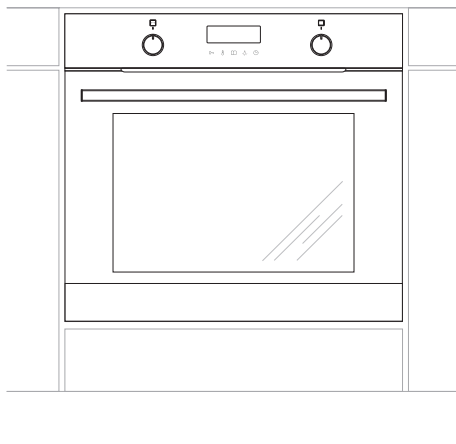


BOEIS6\*  
BOESS6\*



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

RU  
RO

IO-CBI-1478 / 8507495  
(08.2019 / v1)

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.....	22
Тестовые блюда в.....	25
Обслуживание и уход .....	27
Поведение в аварийных ситуациях.....	32
Технические данные.....	33

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

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

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

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

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

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

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

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.



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

добиться наилучших результатов:

- Использование духовки только для приготовления большого объема пищи. Мясо весом до 1 кг выгодней приготовить в кастрюле на варочной поверхности.
- Использование остаточного тепла духовки. Если блюдо готовится более 40 минут отключить духовку за 10 минут до конца приготовления. Внимание! Если используется таймер, установить его на более короткое время.
- Аккуратно закрывать дверцу духовки. Загрязненные уплотнители дверцы духовки способствуют потере тепла. Загрязнения на уплотнителях следует устранять сразу.
- Не располагайте плиту вблизи холодильников/морозильных камер. Без необходимости возрастает потребление электричества.



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

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

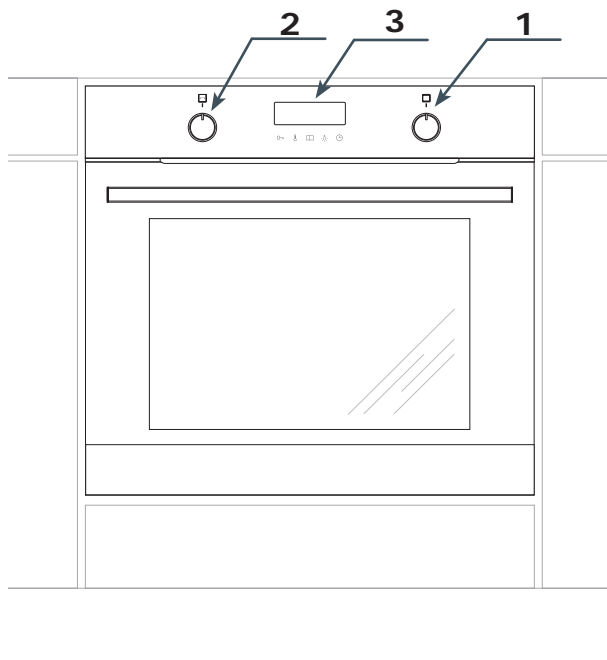
Внимание! К упаковочным материалам (полиэтиленовые пакеты, куски пенопласта и т.п.) в процессе распаковки нельзя подпускать детей.



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

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

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

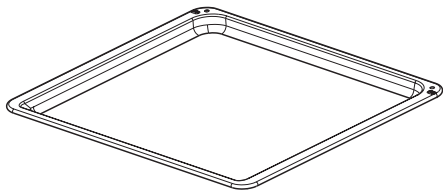


1. Ручка выбора функции духовки
2. Ручка изменения установок + / -
3. Таймер

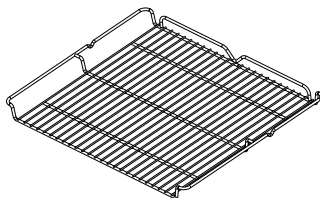


# ОПИСАНИЕ УСТРОЙСТВА

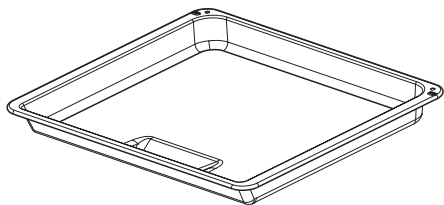
Оснащение плиты - перечень:



*Поддон для выпечки\**

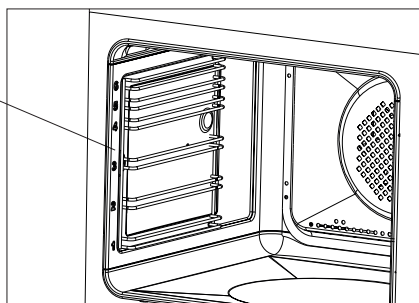


*Решетка для гриля  
(решетка для сушки)*



*Поддон для жарки\**

*Боковые лестнички*



\*для определенных моделей

## Монтаж духовки

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

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

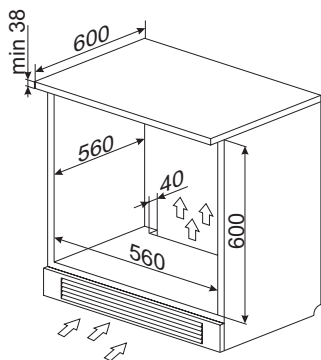


Рис.А

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

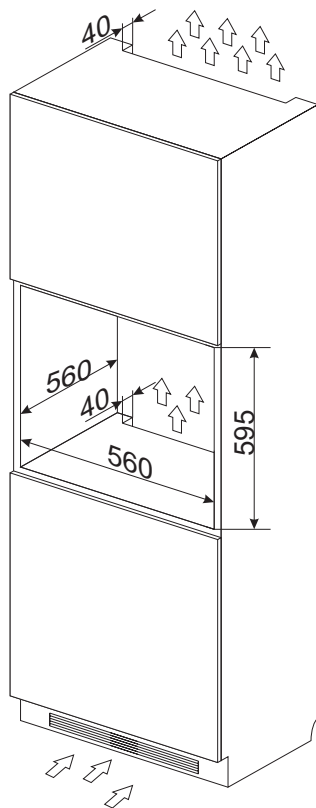


Рис.В

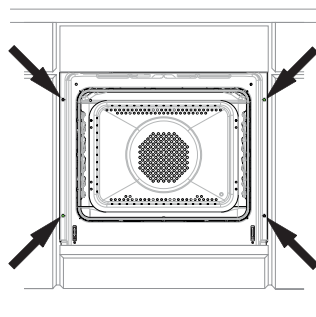


Рис.С

## Подключение духовки к электрической сети

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



### **Внимание!**

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

## 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.

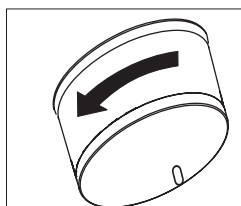
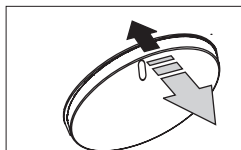
## Нагрев камеры духовки

- 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).

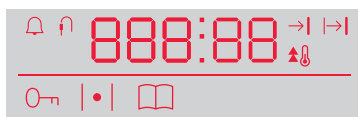
Поверните ручку регулировки температуры духовки и установите температуру 250°C. Духовка должна работать не менее 30 минут, во время работы духовка будет издавать запах, который появляется только в начале, со временем запах исчезнет. Это нормальное явление, оно называется нагревом камеры духовки.

## Скрытые ручки

Ручки выбора функций и изменения настроек духовки скрыты на передней панели. Чтобы установить функцию и/или параметры, аккуратно нажмите на ручку и отпустите. Ручка выскочит из панели. Теперь вы можете установить соответствующую функцию и/или параметры.



## Электронная панель управления



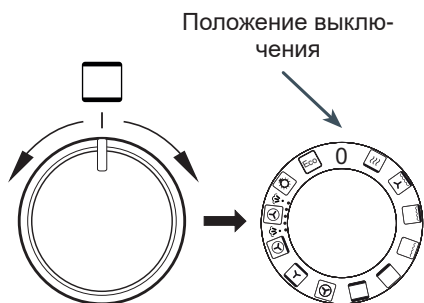
Программатор оснащен светодиодным дисплеем и 5 сенсорными датчиками.

Датчик	Описание	Датчик	Описание
	Защита от детей		Включено освещение
	Установка температуры		Установка часов
	Предустановленные программы		

Примечание: Каждое использование датчика подтверждается звуковым сигналом. Невозможно отключить звуковые сигналы.

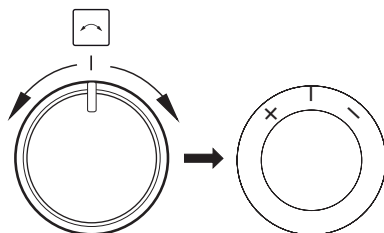
### Функциональная ручка духовки

Духовка может быть нагрета с помощью нижнего нагревателя, верхнего нагревателя, нагревателя термоциркуляции или гриля. 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.



## Диапазон активности функций\*

-  Подключенный термозонд
-  Включено освещение
-  Символ активности быстрого разогрева
-  Активный таймер
-  Работа в автоматическом режиме
-  Работа в полуавтоматическом режиме
-  Активная защита от детей.
-  Разогрев духовки
-  Активная предустановленная программа

\* в зависимости от модели

## Подключение к электропитанию

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




Внимание! В случае сбоя питания все введенные параметры, такие как время работы, температура, функция, будут удалены, для продолжения работы необходимо повторно ввести настройки. Если прерванной программой была пиролизическая очистка (либо дверцы заблокированы по другой причине), тогда перед настройкой часов

выполняется процедура охлаждения духовки и открывания дверцы.

## Интенсивность освещения дисплея

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

## Установка текущего времени

После подключения источника питания на дисплее мигает значение минут **00:00**. Чтобы ввести текущее время, поверните ручку настройки +/- в любом направлении и установите желаемое значение минут, затем прикоснитесь к датчику , введите желаемое значение часов с помощью ручки настройки +/- . Чтобы подтвердить текущее время, коснитесь датчика . Чтобы изменить текущее время, в режиме ожидания нажмите и удерживайте датчик , цифры начнут мигать. Далее действуйте как в случае установки времени после первого запуска устройства.



## Освещение

При каждом открытии дверцы духовки свет включается. Кроме того, когда духовка находится в активном режиме, внутри камеры духовки включается освещение. Это освещение остается отключенным только в режиме StandBy. Если дверца духовки остается открытой в течение длительного времени, освещение автоматически выключается через ок. 10 минут.


## Вентилятор охлаждения

Работа охлаждающего вентилятора не зависит от настроенных функций и состояния программатора. Охлаждающий двигатель включается автоматически, когда температура в камере превышает 50 °С. Ниже этой температуры охлаждающий вентилятор отключается автоматически.

## Разогрев духовки (Символ термостата)

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

## Функции духовки

В режиме StandBy поверните ручку на одну из функций, описанных в таблице ниже. Затем выберите желаемую температуру с помощью ручки настройки +/-, если вы не измените температуру, программа выпечки запустится со значением по умолчанию. Подтвердите температуру с помощью датчика  или подождите несколько секунд - духовка начнет работать автоматически. Дверца духовки должна быть закрыта.

Описание функции		Рабочие элементы						Температура [°C]		Предполагаемая темп.[°C]	
		Световой сигнал	Верхний нагреватель	Нагреватель гриля	Нагреватель вентилятора	Нижний нагреватель	Вентилятор термоциркуляции	Нагреватель S	мин.		макс.
	ЭКО				√		√		30	280	170
	Освещение	√							-	-	-
	Термоциркуляция (SoftSteam)	√			√		√	√	30	280	170
	Пицца	√			√	√	√		30	280	220

## Режим StandBy




Иначе режим ожидания. В этом режиме на дисплее отображаются только активные часы, интенсивность свечения снижена относительно активного режима.


## Активный режим

Это режим, в ходе которого выполняется функция, установленная с помощью функциональной ручки. Если вы используете дополнительные параметры, такие как отложенное отключение духовки, задержка работы духовки или чистка, после завершения работы духовка автоматически перейдет в режим StandBy, даже если функциональная ручка не установлена в положение «0».

	Выпечка	√	√			√	√		30	280	170
	Термоциркуляция	√			√		√		30	280	170
	Стандартный режим	√	√			√			30	280	180
	Подрумянивание	√				√			30	240	200
	Гриль	√		√					30	280	220
	Супер-гриль	√	√	√					30	280	220
	Турбо-гриль	√	√	√			√		30	280	190
	Быстрый разогрев	√		√	√		√		30	280	170
0	Духовка выключена										






## Во время активной функции духовки

- Вы можете изменить активную функцию с помощью функциональной ручки (Примечание: Установленная температура будет сохранена из предыдущей программы. Чтобы изменить температуру, коснитесь и удерживайте датчик , затем измените температуру с помощью ручки настройки +/- . Подтвердите новую температуру с помощью датчика  или подождите несколько секунд, пока новая температура не будет подтверждена автоматически.
- Вы можете перейти в режим StandBy, переключите функциональную ручку в положение «0»
- Вы можете изменить температуру, нажмите и удерживайте датчик , а затем измените температуру с помощью ручки настройки +/- . Подтвердите но-

вую температуру с помощью датчика  или подождите несколько секунд, пока новая температура не будет подтверждена автоматически.




- Вы можете активировать блокировку от детей
- Вы можете активировать функцию OpenUp! (автоматическое открывание дверей)
- Вы можете активировать дополнительные параметры, такие как отложенное отключение духовки или задержка работы духовки





## Защита от детей

Коснитесь датчика  в течение 3 секунд в любое время, чтобы активировать блокировку от детей, на дисплее отобразится символ . При попытке активировать функцию на дисплее появится  и звуковой сигнал. Чтобы отключить блокировку, дотроньтесь до датчика , в течение 3 секунд, на дисплее отключается символ .





## Таймер



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



- Установите таймер с помощью ручки настройки +/- (начиная по часовой стрелке), затем подтвердите нажатием на датчик .
- Откорректируйте настройки таймера с помощью ручки настройки +/- (в обоих направлениях). Подтвердите исправленное значение с помощью датчика .
- Выключите таймер, установив ручкой настройки +/- значение . Подтвердите это значение с помощью датчика .

Таймер не прерывает активную функцию духовки. По истечении времени вы услышите акустический сигнал, вы можете отключить его с помощью любого датчика. Максимально настраиваемое время составляет 99 минут.

## Предварительный просмотр и изменение настроек во время работы духовки

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





Чтобы изменить заданную температуру во время работы духовки, прикоснитесь к датчику , и удерживайте его, на дисплее появится текущая заданная температура, вы можете изменить ее с помощью ручки настройки +/- . Подтвердите новую температуру с помощью датчика . До момента подтверждения в духовке установлено предыдущее значение.


Чтобы изменить функцию во время работы духовки, используйте функциональную ручку. После подтверждения новой функции на дисплее появится температура (она не является значением по умолчанию для установленной функции, она переносится из предыдущих настроек). Чтобы изменить ее, нажмите и удерживайте датчик , установите новую температуру с помощью ручки настройки +/- . После подтверждения датчиком , духовка начнет работать с новыми настройками.

## Завершение действия функции

Чтобы завершить функцию, установите функциональную ручку на «0». Функции по умолчанию действуют в течение неограниченного времени, автоматическое отключение духовки возможно только при активации функции задержки выключения духовки и функции отложенного режима работы духовки. Исключением является функция пиролитической очистки.

## Задержка выключения духовки (Режим полуавтоматической работы)

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

- Установите время выключения духовки с помощью ручки настройки +/- (начиная по часовой стрелке), затем подтвердите нажатием на датчик .
- Откорректируйте настройки времени выключения с помощью ручки настройки +/- (в обоих направлениях).

Подтвердите исправленное значение с помощью датчика ⏻.

- Выключите задержанное выключение духовки, установив с помощью ручки настройки +/- значение :00 и подтвердите с помощью ⏻.

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

## Задержка начала работы духовки (автоматический режим работы)

Задержка начала работы духовки - это автоматическое включение духовки в указанное время с последующим автоматическим отключением духовки после заявленного рабочего времени. Возможная задержка включения духовки составляет от 1 минуты до 23 часов и 59 минут, а время ее действия - до 10 часов. Чтобы активировать задержку работы духовки, сначала активируйте задержку выключения духовки. Затем снова нажмите и удерживайте датчик ⏻, и на дисплее будет мигать символ таймера ⏲. Нажмите датчик ⏻ два раза, на дисплее появится символ ⏲, теперь вы можете:

Установите точное время включения духовки с помощью ручки настройки +/- (начиная по часовой стрелке), затем подтвердите нажатием на датчик ⏻.

Откорректируйте время включения духовки с помощью ручки настройки +/- (в обоих направлениях). Подтвердите исправленное значение с помощью датчика ⏻.

Выключите задержанную работу духовки, установив с помощью ручки настройки +/- значение :00 и подтвердите с помощью ⏻.

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

## Термозонд


Термозонд\* может быть подключен в любое время, в режиме StandBy или во время работы духовки. Подключение термозонда приведет к появлению двух температур на дисплее. Значение слева означает текущую температуру термозонда, а температура справа - установленную температуру. Установленное значение мигает при подключении, в этот момент вы можете изменить установленную температуру с помощью ручки настройки +/- . Подтверждение происходит автоматически через 5 секунд или при касании датчика ⏲. Когда термозонд подключен, как только заданная температура будет достигнута, устройство автоматически переключится в режим StandBy и раздастся звуковой сигнал. Сигнал можно сбросить с помощью любого датчика или изменить установленную температуру с помощью ручки настройки +/- , повернув ее по часовой стрелке. Отключение термозонда во время выполнения любой функции приводит к переключению устройства в режим StandBy.



























Примечание: При работе с термозондом нельзя установить задержку выключения духовки (полуавтоматическая работа) и задержку работы духовки (автоматическая работа), если один из этих режимов был активен, подключение термозонда отменит настройки времени. Подключение не влияет на заданную температуру внутри камеры и на заданную функцию.

\* в зависимости от модели

## Предустановленные программы



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

В режиме ожидания, когда функциональная ручка установлена в положение «0», нажмите и удерживайте датчик , будет активировано меню выбора предустановленной программы - на дисплее появится программа, помеченная как «P01». Используя ручку настройки +/-, установите выбранную предустановленную программу из следующей таблицы, через несколько секунд при маркировке программы начнет мигать номер функции «P01: 06», установите ее с помощью функциональной ручки, затем номер функции исчезнет, и через некоторое время духовка начнет работать.

Программа	Описание	№ функции	Положение на функциональной ручке		Предполагаемая темп. [°C]
			Быстрый разогрев	Функция нагрева	
P01	Говядина	06			180
P02	Свинина	06			180
P03	Ягнятина	06			180
P04	Курица 1,5 кг	11			190
P05	Утка 1,8 кг	11			180
P06	Гусь 3,0 кг	11			170
P07	Индейка 2,5 кг	11			170
P08	Пицца	12+07			220
P09	Лазанья	12+07			200
P10	Фокачча	12+07			230
P11	Запеканка с вермишелью	12+07			220
P12	Запеченные овощи	12+07			180
P13	Бисквит	12+07			160
P14	Маффины	06			160
P15	Печенье	06			150
P16	Фруктовый пирог	12+07			175
P17	Хлеб	07			180
P18	Поднятие теста	07			30
P19	Сушка	06			50




Примечание: При настройке функции нагрева ручку нельзя установить в положение «0» - положение выключения.

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

Примечание: Для отмены предустановленной программы, сразу после ее выбора с помощью датчика , необходимо установить указанную функцию с помощью функциональной ручки, и духовка должна начать работать хотя бы на несколько секунд. После появления символа  вы можете выключить духовку, установив функциональную ручку в положение «0».

Когда вы начнете работать с предустановленной программой, если термозонд отключен, вы услышите звуковое предупреждение о том, что зонд должен быть отсоединен. После его отсоединения и закрытия дверцы устройство начнет работать.

## Предустановленные программы с быстрым разогревом

Выбранные программы характеризуются необходимостью разогрева духовки до определенной температуры. Они помечены соответствующим образом в таблице выше. После выбора одной из указанных предустановленных программ с разогревом, на дисплее также отобразится значок быстрого разогрева . После достижения соответствующей температуры появится звуковой сигнал, при обозначении программы начнет мигать номер функции "07" и символ  Откройте дверцу - символ 

исчезнет. Поместите блюдо в духовку и закройте дверцу. Установите с помощью функциональной ручки функцию нагревания в соответствии с мигающим номером, номер функции исчезнет, и через некоторое время духовка запустит правильную программу.

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

## Завершение предустановленной программы

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

## Дверцы духовки

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

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


## Ограничение времени работы духовки

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

## Быстрый разогрев духовки

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

## Функция Soft Steam

Ваша духовка оснащена функцией Soft Steam , в начальном процессе выпечки вырабатывается пар, что положительно влияет на некоторые блюда, приготовленные в духовке. В нижней части камеры духовки есть полость, в которую налейте 150 мл чистой холодной воды, прежде чем нагревать духовку, не добавляйте специй. Установите функциональную ручку на функцию, использующую Soft Steam, и установите соответствующую температуру в соответствии с соответствующими инструкциями. Примерно через 5 минут, когда духовка предварительно нагреется, поместите блюдо в камеру и закройте дверцу

Примечание: После окончания работы не оставляйте остатки воды в полости. Когда духовка остынет, удалите воду тканью.

Примечание: Перед удалением воды убедитесь, что духовка остыла.

Из-за присутствия пара в камере во время выпекания на внутренней стороне дверцы и стенках духовки может конденсироваться вода. По окончании выпекания следует обязательно вытереть лишнюю воду.

## Выпечка

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

## Поджаривание мяса

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


















## Функция нагрева термоциркуляция ЭКО

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

## Рекомендуемые параметры при использовании функции термоциркуляция ЭКО

Способ запекания блюда	Функция духовки	Температура (°C)	Уровень	Время [мин]
Бисквит	 	180 - 200	2 - 3	50 - 70
Бисквитный торт/ 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 ПИЦЦЫ В ДУХОВКЕ - ПРАКТИЧЕСКИЕ СОВЕТЫ

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

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

<sup>1)</sup> Разогреть пустую духовку











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

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



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

## Выпечка



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

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

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

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

## Гриль

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

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

## Выпечка

Вид блюда	Аксессуары	Уровень	Функция нагрева	Температура (°C)	Время (мин.)
Курица целая	Решетка + противень для жаркого (для сбора стекающих капель)	2 - решетка 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.

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.

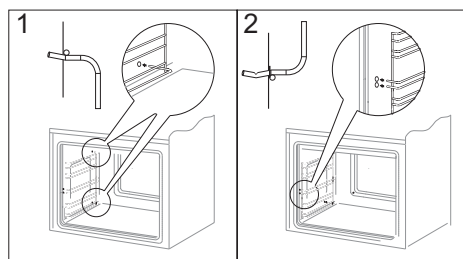
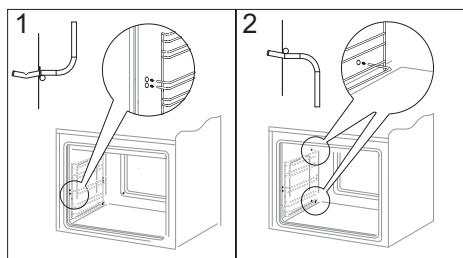
Для чистки фронтона корпуса следует применять только теплую воду с добавлением небольшого количества жидкости для мытья посуды или окон. Не применять чистящее молочко.

- Очистка камня, образовавшегося на дне камеры при использовании функции **Soft Steam**:
  - на профилированное дно камеры налить около 250 мл 6% уксуса без добавления трав,
  - выдержать уксус при комнатной температуре в течение 30 минут, чтобы растворить осадок из камня,
  - очистить выемку теплой водой и мягкой тканью.

**Примечание:** Рекомендуется очистка через каждые 5-10 циклов с использованием функции **Soft Steam**.

# ОБСЛУЖИВАНИЕ И УХОД

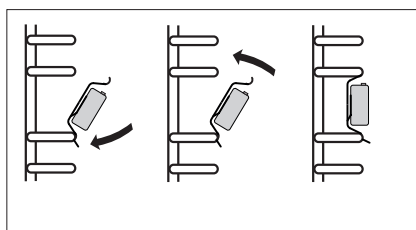
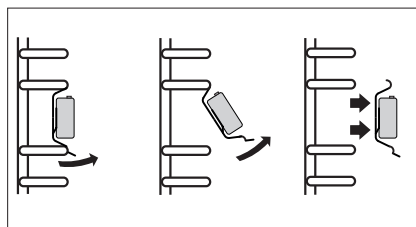
Духовки, обозначенные буквой **D\***, оборудованы в легко вынимающиеся направляющие проводники (проволочные лесенки) противеней (и других вложений) духового шкафа. Для того, чтобы их вынуть для мытья, следует потянуть за элемент – зацепку, который находится впереди затем отвести (отклонить) в сторону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



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

## Внимание!

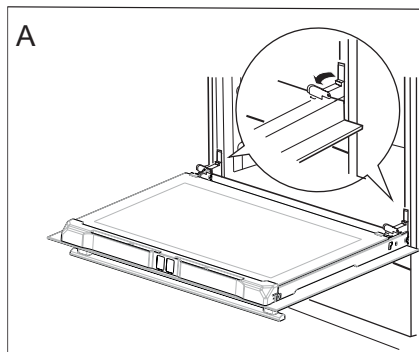
Телескопические направляющие (проводники) нельзя мыть в посудомоечных машинах.



\*для определенных моделей

## Снятие дверцы

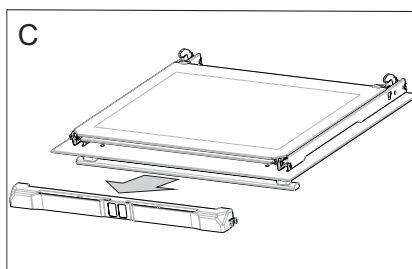
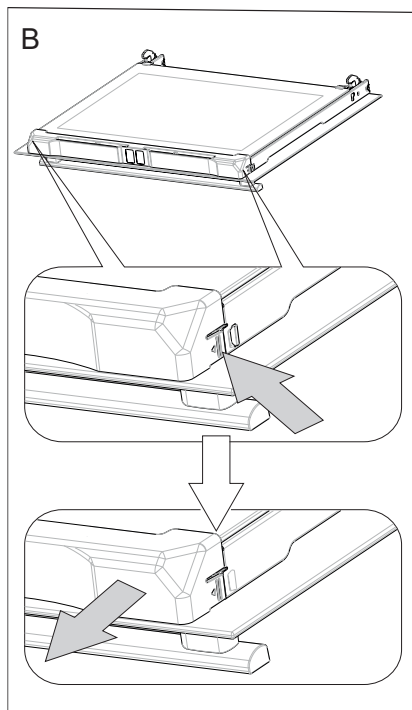
Для более удобного доступа к камере духовки и ее чистки можно снять дверцу. Для этого нужно ее открыть, поднять предохранитель, находящийся в петле (рис. А). Дверцу слегка прикрыть, приподнять и выдвинуть вперед. Для установки дверцы в плиту повторить действия в обратной последовательности. При установке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



*Отодвинуть предохранители петель*

## Снятие внутреннего стекла

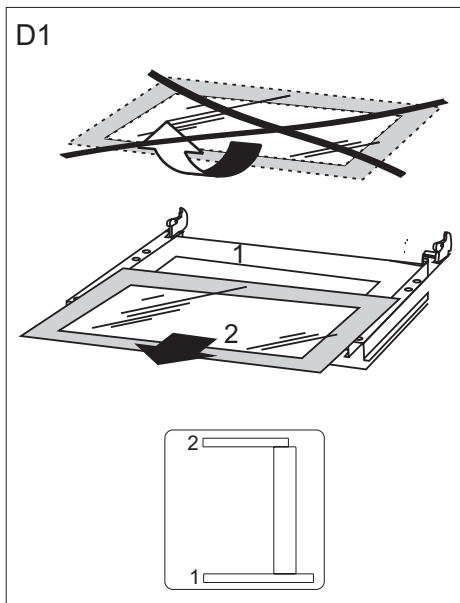
1. Вынуть (вытянуть) планку верхних дверей, как показано на рисунке (рис. В и С).



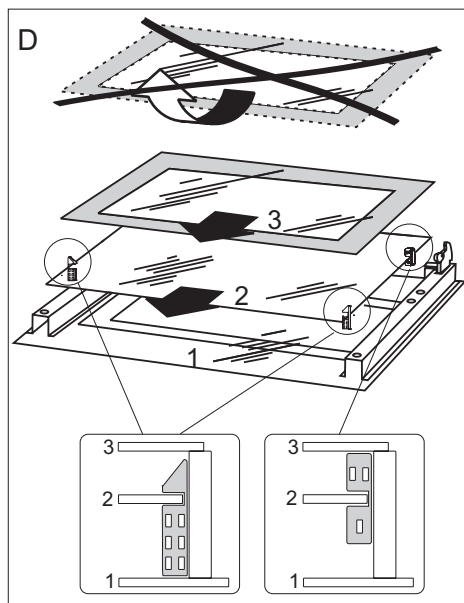
# ОБСЛУЖИВАНИЕ И УХОД

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

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



Снятие внутреннего стекла. 2 стеклянные.

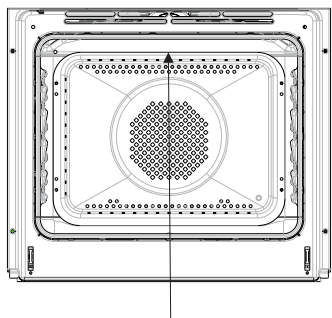


Снятие внутреннего стекла. 3 стеклянные

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

# ПОВЕДЕНИЕ В АВАРИЙНЫХ СИТУАЦИЯХ

В каждой аварийной ситуации следует:

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

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






# ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ

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

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

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

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


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

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

## Производитель свидетельствует

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

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

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

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 parasii fabrica, aparatul a fost verificat din punct de vedere al sigurantei si al functionalitatii.

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

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

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

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

### **Atentie!**

Nu utilizati produsul inainte de a citi manual de utilizare.

Acest aparatul este destinat doar pentru uz casnic.

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

# CUPRINS

---

<b>Instructiuni desiguranta</b> .....	36
<b>Descrierea aparatului</b> .....	40
<b>Instalare</b> .....	42
<b>Utilizare</b> .....	44
<b>Prepararea in cuptor – sfaturi practice</b> .....	54
<b>Produce test</b> .....	57
<b>Curatare si intretinere</b> .....	59
<b>Date tehnice</b> .....	65

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

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

Aparatul devine fierbinte în timpul utilizării. Aveți grijă să nu atingeți părțile fierbinți din interiorul cuptorului.

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

**Observație.** Nu folosiți produse de curățare abrazive sau obiecte ascuțite de metal pentru curățarea ușii de sticlă, deoarece acestea pot zgâria suprafața, ceea ce poate conduce la crăparea sticlei.

**Observație.** Pentru a evita pericolul de electrocutare, asigurați-va de faptul ca aparatul este oprit înainte de a înlocui becul.

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

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

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



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.



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

va afecta mediul înconjurător.

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

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



Aparatele vechi nu trebuie să fie tratate ca și gunoi menajer, ci trebuie să fie predate unui centru de colectare și reciclare al echipamentelor electrice

și electronice. Simbolul înscris pe produs, pe manualul

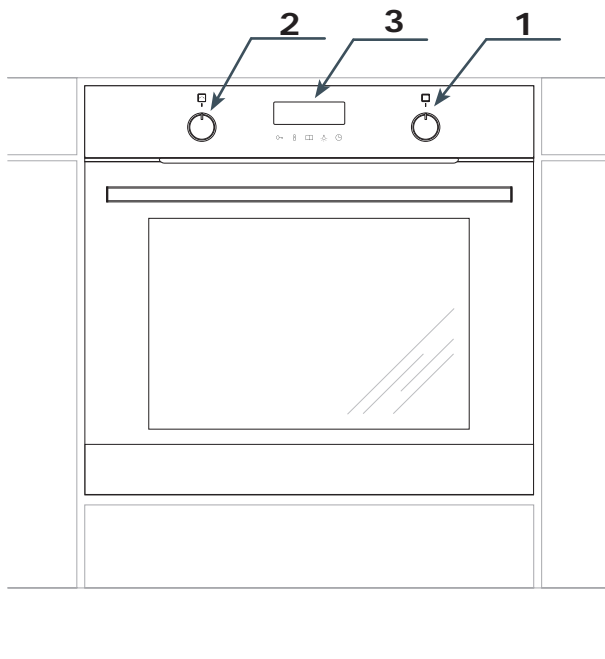
de utilizare sau pe ambalaj indică faptul că acest produs poate fi reciclat.

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

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

# DESCRIEREA APARATULUI

---

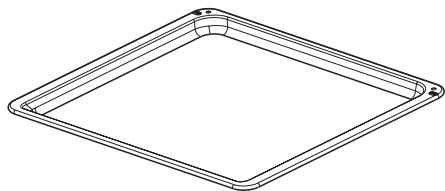


1. Buton pentru selectarea functiei cuptorului
2. Butonului de schimbare a setărilor + / -
3. Programator electronic

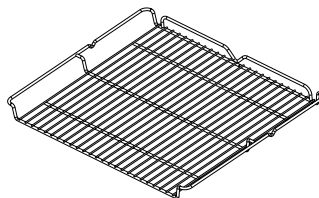


# DESCRIEREA APARATULUI

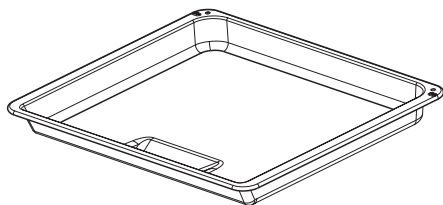
---



*Tavă de coacere\**

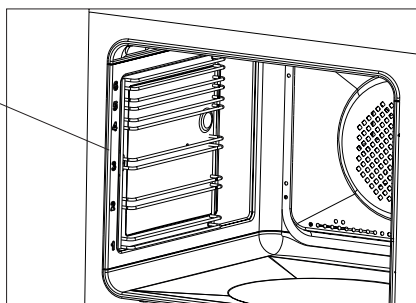


*Grătar sarma nichelata*



*Tavă de prăjire\**

*Copt de transport foaie*



\*optional

## 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 de depus.

## Asamblarea cuptorului

Pentru asamblarea cuptorului, trebuie să:

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

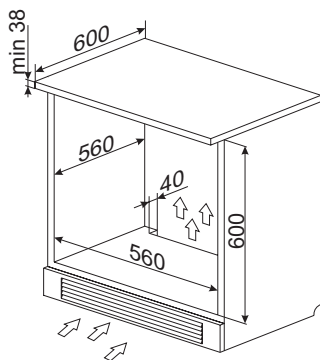


Fig.A

### Important!

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

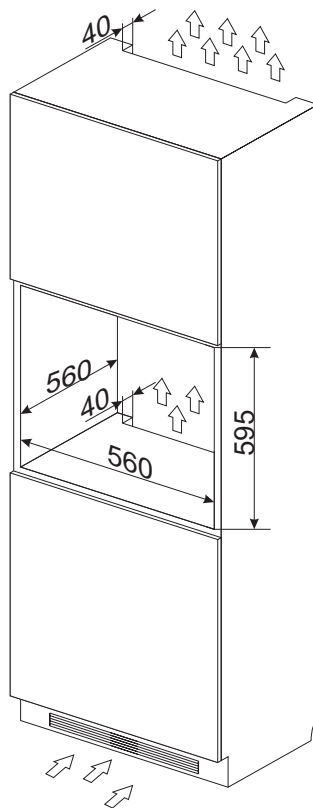


Fig.B

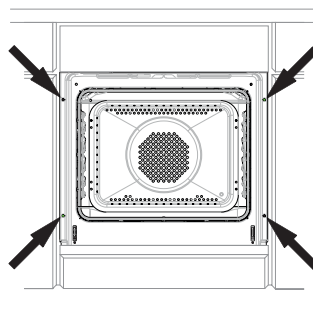


Fig.C

## 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 mm<sup>2</sup> cu o lungime de 1,5 m si este prevazut cu un stecher cu protectie.
- Priza de alimentare trebuie sa fie prevazuta cu protectie. Dupa ce ati instalat cuptorul, este necesar ca utilizatorul sa aiba acces cu usurinta la priza.
- Inainte de a conecta cuptorul la priza, verificati daca:
  - Siguranta si circuitul electric suporta sarcina.
  - Sursa de alimentare este prevazuta cu un sistem de impamantare foarte eficient care respecta standardele curente de alimentare.
  - Stecherul este accesibil.


### Important!

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

## Înainte de prima pornire

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

## Încălzirea compartimentului la cuptor

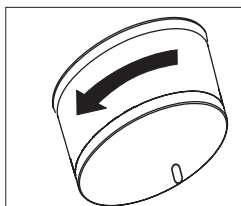
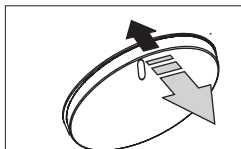
- Porniți în încăpere ventilația sau deschideți fereastra,
- Rotiți butonul de alegerea funcției și setați pe poziție  sau  (descrierea detaliată ale acestor funcții se află în următoarea parte ale acestei instrucțiuni).

Rotiți butonul de reglarea temperaturii a cuptorului și setați temperatura 250°C.

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

## Butoanele ascunse

Butoanele de alegerea funcției și schimbarea la setările cuptorului sunt ascunse în panoul frontal. Pentru a seta funcția și/sau parametrii trebuie să apăsați delicat butonul și să îl eliberați. Butonul va sări din panou. Acuma puteți seta funcția corespunzătoare și/sau parametrii.



## Panoul de comandă electronic



Panoul de comandă este echipat în afisaj LED și 5 senzori de atingere:

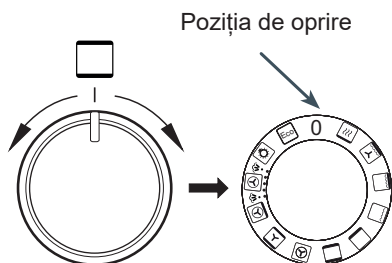
Senzor	Descrierea	Датчик	Описание
	Blocada părintească		Iluminatul pornit
	Setarea temperaturii		Setarea ceasului
	Programe gata pregătite,		

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

### Butonul de funcție a cuptorului

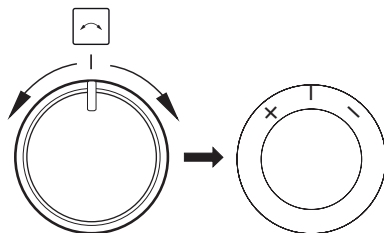
Cuptorul trebuie să fie încălzit cu ajutorul corpului elementului de încălzire inferior, elementului de încălzire superior, elementului circular și grătarului. Funcția corectă o alegeți cu ajutorul butonului de funcții.

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 parametrilor de funcționare cum ar fi temperatura și timpul. Pivotați butonul spre dreapta către simbolul „+”, veți măăriți 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 menține butonul în poziția înclinată, viteza de schimbarea parametrului se mărește.



## Zona de activitatea a funcției\*

-  Termosonda conectată
-  Iluminatul pornit
-  Simbolul de acționare a încălzirii rapide
-  Cronometru activ
-  Funcționarea automată
-  Funcționarea semi-automată.
-  Blokada părintească activă
-  Încălzirea cuptorului
-  Programul activ pregătit




\* în funcție de model

## Conectare la sursa de alimentare

După conectarea la sursa de alimentare (sau după reîntoarcerea alimentării după pana anterioară) cuptorul va trece în modul de setarea timpului actual, pe afisaj va clipi **00:00**. Folosirea din aparat nu este posibilă fără să fie setat timpul.

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

## Setările timpului actual

După conectarea sursei de alimentare pe afisaj va clipi valoarea minuteror **00:00**. Pentru a introduce timpul actual a se roti butonul de setare +/- în orice direcție și setați valoarea corespunzătoare a minuteror, Urmând ca să atingeți senzorul , în acest moment introduceți valoarea corespunzătoare a orelor cu ajutorul butonului de setare +/- . Pentru a confirma ora curentă apăsați senzorul . Pentru a schimba ora curentă, în modul StandBy apăsați și țineți apăsat senzorul , cifra începe să clipească. Mai departe a se proceda cum și în cazul setării timpului la prima pornire a aparatului.



## Sistem de iluminare

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


## Ventilator de răcire










Funcționarea ventilatorului de răcire este independentă de la setările funcției și starea panoului de comandă. Motorul de răcire va fi pornit automat, când temperatura în compartiment va depăși 50°C. Sub această temperatură ventilatorul de răcire se oprește automat.


## Încălzirea cuptorului (Simbolul termostatului)

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





## Funcțiile cuptorului

În modul StandBy comutați butonul pe una dintre funcțiile descrise în tabelul de mai jos. Urmând ca cu butonul de setări +/- alegeți temperatura corespunzătoare, dacă nu veți schimba temperatura, programul de coacere va începe cu valoarea implicită. Confirmați temperatura cu senzorul  sau așteptați câteva secunde - cuptorul va începe funcționarea automat. Ușa cuptorului trebuie să fie închisă.



Descrierea funcțiilor		Realizarea						Temperatura [°C]		Temp. presupusă [°C]	
		Iluminat	Încălzitorul superior	Încălzitorul grătarului	Încălzitorul ventilatorului	Încălzitorul inferior	Ventilatorul termo-circulației	Element de încălzire S	min.		max
	Eco				√		√		30	280	170
	Sistem de iluminare	√							-	-	-
	Termo-circulație (SoftSteam)	√			√		√	√	30	280	170
	Pizza	√			√	√	√		30	280	220
	Prăjitură	√	√			√	√		30	280	170
	Termo-circulație	√			√		√		30	280	170
	Convențională,	√	√			√			30	280	180
	Coacere	√				√			30	240	200
	Grătar	√		√					30	280	220




Descrierea funcțiilor		Realizarea						Temperatura [°C]		Temp. presupusă [°C]	
		Iluminat	Încălzitorul superior	Încălzitorul grătariului	Încălzitorul ventilatorului	Încălzitorul interior	Ventilatorul termo-circulației	Element de încălzire S	min.		max
	Super grătar,	√	√	√					30	280	220
	Turbo grătar,	√	√	√			√		30	280	190
	Încălzire rapidă	√		√	√		√		30	280	170
0	Cuptorul oprit										

## În timpul funcției active a cuptorului




- Puteți schimba funcția activă folosind butonul funcțional (Atenție: Temperatura esteată va fi păstrată din panoul de comandă anterior. Pentru a schimba temperatura, atingeți și țineți apăsat senzorul , urmând ca să schimbați butonul de setare +/- . Confirmați temperatura nou prin senzor  sau așteptați câteva minute, ca noua temperatură să fie confirmată automat.
- Puteți trece la modul StandBy, comutați butonul funcțional pe poziția „0”
- Puteți să schimbați temperatura, apăsați și țineți apăsat senzorul , urmând ca să schimbați temperatura folosind butonul de setare +/- . Confirmați temperatura nou prin senzor  sau așteptați câteva minute, ca noua temperatură să fie confirmată automat.
- Puteți activa blocarea parentală
- Puteți activa funcția OpenUp! (deschiderea automată a ușii)
- Puteți activa parametri suplimentari cum ar fi întârzierea oprită a cuptorului sau întârzierea de funcționare a cuptorului.





## Blocada părintească

În orice moment apăsați timp de 3 secunde senzorul  pentru a activa blocarea parentală, pe afisaj va apărea simbolul . În timp

ce veți încerca pornirea funcției pe afisaj va apărea  și se va auzi un semnal sonor. Pentru a opri blocarea parentală, apăsați timp de 3 secunde senzorul , simbolul  se va stinge pe afisaj.

## Ceas de bucătărie



În modul activ StandBy apăsați și țineți apăsat senzorul , pe afisaj va apărea , și simbolul  va începe să clipească. Acuma puteți:



- Setati cronometrul cu ajutorul butonului de setări +/- (începând în direcția conformă cu direcția acelor de ceasornic), urmând ca să-l confirmați cu senzorul .
- Corecetați setările cronometrului cu butonul de setare +/- (în ambele direcții). Valoarea corectată a se confirma cu senzorul .
- Opriti cronometrul setând butonul de setări +/- valoarea . Valoarea aceasta confirmați cu senzorul .



Cronometrul nu va intrerupe funcționarea activă a funcției cuptorului. După decurgerea timpului se va auzi un semnal sonor, poți să îl oprești cu senzorul la alegere. Timpul maxim pentru setare este de 99 minute.



## Previzualizarea și modificarea setărilor în timpul funcționării cuptorului

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

Pentru a schimba temperatura setată în timpul funcționării cuptorului, apăsați și țineți apăsat senzorul , pe afișaj va apărea temperatura setată actual, o puteți modifica cu butonul de setare +/- . Temperatura nouă a se confirma cu senzorul . Până la confirmarea, în cuptor este setată valoarea anterioară.





Pentru a schimba funcția în timpul funcționării cuptorului, a se folosi butonul funcțional. După confirmarea noii funcții, pe afișaj va apărea temperatura ( nu este ea splicită pentru funcția setată, numai transfertă din celălalte setări. Pentru a schimba atingeți și țineți senzorul , cu butonul de setări +/- setați noua temperatură. După confirmarea cu senzori , cuptorul va începe funcționarea cu noile setări.





## Oprirea acțiunii la funcție

Pentru a termina funcția, setați butonul funcțional pe poziția „0”. Funcțiile implicite funcționează pe termen nelimitat, oprirea independentă a cuptorului este posibilă numai prin activarea funcției de oprire întârziată a cuptorului și funcției de întârzierea de funcționare a cuptorului. Excepția este funcția de curățare pirolitică.

## Oprirea cu întârziere a cuptorului (Funcționarea semiautomată)





Prin oprirea întârziată a cuptorului trebuie să se înțeleagă oprirea automată a cuptorului după timpul setat până la momentul activării acestui mod. Posibila întârziere de oprirea cuptorului este de la 1 minut până la 10 ore. Pentru a activa întârzierea cuptorului,

în timpul funcționării cuptorului cu funcția specificată, apăsați și țineți apăsat senzorul , pe afișaj va începe să clipească simbolul cronometrului . Atingeți senzorul  încă odată, pe afișaj va apărea simbolul , acuma trebuie:





- Setări timpul de oprire a cuptorului cu butonul de setări +/- (începând în direcția conformă a acele de ceasornic), urmând ca să confirmați cu senzorul .
- Corecțati setările timpului de oprire a butonului de setări +/- (în ambele direcții). Valoarea corectată a se confirma cu senzorul .
- Opriți întârzierea de oprire a cuptorului setând butonul funcțional +/- valoarea  și confirmați-o .

Întârzierea de pornire a cuptorului întrerupe acționarea de funcționare a cuptorului. După ce va decurge timpul se va auzi un semnal sonor, poți să îl oprești cu orice senzor, sau prin deschiderea ușii cuptorului. După oprirea semnalului sonor, aparatul va trece în modul StandBy.

## Funcționarea întârziată a cuptorului (Funcționarea automată)


Prin funcționarea întârziată a cuptorului trebuie să se înțeleagă pornirea automată a cuptorului la o anumită oră urmând oprirea automată a cuptorului după timpul declarat de lucru. Posibila întârziere de pornirea cuptorului este de la 1 minut până la 23 de ore și 59 minute, și timpul de funcționare este de 10 ore. Pentru a activa întârzierea de funcționare a cuptorului, în primul rând activați întârzierea de oprire a cuptorului. Urmând ca să apăsați și să țineți apăsat  încă o dată, pe afișaj va începe să clipească simbolul de cronometraj . Apăsați senzroul  de două ori, pe afișaj va începe să clipească , acuma puteți:

Setați ora exactă de pornirea cuptorului cu butonul de setare +/- (începând în direcția conformă a acelor de ceasornic), urmând ca

să o confirmați cu senzor .  
Corecțai ora de pornire a cuptorului cu butonul de setare +/- (în ambele direcții). Valoarea corectată a se confirma cu senzorul .  
Oprii întârzierea de funcționare a cuptorului setând butonul de setare +/- valoarea  și confirmă .

Funcționarea întârziată a cuptorului întrerupe funcționarea funcției active a cuptorului. După ce va decurge timpul se va auzi un semnal sonor, poți să îl oprești cu orice senzor, sau prin deschiderea ușii cuptorului. După oprirea semnalului sonor, aparatul va trece în modul StandBy.

## Termo-sondă

Termo-sonda\* poți să o conectezi în orice moment, în modul StandBy și în timpul funcționării cuptorului. Conectarea termo-sondei provoacă apariția pe afisaj două temperaturi. Valoarea pe partea stângă înseamnă temperatura actuală termo-sondei, urmând ca temperatura pe care dreapta este temperatura setată. Valoarea setată după conectare clipește, în acest moment poți schimba temperatura setată cu butonul de setări +/- . Confirmarea este urmată automat după 5 secunde sau prin atingerea senzorului . La termo-sonda conectată, după obținerea temperaturi setate alimentelor, aparatul va trece automat în modul StandBy și se va auzi un semnal sonor. Semnalul poate fi șters cu senzorul oricare sau să schimbi temperatura setată cu butonul de setări +/- prin rotirea în direcția acelor de ceasornic. Deconectarea termo-sondei în timpul executării oricărei dintre funcții provoacă trecerea aparatului în modul StandBy.


Atenție: În timpul funcționării termo-sondei nu poate fi setată întârzierea de pornire a cuptorului (Funcționarea Semiautomată) și întârzieri de funcționare a cuptorului (Funcționarea automată), dacă a fost activ

\* în funcție de model

unul dintre moduri, conectarea termo-sondei va șterge setarea timpului. Conectarea nu influențează la temperatura setată în interiorul compartimentului și funcția setată.

## Programe gata pregătite,



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

În modul StandBy când butonul funcțional este setat pe poziția „0” apăsați și țineți apăsat senzorul , se va porni meniu de selectarea programului gata - pe afisaj va apărea programul marcat ca „P01”. Folosind butonul de setări +/- setați programul ales din tabelul de mai jos, după câteva secunde la marcajul programului va începe să clipească numărul de funcție „P01:06”, setați-o prin butonul de funcție, urmând ca numărul de funcție să dispară și după un moment cuptorul va începe funcționarea.

# UTILIZARE




Programul	Descrierea	Nr funcții	Poziția pe butonul funcțional		Temp. presupusă [°C]
			Încălzire rapidă	Funcțiile de încălzire	
P01	Carne de vită	06			180
P02	Carne de porc	06			180
P03	Carne de oaie	06			180
P04	Pui 1,5kg	11			190
P05	Rață 1,8kg	11			180
P06	Gâscă 3,0kg	11			170
P07	Curcan 2,5kg	11			170
P08	Pizza	12+07			220
P09	Lasagna	12+07			200
P10	Focaccia	12+07			230
P11	Caseloră de paste	12+07			220
P12	Caseloră cu legume	12+07			180
P13	Pișcot	12+07			160
P14	Brioșe	06			160
P15	Prăjituri	06			150
P16	Prăjitură cu fructe	12+07			175
P17	Pâine	07			180
P18	Creșterea aluatului	07			30
P19	Uscare	06			50

Atenție: În timpul setării de funcție nu poate fi setat butonul în poziția "0" - poziția de oprire. Orice program gata poate să fie modificat, înseamnă că poate să fie modificată temperatura sau timpul de lucru a cuptorului. Pentru aceasta a se uram punctele corespunzătoare din instrucțiunile („Previzualizarea și modificarea setărilor în timpul de funcționare a cuptorului” și „Întârzierea de oprire a cuptorului”). După introducerea modificărilor nu este „programul gata”, introduse modificările sunt active numai o singură dată, aceasta nu provoacă înlocuirile de parametrii a programului gata la următoarea pornire.

Atenție: Pentru a anula programul gata imediat după selectarea sensorului  este necesar setarea funcției indicate prin intermediul butonului funcțional, și cuptorul trebuie să înceapă funcționarea, chiar și pentru câteva secunde. După apariția simbolului  poți opri cuptorul prin setarea butonului funcțional pe „0”

După începerea de funcționarea cu programul gata în cazul când conectat este termosonda, se va auzi un semnal sonor care informează posibilitatea de deconectare a sondei. După deconectare și închiderea ușii, aparatul va începe funcționarea.

## Programele gata cu încălzire rapidă

Programele selectate se caracterizează prin necesitatea de apariție a încălzirii inițiale ale cuptorului la o anumită temperatură. Sunt ele marcate corespunzător ca în tabelul de mai sus. După alegerea unuia dintre programele gata cu încălzitor, pe afisaj va apărea suplimentar o iconă de încălzire rapidă . După obținerea temperaturii corespunzătoare, va apărea un semnal sonor, după determinarea programului va începe să clipească numărul de funcție „:07” și simbolul  Trebuie să deschideți ușa - simbolul  va dispărea. Puneți alimentele în cuptor și închideți ușa. Setați cu butonul funcțional funcția de încălzire conform cu numărul care clipește, numărul funcției va dispărea și după un timp cuptorul va începe să funcționeze prin programul normal.

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

## Terminarea programului gata

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

## Ușa cuptorului

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


## Limitarea de timp a funcționării cuptorului

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

## Încălzire rapidă a cuptorului

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

## Funcția Soft Steam

Cuptorul Tău este echipat în funcția Soft Steam , în faza inițială de coacere generată este aburul, care are un efect pozitiv asupra unelor alimente pregătite în cuptor. Pe fundul compartimentului se află o adâncitură la care trebuie să turnați 150ml apă curată înainte de încălzirea cuptorului, a nu se adăugați condimente. Setați butonul funcțional pe funcția Soft Steam și setați temperatura corespunzătoare conform punctelor din instrucțiunile. După 5 minute, când cuptorul se încălzește inițial, în interiorul compartimentului a se pune alimentele și închideți ușa.

Atenție: După efectuarea lucrării a nu se lăsa resturi de apă în adâncituri. Când cuptorul răcește a se îndepărta apa cu o lavetă.

Atenție: Înainte de a îndepărta apa asigurați-vă, că cuptorul sa răcit.

Datorită prezenței aburului în compartiment, în timpul coacerii pe partea interioară a ușii și pereții ale cuptorului se poate forma condens. După terminarea coacerii trebuie de fiecare dată să șterge excesul de apă.

## Coacere

- Va recomandam sa utilizati tavile furnizate impreuna cu cuptor.
- Puteti utiliza si alte recipiente ce trebuie sa fie asezate pe raftul de uscare; este recomandabil sa utilizati tavi de culoare neagra, deoarece sunt mai bune conductoare de caldura si scurteaza timpul de preparare.
- Tavile cu suprafete lucioase nu sunt recomandate atunci cand utilizati metoda conventionala de incalzire (arzator superior si inferior). Partea inferioara a prajiturii va fi arsa.
- Inainte de a scoate prajitura din cuptor, verificati daca este coapta, cu ajutorul unui betisor din lemn (daca prajitura este gata, batul trebuie sa fie uscat si curat dupa ce a fost scos din prajitura).
- Dupa ce ati oprit cuptorul este recomandabil sa lasati prajitura in interior timp de 5 min.
- Parametri de coacere oferiti in Tabelul sunt aproximativi si pot fi corectati bazandu-va pe propriile experiente si preferinte.
- Daca informatiile oferite in retete difera considerabil de valorile incluse in acest manual de utilizare, respectati instructiunile din manual.













## Rumenirea carnii

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


















## Funcția de încălzire prin convecție ECO

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

## Parametrii recomandați prin folosirea funcției de convecție ECO

Tipul de coacerea alimentelor	Funcția cuptorului	Temperatura (°C)	Nivelul	Timpul [min.]
Pișcot	 	180 - 200	2 - 3	50 - 70
Panettone din drojdie / Cozonac	 	180 - 200	2	50 - 70
Pește	 	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

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

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

<sup>1)</sup> Încălziți cuptorul gol











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

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



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

## Coacerea plăcintelor



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

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

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



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

## Grilarea

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

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

## Coacerea

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

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

Prin curatarea si intretinerea corespunzatoare a cuptorului 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.

### **Atentie!**

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

- **Curățarea calcarului care sa forat pe fundul compartimentului prin folosirea funcției Soft Steam:**

-Pentru curățarea fundul comartimetului a se pune aproximativ 250 ml 6% oțet fără adaos de ierburi,

-Lăsați oțetul în temperatura camerei pe 30 minute, pentru a dizolva calcarul,

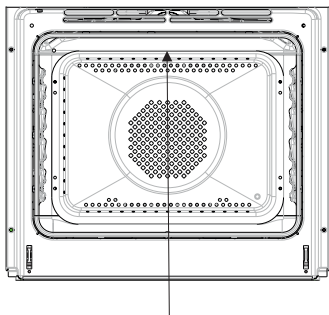
-Curățați cavitățile cu ajutorul apei calde și lavetei moi.

**Atenție: Se recomandă curățarea la 5-10 cicluri pri folosirea funcției Soft Steam.**

## 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 urmatoorii parametri:
  - voltaj 230 V
  - Putere 25 W
  - Filet E14.

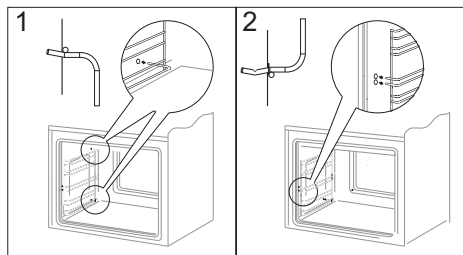
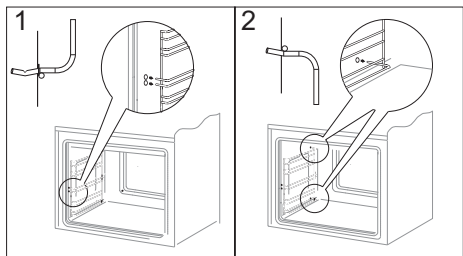


*Becul pentru cuptor*

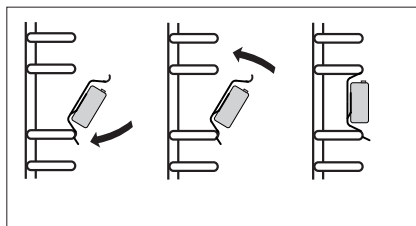
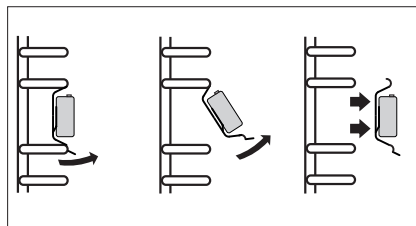
- Infiletați becul și asigurați-va că este bine fixat.
- Infiletați la loc capacul.

# CURATARE SI INTRETINERE

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



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



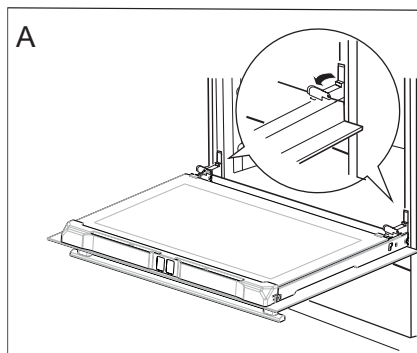
## Atenție!

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

\*optional

## Scoaterea usii

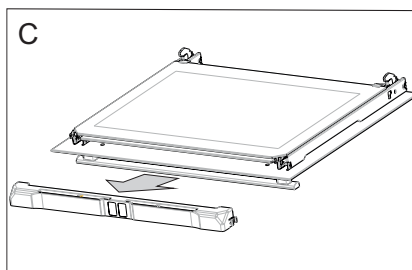
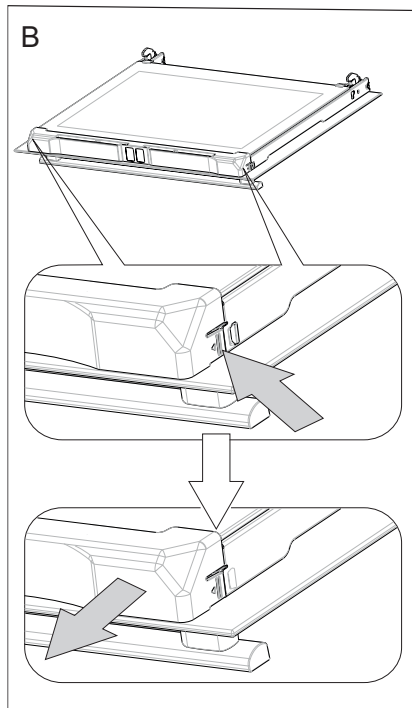
Pentru a avea un acces mai bun la interiorul cuptorului pentru a il curata, puteti sa scoateti usa acestuia. Pentru acest lucru, inclinati dispozitivul de prindere al usii, ridicati si trageți spre dumneavoastra (рис. А). Pentru a pune usa la loc, faceti acelasi lucru in sens invers. Asigurati-va de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



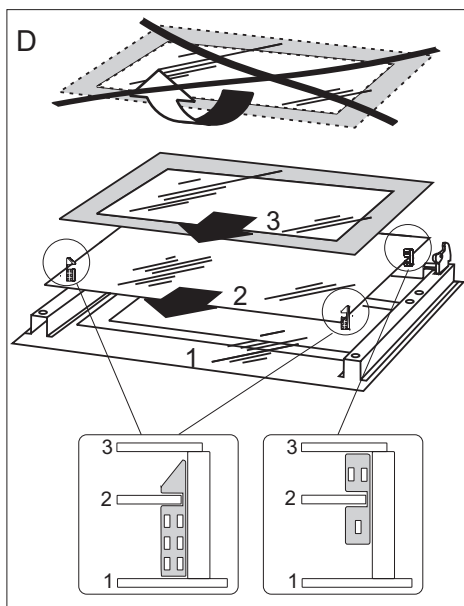
*Inclinarea dispozitivelor de siguranta ale balamalelor*

## Scoaterea geamului interior

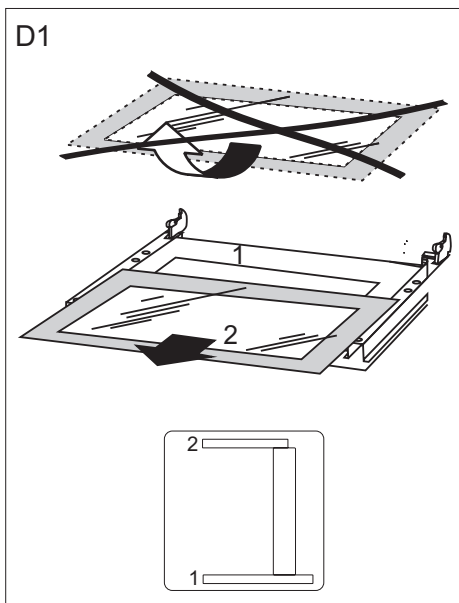
1. Dați la o parte plinta superioară a ușii (des. В и С).
2. Geamul interior se scoate din suporturi ( în partea inferioară a ușii ). des. D, D1.



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



Scoaterea geamului interior. 3 geamului.



Scoaterea geamului interior. 2 geamului.

## Verificari periodice

În afara de curatarea cuptorului, 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 cuptorului 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 cuptorului.

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

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






## DATE TEHNICE

Voltaaj	230V ~ 50Hz
Putere	Maxim 3,6 kW
Dimensiuni (IxLxA)	59,5 / 57,5 / 59,5 cm

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

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

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

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

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





**Компания изготовитель**

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

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

**Сделано в Польше**



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

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