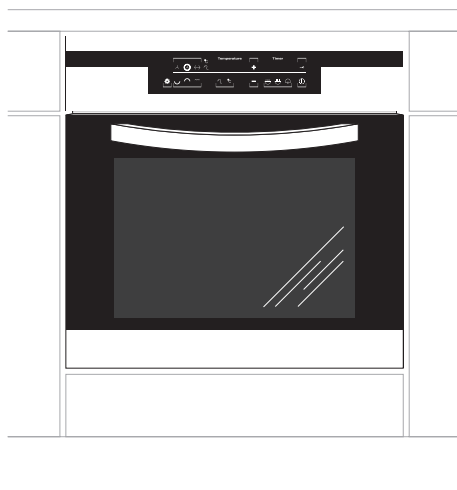


BOEI6*



(RUS) ИНСТРУКЦИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ.....	2
(RO) MANUAL DE UTILIZARE.....	31

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 пользование 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.....	7
Монтаж	9
Эксплуатация.....	10
Обслуживание и уход	19
Использование духовки – практические рекомендации.....	23
Технические данные.....	30

УКАЗАНИЯ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ

- Во время работы оборудование нагревается. Следует соблюдать осторожность, не прикасаться к горячим частям внутри духовки.
- Особое внимание следует обратить на детей около духовки.
- 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.
- Не использовать грубые чистящие средства или острые предметы для чистки стекол дверцы, они могут поцарапать поверхность и привести к появлению трещин на стекле.
- 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.
- Неукоснительно следовать указаниям и руководствам данной инструкции. Не подпускать к эксплуатации лиц, не ознакомленных с ее содержанием.
- Для чистки духовки нельзя использовать оборудование паровой очистки.

КАК ЭКОНОМИТЬ ЭЛЕКТРОЭНЕРГИЮ



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

добиться наилучших результатов:

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

РАСПАКОВКА



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

ущерба окружающей среде.

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

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

ИЗЪЯТИЕ ИЗ ЭКСПЛУАТАЦИИ

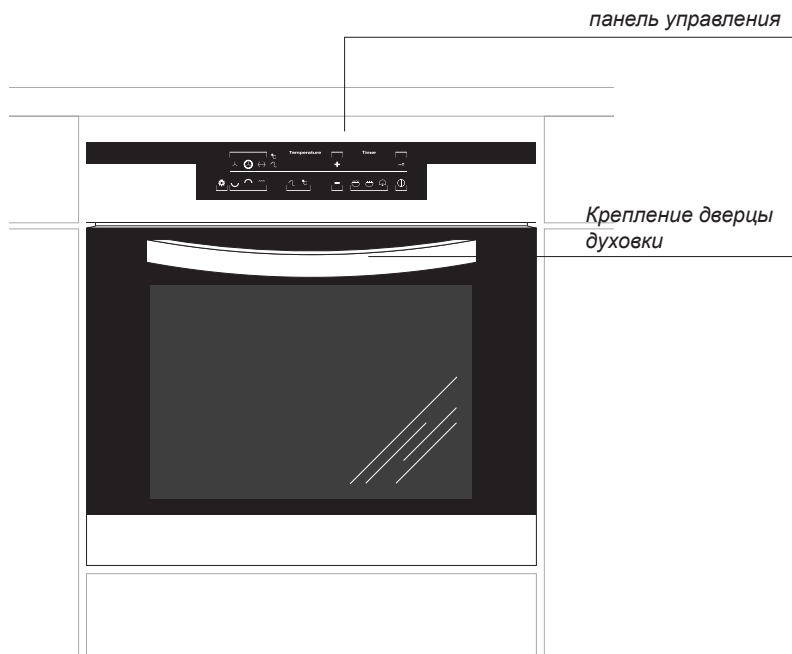


По окончании срока использования данное устройство нельзя выбросить, как обычные коммунальные отходы, его следует сдать в пункт приема и переработки электрических и электронных устройств. Об этом информирует знак, расположенный на устройстве, инструкции по эксплуатации и упаковке.

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

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

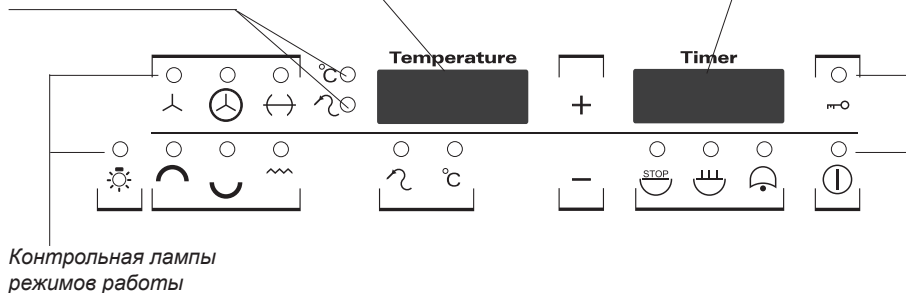
ОПИСАНИЕ УСТРОЙСТВА



Индикатор температуры


Контрольная лампа терморегулятора



Таймер






ОПИСАНИЕ УСТРОЙСТВА



Сенсорные переключатели:




 блокировка
главный - для включения панели управления

 настройка времени нагрева
 настройка окончания
настройка минутника

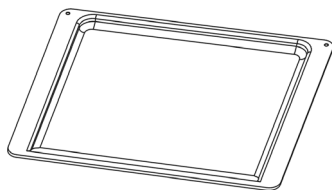
 увеличение значения
 уменьшение значения

 настройка температуры блюда
°C настройка температуры духовки

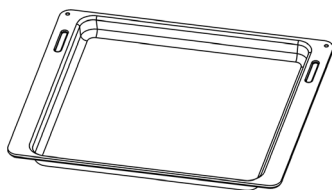
 вентилятор
 конвекция
вертел

 освещение
 верхний нагреватель
 гриль

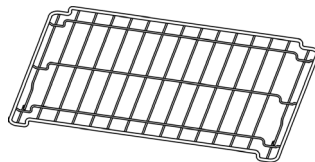
Оборудование духовки- перечень:



Поддон для выпечки



*Поддон для жарки**



*Решетка для гриля
(решетка для сушки)*



Вертел –и вилки

*для определенных моделей

МОНТАЖ

Монтаж духовки

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

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

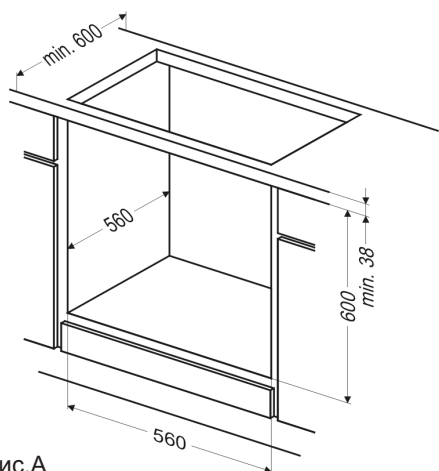


Рис.А

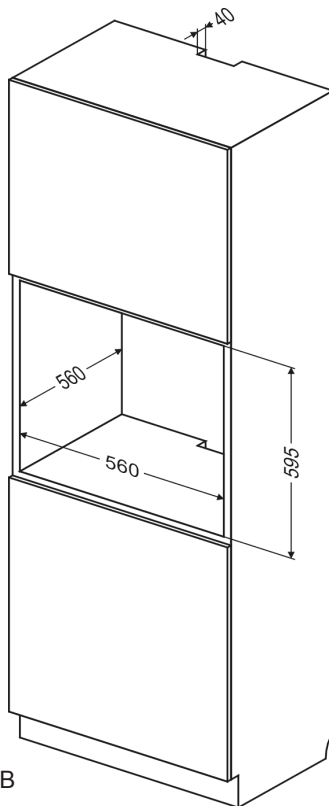


Рис.В

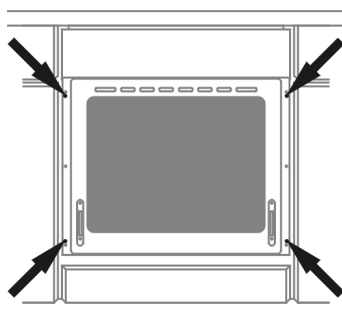


Рис.С

Внимание!
Монтаж производить при отключенном электропитании.

ЭКСПЛУАТАЦИЯ

Подключение духовки к электрической сети

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

Внимание!

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

Перед первым включением духовки.

- удалить части упаковки,
- аккуратно (медленно) удалить этикетки с дверок духовки,
- освободить ящик, очистить камеру духовки от заводских средств консервации,
- вынуть содержимое духовки и промыть в теплой воде с добавлением жидкости для мытья посуды,
- включить вентиляцию в помещении или открыть окно,
- прогреть духовку (250°C, в течение 30 минут), удалить загрязнения и тщательно помыть,

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

Внимание!

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

Если текущее время не установлено, духовка работать не будет.

ЭКСПЛУАТАЦИЯ

ПРОГРАММИРОВАНИЕ

Настоящая глава содержит описание способа обслуживания программирующих устройств, применяемых в изготавливаемых духовках.








Примечание ! Применение программирующего устройства не исключает возможности ручного управления работой всех нагревательных элементов.

1. Включение духовки


Примечание: Управляющий модуль готов к работе лишь только после установки времени на часах.

При первом пуске духовки или при ее отключении от электропроводки и при повторном включении, в поле индикатора времени, после истечения 3 секунд, мигает "0.00".


Для установки актуального времени, следует :

- включить модуль управляющий сенсорным переключателем  (мигают контрольные лампочки над сенсорными переключателями  и ),
- в течении 4 секунд, следует начать установку времени сенсорными переключателями  и  ,
- завершение установки времени производится путем перекрытия сенсорных переключателей  и  или в автоматическом режиме, после истечения 4 с от завершения установки времени.

2. Блокировка

В любое время, имеется возможность блокировки управляющего модуля путем перекрытия в течение 3 с сенсорного переключателя  (пока не загорится контрольная лампочка над сенсорным переключателем блокировки). В случае если управляющий модуль заблокирован, возможно его отключение прит помощи центрального сенсорного переключателя, но включение возможно лишь только после снятия блокировки.






Снятие блокировки :

- перекрытие, в продолжении 3 с, сенсорного переключателя  (пока не погаснет контрольная лампочка блокировки),
- в автоматическом режиме, после завершения установленного режима работы, напр. блокировка, установленная во время работы духовки, снимается путем заранней установки времени завершения нарева.



3. Часы

3.1. Перемена установки времени

Для установки актуального времени, следует :

- включить модуль управляющий сенсорным переключателем  ,
- одновременно, перекрыть сенсорные переключатели  и  (контроль-ные лампочки над перекрытыми сенсорными переключателями начнут мигать),
- в течении 4 секунд, следует начать перемену времени, используя сенсорные переключатели,  и  ,

ЭКСПЛУАТАЦИЯ





- завершение процесса установки времени происходит путем одновременного перекрытия сенсорных переключателей  и  или в автоматическом режиме, после истечения 4 с от завершения установки времени.



3.2. Установка минутника




Минутник не управляет работой духовки. Является он акустическим сигнализатором, напоминающим о необходимости производства кулинарных операций.

Пределы регулировки : от 1 минуты до 23 часов 59 минут.

Для установки минутника, следует:

- при включенном модуле управления, перекрыть сенсорный переключатель  (мигает контрольная лампочка),
- в течении 4 секунд, начать установку времени, используя для этого сенсорные переключатели,  и 
- завершение процесса установки происходит путем перекрытия сенсорного переключателя  или в автоматическом режиме, после истечения 4 секунд с момента завершения установки.

После завершения установки времени, высвечивается актуальное время и горит контрольная лампочка сенсорного переключателя . После истечения установленного времени, включается сигнал тревоги (вибрирующий сигнал), который автоматически отключается после истечения 10 минут или возможно его отключение вручную, после перекрытия сенсорного переключателя .

Оставшееся время можно анулировать сенсорным переключателем , зануливая показание индикатора перекрытием сенсорных переключателей  и .

4. Установка температуры





Примечание:

- **индикатор температуры показывает значение температуры внутри духовки (в случае, если внутри температура превышает 30 °C и поскольку не подключен датчик температуры).**

УСТАНОВКА ТЕМПЕРАТУРЫ ДУХОВКИ

Пределы регулировки : 30 °C до 250 °C (каждых 5 °C)

Для установки рабочей температуры духовки, следует :

- перекрыть сенсорный переключатель  (мигает контрольная лампочка),
- в течении 4 с следует начать установку температуры при помощи сенсорных переключателей,  и ,
- завершение процесса установки происходит при помощи сенсорного переключателя  или в автоматическом режиме, после истечения 4 с от завершения установки температуры.

После установки температуры, индикатор возвращается к показаниям температуры в духовке.

ЭКСПЛУАТАЦИЯ

УСТАНОВКА ТЕМПЕРАТУРЫ ВНУТРИ ПРОДУКТА (БЛЮДА)

Пределы регулировки: 30 °C до 99 °C

Следует:

- установить вилку зонда температуры в штепсельной розетке внутри духовки, что приводит к высвечиванию предлагаемой температуры продукта на индикаторе температуры,
- в течении 4 с следует начать установку температуры при помощи сенсорных переключателей **+** и **-**,
- завершение процесса установки температуры, происходит в результате перекрытия сенсорного переключателя **↻** или в автоматическом режиме, после истечения 4 с с момента завершения установки температуры.

После установки, индикатор возвращается к показаниям температуры в духовке.

Примечание!

После достижения установленной температуры, немедленно отключаются все режимы работы духовки и включается сигнал тревоги (вибрирующий звук).

Сигнал тревоги отключается в автоматическом режиме после истечения 10 минут или вручную, сенсорным переключателем **↻**.

Примечание!

- Зонд температуры выполняет первостепенную роль, что обозначает, что после достижения установленной температуры, происходит автоматическое отключение всех элементов внутри духовки, что в свою очередь, сигнализируется пульсированием числа обозначающим температуру и акустическим сигналом (который можно отключить при помощи кнопки 4).
- Индикатор зонда температуры показывает актуальную температуру зонда.
- В случае не использования зонда температуры, следует его изъять из штепсельной розетки и установить вне камеры духовки.
- Пользование функцией установки температуры внутри продукта исключает возможность одновременной установки автоматического и полуавто-матического режима работы духовки (имеется возможность пользования этими функциями для нагревательного поля).
- Рекомендуем пользование зондом температуры во время жаренья больших порций мяса (от 1 кг и больше).
- Не рекомендуется применение зонда температуры для жаренья мяса с костью и птицы.

ЭКСПЛУАТАЦИЯ

5. УПРАВЛЕНИЕ

РУЧНОЕ УПРАВЛЕНИЕ

Ручное управление заключается в ручном включении режимов работы и ручном их отключении, после истечения любого промежутка времени (по усмотрению лица обслуживающего духовку)

ПОЛУАВТОМАТИЧЕСКОЕ УПРАВЛЕНИЕ

Эта функция заключается в установке вручную режимов работы и в автоматическом отключении всех режимов работы, после истечения установленного времени.


Пределы регулировки: от 1 минуты до 23 часов 59 минут.



УСТАНОВКА ВРЕМЕНИ НАГРЕВА

Для установки времени нагрева, следует :


- перекрыть сенсорный переключатель  (загорается контрольная лам-почка)


ОБСЛУЖИВАНИЕ

- в течении 4 с следует начать установку при помощи сенсорных переключателей 

Путем одновременного перекрытия сенсорных переключателей  и  можно сразу установить значение "0,00"


Таким образом, анулируется заранее установленное время нагрева.


- завершение процесса установки происходит путем перекрытия сенсорного переключателя  или в автоматическом режиме, после истечения 4 с от последней перемены.

После установки, высвечивается актуальное время и горит контрольная лампочка над сенсорным переключателем 

Примечание!

После истечения установленного времени, отключаются все рабочие режимы духовки и включается сигнал тревоги (вибрирующий сигнал).

Сигнал тревоги отключается автоматически после истечения 10 минут или его можно отключить вручную при помощи сенсорного переключателя 

При установленном времени нагрева, можно контролировать оставшееся время нагрева при помощи сенсорного переключателя  .

ЭКСПЛУАТАЦИЯ

Функции духовки и ее обслуживание

Духовка для встройки в мебель с сенсорным управлением, является изделием новейшей генерации, соответствующим требованиям наших клиентов. Она удобна в обслуживании и легко сохраняется в чистоте.

Духовки этого типа разогреваются посредвам верхнего и нижнего нагревателей и тостера. Управление режимами работы духовки производится при помощи набора сенсорных переключателей, действующих по принципу инфракрасного излучения, которое включается путем перекрытия стекла панели управления в специально обозначенных местах. Каждовременное срабатывание сенсорного переключателя, сигнализируется коротким акустическим сигналом.

Примечание! Поверхности стекла панели управления, следует сохранять в особой чистоте!

Установка соответствующих режимов работы, производится путем перекрытия соответствующих сенсорных переключателей.



Независимое освещение духовки



Вентилятор для размораживания кондитерских и хлебобулочных изделий



Включение термоциркуляции, способствует принудительному разогреву духовки при помощи термовентилятора, установленного в центре задней стенки в камере духовки.

Пользование таким способом разогрева, способствует равномерной циркуляции тепла (рис. 8) вокруг продукта, установленного в духовке. Достоинством этого способа нагрева, является следующее:

- сокращение времени нагрева духовки и прекращение ее предварительного нагрева,
- возможность производства выпечки на двух уровнях одновременно,
- уменьшение вытекания жира и соков из мясных продуктов, что поправляет их вкусовые достоинства,
- меньшее загрязнение духовки,



Включение верхнего нагревателя (рис. 9), способствует разогреву духовки, исключительно при помощи верхнего нагревателя,



Включение нижнего нагревателя, способствует нагреву духовки, исключительно при помощи нижнего нагревателя,



Включение гриля, способствует подрумяниванию на решетке или на вертеле,



Включение вертела

ЭКСПЛУАТАЦИЯ



Включение верхнего и нижнего нагревателя, способствует нагреву конвенциональным способом,



Включение гриля и верхнего нагревателя (усиленный тостер), способствует достижению более высокой температуры в верхней части духовки, что приводит к более сильному подрумяниванию продукта и способствует обжариванию более крупных порций,



Включение верхнего нагревателя и вентилятора



включение нижнего нагревателя и вентилятора



бо-
что

включение термоциркуляции и нижнего нагревателя - духовка работает в режиме термоциркуляции и включенного нижнего нагревателя, приводит к росту температуры в нижнем слое теста

Примечание!

- включение любого режима работы, вызывает автоматическое включение освещения.
- включение любого режима работы вызывает автоматическую индикацию в течение 4 с установленной температуры духовки, которую можно актуализировать в течении 4 с при помощи сенсорных переключателей и
- включение термоциркуляции при помощи сенсорного переключателя вызывает автоматическое включение вентилятора .

Режим вертела можно использовать совместно со следующими режимами работы:






ЭКСПЛУАТАЦИЯ

Использование печки

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

Чтобы включить гриль, следует:

- закрыть сенсор  или  (включенный гриль сигнализирует светящаяся лампочка над сенсором );
- нагревать духовой шкаф в течение примерно 5 минут (при закрытой дверце духового шкафа);
- вставить на соответствующий рабочий уровень духового шкафа противень с блюдом, а в случае обжаривания на решетке – поместить на следующем, более низком уровне (под решеткой) противень для стекающего жира;
- закрыть дверцу духового шкафа.

Для функции («гриль») температуру нужно установить на 250°C, а для функции «конвекция и гриль» максимум на 200°C.

Внимание!

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

ЭКСПЛУАТАЦИЯ

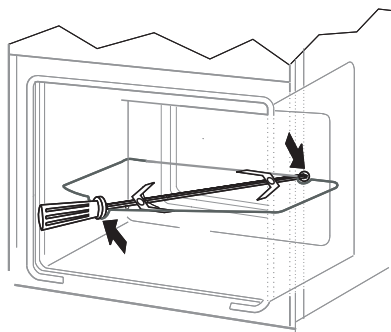
Использование вертела

Вертел позволяет жарить готовящееся в духовке блюдо, переворачивая его. Главным образом он служит для поджаривания птицы, шашлыков, колбасок и т.п. Включение и выключение движения вертела осуществляется одновременно с включением и выключением вертела.

При использовании одной из этих функций в процессе поджаривания может произойти временная остановка двигателя или изменение направления вращения. Это не влияет на время и качество обжаривания.

Приготовление блюда на вертеле:

- поместить пищу на вертел и закрепить при помощи вилок,
- рамку вертела разместить в духовке на 3 снизу рабочем уровне ,
- **конец вертела вставить в захват двигателя.** Обратите внимание на то, чтобы выемка металлической части захвата опиралась на рамку,
- выкрутить рукоятку,
- вставить поднос на самый нижний уровень камеры духовки,
- зафиксировать защитный экран панели ручек и прикрыть дверцу духовки.



ОБСЛУЖИВАНИЕ И УХОД

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

Перед чисткой плиту нужно выключить, обратив (сенсор ①) Чистку можно производить только после того, как плита остынет.

Для мытья эмалированных поверхностей следует использовать жидкости с мягким действием. Нельзя употреблять чистящие средства с абразивными свойствами, такие, как чистящие порошки с абразивами, абразивные пасты, абразивные камни, пемзу, металлические мочалки и т.п. Духовки с нержавеющей панелью необходимо тщательно отмыть перед началом эксплуатации. Особое внимание нужно обратить на удаление остатков клея с металлических поверхностей от обертки, удаленной при монтаже, а также клейкой ленты, использованной при упаковке плиты.

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

Внимание!

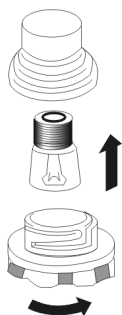
Для чистки и поддержания в рабочем состоянии стеклянных поверхностей не применять чистящие средства, содержащие абразивы

ОБСЛУЖИВАНИЕ И УХОД

Замена лампочки освещения духовки

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

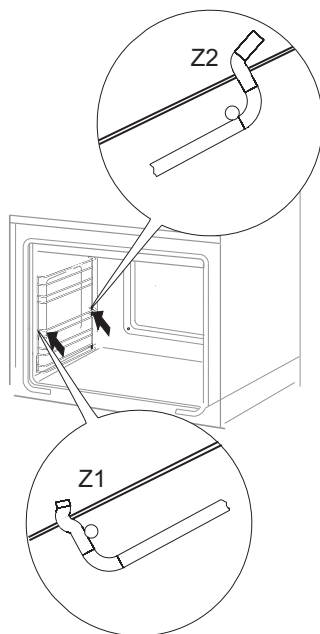
- Выключить питание сенсором ①
- Вывернуть и промыть колпак лампочки, вытереть его насухо.
- Вывернуть осветительную лампочку из гнезда, при необходимости заменить ее не новую
 - лампочка высокотемпературная (300°C) с параметрами:
 - напряжение 230
 - мощность 25 W -резьба E14.



Лампочка духовки

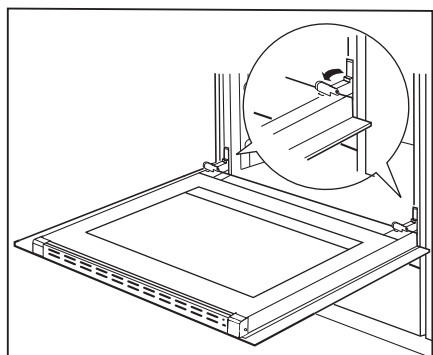
- Ввернуть лампочку. Обратите внимание на правильную установку лампочки в керамическое гнездо.
- Ввернуть колпак лампочки.

Духовки оборудованы легко вынимаемыми проволочными направляющими (лестницами) вкладышей духовки.



ОБСЛУЖИВАНИЕ И УХОД

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



Отодвинуть предохранители петель

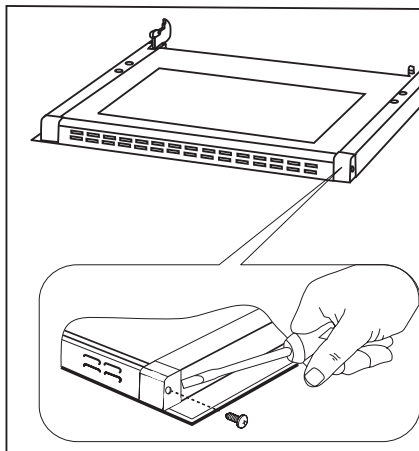
Снятие внутреннего стекла

1. С помощью крестообразной отвертки отвинтить винты, расположенные в боковых защелках (рис. А).
2. Защелки вытолкнуть с помощью плоской отвертки и вынуть верхнюю планку дверцы (рис. А, В).
3. Внутреннее стекло вынуть из крепления (в нижней части дверцы) (рис. С).
- 3а. Вынуть среднее стекло.
4. Помыть стекло теплой водой с небольшим количеством чистящего

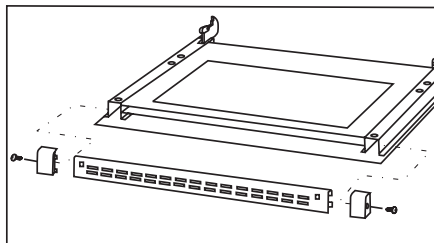
средства.

Чтобы установить стекло, следует поступать в обратной очередности. Гладкая часть стекла должна находиться сверху.

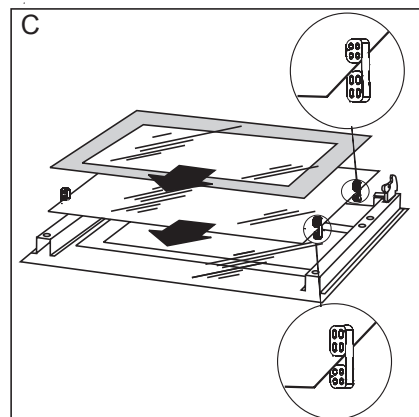
А



В



С



Снятие внутреннего стекла

ПОВЕДЕНИЕ В АВАРИЙНЫХ СИТУАЦИЯХ

В каждой аварийной ситуации следует:

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

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

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 1 и 1а 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.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ ПИЩИ В ДУХОВКЕ – ПРАКТИЧЕСКИЕ СОВЕТЫ

ТАБЛИЦА 1: пироги

функция духовки:

Нагреватель верхний+нижний



конвекция



Вид выпечки	нагреватель верхний+нижний		конвекция		время
	уровень	Температура [°C]	уровень	температура [°C]	выпечки
Выпечка в формах					
Бабка обычная/мраморная	2	170-180	2	150-170	60-80
Бабка песочная	2	160-180	2	150-170	65-80
Основа для торта	2-3	170-180	2-3	160-170	20-30
Бисквитный торт	2	170-180			30-40
Фруктовый пирог (песочный)			2-3	160-180	60-70
Творожник (песочный)			2	140-150	60-90
Дрожжевая бабка	2	160-180	2	150-170	40-60
Хлеб (например, крупнозернистый)	2	210-220	2	180-200	50-60
Выпечка на подносах из оснастки плиты					
Пирог с фруктами (песочный)	3	170-180	2	160-170	35-60
Пирог с фруктами (дрожжевой)			2	160-170	30-50
Пирог с крошкой	3	160-170	2	150-170	30-40
Бисквитный рулет	2	180-200			10-15
Пицца (на тонкой основе)	3	220-240			10-15
Пицца (на толстой основе)	2	190-210			30-50
Мелкая выпечка					
Маленькое печенье	3	160-170	2	150-160	10-30
Французское пирожное	3	180-190	2	170-190	18-25
Безе	3	90-110			80-90
Пирожное со взбитыми сливками			2	170-190	35-45

Поджаривание мяса

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

ПРИГОТОВЛЕНИЕ В ДУХОВКЕ – ПРАКТИЧЕСКИЕ СОВЕТЫ

ТАБЛИЦА 2: Приготовление мяса

Функция духовки: верхний и нижний нагреватели 

конвекция 

МЯСО	Уровень снизу		Температура [°C]		Время* в мин.
	конвекция	нагреватель верхний+ нижний	конвекция	нагреватель верхний+ нижний	
ГОВЯДИНА					на 1 см
Ростбиф или филе					
С кровью		3		250	12-15
Разогретая духовка					
Сочный		3		250	15-25
Разогретая духовка					
Поджаренный		3		210-230	25-30
Разогретая духовка					
Жаркое	2	2	160-180	200-220	120-140
СВИНИНА					
Жаркое	2	2	160-180	200-210	90-140
Шинка	2	2	160-180	200-210	60-90
Филе		3		210-230	25-30
ТЕЛЯТИНА	2	2	160-170	200-210	90-120
БАРАНИНА	2	2	160-180	200-220	100-120
ДИЧЬ	2	2	175-180	200-220	100-120
ДОМАШНЯЯ ПТИЦА					
Цыпленок	2	2	170-180	220-250	50-80
Гусь (примерно.2кг)	2	2	160-180	190-200	150-180
РЫБА	2	2	175-180	210-220	40-55

* указанные в таблице значения относятся к продуктам весом 1 кг, в случае если порция больше, на каждый следующий килограмм нужно прибавить еще 30 - 40 минут.

Внимание!

На этапе полуготовности мясо перевернуть. Мясо хорошо готовить в жаропрочной посуде.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ В ДУХОВКЕ – ПРАКТИЧЕСКИЕ СОВЕТЫ

ТАБЛИЦА 3: Температуры для температурного зонда

ТИП МЯСА	ТЕМПЕРАТУРА [°C]
СВИНИНА Запеченная целиком Рубленая	85-90 75-80
ГОВЯДИНА Запеченная целиком Стейки: с кровью средне- прожаренный хорошо прожаренный	80-85 50-55 65-70 75-80
ТЕЛЯТИНА	75-80
ЯГНЯТИНА	80-85
ДИЧЬ	80-85

При запекании мяса с использованием температурного зонда следует пользоваться настройками, указанными в таблице 2: Запекание мяса.

Не рекомендуется использовать температурный зонд для запекания мяса с костью или птицы.

Температурным зондом рекомендуется пользоваться при запекании более крупных и толстых порций мяса (более 1 кг).

В случае не использования температурного зонда его следует вынуть из гнезда и поместить вне камеры духового шкафа.

Внимание!

Следует использовать исключительно температурный зонд, входящий в оснащение кухни.

ТАБЛИЦА 4: Усиленный гриль

Функции духовки:

гриль + верхний нагреватели
(усиленный гриль)



МЯСО	Температура [°C]	Время приготовления
Цыпленок (1,5 кг)	250	90-100
Цыпленок (2,0 кг)	250	110-130
Шашлык (1,0 кг)	250	60-70

ПРИГОТОВЛЕНИЕ В ДУХОВКЕ – ПРАКТИЧЕСКИЕ СОВЕТЫ

ТАБЛИЦА 5: Гриль

Функции духовки:

Гриль 

ПРОДУКТ	УРОВЕНЬ СНИЗУ	Температура [°C]	Время [мин.]	
			Сторона 1	Сторона 2
Свиной бок	4	250	8-10	6-8
Свиной шницель	3	250	10-12	6-8
Шашлык	4	250	7-8	6-7
Колбаски	4	250	8-10	8-10
Ростбиф, (стейк 1kg)	3	250	12-15	10-12
Телячий бифштекс	4	250	8-10	6-8
Телячий стейк	4	250	6-8	5-6
Бараний бок	4	250	8-10	6-8
Ягнячий бок	4	250	10-12	8-10
Половина цыпленка (по 500г)	3	250	25-30	20-25
Рыбное филе	4	250	6-7	5-6
Форель (на 200 – 250г)	3	250	5-8	5-7
Хлеб (тосты)	4	250	2-3	2-3

ПРИГОТОВЛЕНИЕ В ДУХОВКЕ – ПРАКТИЧЕСКИЕ СОВЕТЫ

ТАБЛИЦА 6: Вентилятор с печкой

Функции духовки: Усиленный гриль+конвекция 

МЯСО	Вес(кг)	УРОВЕНЬ снизу	температура [°C]	Время [мин.]
Свиное жаркое	1,0	2	170-190	80-100
	1,5	2	170-190	100-120
	2,0	2	170-190	120-140
Нога баранья	2,0	2	170-190	90-110
Ростбиф	1,0	2	180-200	30-40
Цыпленок	1,0	2	180-200	50-60
Утка	2,0	1-2	170-190	85-90
Гусь	3,0	2	140-160	110-130
Индейка	2,0	2	180-200	110-130
	3,0	1-2	160-180	150-180

В процессе выпечки переворачивать мясо и поливать соусом или горячей соленой водой.

Внимание!

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

ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ

Номинальное напряжение:	230V~50 Гц
Номинальная мощность:	макс. 3,3 кВт
Размеры духовки (ШИРИНА / ГЛУБИНА / ВЫСОТА)	59,5 / 57,5 / 59,5 см
Полезный объем духовки*	53-58 литров
Энергетическая категория	на этикетке
Вес	ок. 35 кг
Соответствует нормативам	EN 60335-1, EN 60335-2-6.

* согласно EN 50304

объем зависит от оснащения духовки – указан на этикетке энергетической эффективности.

STIMATI CUMPARATORI,

Acest Hansa produs este usor de utilizat si este foarte eficient. Dupa citirea acestui manual, utilizarea aparatului va fi foarte usoara.

Inainte de a fi ambalat si de a parasi fabrica, aparatul a fost verificat din punct de vedere al sigurantei si al functionalitatii.

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

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

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

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

Atentie!

Nu utilizati produsul inainte de a citi manual de utilizare.

Acest aparatul este destinat doar pentru uz casnic.

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

CUPRINS

Instrucțiuni de siguranță.....	33
Descrierea aparatului.....	36
Instalare.....	38
Utilizare.....	39
Curățare și întreținere.....	48
Prepararea în cuptor – sfaturi practice.....	52
Date tehnice.....	59

INSTRUCTIUNI DE SIGURANTA

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

CUM SA ECONOMISITI ENERGIE



Prin utilizarea energiei într-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 într-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 scurți in functie de alimentele preparate.

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

Asigurati-va de faptul ca usa cuptorului este inchisa.

Nu instalati aparatul in apropierea frigiderului / congelatorului.

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

DESPACHETAREA



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

va afecta mediul înconjurător.

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

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

RECICLAREA APARATULUI



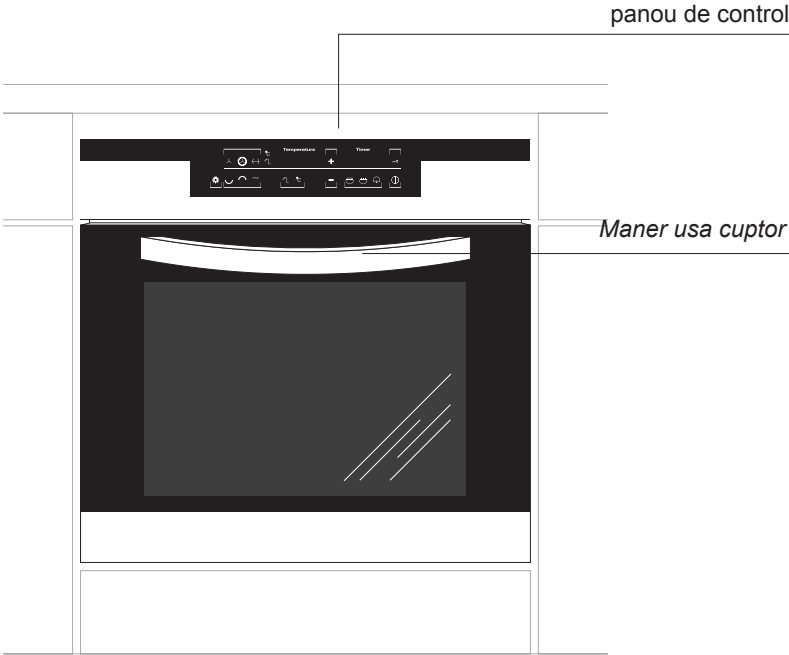
Aparatele vechi nu trebuie să fie tratate ca și gunoier menajer, ci trebuie să fie predate unui centru de colectare și reciclare al echipamentelor electrice și electronice. Simbolul inscripționat pe produs, pe manualul

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

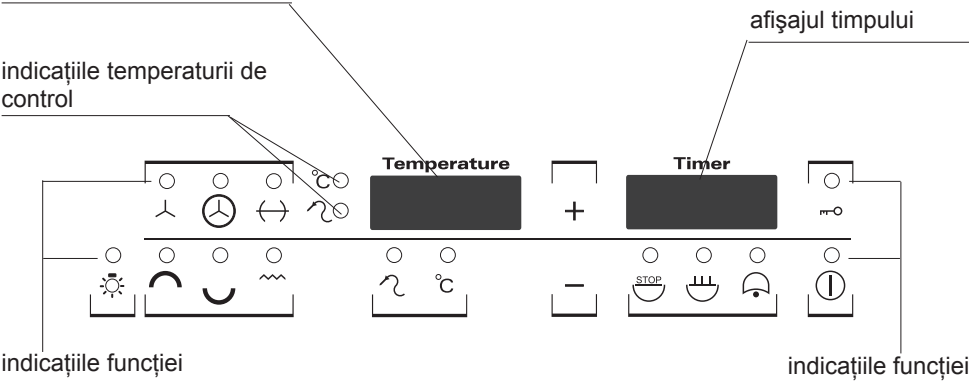
Materialele utilizate în interiorul aparatului sunt reciclabile și sunt etichetate cu informații privind acest lucru. Prin reciclarea materialelor sau a altor componente ale dispozitivului uzat, contribuiți la protejarea mediului înconjurător.

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

DESCRIEREA APARATULUI



afişajul temperaturii



DESCRIEREA APARATULUI

Senzori



Blocare

Buton principal al panoului de comandă



Control timp încălzire

Sfârșit comanda încălzire

Ceas



Creșterea valorii



Descrășterea valorii



Controlul temperaturii mâncării



Controlul temperaturii cuptorului



Ventilator



Ventilatorul cuptorului



Prăjire



Lumină



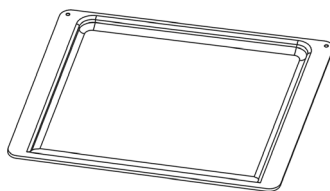
Rezistență superioară



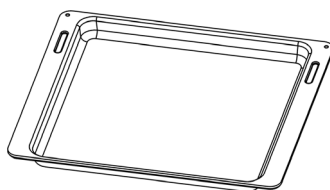
Rezistență inferioară



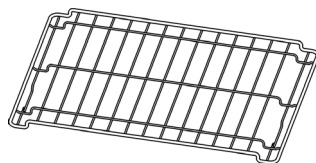
gratar



*Tavă de coacere**



Tavă de prăjire



Grătar sarma nichelata

*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 depeus.

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.

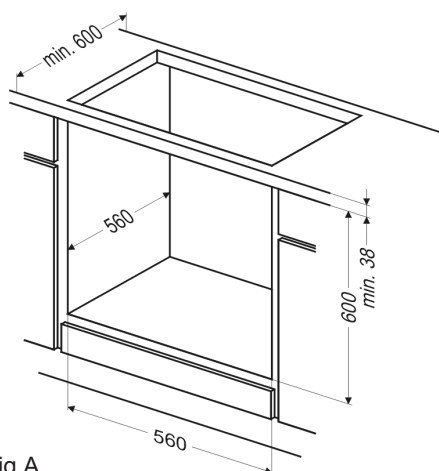


Fig.A

Important!

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

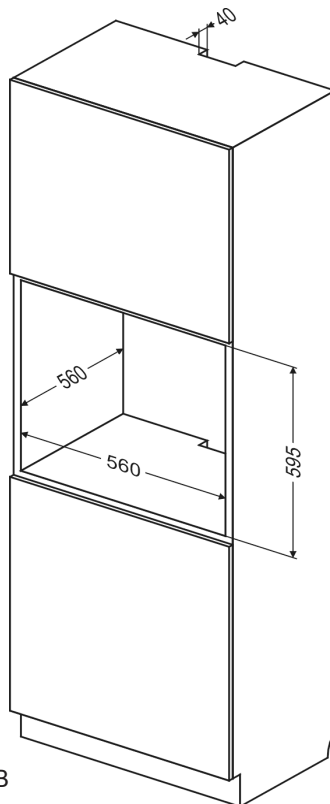


Fig.B

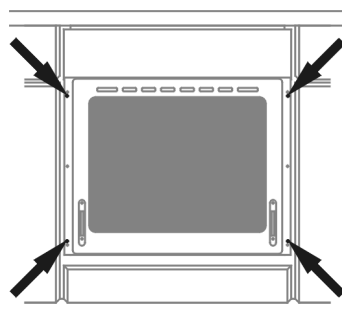


Fig.C

UTILIZARE

Inainte de prima utilizare

- Indepartati ambalajul, curatati interiorul cuptorului si plita.
- Dezlipiti usor atichetele de pe usa cuptorului.
- Scoateti si spalati accesoriile cuptorului cu apa calda si detergent lichid.
- Porniti ventilatorul sau deschideti o fereastra.
- Incalziti cuptorul (la o temperatura de 250°C timp de aproximativ 30 min), indepartati petele si spalati cu atentie.
- Va rugam sa respectati cu strictete instructiunile de utilizare ale acestui aparat.

Important!

Pentru cuptoarele prevazute cu programator electronic*, timpul "0.00" va incepe sa clipeasca pe afisaj, deasupra conectarii la sursa de alimentare.

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

*optional

UTILIZARE

UTILIZAREA PROGRAMELOR


1. Pornirea cuptorului

Notă! Panoul de comandă este activ numai atunci când este reglat ceasul


După întreruperea energiei sau la utilizarea pentru prima dată a cuptorului, după 3 secunde, afișajul arată clipind „0.00 „. Pentru a regla timpul curent :

- Activați panoul comandă cu senzorul ① (deasupra indicatorilor vor clipi + și -),
- După 4 secunde se poate seta timpul utilizând comenzile + și -
- Setarea timpului este încheiată atunci când ambele comenzi + și - sunt apasate simultan sau automat după 4 secunde de la terminarea setării.

2. Blocare

Panoul de comandă poate să fie blocat prin apasarea comenzii de blocare  pentru 3 secunde pana cand senzorul de blocare este activat. Dacă panoul de comandă este blocat, acesta poate să fie închis cu comanda principala dar poate fi pornit numai după deblocare.



Deblocare:

- apasati senzorul de blocare  pentru 3 secunde (până ce simbolul de blocare dispare)
- în mod automat, după încheierea programului de gatit ales exemplu: atunci când cuptorul este în funcțiune, o încercare de blocare a acestuia nu va fi luata in considerare datorita reglarii mai devreme a timpului de încălzire

3. Ceasul

3.1. Schimbarea timpului

Pentru a regla timpul :



- activați panoul de control cu simbolul ①
- apăsați simultan simbolurile  și  (indicatorii corespunzatori simbolurilor apasate vor clipi)
- porniți setarea timpului în decurs de 4 secunde folosind simbolurile + și -
- setarea timpului este încheiată atunci când ambele simboluri + și - sunt apasate simultan, sau automat după 4 secunde de la încheierea setării.

3.2. . Setarea ceasului



Ceasul nu controlează cuptorul. Este un semnal sonor care reaminteste necesitatea realizarii unor operații.

Intervalul de setări : de la 1 minut la 23 ore și 59 minute.

Pentru setarea timerului :

- apăsați simbolul ceasului  (indicatorul va clipi)
- porniți setarea timpului după 4 secunde folosind simbolurile + și -
- setarea timpului este încheiată prin apăsarea simbolului ceasului  sau automat după 4 secunde de la încheierea reglării.

UTILIZARE

Când ceasul este reglat, afișajul arată timpul curent și simbolul . Atunci când ceasul este activat se emite un semnal sonor timp de 10 minute care poate fi dezactivat prin apăsarea simbolului ceasului. Timpul rămas poate să fie anulat prin afișarea acestuia cu simbolul ceasului  și apoi resetînd timpul afișat prin apăsarea simultană a simbolurilor **+** și **-**

4. Setarea temperaturii

ATENȚIE:

● Afișajul temperaturii arată temperatura curentă interioară a cuptorului (cu condiția să fie mai mare de 30 °C și sonda de temperatură în mâncare nu este conectată)

SETAREA TEMPERATURII CUPTORULUI

Intervalul setărilor: 30 °C la 250 °C (la fiecare 5 °C)

Pentru a regla temperatura de lucru în cuptor:


- apăsați simbolul temperaturii °C (indicator clipind)
- în 4 secunde porniți setarea temperaturii folosind simbolurile **+** și **-**
- procesul de setare este încheiat prin apăsarea senzorului temperatură sau automat după 4 secunde de la terminarea setării.

Atunci când setarea temperaturii este încheiată, afișajul arată temperatura reală din cuptor.

SETAREA TEMPERATURII DIN INTERIORUL MÂNCĂRII


Intervalul setărilor: 30 °C la 99 °C

Pentru a seta temperatura :

- conectați termo-sonda la priza interioară a cuptorului (temperatura propusă pentru mâncare va fi afișată),
- în 4 secunde porniți setarea temperaturii folosind senzorii **+** și **-**,
- procesul este încheiat prin apăsarea simbolului termo-sondei  sau automat după 4 secunde de la terminarea setării.

Atunci când setarea temperaturii este încheiată afișajul arată temperatura reală din cuptor.

ATENȚIE!

Atunci când este atinsă temperatura setată, toate funcțiunile cuptorului sunt încheiate și va suna o alarma (beep vibrant). Alarma va suna timp de 10 minute dar aceasta poate fi întreruptă manual apăsând simbolul termo-sondei .

Notă!

- Termo-sonda este mai importantă decât celelalte funcțiuni ale cuptorului, ceea ce înseamnă că atunci când este atinsă temperatura setată, toate elementele cuptorului sunt deconectate, ceea ce este indicat prin clipirea afișajului arătând temperatura și alarma sonoră (care poate să fi anulată cu butonul 4).
- Afișajul termo-sondei temperatura curneta a acesteia.
- Dacă termo-sonda nu este folosită, aceasta trebuie să fie decuplată și scoasă din incinta cuptorului.
- Atunci când este folosită sonda pentru setarea temperaturii interioare a mâncării, funcțiunile automat și semi-automat ale cuptorului sunt scoase din uz (dar ele sunt încă active pentru câmpul de încălzire).
- Termo-sonda este recomandată pentru prajirea porțiunilor mai mari de carne (1 Kg și mai mult).
- Termo-sonda este recomandată pentru prajirea cărnii cu oase sau păsări.

UTILIZARE

5. CONTROL

CONTROLUL MANUAL

În cazul controlului manual procesul de încălzire este pornit și oprit manual atunci când se consideră că procesul este terminat.



CONTROLUL SEMIAUTOMAT


În controlul semiautomat, toate funcțiunile sunt pornite manual dar ele sunt încheiate automat după setarea timpilor de gătire.

Interval de reglaj: de la 1 minut la 23 ore și 59 minute.


SETAREA TIMPULUI DE ÎNCĂLZIRE


Pentru a seta timpul de încălzire:

- apăsați simbolul  (indicatorul se activează)
- în 4 secunde pornește setarea timpului folosind simbolurilor **+** și **-**.
- procesul de setare este încheiat prin apăsarea simbolului  sau automat după 4 secunde de la ultima schimbare.

După ce setarea este terminată, timpul curent este afișat și indicatorul este activat pentru simbolul .



ATENȚIE !


Când procesul de setare a timpului este încheiat, toate funcțiunile cuptorului sunt oprite și sună alarma (sunet răsunător). Semnalul sonor va suna timp de 10 minute dar poate fi întrerupt manual cu senzorul .

Când timpul de încălzire este reglat, restul timpului poate să fie reglat cu senzorul .

UTILIZARE

Intervalul setărilor: de la timpul curent al ceasului plus timpul de preparare până la timpul curent al ceasului minus un minut.

- apăsați simbolul  (indicatorul este activat, iar dacă timpul preparării este reglat, afișajul arată timpul curent plus timpul de preparare)
- după un interval de 4 secunde se poate timpul folosind indicatorii **+** și **-**. Apăsarea simultană a simbolurilor **+** și **-** închide instantaneu funcțiunea (timpul de preparare setat mai devreme este resetat de asemenea)
- procesul de setare este finalizat prin apăsarea simbolului  sau automat la 4 secunde de la ultima schimbare.

Când procesul de setare s-a încheiat, afișajul arată timpul curent al ceasului și simbolul ramane activ. De asemenea, după ce acest proces s-a încheiat, toate funcțiunile cuptorului sunt oprite și sună alarma (sunet răsunător). Semnalul sonor va suna timp de 10 minute dar poate să fie întrerupt manual cu senzorul .

Notă!

Prin schimbarea rapidă a iluminării din incapere sau prin apăsarea simultană a câtorva simboluri, care nu sunt în mod obișnuit utilizate împreună (de exemplu în timpul curățării panoului cu comenzi), se semnalizează o eroare printr-un semnal sonor și indicația „F01” poate să apară pe afișaj. Apoi, cuptorul poate să fie lăsat până ce panoul de comandă se readaptează automat la noile condiții de iluminare. Dacă survine eroarea „F01”, toate reglările unui programator (funcțiunile de lucru, programele, timpii de reglare) trebuie să fie anulați. După ce s-au stabilizat noile condiții de funcționare, programatorul trebuie să fie reprogramat.

UTILIZARE

Funcțiile cuptorului

Cuptorul incorporabil cu control digital este un produs al noii generații de cuptoare și satisface cerințele tuturor clienților noștri. Cuptorul poate fi utilizat ușor, iar întreținerea este accesibilă. Modelele dispun de o rezistență superioară, rezistență inferioară și o rezistență grill. Cuptorul este controlat cu un set de comenzi digitale care sunt activate prin apăsarea simbolurilor respective pe geamul care acoperă panoul de comandă. Fiecare activare a unui simbol este indicată de un semnal scurt.

ATENȚIE! Suprafața de geam a panoului de comandă trebuie să fie menținută curată

Funcțiunea selectată a cuptorului este activată prin acoperirea senzorului relevant



Illuminare cuptor



Ventilatorul este folosit pentru decongelarea produselor de panificație și produse de coacere.



Atunci când **ventilatorul cuptor** este pornit, cuptorul este încălzit, iar circulația aerului este forțată prin ventilatorul amplasat în centrul panoului posterior al cuptorului.

Funcția asigură circulația aerului cald și în jurul mâncării. Avantajele acesteia sunt:

- scurtarea timpului de încălzire și fără o încălzire preliminară,
- utilizarea a două nivele de lucru în același timp,
- mai puțină grăsime și suc pierdut în carnea gătită, ceea ce-i conferă un gust mai bun,
- incinta cuptorului mai curată





Rezistența superioară de pe cuptor încălzește cuptorul folosind numai rezistența superioară





Rezistența inferioară de pe cuptor încălzește cuptorul folosind numai rezistența inferioară

UTILIZARE

 **Rezistența grill-ului de pe cuptor** este folosită fie la frigere fie la coacere

  **Rezistența superioară și inferioară:** sunt folosite pentru încălzirea standard a cuptorului

  **Rezistențele superioare și grill-ul** de sunt folosite pentru creșterea temperaturii în partea superioară a incintei cuptorului pentru a prepara mâncăruri crocante sau pentru porții mai mari de mâncare

  **Rezistență superioară și ventilatorul**

   **Rezistențele superioare și inferioare și ventilator,** recomandabil pentru coacere



  **Rezistența inferioară și ventilatorul**

  **Rezistența inferioară și ventilatorul cuptorului** sunt folosite pentru creșterea temperaturii sub mâncare.

  **Bekapcsolt ventilátor és felső sütő**

E pozíció esetében a sütő a ventilátoros felső sütő funkcióját tölti be. E funkció gyakorlatban történő kihasználása lehetővé teszi a kisütés folyamat meggyorsítására és az ételek ízértékeinek a javítására. A kisütést zárt sütőajtók mellett kell végezni.

ATENȚIE !

- Activarea oricăroră din funcțiile cuptorului activează și iluminatul
- Activarea oricăreia din funcțiile cuptorului afișează timp de circa 4 secunde temperatura acestuia. În acest caz temperatura poate fi reglată folosind butoanele **+** și **-**.
- Activarea ventilatorului cuptorului cu butonul , activează automat ventilatorul .

Rotisorul  poate fi folosit cu următoarele opțiuni:







UTILIZARE

Utilizarea gratarului

Procesul de frigere se realizeaza cu ajutorul razelor infrarosii emise asupra recipientului de catre elementul de incalzire incandescent al gratarului.

Pentru a cupla grătarul va trebui să:

- să acoperim senzorul  sau  (grătarul cuplat este semnalizat cu o lămpiță de control aflată deasupra senzorului )
- să încălzim cuptorul aprox. 5 minute (cu ușa cuptorului închisă),
- să introducem în cuptor tava cu mâncare pe nivelul corect de lucru, iar în cazul prăjirii pe rotisor se va pune pe un nivel imediat inferior o tăviță pentru grăsimea care va picura ,
- închidem ușa cuptorului.

Pentru frigerea cu ajutorul functiei  si a gratarului combinat, temperatura trebuie sa fie setata pe 250°C, insa functia gratar cu ventilator trebuie sa fie setata la o temperatura maxima de 200°C.

Atenție!

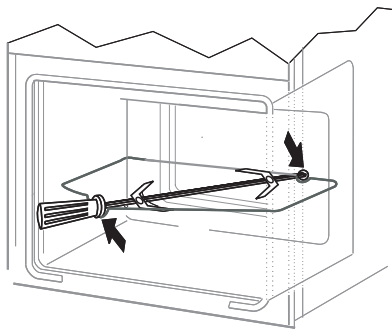
Prăjirea se face cu ușa cuptorului închisă.

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

UTILIZARE

Utilizarea rotisorului*

Rotisorul este folosit pentru rotirea mâncării în timpul gătirii. Este indicat pentru pui, kebab, cârnați, etc. La utilizarea rezistenței superioare împreună cu rezistența grill. Rotisorul se poate opri întâmplător sau schimba rotația. Aceasta nu influențează funcționarea cuptorului și calitatea frigerii .



Pentru a prepara mâncarea :

- puneți țepușa și asigurați-o cu furca
- inserați cadrul la nivelul „ III „ al cuptorului
- amplasați țepușa pe cadrul
- introduceți capătul țepușei în cuplajul de acționare al rotirii.

*optional

CURATARE SI INTRETINERE

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 (senzorul ①) 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 reduca de detergent lichid.

• Curatare cu abur:

- Turnati 250ml de apa (1 pahar) intr-un recipient si introduceti-l in cuptor pe primul nivel de jos.

-Inchideti usa cuptorului.

-Setati temperatura pe 50°C iar functii in pozitia pentru elementul de incalzire inferior.

-Incalziti interiorul cuptorului timp de 30 de minute.

-Deschideti usa cuptorului, stergeti interiorul cu ajutorul unui prosop sau al unui burete si spalati cu apa calda si detergent lichid.

Atentie! Umezeala sau apa reziduala de sub aragaz pot proveni de la curatarea cu abur.

- Dupa curatarea interiorului cuptorului, stergeti pentru a se usca.

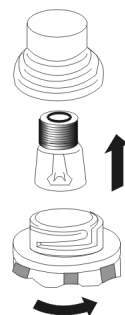
Atentie!

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

Inlocuirea becului cuptorului

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

- Setati toate senzorul ①
- 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.



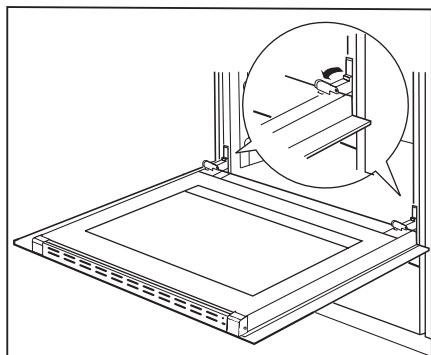
Becul pentru cuptor

- 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 trageți spre dumneavoastra. Pentru a pune usa la loc, faceti acelasi lucru in sens invers. Asigurati-va de faptul ca balamalele sunt fixate corespunzator. Dupa ce ati fixat usa, dispozitivul de siguranta trebuie sa fie coborat din nou cu atentie. Daca acesta nu este setat, pot fi avariate balamalele atunci cand se inchide usa.

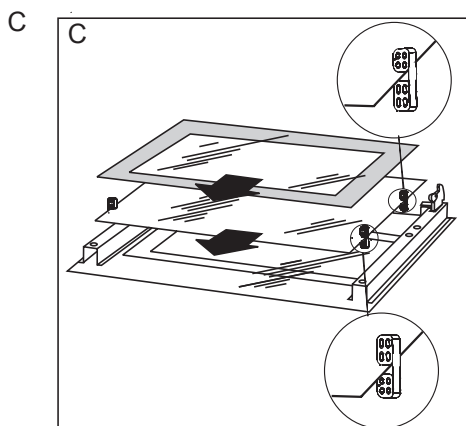
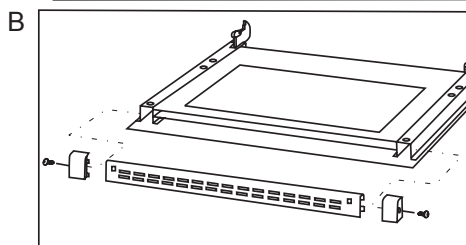
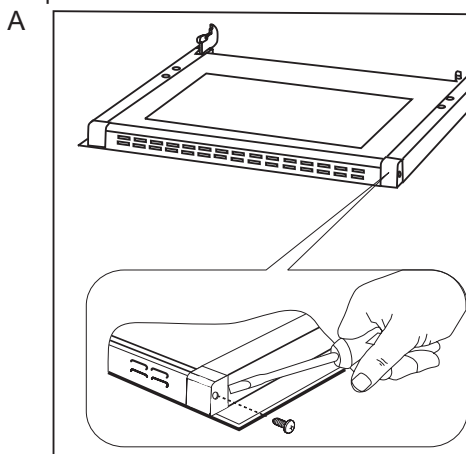


Inclinarea dispozitivelor de siguranta ale balamalelor

Scoaterea geamului interior

1. Cu ajutorul șurubelniței cu cap creștat se vor deșuruba șuruburile aflate în balamalele laterale (des.A) .
2. Balamalele se scot cu ajutorul unei șurubelnițe drepte și se scoate șipca superioară a ușii (des. A, B).
3. Geamul interior se scoate din suporturi (în partea inferioară a ușii). (des.C).
- 3a. Se scoate geamul din mijloc.
4. Se spală geamul cu apă caldută 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.



Scoaterea geamului interior

CURATARE SI INTRETINERE

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 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 "0:00".	Aparatul a fost deconectat de la sursa de alimentare sau a fost o intrerupere temporara de alimentare.	Vezi timpul curent (vezi Utilizarea programatorului)
3.Lumina cuptorului nu functioneaza.	Becul este slabit sau ars.	Infiletati becul sau inlocuiti-l (vezi "Curatare si intretinere")

Coacere

- Va recomandam sa utilizati tavile furnizate impreuna cu cuptor.
- Puteti utiliza si alte recipiente ce trebuie sa fie asezate pe raftul de uscare; este recomandabil sa utilizati tavi de culoare neagra, deoarece sunt mai bune conductoare de caldura si scurteaza timpul de preparare.
- Tavile cu suprafete lucioase nu sunt recomandate atunci cand utilizati metoda conventionala de incalzire (arzator superior si inferior). Partea inferioara a prajiturii va fi arsa.
- Atunci cand utilizati functia ventilator ultra, nu este nevoie sa incalziti in prealabil cuptorul, pentru alte tipuri de incalzire trebuie sa incalziti cuptorul inainte de a introduce prajitura.
- Inainte de a scoate prajitura din cuptor, verificati daca este coapta, cu ajutorul unui betisor din lemn (daca prajitura este gata, batul trebuie sa fie uscat si curat dupa ce a fost scos din prajitura).
- Dupa ce ati oprit cuptorul este recomandabil sa lasati prajitura in interior timp de 5 min.
- Temperatura utilizata in modul ventilator ultra este cu aproximativ 20 – 30 grade mai mica decat in cazul prepararii normale (atunci cand utilizati elementul de incalzire superior si cel inferior).
- Parametri de coacere oferiti in Tabelul 1 si 1A 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.




PREPARAREA IN CUPTOR – SFATURI PRACTICE

TABELUL 1: Prajituri

Funcțiile cuptorului:

Element de incalzire superior si inferior  

Ventilator ultra 

TIPUL DE PRAJITURA			 		TIMP DE PREPARARE [min]
	NIVEL	TEMPERATURA [°C]	NIVEL	TEMPERATURA [°C]	
Coacere in tavi					
Negresa	2	170-180	2	150-170	60-80
Pandispan	2	160-180	2	150-170	65-80
Blat pentru prajitura	2-3	170-180	2-3	160-170	20-30
Blat pentru tort	2	170-180			30-40
Prajitura cu fructe (baza crocanta)			2-3	160-180	60-70
Prajitura cu branza (baza subtire crocanta)			2	140-150	60-90
Fursecuri	2	160-180	2	150-170	40-60
Paine	2	210-220	2	180-200	50-60
Coacere in tavile furnizate impreuna cu aragazul					
Prajitura cu fructe (baza crocanta)	3	170-180	2	160-170	35-60
Prajitura cu fructe (cu drojdie)			2	160-170	30-50
Blat crocant	3	160-170	2	150-170	30-40
Rulada	2	180-200			10-15
Pizza (baza subtire)	3	220-240			10-15
Pizza (baza groasa)	2	190-210			30-50
Coacerea unor cantitati mici					
Paine	3	160-170	2	150-160	10-30
Produse de patiserie	3	180-190	2	170-190	18-25
Bezele	3	90-110			80-90
Chifle			2	170-190	35-45



Rumenirea carni







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

PREPARAREA IN CUPTOR – SFATURI PRACTICE

TABELUL 2: Prepararea carnilor in cuptor

Funcțiile cuptorului: Element de încălzire superior și inferior  

Ventilator ultra 

TIPUL DE CARNE	NIVEL DE JOS		TEMPERATURA [°C]		TIMP IN MINUTE* [min]
		 		 	
CARNE DE VITA					la 1 cm
Friptura de vita					
In sange		3		250	12-15
Cuptor incalzit suculenta (mediu)		3		250	15-25
Cuptor incalzit bine preparata		3		210-230	25-30
Cuptor incalzit Friptura	2	2	160-180	200-220	120-140
CARNE DE PORC					
Friptura	2	2	160-180	200-210	90-140
Sunca	2	2	160-180	200-210	60-90
File		3		210-230	25-30
CARNE DE VITEL	2	2	160-170	200-210	90-120
CARNE DE MIEL	2	2	160-180	200-220	100-120
CARNE DE CAPRIOARA	2	2	175-180	200-220	100-120
CARNE DE PASARE					
Pui	2	2	170-180	220-250	50-80
Gasca (aproximativ 2 kg)	2	2	160-180	190-200	150-180
PESTE	2	2	175-180	210-220	40-55

* cantitatile prezentate in tabel se refera la o portie de 1 kg, daca portia este mai mare, se adauga cate 30 – 40 minute pentru fiecare kilogram suplimentar.

Atentie!

La jumatatea timpului de preparare, carnea trebuie sa fie intoarsa.
Este recomandabil sa preparati carnea in recipiente termorezistente.

PREPARAREA ÎN CUPTOR – SFATURI PRACTICE

TABELUL 3: Temperaturi pentru sonda termică

TIP DE CARNE	TEMPERATURA
PORC Friptură Carne tocată	85-90 75-80
VITĂ Friptură de vită Stek: În sânge Semiprăjit Prăjit	80-85 50-55 65-70 75-80
VIȚEL	75-80
MIEL	80-85
VÂNAT	80-85

Dacă prăjim carne folosind sonda termică, vă rugăm să studiați valorile date în tabelul 2: Prăjirea cărnii.

Nu recomandăm să folosiți sonda termică când prăjiți carne cu os sau de pui. Recomandăm folosirea sondei termice atunci când prăjiți porții de carne mai mari și mai groase (peste 1 kg).


În cazul nefolosirii sondei termice, trebuie scoasă din locaș și pusă undeva în afara cuptorului.

Atenție!

Se va folosi numai sonda termică care face parte din dotarea aragazului.

TABELUL 4: Gratar + rotisor

Funcțiile cuptorului:

Gratar + element de încălzire superior 
(gratar combinat)

TIPUL DE CARNE	TEMPERATURA [°C]	TIMP DE PREPARARE PE GRATAR
Pui (aproximativ 1,5 kg)	250	90-100
Pui (aproximativ 2,0 kg)	250	110-130
Shish kebab (aproximativ 1,0 kg)	250	60-70

PREPARAREA ÎN CUPTOR – SFATURI PRACTICE

TABELUL 5: Gratar

Funcțiile cuptorului:

Gratar 

TIP ALIMENT	NIVEL DE JOS	TEMPERATURA [°C]	TIMP DE PREPARARE PE GRATAR [MINUTE]	
			PRIMA PARTE	A DOUA PARTE
Cotlete de porc	4	250	8-10	6-8
Snitel de porc	3	250	10-12	6-8
Shish kebab	4	250	7-8	6-7
Carnati	4	250	8-10	8-10
Friptura (aprox. 1kg)	3	250	12-15	10-12
Cotlet de vitel	4	250	8-10	6-8
Friptura de vitel	4	250	6-8	5-6
Cotlete de oaie	4	250	8-10	6-8
Cotlete de miel	4	250	10-12	8-10
Bucati de pui (500g)	3	250	25-30	20-25
File de peste	4	250	6-7	5-6
Crap (aprox. 200 – 250 g)	3	250	5-8	5-7
Paine (prajita)	4	250	2-3	2-3

PREPARAREA IN CUPTOR – SFATURI PRACTICE

TABELUL 6: Gratar cu ventilator

Funcțiile cuptorului: Gratar + ventilator 

TIP DE CARNE	GREUTATE	NIVEL DE JOS	TEMPERATURA [°C]	TIMP PRE-PARARE [MINUTE]
Friptura de porc	1,0	2	170-190	80-100
	1,5	2	170-190	100-120
	2,0	2	170-190	120-140
Pulpa de miel	2,0	2	170-190	90-110
Friptura de miel	1,0	2	180-200	30-40
Pui	1,0	2	180-200	50-60
Rata	2,0	1-2	170-190	85-90
Gasca	3,0	2	140-160	110-130
Curcan	2,0	2	180-200	110-130
	3,0	1-2	160-180	150-180

În timpul preparării trebuie să întoarceți carnea și să o ungeți cu sucul acesteia sau cu apă fierbinte cu sare.

Atentie!

Valorile oferite în Tabelele 2 – 5 sunt aproximative și pot fi modificate în funcție de experiența și de preferințele dumneavoastră

DATE TEHNICE

Voltaj	230V ~ 50Hz
Putere	Maxim 3,3 kW
Dimensiuni (IxLxA)	59,5 / 57,5 / 59,5 cm
Capacitate utila cuptor*	53 -58 litri
Energie	Vezi eticheta energetica
Greutate	Aproximativ 35 kg
Respecta regulile UE	Standarde EN 60335-1, EN 60335-2-6

* Conform EN 50304

Capacitatea depinde de reglajele cuptorului

– indicate in specificatiile tehnice si pe eticheta energetica.

Marca: Hansa							
Model	Clasa ener- getica	Consum energetic [kWh]	Capacitate utila cuptor [litri]	Marime	Timp preparare (bazat pe incarcare standard) [min]	Zgomot [dB(A) re 1 pW]	Grill [cm²]
BOE*	A	0,79	53-58	medium	45	51	1330

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

Amica Wronki S.A.
Польша, 64-510
Ул. Мицкевича, 52
тел. + 48 67 25 46 100
факс + 48 61 85 53 101
