într-un ciclu de răcire.
După răcirea până la 150°C începe procesul de deblocare a uşi. Deblocarea ușii este semnalizată prin stingerea simbolului 🅿. După deblocarea ușii, programul se finalizează la fel ca programele semiautomate, dar nu este posibilitatea activării funcției „finalizată coacerea suplimentară”.
În cazul pirolizei, nu este posibilă modificarea setărilor în timpul programului sau continuarea programului la aceleași setări, dar este posibilă vizualizarea setărilor și a temperaturii curente. După ce alarma este ștearsă, programatorul trece întotdeauna în regimul standby.

ATENŢIE:
Ușa cuptorului este echipată cu dispozitiv de blocare, care nu permite deschiderea acestuia în timpul procesului.. Nu deschideți ușa pentru a nu întrerupe procesul de curățare.
În cazul întreruperii pirolizei din cauza unei pene de curent, programatorul trece în modul de răcire şi apoi de deschidere a uşi - ca în ultimele 60 de minute în cazul unui program normal.
Dacă piroliza va fi întreruptă prin rotirea butonului într-o altă poziție (inclusiv 0), cuptorul nu se va opri și nu va face o nouă setare, ci va trece în modul de răcire și deschiderea ușii, ca mai sus. După deblocarea uşi cuptorul trece în modul standby.
Dacă, în timp ce începe piroliza, utilizatorul deschide ușa înainte de a fi blocată, programatorul va reacționa cu un semnal sonor [alarmă ușă deschisă], anulează programul de piroliză și intră în modul de deblocarea ușii (ca mai sus).

UTILIZARE

Înainte de a pune în funcțiune curățarea pirolitică trebuie să citiți instrucțiunile din capitolul „Curățare și întreținere”

Codul erorilor

Dacă sunt detectate erori, programul este întrerupt și codul de eroare este afișat pe afișaj:
E1 – numit senzor de temperatură, cuptorul nu poate fi utilizat.
E2 - lipsa senzorului de temperatură, cuptorul nu poate fi utilizat.
E3 - supraîncălzirea programatorului, cuptorul nu poate fi utilizat decât după răcire.
E4 - eroarea termo sondei – eroarea dispare după scoaterea termo-sondei, puteți utiliza cuptorul pe programele fără termo-sondă.
E5 - temperatura din interiorul cuptorului mai sus de 320 ° C pentru alte funcții decât piroliza, cuptorul nu poate fi utilizat.
Prob – sonda incorect introdusă sau sonda introdusă în timpul pirolizei

PREPARAREA IN CUPTOR – SFATURI PRACTICE

Coacere

- Va recomandam sa utilizati tavile furnizate impreuna cu cuptor.
- Puteti utiliza si alte recipiente ce trebuie sa fie asezate pe raftul de uscare; este recomandabil sa utilizati tavi de culoare neagra, deoarece sunt mai bune conductoare de caldura si scurteaza timpul de preparare.
- Tavile cu suprafete lucioase nu sunt recomandate atunci cand utilizati metoda conventionala de incalzire (arzator superior si inferior). Partea inferioara a prajiturii va fi arsa.
- 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 plită.
- 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 ECO

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

Parametrii recomandați prin folosirea funcției ECO

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

PREPARAREA IN CUPTOR – SFATURI PRACTICE

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

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

Timpul este valabil, dacă nu au fost trecut altfel pentru compartimentul neîncălzit. Pentru cuptorul încălzit timpurile trecute necesită să fiu 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 experienţe şi preferinţe proprii.

PRODUSE TEST. Conform cu standardul EN 60350-1.

Coacerea plăcintelor

Tipul de produs	Accesoriu	Nivelul	Funcţiile de încălzire	Temperatura (°C)	Timpul de coacere [2] (min.)
Prăjituri mici	Tavă de coacere	3		160 - 170 [1]	25 - 40 [2]
	Tavă de coacere	3		155 - 170 [1]	25 - 40 [2]
Aluat moale (dungi)	Tavă de coacere	3		150 - 160 [1]	30 - 40 [2]
	Tavă de coacere	3		150 - 170 [1]	25 - 35 [2]
Biscuiți fără grăsime	Grătar + tavă pentru tort acoperită cu negru Ø 26 cm	3		170 - 180 [1]	30 - 45 [2]
Plăcintă cu mere	Grătar + două tave pentru prăjituri acoperit cu negru Ø 20 cm	2 Tavă pe grătar amplasate în diagonală spate drept, stâng față		180 - 200 [1]	50 - 70 [2]

[1] Încălziți cuptorul gol, a nu se folosi funcţia de încălzire rapidă.

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

PRODUSE TEST. Conform cu standardul EN 60350-1.

Grilarea

Tipul de produs	Accesoriu	Nivelul	Funcţiile de încălzire	Temperatura (°C)	Timpul (min.)
Tosturi din pâine albă	Grătar	4		250 [1)]	1,5 - 2,5
	Grătar	4		250 [2)]	2 - 3
Burgeri de vită	Grătar+ tavă de prăjire (pentru colectarea scurgerilor)	4 - grătar 3 - tavă de prăjire		250 [1)]	1 pagină 10 - 15 2 pagină 8 - 13

[1)] Încălziți cuptorul gol pornind pe 5 minute, a nu se folosi funcția de încălzire rapidă.

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

Coacerea

Tipul de produs	Accesoriu	Nivelul	Funcţiile 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 fiu scurtate în jur de 5-10 minute.

CURATARE SI INTRETINERE

Prin curatarea si intretinerea corespunzatoare a cuptoruli veti avea o influenta semnificativa asupra evitarii erorilor de functionare a acestuia.
Inainte de a curata cuptorul, acesta trebuie sa fie oprit iar butoanele in pozitia „●” / „0”. Nu curatati cuptorul daca acesta nu s-a racit complet.

- Cuptorul trebuie sa fie curatat dupa fiecare utilizare. Atunci cand il curatati, aprindeti lumina din interiorul acestuia pentru a avea o mai buna vizibilitate
- Interiorul cuptorului trebuie sa fie curatat doar cu apa calda si o cantitate redusa de detergent lichid.
- Dupa curatarea interiorului cuptorului, stergeti pentru a se usca.
- Dupa curatarea interiorului cuptorului, stergeti pentru a se usca.

Atentie!
Nu utilizati produse de curatare ce contin materiale abrazive pentru curatarea si intretinerea panoului frontal din sticla.

ALLGEMEINE PFLEGEHINWEISE

Curățare pirolitică

Cuptorul se încălzește până la o temperatură de aprox. 480°C.
Din motive de securitate, ușa rămâne blocat pe toată durata proces.

Înainte de pornirea funcției piroliza.

Atenţie!
Scoateți toate accesoriile din cuptor (tăvile, grilele de uscare, ghidajele laterale, ghidajele telescopice). Accesoriile care sunt lăsate în interiorul cuptorului în timpul pirolizei vor fi deteriorate ireversibil.

- Îndepărtați toată murdăria persistentă din interiorul cuptorului.
- Curățați cu o cârpă umedă suprafețele externe ale cuptorului.
- Procedați în conformitate cu instrucțiunile.

În timpul procesului de curățare.

- Nu lăsați cârpe în apropierea cuptorului fierbinte.
- Nu puneți în funcțiune plita aragazului.
- Nu aprindeți lumina în cuptor.
- Ușa cuptorului este echipată cu dispozitiv de blocare, care nu permite deschiderea acestuia în timpul procesului.. Nu deschideți ușa pentru a nu întrerupe procesul de curățare.

Atenţie!
În timpul procesului de curăţare pirolitică, cuptorul poate atinge temperaturi foarte înalte, de aceea suprafeţele ale cuptorului pot fi mult mai calde decât de obicei, de aceea trebuie să aveţi grijă ca, copii să nu se afle în acest moment în apropierea cuptorului.
Având în vedere substanțele care sunt emise în timpul curățării bucătăria trebuie să fie foarte bine aerisită.

Procesul de curățare pirolitică:

- Închideţi uşa cuptorului.
- Procedaţi în conformitate cu indicaţiile din capitolul *Funcţia de curăţare pirolitică.*

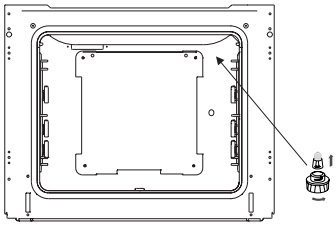
Atenţie!

Dacă temperatura din cuptor este mai mare (mai mare decât în urma unei folosiri normale) uşa nu se va debloca.
După răcire puteţi deschide uşa şi curăţa cenuşa cu ajutorul unei cârpe umede, moi. Montați la loc ghidajele laterale și celelalte accesorii. Cuptorul este gata pregătit pentru folosire.

Inlocuirea becului cuptorului

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

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



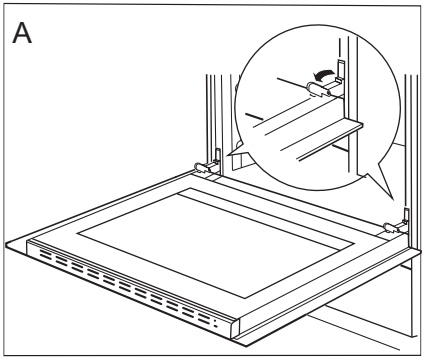
Becul pentru cuptor

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

CURATARE SI INTRETINERE

Scoaterea usii

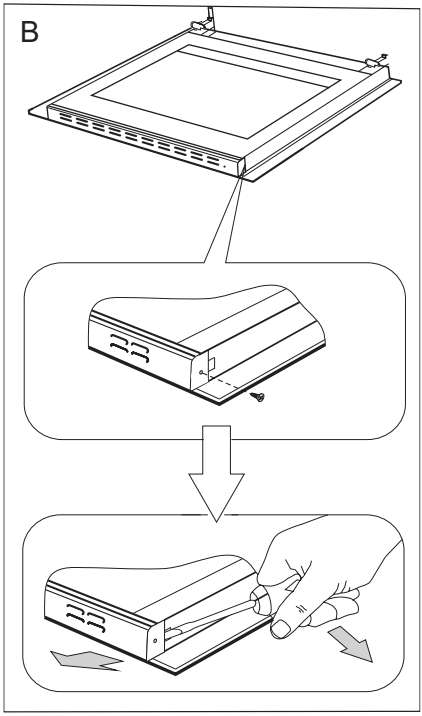
Pentru a avea un acces mai bun la interiorul cuptorului pentru a il curata, puteti sa scoateti usa acestuia. Pentru acest lucru, inclinati dispozitivul de prindere al usii, ridicati si trageti spre dumneavoastra (des.A). Pentru a pune usa la loc, faceti acelasi lucru in sens invers. Asigurati-va de faptul 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.

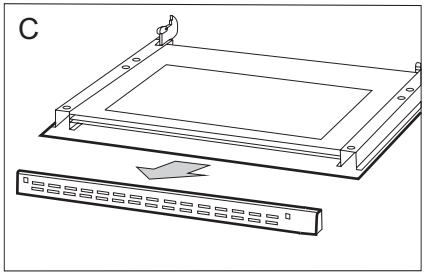


Inclinarea dispzitivelor de siguranta ale balamalelor

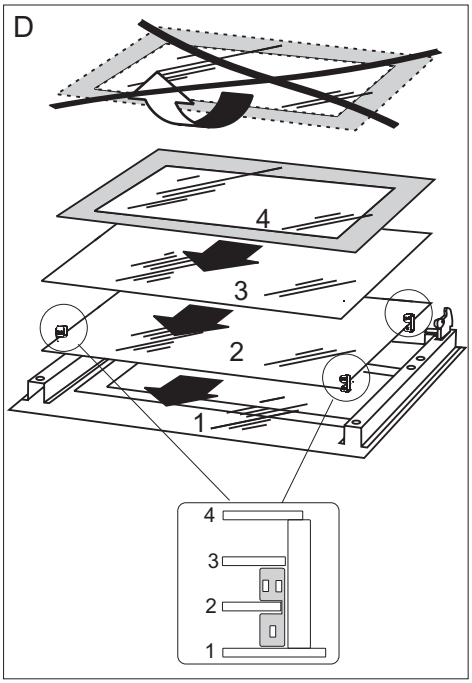
Scoaterea geamului interior

1.Cu ajutorul unei șurubelnițe cu cap cruce trebuie să deșurubați șuruburile care sunt amplasate în plinta superioară a ușii (fig.B).
2.Cu ajutorul unei șurubelnița cu cap plat trebuie să demontați plinta superioară a ușii prin ridicarea acesteia pe margini (fig.B, C).





3.geamul interior trebuie scos din elementul de fixare (în partea inferioară a uși) (Fig.D). Scoateți geamurile din mijloc.
Atenție! Există pericolul de deteriorare a elementelor de fixare a geamurilor. Geamul trebuie scoasă prin tragere nu trebuie ridicat.
Scoateți geamul din mijloc,(fig.D).
4. Spălați geamurile cu apă caldă și adaos de detergent pentru curățare.
Pentru a monta la loc geamurile trebuie să procedați invers decât în momentul demontajului. Partea netedă a geamului trebuie să fie direcționată în sus, iar colțurile tăiate, în jos.



Scoaterea geamurilor interioare

Verificari periodice

In afara de curatarea cuptoruli, trebuie sa:

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

Atentie!

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

CUM SE PROCEDEAZA IN CAZ DE URGENTA

In caz de urgenta, trebuie sa:

- Opriti toate unitatile de functionare ale cuptoruli
- 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 siguran-te, 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 func-tioneaza.	Becul este slabit sau ars.	Infiletati becul sau inlocuiti-l (vezi “Curatare si intreti-nere”)

DATE TEHNICE

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

Produsul îndeplinește cerinţele 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 convenţional) 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 circulaţiei + 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 / Импортер на территорию РФ
ООО «Ханса», Осенний бульвар, д.23, офис 1307
Тел. 8 (800) 700-36-61