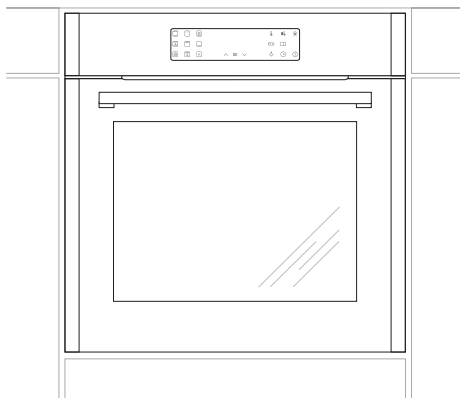


BOES6*



ИНСТРУКЦИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ / ВСТРАИВАЕМАЯ ДУХОВКА
ІНСТРУКЦІЯ З ЕКСПЛУАТАЦІЇ / ВБУДОВАНА ДУХОВА ШАФА
MANUAL DE UTILIZARE / CŢIPTOR ÎNCORPORABIL
ИНСТРУКЦИИ ЗА УПОТРЕБА / ФУРНА ЗА ВГРАЖДАНЕ
UPUTSTVO ZA UPOTREBU ŠPORETA / RERNA ZA UGRADNJU

RU
UK
RO
BG
SR

	RU
УКАЗАНИЯ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ	5
КАК ЭКОНОМИТЬ ЭЛЕКТРОЭНЕРГИЮ	7
ОПИСАНИЕ УСТРОЙСТВА	9
МОНТАЖ	11
ЭКСПЛУАТАЦИЯ	13
ПРИГОТОВЛЕНИЕ ПИЩИ В ДУХОВКЕ - ПРАКТИЧЕСКИЕ СОВЕТЫ	27
ПРИГОТОВЛЕНИЕ ПИЩИ В ДУХОВКЕ - ПРАКТИЧЕСКИЕ СОВЕТЫ	28
ОБСЛУЖИВАНИЕ И УХОД	33
ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ	40
	UK
ПОЛОЖЕННЯ З ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ	42
ЯК ЕКОНОМИТИ ЕЛЕКТРОЕНЕРГІЮ	44
ОПИС ПРИЛАДУ	46
МОНТАЖ	48
ЕКСПЛУАТАЦІЯ	50
ПРИГОТУВАННЯ ЇЖИ У ДУХОВЦІ - ПРАКТИЧНІ ПОРАДИ	64
ОБСЛУГОВУВАННЯ ТА ДОГЛЯД	69
ТЕХНІЧНІ ДАНІ	75
	RO
INSTRUCTIUNI DE SIGURANTA	77
CUM SA ECONOMISITI ENERGIE	79
DESCRIEREA APARATULUI	81
INSTALARE	83
UTILIZARE	85
PREPARAREA IN CUPTOR – SFATURI PRACTICE	99
CURATARE SI INTRETINERE	104
DATE TEHNICE	110
	BG
ИНСТРУКЦИИ ЗА СИГУРНОСТ	112
КАК ДА ПЕСТИТЕ ЕНЕРГИЯ	114
ОПИСАНИЕ НА АПАРАТА	116
ИНСТАЛИРАНЕ	118
ПРИГОТВЯНЕ ВЪВ ФУРНАТА – ПРАКТИЧНИ СЪВЕТИ	134
ПОЧИСТВАНЕ И ПОДДРЪЖКА	139
ТЕХНИЧЕСКИ ДАННИ	145

	SR
BEZBEDNOSNE INSTRUKCIJE	147
KAKO DA UŠTEDITE ENERGIJU	149
OPIS UREĐAJA	151
INSTALACIJA	153
RAD	155
PEČENJE U RERNI-PRAKTIČNI SAVETI	167
ČIŠĆENJE I ODRŽAVANJE	172
TEHNIČKI PODACI	178

УВАЖАЕМЫЙ ПОКУПАТЕЛЬ,

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

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

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

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

Внимание!

Духовкой пользоваться только после ознакомления с данной инструкцией.

Духовка предназначена исключительно для домашнего использования.

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

УКАЗАНИЯ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ

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

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

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

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

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

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

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

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

Для чистки духовки нельзя применять оборудование для чистки паром.

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

КАК ЭКОНОМИТЬ ЭЛЕКТРОЭНЕРГИЮ



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

добиться наилучших результатов:

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

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

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

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

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

РАСПАКОВКА



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

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

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

ИЗЪЯТИЕ ИЗ ЭКСПЛУАТАЦИИ

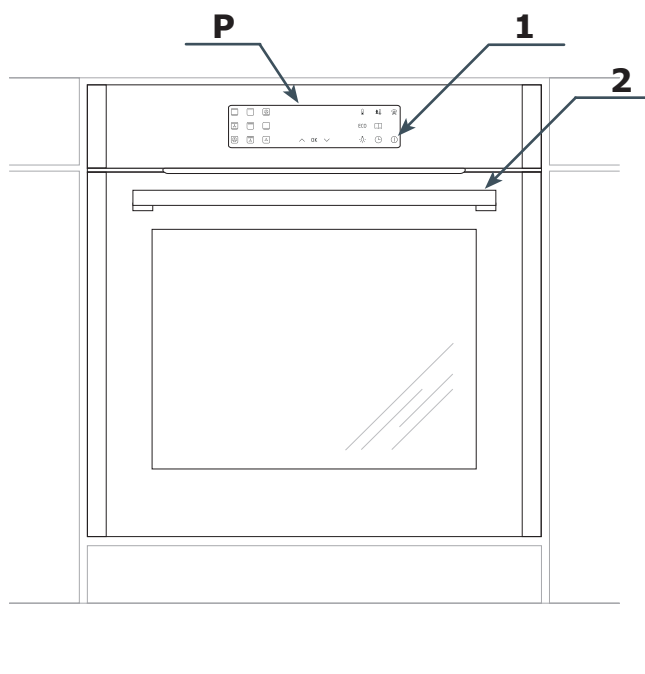


По окончании срока использования данное устройство нельзя выбросить, как обычные коммунальные отходы, его следует сдать в пункт приема и переработки электрических и электронных устройств. Об этом информирует знак, расположенный на устройстве, инструкции по эксплуатации и упаковке.

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

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

ОПИСАНИЕ УСТРОЙСТВА



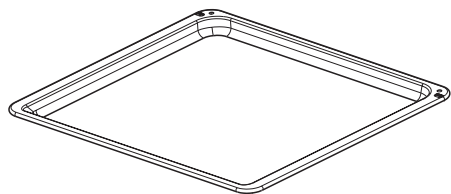
P Электронный программатор

1. Включатель/выключатель

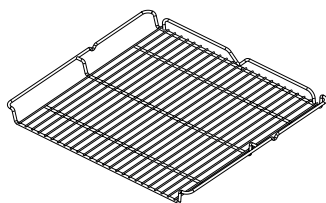
2. Ручка дверцы

ОПИСАНИЕ УСТРОЙСТВА

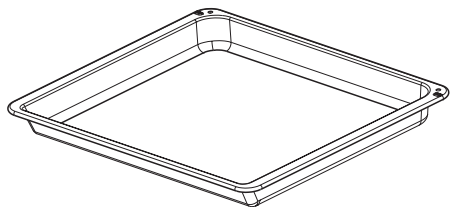
Оснащение плиты - перечень:



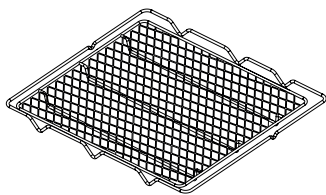
Поддон для выпечки*



Решетка для гриля
(решетка для сушки)

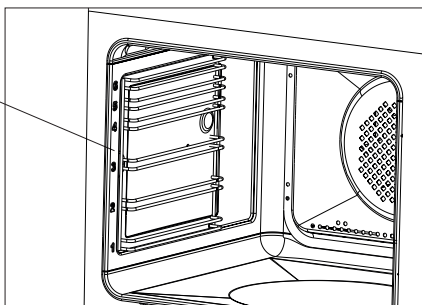


Поддон для жарки*



Решетка (решетка Airfry)

Боковые лестнички

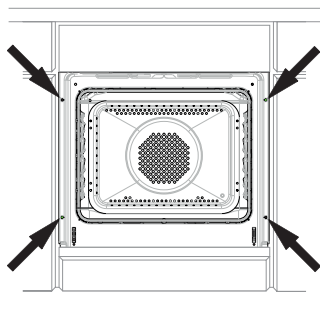


*для определенных моделей

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 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.



Внимание!

Монтаж производить при отключенном электропитании.

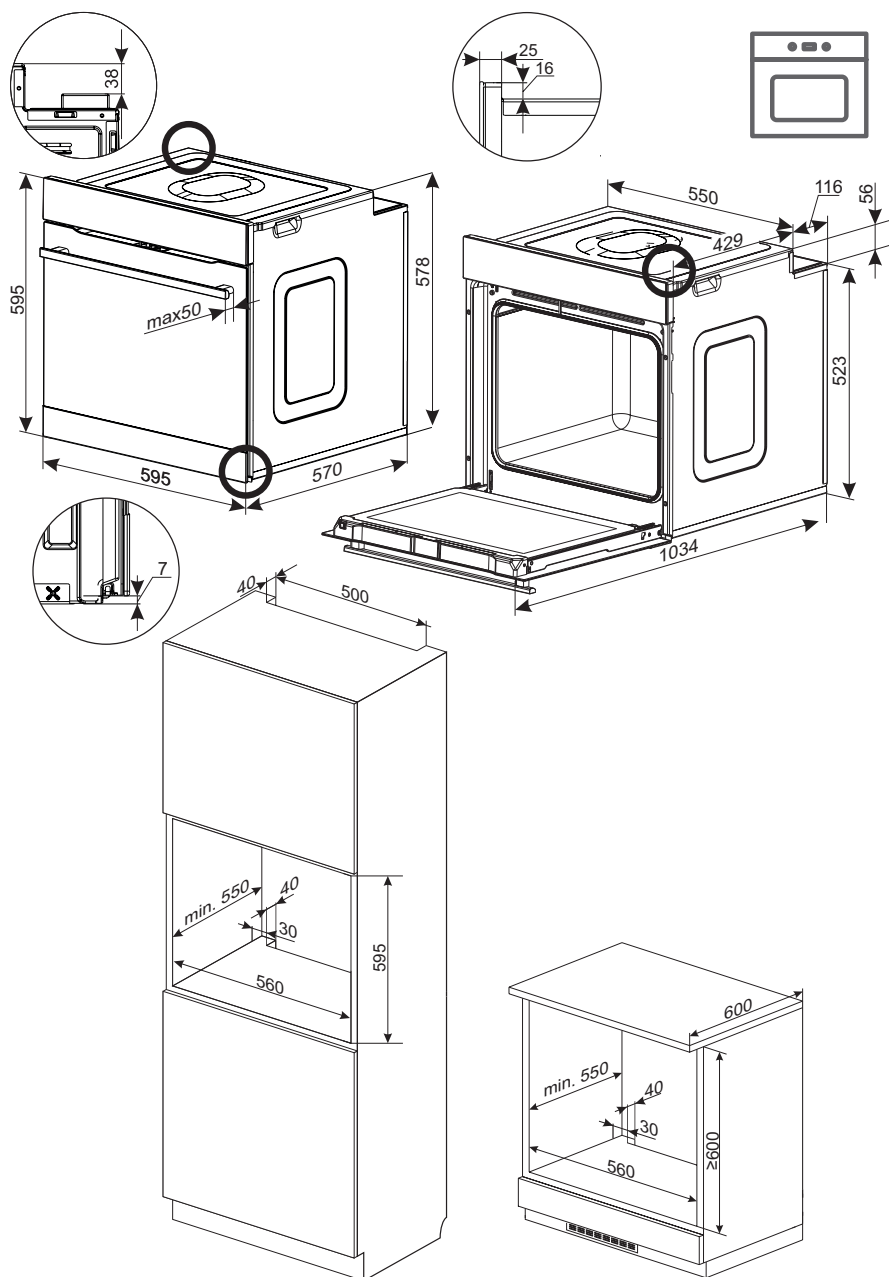
Подключение духовки к электрической сети

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

Внимание!

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

МОНТАЖ



ЭКСПЛУАТАЦИЯ

Перед первым запуском

- Удалите все элементы упаковки, особенно элементы, защищающие внутреннюю часть камеры духовки во время транспортировки.
- Извлеките все принадлежности из духовки и тщательно вымойте их в теплой воде с добавлением мягкого жидкого средства для мытья посуды.
- Снимите защитную пленку с поверхности телескопических направляющих.
- Для мытья внутренней части камеры используйте теплую воду с добавлением мягкого моющего средства. Не используйте жесткие щетки или губки. Они могут повредить покрытие

Панель управления

Главный выключатель ① находится с правой стороны дисплея. Срабатывание главного выключателя следует после прикосновения к стеклу в определенном месте (наличие пиктограммы) и оповещается звуковым сигналом. (См. раздел: *Электронная панель управления*).

Поверхность сенсоров следует содержать в чистоте.

внутренней части камеры.

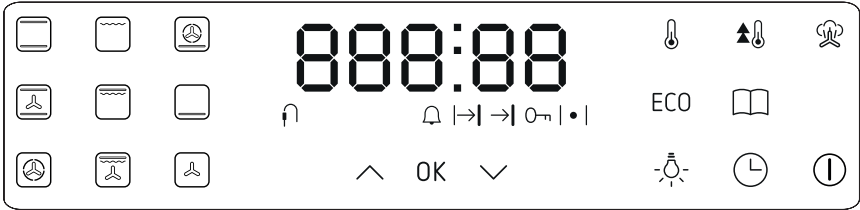
Нагрев камеры духовки

- Включите вентиляцию в помещении или откройте окно.
- Выберите функцию "Конвекция"  или "Термоциркуляция"  (подробное описание этих функций находится в дальнейшей части инструкции).

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

ЭКСПЛУАТАЦИЯ

Электронный программатор



Программатор оснащен светодиодным дисплеем и 8 сенсорными датчиками (датчики не подсвечиваются).

Сенсор	Описание	Сенсор	Описание
	Обычный нагрев		Главный выключатель (режим ожидания)
	Выпечка		Часы, таймер
	Термоциркуляция		Подсветка
	Гриль		Предустановленные программы
	Супергриль	ECO	Программа ECO
	Турбогриль		Soft Steam
	Пицца		Быстрый разогрев
	Поджаривание		Настройка температуры
	Размораживание		Плюс / вверх [+]
			Минус / вниз [-]
		OK	Подтверждение

Примечание: При каждом касании сенсора раздается звуковой сигнал. Звуковые сигналы отключить невозможно.

Каждый сенсор может отображаться со следующими уровнями яркости:

- полная яркость 100% (указывает на активный сенсор);
- снижение яркости на 50% (указывает на сенсор, который может быть активирован);
- ночная яркость 50% (снижение яркости в период с 22:00 до 6:00), выключено.

ЭКСПЛУАТАЦИЯ

Символы активности функции на дисплее

-  Подключенный термозонд*
-  Активный таймер
-  Длительность работы
-  Завершение работы
-  Активная защита от детей
-  Разогрев духовки

* доступность в зависимости от модели

Подключение к электропитанию

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

Примечание: 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. Прерывание питания не отменяет родительскую блокировку, она срабатывает только при установке текущего времени и переходе в режим ожидания.

Установка текущего времени

После подключения источника питания на дисплее начнут мигать цифры часа 00: (цифры минуты постоянно подсвечиваются). Чтобы установить время, используйте сенсоры  и . Подтвердите настройку с помощью сенсора ОК. На дисплее мигают минуты :00 (час подсвечивается постоянно). Для установки минут используйте сенсоры  и . Подтвердите настройку с помощью сенсора ОК. Программатор переходит в режим ожидания. Правильная установка времени будет подтверждена звуковым сигналом. Для изменения текущего времени в активном режиме нажмите и удерживайте сенсор , на дисплее появится символ , еще раз нажмите сенсор , цифры начнут мигать. Далее действуйте как в случае установки времени после первого запуска устройства.

Интенсивность освещения дисплея

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

после перерыва в подаче питания и настройки текущего времени; в случае продолжающегося цикла пиролиза нажатие  на 3 секунды переключает в режим охлаждения духовки и разблокирует дверцу, только после охлаждения и разблокировки происходит переход в режим ожидания.

Выход из режима ожидания: при нажатии на сенсор  в течение 3 секунд, при переходе из режима ожидания в активный режим раздается звуковой сигнал.

ЭКСПЛУАТАЦИЯ

Режим StandBy

Иначе режим ожидания. Переход в режим ожидания отключает все настройки функции, времени, температуры, выбранных программ. Все нагреватели отключены. Дисплей выключен, за исключением часов. В этом режиме на дисплее активен только сенсор включения/выключения . Сенсор имеет пониженную яркость. Интенсивность освещения снижена относительно активного режима.

Если температура в камере превышает 80°C, она отображается попеременно с текущим временем.

Если блокировка сенсоров активна, нажатие на сенсор  (попытка включения) вызывает отображение слова LOC с нормальной яркостью в течение 5 секунд с  и  вместо текущего времени/температуры.

Переход в режим ожидания: в любое время, нажав на сенсор  на 3 секунды (даже если сенсоры заблокированы, функция выключения духовки доступна); при переходе в режим ожидания раздается звуковой сигнал;

Активный режим

Это режим в котором можно выбрать нужную функцию, программу, изменить настройки. Сенсоры функций, программ, часов и функций, активируемых нажатием, активны 2 сенсора: родительская блокировка и настройки. Остальные сенсоры активируются в случае, если необходимо изменить настройки и т.п.

Auto-off: При отсутствии действий со стороны пользователя (нажатия активных сенсоров) и отсутствии установки программы (также после окончания работы всех программ) программатор переходит в режим ожидания через 30сек. с момента последнего выполнения пользователем действия или окончания работы последней программы.

В активном режиме подсветка дисплея работает на номинальной яркости. Текущее время отображается на дисплее. Если в камеру печи вставлен термозонд, отображается символ термозонда. Если установлена родительская блокировка, на экране отображается символ блокировки (символ ).

Родительская блокировка

Родительская блокировка предназначена для блокировки изменения настроек духового шкафа или блокировки его включения.

В активном режиме одновременно нажмите сенсоры  и  и удерживайте их в течение 3 секунд, чтобы активировать родительскую блокировку, на дисплее появится символ . Чтобы отключить блокировку, одновременно нажимайте те же сенсоры в течение 3 секунд, символ  на дисплее погаснет.

Активная блокировка предотвращает изменение параметров, но выключить духовку все равно можно.

ЭКСПЛУАТАЦИЯ

Подсветка

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. 5 минут. Освещение в функциях нагрева ECO в соответствии с описанием функций нагрева.

Сенсор  работает независимо от остальных функций, нажатие на сенсор не влияет на ход остальных функций и настроек. Сенсор  не работает в режиме ожидания.

Индикатор духовки загорается на 30 секунд, когда нажимается сенсор .

Нажатие и удержание сенсора  во время активной программы непрерывно включает свет, выключая его повторным нажатием и удержанием сенсора  или по окончании функции нагрева (завершение программы).

Включенный свет можно отключить в любой момент нажатием на сенсор .

Вентилятор охлаждения

Работа охлаждающего вентилятора не зависит от настроенных функций и состояния программатора. Охлаждающий двигатель включается автоматически при активации любой функции нагрева. Двигатель работает до тех пор, пока температура в камере не превысит 100°C. Ниже этой температуры охлаждающий вентилятор отключается автоматически. В случае паровой и пиролизической программ охлаждение двухскоростное и работает в соответствии с описанием программы.

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.

Дверцы духовки

Во время работы дверцы должны быть закрыты. Открытие дверцы прервет активную функцию.

ЭКСПЛУАТАЦИЯ

Если дверца остается открытой более 90 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 5 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

Если духовка работает с любой функцией нагрева в течение длительного периода времени, то программатор с целью безопасности завершит работу духовки после времени, установленном в соответствии с нижеприведенным примером. После завершения нагрева духовка переходит в режим ожидания.

Пример. Если температура в камере духовки составляет 200°C, то электрические элементы отключатся примерно через 3 часа работы духовки. При температуре 100°C - через 10 часов.

Это защита духовки от перегрева.

Таймер

Установка таймера возможна в активном режиме. При коротком нажатии на сенсор  отображается символ  и текущее значение времени обратного отсчета.

Длительное нажатие на сенсор  отображается мигающий символ  и переходит в режим настройки таймера.

Тогда сенсоры  и  используются для установки времени обратного отсчета, а сенсор ОК используется для принятия настройки. Одновременное нажатие  и  одновременно сбрасывает настройки таймера на ноль.

В активном режиме, если таймер активен (отсчитывает время), на дисплее горит символ .

Максимальная настройка времени таймера - 120 минут.

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

Включение функции нагрева

В активном режиме нажмите на сенсор с символом функции нагрева слева от дисплея. В этом режиме символ выбранной программы подсвечивается на 100%, а для символов других датчиков подсветка снижается до 50%. Если функция нагрева недоступна, символы в правой части дисплея затухают, а их датчики становятся неактивными.

После выбора функции программатор автоматически переключается на настройку температуры. Значение температуры и символ °C отображаются с полной яркостью. Первая отображаемая температура - это температура по умолчанию для данной функции. Температура изменяется датчиками  и  с шагом 5°C, шкала закольцована. Минимальное, максимальное и значение по умолчанию определяются индивидуально для каждой функции. Помимо цифровых значений, имеется символ ---, указывающий на то, что нагреватели выключены.

Выбранная температура подтверждается с помощью сенсора ОК.

Яркость индикатора температуры снижается до нормального уровня, на дисплее появляется текущее время, а затем печь начинает работать в режиме выбранной функции и температуры.

ЭКСПЛУАТАЦИЯ

Функция нагрева и дополнительные функции

Описание функции		Реализация						Температура [°C]		Предполагае- мая темп.[°C]
		Световой сигнал	Верхний на- греватель	Нагреватель гриля	Нагреватель вентилятора	Нижний на- греватель	Вентилятор термоцирку- ляции	мин.	макс.	
Функции нагрева										
	Конвекция	√	√			√		30	280	200
	Выпечка	√	√			√	√	30	280	180
	Термоциркуляция	√			√		√	30	280	180
	Гриль	√		√				30	280	250
	Супергриль	√	√	√				30	280	250
	Турбогриль	√	√	√			√	30	280	200
	Пицца	√			√	√	√	30	280	220
	Поджаривание	√				√		30	240	200
	Размораживание	√					√	-	-	-
Дополнительные функции										
	Температура	в соответствии с описанием в инструкции								
ECO	Выпечка ЭКО	в соответствии с описанием в инструкции						30	280	200
	Световой сигнал	√						-	-	-
	Быстрый разогрев	√		√	√		√	30	280	-
	Предустановленные программы	в соответствии с описанием в инструкции								
	Soft Steam	√			√	√	√	20	280	200

Предварительный просмотр и изменение настроек во время работы духовки

Чтобы проверить температуру внутри камеры во время работы духовки, кратковременно нажмите на сенсор . Нажмите на сенсор еще раз , чтобы проверить заданную температуру. Нажмите еще раз, чтобы вернуться к отображению текущего времени. Чтобы изменить заданную температуру во время работы духовки, нажмите и удерживайте сенсор , на дисплее отобразится текущая установленная температура, ее можно изменить с помощью сенсоров  и . Подтвердите новую температуру с помощью датчика OK. До момента подтверждения в духовке установлено предыдущее значение. Просмотр заданного времени осуществляется так же, как и просмотр температуры. Чтобы проверить установленное время во время работы духовки, кратковременно нажмите сенсор , на дисплее отобразится

ЭКСПЛУАТАЦИЯ

время таймера. Нажмите на сенсор  еще раз, чтобы проверить время работы. Нажмите еще раз, чтобы отобразить время окончания. Нажмите еще раз, чтобы вернуться к отображению текущего времени.

Чтобы изменить установленное время во время работы духовки, нажмите и удерживайте сенсор , на дисплее появится текущее установленное время, его можно изменить с помощью сенсоров  и . Подтвердите новую настройку с помощью сенсора ОК. До момента подтверждения в духовке установлено предыдущее значение.

Чтобы изменить функцию (программу) во время работы духовки, нажмите сенсор с программой нагрева, отличной от текущей. Датчик вновь выбранной программы начинает мигать, а подсветка текущей программы не изменяется. Подтвердите сенсором ОК выбор новой программы. Сенсор новой программы перестает мигать и горит постоянно, а сенсор предыдущей программы гаснет. Если вы не подтвердите выбор, программатор вернется в предыдущее состояние (текущая программа).

При смене программы во время процесса температурный режим сохраняет последнее установленное значение.

Завершение действия функции

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

Продолжительность работы (автоматическое отключение)

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 время работы духовки, во время работы духовки с определенной функцией нажмите и удерживайте сенсор , на дисплее замигает символ таймера . Нажмите на датчик  снова, на дисплее появится символ  и теперь вы можете установить время работы духовки с помощью сенсора  затем подтвердите нажатием сенсора ОК.

Установки времени можно корректировать с помощью сенсоров  и . Подтвердите исправленное значение ОК.

Вы можете отключить заданное время работы духового шкафа, установив на сенсоре  сенсора на значение 0:00 и подтвердить ОК.

Задержка выключения духовки прерывает работу активной функции духовки. По истечении установленного времени работы прозвучит звуковой сигнал, отключить его можно любым датчиком кроме . При выключении звукового сигнала настройки функций, температуры и освещения сбрасываются, а индикатор остается включенным в течение 30 с. Символ  погаснет. Еще через 60 секунд духовка перейдет в режим ожидания.

Примечание: При использовании сенсора  для сброса тревоги программатор автоматически перейдет в режим редактирования времени отложенного запуска духовки.

ЭКСПЛУАТАЦИЯ

Отложенный запуск (автоматическое включение и выключение)

Задержка начала работы духовки - это автоматическое включение духовки в указанное время с последующим автоматическим отключением духовки после заявленного рабочего времени. Возможная задержка включения духовки составляет от 1 минуты до 10 часов, а время ее действия - до 10 часов. Чтобы активировать задержку работы духовки, сначала активируйте задержку выключения духовки.

На дисплее появится символ $\rightarrow|$. Затем снова нажмите и удерживайте сенсор  на дисплее замигает символ таймера . Нажмите на сенсор  дважды, на дисплее начнет мигать $\rightarrow|$, теперь вы можете установить точное время начала работы духовки с помощью сенсора $\wedge$ затем подтвердить с помощью сенсора OK.

После подтверждения времени включения символы $\rightarrow|$ и $\rightarrow|$ загораются постоянно, и часы снова показывают текущее время.

Время включения духовки можно отрегулировать с помощью сенсоров $\wedge$ и $\vee$. Подтвердите исправленное значение OK. Выключите время работы духовки, установив сенсор $\vee$ на минимально возможное значение времени, и подтвердите OK.

После автоматического включения духовки символ погаснет $\rightarrow|$.

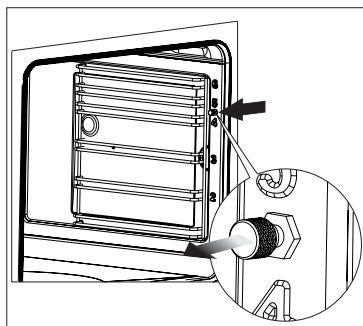
По истечении времени работы прозвучит звуковой сигнал, отключить его можно любым сенсором. При выключении звукового сигнала настройки функций, температуры и освещения сбрасываются, а индикатор остается включенным в течение 30 с.

Символ $\rightarrow|$ погаснет. Еще через 60 секунд духовка перейдет в режим ожидания.

Датчик температуры - термозонд*

Термозонд* можно подключить к гнезду в любой момент.

Внимание. Гнездо для подключения зонда закрыто заглушкой. Перед использованием зонда заглушку нужно вынуть.



В режиме ожидания и в активном режиме это вызывает только загорание символа термозонда , не влияя на работу духовки.

*для определенных моделей

ЭКСПЛУАТАЦИЯ

В рабочем режиме (с установленными функцией и температурой) при установке термозонда отображается символ  и две температуры: текущая температура термозонда отображается слева, а заданная температура отображается справа (по умолчанию 75 °C).

Сенсорами  и  можно напрямую изменить заданную температуру термозонда, подтверждение с помощью сенсора ОК сохраняет новые настройки, а 5 секунд бездействия возвращает ранее сохраненное значение.

После подтверждения температуры термозонда духовка поддерживает заданную температуру духовки не дольше, чем до момента достижения датчиком заданной температуры зонда. Далее нагревание отключается и звучит звуковой сигнал.

Сигнал тревоги термозонда можно отменить, нажав на любой сенсор (кроме ) или открыв дверцу. Сброс тревоги таким способом также удаляет настройки функций и температуры, а через 60 секунд бездействия духовка перейдет в режим ожидания.

Когда сигнал тревоги отменяется сенсором  это означает, что пользователь установил новое значение температуры термозонда. После подтверждения новой температуры сенсором ОК программа продолжит работу с запомненными параметрами функции и температуры в камере.

Если пользователь извлечет термозонд во время работы (после подтверждения температуры термозонда), это будет восприниматься, как ошибка (возможное повреждение термозонда), и программа остановится.

Использование термозонда блокирует возможность автоматического включения и выключения духовки. Если вставить термозонд, ранее установленное время работы удаляется, а функция сенсора  ограничивается управлением таймером. Использование термозонда не влияет на модификацию используемой функции и температуру в камере духовки - они могут быть изменены так же, как и без термозонда.

Температуры для зонда мяса

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

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

* доступность в зависимости от модели

ЭКСПЛУАТАЦИЯ

Предустановленные программы

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

В активном режиме нажмите сенсор  появится меню выбора готовой программы – на дисплее появится программа, обозначенная как P01. Используя сенсоры  и  выберите подходящую программу из таблицы ниже. Затем подтвердите выбор программы сенсором , духовка начнет работать.

Программа	Описание	Компоненты духовки	Температура	Быстрый разогрев	Функция нагрева
P01	Мясо (говядина, баранина, свинина)	Термоциркуляция - уровень снизу 2 - 120 минут	180 °C		
P02	Целый цыпленок (около 1,5 кг)	Гриль + вентилятор - уровень снизу 2 - 85 минут	190 °C		
P03	Целая утка (около 2 кг)	Гриль + вентилятор - уровень снизу 2 - 120 минут	180 °C		
P04	Гусь (около 3 кг)	Гриль + вентилятор - уровень снизу 1 - 130 минут	170 °C		
P05	Индейка (около 2,5 кг)	Гриль + вентилятор - уровень снизу 1 - 155 минут	170 °C		
P06	Птица (крылья, ноги)	Верхний нагреватель + нижний нагреватель уровень снизу 2 60 минут, быстрый разогрев	180 °C	ДА	
P07	Пицца, пита, тортiglia, сэндвичи	Верхний нагреватель + нижний нагреватель, уровень снизу 1 - 10 минут, быстрый прогрев	230 °C	ДА	
P08	Лазанья, корнеплоды, замороженные готовые блюда	Верхний нагреватель + нижний нагреватель, уровень снизу 2 - 30 минут, быстрый прогрев	230 °C	ДА	
P09	Фокачча	Верхний нагреватель + нижний нагреватель, уровень снизу 2 - 15 минут, быстрый прогрев	220 °C	ДА	
P10	Запеканка с овощами и мясом	Верхний нагреватель + нижний нагреватель, уровень снизу 2 - 25 минут быстрого прогрева	180 °C	ДА	
P11	Бисквит	Верхний нагреватель + нижний нагреватель уровень снизу 2 - 45 минут духовка предварительно нагрета	160 °C		
P12	Маффины, булочки с маслом	Термоциркуляция - уровень снизу 3 - 35 минут	160 °C		
P13	Крупы, овсянка, зерновое печенье	Термоциркуляция - уровень снизу 3 - 15 минут	180 °C		

ЭКСПЛУАТАЦИЯ

P14	Фруктовый пирог	Верхний нагреватель + нижний нагреватель уровень снизу 2 - 60 минут Быстрый разогрев	180 °C	ДА	
P15	Хлеб	Верхний нагреватель + нижний нагреватель уровень снизу 2 - 60 минут	210 °C		
P16	Поднятие теста	Верхний нагреватель + нижний нагреватель уровень снизу 2 - 20 минут	30 °C		
P17	Сушка	Термоциркуляция - уровень снизу 2 - 3, 4, 5 часов	50 °C		
P18	Картофель фри	Верхний нагреватель + нижний нагреватель - уровень снизу 2 - 20 минут Быстрый разогрев	220 °C	ДА	
P19	Готовые блюда (овощи, мясное жаркое, рыба, фалафель, бургеры)	Термоциркуляция - уровень снизу 2 - 10 минут Быстрый разогрев	230 °C	ДА	

ЭКСПЛУАТАЦИЯ

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 «Автоматическое выключение и включение духовки»). После внесения изменений программа больше не является «предустановленной программой», изменения активируются один раз, это не меняет параметры предустановленной программы при следующем запуске.

Предустановленные программы с быстрым разогревом

Выбранные программы характеризуются необходимостью разогрева духовки до определенной температуры. Они помечены соответствующим образом в таблице выше. После выбора одной из указанных программ предварительного нагрева и подтверждения программы сенсором OK, на дисплее появится текущая температура камеры духовки. После достижения соответствующей температуры раздастся звуковой сигнал, он выключится при открытии дверцы. Поставьте блюдо в духовку и закройте дверцу, после чего начнется соответствующая программа выпечки.

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

Готовая программа с термозондом.

Термозонд должен быть вставлен в гнездо перед запуском готовой программы. Программатор автоматически устанавливает параметры: функцию, температуру камеры, температуру зонда.

Если функция, температура или температура термозонда изменены, значок готовности программы гаснет, и программа переходит в обычный полуавтоматический режим.

При выполнении программы готовности, требующей термозонда, без термозонда, вставленного в гнездо, программатор пересчитывает температуру термозонда во время и выполнит готовую программу как «готовая программа без прогрева».

Завершение предустановленной программы

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

Функция ECO

О выборе программы ECO свидетельствует загоревшийся сенсор ECO. Во время работы в режиме ECO освещение духовки по умолчанию выключено, нажатие на сенсор  включает освещение на 10 с. Постоянное включение освещения невозможно.

Быстрый разогрев духовки

Чтобы быстро разогреть духовку, можно активировать функцию Быстрого разогрева. В активном режиме нажмите на сенсор . Когда функция активна, подсвечиваются сенсоры функции нагрева и сам сенсор . Духовка работает на максимальной возможной мощности. Эта функция доступна во всех функциях нагрева, кроме функций Размораживания и Очистки – для этих функций нажатие сенсора приводит к звуковому сигналу.

При достижении заданной температуры включается звуковой сигнал. Происходит возврат к нагреву в соответствии с выбранной функцией и к режиму поддержания температуры.

Функцию быстрого прогрева можно отключить в любой момент, нажав сенсор .

ЭКСПЛУАТАЦИЯ

Функция Soft Steam

Духовка оснащена функцией Soft Steam (сенсор ). При первоначальном запекании образуется пар, что положительно влияет на некоторые блюда, приготовленные в духовке. В нижней части камеры духовки имеется углубление, в которое необходимо налить 150 мл чистой холодной воды, прежде чем нагревать духовку, без добавления приправ. В активном режиме нажмите на сенсор  функции Soft Steam. Примерно через 5 минут, когда духовка предварительно нагреется, поместите блюдо и закройте дверцу.

Примечание: После окончания работы не оставляйте остатки воды в полости. Когда духовка остынет, удалите воду тканью. Перед удалением воды убедитесь, что духовка остыла.

Из-за присутствия пара в камере на внутренней стороне дверцы и стенках духовки может конденсироваться вода. После окончания работы обязательно вытирайте 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.
- Для запекания и разогрева нежирных блюд, таких как картошка фри, овощи, рыбные палочки и т.д. Airfry также подходит для использования в рукавах для запекания. При выпекании на решетке Airfry поставьте решетку на уровень 3 и выберите функцию конвекция. Под решетку Airfry рекомендуется подложить противень. Для достижения наилучших результатов рекомендуется поворачивать продукты во время запекания.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ ПИЩИ В ДУХОВКЕ - ПРАКТИЧЕСКИЕ СОВЕТЫ

Функция нагрева термоциркуляция ЭКО

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

Рекомендуемые параметры при использовании функции термоциркуляция ЭКО

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

ПРИГОТОВЛЕНИЕ ПИЦЦЫ В ДУХОВКЕ - ПРАКТИЧЕСКИЕ СОВЕТЫ

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

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

¹⁾ Разогреть пустую духовку

²⁾ Указанное время относится к выпеканию в небольших формах

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

ТЕСТОВЫЕ БЛЮДА В соответствии со стандартом EN 60350-1.

Выпечка

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

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

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

ТЕСТОВЫЕ БЛЮДА В соответствии со стандартом EN 60350-1.

Гриль

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

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

Выпечка

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

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

ОБСЛУЖИВАНИЕ И УХОД

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

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

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

Внимание!

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

Очистка накипи, образовавшейся на дне камеры при использовании функции Soft Steam:

- в углубление на дне камеры налейте примерно 250 мл 6% уксуса без добавления трав,
- оставьте уксус при комнатной температуре на 30 минут, чтобы растворить накипь,
- очистите углубление теплой водой и мягкой тканью.

Примечание: Мы рекомендуем проводить очистку функцией Soft Steam каждые 5-10 циклов.

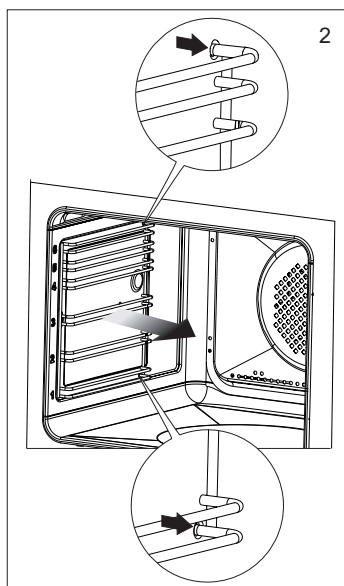
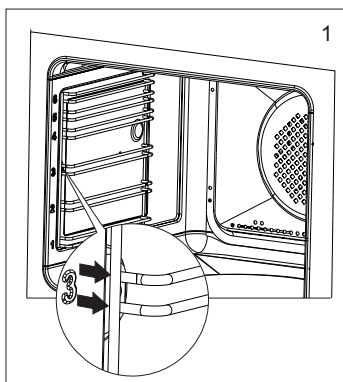
ВАЖНО!

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

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

ОБСЛУЖИВАНИЕ И УХОД

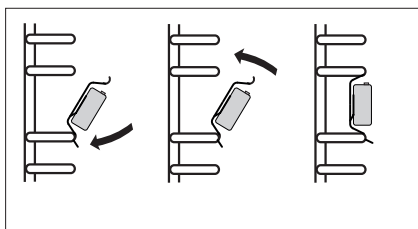
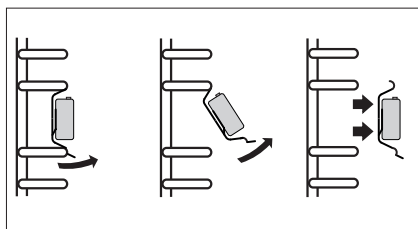
Духовки, обозначенные буквой **D**, оборудованы в легко вынимающиеся направляющие проводники (проволочные лесенки) противеней (и других вложений) духового шкафа. Для того, чтобы их вынуть для мытья, следует потянуть за элемент – зацепку, который находится впереди затем отвести (отклонить) в сторону и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



Духовки, обозначенные буквами **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.

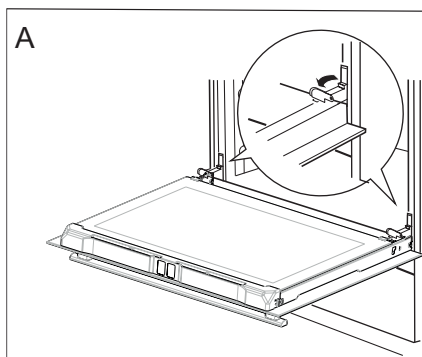
Внимание!

Телескопические направляющие (проводники) нельзя мыть в посудомоечных машинах.



Снятие дверцы

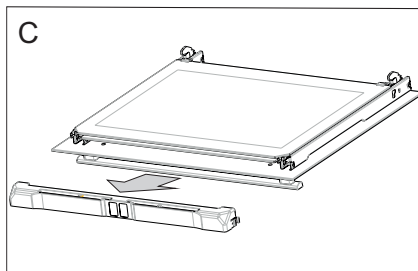
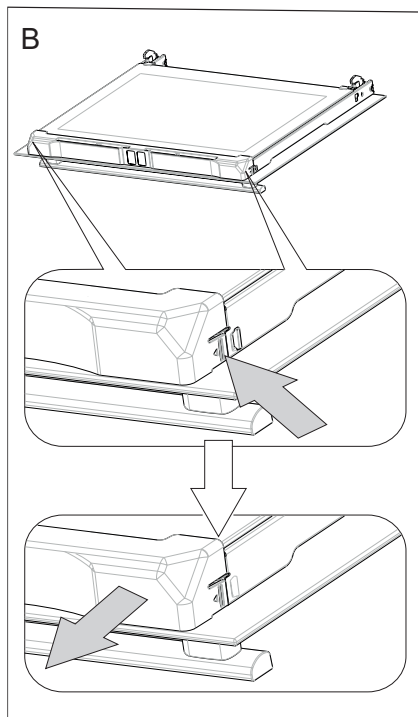
Для более удобного доступа к камере духовки и ее чистки можно снять дверцу. Для этого нужно ее открыть, поднять предохранитель, находящийся в петле (рис. А). Дверцу слегка прикрыть, приподнять и выдвинуть вперед. Для установки дверцы в плиту повторить действия в обратной последовательности. При установке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

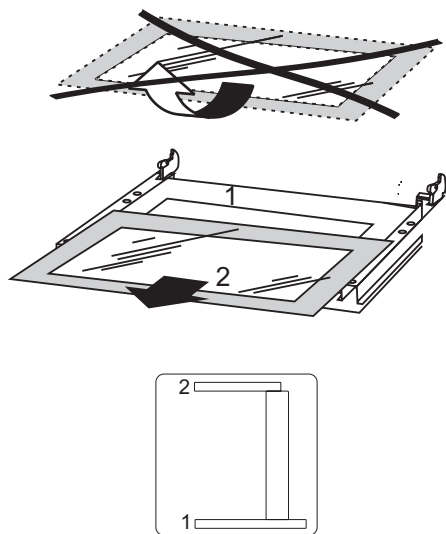


ОБСЛУЖИВАНИЕ И УХОД

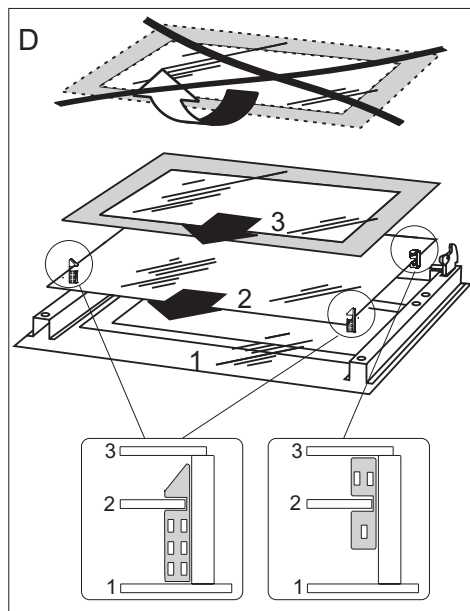
2. Внутреннее стекло вынуть из крепления (в нижней части дверцы). (Рис. D, D1)
3. Помыть стекло теплой водой с небольшим количеством чистящего средства. Чтобы установить стекло, следует поступать в обратной очередности. Гладкая часть стекла должна находиться сверху.

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».

D1



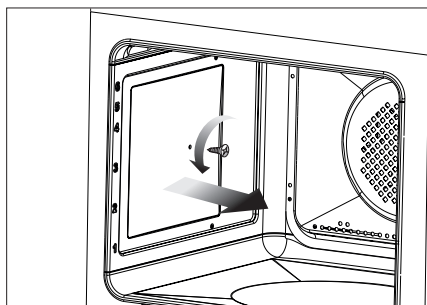
Снятие внутреннего стекла. 2 стеклянны́е.



Снятие внутреннего стекла. 3 стеклянны́е

ОБСЛУЖИВАНИЕ И УХОД

Плиты, обозначенные буквой **К** в типе, оснащены вставками, покрытыми специальной каталитической эмалью. Благодаря такой эмали загрязнения жиром и остатками еды самостоятельно удаляются при условии, что они не высохли или не подгорели (остатки еды и жира необходимо, как можно быстрее отделить, пока не высохли и не припеклись, что позволит избежать длительной ручной чистки духовки). Для каталитической чистки духовки необходимо включить ее на 1 час, устанавливая температуру 250°C. Если остатки еды маленькие, то процесс можно сократить.



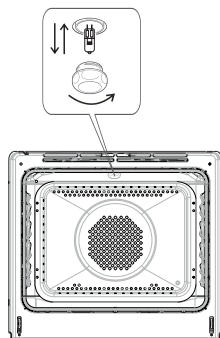
Важно!

Поскольку процесс каталитической очистки связан с потреблением энергии, необходимо перед каждой очисткой проверять степень загрязнения. После выявления снижения эффективности каталитической очистки эмалевые вставки можно заменить новыми. Вставки можно приобрести в сервисном центре или в продаже. В случае стандартной чистки необходимо помнить о том, что каталитическая эмаль чувствительна к механическому воздействию, поэтому нельзя использовать абразивные чистящие средства и жесткие губки.

Замена галогенной лампочки подсветки духовки

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

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



Лампочка духовки

Периодический осмотр

Помимо действий, необходимых для поддержания духовки в чистоте, следует:

- проводить периодические проверки работы элементов управления и рабочих групп плиты. После истечения гарантийного срока, минимум раз в два года, следует производить осмотр технического состояния плиты в сервисном центре,
- устранять выявленные эксплуатационные дефекты,
- при необходимости провести замену вышедших из строя деталей и узлов.

Внимание! Все ремонтные и регулиационные работы должны производиться соответствующим сервисным центром или мастером, имеющим необходимую квалификацию и допуск.

УСТРАНЕНИЕ НЕПОЛАДOK

При любой неисправности следует:

- выключить рабочие узлы духовки,
- отключить электропитание.
- Некоторые мелкие неисправности пользователь может устранить самостоятельно, следуя указаниям, приведенным в таблице ниже. Прежде чем обратиться в отдел по обслуживанию покупателей или сервисный центр, необходимо проверить соответствующие пункты в таблице.

Проблема	Причина	Порядок действий
1. Устройство не работает	сбой в подаче электропитания	проверьте предохранитель домашней электросети, перегоревший замените
2. Не работает освещение духовки	ослаблено крепление или повреждена лампочка	заменить перегоревшую лампочку (см. раздел Очистка и уход)
3. Дисплей программатора циклически указывает время 0.00.	оборудование было отключено от сети или произошло временное отключение электроэнергии	установить текущее время (см. Обслуживание программатора)
4. Вентилятор нагревателя термодуциркуляции не работает	Опасность перегрева! Немедленно отключить духовку от сети (предохранитель). Обратитесь в ближайший сервисный центр.	
5. Ошибка E1 на дисплее	ошибка датчика термозонда	духовку можно использовать без термозонда
6. Ошибка E0 на дисплее	ошибка датчика камеры	отключить духовку от сети (предохранитель), обратиться в ближайший сервисный центр

Если проблема не была решена, необходимо отключить электропитание и заявить о неисправности в сервисный центр. Внимание! Все ремонтные работы могут проводиться исключительно квалифицированными техниками сервисного центра.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ

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

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

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

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

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

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

Производитель свидетельствует

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

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



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

ШАНОВНИЙ ПОКУПЕЦЬ,

Плита «Hansa» поєднує в собі такі властивості, як виключна простота використання і стовідсоткова ефективність. Після ознайомлення з інструкцією у Вас не виникне труднощів щодо обслуговування плити.

духовка, при випуску з заводу, перед запакуванням була ретельно перевірена на спеціальних⁷ стендах на предмет безпеки та працездатності.

Просимо Вас уважно прочитати інструкцію з використання перед тим, як увімкнути прилад. Дотримання викладених у ній вимог попередить невірне використання плити. Інструкцію слід зберегти та тримати у легко доступному місці. Для попередження нещасних випадків слід послідовно дотримуватися положень інструкції з використання.

Увага!

Духовку використовувати тільки після ознайомлення з даною інструкцією. духовка призначена виключно для домашнього використання. Виробник залишає за собою право внесення змін, які не впливають на роботу приладу.

ПОЛОЖЕННЯ З ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ

Увага. Пристрій і його доступні частини нагріваються під час роботи. Необхідно мінімалізувати ризик дотику до нагрівальних елементів. Не залишайте дітей, котрі не досягли восьмирічного віку, біля плити без нагляду.

Даний пристрій не призначений для використання дітьми, котрі не досягли восьмирічного віку та особами з обмеженими фізичними, сенсорними або психічними можливостями, з відсутнім досвідом чи знаннями, необхідними для експлуатації даного пристрою, за виключенням випадків, коли використання здійснюється під наглядом або згідно з інструкцією з експлуатації обладнання, наданій особами, відповідальними за їхню безпеку. Не допускайте, щоб діти гралися з обладнанням. Чищення і технічне обслуговування пристрою не повинно здійснюватися дітьми без нагляду дорослих.

Під час роботи прилад нагрівається. Необхідно бути обережним, не торкатися гарячих частин всередині духовки.

При використанні духовки, доступні частини можуть нагрітися. Рекомендується не підпускати до духовки дітей.

ПОЛОЖЕННЯ З ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ

Увага. Не використовуйте для чищення скляної панелі дверцят абразивні засоби чи металеві шкребки, оскільки вони можуть пошкодити поверхню й привести до появи тріщин

Увага. Для того, щоб виключити можливість ураження електричним струмом перед заміною лампочки впевніться, що прилад вимкнено.

Необхідно використовувати виключно датчик, що входить у комплект духовки.

Для чищення духовки не застосовуйте парові очисники.

Небезпека опіку! При відкритті дверцят духової шафи може виходити гаряча пара. В момент або після завершення приготування необхідно обережно відкривати дверцята духової шафи. У момент відкриття не нахилятися над дверцятами. Необхідно пам'ятати, що пара в залежності від температури може бути невидимою.

- Необхідно стежити, щоб дрібне кухонне обладнання та проводи не торкались нагрітої духовки та варильної поверхні, оскільки ізоляція цього приладу не розрахована на високі температури.
- Не можна залишати плиту без нагляду під час смаження. Масла та жири можуть загорітися в результаті википання або нагрівання.
- Не варто ставити на відкриті дверці духовки посуд вагою понад 15 кг
- Не використовувати грубі миючі засоби або гострі предмети для чистки скла дверцят, т. я. вони можуть подряпати поверхню та призвести до появи тріщин на склі.
- Не можна використовувати технічно несправну духовку. Усі недоліки мають бути ліквідовані тільки кваліфікованим персоналом.
- У будь-якому виникненні технічних несправностей, негайно вимкніть електричне живлення духовки і повідомте про необхідність ремонту.
- Неухильно дотримуйтесь вимог та роз'яснень даної інструкції. Не допускати до експлуатації осіб, які не були ознайомлені з її змістом.



Раціональне використання електроенергії дозволяє не лише знизити витрати, але й зберегти навколишнє середовище. Виконання наступних простих правил

дозволить

допоможе досягти найкращих результатів:

- Використання духовки тільки для приготування великого обсягу їжі. М'ясо вагою до 1 кг вигідніше готувати у кастролі на варильній поверхні.
 - Використання залишкового тепла духовки. Якщо страва готується більш ніж 40 хвилин, вимкніть духовку за 10 хвилин до завершення приготування. Увага! Якщо використовується таймер, поставте його на більш короткий час.
 - Обережно відчиняйте дверці духовки. Забрудненні ущільнювачі дверцят духовки призводять до втрати тепла. Забруднення на ущільнювачах слід прибирати одразу.
 - Не розміщуйте плиту поблизу холодильників/морозильних камер
- Без потреби зростає використання електроенергії

РОЗПАКУВАННЯ



Для транспортування прилад було захищено від пошкоджень упаковкою. Після видалення упаковки, просимо Вас позбутися її частин способом, який не приносить

шкоди

навколишньому середовищу. Усі матеріали, які були використані для виготовлення упаковки, є безпечними, на 100% підлягають переробці та позначені відповідним знаком.

Увага! До пакувальних матеріалів (поліетиленові пакети, куски пінопласту та т. і.) у ході розпакування не можна допускати дітей

ВИЛУЧЕННЯ З ЕКСПЛУАТАЦІЇ



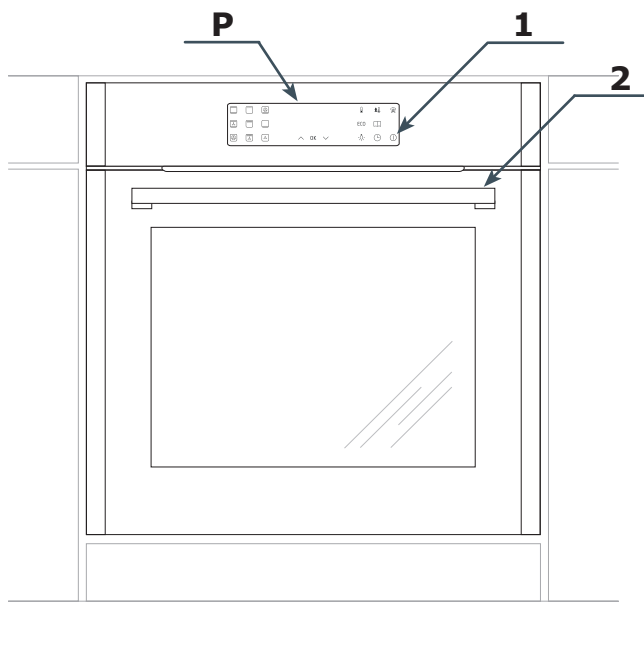
По завершенню терміну використання даний прилад не можна викидати, як звичайні комунальні відходи, його слід здати до пункту приймання та переробки електричних та електронних

приладів. Про це інформує знак, який розміщений на приладі, інструкції з використання та упаковці.

У приладі використані матеріали, які підлягають повторному використанню відповідно до їх позначень. Завдяки переробці, використання матеріалів або іншої форми використання відпрацьованих приладів Ви внесете значний внесок у збереження навколишнього середовища.

Інформація про відповідний пункт утилізації використаних приладів Ви зможете отримати у місцевій адміністрації.

ОПИС ПРИЛАДУ

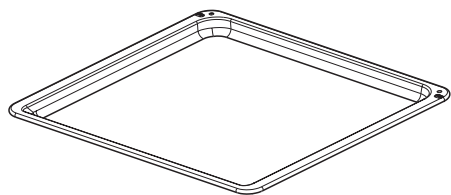


P Електронний контролер

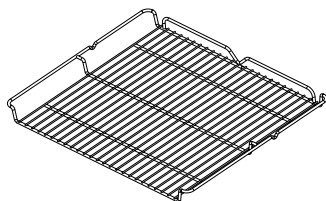
1. Вмикач/вимикач

2. Ручка дверцят

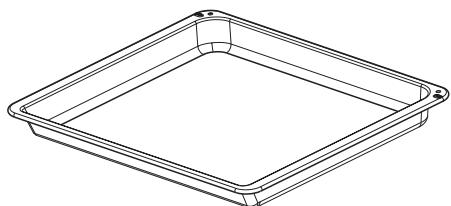
ОПИС ПРИЛАДУ



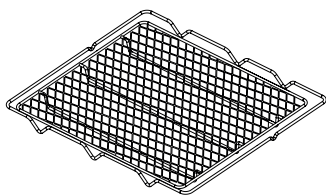
Деко для запікання*



Решітка для грилю
(решітка для
сушіння)

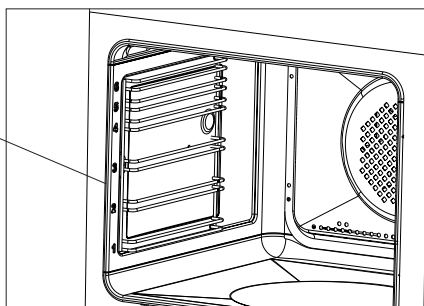


Піддон для смаження*



Решітка (решітка Airfry)

Дротяні
напрявні

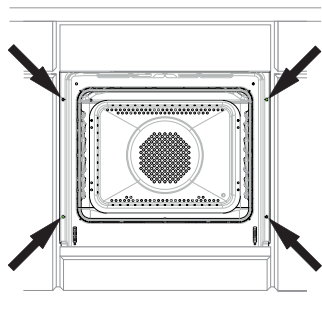


*для певних моделей

Монтаж духовки

Приміщення кухні має бути сухим та провітрюваним, мати справну вентиляцію, а розміщення духовки має забезпечувати вільний доступ до елементів управління. духовка виготовлена у категорії Y. Меблі повинні мати облицювання, а клей, яким вона приклеєна, витримувати температуру 100°C. У іншому випадку можлива деформація поверхні чи облицювання.

Підготувати отвір розміром, який зазначено на малюнках А-налаштування під кришкою, В-високе влаштування. За наявності у шафі задньої стінки, в ній необхідно вирізати отвір для електричних проводів. Повністю вставити духовку у отвір, закріпивши її за допомогою чотирьох гвинтів.



Підключення духовки до електромережі

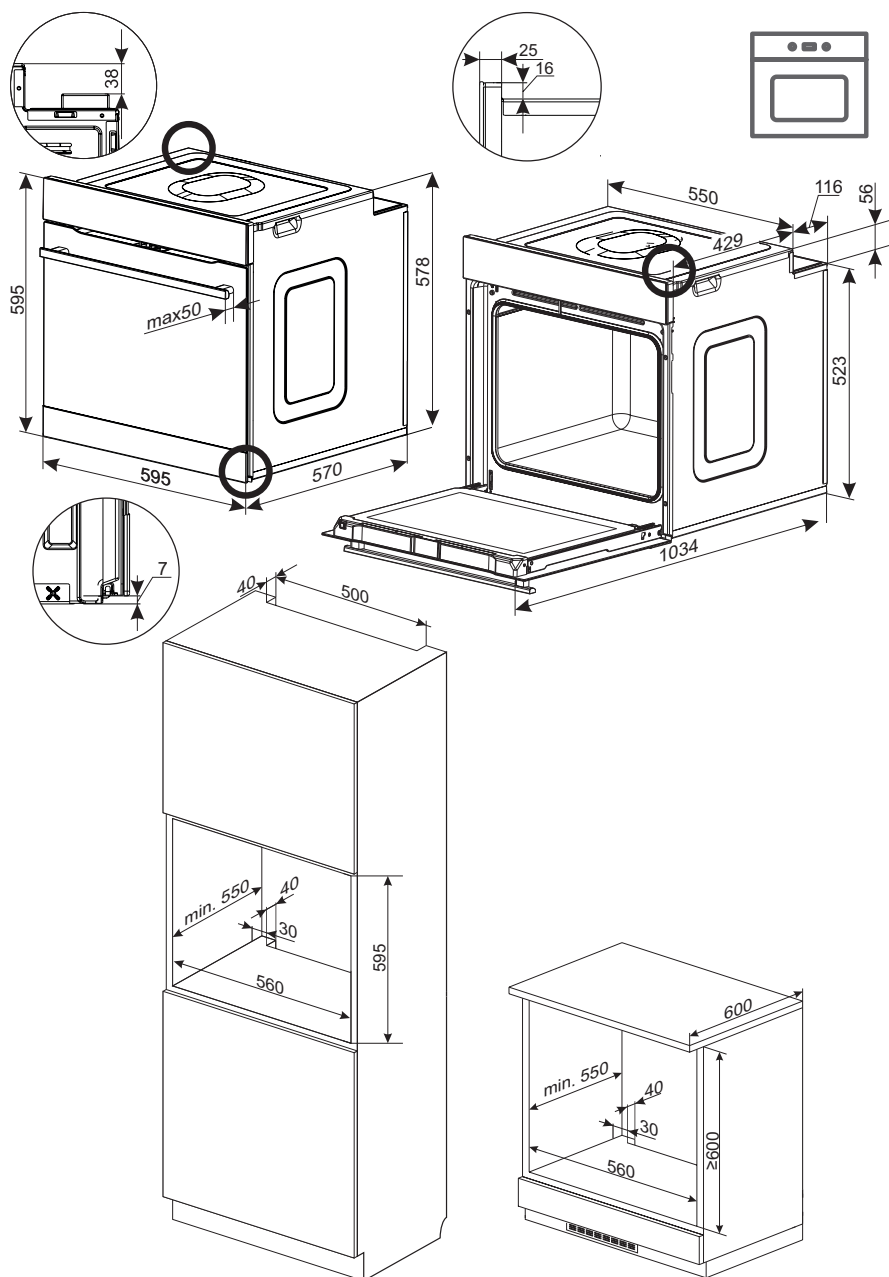
- Перед підключенням духовки до електричної мережі, необхідно ознайомитися з інформацією на щитку.
- Духовка призначена для живлення від мережі однофазного змінного струму (230 В 1N~50 Гц) і оснащена кабелем живлення 3 x 1,5 мм² довжиною приблизно 1,5 м, вилкою з контактом заземлення.
- Розетка мережі живлення повинна мати стержень заземлення. Після встановлення духовки необхідно, щоб користувач мав доступ до розетки мережі живлення.
- Перед підключенням духовки до гнізда необхідно переконатися, що:
 - запобіжник та електрична мережа витримують навантаження плити, коло живлення, розетки повинні бути захищені запобіжником номіналом не менше 16 А,
 - електрична мережа оснащена ефективним заземленням, що відповідає вимогам діючих норм і законоположень,

Після встановлення духовки повинен бути доступ до вилок.

Увага!

У випадку пошкодження незнімного кабелю живлення, його необхідно замінити на підприємстві виробника або у спеціалізованому сервісному центрі кваліфікованим працівником для уникнення небезпеки.

МОНТАЖ



ЕКСПЛУАТАЦІЯ

Перед першим запуском

- Усуньте усі пакувальні елементи, особливо елементи, що захищають внутрішню частину духовки під час транспортування.
- Вийміть усі аксесуари з духовки і ретельно вимийте їх в теплій воді і м'якою рідиною для миття посуду.
- Зніміть захисну плівку з поверхні телескопічних напрямних.
- Для очищення внутрішньої частини камери використовуйте теплу воду з м'яким мийним засобом. Не використовуйте жорсткі щітки або губки. Вони можуть пошкодити покриття всередині камери.

Панель керування

Головний вимикач (режим очікування) 

знаходиться з правого боку дисплею. Головний вимикач спрацьовує після натискання на скло в певному місці (наявність піктограми) і супроводжується звуковим сигналом. (Див. розділ: *Електронний контролер*).

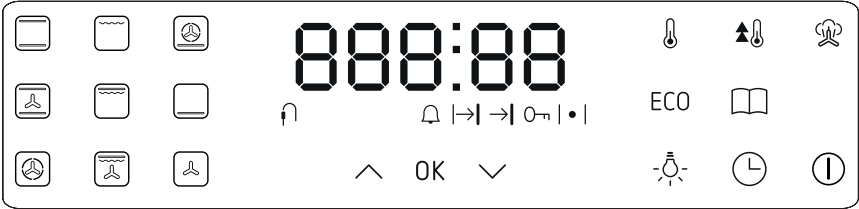
Поверхню сенсорів необхідно утримувати у чистоті.

Нагрівання камери духовки

- Увімкніть у приміщенні вентиляцію або відчиніть вікно.
- Виберіть звичайну функцію  або термоциркуляцію  (докладний опис цих функцій можна знайти в подальшій частині цієї інструкції).

Духовка повинна працювати не менше 30 хвилин, під час роботи духовка буде видавати запах, який з'являється тільки на початку, з часом запах зникне. Це нормальне явище, воно називається прокалюванням камери духовки.

ЕКСПЛУАТАЦІЯ



Панель управління оснащена світлодіодним дисплеєм і сенсорними кнопками (сенсорні кнопки підсвічуються):

Сенсор	Опис	Сенсор	Опис
	Звичайне нагрівання		Головний вимикач (режим очікування)
	Тісто		Годинник, таймер
	Циркуляція гарячого повітря		Підсвічування
	Гриль		Вбудовані програми
	Супергриль	ECO	Програма ECO
	Турбогриль		Функція Soft Steam
	Піца		Швидке нагрівання
	Підрум'янювання		Налаштування температури
	Розморожування		Плюс / вгору [+]
			Мінус / вниз [-]
		OK	Підтвердження

Увага: При кожному натисканні на сенсор видається звуковий сигнал. Звукові сигнали неможливо відключити.

- Кожна сенсорна кнопка може відображатися з наступними рівнями яскравості:
- повна яскравість 100% (вказує на активну кнопку);
 - знижена яскравість на 50% (вказує на кнопку, яку можна активувати);
 - нічна яскравість 50% (знижена яскравість на період з 22:00 до 6:00), вимкнено.

ЕКСПЛУАТАЦІЯ

Символ активності функцій на дисплеї

-  Підключений термошуп*
-  Активний таймер
-  Тривалість роботи
-  Завершення роботи
-  Активний захист від дітей
-  Розігрівання духовки

* доступно в залежності від моделі

Під'єднання до мережі живлення

Після підключення до джерела живлення (або відновлення живлення після його попереднього зникнення) духовка перейде в режим установки поточного часу, на дисплеї блиматиме 00:00. Використання пристрою неможливо без встановленого часу.

Увага: У разі збою живлення всі введені параметри, такі як час роботи, температура, функція - будуть видалені, перш ніж продовжувати роботу, слід повторно ввести налаштування. Якщо перерваною програмою було піролітичне очищення (або дверцята заблоковані з іншої причини), тоді перед налаштуванням годинника необхідно виконати процедуру охолодження духовки і відкриття дверцят. Переривання живлення не скасовує батьківське блокування, але воно спрацьовує лише тоді, коли встановлений поточний час, і переходить у режим очікування.

Налаштування поточного часу

Після підключення джерела живлення на дисплеї почнуть блимати цифри годин 00: (цифри хвилин підсвічуються постійно). Щоб встановити годину, використовуйте сенсорні кнопки  і . Підтвердити налаштування за допомогою сенсорної кнопки OK.

На дисплеї миготять хвилини :00 (година світиться постійно). Для встановлення хвилин використовуйте сенсорні кнопки  і . Підтвердити налаштування за допомогою сенсорної кнопки OK. Контролер переходить у режим очікування. Правильна установка часу буде підтверджена звуковим сигналом. Щоб змінити поточний час, в активному режимі натисніть і утримуйте сенсорну кнопку , на дисплеї з'явиться символ , торкніться сенсорної кнопки  ще раз, цифри почнуть блимати. Далі дійте як у випадку встановлення часу після першого запуску пристрою.

Інтенсивність підсвітки дисплея

Інтенсивність освітлення світлодіодного дисплея варіюється в залежності від часу доби, з 22:00 до 6:00 інтенсивність освітлення менше, ніж з 6:00 до 22:00. Крім того, в режимі StandBy інтенсивність освітлення менше, ніж в активному режимі.

Режим StandBy

Інакше режим очікування. Перехід в режим очікування відключає всі налаштування функції, часу, температури, вибраних програм. Всі нагрівальні елементи від'єднані. Дисплей погашений, окрім годинника. У цьому режимі на дисплеї активна лише сенсорна кнопка увімкнення/вимкнення. ① Сенсорна кнопка має знижену яскравість. Інтенсивність підсвітки знижена у порівнянні з активним режимом.

Якщо температура в камері перевищує 80°C, вона відображається поперемінно з поточним часом.

Якщо блокування сенсорних кнопок активне, натискання на сенсорну кнопку ① (спроба увімкнути її) призводить до того, що на екрані з нормальною яскравістю на 5 секунд з'являється напис LOC з  і  замість поточного часу/температури. му очікування в активний режим генерує звук.

ЕКСПЛУАТАЦІЯ

Вхід у режим очікування:

в будь-який час, натиснувши на сенсорну кнопку  протягом 3 секунд (навіть якщо кнопки заблоковані, функція ВИМКНЕННЯ духовки доступна), перехід в режим очікування таким чином генерує звук; після відключення живлення та встановлення поточного часу;

- у випадку якщо цикл піролізу триває, натискання  на 3 секунди призводить до переходу в режим охолодження духовки та розблокування дверцят, лише після охолодження та розблокування відбувається перехід у режим очікування.

Вихід з режиму очікування:

при натисканні на сенсорну кнопку  протягом 3 секунд, перемикання з режи

Активний режим

Це режим в якому можна вибрати потрібну функцію, програму, змінити налаштування. Активними є сенсорні кнопки функцій, програм, годинника і функцій, що активуються натисканням 2 сенсорних кнопок: батьківське блокування і налаштування. Решта сенсорів активуються у випадку, якщо необхідно змінити налаштування і т.п. Автоматичне вимкнення: За відсутності дій з боку користувача (натискання активних сенсорів) і відсутності вибору програми (також після завершення роботи всіх програм) контролер переходить в режим очікування через 30 сек. з моменту останнього виконання користувачем дії або завершення роботи останньої програми.

В активному режимі підсвічування дисплея працює у звичайній яскравості. На дисплей виводиться поточний час. Якщо в робочу камеру духовки вставлено термошуп, на дисплеї відображається символ термошупа. Якщо встановлено батьківське блокування, відображається символ блокування (символ ).

Батьківське блокування

Батьківське блокування призначене для блокування зміни налаштувань духовки або блокування ввімкнення духовки.

У режимі очікування одночасно натискайте сенсорні кнопки  та  протягом 3 секунд, щоб активувати батьківське блокування, на дисплеї з'явиться символ . Щоб відключити блокування, одночасно натискайте ті ж сенсори протягом 3 секунд, символ  на дисплеї згасне.

Активне блокування робить неможливою зміну параметрів, але вимкнути духову шафу все одно можна.

Підсвічування

При кожному відкритті дверцят духовки вмикається світло. Крім того, коли духовка перебуває в активному режимі, всередині камери духовки вмикається освітлення. Це освітлення залишається відключеним

ЕКСПЛУАТАЦІЯ

тільки в режимі StandBy. Якщо дверцята духовки залишаються відкритими протягом тривалого часу, освітлення автоматично вимикається через бл. 5 хвилин. Підсвітка в режимі нагрівання ECO функціонує відповідно до опису функції нагрівання.

Сенсор  діє незалежно від інших функцій, натискання сенсора не впливає на перебіг інших функцій і налаштувань.

Сенсор  не працює в режимі очікування.

Після натискання сенсора індикатор духовки вмикається на 30 секунд .

Натискання та утримання сенсора  під час активної програми вмикає постійне світло, яке вимикається повторним натисканням і утриманням сенсора  або в кінці функції нагрівання (вбудованої програми).

Запалене світло можна погасити у будь-який момент шляхом натискання сенсора .

Вентилятор охолодження

Функціонування вентилятора охолодження не залежить від встановлених функцій і стану контролера. Охолоджувальний двигун вмикається автоматично, коли активована будь-яка функція нагрівання. Двигун увімкнено до тих пір, поки температура в камері не перевищить 100°C. Коли температура опускається нижче охолоджувальний вентилятор автоматично вимикається.

У випадку парової та піролітичної програм охолодження працює у двох напрямках відповідно до опису програм.

Розігрівання духовки (Символ термостата)

Символ  означає нагрівання принаймні одного з нагрівачів в духовці. Цей символ гасне при досягненні температури в камері, і, як тільки вона буде досягнута, символ буде світитися і гаснути час від часу. Це сигналізує, що встановлена температура зберігається. Якщо після досягнення заданої температури ви зменшите її, символ  загориться тільки тоді, коли духовка охолоне нижче знову встановленого значення.

Дверцята духовки

Під час роботи духовки дверцята повинні бути зачинені. Відкриття дверцят перерв

ЕКСПЛУАТАЦІЯ

Якщо дверцята залишаються відчиненими більше 90 секунд, пролунає звуковий сигнал, який інформує про те, що дверцята повинні бути зачинені. Сигнал можна відключити, торкнувшись будь-якого сенсора або зачинивши дверцята.

Відкриття дверцят, яке триває менше 5 хвилин, не впливає на активну програму і її параметри. Після закінчення цього часу, з міркувань безпеки, духовка переходить в режим StandBy (всі налаштування скидаються).

Обмеження часу роботи

Якщо духовка працює з будь-якою функцією нагрівання протягом тривалого періоду часу, то контролер з метою безпеки завершить роботу духовки після часу, встановленого відповідно до нижченаведеного прикладу. Після завершення нагрівання духовка переходить в режим очікування. Приклад. Якщо температура в камері духовки досягає 200°C, електричні елементи вимикаються приблизно через 3 години роботи духовки. При температурі 100°C - приблизно через 10 годин. Це захист духовки від перегрівання.

Таймер

Налаштування таймера можливе в активному режимі. Коротке натискання на кнопку сенсора  відображає символ  і поточне значення часу зворотного відліку.

Тривале натискання на сенсорну кнопку  викликає миготіння символу  і перехід у режим налаштування таймера.

Потім сенсори  і  використовуються для встановлення часу зворотного відліку, а сенсор ОК щоб затвердити налаштування. Одночасне натискання  і  обнуляє налаштування таймера.

В активному режимі, якщо таймер активний (відраховує час), на дисплеї загоряється символ .

Максимальний час таймера - 120 хвилин. Таймер не перериває активну функцію духовки. Після закінчення часу ви почуєте акустичний сигнал, ви можете відключити його за допомогою будь-якого датчика.

Вмикання функції нагрівання

В активному режимі натисніть на сенсор із символом функції нагрівання зліва від дисплея. У цьому режимі символ обраної програми підсвічується на 100%, а для символів інших сенсорів підсвічування зменшується до 50%. Якщо функція нагрівання недоступна, символи в правій частині дисплея тьмяніють, а їхні сенсори стають неактивними.

Після вибору функції контролер автоматично переходить до налаштування температури. Значення температури та символ °C відображаються з повною яскравістю. Перша температура, що відображається, є температурою за замовчуванням для цієї функції. Температура змінюється за допомогою сенсорів  та  з кроком 5°C, шкала зациклена. Мінімальне, максимальне значення та значення за замовчуванням визначаються індивідуально для кожної функції. На додаток до числових значень є символ ---, який вказує на те, що нагрівальні елементи вимкнені.

Обрана температура підтверджується за допомогою сенсора ОК.

Яскравість індикатора температури знижується до нормального рівня, на дисплеї з'являється поточний час, а потім духовка починає працювати з вибраною функцією та температурою.

ЕКСПЛУАТАЦІЯ

Функції нагрівання та додаткові функції

Опис функції		Виконання						Температура [°C]		Температура за замовчуванням [°C]
		Світло	Верхній нагрівач	Нагрівач гриля	Нагрівач вентилятора	Нижній нагрівач	Вентилятор циркуляції гарячого повітря	мін.	макс.	
Функції нагрівання										
	Звичайне нагрівання	✓	✓			✓		30	280	200
	Тісто	✓	✓			✓	✓	30	280	180
	Циркуляція гарячого повітря	✓			✓		✓	30	280	180
	Гриль	✓		✓				30	280	250
	Супергриль	✓	✓	✓				30	280	250
	Турбогриль	✓	✓	✓			✓	30	280	200
	Піца	✓			✓	✓	✓	30	280	220
	Підрум'янювання	✓				✓		30	240	200
	Розморожування	✓					✓	-	-	-
Додаткові функції										
	Температура	згідно з інструкцією								
ECO	Випічка ЕКО	згідно з інструкцією						30	280	200
	Світло	✓						-	-	-
	Швидке нагрівання	✓		✓	✓		✓	30	280	-
	Вбудовані програми	згідно з інструкцією								
	Функція Soft Steam	✓			✓	✓	✓	20	280	200

Попередній перегляд і зміна налаштувань під час роботи духовки

Щоб перевірити температуру всередині камери під час роботи духовки, коротко натисніть сенсор . Натисніть сенсорну кнопку  ще раз, щоб перевірити встановлену температуру. Натисніть ще раз, щоб повернутися до відображення поточного часу.

Щоб змінити задану температуру під час роботи духовки, натисніть і утримуйте сенсор , на дисплеї з'явиться поточна встановлена температура, ви можете змінити її за допомогою сенсорів  та . Підтвердити нову температуру за допомогою датчика OK. До моменту підтвердження в духовці встановлено попереднє значення.

Переглянути встановлений час можна так само, як і перегляд температури. Щоб перевірити встановлений час під час роботи духовки, коротко натисніть на сенсор , на дисплеї відобразиться

ЕКСПЛУАТАЦІЯ

час таймера. Натисніть сенсор  ще раз, щоб перевірити час роботи. Натисніть ще раз, щоб відобразити час закінчення роботи. Натисніть ще раз, щоб повернутися до відображення поточного часу.

Щоб змінити задану температуру під час роботи духовки, натисніть і утримуйте сенсор , на дисплеї з'явиться поточна встановлена температура, ви можете змінити її за допомогою сенсорів  та . Підтвердити нову температуру за допомогою сенсорної кнопки ОК. До моменту підтвердження в духовці встановлено попереднє значення.

Щоб змінити функцію (програму) під час роботи духової шафи, натисніть на сенсор з іншою програмою нагрівання, ніж поточна. Сенсор нової обраної програми починає блимати, а підсвічування поточної програми не змінюється. Підтвердити за допомогою сенсорної кнопки ОК вибір нової програми. Сенсорна кнопка нової програми перестає блимати і світиться постійно, а сенсор попередньої програми гасне. Якщо ви не підтвердите вибір, контролер повернеться до попереднього стану (поточної програми).

При зміні програми під час процесу, налаштування температури зберігає останнє встановлене значення.

Завершення дії функції

Щоб завершити дію функції, натисніть і утримуйте сенсор . Функції за замовчуванням діють протягом необмеженого часу, автоматичне відключення духовки можливо тільки при активації функції час роботи духовки і функції відкладеного старту роботи духовки. Винятком є функція піролітичного очищення.

Тривалість роботи (автоматичне вимкнення)

Час роботи духовки – це автоматичне вимикання духовки після закінчення заданого часу, що минув з моменту активації цього режиму. Можлива установка часу роботи духовки становить від 1 хвилини до 10 годин. Щоб активувати час роботи духовки, коли духовка працює з певною функцією,

натисніть і утримуйте сенсор , на дисплеї почне блимати символ таймера . Натисніть на сенсор  знову, на дисплеї з'явиться символ  тепер за допомогою сенсора можна встановити час роботи духовки  потім підтвердити за допомогою сенсорної кнопки ОК.

Налаштування часу можна коригувати за допомогою сенсорів  і . Підтвердити виправлене значення ОК.

Ви можете деактивувати попередньо встановлений час роботи духовки, встановивши сенсор на  на значення 0:00 і підтвердивши ОК.

Вимкнення духовки перериває роботу активної функції духовки. Після закінчення часу ви почуєте акустичний сигнал, який можна відключити за допомогою будь-якого сенсора, крім . Коли звуковий сигнал вимикається, налаштування функцій та температури скидаються, а світло залишається увімкненим протягом 30 секунд. Символ  гасне. Ще через 60 секунд піч перейде в режим очікування.

Увага: Коли ви використовуєте сенсор  для скидання сигналізації, контролер автоматично перейде в режим редагування часу відкладеного запуску духовки.

ЕКСПЛУАТАЦІЯ

Відкладений запуск (автоматичне увімкнення та вимкнення)

Відкладений запуск духовки - це автоматичне увімкнення духовки в зазначений час з подальшим автоматичним відключенням духовки після заявленого робочого часу. Можлива затримка увімкнення духовки становить від 1 хвилини до 10 годин, а час її дії - до 10 годин. Щоб активувати відкладений запуск духовки, спочатку активуйте час роботи духовки. На дисплеї з'явиться символ $\rightarrow|$. Потім знову натисніть і утримуйте сенсор $\odot$, на дисплеї буде блимати символ таймера $\triangle$. Двічі натисніть на сенсор $\odot$, на дисплеї почне блимати символ $\rightarrow|$, тепер ви можете встановити точний час запуску духовки за допомогою сенсора $\wedge$ потім підтвердити за допомогою сенсора ОК. Після затвердження часу увімкнення символ $\rightarrow|$ і $\rightarrow|$ горять постійно, а годинник знову показує поточний час..

Ви можете налаштувати час запуску духовки за допомогою сенсорів $\wedge$ і $\vee$. Підтвердити виправлене значення ОК. Вимкніть час роботи духовки, встановивши сенсором $\vee$ найнижче можливе значення часу і підтвердити ОК.

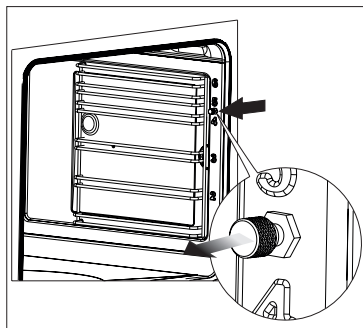
Після того, як духовка автоматично увімкнеться, згасне символ $\rightarrow|$.

Після закінчення часу роботи ви почуєте акустичний сигнал, ви можете відключити його за допомогою будь-якого сенсора. Коли звуковий сигнал вимикається, налаштування функцій та температури скидаються, а світло залишається увімкненим протягом 30 секунд. Символ $\rightarrow|$ згасне. Ще через 60 секунд духовка перейде в режим очікування.

Датчик температури - термощуп*

Термощуп* можна підключити до мережі в будь-який момент.

Увага. Роз'єм щупа оснащено захисною заглушкою. Заглушку необхідно витягнути перед використанням щупа.



У режимі очікування та активному режимі це призводить лише до загорання символу термощупа $\cap$ не впливаючи на роботу духовки.

У робочому режимі (із заданою функцією та температурою) встановлення термощупа викликає відображення символу $\cap$ і двох температур: ліворуч видно поточну температуру термощупа, праворуч задану температуру (за замовчуванням 75 °C).

* доступно в залежності від моделі

ЕКСПЛУАТАЦІЯ

Сенсорними кнопками  і  можна безпосередньо змінити задану температуру термощупа, у разі підтвердження сенсором ОК нові налаштування зберігаються, а після 5 секунд бездіяльності – повертаються до попередньо збереженого значення.

Після підтвердження температури термощупа духовка підтримує задану температуру духовки не довше ніж до моменту досягнення датчиком заданої температури щупа. Після чого нагрівання вимикається та звучить звуковий сигнал.

Сигнал термощупа можна скасувати, натиснувши на будь-який сенсор (крім ) або відчинивши дверцята. Таке скасування сигналу також видаляє налаштування функцій і температури, а через 60 секунд бездіяльності духовка перейде в режим очікування.

Коли сигнал скасовується сенсором  це означає, що користувач встановлює нове значення температури для термощупа. Після підтвердження нової температури сенсором ОК програма продовжує роботу із збереженими параметрами функції та температури в камері.

Якщо користувач витягне термощуп під час роботи (після підтвердження температури термощупа), це буде сприйматися, як помилка (можливе пошкодження термощупа), і програма зупиниться.

Використання термощупа блокує можливість автоматичного увімкнення та вимкнення духовки. При встановленні термощупа попередньо встановлений час роботи видаляється, а функція сенсора

 обмежується функцією керування таймером. Використання термощупа не впливає на модифікацію використовуваної функції та температуру в камері духової шафи - їх можна змінювати так само, як і без термощупа.

Температури для зонда для м'яса

Вид м'яса	Температура [°C]
Свинина	85 - 90
Яловичина	80 - 85
Телятина	75 - 80
Ягнятина	80 - 85
Дичина	80 - 85

Увага: Необхідно використовувати тільки температурний датчик, що входить в комплект духовки.

ЕКСПЛУАТАЦІЯ

Вбудовані програми

Це набір програм з конкретними налаштуваннями функцій, температури і часу випічки, які найбільш підходять для даної страви.

В активному режимі натисніть сенсор , меню вибору вбудованої програми буде активовано - програма, позначена як P01, з'явиться на дисплеї. Використовуючи датчики/ та  виберіть відповідну програму з таблиці нижче. Потім підтвердити вибір програми сенсором ОК, духовка почне працювати.

Програма	Опис	Елементи духовки	Температура	Швидке нагрівання	Функція нагрівання
P01	М'ясо (яловичина, баранина, свинина)	Циркуляція гарячого повітря - нижній рівень 2 - 120 хвилин	180 °C		
P02	Ціле курча (приблизно 1,5 кг)	Гриль + вентилятор - нижній рівень 2 - 85 хвилин	190 °C		
P03	Ціла качка (приблизно 2 кг)	Гриль + вентилятор - нижній рівень 2 - 120 хвилин	180 °C		
P04	Гуска (приблизно 3 кг)	Гриль + вентилятор - нижній рівень 1 - 130 хвилин	170 °C		
P05	Індичка (приблизно 2,5 кг)	Гриль + вентилятор - нижній рівень 1 - 155 хвилин	170 °C		
P06	Курка (крильця, стегенця)	Верхній нагрівач + нижній нагрівач нижній рівень 2 60 хвилин, швидке нагрівання	180 °C	ТАК	
P07	Піца, піта, тортілья, канапки	Верхній нагрівач + нижній нагрівач нижній рівень 1 - 10 хвилин, швидке нагрівання	230 °C	ТАК	
P08	Лазанья, коренеплоди, заморожені напівфабрикати	Верхній нагрівач + нижній нагрівач нижній рівень 2 - 30 хвилин, швидке нагрівання	230 °C	ТАК	
P09	Фокача	Верхній нагрівач + нижній нагрівач нижній рівень 2 - 15 хвилин, швидке нагрівання	220 °C	ТАК	
P10	Запіканка з овочами та м'ясом	Верхній нагрівач + нижній нагрівач нижній рівень 2 - 25 хвилин швидке нагрівання	180 °C	ТАК	
P11	Бісквіт	Верхній нагрівач + нижній нагрівач нижній рівень 2 - 45 хвилин розігріта духовка	160 °C		
P12	Кекси, здобні булочки	Циркуляція гарячого повітря - рівень знизу 3 - 35 хвилин	160 °C		
P13	Крупи, вівсянка, зернове печиво	Циркуляція гарячого повітря - рівень знизу 3 - 15 хвилин	180 °C		
P14	Пиріг з фруктами	Верхній нагрівач + нижній нагрівач нижній рівень 2 - 60 хвилин швидке нагрівання	180 °C	ТАК	

ЕКСПЛУАТАЦІЯ

P15	Хліб	Верхній нагрівач + нижній нагрівач нижній рівень 2 - 60 хвилин	210 °C		
P16	Виростання тіста	Верхній нагрівач + нижній нагрівач нижній рівень 2 - 20 хвилин	30 °C		
P17	Сушіння	Циркуляція гарячого повітря - рівень знизу 2 - 3, 4, 5 годин	50 °C		
P18	Картопля фрі	Верхній нагрівач + нижній нагрівач нижній рівень 2 - 20 хвилин швидке нагрівання	220 °C	ТАК	
P19	Готові страви (овочі, м'ясна печеня, риба, фалафель, бургери)	Циркуляція гарячого повітря - рівень знизу 2 - 10 хвилин швидке нагрівання	230 °C	ТАК	

ЕКСПЛУАТАЦІЯ

Кожна вбудована програма може бути вільно змінена, тобто можна змінити задану температуру або змінити час роботи духовки. Для цього дотримуйтесь відповідних пунктів інструкції («Попередній перегляд і зміна налаштувань під час роботи духовки» та «Автоматичне увімкнення і вимкнення духовки»). Після внесення змін програма більше не є «вбудованою програмою», введені зміни активуються один раз, це не змінює параметри вбудованої програми при наступному запуску.

Вбудовані програми з швидким розігріванням

Вибрані програми характеризуються необхідністю розігрівання духовки до певної температури. Вони позначені відповідним чином в таблиці вище. Після вибору однієї із зазначених вбудованих програм з розігріванням, після підтвердження програми сенсором, ОК на дисплеї також відображається значок швидкого нагрівання. Після досягнення відповідної температури пролунає звуковий сигнал, він вимкнеться при відкритті дверцят. Поставте страву в духовку і закрийте дверцята, після чого почнеться відповідна програма викання.

Увага: Не рекомендується вводити зміни вбудованої програми під час активного швидкого розігрівання духовки, внесення змін скасує встановлену програму і роботу пристрою з поточними параметрами функції, часу і температури.

Вбудована програма з термощупом

Перед запуском вбудованої програми необхідно вставити термощуп у роз'єм. Контролер автоматично встановлює параметри: функцію, температуру камери, температуру зонда.

Якщо функцію, температуру або температуру термощупа змінено, піктограма вбудованої програми гасне, і програма переходить у звичайний напівавтоматичний режим.

Під час запуску вбудованої програми, що вимагає використання термощупа без вставленого в роз'єм термощупа, контролер перерахує температуру термощупа в час і запустить вбудовану програму як "вбудовану програму без розігрівання".

Завершення вбудованої програми

Завершення таке ж, як і в разі автоматичного вимкнення духовки, пристрій видасть звуковий сигнал.

Функція ECO

Про вибір програми ECO свідчить підсвічування датчика ECO. Під час роботи в режимі ECO підсвітка духовки за замовчуванням вимкнена, натискання сенсора  вмикає освітлення на 10 секунд. Неможливо увімкнути постійне освітлення.

Швидке нагрівання духовки

Щоб швидко розігріти духовку, можна активувати функцію Швидке нагрівання. В активному режимі натисніть на сенсор . Коли функція активна, підсвічуються датчики функції нагрівання та сенсор . Духовка працює на максимально можливій потужності. Функція доступна у всіх функціях нагрівання, окрім Розморожування та Очищення - для цих функцій натискання на датчик призводить до звукового сигналу. При досягненні заданої температури спрацює звуковий сигнал. Передбачено повернення до нагрівання відповідно до обраної функції та до режиму підтримання температури.

Функцію швидкого нагрівання в будь-який момент можна відключити шляхом натискання сенсорної кнопки .

ЕКСПЛУАТАЦІЯ

Функція Soft Steam

Духова шафа оснащена функцією Soft Steam (сенсор ). Під час початкового процесу випікання утворюється пара, яка позитивно впливає на певні продукти, що готуються в духовці. У нижній частині камери духовки є порожнина, в яку налейте 150 мл чистої холодної води, перш ніж нагрівати духовку, не додавайте спецій. В активному режимі натисніть на сенсор  функції Soft Steam. Приблизно за 5 хвилин, коли духовка попередньо нагріється, помістіть страву в камеру і закрийте дверцята.

Увага: Після закінчення роботи не залишайте залишки води в порожнині. Коли духовка охолоне, видаліть воду тканиною. Перед видаленням води упевнитись, що духовка заохолола.

Через наявність пари в камері, пара може конденсуватися на внутрішній стороні дверцят і стінках духової шафи. Щоразу після закінчення роботи витирайте надлишки води.

ПРИГОТУВАННЯ ЇЖІ У ДУХОВЦІ - ПРАКТИЧНІ ПОРАДИ

Випічка

- Рекомендується випікати пироги на піддонах, які є заводським обладнанням плити,
- Випічку можна виготовляти у формах та на піддонах промислового виробництва, які ставляться на бокові направляючі. Для приготування продуктів харчування рекомендується використовувати піддони чорного кольору, оскільки вони краще проводять тепло та зменшують час приготування,
- Не рекомендується використовувати форми й жирівки зі світлою та блискучою поверхнею при звичному нагріванні (верхній та нижній нагрівачі), використання такого посуду може призвести до того, що тісто не пропечеться знизу,
- При використанні кільцевого нагрівача попереднє прогрівання духовки не обов'язкове. Для інших режимів, перед приготуванням продуктів духовку слід розігріти,
- Перед тим, як вийняти пироги з духовки, потрібно перевірити їх готовність за допомогою палички (яка має залишитися сухою та чистою),
- Рекомендується залишити випічку у духовці на 5 хвилин після її вимкнення,
- Температура випічки, приготованої із використанням функції циркуляції температури зазвичай на 20 -30 градусів нижче, ніж при звичайному випіканні (з використанням нижнього та верхнього нагрівача),
- Параметри випічки, наведені у таблицях, є довідковими, та можуть змінюватися відповідно до Вашого досвіду та смаків,
- Якщо дані в кулінарних книгах значно відрізняються від наших рекомендацій, просимо керуватися цією інструкцією.

Смаження м'яса

- У духовці готується м'ясо порціями більше 1 кг Порції, вага яких менше, рекомендується готувати на газових горілках плити,
- Для приготування рекомендується використовувати жаростійкий посуд, із ручками, які не піддаються впливу високої температури,
- При приготуванні їжі на решітці чи вертелі на самому низькому рівні необхідно розмістити деко з невеликою кількістю води,
- Мінімум один раз, на етапі напівготовності, слід перевернути м'ясо на іншу сторону, у процесі запікання час від часу поливати м'ясо соком, що виділяється або гарячою солоною водою, поливати м'ясо холодною водою не рекомендується.
- Для випікання та розігрівання страв без жиру, таких як картопля фрі, овочі, рибні палички тощо. Airfry також підходить для використання при запіканні у рукаві. Під час випікання на решітці Airfry встановіть решітку на рівень 3 і виберіть функцію конвекції. Під решіткою Airfry рекомендується розмістити деко. Для досягнення найкращих результатів рекомендується обертати страви під час приготування.

ПРИГОТУВАННЯ ЇЖИ У ДУХОВЦІ - ПРАКТИЧНІ ПОРАДИ

Функція нагріву термоциркуляції ECO

- при використанні функції термоциркуляції ECO вмикається оптимальний спосіб нагріву з метою приготування їжі з мінімальними витратами електроенергії,
- не можна скорочувати час приготування за рахунок підвищення температури, також не рекомендується попередньо розігрівати духовку перед приготуванням,
- не слід змінювати задану температуру і відкривати дверцята в процесі приготування.

Рекомендовані параметри при використанні функції термоциркуляції ECO

Спосіб приготування страви	Функція духовки	Температура (°C)	Рівень	Час [хв.]
Бісквіт	 ECO	180 - 200	2 - 3	50 - 70
Бісквітний торт/ фунтовий кекс	 ECO	180 - 200	2	50 - 70
Риба	 ECO	190 - 210	2 - 3	45 - 60
Яловичина	 ECO	200 - 220	2	90 - 120
Свинина	 ECO	200 - 220	2	90 - 160
Курка	 ECO	180 - 200	2	80 - 100

ПРИГОТУВАННЯ ЇЖИ У ДУХОВЦІ - ПРАКТИЧНІ ПОРАДИ

Вид випічки продукт	Функції духовки	Температура (°C)	Рівень	Час [хв.]
Бісквіт		160 - 200	2 - 3	30 - 50
бісквітний торт/ фунтовий кекс		160 - 170 ¹⁾	3	25 - 40 ²⁾
бісквітний торт/ фунтовий кекс		155 - 170 ¹⁾	3	25 - 40 ²⁾
Піца		200 - 230 ¹⁾	2 - 3	15 - 25
Риба		210 - 220	2	45 - 60
Риба		160 - 180	2 - 3	45 - 60
Риба		190	2 - 3	60 - 70
Ковбаски		220	4	14 - 18
Яловичина		225 - 250	2	120 - 150
Яловичина		160 - 180	2	120 - 160
Свинина		160 - 230	2	90 - 120
Свинина		160 - 190	2	90 - 120
Курка		180 - 190	2	70 - 90
Курка		160 - 180	2	45 - 60
Курка		175 - 190	2	60 - 70
Овочі		190 - 210	2	40 - 50
Овочі		170 - 190	3	40 - 50

Значення часу наведено, якщо не вказано інше, для не розігрітої камери. Для розігрітої духовки час має бути зменшено приблизно на 5-10 хвилин.

¹⁾ Розігріти порожню духовку

²⁾ Значення часу вказані для запікання у малих формах

Увага: Наведені у таблиці параметри є орієнтовними і можуть коригуватися залежно від власного досвіду та кулінарних уподобань.

ТЕСТОВІ СТРАВИ Згідно зі стандартом EN 60350-1.

Випічка

Вид страви	Акcesуари	Рівень	Функція нагрівання	Температура (°C)	Час випікання ²⁾ (мін.)
Невеликі вироби з тіста	Деко для випічки	4		160 ¹⁾	28 - 32 ²⁾
	Деко для випічки	3		155 ¹⁾	23 - 26 ²⁾
	Деко для випічки	3		150 ¹⁾	26 - 30 ²⁾
	Деко для випічки Деко для печені	2 + 4 2 - деко для випічки або печені 4 - деко для випічки		150 ¹⁾	27 - 30 ²⁾
Пісочне тісто (смужки)	Деко для випічки	3		150 - 160 ¹⁾	30 - 40 ²⁾
	Деко для випічки	3		150 - 170 ¹⁾	25 - 35 ²⁾
	Деко для випічки	3		150 - 170 ¹⁾	25 - 35 ²⁾
	Деко для випічки Деко для печені	2 + 4 2 - деко для випічки або печені 4 - деко для випічки		160 - 175 ¹⁾	25 - 35 ²⁾
Бісквіт з низьким вмістом жиру	Решітка + форма для випічки з чорним покриттям Ø 26 см	2		170 - 180 ¹⁾	38 - 46 ²⁾
Шарлотка	Решітка + 2 форми для випічки з чорним покриттям Ø 20 см	2 форми на решітці розміщено по діагоналі права задня частина, ліва передня частина		180 - 200 ¹⁾	50 - 65 ²⁾

¹⁾ Розігріти порожню духовку 5 хвилин, не використовувати функцію швидкого розігріву.

²⁾ Значення часу наведено, якщо не вказано інше, для не розігрітої камери.

ТЕСТОВІ СТРАВИ Згідно зі стандартом EN 60350-1.

Функція гриль

Вид страви	Аксесуари	Рівень	Функція нагрівання	Темпера-тура (°C)	Час (мін.)
Тости з білого хліба	Решітка	4		220 ¹⁾	3 - 7
Яловичі бургери	Решітка + деко для печені (для збору стікаючих крапель)	4 - решітка 3 - деко для печені		220 ¹⁾	1 бік 13 - 18 2 бік 10 - 15

¹⁾Розігріти порожню духовку, вмикаючи на 8 хвилин, не використовувати функцію швидкого розігріву.

Випікання

Вид страви	Аксесуари	Рівень	Функція нагрівання	Темпера-тура (°C)	Час (мін.)
Курка ціла	Решітка + деко для печені (для збору стікаючих крапель)	2 - решітка 1 - деко для печені		180 - 190	70 - 90
	Решітка + деко для печені (для збору стікаючих крапель)	2 - решітка 1 - деко для печені		180 - 190	80 - 100

Значення часу наведено, якщо не вказано інше, для не розігрітої камери. Для розігрітої духовки час має бути зменшено приблизно на 5-10 хвилин.

ОБСЛУГОВУВАННЯ ТА ДОГЛЯД

Турбота користувача про постійне утримання духовки в чистоті та відповідне обслуговування значно збільшують термін її безаварійної служби.



Перед початком очищення духовки її слід вимкнути. Чистку духовки можна проводити лише після того, як вона охолоне.

- Духовку необхідно чистити після кожного використання. Під час чистки духовки необхідно ввімкнути освітлення, щоб краще бачити робочу поверхню.
- Камеру духовки можна мити лише теплою водою з додаванням невеликої кількості рідини для миття посуду.
- **Очищення паром «Steam Clean»***
 - у миску, яка поставлена на перший знизу рівень духовки, налити 0,25 л води (1 стакан),
 - закрити дверці духовки, - ручку регулятора температури встановити на положення 50°C, ручку вибору режиму роботи в положення «нижній нагрівач»
 - нагрівач камери духовки близько 30 хвилин,
 - відчинити дверцята духовки, внутрішній об'єм камери протерти ганчіркою чи губкою, потім промити теплою водою з додаванням рідини для миття посуду.

Увага! Залишкова волога після парової очистки може мати вигляд крапель чи залишків води під плитою.

- Після миття камери духовки, її слід витерти насухо.

Увага!

для чистки та підтримки в робочому стані скляних поверхонь не використовувати чистильні засоби, які містять абразиви.

Очищення від накипу, що утворюється в нижній частині камери після використання функції Soft Steam:

- налейте приблизно 250 мл 6% оцту без трав у виїмку на дні камери,
- оцет залишити за кімнатної температури на 30 хвилин, щоб розчинити накип,
- очистити заглиблення за допомогою теплої води та м'якої ганчірки.

Увага: Рекомендується проводити очищення кожні 5-10 циклів з використанням функції Soft Steam.

Періодичний огляд

Окрім дій, які необхідні для підтримання духовки у чистоті, необхідно:

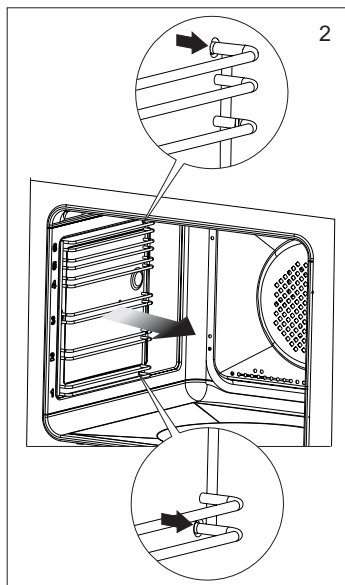
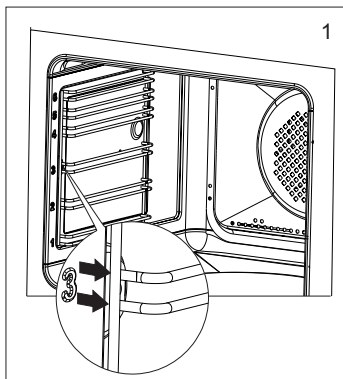
- проводити періодичні перевірки роботи елементів управління та робочих груп плити. Після закінчення гарантійного строку, мінімум раз на два роки, необхідно проводити огляд технічного стану плити у сервісному центрі,
- усувати виявлені експлуатаційні дефекти,
- за необхідності провести заміну деталей та вузлів, які вийшли з ладу

Увага!

Усі ремонтні та регуляційні роботи повинні проводитися відповідним сервісним центром чи майстром, який має необхідну кваліфікацію та допуск.

ОБСЛУГОВУВАННЯ ТА ДОГЛЯД

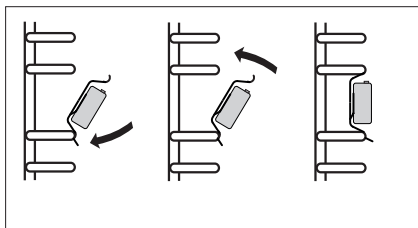
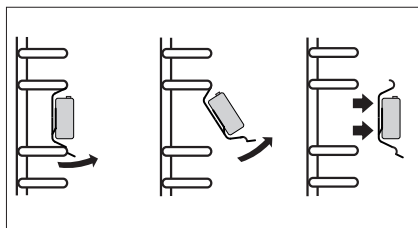
Духовки, позначені літерою **D**, обладнано легко висувними дротяними напрямними (решітками) вкладок духовки. Щоб їх ви-
йняти для миття слід потягнути за кріплення, розташоване спереду, потім потягнути за напрямну і зняти її із заднього кріплення.



Духовки, позначені літерами **Dr** мають висувні телескопічні напрямні із нержавіючої сталі, прикріплені до дротяних напрямних. Направляючі необхідно знімати і мити разом з дротяними направляючими. Перед встановленням на них дек, їх необхідно висунути (якщо духовка гаряча, направляючі потрібно висунути, зачепивши заднім краєм дека за упори у передній частині направляючих) і потім висунути разом з деком. потрібно висунути, зачепивши заднім краєм дека за упори у передній частині направляючих) і потім висунути разом з деком.

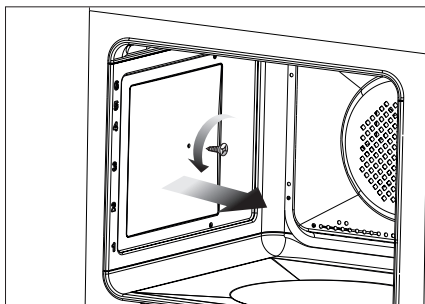
Увага!

Телескопічні направляючі (провідники) не можна мити у посудомийних машинах.



ОБСЛУГОВУВАННЯ ТА ДОГЛЯД

Плити, марковані у специфікації типу літерою **К**, обладнані вставками, покритими спеціальною самоочисною емаллю. Завдяки цій емалі жирові забруднення або залишки страв можуть самочинно усуватися, якщо вони не засохли і не підгоріли (залишки їжі і жиру необхідно якнайскоріше відділити, поки вони ще не засохли і не запеклися, у цьому разі можна уникнути тривалого самоочищення духовки). Для проведення самоочищення духовки, її необхідно ввімкнути на 1 годину і встановити температуру – 250°C. Якщо залишки страв незначні, процес можна скоротити.



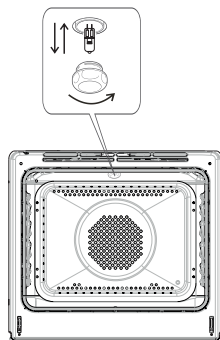
Важливо!

Оскільки процес самоочищення пов'язаний з розходом електроенергії, перед кожною чистою необхідно перевірити рівень забруднення. Після того, як самоочисні властивості вкладки погіршаться, її можна замінити на нову. Вкладки можна придбати у пунктах сервісного обслуговування або у роздрібному продажі. У випадку вибору традиційного методу чищення, необхідно пам'ятати, що самоочисна емаль вразлива на стирання, а, отже, для їх чистки не можна використовувати ні їдких засобів, ні жорстких ганчірок.

Заміна галогенної лампочки освітлення духовки

Щоб уникнути ураження електричним струмом, перед заміною галогенної лампочки слід переконаватися, що обладнання вимкнене.

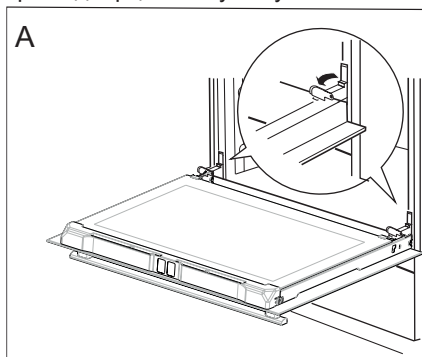
- Усі ручки управління встановити у положення „●” / „0” „ та вимкнути живлення,
- Викрутити і помити плафон лампи, ретельно витерти його насухо.
- Вийняти галогенну лампочку, використовуючи для цього ганчірку або папір, у разі необхідності галогенну лампочку слід замінити на нову тип G9
 - напруга 230В
 - потужність 25Вт
- Точно вставити галогенну лампочку у патрон.
- Закрутити плафон лампочки.



Лампочка духовки

Зняття дверцят

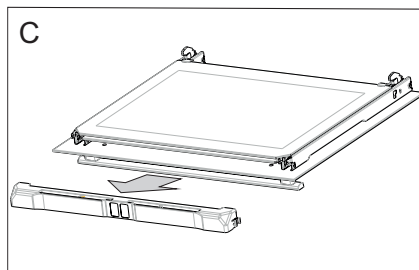
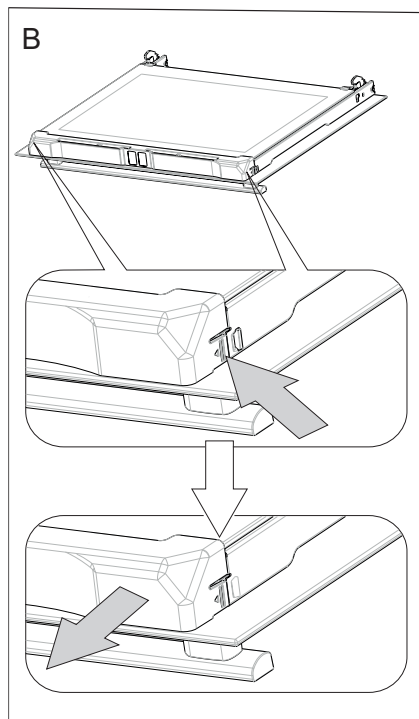
для більш зручного доступу до камери духовки та її очищення можна зняти дверцяті. Для цього потрібно її відкрити, підняти запобіжник, який знаходиться на петлі, дверцят злегка прикрити, підняти та висунути вперед (мал. А). Для установки дверцят на плиту, повторити дії у зворотному порядку. У ході встановлення слід звернути увагу на правильне сполучення частин петлі. Після установки дверцят духовки потрібно обов'язково спустити запобіжник. У іншому випадку, при спробі закрити дверцят можуть бути.



Відтягнути запобіжники петель

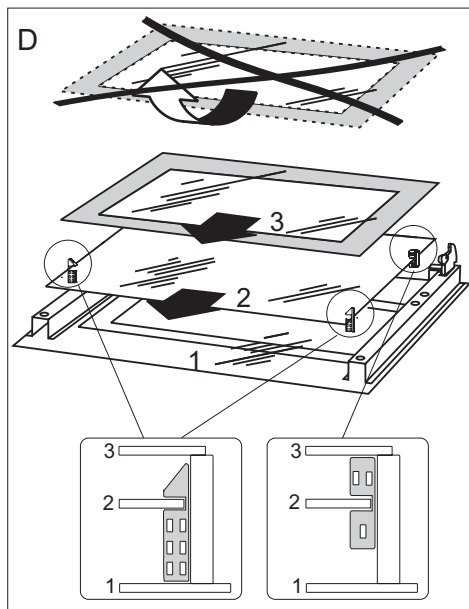
Зняття внутрішнього скла

1. Вийняти верхню планку дверцят. (рис. В и С).

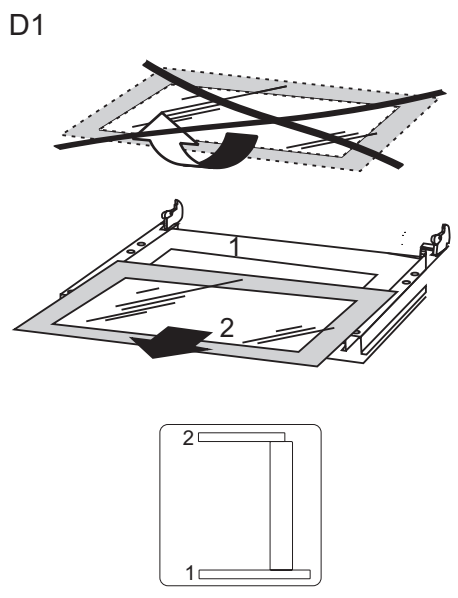


ОБСЛУГОВУВАННЯ ТА ДОГЛЯД

- Внутрішнє скло вийняти з кріплення (у нижній частині дверцят).
рис. D, D1.
- Помити скло теплою водою з невеликою кількістю чистильного засобу. Щоб встановити скло, слід діяти у зворотній послідовності. Гладенька частина скла повинна знаходитись зверху.
Увага! Не слід притискати верхню планку одночасно з обох сторін дверей. Щоб правильно встановити верхню планку дверей, потрібно спочатку прикласти лівий кінець планки до дверей, а правий кінець притиснути, поки не почуєте «клацання». Пізніше притиснути планку з лівої сторони, поки не почуєте «клацання».



Виймання внутрішніх шибок. 3 шибки.



Виймання внутрішніх шибок. 2 шибки.

ПОВЕДІНКА У АВАРІЙНИХ СИТУАЦІЯХ

У будь-якій аварійній ситуації необхідно:

- Вимкнути робочі вузли духовки,
- Відключити електроживлення.
- Певні незначні пошкодження користувач може усунути самостійно, керуючись вказівками, наведеним у таблиці нижче, перш ніж звернутися у відділ обслуговування клієнтів або іншу сервісну службу, необхідно перевірити наступні пункти з таблиці.

Проблема	Причина	Вирішення
1. Пристрій не працює	відсутня подача живлення	Перевірити запобіжник мережі будинку, перегорілий замінити
2. Не працює освітлення у духовці	пошкоджена або недокручена лампочка	замінити лампочку (див. розділ Чистка і обслуговування)
3. Дисплей контролера циклічно показує час «0.00»	пристрій відключено від живлення або стався короткочасний збій електроживлення	встановити актуальний час (див. розділ „Експлуатація контролера”)
4. Вентилятор при нагрівачі циркуляції гарячого повітря не працює	Небезпека перегріву! Негайно відключити духовку від електричної мережі (запобіжник). Зверніться в найближчий сервісний центр.	
5. Помилка E1 на дисплеї	помилка датчика термощупа	духовку можна використовувати без термощупа
6. Помилка E0 на дисплеї	помилка датчика камери	відключити духовку від мережі (запобіжник), звернутися до найближчого сервісного центру.

Якщо проблема не була усунена, необхідно відключити електроживлення і повідомити про несправності до сервісної служби. Увага! Всі ремонтні роботи повинні виконуватися тільки кваліфікованими фахівцями сервісу.

ТЕХНІЧНІ ДАНІ

Номінальна напруга:	230V ~ 50 Гц
Номінальна потужність:	макс. 3,6 кВт
Розміри плити (ШИРИНА / ГЛИБИНА / ВИСОТА)	59,5 / 59,5 / 57,5 cm

Продукт відповідає стандартам EN 60335-1, EN 60335-2-6, чинним в Європейському Союзі.

Дані на енергетичного маркування електричних духовок наведені відповідно до стандарту EN 60350-1 / IEC 60350-1. Ці значення визначаються при стандартному навантаженні з активними функціями: нижнього і верхнього нагрівача (звичайний режим) і підтримки нагріву за допомогою вентилятора (якщо такі функції є).

Клас енергоефективності було визначено в залежності від доступної функції в продукті у відповідності з наступним пріоритетом:

Примусова циркуляція повітря ЕКО (нагрівач термоциркуляції + вентилятор)	
Примусова циркуляція повітря ЕКО (нагрівач нижній + верхній + гриль + вентилятор)	
Звичайний режим ЕКО (нагрівач нижній + верхній)	

При визначенні споживання енергії слід зняти телескопічні напрямні (якщо вони входять в комплект виробу).

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.

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

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

Aparatul devine fierbinte în timpul utilizării. Aveți grijă să nu atingeți partile fierbinti din interiorul cuptorului.

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

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

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

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

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

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

CUM SA ECONOMISITI ENERGIE



Prin utilizarea energiei într-un mod responsabil nu numai că economisiți bani, ci veți proteja și mediul înconjurător. Cum puteți face acest lucru:

- **Utilizați cuptorul atunci când preparați cantități mai mari de alimente.**

Carnea de până la un kilogram poate fi preparată mai economic într-un recipient pe plită

- **Utilizați căldura remanentă a cuptorului.**

Dacă timpul de preparare este mai mare de 40 de minute, opriți cuptorul cu 10 minute înainte de a închea.

- **Important!**

Atunci când utilizați un cronometru, setați timpi de preparare mai scurți în funcție de alimentele preparate.

- **Doar grătarul cu ventilator ultra după ce ați închis ușa cuptorului.**

Asigurați-vă de faptul că ușa cuptorului este închisă.

Nu instalați aparatul în apropierea frigiderului / congelatorului.

Consumul de energie va crește fără 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



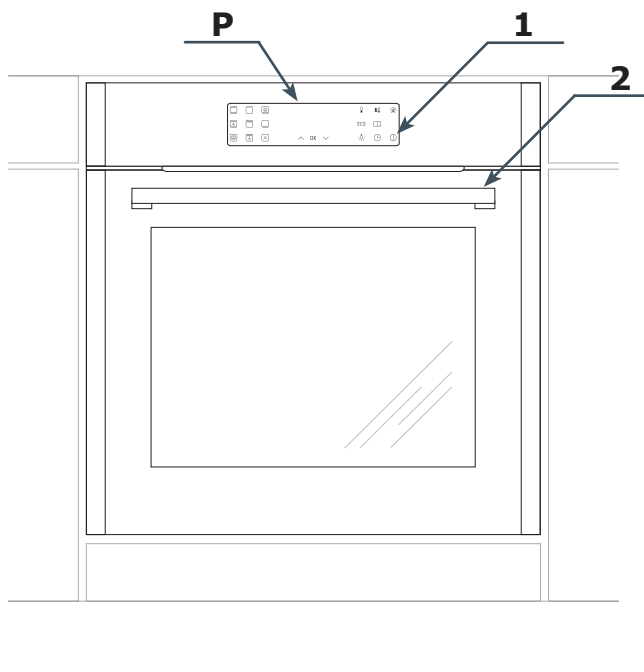
Aparatele vechi nu trebuie să fie tratate ca și gunoier menajer, ci trebuie să fie predate unui centru de colectare și reciclare al echipamentelor electrice și electronice. Simbolul inscripționat pe produs, pe manualul

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

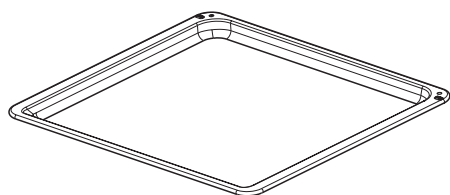


P Programator electronic

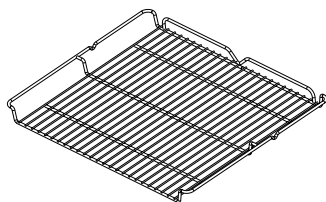
1. Butonul de pornire/oprire

2. Mânerul ușii

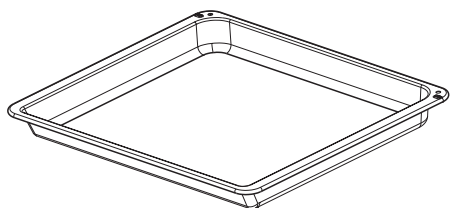
DESCRIEREA APARATULUI



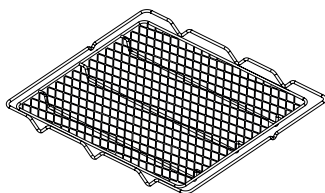
*Tavă de coacere**



Grătar sarma nichelata

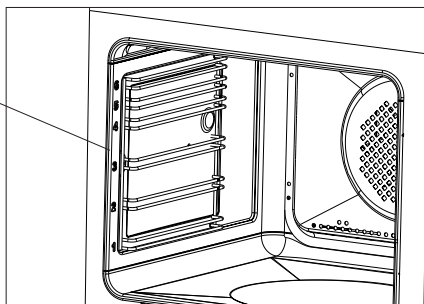


*Tavă de prăjire**



Grătar (Scara Airfry)

Copt de transport foaie



*optional

INSTALARE

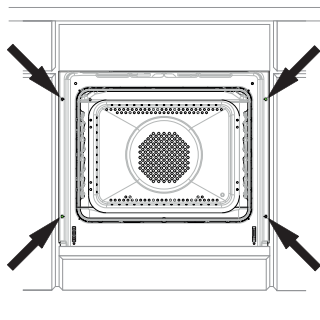
Pozitionarea cuptorului

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

Asamblarea cuptorului

Pentru asamblarea cuptorului, trebuie să:

- Pregatiti un loc special (gaura) in mobilier, cu dimensiunile conform celor din.
- Instalați cuptorul în piesa de mobilier, asigurându-l cu patru șuruburi.



Important!

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

Conexiuni electrice

- Cuptorul a fost realizat pentru a functiona la un curent alternativ monofazic (230V 1N ~ 50 Hz) si este echipat cu un cablu de conectare de 3 x 1,5 mm² cu o lungime de 1,5 m si este prevazut cu un stecher cu protectie.
- Priza de alimentare trebuie sa fie prevazuta cu protectie. Dupa ce ati instalat cuptorul, este necesar ca utilizatorul sa aiba acces cu usurinta la priza.
- Inainte de a conecta cuptorul la priza, verificati daca:
 - Siguranta si circuitul electric suporta sarcina.
 - Sursa de alimentare este prevazuta cu un sistem de impamantare foarte eficient care respecta standardele curente de alimentare.
 - Stecherul este accesibil.

Important!

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

UTILIZARE

Înainte de prima pornire

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

Panoul de comandă

Comutator principal (standby) ① se află în partea dreaptă a afișajului. Comutatorul principal este activat după atingerea geamului în locul desemnat (apare pictograma) și este semnalizat printr-un semnal acustic. (A se vedea capitolul: *Panoul de comandă electronic*).

Suprafețele senzorilor trebuie menținute curate.

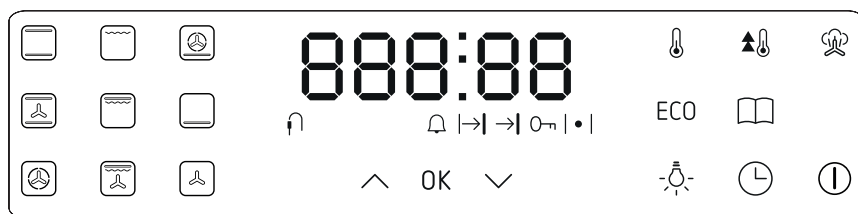
Încălzirea compartimentului la cuptor

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

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

UTILIZARE

Programator electronic



Programatorul este echipat cu un afișaj LED și senzori tactili (senzorii sunt iluminați din spate):

Senzor	Descrierea	Senzor	Descrierea
	Încălzire convențională		Comutator principal (standby)
	Prăjitură		Ceas, cronometru
	Termo-circulație		Sistem de iluminare
	Grătar		Programe gata pregătite
	Super grătar	ECO	Program - ECO
	Turbo grătar		Soft Steam
	Pizza		Încălzire rapidă
	Frigere		Plus / în sus [+]
	Decongelare		Minus / în jos [-]
		OK	Confirmare

Atenție: De fiecare dată când senzorul este utilizat, acesta este semnalizat prin sunet. Nu există posibilitatea oprirea semnalele sonore.

Fiecare senzor poate fi afișat la următoarele niveluri de luminozitate:

- luminozitate maxima 100% (senzor semnal activ);
- luminozitate redusă 50% (semnalează un senzor care poate fi activat);
- luminozitate nocturnă 50% (luminozitate redusă pentru perioada 22:00 - 6:00), dezactivată.

UTILIZARE

Simboluri de activitate ale funcției pe afișaj

-  Termosonda conectată*
-  Cronometru activ
-  Timpul de durată a activității
-  Sfârșitul activității
-  Blochada părintească activă
-  Încălzirea cuptorului

* disponibilitate în funcție de model

Conectare la sursa de alimentare

După conectarea la sursa de alimentare (sau reîntoarcerea sursei de alimentare după o întrerupere anterioară de curent), cuptorul va intra în modul de setare a orei curente și afișajul va afișa 00:00. Folosirea dispozitivului 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. O întrerupere de curent nu anulează blocarea parentală, dar este activată numai după setarea orei curente și trecerea în standby.

Setările timpului actual

După conectarea sursei de alimentare, cifrele orei 00: clipește pe afișaj: (cifrele minutelor iluminate permanent). Folosiți senzorii pentru a seta ora $\wedge$ și $\vee$. Confirmați setarea cu senzorul OK. Minutetele :00 clipește pe afișaj (ora este iluminată permanent). Utilizați senzorii pentru a seta minutetele $\wedge$ și $\vee$. Confirmați setarea cu senzorul OK. Programatorul trece în modul standby. Setarea corectă a timpului va fi confirmată cu semnal sonor. Pentru a schimba ora curentă, în modul activ, apăsați și mențineți apăsat senzorul , simbolul  va apărea pe afișaj, apăsați din nou senzorul , cifrele vor clipi. Mai departe a se proceda cum și în cazul setării timpului la prima pornire a aparatului.

Intensitatea de iluminare a displayului

Intensitatea de iluminare a afișajului LED este diferită în funcție de perioada de zi, în orele 22:00-6:00 intensitatea de iluminare este mai scăzută decât în orele 6:00-22:00. Suplimentar în modul StandBy intensitatea de iluminare este mai mică decât în modul activ.

Modul StandBy

Altfel modul StandBy. Trecerea în modul standby anulează toate setările funcțiilor, timpurilor, temperaturilor, programelor selectate. Toate încălzitoarele sunt deconectate. Displayul este stins, cu excepția ceasului. În acest mod, doar senzorul de pornire/oprire este activ pe afișaj . Senzorul are luminozitate redusă. Intensitatea de iluminare este redusă față de modul activ.

Dacă temperatura din cameră depășește 80°C, valoarea acesteia este afișată alternativ cu ora curentă.

Dacă blocarea senzorului este activată, apăsarea senzorului  (încercarea de a-l porni) face ca textul LOC să fie afișat în luminozitate normală timp de 5 secunde cu  și $\vee$ în loc de ora/temperatura curentă.

UTILIZARE

Trecerea în regimul standby:

În orice moment prin apăsarea senzorului  timp de 3 secunde (chiar dacă senzorii sunt blocați, funcția cuptor OPRIT este disponibilă), trecerea în modul standby generează astfel un sunet;

după o pauză de alimentare de curent și setarea orei curente;

În cazul unui ciclu de piroliză în desfășurare, apăsarea  timp de 3 secunde trece în modul de răcire a cuptorului și deblochează ușa, abia după răcire și deblocare are loc trecerea în standby.

Ieșirea din regimul standby:

prin apăsarea senzorului  timp de 3 secunde, trecerea de la modul standby la modul activ generează un sunet.

Modul activ

Acesta este modul în care pot fi selectate funcțiile, programele, pot fi schimbate setările. Senzorii pentru funcții, programe, ceas și funcții activate prin apăsarea a 2 senzori sunt activi: blocare parentală și setări. Cei alți senzori sunt activați în caz de nevoie de schimbare a setărilor etc.

Auto-off: În cazul în care utilizatorul nu realizează nici o setare (apăsarea senzorilor activi) și în lipsa programării oricărei activități (chiar și după terminarea tuturor activităților programate) programatorul trece în modul standby după 30s de la ultima activitate realizată de utilizator sau după ce a luat sfârșit ultima funcție programată.

În modul activ, afișajul funcționează cu luminozitate normală. Ora curentă este afișată pe afișaj. Dacă o termosondă este introdusă în camera cuptorului, este afișat simbolul termosondei. Când este setată blocarea parentală, este afișat simbolul de blocare (simbol .

.Control parental

Blocarea parentală este menită să blocheze modificarea setărilor cuptorului sau să blocheze posibilitatea de a porni cuptorul.

În modul activ, apăsați simultan senzorii  și  timp de 3 secunde pentru a activa blocarea parentală, simbolul  va apărea pe afișaj. Pentru a dezactiva blocarea, apăsați aceiași senzori în același timp timp de 3 secunde, simbolul  de pe afișaj se va stinge.

O blocare activă vă împiedică să modificați parametrii, dar puteți în continuare să opriți cuptorul.

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 5 minute.

Iluminarea în funcțiile de încălzire ECO în conformitate cu descrierea funcțiilor de încălzire.

UTILIZARE

Senzorul  funcționează independent de celelalte funcții, apăsarea senzorului nu are influență asupra funcționării celorlalte funcții și setări. Senzorul  nu funcționează în modul de așteptare (standby).

Lumina cuptorului se aprinde timp de 30 de secunde când este apăsat senzorul .

Apăsarea și menținerea apăsată a senzorului  în timpul programului activ aprinde lumina în modul continuu, aceasta se stinge apăsând și menținând din nou senzorul  sau după ce funcția de încălzire s-a încheiat (program gata).

Lumina aprinsă poate fi stinsă în orice moment prin apăsarea senzorului .

Ventilator de răcire

Funcționarea ventilatorului de răcire este independentă de la setările funcției și starea panoului de comandă. Motorul de răcire este pornit automat când este activată orice funcție de încălzire. Motorul este pornit pentru moment când temperatura în compartiment depășește 100°C. Sub această temperatură ventilatorul de răcire se oprește automat.

În cazul programelor cu abur și pirolitic, răcirea este cu două viteze și funcționează așa cum este descris în programe.

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 acestuia simbolul acesta se va aprinde și se va stinge din când în când. Semnalizează această menținerea temperatura setate. Dacă după obținerea temperaturii setate, o veți micșora, simbolul  se va aprinde numai în momentul răcirii cuptorului la valoarea setată nou.

Ușa cuptorului

În timpul funcționării, ușa cuptorului trebuie să fie închisă. Deschiderea ușii va întrerupe funcția activă.

UTILIZARE

Dacă ușa rămâne deschisă mai mult de 90 de secunde, va apărea un semnal sonor care indică necesitatea de a închide ușa. Semnalul poate fi oprit prin apăsarea oricărui senzor sau prin închiderea ușii.

Deschiderea ușii care durează mai puțin de 5 minute nu afectează programul activ și parametrii săi. După acest timp, din motive de securitate cuptorul intră în starea de așteptare StnadBy (resetate sunt toate setările).

Limitarea duratei de funcționare

În cazul în care cuptorul funcționează într-o funcție liber aleasă pe o perioadă prea lungă de timp atunci programatorul pentru siguranță, va opri funcționarea cuptorului după timpul setat în conformitate cu exemplul de mai jos. După finalizarea funcției de încălzire cuptorul trece în modul standby.

Exemplu. În cazul în care temperatura în compartimentul cuptorului este de 200 °C, atunci deconectarea elementelor electrice are loc după aproximativ 3 ore de funcționare a cuptorului. În cazul temperaturii de 100 °C după aproximativ 10 ore.

Acest lucru protejează cuptorul împotriva supraîncălzirii.

Ceas de bucătărie

Setarea temporizatorului este posibilă în modul activ. Apăsarea scurtă a senzorului  afișează simbolul  și valoarea curentă a numărătorii inverse. .

Apăsarea lungă a senzorului  afișează simbolul intermitent  și intră în modul de setare a temporizatorului.

Apoi senzorii  și  setează valoarea timpului de numărătoare inversă, iar senzorul OK acceptă setarea. Apăsând simultan  și  se resetează setarea temporizatorului.

În modul activ, dacă cronometrul este activ (numărătoare inversă), simbolul  este aprins pe afișaj.

Setarea maximă a temporizatorului este de 120 de minute.

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

Porniți funcția de încălzire

În modul activ, apăsați senzorul cu simbolul funcției de încălzire în partea stângă a afișajului. În acest mod, simbolul programului selectat este iluminat la 100%, iar pentru simbolurile altor senzori, lumina de fundal este redusă la 50%. Indisponibile pentru o anumită funcție de încălzire, simbolurile din partea dreaptă a afișajului se opresc și senzorii lor devin inactivi.

După selectarea funcției, programatorul trece automat la setarea temperaturii. Valoarea temperaturii și simbolul °C sunt afișate cu luminozitate maximă. Prima temperatură afișată este temperatura implicită pentru o anumită funcție. Temperatura se schimbă cu senzorii  și , la fiecare 5°C, scara este în buclă. Valoarea minimă, maximă și implicită sunt definite individual pentru fiecare funcție. În afară de valorile numerice, există un simbol --- care înseamnă că încălzitoarele sunt oprite.

Temperatura selectată este confirmată cu senzorul OK.

Luminozitatea temperaturii afișate scade la nivelul normal de funcționare, pe afișaj apare ora curentă, iar apoi cuptorul începe să funcționeze la funcția și temperatura selectate.

UTILIZARE

Funcții de încălzire și funcții suplimentare

Descrierea funcțiilor		Realizarea						Temperatura [°C]		Temp. presupu- să [°C]
		Iluminat	Încălzitorul superior	Încălzitorul grătarului	Încălzitorul ventilatorului	Încălzitorul inferior	Ventilatorul termo-circu- lației	min.	max	
Funcțiile de încălzire										
	Convențională	✓	✓			✓		30	280	200
	Prăjitură	✓	✓			✓	✓	30	280	180
	Termo-circulație	✓			✓		✓	30	280	180
	Grătar	✓		✓				30	280	250
	Super grătar	✓	✓	✓				30	280	250
	Turbo grătar	✓	✓	✓			✓	30	280	200
	Pizza	✓			✓	✓	✓	30	280	220
	Frigere	✓				✓		30	240	200
	Decongelare	✓					✓	-	-	-
Funcții suplimentare										
	Temperatura	așa cum este descris în manual								
ECO	Coacere ECO	așa cum este descris în manual						30	280	200
	Iluminat	✓						-	-	-
	Încălzire rapidă	✓		✓	✓		✓	30	280	-
	Programe gata pregătite	așa cum este descris în manual								
	Soft Steam	✓			✓	✓	✓	20	280	200

Previzualizarea și modificarea setărilor în timpul funcționării cuptorului

Pentru a verifica temperatura din interiorul camerei în timp ce cuptorul funcționează, apăsați scurt senzorul . Apăsați din nou senzorul  pentru a verifica temperatura setată. Apăsați din nou pentru a reveni la afișarea orei curente.

Pentru a modifica temperatura setată în timp ce cuptorul funcționează, apăsați și mențineți apăsat senzorul , temperatura setată în prezent va apărea pe afișaj, puteți modificați-l cu senzorii  și . Temperatura nouă a se confirma cu senzorul OK. Până la confirmarea, în cuptor este setată valoarea anterioară.

Orele setate sunt vizualizate în același mod ca atunci când vizualizați temperatura. Pentru a verifica timpul setat în timp ce cuptorul funcționează, apăsați scurt senzorul , va fi afișat

UTILIZARE

timpul cronometrului. Apăsați din nou senzorul  pentru a verifica timpul de funcționare. Apăsați din nou pentru a afișa ora de finalizare a lucrărilor. Apăsați din nou pentru a reveni la afișarea orei curente.

Pentru a modifica ora setată în timp ce cuptorul funcționează, apăsați și mențineți apăsat senzorul , pe afișaj va apărea ora setată în prezent, puteți modifica-l cu senzorii  și . Confirmați noua setare cu senzorul OK. Până la confirmarea, în cuptor este setată valoarea anterioară.

Pentru a schimba funcția (programul) în timp ce cuptorul funcționează, apăsați senzorul cu un alt program de încălzire decât cel curent. Senzorul programului nou selectat începe să clipească și lumina de fundal a programului în curs de desfășurare nu se modifică. Confirmați cu senzorul OK selectarea noului program. Senzorul noului program nu mai clipește și rămâne aprins, iar senzorul programului anterior se oprește. Dacă nu confirmați selecția, programatorul revine la starea anterioară (programul curent).

La schimbarea programului în timpul procesului, setarea temperaturii păstrează ultima valoare setată.

Oprirea acțiunii la funcție

Pentru a încheia funcția, țineți apăsat senzorul . Funcțiile implicite funcționează pentru o perioadă nelimitată de timp, oprirea automată a cuptorului este posibilă doar prin activarea funcției de durată a funcționării și a funcției de pornire întârziată a cuptorului. Excepția este funcția de curățare pirolitică.

Durata de lucru (oprire automată)

Setarea timpului de funcționare a cuptorului înseamnă că cuptorul se oprește automat după ce timpul setat a trecut de la activarea acestui mod. Timpul de funcționare a cuptorului poate fi setat de la 1 minut la 10 ore. Pentru a activa timpul de funcționare a cuptorului, în timp ce cuptorul funcționează cu o anumită funcție, apăsați și mențineți apăsat senzorul , simbolul temporizatorului va clipi pe afișajul . Apăsați din nou senzorul ,

simbolul  va apărea pe afișaj, acum puteți seta timpul de funcționare a cuptorului cu senzorul  apoi confirmați cu senzorul OK.

Setările timpului de lucru pot fi corectate cu ajutorul senzorilor  și . Valoarea corectată a se confirma OK.

Puteți opri durata setată de funcționare a cuptorului setând senzorul  la 0:00 și confirmând OK.

Oprirea cuptorului întrerupe funcția activă a cuptorului. După ce timpul de lucru setat a trecut, va suna un semnal acustic, îl puteți opri cu orice senzor, cu excepția . După oprirea semnalului sonor, funcția și setările de temperatură sunt șterse și lumina este aprinsă timp de 30 de secunde. Simbolul  se va stinge. După alte 60 de secunde, cuptorul va intra în modul standby.

Atenție: Când utilizați senzorul  pentru a șterge alarma, programatorul va trece automat în modul de editare a orei de pornire întârziată a cuptorului.

Începutul întârziat al lucrului (pornire și oprire automată)

Prin startul întârziat de funcționare a cuptorului trebuie să se înțeleagă pornirea automată a cuptorului la o anumit moment, urmează oprirea automată după timpul declarat de funcționare. Întârzierea posibilă de pornirea cuptorului este de la 1 minut până la 10 ore, iar timpul de funcționare este de până la 10 ore. Pentru a activa pornirea întârziată a cuptorului, mai întâi activați durata cuptorului. Pe

afișaj va apărea simbolul . Apoi apăsați și mențineți apăsat senzorul  din nou, simbolul cronometrului  va clipi pe afișaj. Apăsați senzorul  de două ori, simbolul va clipi pe afișaj , acum puteți seta ora exactă pentru a porni (start) cuptorul folosind senzorul  apoi confirmați cu senzorul OK.

După confirmarea orei de pornire, simbolurile  și  se aprind permanent și ceasul arată din nou ora curentă.

UTILIZARE

Puteți corecta timpul de pornire a cuptorului cu ajutorul senzorilor $\wedge$ și $\vee$. Valoarea corectată a se confirma OK.

Opriti timpul de funcționare a cuptorului setând senzorul $\vee$ la cea mai mică valoare posibilă a timpului și confirmați OK.

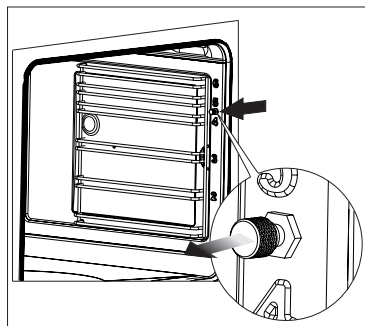
Când cuptorul este pornit automat, simbolul se va stinge $\rightarrow$ I.

După ce timpul de lucru a trecut, va suna un semnal acustic, îl puteți opri cu orice senzor. După oprirea semnalului sonor, funcția și setările de temperatură sunt șterse și lumina este aprinsă timp de 30 de secunde. Simbolul $\rightarrow$ I se va stinge. După alte 60 de secunde, cuptorul va intra în modul standby.

Senzorul de temperatură - termo-sonda*

Termo-sonda* poate fi introdusă în priză oricând.

Atenție. Priza sondei este prevăzută cu capac. Capacul trebuie înlăturat înainte de folosirea sondei.



În modul standby și activ, aceasta aprinde doar simbolul termosondei $\cap$ fără a afecta funcționarea cuptorului.

În modul de funcționare (cu funcția și temperatura setate), introducerea termosondei afișează simbolul $\cap$ și două temperaturi: în stânga, temperatura curentă a termosondei este vizibilă, în partea dreaptă este vizibilă temperatura setată (implicit 75 °C).

Senzorii $\wedge$ și $\vee$ pot fi utilizați pentru a modifica direct temperatura setată a termosondei, confirmare cu senzorul OK va salva noile setări și 5 secunde de inactivitate întorcere la valoarea stocată anterior.

După confirmarea temperaturii termosondei cuptorul menține temperatura setată a cuptorului pentru o perioadă de timp nu mai lungă decât până în momentul atingerii de către senzor a temperaturii setate a sondei. Încălzirea este apoi oprită și se aude un semnal acustic.

Alarma termosondei poate fi ștearsă prin apăsarea oricărui senzor (cu excepția $\wedge$) sau prin deschiderea ușii. Ștergerea alarmei în acest fel șterge și setările de funcție și temperatură, iar după 60 de secunde de inactivitate, cuptorul va intra în modul standby.

Când alarma este ștearsă cu senzorul $\wedge$ înseamnă că utilizatorul resetează o nouă valoare de temperatură pentru termosonda. După confirmarea noii temperaturi cu senzorul OK programul continuă cu parametrii memorati ai funcției și a temperaturii camerei.

În cazul în care utilizatorul scoate sonda în timpul funcționării (după confirmarea temperaturii termosondei) acest lucru va fi considerat ca o eroare (posibilă defectarea sondei) și programul este întrerupt.

Utilizarea termosondei previne pornirea și oprirea automată a cuptorului. Introducerea termosondei șterge orele de lucru setate anterior, iar funcția senzorului $\odot$ este limitată la funcționarea temporizatorului. Utilizarea termosondei nu afectează modificarea funcției utilizate și a temperaturii camerei cuptorului - acestea sunt modificate în același mod ca și fără termosondă.

* disponibilitate în funcție de model

UTILIZARE

Temperaturi pentru sonda pentru carne

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

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

UTILIZARE

Programe gata pregătite

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

În modul activ, apăsați senzorul  va apărea meniul de selecție a programului gata - programul marcat ca P01 va apărea pe afișaj. Prin folosirea senzorilor  și  alegeți programul corespunzător din tabelul de mai jos. Apoi confirmați selecția programului cu senzorul OK, cuptorul va începe să funcționeze.

Program	Descrierea	Elemente cuptor	Tempe- ratura	Încălzire rapidă	Funcții de încălzire
P01	Carne (carne de vită, miel, porc)	Termocirculație - nivel din partea de jos 2 - 120 minute	180 °C		
P02	Toată găina (aproximativ 1,5 kg)	Grill + ventilator - nivel de jos 2 - 85 minute	190 °C		
P03	Rață întreagă (aproximativ 2 kg)	Grill + ventilator - nivel de jos 2 - 120 minute	180 °C		
P04	Gâscă (aprox. 3 kg)	Grill + ventilator - nivel de jos 1 - 130 minute	170 °C		
P05	Curcan (aprox. 2,5 kg)	Grill + ventilator - nivel de jos 1 - 155 minute	170 °C		
P06	Carne de pasăre (aripă, picioare)	Radiator superior + nivel infe- rior radiatorului de jos 2 60 de minute, încălzire rapidă	180 °C	DA	
P07	Pizza, pita, tortilla, sandvișuri	Radiator superior + nivel inferior radiator de jos 1 - 10 minute, încălzire rapidă	230 °C	DA	
P08	Lasagne, rădăcinoa- se, preparate gata congelate	Radiator superior + nivel inferior radiator de jos 2 - 30 de minute, încălzire rapidă	230 °C	DA	
P09	Focaccia	Radiator superior + nivel inferior radiator de jos 2 - 15 minute, încălzire rapidă	220 °C	DA	
P10	Caserola cu legume și carne	Radiator superior + nivel infe- rior radiator din partea de jos 2 - 25 minute încălzire rapidă	180 °C	DA	
P11	Pandișpan	Radiator superior + nivel inferior radiator din partea de jos 2 - 45 minute cuptor preîncălzit	160 °C		
P12	Brioșe (muffins), brioșe cu unt	Termocirculație - nivel din partea de jos 3 - 35 minute	160 °C		
P13	Crupe, fulgi de ovăz, fursecuri cu cereale	Termocirculație - nivel din partea de jos 3 - 15 minute	180 °C		
P14	Prăjitură cu fructe	Radiator superior + nivel inferior radiator de jos 2 - 60 de minute Încălzire rapidă	180 °C	DA	
P15	Pâine	Radiator superior + nivel inferior radiator de jos 2 - 60 de minute	210 °C		
P16	Creșterea aluatului	Radiator superior + nivel inferior radiator de jos 2 - 20 de minute	30 °C		

UTILIZARE

P17	Uscare	Termocirculație - nivel de jos 2 - 3, 4, 5 ore	50 °C		
P18	Cartofi prăjiți	Radiator superior + radiator inferior - nivel de jos 2 - 20 minute Încălzire rapidă	220 °C	DA	
P19	Mâncăruri gata prepa- rate (legume, friptură, pește, falafel, burgeri)	Termocirculație - nivel din partea de jos 2 - 10 minute Încălzire rapidă	230 °C	DA	

UTILIZARE

Orice program gata poate să fie modificat, înseamnă că poate să fie modificată temperatura sau timpul de lucru a cuptorului. Pentru a face acest lucru, urmați secțiunile corespunzătoare ale instrucțiunilor ("Vizualizarea și modificarea setărilor în timp ce cuptorul funcționează" și "Oprirea și pornirea automată 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.

Programele gata cu încălzire rapidă

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

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

Programul gata cu termosonda

Termosonda trebuie introdusă în priză înainte de a începe programul gata.

Programatorul setează automat parametrii: funcție, temperatura camerei, temperatura sondei.

Dacă se modifică funcția, temperatura sau temperatura sondei, pictograma programului gata se stinge și programul devine o funcționare obișnuită semi-automată.

Dacă activați un program gata care necesită o termosondă fără o termosondă introdusă în priză, programatorul va calcula temperatura termosondei în timp și va activa programul gata ca un „program gata fără preîncălzire”.

Terminarea programului gata

Finalul este același ca și în cazul opririi automate a cuptorului, aparatul va emite un semnal acustic.

Funcția ECO

Selectarea programului ECO este semnalizată de senzorul ECO iluminat. În timpul funcționării ECO, iluminarea cuptorului este stinsă implicit, apăsând senzorul  se aprinde iluminarea timp de 10 secunde. Nu este posibilă aprinderea permanentă a iluminatului.

Încălzire rapidă a cuptorului

Pentru a preîncălzi rapid cuptorul, puteți activa funcția de preîncălzire rapidă. În modul activ, apăsați senzorul . Când funcția este activă, senzorii funcției de încălzire și senzorul sunt iluminate . Cuptorul funcționează la putere maximă posibilă. Funcția este disponibilă în toate funcțiile de încălzire, cu excepția funcțiilor Dezghețare și Curățare - pentru aceste funcții, apăsarea senzorului are ca rezultat un semnal acustic.

Când temperatura setată este atinsă, se activează un semnal acustic. Încălzirea revine la funcția selectată, iar modul de menținere a temperaturii revine.

Funcția de încălzire rapidă poate fi dezactivată în orice moment prin apăsarea senzorului .

UTILIZARE

Funcția Soft Steam

Cuptorul este echipat cu funcția Soft Steam (sensor ). Procesul inițial de coace-re produce abur, care are un efect pozitiv asupra unor feluri de mâncare preparate 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. În modul activ, apăsați pe senzorul  al Soft Steam. După ce cuptorul s-a preîncălzit timp de aproximativ 5 minute, introduceți alimentele și închideți ușa.

Atenție: După efectuarea lucrări a nu se lăsa resturi de apă în adâncituri. Când cuptorul răcește a se îndepărta apa cu o lavetă. Înainte de a îndepărta apa asigurați-vă, că cuptorul sa răcit.

Din cauza prezenței aburului în cameră, aburul se poate condensa pe interiorul ușii și pe pereții compartimentului cuptorului. Ștergeți excesul de apă după fiecare utilizare.

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 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.
- Pentru coacerea și reîncălzirea mâncărilor fără grăsimi, cum ar fi cartofi prăjiți, legume, degete de pește etc. Airfry este, de asemenea, potrivit pentru coacere în măneca pentru copt. Când coaceți pe un grătar Airfry, așezați grătarul la nivelul 3 și selectați funcția de convecție. Se recomandă plasarea unei foi de metal sub scara Airfry. Se recomandă rotirea alimentelor în timpul coacerii pentru a obține cele mai bune rezultate.

PREPARAREA IN CUPTOR – SFATURI PRACTICE

Funcția de încălzire prin convecție ECO

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

Parametrii recomandați prin folosirea funcției de convecție ECO

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

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

¹⁾ Încălziți cuptorul gol

²⁾ Timpul trecut privesc doar produsele în forme mici

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

PRODUSE TEST. Conform cu standardul EN 60350-1.

Coacerea plăcintelor

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

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

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

PRODUSE TEST. Conform cu standardul EN 60350-1.

Grilarea

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

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

Coacerea

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

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

CURATARE SI INTRETINERE

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

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.
- 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 butonul pentru 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.
- 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:

- turnați aproximativ 250 ml de oțet 6% fără ierburi în fundul camerei,
- 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.

Verificari periodice

In afara de curatarea cuptorului, trebuie sa:

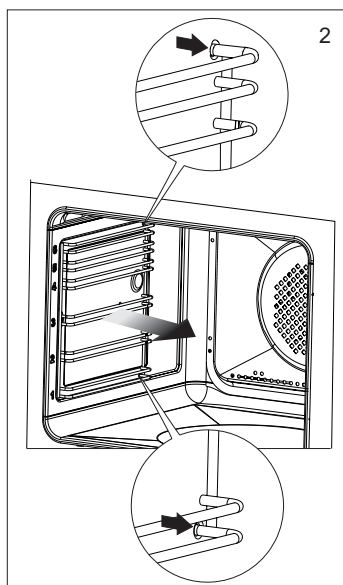
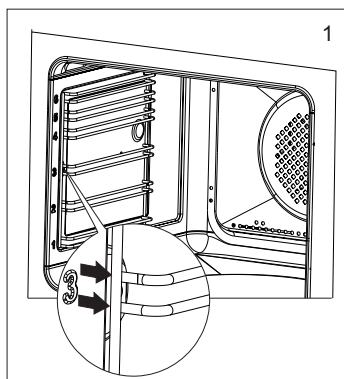
- Realizati verificari periodice ale elementelor de control si a unitatilor de preparare. Dupa expirarea garantiei, apelati la un tehnician autorizat pentru ca verificarea cuptorului sa fie realizata la un centru de service autorizat, cel putin o data la 2 ani.
- Reparatii orice erori,
- Realizati intretinerea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

Atentie!

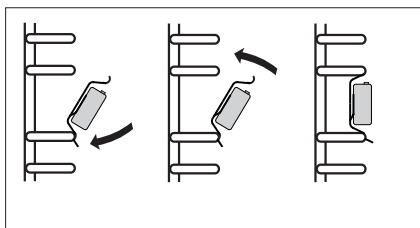
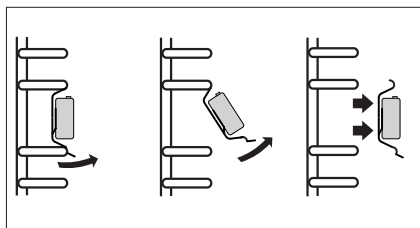
Toate reparatiile si activitatile normale trebuie sa fie realizate de catre un centru de service autorizat sau de catre o persoana autorizata.

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.

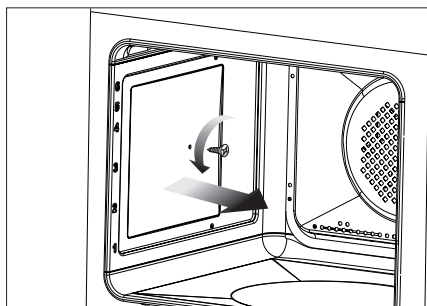


Atenție!

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

CURATARE SI INTRETINERE

Aragazele marcate cu litera **K** în tip au fost echipate cu, cartușe de curățare acoperite cu email special cu funcție de auto-curățare. Acest email face ca murdăria grasă sau resturile de alimente să poată fi automat îndepărtate cu condiția ca acestea să nu fie uscate sau arse (resturile de mâncare și grăsimi trebuie separate cât mai curând posibil, atunci când nu sunt încă uscate și arse, atunci vom evita perioada lungă de auto-curățare a cuptorului). Pentru a realiza auto-curățarea cuptorului acesta trebuie pornit pentru 1 oră și trebuie setată temp. de 250°C. În cazul în care resturile de mâncare sunt mici acest proces poate fi scurtat.



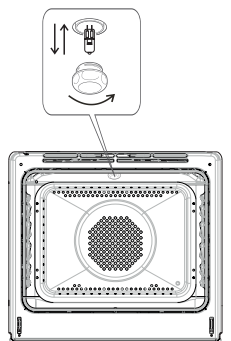
Important!

Deoarece procesul de auto-curățare implică consumul de energie, înainte de fiecare curățare verificați cantitatea de murdărie. După ce ați constatat o reducere a proprietăților de auto-curățare a cartușelor, acestea pot fi înlocuite cu unele noi. Cartușele pot fi achiziționate în punctele de service sau în magazine specializate. În cazul în care a fost aleasă metoda tradițională de curățare trebuie să țineți minte că, emailul cu funcție de auto-curățare este sensibilă la abraziuni și pentru curățarea acesteia nu trebuie să folosiți agenți de curățare corozivi și nici cârpe aspre.

Înlocuirea becului de tip halogen a iluminării cuptorului*

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

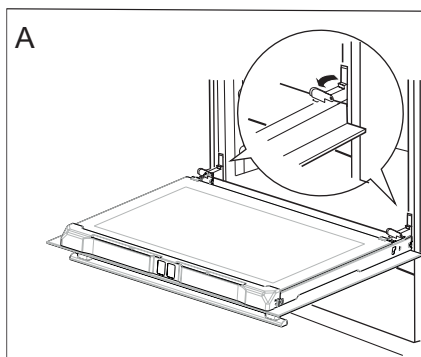
- Setati toate butoanele de control pe pozitia „●” / „0” „și scoateti stecherul cablului de alimentare din priza.
- Deșurubați și spălați cloșul lămpii ținând minte că acesta trebuie șters foarte bine.
- Scoateți becul de tip halogen folosind o cârpă sau o bucată de hârtie, în caz de nevoie becul de tip halogen trebuie înlocuit cu unul nou de tip G9
 - tensiunea 230V
 - putere 25W
- Becul de tip halogen trebuie fixat cu atenție la locul special pregătit.
- Înșurubați cloșul lămpii.



Becul pentru cuptor

Scoaterea usii

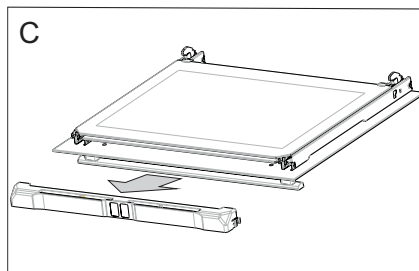
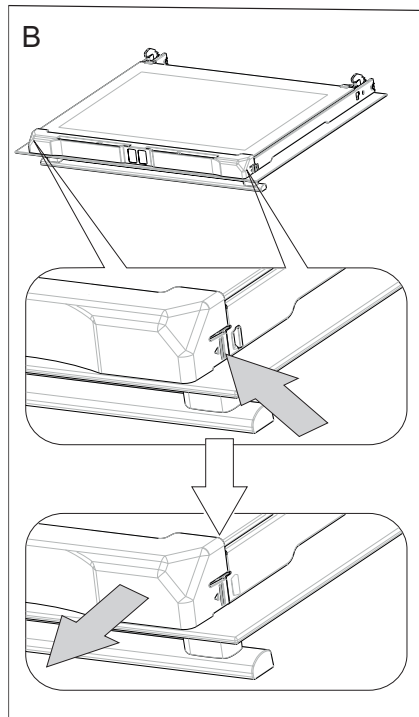
Pentru a avea un acces mai bun la interiorul cuptorului pentru a il curata, puteti sa scoateti usa acestuia. Pentru acest lucru, inclinati dispozitivul de prindere al usii, ridicati si trageți spre dumneavoastra (рис. А). Pentru a pune usa la loc, faceti acelasi lucru in sens invers. Asigurati-va de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



Inclinarea dispozitivelor de siguranta ale balamalelor

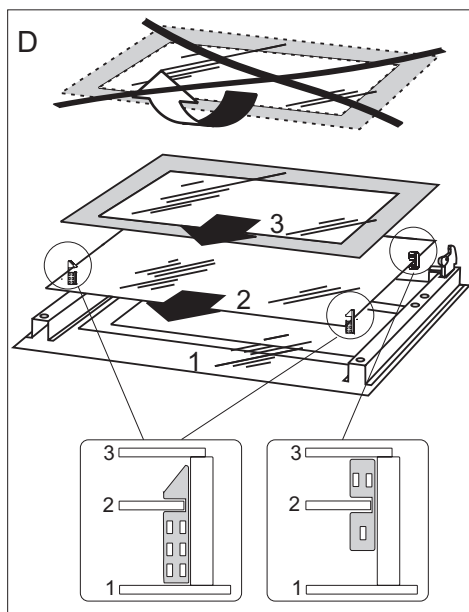
Scoaterea geamului interior

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



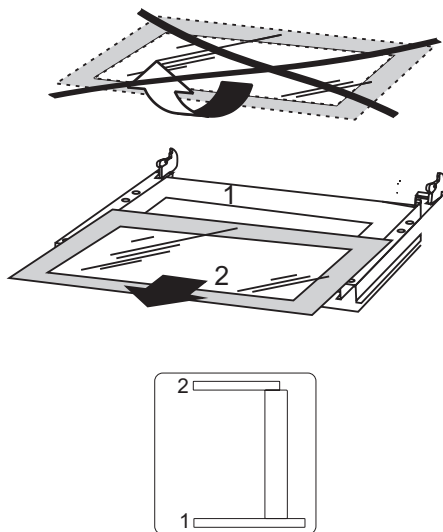
CURATARE SI INTRETINERE

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



Scoaterea geamului interior. 3 geamului.

D1



Scoaterea geamului interior. 2 geamului.

CUM SE PROCEDEAZA IN CAZ DE URGENTA

În orice situație de urgență trebuie:

- Opriți ansamblele de lucru ale cuptorului
- Deconectați alimentarea cu curent electric.
- Unele defecțiuni mici pot fi remediate de către utilizator însuși, urmând instrucțiunile din tabelul de mai jos; înainte de a contacta serviciul de asistență tehnică sau departamentul de service, vă rugăm să verificați următoarele puncte din tabel.

Problemă	Cauza	Mod de procedare
1. Dispozitivul nu funcționează	pauză în alimentare cu curent electric	verificați siguranțele instalației electrice din casă, în cazul în care una este arsă trebuie înlocuită
2. Nu funcționează iluminarea cuptorului	becul este desfiletat sau este ars	înlocuiți becul ars (vezi capitolul Curățare și mentenanță)
3. Afișajul programatorului indică ciclic ora "0.00".	dispozitivul a fost deconectat de la rețeaua de alimentare cu curent electric sau a avut loc o scădere de tensiune	setarea ora curentă (a se vedea Funcționarea programatorului)
4. Ventilatorul de lângă termo-circulației nu funcționează	Pericol de supraîncălzire! Deconectați imediat cuptorul de la rețeaua de alimentare (siguranța). Luați legătura cu cel mai apropiat service.	
5. Eroare E1 pe afișaj	eroare senzor termosondă	Poți folosi cuptorul fără termosondă
6. Eroare E0 pe afișaj	eroare la senzorul camerei	deconectați cuptorul de la rețea (siguranță), contactați cel mai apropiat centru de service

Dacă această problemă nu a fost rezolvată trebuie să deconectați de la sursa electrică și a se solicita deteriorarea la Centru de Service. Atenție! Toate reparațiile pot fi realizate numai de tehnicieni calificați ai service-ului.

DATE TEHNICE

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

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

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

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

Circulația forțată a aerului ECO (încălzitorul circulației + ventilatorul)	 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).

УВАЖАЕМИ КУПУВАЧИ,

Този продукт е лесно за използване и много ефикасен. Неговото използване ще бъде много лесно след като прочетете настоящият наръчник.

Преди да бъде пакетирен и да излезе от производствения завод, апаратът бе тестван от гледна точка на безопасността и функционалността.

Преди да използвате апарата, прочетете внимателно настоящият наръчник за използване.

Ако спазвате тези инструкции, ще можете да избегнете евентуалните проблеми, които могат да възникнат вследствие на използването на апарата.

Важно е да съхранявате настоящият наръчник на сигурно място, така че да може да бъде използван по всяко време.

Необходимо е да спазвате настоящите инструкции внимателно за избягване на евентуалните злополуки.

Внимание!

Не използвайте продуктът преди да прочетете наръчникът за използване.

Тази печка е предназначена само за домакинско потребление.

Производителят си запазва правото да извършва изменения, които няма да засегнат функционирането на продукта.

ИНСТРУКЦИИ ЗА СИГУРНОСТ

Внимание. Устройството и неговите достъпни части се нагряват по време на употреба. Има възможност да се докоснат нагревателните елементи, затова трябва да се обърне специално внимание. Деца под 8-годишна възраст трябва да стоят настрана от уреда, освен ако те са под постоянно наблюдение.

Това оборудване може да се използва от деца на възраст над 8 години и лица с намалена физически, сетивни или умствени способности или лица с липса на опит, ако се извършва това под надзора или в съответствие с инструкциите за използване на оборудването предадени от лице, отговорно за тяхната безопасност. Обърнете внимание децата да не си играят с този уред. Почистването и поддръжката на уреда не трябва да се правят от деца без надзор.

Уреда става много горещ по време на ползване. Внимавайте да не докоснете нагрятите части от вътрешността на фурната.

Когато се използва достъпните части са нагряти. Препоръчва се да държите на разстояние децата от фурната.

Внимание. Не използвайте абразивни почистващи препарати или остри метални предмети за почистване на стъклени повърхности, тъй като те могат да надраскат повърхността, което може да доведе до напукване на стъклото.

ИНСТРУКЦИИ ЗА СИГУРНОСТ

Внимание. За да се предпазите от токов удар, осигурете се, че уреда е спрян преди да смените лампата.

За чистене на уреда не използвайте съоръжение за чистене с пара под налягане.

Опасност от изгаряне! При отваряне на вратата на фурната може да излиза гореща пара. По време на готвене или след завършване на готвенето трябва внимателно да отваряте вратата на фурната. При отваряне на вратата не се навеждайте над нея. Не бива да забравяте, че в зависимост от температурата парата може да бъде невидима.

- Осигурете се, че уредите за битово ползване, включително кабелите за хранване, не допират нагрятата повърхност на фурната или плочата, тъй като материала за изолиране не е издръжлив на високи температури.
- Не оставяйте уреда без надзор тогава когато пържите храни. Олиото и мазнините могат да се запалят поради пренагряване, или ако се разлеят в огъня.
- Не слагайте по-тежки съдове от 15 кг. върху отворената врата на фурната
- Не ползвайте продукта при техническа авария, изключете го от източника на захранване с ел. енергия и се обърнете към упълномощен сервизен техник за да го поправи.
- В случай на повреда предизвикана от технически дефект, извадете щепсела от контакта и се обърнете към упълномощен сервизен техник за да отстрани повредата.
- Уредът е проектиран изключително като съоръжение за готвене. Всяко друго негово използване (например за огряване на помещението) не е допустимо и може да бъде опасно.

КАК ДА ПЕСТИТЕ ЕНЕРГИЯ



Чрез отговорно ползване на енергията, не само ще спестите пари, но ще защитите и околната среда. Как можете да направите това нещо:

- **Избягване на излишното “надзъртане в тенджерите”.**

Не отваряйте и вратичката на фурната, когато не е нужно.

- **Използвайте фурната само при големи количества храна.**

Месо с тегло до 1 кг може да се приготви по-икономично в тенджера на газовия котлон на печката.

- **Използвайте остатъчната топлина на фурната**

Ако времето за приготвяне е по-голямо от 40 минути, спрете фурната с 10 минути преди да завършите.

Важно!

Тогава когато използвате един хронометър, настройте по-кратко време за приготвяне в зависимост от типа на приготвената храна.

- **Само крайна решетката за вентилатора след като сте затворили вратата на фурната.**

- **Осигурете се, че вратата на фурната е затворена.**

- **Не инсталирайте печката близо до хладилника / фризера.**

Разхода за енергия ще се увеличи без да е необходимо това нещо.

РАЗОПАКОВАНЕ



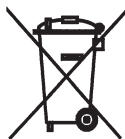
По време на транспорта се използва защитен материал за предпазване на материала от евенталните аварии. След разопаковането на апарата, хвърлете опаковките така че да не

посягат върху околната среда.

Всички материали, използвани като опаковки могат да се рециклират; те могат да се рециклират 100% и са маркирани със съответния символ.

Внимание! По време на разопаковането, да не се оставят опаковките на разположението на децата!

РЕЦИКЛИРАНЕ НА АПАРАТА



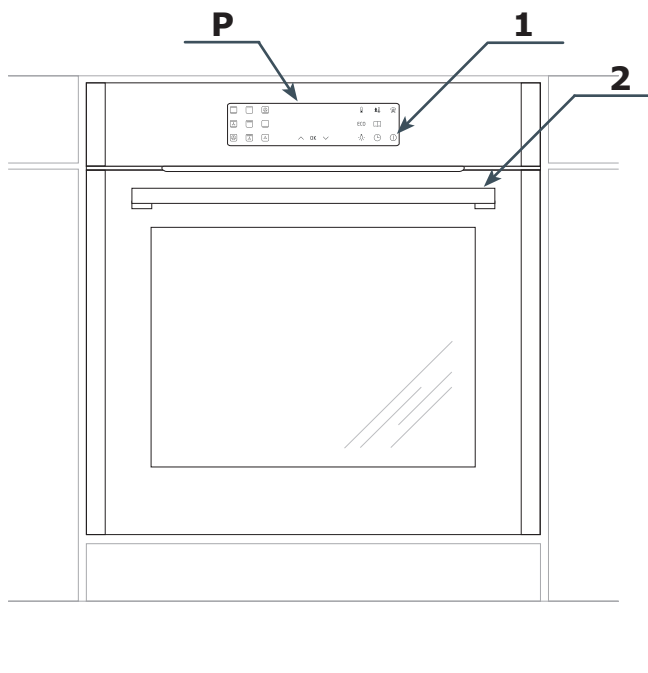
Старите апарати не трябва да бъдат смятани за битови отпадъци, а трябва да се предадат в център за събиране и рециклиране на електрическите и електронните уреди.

Изписаният на продукта символ, на наръчника за използване или на опаковката посочва факта, че този продукт може да се рециклира.

Използваните материали във вътрешността на апарата могат да се рециклират и имат етикети с информации за това. С рециклирането на материалите или на други части на използвания апарат, допринасяте за защитаването на околната среда.

Информации относно централите за рециклиране можете да получите от местните власти.

ОПИСАНИЕ НА АПАРАТА



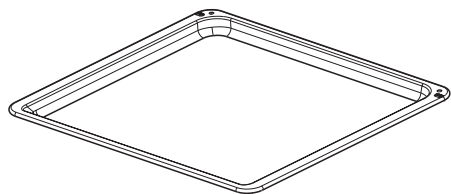
P Електронен панел за управление

1. Бутон за включване/изключване

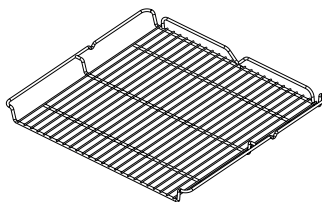
2. Дръжка на вратата

ОПИСАНИЕ НА АПАРАТА

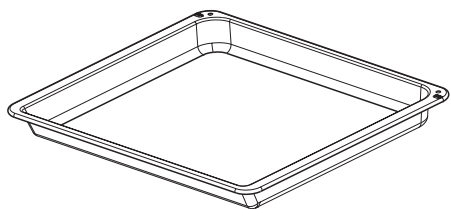
Принадлежности към печката – комплект:



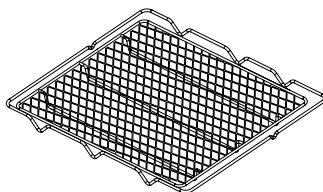
Тава за хлебни изделия*



Скара за грил (решетка за сушене)

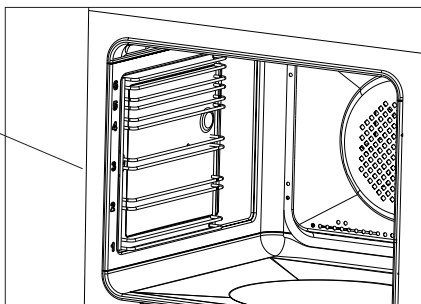


Тава за печене*



Скара (решетка Airfry)

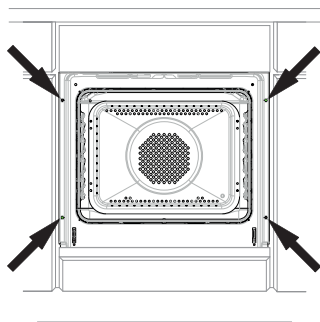
Печене лист носител



* по избор

Инсталиране на фурната

- В кухнята не трябва да има влага и мястото трябва да бъде добре проверено. При инсталирането на фурната трябва да се обезпечи лесния достъп до контролните елементи.
- Тази фурна за вграждане от типа Y, което означава, че нейната задна част и една от нейните страни могат да се разположат до високи мебели или до стена. Покритието или фурнирът на работната дъска трябва да се нанася с термоустойчиво лепило (100°C). По този начин ще се предотврати изкривяването на повърхността или отлепването на покритието.
- Абсорбаторът трябва да се инсталира в зависимост от инструкциите на производителя.
- Създадете пространство за вграждането на фурната, като спазвате размерите, предложени в диаграмата.
- Кабелът за електрозахранване трябва да се изключи от контакта, а фурната да се свърже с източника за електрозахранване.
- Поставете фурната в създаденото за нея място, използвайки четирите винта за фиксиране.



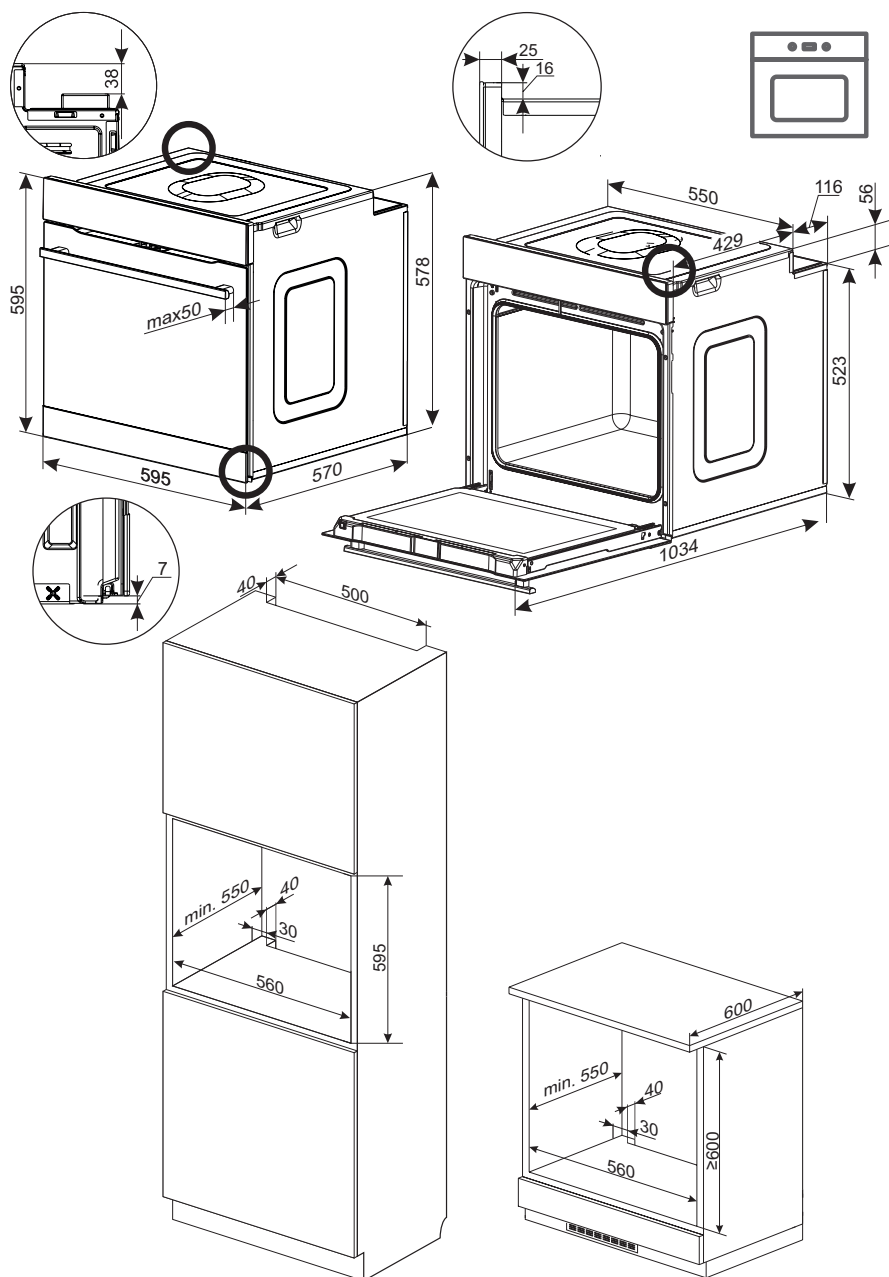
Електрически връзки

- Фурната бе изработена за да функционира на монофазен алтернативен ток (230V 1N ~ 50 Hz) и е оборудван с кабел за свързване от 3 x 1,5 мм² с дължина от 1,5 мм и е предвиден с защитен щекер.
- Контактът за електрозахранване трябва да бъде защитена. След инсталирането на печката, потребителят трябва да има лесен достъп до контакта.
- Преди свързването на фурната с контакта, проверете дали:
 - Предпазителят и електрическото съединение понасят напрежението.
 - Източникът за електрозахранване е предвиден с ефикасна система за заземяване, спазваща актуалните стандарти в областта на електрозахранването.
 - Щекерът се намира на достъпно място.

Важно!

При положение, че кабелът за електрозахранване е повреден, той трябва да се смени само в оторизиран сервизен център или от квалифицирано лице за избягване на злополуките.

ИНСТАЛИРАНЕ



ИЗПОЛЗВАНЕ

Преди първото включване

- Отстранете всички елементи на опаковката, а по-специално елементите, защитаващи вътрешната част на фурната по време на транспорт.
- Извадете от камерата на фурната всички аксесоари и ги измийте старателно с топла вода и неагресивен препарат за миене на съдове.
- Снемете защитното фолио от телескопните водачи.
- За миене на камерата на фурната използвайте топла вода с добавка от неагресивен детергент. Не използвайте твърди четки или гъби. Те могат да увредят повърхностния слой, който е нанесен вътре в камерата на

фурната.

Загряване на камерата на фурната

- Включете вентилация в помещението или отворете прозореца.
- Изберете конвенционална функция  или функция с вентилатор  (подробно описание на тези функции ще намерите по-нататък в инструкцията).

Фурната трябва да работи в продължение на минимум 30 минути. По време на работа фурната ще отделя миризма, която е характерна само в началото на нейната експлоатация. С течение на времето тази миризма изчезва. Това е нормално явление при първото загряване на фурната.

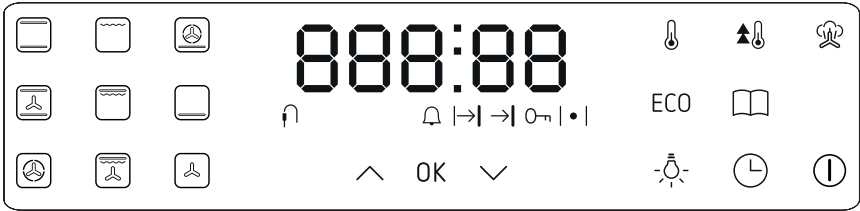
Панел за управление

Главният превключвател (standby)  е разположен от дясната страна на дисплея. Управлението на главния превключвател се извършва с докосване на стъклото на означеното място (наличие на пиктограма) и се сигнализира със звуков сигнал. (Вижте раздел: *Електронен панел за управление*).

Повърхността на сензорните бутони трябва да се поддържа в чистота.

ИЗПОЛЗВАНЕ

Електронен панел за управление



Електронният панел за управление е оборудван с LED дисплей и сензорни бутони (бутони с подсветка):

Сензор	Описание	Сензор	Описание
	Конвенционално загряване		Бутон за захранване (standby)
	Сладкиш		Часовник, таймер
	Готвене с вентилатор		Осветление
	Грил		Готови програми
	Супер грил		Програма есо
	Турбо грил		Soft Steam
	Пица		Бързо затопляне
	Препичане		Настройка на температурата
	Размразяване		Плюс / нагоре [+]
			Минус / надолу [-]
			Потвърждение

Внимание: Всяко натискане на сензора се сигнализира със звуков сигнал. Няма възможност за изключване на звуковите сигнали.

- Всеки от сензорите може да бъде подсветен със следните нива на яркост:
- пълна яркост 100% (сигнализира активен сензор);
 - намалена яркост 50% (сигнализира сензор, който може да бъде активиран);
 - нощна яркост 50% (намалена яркост за периода 22:00 – 6:00), изключен.

ИЗПОЛЗВАНЕ

Символи за активност на функциите върху дисплея

-  Свързана термосонда*
-  Активен таймер
-  Продължителност на работа
-  Завършване на работа
-  Активен родителски контрол
-  Затопляне на фурната

* наличност в зависимост от модела

Свързване към захранването

След свързване към захранването (или възстановяване на захранването след отпадане) фурната ще премине в режим настройка на актуалното време - върху дисплея ще се появи 00:00. Използването на уреда е невъзможно без настройка на времето.

Внимание: В случай на прекъсване на захранването всички въведени параметри като време на работа, температура, функция ще бъдат изтрити. За да продължите работа, трябва отново да въведете настройките. Ако е била прекъсната програмата пиролизно почистване (или вратата е блокирана поради друга причина), преди настройката на часовника се изпълнява процедурата охлаждане на фурната и отваряне на вратата. Прекъсването на захранването не изтрива родителската блокада, но тя се задейства след задаване на текущото време и преминаване в режим standby.

Настройка на текущото време

След свързване на захранването върху дисплея мигат цифрите на часа 00: (цифрите на минутите светят с постоянна светлина). За да зададете часа, използвайте сензорите  и . Настройките потвърдете със сензор ОК. Върху дисплея мигат минутите :00 (часът свети с постоянна светлина). За да зададете минутите, използвайте сензорите  и . Настройките потвърдете със сензор ОК. Програматорът преминава в режим standby. Правилната настройка на времето ще бъде потвърдена със звуков сигнал. За да промените текущото време, в активен режим натиснете и задръжте сензор , върху дисплея ще се появи символ , натиснете още веднъж сензор , цифрите ще започнат да мигат. По-нататък следвайте указанията като при настройка на времето след първото включване на уреда.

Интензивност на светене на дисплея

Интензивността на светене на LED дисплея е различна в зависимост от времето през деня, в часовете 22:00-6:00 интензивността на светене е по-ниска отколкото в часовете 6:00-22:00. Допълнително в режим standby интензивността на светене е по-ниска отколкото в активен режим.

ИЗПОЛЗВАНЕ

Режим standby

С други думи режим готовност. Преминаването на уреда в режим standby изтрива всички настройки на функции, време, температура и избраните програми. Всички нагреватели са изключени. Дисплеят е изгасен с изключение на часовника. В този режим върху дисплея е активен само сензор включи/изключи . Сензорът е с намалена яркост. Интензивността на светене е намалена в сравнение с активния режим.

Ако температурата в камерата на фурната надвишава 80°C, нейната стойност се показва на смяна с показанието на текущото време.

Ако е активирано заключването на сензорите, натискането на сензор  (опит за включване) води до появата на символ LOC с нормална яркост за 5 секунди с  и  вместо текущото време / температура.

Преминаване в режим standby:

в произволен момент чрез натискане на сензор  за 3 секунди (дори в случай на блокада на сензорите, функцията за ИЗКЛЮЧВАНЕ на фурната е достъпна), преминаване към режим standby по този начин генерира звуков сигнал; след отпадане на захранващото напрежение и настройка на текущото време; при активен цикъл на пиролиза натискането на  за 3 секунди води до преминаване в режим охлаждане на фурната и деблокиране на вратата, едва след охлаждането и деблокирането уредът преминава в режим standby.

Излизане от режим standby:

чрез натискане на сензор  за 3 секунди, преминаването от режим standby в активен режим генерира звуков сигнал.

Активен режим

Това е режим, в който можете да изберете желани функции, програми, да смените настройките. Активни са сензорите на функциите, програмите, часовника и функциите, които се активират с натискане на 2 сензора: родителска защита и настройки. Останалите сензори се активират при необходимост от смяна на настройките и др. Auto-off: В случай на бездействие на потребителя (липса на натискане на активни сензори) и липса на програмирани дейности (също така след завършване на всички програмирани дейности) програматорът преминава в режим standby след изтичане на 30 секунди от последната дейност на потребителя или след завършване на последната програмирана функция.

В активен режим дисплеят работи с нормална яркост. Върху дисплея се показва текущото време. В случай, когато в камерата на фурната е поставена термосонда, се показва символът на термосонда. В случай, когато е активирана родителска защита, се показва символът на блокада (символ ).

Родителска защита

Родителската защита има за цел блокада на промяната на настройките на фурната или блокада на възможността за включване на фурната.

В активен режим натиснете едновременно за 3 секунди сензорите  и , за да включите родителската защита, върху дисплея ще се появи символ . За да изключите родителската защита, натиснете едновременно за 3 секунди същите сензори. Символът  върху дисплея ще изгасне.

Активната блокада възпрепятства смяна на параметрите, но има възможност за изключване на фурната.

Осветление

При всяко отваряне на вратата на фурната осветлението се включва. Допълнително, когато фурната е в активен режим, вътре в камерата на фурната осветлението е вклю

ИЗПОЛЗВАНЕ

Осветление

При всяко отваряне на вратата на фурната осветлението се включва. Допълнително, когато фурната е в активен режим, вътре в камерата на фурната осветлението е включено.

Това осветление остава изключено само в режим standby. Ако вратата на фурната остане отворена за по-дълго време, осветлението ще се изключи автоматично след около 5 минути.

Осветлението във функциите за затопляне ECO съответства на описанието на функцията за затопляне.

Действието на сензора  е независимо от другите функции, натискането на този сензорен бутон не оказва влияние върху протичането на останалите функции и настройки. Сензорът  не работи в режим standby.

Осветлението във фурната светва за 30 секунди след натискане на сензора . Натискането и задържането на сензор

 по време на активна програма води до включване на осветлението в непрекъснат режим, изключването става чрез повторно натискане и задържане на сензора  или след завършване на функцията затопляне (готова програма).

Осветлението може да се изключи в произволен момент чрез натискане на сензорния бутон .

Охлаждащ вентилатор

Действието на охлаждащия вентилатор е независимо от настроените функции и състоянието на панела за управление. Охлаждащият двигател се включва автоматично при активиране на произволна функция за загряване. Двигателят е включен, докато температурата в камерата на фурната надвишава 100°C. Под тази температура охлаждащият вентилатор автоматично се изключва.

В случай на програмите с пара и пиролиза охлаждането е с две скорости и работи както е описано в програмите.

Загряване на фурната (Символ на термостат)

Символът  означава загряване на поне един от нагревателите във фурната. Този символ изгасва, когато бъде достигната зададената температура в камерата. След достигането на тази температура символът от време на време ще светва и ще изгасва. Това сигнализира поддържане на зададената температура. Ако след достигане на зададената температура тя бъде намалена, символът  ще светне едва тогава, когато температурата във фурната спадне под нивото на ново зададената стойност.

Врата на фурната

По време на работа на фурната вратата трябва да бъде затворена. Отварянето на вратата ще прекъсне активната функция.

ИЗПОЛЗВАНЕ

Ако вратата остане отворена за по-дълго от 90 секунди, ще бъде генериран звуков сигнал, информиращ, че вратата трябва да се затвори. Сигналът може да бъде изключен с натискане на произволен сензор или чрез затваряне на вратата.

Отварянето на вратата с продължителност до 5 минути не оказва влияние върху активността на програмата и нейните параметри. След изтичане на това време с оглед на безопасност фурната преминава в режим Standby (изтриват се всички настройки).

Ограничаване на времето на работа

Ако фурната работи с произволна функция за загряване през дълъг период от време, с оглед на безопасност програматорът ще завърши работата на фурната след изтичане на времето, определено съгласно примера по-долу. След завършване на функцията за загряване фурната преминава в режим готовност.

Пример. Ако температурата в камерата на фурната е 200 °C, изключването на електрическите елементи ще се извърши след около 3 часа работа на фурната. При температура 100°C – след около 10 часа. Това е защита на фурната от прегряване.

Таймер

Настройката на таймера е възможно в активен режим. Кратко натискане на сензор  води до светване на символ  и текущата стойност на отброяваното време.

Продължително натискане на сензор  води до показване на мигащ символ  и влизане в режим настройки на таймера.

Тогава със сензорите  и  трябва да настроите отброяваното време, а със сензора ОК потвърждавате настройката. Едновременно натискане на  и  води до нулиране на настройката на таймера.

В активен режим, ако таймерът е активен (отброява времето), върху дисплея свети символ .

Максималното време за настройка на таймера е 120 минути.

Таймерът не прекъсва действието на активната функция за фурната. След изтичане на времето ще се включи звуков сигнал, който можете да изключите с произволен сензор.

Включване на функцията затопляне

В активен режим натиснете сензора със символа на функцията за затопляне, намиращ се от лявата страна на дисплея. В този режим символът на избраната програма е подсветен с яркост 100%, а символите на останалите сензори яркостта е намалена до 50%. Недостъпните за дадената функция за затопляне символи от дясната страна на дисплея изгасват и техните сензори са неактивни.

След избиране на функцията програматорът автоматично преминава към настройка на температурата. Показва се стойността на температурата и символ °C с пълна яркост. Първата показвана температура е температурата по подразбиране за дадената функция. Температура се сменя със сензорите  и , с по 5°C, скалата е зациклена. Минимумът, максимумът и стойността по подразбиране се определят индивидуално за всяка функция. Освен числените стойности се показва и символ --- който означава изключени нагреватели. Избраната температура се потвърждава със сензор ОК.

Яркостта на показаната температура пада до нивото на нормална работа, дисплеят показва текущото време и след това фурната започва да работи с избраната функция и температура.

ИЗПОЛЗВАНЕ

Функции за загряване и допълнителни функции

Описание на функциите	Изпълнение						Температура [°C]		Температура по подразбиране [°C]	
	Осветление	Горен нагревател	Нагревател на грила	Нагревател на вентилатора	Долен нагревател	Вентилатор с нагревател	мин.	макс.		
Функции за загряване										
	Конвенционална	✓	✓			✓		30	280	200
	Сладкиш	✓	✓			✓	✓	30	280	180
	Готвене с вентилатор	✓			✓		✓	30	280	180
	Грил	✓		✓				30	280	250
	Супер грил	✓	✓	✓				30	280	250
	Турбо грил	✓	✓	✓			✓	30	280	200
	Пица	✓			✓	✓	✓	30	280	220
	Препичане	✓				✓		30	240	200
	Размразяване	✓					✓	-	-	-
Допълнителни функции										
	Температура	съгласно описанието в инструкцията								
ECO	Печене ECO	съгласно описанието в инструкцията						30	280	200
	Осветление	✓						-	-	-
	Бързо затопляне	✓		✓	✓		✓	30	280	-
	Готови програми	съгласно описанието в инструкцията								
	Soft Steam	✓			✓	✓	✓	20	280	200

Изглед и модификация на настройките по време на работа на фурната

За да проверите температурата вътре в камерата на фурната по време на работа, натиснете за кратко сензор . Натиснете още веднъж сензор , за да проверите зададената температура. Натиснете пореден път, за да се върнете към показване на текущото време. За да промените зададената температура по време на работа на фурната, натиснете и задръжте сензор , върху дисплея ще се появи актуално зададената температура. Можете да я промените със сензорите  и . Потвърдете новата стойност на температурата със сензор OK. До момента на потвърждаване във фурната е настроена предишната стойност.

Прегледът на зададените времена се извършва по същия начин, както при прегледа на температурата. За да проверите зададеното време по време на работа на фурната, натиснете за кратко сензор , ще се покаже времето на таймера.

ИЗПОЛЗВАНЕ

Натиснете още веднъж сензор , за да проверите времето за работа. Натиснете пореден път, за да се покаже времето за завършване на работата. Натиснете пореден път, за да се върнете към показване на текущото време.

За да промените настроеното време по време на работа на фурната, натиснете и задръжте сензор , върху дисплея ще се появи актуално настроеното време. Можете да го промените със сензорите  и . Потвърдете новата настройка със сензор ОК. До момента на потвърждаване във фурната е настроена предишната стойност.

За да промените функцията (програмата), докато фурната е включена, натиснете сензора с програма за нагряване, различна от текущата. Сензорът на новоизбраната програма започва да мига, а подсветката на текущата програма не се променя. Потвърдете със сензор ОК изборът на нова програма. Сензорът на новата програма спира да мига и свети с непрекъсната светлина, а сензорът на предишната програма изгасва. Ако не потвърдите избора, програматорът се връща към предишното състояние (текущата програма).

Когато промените програмата по време на процеса, настройката на температурата запазва последната зададена стойност.

Завършване на действието на функцията

За да завършите действието на функцията, натиснете и задръжте сензор . Функциите по подразбиране работят за неограничен период от време, фурната може да се изключи автоматично само чрез активиране на функцията за продължителност на работа и функцията за отложен старт на фурната. Изключение е функцията пиролитно почистване.

Продължителност на работа (автоматично изключване)

Под зададено време за работа на фурната, трябва да се разбира автоматичното изключване на фурната след предварително зададено време от момента на активиране на този режим. Фурната може да се настрои да работи между 1 минута и 10 часа. За да активирате времето за работа на фурната, докато тя работи с определена функция, натиснете и задръжте сензор , символът на таймера ще започне да мига върху дисплея . Натиснете сензор  за пореден път, върху дисплея ще се появи символ , сега можете да зададете времето за работа на фурната със сензор , след което потвърдете със сензор ОК. Настройките на времето за работа можете да коригирате със сензорите  и . Коригираната стойност потвърдете с ОК. Можете да изключите зададеното време за работа на фурната като със сензор  зададете стойност на времето 0:00 и потвърдите с ОК.

Изключването на фурната прекъсва действието на активната функция на фурната. След изтичане на зададеното време за работа ще бъде генериран звуков сигнал, можете да го изключите с произволен сензор с изключение на . След изключване на звуковия сигнал настройките на функциите и температурата се изтриват и светва осветлението за 30 секунди. Символът  изгасва. След поредните 60 секунди фурната преминава в режим standby.

Внимание: Когато използвате сензора  за изтриване на алармата, програматорът автоматично ще премине към режим редактиране на времето за закъснял старт на фурната.

ИЗПОЛЗВАНЕ

Закъсниял старт на работа (автоматично включване и изключване)

Под закъсниял старт на работата на фурната следва да се разбира автоматично включване на фурната в определено време, след което автоматично изключване след изтичане на зададеното време на работа. Възможното закъснение на старта на фурната е от 1 минута до 10 часа, а времето на работа е до 10 часа. За да активирате закъсниял старт на работа на фурната, трябва първо да активирате продължителността на работа на фурната.

Върху дисплея ще се появи символ $\rightarrow|$. След това натиснете и задръжте сензор $\odot$ за пореден път, върху дисплея ще започне да мига символът на таймера $\triangle$. Натиснете двукратно сензор $\odot$ и върху дисплея ще започне да мига символът $\rightarrow|$, сега можете да зададете точното време за включване (старт на работа) на фурната със сензор $\wedge$, след което трябва да потвърдите със сензор ОК. След потвърждаване на времето на включване символите $\rightarrow|$ и $\rightarrow|$ светват с постоянна светлина и часовникът отново показва текущото време.

Часът на включване на фурната можете да коригирате със сензорите $\wedge$ и $\vee$. Корижираната стойност потвърдете с ОК. Изключете времето на продължителност на работа на фурната, като зададете със сензора $\vee$ най-ниската възможна стойност на времето и потвърдете с ОК.

След автоматичното включване на фурната символът $\rightarrow|$ ще изгасне.

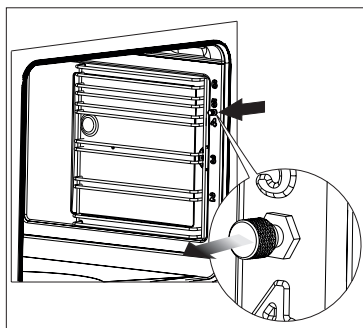
След изтичане на времето за работа ще се включи звуков сигнал, който можете да изключите с произволен сензор. След изключване на звуковия сигнал настройките на функциите и температурата се изтриват и светва осветлението за 30 секунди.

Символът $\rightarrow|$ изгасва. След поредните 60 секунди фурната преминава в режим standby.

Датчик на температура - термосонда*

Термосондата* може да се включи в гнездото в произволен момент.

Внимание. Гнездото за включване на сондата е обезопасено с капачка. Преди използването на сондата трябва да отстраните капачката.



В режим standby и активен режим това води само до светване на символа на термосондата $\cap$ без това да влияе на работата на фурната.

В режим работа (при настроена функция и температура) поставянето на термосондата води до показване на символа $\cap$ и две температури: от лявата страна се вижда

* наличност в зависимост от модела

ИЗПОЛЗВАНЕ

актуалната температура на термосондата, а от дясната страна - зададената температура (по подразбиране е 75 °C).

Със сензорите $\wedge$ и $\vee$ можете директно да смените зададената температура на термосондата; потвърждаването със сензор ОК води до запаметяване на новите настройки, а 5 секунди бездействие води до връщане към предишните запаметени стойности.

След потвърждаване на температурата на термосондата, фурната поддържа зададената температура на фурната до момента, когато датчика достигне зададената температура на сондата. След това загарянето се изключва и се генерира звуков сигнал.

Алармата на термосондата може да се деактивира с натискане на произволен сензор (освен $\wedge$) или отваряне на вратата. Такова деактивиране на алармата ще доведе до изтриване на настройките на функцията и температурата, а след 60 секунди бездействие фурната ще премине в режим standby.

Когато алармата бъде изключена със сензор $\wedge$, това означава, че потребителят задава отново нова температура за термосондата. След потвърждаване на новата температура със сензор ОК програмата продължава със запаметените параметри на функцията и температурата на камерата.

Ако потребителят извади термосондата по време на работа (след потвърждаване на температурата на термосондата) това ще бъде смятано за грешка (възможно е увреждане на термосондата) и програмата ще бъде прекъсната.

Използването на термосонда блокира възможността за автоматично включване и изключване на фурната. Поставянето на термосондата изтрива зададените преди това времена на работа, а функцията на сензора  е ограничено до обслужване на таймера. Използването на термосондата не влияе върху модификациите на използваната функция и температурата във фурната – те могат да се променят по същия начин, както и без термосонда.

Температурна сонда за месо

Вид месо	Температурата [°C]
Свинско	85 - 90
Говеждо	80 - 85
Телешко	75 - 80
Агнешко	80 - 85
Дивеч	80 - 85

Внимание: Трябва да се използва само температурната сонда, доставена като част от оборудването на фурната.

ИЗПОЛЗВАНЕ

Готови програми

Това е съвкупност от програми с определени настройки на функциите, температурите и времето за печене, които са най-подходящи за даденото ястие.

В активен режим натиснете сензор , с което ще се включи менюто за избор на готова програма - върху дисплея ще се появи програма, означена със символ P01. Използвайки сензорите  и  изберете съответната програма от таблицата по-долу. След това потвърдете избора на програмата със сензор , фурната ще започне работа.

Програма	Описание	Елементи на фурната	Температура	Бързо затопляне	Функция за загряване
P01	Месо (говеждо, агнешко, свинско)	Печене с вентилатор - ниво отдолу нагоре 2 - 120 минути	180°C		
P02	Цяло пиле (ок. 1,5 kg)	Грил + вентилатор - ниво отдолу нагоре 2 - 85 минути	190°C		
P03	Цяла патица (ок. 2 kg)	Грил + вентилатор - ниво отдолу нагоре 2 - 120 минути	180°C		
P04	Гъска (ок. 3 kg)	Грил + вентилатор - ниво отдолу нагоре 1 - 130 минути	170°C		
P05	Пуйка (ок. 2.5 kg)	Грил + вентилатор - ниво отдолу нагоре 1 - 155 минути	170°C		
P06	Птици (крилца, бутчета)	Горен нагревател + долен нагревател ниво отдолу нагоре 2 60 минути, бързо загряване	180°C	ДА	
P07	Пица, пита, тортиля, сандвичи	Горен нагревател + долен нагревател ниво отдолу нагоре 1 - 10 минути, бързо загряване	230°C	ДА	
P08	Лазаня, кореноплодни зеленчуци, готови замразени ястия	Горен нагревател + долен нагревател ниво отдолу нагоре 2 - 30 минути, бързо загряване	230°C	ДА	
P09	Фокача	Горен нагревател + долен нагревател ниво отдолу нагоре 2 - 15 минути, бързо загряване	220°C	ДА	
P10	Запеканка със зеленчуци и месо	Горен нагревател + долен нагревател ниво отдолу нагоре 2 - 25 минути, бързо загряване	180°C	ДА	
P11	Бишкот	Горен нагревател + долен нагревател ниво отдолу нагоре 2 - 45 минути, затоплена фурна	160°C		
P12	Мъфини, маслени питки	Печене с вентилатор - ниво отдолу нагоре 3 - 35 минути	160°C		
P13	Крупа, овесена каша, зърнени бисквити	Печене с вентилатор - ниво отдолу нагоре 3 - 15 минути	180°C		

ИЗПОЛЗВАНЕ

P14	Сладкиш с плодове	Горен нагревател + долен нагревател ниво отдолу нагоре 2 - 60 минути бързо загряване	180°C	ДА	
P15	Хляб	Горен нагревател + долен нагревател ниво отдолу нагоре 2 - 60 минути	210°C		
P16	Втасване на тесто	Горен нагревател + долен нагревател ниво отдолу нагоре 2 - 20 минути	30°C		
P17	Сушене	Печене с вентилатор - ниво отдолу нагоре 2 - 3, 4, 5 часа	50°C		
P18	Пържени картофи	Горен нагревател + долен нагревател ниво отдолу нагоре 2 - 20 минути бързо загряване	220°C	ДА	
P19	Готови ястия (зеленчуци, печено месо, риба, фалафел, бургери)	Печене с вентилатор - ниво отдолу нагоре 2 - 10 минути бързо загряване	230°C	ДА	

ИЗПОЛЗВАНЕ

Всяка готова програма може да бъде произволно модифицирана, т.е. могат да бъдат променени зададената температура или времето на работа на фурната. За тази цел трябва да следвате указанията от съответните точки на инструкцията („Преглед и модификация на настройките по време на работа на фурната” и „Автоматично включване и изключване на фурната”). След въвеждане на промените програмата вече не е „готова програма”, въведените промени са активни еднократно, не променят параметрите на готовата програма при следващото активиране на програмата.

Готови програми с бързо загряване

При избрани програми има необходимост от начално загряване на фурната до определена температура. Тези програми са съответно означени в горната таблица. След избора на една от посочените готови програми със загряване и след потвърждаване на програмата със сензор OK, върху дисплея ще се покаже текущата температура в камерата на фурната. След достигане на съответната температура ще бъде генериран звуков сигнал, който при отваряне на вратата ще се изключи. Поставете ястието във фурната и затворете вратата. В този момент ще стартира готовата програма за печене.

Внимание: Не се препоръчва въвеждане на промени в готовата програма по време на активно бързо загряване на фурната. Въвеждането на промени ще анулира готовата програма и работата на уреда при текущо зададените параметри на функцията, времето и температурата.

Готова програма с термосонда

Термосондата трябва да се постави в гнездото, преди да стартирате готовата програма.

Програматорът автоматично задава параметрите: функция, температура на камерата, температура на сондата.

Когато функцията, температурата или температурата на сондата се променят, иконата на готова програма изгасва и програмата става нормална полуавтоматична работа.

Ако стартирате готова програма, която изисква термосонда без поставена в гнездото термосонда, програматорът ще преизчисли температурата на термосондата във време и ще стартира готовата програма като „готова програма без загряване”.

Завършване на готовата програма

Завършването е същото, както в случай на автоматичното изключване на фурната, уредът ще генерира звуков сигнал.

Функция ECO

Изборът на програма ECO се сигнализира със светване на сензор ECO. По време на работа ECO осветлението на фурната по подразбиране е изключено, натискането на сензор  включва осветлението за 10 секунди. Няма възможност за постоянно включване на осветлението.

Бързо загряване на фурната

С цел бързо загряване на фурната можете за използвате функция Бързо загряване. В активен режим натиснете сензор . При активна функция ще светнат сензорите на функцията за загряване и сензор . Фурната работи на максимална възможна мощност. Функцията е налична във всички функции на загряване с изключение на Размразяване и Почистване - за тези функции натискането на сензора води до звуков сигнал.

Когато се достигне зададената температура, се активира звуков сигнал. Уредът се връща се към загряване според избраната функция и към режим на поддържане на температурата.

Функцията за бързо загряване можете да деактивирате по всяко време с помощта на сензорния бутон .

ИЗПОЛЗВАНЕ

Функция Soft Steam

Фурната е оборудвана с функция Soft Steam (сензор ). По време на първоначалния процес на печене се генерира пара, което има положителен ефект върху някои от ястията, приготвени във фурната. На дъното на камерата на фурната има вдлъбнатина, в която трябва да сипете 150ml чиста студена вода още преди затоплянето на фурната. Не добавяйте подправки. В активен режим натиснете сензор  на функцията Soft Steam. След около 5 минути, когато фурната е затоплена, поставете ястието вътре и затворете вратата.

Внимание: След завършване на работата не оставяйте вода във вдлъбнатината на дъното. Когато фурната изстине, отстранете водата с кърпа.

Преди да отстраните водата, трябва да се уверите, че фурната е изстинала.

С оглед на наличието на пара в камерата върху вътрешната страна на вратата и върху стените на фурната парата може да кондензира. След завършване на работата всеки път трябва да избършете излишното количество вода.

ПРИГОТВЯНЕ ВЪВ ФУРНАТА – ПРАКТИЧНИ СЪВЕТИ

Печене

- Препоръчваме използването на тавите доставени заедно с печката.
- Можете да използвате и други съдове, които трябва да се поставят върху рафта за сушене; за предпочитане е да използвате черни тави, тъй като са по - добър проводник на топлина и скъсяват времето за приготвяне..
- Тавите с лъскава повърхност не се препоръчват тогава когато използвате конвенционалния метод за нагряване (долен и горен нагревател). Долната част на сладкиша ще изгори.
- Тогава когато ползвате функцията на вентилатор ултра, не е необходимо да нагрявате предварително фурната, за друг тип нагряване трябва да се загрее предварително фурната преди да се постави сладкиша.
- Преди да извадите сладкиша от фурната, проверете дали е опечен с помоща на клечка (ако сладкиша е готов, клечката трябва да е чиста и суха след като я извадите от сладкиша).
- След като спрете фурната, трябва да оставите сладкиша вътре за 5 минути.
- Температурата използвана при вентилатор ултра е приблизително 20 – 30 градуса по-голяма отколкото при нормално приготвяне (тогава когато използвате долния и горния нагревател).
- Параметрите на печене са показани в таблица те са приблизителни и могат да се поправят като се опирате на собствения опит и желания.
- Ако информацията от рецептата е различна от стойностите посочени в инструкциите за употреба, спазвайте тези от инструкциите за употреба.

Запичане на месото

- Можете да пригответе парчета месо по-големи от 1 кг. във фурната, но тези които са по-малки могат да се приготвят върху печката.
- Използвайте термоустойчиви съдове тогава когато пригответе месо във фурна, с дръжки които са също устойчиви на високи температури
- when roasting on the drying rack or the grate we recommend that you place a baking tray with a small amount of water on the lowest level of the oven;
- По време на приготвяне на месото, то трябва да се обръща и да се сипе собствения му сос върху него или да се сипе гореща вода със сол – не сипвайте студена вода върху месото.
- За печене и затопляне на ястия без мазнина като пържени картофи, зеленчуци, рибени пръчици и др. Airfry е подходяща също така за печене в готварски ръкав. Когато печете върху скалата Airfry, поставете я на 3-то ниво и изберете функцията конвекция. Препоръчително е да поставите метална тава под решетката Airfry. Препоръчително е да обръщате храната по време на печене, за да получите най-добър резултат.

ПРИГОТВЯНЕ ВЪВ ФУРНАТА – ПРАКТИЧНИ СЪВЕТИ

Функция загряване с вентилатор ECO

- с използване на функцията загряване с вентилатор ECO се включва оптимизираният начин за загряване, който има за цел спестяване на енергия по време на приготвяне на ястията,
- времето за печене не може да се съкрати чрез настройка на по-висока температура, не се препоръчва също така и първоначално затопляне на фурната преди печене,
- не бива да сменяте настройките на температурата по време на процеса на печене, както и да отваряте вратата по време на печене.

Препоръчвани параметри при използване на функцията загряване с вентилатор ECO

Вид на печеното ястие	Функция на фурната	Температура (°C)	Ниво	Време [минути]
Бишкот	 ECO	180 - 200	2 - 3	50 - 70
Кекс с мая/ пясъчен кекс	 ECO	180 - 200	2	50 - 70
Риба	 ECO	190 - 210	2 - 3	45 - 60
Говеждо	 ECO	200 - 220	2	90 - 120
Свинско	 ECO	200 - 220	2	90 - 160
Пиле	 ECO	180 - 200	2	80 - 100

ПРИГОТВЯНЕ ВЪВ ФУРНАТА – ПРАКТИЧНИ СЪВЕТИ

Вид на печено- то ястие	Функция на фурната	Температура (°C)	Ниво	Време [минути]
Бишкот		160 - 200	2 - 3	30 - 50
Кекс с мая/ пясъчен кекс		160 - 170 ¹⁾	3	25 - 40 ²⁾
Кекс с мая/ пясъчен кекс		155 - 170 ¹⁾	3	25 - 40 ²⁾
Пица		200 - 230 ¹⁾	2 - 3	15 - 25
Риба		210 - 220	2	45 - 60
Риба		160 - 180	2 - 3	45 - 60
Риба		190	2 - 3	60 - 70
Наденички		220	4	14 - 18
Говеждо		225 - 250	2	120 - 150
Говеждо		160 - 180	2	120 - 160
Свинско		160 - 230	2	90 - 120
Свинско		160 - 190	2	90 - 120
Пиле		180 - 190	2	70 - 90
Пиле		160 - 180	2	45 - 60
Пиле		175 - 190	2	60 - 70
Зеленчуци		190 - 210	2	40 - 50
Зеленчуци		170 - 190	3	40 - 50

Посочените стойности на времето са приложими, ако не е посочено друго за незатоплената камера. За затоплена фурна посочените времена трябва да се съкратят с около 5-10 минути.

¹⁾ Затоплете празната фурна

²⁾ Посочените времена се отнасят за печени ястия в малки форми

Забележка: Посочените в таблицата параметри са ориентировъчни и могат да бъдат коригирани в зависимост от собствения опит и кулинарните предпочитания на потребителя.

ЯСТИЯ ЗА ТЕСТ. В съответствие със стандарт EN 60350-1.

Печене на сладкиши

Вид ястие	Акcesoари	Ниво	Функция за загряване	Температура (°C)	Време за печене ²⁾ (мин.)
Малки тестени печива	Тава за печиво	4		160 ¹⁾	28 - 32 ²⁾
	Тава за печиво	3		155 ¹⁾	23 - 26 ²⁾
	Тава за печиво	3		150 ¹⁾	26 - 30 ²⁾
	Тава за печиво Тава за печене	2 + 4 2 - тава за печиво или за печене 4 - тава за печиво		150 ¹⁾	27 - 30 ²⁾
Крежко тесто (ленти)	Тава за печиво	3		150 - 160 ¹⁾	30 - 40 ²⁾
	Тава за печиво	3		150 - 170 ¹⁾	25 - 35 ²⁾
	Тава за печиво	3		150 - 170 ¹⁾	25 - 35 ²⁾
	Тава за печиво Тава за печене	2 + 4 2 - тава за печиво или за печене 4 - тава за печиво		160 - 175 ¹⁾	25 - 35 ²⁾
Бишкотено тесто без мазнина	Скара + форма за печиво с черно покритие Ø 26 cm	2		170 - 180 ¹⁾	38 - 46 ²⁾
Сладкиш с ябълки	Скара + две форми за печиво с черно покритие Ø 20 cm	2 форми върху скарата, поставени по диагонал: дясно отзад, ляво отпред		180 - 200 ¹⁾	50 - 65 ²⁾

¹⁾ Затоплете празната фурна 5 минути, не използвайте функция за бързо затопляне.

²⁾ Стойностите на времето са приложими, ако не е посочено друго за незатоплената камера.

ЯСТИЯ ЗА ТЕСТ. В съответствие със стандарт EN 60350-1.

Гриловане

Вид ястие	Акcesoари	Ниво	Функция за заграване	Темпера-тура (°C)	Време (мин.)
Тостове от бял хляб	Скара	4		220 ¹⁾	3 - 7
Говежди бургери	Скара + тава за печене (за събиране на капещата течност)	4 - скара 3 - тава за печене		220 ¹⁾	1 страна 13 - 18 2 страна 10 - 15

¹⁾ Затоплете празната фурна като я включите за 8 минути, но не използвайте функцията за бързо затопляне.

Печене

Вид ястие	Акcesoари	Ниво	Функция за заграване	Темпера-тура (°C)	Време (мин.)
Цяло пиле	Скара + тава за печене (за събиране на капещата течност)	2 - скара 1 - тава за печене		180 - 190	70 - 90
	Скара + тава за печене (за събиране на капещата течност)	2 - скара 1 - тава за печене		180 - 190	80 - 100

Посочените стойности на времето са приложими, ако не е посочено друго за незатоплената камера. За затоплена фурна посочените времена трябва да се съкратят с около 5-10 минути.

ПОЧИСТВАНЕ И ПОДДРЪЖКА

Грижата на потребителя за текущото поддържане на фурната в чистота и правилната поддръжка оказват значително влияние на дължината на експлоатационния живот и безаварийната работа на уреда.



Преди започване на почистването трябва да изключите фурната. Почистващите дейности да се започват едва след като фурната изстине.

- Фурната трябва да се почиства след всяко ползване. По време на почистване трябва да включите осветление, позволяващо по-добра видимост на работното пространство.
- Камерата на фурната трябва да се мие само с топла вода и малко количество препарат за миене на съдове.
- За миене и почистване на повърхността да се използват меки и деликатни кърпи, които добре поглъщат влага.

- **Почистване с пара «Steam Clean»**
 - Наливат се 250 мл. вода (1 чаша) в един съд и го поставяте във фурната на първото долно ниво.
 - Затворете вратата на фурната.
 - Насройте температурата на 50°C, а бутонът за функции в позицията за долния загряващ елемент .
 - Загрявайте фурната в продължение на 30 минути.
 - Отворете вратата на фурната, изтривайте вътрешността с помощта на карпа или гъба и изплакнете с топла вода и течен почистващ препарат.

Внимание!

Влагата или остатъчната вода под фурната могат да произхождат от почистването с пара.

- След почистването на вътрешността на фурната, изтрийте за да изсъхне.

Внимание!

Не използвайте почистващи препарати, съдържащи абразивни вещества за почистването и поддържането на предното стъклено пано.

Важно!

За почистване и поддръжка не бива да се използват никакви средства за търкане, остри почистващи препарати нито търкащи предмети.

За почистване на предната част на корпуса да се използва само топла вода с добавено малко количество препарат за миене на стъкла и съдове. Да не се използва почистващо мляко.

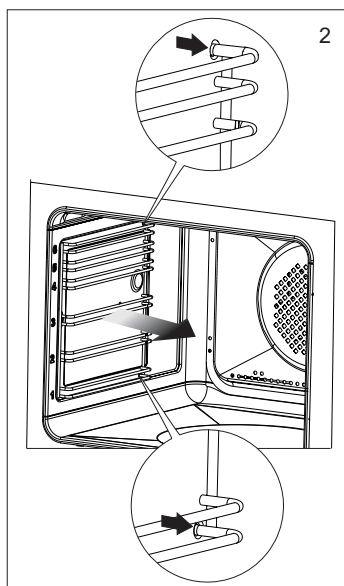
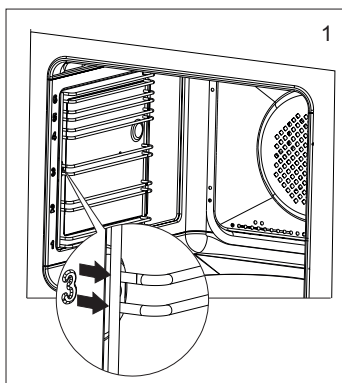
Почистване на котления камък, отложен на дъното на камерата след използване на функция Soft Steam:

- сипете в шампованото дъно на камерата около 250 ml оцет 6% без подправки,
- оставете оцета в стайна температура за 30 минути, за да разтвори котления камък,
- почистете вдлъбнатината с помощта на топла вода и мека кърпа.

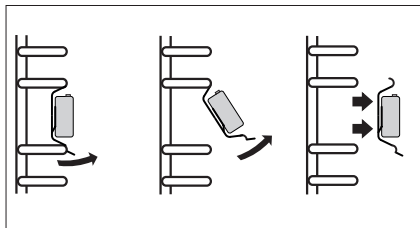
Внимание: Препоръчва се почистване на всеки 5-10 цикъла с използване на функция Soft Steam.

ПОЧИСТВАНЕ И ПОДДЪРЖАНЕ

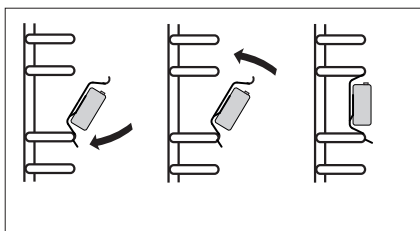
- Отстраняване на страничните опорни елементи за тавите. Фурните, маркирани с буква **D** са предвидени с леко отстраними опорни елементи (странични рафтове*). За тяхното отстраняване, дръпнете челното устройство, след това наклонете опорния елемент и го отстранете от задното устройство.



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



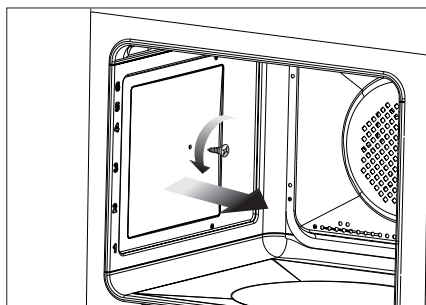
Изваждане на телескопните водачи



Слагане на телескопните водачи

ПОЧИСТВАНЕ И ПОДДЪРЖАНЕ

- Печките, означени с буква **К** в наименованието, са оборудвани с вложки със специално самопочистващо се емайлово покритие. Благодарение на това покритие замърсяванията от мазнини или остатъците от храни могат да бъдат самоотстранени при условие, че не са изсушени или загорели (остатъците от храни и мазнини трябва да се отстраняват по най-бързия начин, докато не са се изсушили или загорели, като по този начин ще се предотврати дългото самопочистване на фурната). С цел самопочистване на фурната трябва да я включите за 1 час при зададена температура 250°C. Ако остатъците от храни са по-малки, можете на намалите времето за самопочистване.



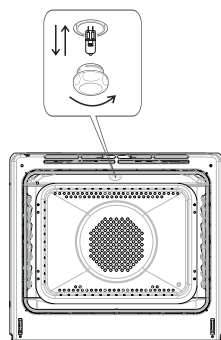
Важно!

Тъй като процесът на самопочистване е свързан с консумирането на енергия, преди всяко почистване трябва да проверите степента на замърсяване. След констатиране на намаляване на самопочистващите качества на вложките, можете да ги смените с нови. Вложките са достъпни в сервизните пунктове или в магазините. Ако изберете традиционните методи за почистване, не бива да забравяте, че самопочистващото емайлово покритие е податливо на триене и за почистването не бива да използвате разяждащи почистващи препарати или твърди кърпи.

Смяна на халогенната лампа на осветлението на фурната

С цел да се предотврати опасността от токов удар, преди смяна на халогенната лампа трябва да се уверите, дали уредът е изключен.

- Настройте всички бутони за контрол в положение "●"/"0" и извадете щепсела от контакта за захранване.
- Отвъртете и измийте горната част на лампата, след това я изтрийте.
- Извадете халогенната лампа, като я изтеглите отдолу с помощта на кърпа или хартия, при необходимост халогенната лампа да се смени с нова G9 -напрежение 230V -мощност 25W
- Прецизно поставете халогенната лампа в гнездото.
- Монтирайте плафониерата на лампата



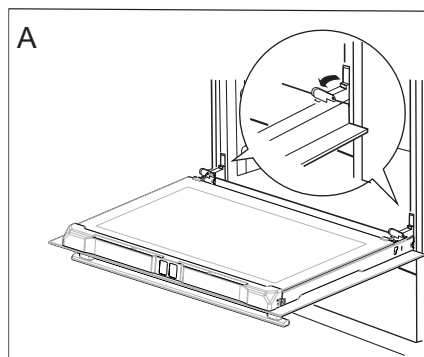
Лампа за фурна

ПОЧИСТВАНЕ И ПОДДРЪЖКА

Извадете вратата

За да имате по лесен достъп при почистване

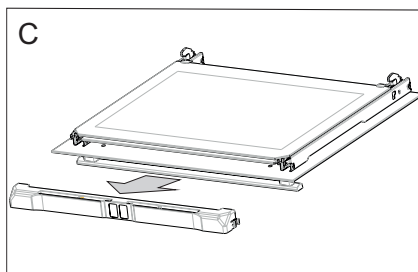
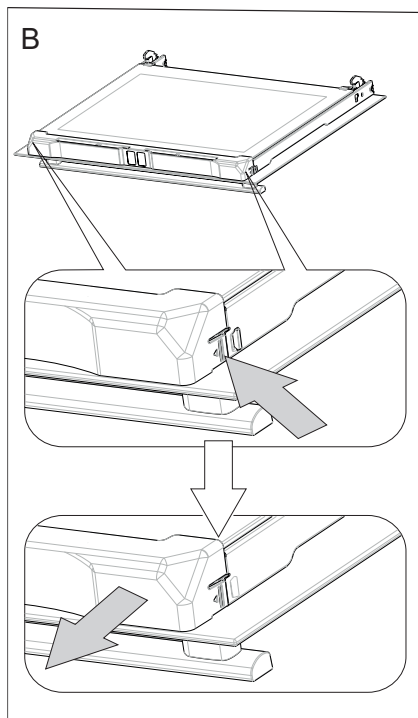
на вътрешната част на фурната, можете да свалите вратата. Така, че трябва да наклоните устройството за подържане на вратата, повдигнете и дръпнете към вас (Фиг. А). За да сложите вратата на място, направете същото нещо, но обратно. Осигурете се, че пантите са фиксирани правилно. След фиксиране на вратата, защитното устройство трябва да се сваля отново много внимателно. Ако не е нагласено, може да се повредят пантите при отваряне на вратата.



Наклоняване на защитното устройство на пантите

Изваждане на вътрешното стъкло

1. Извадете горната лисна на вратата (фиг. В, С)

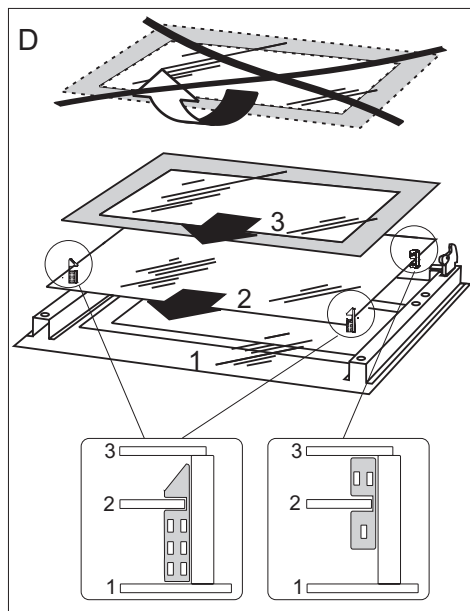


ПОЧИСТВАНЕ И ПОДДЪРЖАНЕ

2. Извадете вътрешното стъкло от прикрепването (в долната част на вратата)- фиг D, D1.

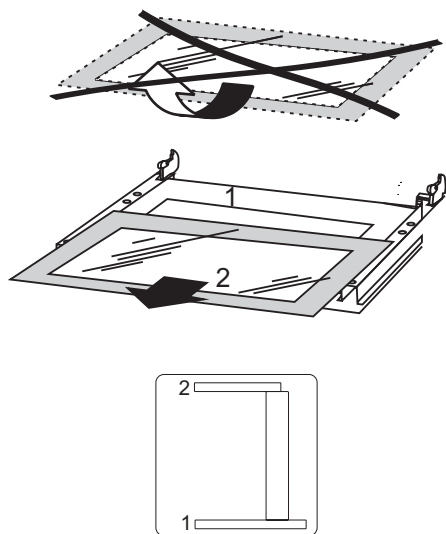
3. Измийте стъклото с топла вода и малко почистващ препарат. За да монтирате отново стъклото постъпете по обратния ред. Гладката част на стъклото трябва да се намира отгоре.

Внимание! Не натискайте едновременно горната лайсна от двете страни на вратата. За да монтирате правилно горната лайсна на вратата, първо трябва да постави левия край на лайсната на вратата, и в десния край натиснете, докато не чуete «щракване». След това натиснете лайсната от лявата страна докато не чуete «щракване».



Изваждане на вътрешното стъкло.
3 стъкло

D1



Изваждане на вътрешното стъкло.
2 стъкло.

Периодична проверка

Освен почистването на печката, трябва да:

- Направите периодична проверка на елементите за контрол и на зоните за приготвяне. След изтичане на граничния период, трябва да се обърнете към упълномощен сервизен техник за да провери печката, най-малко един път на 2 години.
- Отстранете всякаква повреда,
- Направете периодична поддръжка на зоните за приготвяне на печката.

Внимание!

Всички поправки и дейности трябва да се извършат от упълномощен сервизен техник или сервизен център.

РЕШАВАНЕ НА ПРОБЛЕМИ

При всяка аварийна ситуация трябва да направите следното:

- Изключете работните модули на фурната
- Изключете електрическото захранване
- Някои малки повреди могат да бъдат отстранени от потребителя, като използвате препоръките посочени по долу; преди да извикате сервизен работник, моля проверете точките, изброени по-долу в таблицата.

Проблем	Причина	Действие
1. Уредът не действа	няма ток	проверете бушона (предпазителя), ако е изгорял – сменете го
2. Осветлението на фурната не работи	разхлабена или повредена крушка	сменете изгорялата крушка (вижте раздел Почистване и поддръжка)
3. Дисплеят на програматора показва времето циклично „0.00“.	уредът е бил изключен от захранващата мрежа или е имало моментен спад на напрежението	настройте текущото време (вижте Обслужване на програматора)
4. Вентилаторът на нагревателя не работи	Опасност от прегряване! Незабавно изключете фурната от захранващата мрежа (предпазител). Обърнете се за помощ към най-близкия сервиз.	
5. Грешка E1 показана върху дисплея	грешка на сензора на термосондата	можете да използвате фурната без термосонда
6. Грешка E0 показана върху дисплея	грешка на сензора на камерата на фурната	разединете фурната от мрежата (предпазител), обърнете се за помощ към най-близкия сервиз

Ако проблемът не е решен, трябва да разедините електрическото захранване и да съобщите повредата в Сервизния Център. Внимание! Всички ремонти трябва да бъдат извършвани само от квалифицирани сервизни техници.

ТЕХНИЧЕСКИ ДАННИ

Волтаж	230V ~ 50Hz
Мощност	Максимално 3,6 kW
Размерина печката (IxLxA)	59,5 / 59,5 / 57,5 см

Продуктът изпълнява изискванията на стандарти EN 60335-1, EN 60335-2-6 действащи в Европейския Съюз.

Данните върху етикетите на електрическите фурни са посочени в съответствие с изискванията на стандарт EN 60350-1 / IEC 60350-1. Тези стойности се определят при стандартно натоварване с действащи функции: долен и горен нагревател (конвенционален режим) и подпомагане на затоплянето с вентилатор (ако такива функции са достъпни).

Класът на енергийна ефективност е определен в зависимост от достъпните функции в продукта съгласно следния приоритет:

Принудителна циркулация на въздуха ECO (нагревател на готвене с вентилатор + вентилатор)	
Принудителна циркулация на въздуха ECO (долен нагревател + горен нагревател + грил + вентилатор)	
Конвенционален режим ECO (долен нагревател + горен нагревател)	

По време на определяне на разхода на електрическа енергия трябва да се демонтират телескопичните водачи (ако са включени към уреда).

POŠTOVANI KORISNIČE,

Šporet je posebno jednostavan za upotrebu i izuzetno efikasan. Nakon što pročitate uputstvo za upotrebu, rukovanje šporetom će biti lako.

Pre nego što je upakovan napustio proizvodnju, šporet je temeljno testiran na bezbednost i funkcionalnost.

Pre nego što počnete da ga upotrebljavate, s pažnjom pročitajte uputstvo za upotrebu. Pažljivo sledeći ove instrukcije, moćićete da izbegnete bilo kakve probleme pri korišćenju uređaja.

Važno je da uputstvo za upotrebu čuvate na sigurnom mestu, tako da ga možete konsultovati bilo u koje vreme.

Neophodno je da pažljivo sledite instrukcije iz uputstva u cilju sprečavanja mogućih nezgoda.

Pažnja. Uređaj i njegovi dostupni delovi se greju tokom upotrebe. Posebnu pažnju obratiti na mogućnost dodira grejaćih elemenata. Deca ispod 8 godine života trebala bi da se drže što dalje od uređaja, ako nisu pod stalnim nadzorom.

Ovaj uređaj mogu da koriste deca od 8 godine života i starija; osobe sa fizičkim, senzorskim i mentalnim ograničenjima; osobe bez iskustva i znanja, ako su pod nadzorom ili postupaju prema instrukciji za upotrebu uređaja koju im objašnjava osoba odgovorna za njihovu bezbednost. Paziti da se deca ne igraju sa opremom. Deca bez nadzora ne bi trebala da čiste i opslužuju uređaj.

Uređaj postaje veoma topao prilikom rada. Povedite računa da ne pipate zagrejane delove unutar rerne.

Kada upotrebljavate uređaja, dostupni delovi rerne mogu postati veoma topli. Preporučujemo da decu držite van domašaja rerne.

Pažnja. Ne koristiti hrapava sredstva za čišćenje ili oštre metalne predmete za čišćenje stakla vrata, jer mogu da izgrebu površine, što može da prouzrokuje pucanje stakla.

Pažnja. Da biste izbegli mogućnost strujnog udara, pre nego što počnete da menjate sijalicu proverite da li je uređaj isključen.

Koristiti isključivo sondu za merenje temperature koja je originalni deo opreme rerne.

Za čišćenje uređaja zabranjena je upotreba opreme za čišćenje parom.

Opasnost od opekotina! Prilikom otvaranja vrata iz rerne može da izbiye vrela para. Tokom ili posle kuvanja oprezno otvarati vrata rerne. Kod otvaranja ne naginjati se prema vratima.

- Vodite računa da delovi kućnih aparata, uključujući i napojni kabl ne dodiruju zagrejanu rernu ili ploču jer njihov izolacioni materijal obično nije otporan na visoke temperature.
- Ne ostavljajte uređaj bez nadzora kada pržite. Ulja i masti se mogu zapaliti zbog pregrevavanja ili kipljenja.
- Ne stavljajte šerpe teže od 15 kg na vrata rerne.
- Ne koristite gruba sredstva za čišćenje ili oštre metalne predmete da biste očistili vrata, jer se može izgrebati površina i tako doći do lomljenja stakla.
- Ne upotrebljavajte šporet ako ima neki tehnički kvar. Svaki kvar mora biti otklonjen od strane kvalifikovanog i ovlašćenog lica.
- U slučaju bilo kakve nezgode prouzrokovane tehničkim kvarom, isključite uređaj sa napajanja strujom i prijavite kvar servisu kako bi bio otklonjen.
- Uređaj je projektiran isključivo kao uređaj za kuvanje. Svaka druga primena (npr. za grejanje prostorija) je suprotna njegovoj nameni i može stvarati opasnost.

KAKO DA UŠTEDITE ENERGIJU



Svako ko pravilno upotrebljava energiju ne šteti samo novac, već i savesno učestvuje u očuvanju životne sredine. Stoga čuvajte el.energiju! Na ovaj način to možete

učiniti:

- **Ne otklapajte šerpu previše često (ako nadgledate jelo nikada neće pokipeti!).**

Ne otvarajte bespotrebno i često vrata rerne.

- **Isključujte rernu u pravom trenutku i iskoristite preostalu toplotu.**

Kada kuvanje traje duže vreme, isključite grejne zone 5-10 minuta pre kraja procesa i time ćete uštedeti i do 20% el.energije.

- **Rernu upotrebljavajte samo za pripremanje većih količina hrane.**

Meso do 1 kg se može mnogo ekonomičnije pripremati u tiganju na ploči šporeta.

- **Iskoristite preostalu toplotu iz rerne.**

Ako trajanje pripremanja hrane traje duže od 40 minuta, isključite rernu 10 minuta pre kraja vremena.

- **Važno!** Kada koristite tajmer, podesite odgovarajuće kraće vreme kuvanja, u skladu sa tim koliko se jelo priprema.

- **Uverite se da su vrata rerne dobro zatvorena.**

Toplota može izlaziti preko naslaga na zaptivci vrata.

Sve naslage odmah očistite.

- **Ne postavljajte šporet u neposrednoj blizini frižidera/ zamrzivača.**

Utrošak energije bespotrebno raste.

OTPAKIVANJE



Uređaj je tokom transporta zaštićen od oštećenja ambalažom.

Nakon otpakivanja, molimo da zaštitnu ambalažu odložite na način da ne predstavlja štetu

za životnu sredinu.

Svi materijali koji su upotrebljeni za ambalažu su bezopasni za životnu sredinu i mogu se reciklirati 100%, a obeleženi su odgovarajućim simbolom.

Napomena! Materijali za pakovanje (polietilenske vreće, delovi od polistirena itd.) se prilikom otpakivanja moraju držati van domašaja dece.

ODLAGANJE UREĐAJA



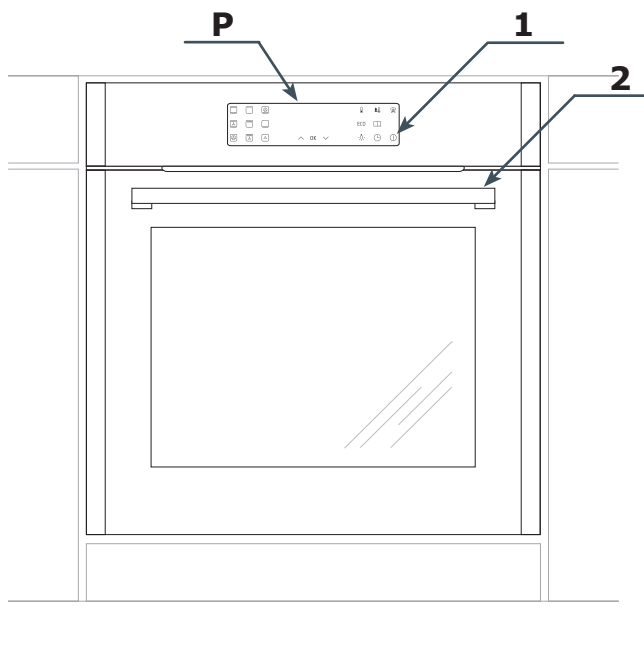
Kada odlažete uređaj, ne bacajte ga u kontejnere sa običnim gradskim smećem. Umesto toga, odložite ga u centar za reciklažu električnog i elektronskog otpada. Na uređaj, uputstvo za upotrebu ili

ambalažu je stavljen odgovarajući simbol.

Uređaj je sačinjen od materijala koji se mogu reciklirati i imaju obeležje koje se na to odnosi. Recikliranjem materijala ili drugih delova dotrajalog uređaja, dajete značajan dopinos zaštiti životne sredine.

Informišite se u lokalnoj nadležnoj službi o odgovarajućim centrima za odlaganje dotrajalih uređaja.

OPIS UREĐAJA

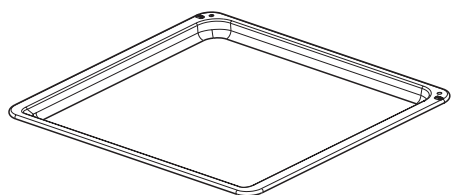


P Elektronski programator

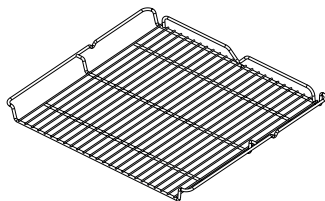
1. Uključeno / Isključeno

2. Drška za vrata

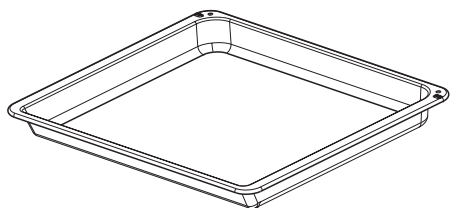
OPIS UREĐAJA



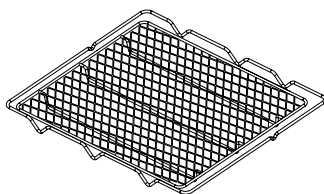
*Поддон для выпечки**



*Решетка для гриля
(решетка для сушки)*

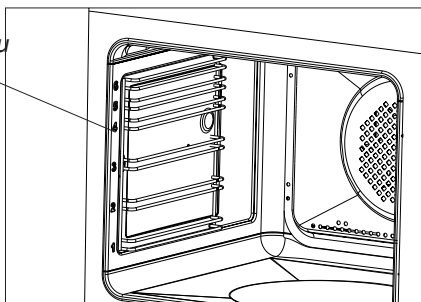


*Поддон для жарки**



Rešetka (Airfry)

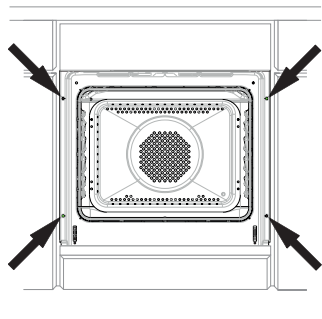
Боковые лестнички



*opcionalan

Instaliranje štednjaka

- U kuhinji ne mora biti vlažnost i mora biti dobro zračena. Tada kada instalirate peć, elementi za kontrolu moraju biti lako dostupni.
- Ovaj inkorporirani peć Y, što to znači da njegov dio na trag i jedan dio od lateralnih strana mogu biti postavljene blizu visokoga dela nameštaja ili blizu zida. Pokrivač ili upotrebljavani furnir mora biti apliciran sa termo-izdržljivom lepkom (100°C). To će predupređiti deformiranje površine ili odvajanje pokrivača.
- Hauba mora biti instalirana s obzirom na uputa proizvođača.
- Napravite mesto za inkorporiranje peća, poštujući dimenzije ponuđene u dijagrami.
- Šteker kabla za napajanje mora biti izveden iz priključnica a pa peć mora biti konektiran na izvoru za napajanje sa električnom energijom.
- Uvodite peć u mestu napravljen upotrebljavajući sve četiri vika da ga fiksirate.



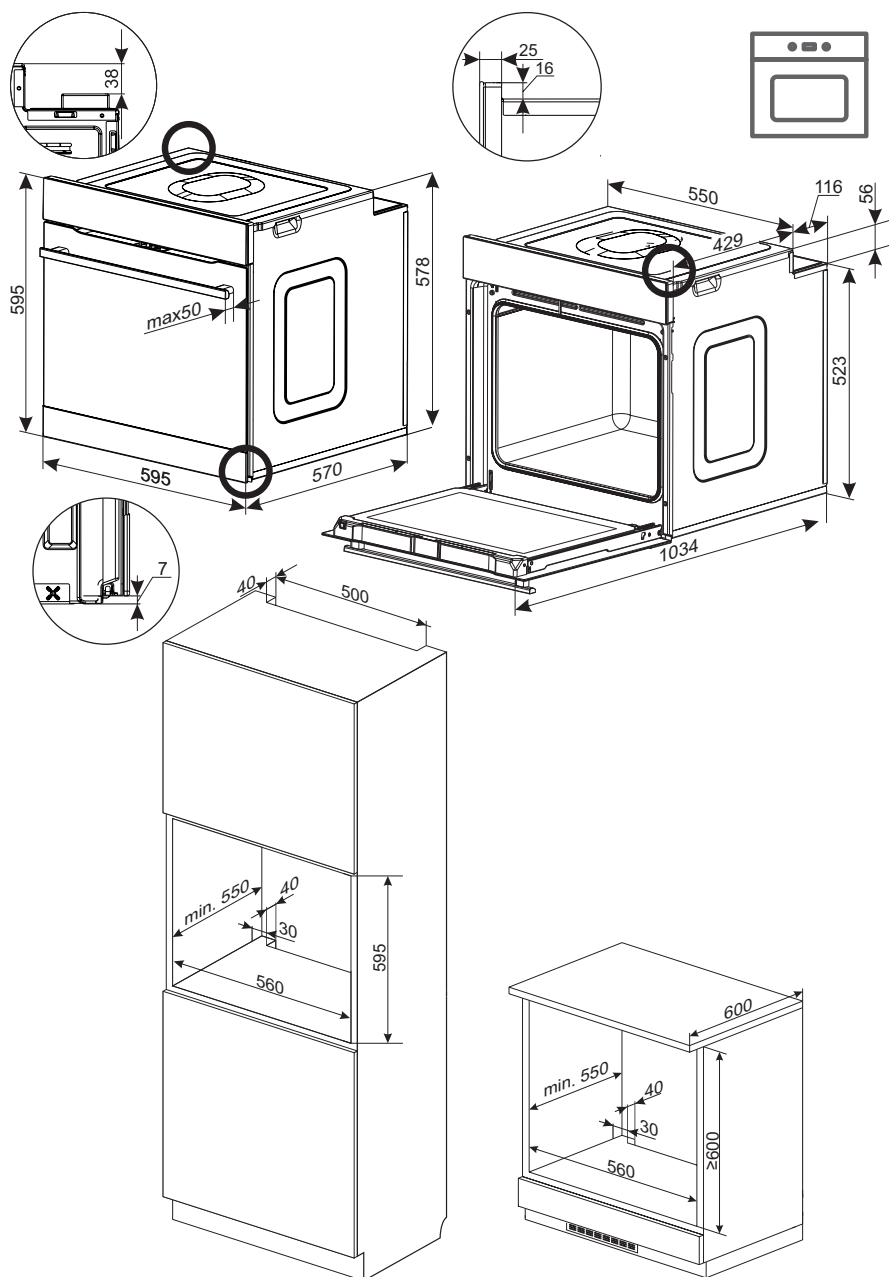
Električni spoji

- Peć je bio kreiran da dela na alternativnoj mono-fazičnoj struji (230 V 1N ~ 50 Hz) i je opremljen sa kablom za spajanje od 3 x 1,5 mm² sa duljinom od 1,5 mm i je predviđen sa štekerom za zaštitu.
- Priključnica za napajanje mora biti predviđena sa osiguračem. Nakon što ste instalirali peć, potrebno je osiguravati jednostavan pristup na priključnici.
- Pre konektiranja peća na priključnici proverite ako:
 - Osigurač i električni krug podržava teret.
 - Izvor za napajanje je predviđen sa jako efikasnom sistemom za postavljenje u zemlju koji poštuje tekuće standarde za napajanje.
 - Šteker je dostupan.

Važno!

U slučaju što je kabel za napajanje pokvaren, to mora biti zamenjivan samo u autorizovanom centru za servis ili od kvalifikovane osobe za izbegavanje opasnosti.

INSTALACIJA



Pre prvog pokretanja

- Ukloniti sve ambalažne elemente, posebno elemente za zaštitu unutrašnjosti komore rerne za vreme transporta.
- Izvući iz unutrašnjosti rerne svu dodatnu opremu i dobro je oprati u toploj vodi sa delikatnim sredstvom za pranje sudova.
- Skinuti zaštitnu foliju sa teleskopskih vodilica.
- Za pranje unutrašnjosti komore upotrebiti toplu vodu sa dodatkom delikatnog deterdženta. Ne koristiti tvrde četke ili sunđere. Mogu da oštete sloj kojim je pokrivena unutrašnjost komore.

Komandna tabla

Glavni prekidač (standby)  se nalazi na desnoj strani ekrana. Glavni prekidač se aktivira nakon dodirivanja prozora na predviđenom mestu (pojavljuje se piktogram) i signalizira se zvučnim signalom. (Vidi glavu: *Elektronička komandna tabla*).

Površine senzora moraju da budu čiste.

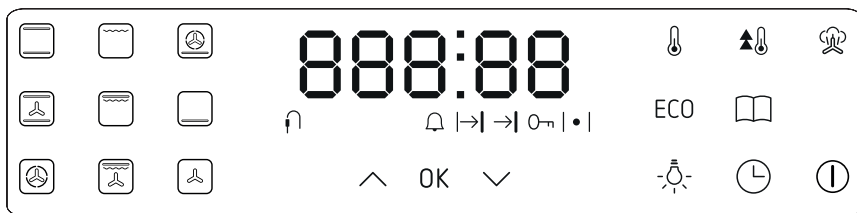
Zagrevanje komore rerne

- Uključiti ventilaciju u prostoriji ili otvoriti prozor.
- Izabrati konvencionalnu funkciju  ili kružno grejanje  (tačni opis ovih funkcija nalazi se u daljem delu instrukcije).

Rerna bi trebala da radi najmanje 30 minuta, tokom rada rerna stvara miris koji se pojavljuje samo na početku, posle određenog vremena upotrebe miris nestaje. To je normalna pojava koja se zove zagrevanje komore rerne.

RAD

Elektronski programator



Programator je opremljen LED ekranom i senzorima na dodir (senzori su pozadinsko osvetljeni):

Senzor	Opis	Senzor	Opis
	Konvencionalno grejanje		Glavni prekidač (standby)
	Testo		Sat, tajmer
	Kružno grejanje		Osvetljenje
	Gril		Gotovi programi
	Super gril	ECO	Program - ECO
	Turbo gril		Soft Steam
	Pica		Brzo grejanje
	Zapecanje		Podešavanje temperature
	Odmrzavanje		Plus / gore[+]
			Minus / dole [-]
		OK	Potvrda

Pažnja: Svaki put kada se senzor koristi, oglašava se zvučni signal. Nema mogućnosti isključenja zvučnih signala.

Svaki senzor može biti prikazan na sledećim nivoima osvetljenosti:

- puna osvetljenost 100% (signalizira aktivni senzor);
- smanjena osvetljenost 50% (signalizira senzor koji se može aktivirati);
- noćna osvetljenost 50% (manja osvetljenost za period 22:00 - 6:00), isključen.

Simboli aktivnosti funkcija na displeju

-  Priključena termosonda*
-  Aktivni tajmer
-  Vreme trajanja rada
-  Kraj rada
-  Aktivna roditeljska blokada
-  Zagrevanje rerne

* dostupnost u zavisnosti od modela

Uključivanje napona

Nakon povezivanja na napajanje (ili vraćanja napajanja nakon prethodnog nestanka struje), rerna će ući u režim podešavanja vremena i na displeju će biti prikazano 00:00. Upotreba aparata nije moguća bez podešenog trenutnog vremena.

Pažnja: Prilikom prekida električnog napajanja svi uneseni parametri kao: vreme rada, temperatura, funkcija će da budu poništeni, za nastavak rada ponovo uneti parametre. Ako je prekinut program pirolitičkog čišćenja (ili ako su vrata zbog drugog razloga blokirana), pre podešavanja sata sledi procedura hlađenja rerne i otvaranja vrata. Nestanak struje ne poništava roditeljsku blokadu, ali se ona aktivira tek nakon podešavanja vremena i prelaska u standby.

Podešavanje trenutnog vremena

Nakon povezivanja napajanja, na displeju trepću cifre sata 00: (cifre vremena su trajno osvetljene). Za postavljanje sati koristite senzore  i . Potvrdite podešavanje senzorom OK. Na displeju trepću minute :00 (sati ne trepću). Za postavljanje minuta koristite senzore  i . Potvrdite podešavanje senzorom OK. Programator prelazi u režim standby. Pravilno podešavanje vremena potvrđuje zvučni signal.

Da biste promenili trenutno vreme, u aktivnom režimu pritisnite i držite senzor , na displeju će se pojaviti simbol , pritisnite senzor  još jednom, a brojevi će početi da trepću. Dalje postupati kao i kod podešavanja vremena posle prvog pokretanja aparata.

Intenzivnost osvetljenja displeja

Intenzivnost osvetljenja LED displeja se razlikuje zavisno od dela dana, u satima 22:00-6:00 jačina svetla je manja nego u satima 6:00-22:00. Dodatno, u režimu Stand By jačina osvetljenja je slabija nego u aktivnom stanju rerne.

Režim Standby

To je stanje pripravnosti. Prelazak u režim standby poništava sve postavke funkcija, vremena, temperatura, izabranih programa. Svi grejači su isključeni. Displej je ugašen osim sata. U ovom režimu, na displeju je aktivan samo senzor za uključivanje/isključivanje . Senzor ima smanjenu osvetljenost. Intenzivnost osvetljenja je manja u odnosu na aktivno stanje. Ako temperatura u komori prelazi 80°C, njena vrednost se prikazuje naizmenično sa trenutnim vremenom.

Ako je blokada senzora aktivirana, pritisnite senzor  (pokušaj uključivanja) uzrokuje da se LOC natpis prikaže u normalnom osvetljenju 5 sekundi s  i  umesto trenutnog vremena/temperature.

Ulaz u standby režim:

u bilo kom trenutku pritiskom na senzor  u trajanju od 3 sekunde (čak i ako su senzori blokirani, dostupna je funkcija ISKLJUČIVANJA rerne), prelazak u režim standby generiše zvuk;

posle prekida napajanja i kad smo podesili trenutno vreme;

u slučaju ciklusa pirolize koji je u toku, pritiskom  na 3 sekunde rerna prelazi u režim hlađenja rerne i deblokade vrata, tek nakon hlađenja i deblokade prelazi u stanje standby.

Izlaz iz standby moda:

pritiskom na senzor  u trajanju od 3 sekunde, prelazak iz režima standby u aktivni režim generiše zvučni signal.

Aktivni režim

To je režim u kojem biramo zahtevane funkcije i menjamo parametre. Aktivni su senzori za funkcije, programe, sat i funkcije koje se aktiviraju pritiskom 2 senzora: roditeljska blokada i podešavanja. Ostali senzori su aktivirani su u slučaju potrebe promene parametara itp.

Auto-off: U slučaju nedostatka aktivnosti korisnika (pritiskanja aktivnih senzora) i nedostatke programisanih akcija (i posle kraja svih programisanih akcija) programator prelazi u režim standby posle 30s od zadnje aktivnosti korisnika ili kraja zadnje programisane funkcije.

U aktivnom režimu, displej radi sa normalnom osvetljenošću. Na displeju je prikazano trenutno vreme. Ako je termosonda umetnuta u komoru rerne, prikazuje se simbol termosonde. Kada je podešena roditeljska blokada, pojavljuje se simbol katanca (simbol )

Roditeljska blokada

Roditeljska blokada je namenjena da blokira promenu podešavanja rerne ili blokira mogućnost uključivanja rerne.

U aktivnom režimu, istovremeno pritisnite senzore  i  na 3 sekunde da biste aktivirali roditeljsku blokadu, a na displeju će se pojaviti simbol . Da biste isključili blokadu, pritisnite na 3 sekunde iste senzore u isto vreme, simbol  na displeju će se ugasi.

Aktivna blokada sprečava da promenite parametre, ali i dalje možete da isključite rernu.

Osvetljenje

Svako otvaranje vrata uzrokuje paljenje svetla. Dodatno, dok je rerna u aktivnom stanju, u komori rerne je uključeno osvetljenje. Osvetljenje je isključeno samo u režimu Stand By. Ako su vrata rerne duže otvorena, osvetljenje se automatski gasi posle oko 5 minuta.

Osvetljenje u funkcijama ECO grejanja u skladu sa opisom funkcija grejanja.

Senzor  radi nezavisno od ostalih funkcija, pritiskanje senzora ne utiče na tok ostalih funkcija i parametara. Senzor  ne radi u režimu standby.

Svetlo rerne se uključuje na 30 sekundi kada se pritisne senzor .

Pritiskanje i držanje senzora  tokom aktivnog programa, dovešće do trajnog paljenja svetla, a isključuje se ponovnim pritiskom i držanjem senzora  ili nakon završetka funkcije grejanja (gotovog programa).

Zapaljeno svetlo gasimo u bilo kojem momentu pritiskanjem senzora .

Ventilator za hlađenje

Delovanje rashladnog ventilatora je nezavisno od podešenih funkcija i stanja komandne table. Motor za hlađenje se automatski uključuje kada se aktivira bilo koja funkcija grejanja. Motor je uključen od momenta kad temperatura u komori pređe 100°C. Ispod te temperature ventilator za hlađenje se automatski isključuje.

U slučaju parnih i pirolitičkih programa, hlađenje je dvobrzinsko i radi kako je opisano u programima.

Zagrejavanje rerne (Simbol termostata)

Simbol  prikazuje zagrejavanje najmanje jednog grejača u rerni. Simbol se gasi kad je ostvarena podešena temperatura u komori. Posle prelaska njene vrednosti simbol se povremeno pali i gasi. Tako signalizira održavanje podešene temperature. Ako kad je ostvarena podešena vrednost temperature, smanjimo tu vrednost, simbol  će da se zapali tek kad se rerna ohladi ispod zadnje podešene vrednosti.

Vrata rerne

Za vreme rada rerne vrata bi trebala da budu zatvorena. Otvaranje vrata će izazvati zaustavljanje

RAD

aktivne funkcije. Ako su vrata otvorena duže od 90 sekundi, oglašava se zvučni signal koji informiše da moramo da zatvorimo vrata. Signal se može isključiti pritiskom na bilo koji senzor ili zatvaranjem vrata.

Otvaranje vrata kraće od 5 minuta ne utiče na aktivni program i njegove parametre. Posle tog vremena iz bezbednosnih razloga rerna ulazi u režim Stand By (poništeni su svi parametri).

Ograničavanje vremena rada

Ako rerna radi sa bilo kojom funkcijom grejanja kroz specifično dugo vreme, programator zbog bezbednosti završava rad rerne posle zadanog vremena u skladu sa nižim primerom. Posle završene funkcije grejanja rerna prelazi u režim standby.

Primer. Ako temperatura u komori rerne iznosi 200°C, isključivanje električnih elemenata sledi nakon oko 3 sata rada rerne. Na 100 °C nakon oko 10 sati.

To je zaštita rerne od pregrevavanja.

Tajmer

Podešavanje tajmera je moguće u aktivnom režimu. Kratak pritisak na senzor  prikazuje simbol  i trenutnu vrednost odbrojanog vremena.

Dugo pritisnite senzor  uzrokuje da se pojavi treptajući simbol  i ulazak u režim podešavanja tajmera.

Zatim sa senzorima  i  podešava se vrednost vremena odbrojanja a senzorom OK se prihvata postavka. Istovremeno pritiskanje  i  resetuje se postavka tajmera na nulu.

U aktivnom režimu, ako je tajmer aktivan (odbrojava vreme), na displeju svetli simbol .

Maksimalno podešavanje tajmera je 120 minuta.

Tajmer ne prekida delovanje aktivne funkcije rerne. Posle isteka vremena oglašava se zvučni signal, možemo da ga isključimo bilo kojim senzorom.

Uključenje funkcije grejanja

U aktivnom režimu pritisnite senzor sa simbolom funkcije grejanja na levoj strani ekrana. U ovom režimu, simbol izabranog programa svetli na 100% intenziteta, a za simbole ostalih senzora pozadinsko osvetljenje je smanjeno na 50%. Nedostupni za datu funkciju grejanja, simboli na desnoj strani displeja se gase i njihovi senzori postaju neaktivni.

Nakon odabira funkcije, programator automatski prelazi na podešavanje temperature. Vrednost temperature i simbol °C se prikazuju punom osvetljenošću. Prva prikazana temperatura je podrazumevana temperatura za datu funkciju. Temperatura se menja senzorima  i  po 5°C. Minimalna, maksimalna i podrazumevana vrednost su pojedinačno definisane za svaku funkciju. Osim numeričkih vrednosti, postoji simbol --- što znači da su grejači isključeni.

Odabrana temperatura se potvrđuje senzorom OK .

Osvetljenost prikazane temperature pada na normalan radni nivo, na displeju se pojavljuje trenutno vreme, a zatim rerna počinje da radi na izabranoj funkciji i temperaturi.

RAD

Funkcije grejanja i dodatne funkcije

Opis funkcije		Realizacija						Temperatura [°C]		Fabrička temp. [°C]
		Svetlo	Gornji grejač	Grejač žara	Grejač ventilatora	Donji grejač	Ventilator kružnog grejanja	min.	max.	
Funkcije grejanja										
	Konvencionalno	✓	✓			✓		30	280	200
	Testo	✓	✓			✓	✓	30	280	180
	Kružno grejanje	✓			✓		✓	30	280	180
	Gril	✓		✓				30	280	250
	Super gril	✓	✓	✓				30	280	250
	Turbo gril	✓	✓	✓			✓	30	280	200
	Pica	✓			✓	✓	✓	30	280	220
	Zapecanje	✓				✓		30	240	200
	Odmrzavanje	✓					✓	-	-	-
Dodatne funkcije										
	Temperatura	u skladu sa opisom u priručniku								
ECO	Pečenje ECO	u skladu sa opisom u priručniku						30	280	200
	Svetlo	✓						-	-	-
	Brzo grejanje	✓		✓	✓		✓	30	280	-
	Gotovi programi	u skladu sa opisom u priručniku								
	Soft Steam	✓			✓	✓	✓	20	280	200

Prikazivanje i modifikacija parametara tokom rada rerne

Da biste proverili temperaturu unutar komore dok rerna radi, kratko pritisnite senzor . Ponovo pritisnite senzor  da proverite podešenu temperaturu. Pritisnite ponovo da biste se vratili na prikaz trenutnog vremena.

Da biste promenili podešenu temperaturu dok rerna radi, pritisnite i držite senzor , trenutno podešena temperatura će se pojaviti na displeju, možete je promeniti pomoću senzora  i . Novu temperaturu potvrditi senzorom OK. Do momenta potvrde u rerni je podešena prethodna vrednost.

Podešena vremena se pregledaju na isti način kao i kada se pregledava temperatura. Da biste proverili podešeno vreme dok rerna radi, kratko pritisnite senzor , biće prikazano

vreme tajmera. Ponovo pritisnite senzor  kako biste proverili vreme rada. Pritisnite ponovo da proverite vreme završetka. Pritisnite ponovo da biste se vratili na prikaz trenutnog vremena.

Da biste promenili podešeno vreme dok rerna radi, pritisnite i držite senzor , trenutno podešeno vreme će se pojaviti na displeju, možete ga promeniti pomoću senzora  i . Potvrdite novu postavku pomoću senzora OK. Do momenta potvrde u rerni je podešena prethodna vrednost.

Da biste promenili funkciju (program) dok rerna radi, pritisnite senzor sa programom grejanja koji nije trenutno uključen. Senzor novoizabranog programa počinje da treperi i pozadinsko osvetljenje programa koji se trenutno izvodi se ne menja. Potvrdite senzorom OK izbor novog programa. Senzor novog programa prestaje da treperi i ostaje da svetli, a senzor prethodnog programa se isključuje. Ako ne potvrdite izbor, programator se vraća u prethodno stanje (trenutni program).

Prilikom promene programa tokom procesa, postavka temperature zadržava poslednju podešenu vrednost.

Kraj delovanja funkcije

Da biste prekinuli funkciju, pritisnite i držite senzor . Podrazumevane funkcije rade neograničeno vreme, automatsko isključivanje rerne moguće je samo aktiviranjem funkcije vremena rada i odloženog početka rada rerne. Izuzetak je funkcija pirolitičkog čišćenja.

Trajanje rada (automatsko isključivanje)

Podešavanje vremena rada rerne znači da se rerna automatski isključuje nakon što istekne podešeno vreme od kada je ovaj režim aktiviran. Vreme rada rerne se može podesiti od 1 minuta do 10 sati. Da biste aktivirali vreme rada pećnice, pritisnite i držite senzor  dok pećnica radi sa određenom funkcijom, na displeju će treptati simbol tajmera . Pritisnite senzor  ponovo,

na displeju će se pojaviti simbol , sada možete podesiti vreme rada pećnice pomoću senzora , a zatim potvrdite senzorom OK. Podešavanja radnog vremena mogu se korigovati pomoću senzora  i . Novu temperaturu potvrditi senzorom OK.

Možete isključiti podešeno vreme rada pećnice podešavanjem senzora  vrednost 0:00 i potvrdite OK.

Isključivanje rerne prekida aktivnu funkciju rerne. Nakon što istekne podešeno vreme rada, ogласiće se zvučni signal, možete ga isključiti bilo kojim senzorom osim . Nakon isključivanja zvučnog signala, funkcije i podešavanja temperature se brišu i svetlo se uključuje na 30 sekundi. Simbol  će se ugасiti. Nakon još 60 sekundi, rerna će se prebaciti u režim standby.

Pažnja: Kada koristite senzor  da prekinete alarm, programator će automatski preći u režim promene vremena odloženog početka rerne.

Odložen početak rada (automatsko uključivanje i isključivanje)

Odgađanje početka rada rerne je automatsko uključivanje rerne u određenom vremenu, pa automatsko isključivanje rerne posle isteka podešenog vremena rada. Moguće odlaganje uključivanja rerne iznosi od 1 minute do 10 sati, a vreme rada iznosi do 10 sati. Da biste aktivirali odloženi početak rerne, prvo aktivirajte vreme rada rerne. Na displeju će se pojaviti simbol . Zatim pritisnite i držite senzor  ponovo, na displeju će treptati simbol tajmera . Pritisnite senzor  dvaput, na displeju će treptati simbol , sada možete podesiti tačno vreme za uključivanje (pokretanje) rerne pomoću senzora  a zatim potvrdite senzorom OK. Nakon potvrde vremena uključivanja, trajno se pojavljuju simboli  i , a sat ponovo pokazuje trenutno vreme.

RAD

Možete korigovati vreme uključivanja rerne pomoću senzora $\wedge$ i $\vee$. Novu temperaturu potvrditi senzorom OK.

Isključite vreme rada pećnice podešavanjem senzora $\vee$ na najnižu moguću vremensku vrednost i potvrdite OK.

Kada se rerna automatski uključi, simbol će se ugasi $\rightarrow$ |.

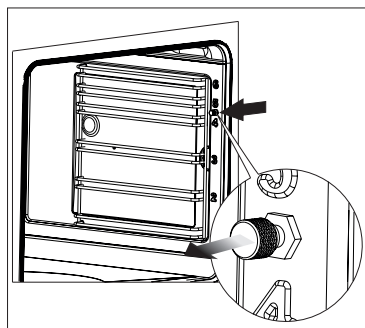
Nakon što istekne vreme rada, ogласiće se zvučni signal, možete ga isključiti bilo kojim senzorom. Nakon isključivanja zvučnog signala, funkcije i podešavanja temperature se brišu i svetlo se uključuje na 30 sekundi.

Simbol $\rightarrow$ | će se ugasi. Nakon još 60 sekundi, rerna će se prebaciti u režim standby.

Senzor temperature - termosonda*

Termosondu* možemo priključiti u utičnicu u svakom momentu.

Pažnja. Utičnica sonde je zaštićena čepom. Čep izvući pre upotrebe sonde.



U pasivnom i aktivnom režimu, ovo samo dovodi to paljenja simbola termosonde $\uparrow$ bez uticaja na rad rerne.

U režimu rada (sa podešenom funkcijom i temperaturom), umetanje termosonde dovodi do paljenja simbola $\uparrow$ i dve temperature: trenutna temperatura termosonde je vidljiva sa leve strane, a podešena temperatura je vidljiva sa desne strane (podrazumevano 75 °C).

* dostupnost u zavisnosti od modela

Senzorima $\wedge$ i $\vee$ i možete direktno promeniti podešenu temperaturu termosonde, potvrda senzorom OK uzrokuje da se nova podešavanja sačuvaju, a neaktivnost od 5 sekundi dovešće do povratka na prethodno sačuvanu vrednost.

Posle potvrđivanja temperature termosonde rerna održava zadanu temperaturu rerne do momenta kad senzor pokaže predviđenu temperaturu sonde. Grejanje se tada isključuje i oglašava se zvučni signal.

Alarm termosonde može se prekinuti pritiskom na bilo koji senzor (osim $\wedge$) ili otvaranjem vrata. Prekidanjem alarma na ovaj način takođe se brišu podešavanja funkcije i temperature, a nakon 60 sekundi neaktivnosti, rerna će preći u režim standby. Kada se alarm isključi senzorom $\wedge$ to znači da korisnik ponovo postavlja novu vrednost temperature termosonde. Nakon potvrde nove temperature senzorom OK program se nastavlja sa sačuvanim parametrima funkcije i temperature komore.

Ako korisnik izvadi termosondu tokom rada (posle potvrde temperature termosonde), to je tretirano kao greška (moguće je oštećenje termosonde) i program je prekinut.

Korišćenje termosonde sprečava da se rerna automatski uključi i isključi. Umetanjem termosonde brišu se prethodno podešena vremena rada, a funkcija senzora ⌚ je ograničen na rad sa tajmerom. Upotreba termosonde ne utiče na promenu korišćene funkcije i temperature komore rerne – oni se menjaju na isti način kao i bez termosonde.

Temperature sonde za meso

Vrsta mesa	Temperatura [°C]
Svinjetina	85 - 90
Govedina	80 - 85
Teletina	75 - 80
Jagnjetina	80 - 85
Divljač	80 - 85

Pažnja: Koristiti isključivo sondu koja je isporučena sa dodatnom opremom rerne.

RAD

Gotovi programi

To je grupa programa sa određenim parametrima funkcija, temperatura i vremena pečenja koji su najbolji za određeno jelo.

U aktivnom režimu pritisnite senzor , pojaviće se meni za izbor gotovog programa - program označen kao P01 će se pojaviti na displeju. Koristeći senzore $\wedge$ i $\vee$ izabrati odgovarajući program iz niže tabele. Zatim potvrdite izbor programa pomoću senzora OK, rena će početi da radi.

Program	Opis	Elementi rene	Tempe- ratura	Brzo gre- janje	Funk- cije gre- janja
P01	Meso (govedina, jagnjetina, svinjetina)	Konvekcija - nivo odozdo 2 - 120 minuta	180 °C		
P02	Celo pile (oko 1,5 kg)	Grill + ventilator - nivo odoz- do 2 - 85 minuta	190 °C		
P03	Cela patka (oko 2 kg)	Grill + ventilator - nivo odoz- do 2 - 120 minuta	180 °C		
P04	Guska (oko 3 kg)	Grill + ventilator - nivo odoz- do 1 - 130 minuta	170 °C		
P05	Ćurka (oko 2,5 kg)	Grill + ventilator - nivo odoz- do 1 - 155 minuta	170 °C		
P06	Perad (krila, noge)	Gornji grejač + donji grejač nivo odozdo 2 60 minuta, brzo zagrevanje	180 °C	DA	
P07	Pica, pita, tortilja, sendviči	Gornji grejač + donji grejač nivo odozdo 1 - 10 minuta, brzo zagrevanje	230 °C	DA	
P08	Lazanje, korjenasto povrće, zamrznuta gotova jela	Gornji grejač + donji grejač nivo odozdo 2 - 30 minuta, brzo zagrevanje	230 °C	DA	
P09	Focaccia	Gornji grejač + donji grejač nivo odozdo 2 - 15 minuta, brzo zagrevanje	220 °C	DA	
P10	Zapečeno jelo sa povrćem i mesom	Gornji grejač + donji grejač nivo odozdo 2 - 25 minuta, brzo zagrevanje	180 °C	DA	
P11	Piškote	Gornji grejač + donji grejač nivo odozdo 2 - 45 minuta, zagrejana rena	160 °C		
P12	Mafini, pogačice	Konvekcija - nivo odozdo 3 - 35 minuta	160 °C		
P13	Krupa, ovsena kaša, kolačići od žitarica	Konvekcija - nivo odozdo 3 - 15 minuta	180 °C		
P14	Voćni kolač	Gornji grejač + donji grejač nivo odozdo 2 - 60 minuta brzo grejanje	180 °C	DA	
P15	Hleb	Gornji grejač + donji grejač nivo odozdo 2 - 60 minuta	210 °C		

RAD

P16	Dizanje testa	Gornji grejač + donji grejač nivo odozdo 2 - 20 minuta	30 °C		
P17	Sušenje	Konvekcija - nivo odozdo 2 - 3, 4, 5 sati	50 °C		
P18	Pomfri	Gornji grejač + donji grejač nivo odozdo 2 - 20 minuta brzo grejanje	220 °C	DA	
P19	Gotova jela (vege, pečeno meso, riba, falafel, burgeri)	Konvekcija - nivo odozdo 2 - 10 minuta brzo grejanje	230 °C	DA	

Svaki gotovi program možemo da na sve načine promenimo, dakle promenimo zadanu temperaturu ili vreme rada rerne. Da biste to uradili, pratite odgovarajuće odeljke uputstava („Pregled i izmena podešavanja dok rerna radi“ i „Automatsko isključivanje i uključivanje rerne“). Posle unošenja promena program više nije „gotovi program“, unesene promene su aktivne jednokratno, dakle ne uzrokuju promenu parametara gotovog programa kod sledećeg pokretanja aparata.

Gotovi programi s brzim zagrevanjem

Izabrani programi se odlikuju tim da je neophodno uvodno zagrevanje rerne do određene temperature. Ovi programi su na odgovarajući način označeni u višoj tabeli. Nakon odabira jednog od naznačenih gotovih programa sa zagrevanjem, nakon potvrde programa senzorom OK, na displeju će se pojaviti trenutna temperatura komore rerne. Kad je ostvarena odgovarajuća temperatura pojavljuje se zvučni signal, koji se isključuje u momentu otvaranja vrata. Stavite posudu u rernu i zatvorite vrata, nakon čega će početi stvarni program pečenja.

Pažnja: Nije preporučeno unošenje promena u gotovi program kad je aktivno brzo zagrevanje rerne, uvođenje promena uzrokuje poništavanje gotovog programa i rad aparata sa trenutno podešenim postavkama funkcije, vremena i temperature.

Program je spreman sa termosondom

Termosonda mora da se ubaci u utičnicu pre pokretanja gotovog programa.

Programator automatski postavlja parametre: funkciju, temperaturu komore, temperaturu sonde.

Ako se promeni funkcija, temperatura ili temperatura sonde, ikona gotovog programa se isključuje i program postaje redovan poluautomatski rad.

Ako pokrenete gotov program koji zahteva sondu bez sonde umetnute u utičnicu, programator će izračunati temperaturu sonde na vreme i pokrenuti gotov program kao „gotov program bez prethodnog zagrevanja“.

Kraj gotovog programa

Kraj je isti kao kada se rerna automatski isključuje, uređaj će emitovati zvučni signal.

Funkcija ECO

Izbor ECO programa signalizira svetleći ECO senzor. Tokom ECO rada, osvetljenje pećnice je podrazumevano isključeno, pritisak senzora  uključuje osvetljenje na 10 sekundi. Nije moguće trajno uključiti osvetljenje.

Brzo zagrevanje rerne

Da biste brzo zagrejali rernu, možete uključiti funkciju Brzo zagrevanje. U aktivnom režimu pritisnite senzor . Kada je funkcija aktivna, osvetljeni su senzori funkcije grejanja i senzor . Rerna radi na maksimalnoj mogućoj snazi. Funkcija je dostupna u svim funkcijama grejanja osim u funkcijama odmrzavanja i čišćenja - za ove funkcije, pritisak na senzor aktivira zvučni signal.

Kada se dostigne podešena temperatura, aktivira se zvučni signal. Grejanje se vraća na izabranu funkciju i vraća se režim održavanja temperature.

Funkcija brzog zagrevanja se može deaktivirati u bilo kom trenutku pritiskom na senzor .

Funkcija Soft Steam

Rerna je opremljena funkcijom Soft Steam (senzor ). Početni proces pečenja proizvodi paru, što pozitivno utiče na neka jela pripremljena u rerni. Na dnu komore rerne nalazi se udubina u koju treba uliti 150 ml čiste, hladne vode pre zagrijavanja rerne, ne dodavati začine. U aktivnom režimu pritisnite senzor  Funkcija Soft Steam. Nakon otprilike 5 minuta, kada se rerna prethodno zagrije, dodajte hranu i zatvorite vrata.

Pažnja: Posle rada ne ostavljati ostatke vode u udubini. Kad se rerna ohladi ukloniti vodu krpom.

Pre uklanjanja vode proveriti da li se rerna ohladila.

Zbog prisustva pare u komori, para se može kondenzovati na unutrašnjoj strani vrata i na zidovima komore rerne. Nakon svakog rada obrišite višak vode.

▶ Pečenje

- Preporučujemo upotrebu plehova za pečenje koje ste dobili uz šporet;
- Takođe je moguće peći u kalupima za kolače i plehovima koji se mogu kupiti bilo gde drugo, i treba ih staviti na rešetku; za pečenje je bolje koristiti tamne plehove jer oni bolje raspodeljuju toplotu a vreme pečenja je kraće;
- Tepsije i plehovi svetlih ili sjajnih površina nisu preporučljivi kada koristite uobičajen način pečenja (gornji i donji grejač) – upotrebom takvih posude može doći do toga da podloga kolača ostane nepečena;
- Pri upotrebi funkcije ultraventilatora, nije neophodno prvobitno zagrevanje unutrašnjosti rerne, dok je kod drugih načina grejanja potrebno zagrejati rernu pre nego što u nju stavite kolač;
- Pre nego što kolač izvadite iz rerne, uz pomoć drvenog štapića proverite da li je gotov (ako je gotov, štapić nakon što ga izvadite iz kolača treba da bude suv i čist);
- Pošto isključite rernu, savetujemo da kolač ostavite unutra da stoji oko 5 minuta;
- Temperature pečenja kod funkcije ultraventilatora su obično oko 20-30 stepeni niže nego što je slučaj kod normalnog pečenja (kada rade gornji i donji grejači);
- Parametri koji se odnose na pečenje, navedeni u Tabeli su dati okvirno i mogu se korigovati prema vašem ličnom iskustvu i karakteristikama kuvanja;
- Ako se podaci navedeni u knjigama recepata bitno razlikuju od vrednosti navedenih u ovom uputstvu, molimo vas da primenite instrukcije iz uputstva.

▶ Pečenje mesa

- Meso preko 1 kg pripremajte u rerni, a manje komade bi trebalo pripremati na plinskim gorionicima.
- Koristite posude za pečenje u rerni koje je otporno na visoke temperature, čije su ručke takođe otporne na visoke temperature.
- Kada pečete na rešetki, preporučujemo da na najniži nivo u rerni postavite pleh napunjen sa malo vode.
- Preporučljivo je da najmanje jedanput u toku pečenja meso okrenete na drugu stranu, i da meso prelivate njegovim sokovima ili vrućom slanom vodom – ne sipajte po mesu hladnu vodu.
- Za pečenje i podgrevanje jela bez masnoće poput pomfrita, povrća, ribljih štapića itd. Airfry je takođe pogodan za pečenje u vrećicama za pečenje.

PEČENJE U RERNI-PRAKTIČNI SAVETI

Funkcija kružnog grejanja ECO

- Kod upotrebe funkcije kružnog grejanja ECO pokreće se optimalizovani način grejanja koji štedi energiju tokom pripremanja hrane,
- vreme pečenja ne možemo da skratimo podešavanjem nižih temperatura, nije preporučeno ni predgrejavanje rerne pre pečenja,
- ne menjati parametre temperature tokom pečenja i ne otvarati vrata tokom pečenja.

Preporučeni parametri kod funkcije kružnog grejanja ECO

Način pripremanja hrane	Funkcija rerne	Temperatura (°C)	Nivo	Vreme (min.)
Biskvit	 ECO	180 - 200	2 - 3	50 - 70
Kolač od dizanog testa/ pound cake kolač	 ECO	180 - 200	2	50 - 70
Ribe	 ECO	190 - 210	2 - 3	45 - 60
Govedina	 ECO	200 - 220	2	90 - 120
Svinjetina	 ECO	200 - 220	2	90 - 160
Pile	 ECO	180 - 200	2	80 - 100

PEČENJE U RERNI-PRAKTIČNI SAVETI

Način pripremanja hrane	Funkcija peći	Temperatura (°C)	Nivo	Vreme (min.)
Biskvit		160 - 200	2 - 3	30 - 50
Kolač od dizanog testa/ pound cake kolač		160 - 170 ¹⁾	3	25 - 40 ²⁾
Kolač od dizanog testa/ pound cake kolač		155 - 170 ¹⁾	3	25 - 40 ²⁾
Pica		200 - 230 ¹⁾	2 - 3	15 - 25
Ribe		210 - 220	2	45 - 60
Ribe		160 - 180	2 - 3	45 - 60
Ribe		190	2 - 3	60 - 70
Kobasice		220	4	14 - 18
Govedina		225 - 250	2	120 - 150
Govedina		160 - 180	2	120 - 160
Svinjetina		160 - 230	2	90 - 120
Svinjetina		160 - 190	2	90 - 120
Pile		180 - 190	2	70 - 90
Pile		160 - 180	2	45 - 60
Pile		175 - 190	2	60 - 70
Povrće		190 - 210	2	40 - 50
Povrće		170 - 190	3	40 - 50

Vremena se odnose na komoru peći koja nije prethodno zagrejana (ako nije napisano drugačije). Kod zagrejanje rerne navedena vremena skratiti za oko 5-10 minuta.

¹⁾ Zagreјati praznu rernu

²⁾ Navedena vremena se tiču jela u malim kalupima

Pažnja: Parametri iz tablice su približni i moguća je korekcija zavisno od ličnog iskustva i gastronomskih sklonosti.

TEST JELA. U skladu sa normom EN 60350-1.

Vrsta jela	Dodatna oprema	Nivo	Funkcije grejanja	Temperatura (°C)	Vreme pečenja ²⁾ (min.)
Mali kolači	Pleh za pecivo	4		160 ¹⁾	28 - 32 ²⁾
	Pleh za pecivo	3		155 ¹⁾	23 - 26 ²⁾
	Pleh za pecivo	3		150 ¹⁾	26 - 30 ²⁾
	Pleh za pecivo Pleh za pečenje	2 + 4 2 - pleh za pecivo ili pečenje 4 - pleh za pecivo		150 ¹⁾	27 - 30 ²⁾
Prhki kolač (slojevi)	Pleh za pecivo	3		150 - 160 ¹⁾	30 - 40 ²⁾
	Pleh za pecivo	3		150 - 170 ¹⁾	25 - 35 ²⁾
	Pleh za pecivo	3		150 - 170 ¹⁾	25 - 35 ²⁾
	Pleh za pecivo Pleh za pečenje	2 + 4 2 - pleh za pecivo ili pečenje 4 - pleh za pecivo		160 - 175 ¹⁾	25 - 35 ²⁾
Nemasni biskvit	Rešetka + crni kalup za kolače Ø 26 cm	2		170 - 180 ¹⁾	38 - 46 ²⁾
Pita od jabuka	Rešetka + 2 crna kalupa za kolače Ø 20 cm	2 kalupi su na rešetku postavljeni dijagonalno; desni odozad, levi spreda		180 - 200 ¹⁾	50 - 65 ²⁾

¹⁾ Zagrejati praznu rernu 5 minuta, ne koristiti funkciju brzog zagrevanja.

²⁾ Vremena se odnose na komoru peći koja nije prethodno zagrejana (ako nije napisano drugačije).

TEST JELA. U skladu sa normom EN 60350-1.

Gril

Vrsta jela	Dodatna oprema	Nivo	Funkcije grejanja	Temperatura (°C)	Vreme (min.)
Tost od belog peciva	Rešetka	4		220 ¹⁾	3 - 7
Govedi burger	Rešetka + pleh za pečenje (za sakupljanje otopljenе masti)	4 - rešetka 3 - pleh za pečenje		220 ¹⁾	1 stranica 13 - 18 2 stranica 10 - 15

¹⁾ Praznu rernu prethodno zagrijavati 8 minuta, ne koristiti funkciju brzog zagrijavanja.

Pečenje

Vrsta jela	Dodatna oprema	Nivo	Funkcije grejanja	Temperatura (°C)	Vreme (min.)
Celo pile	Rešetka + pleh za pečenje (za sakupljanje otopljenе masti)	2 - rešetka 1 - pleh za pečenje		180 - 190	70 - 90
	Rešetka + pleh za pečenje (za sakupljanje otopljenе masti)	2 - rešetka 1 - pleh za pečenje		180 - 190	80 - 100

Vremena se odnose na komoru peći koja nije prethodno zagrejana (ako nije napisano drugačije). Kod zagejane rerne navedena vremena skratiti za oko 5-10 minuta.

ČIŠĆENJE I ODRŽAVANJE

Briga korisnika za svakodnevno održavanje čistoće i odgovarajuće održavanje imaju značajan uticaj na besprekorno produženje rada uređaja.



Pre početka čišćenja isključiti peć. Radnje čišćenja počinjemo posle hlađenja peći.

- Peć čistiti posle svake upotrebe. Prilikom čišćenja peći uključiti osvetljenje koje poboljšava vidljivost radnog prostora.
 - Komoru peći prati isključivo toplom vodom sa dodatkom male količine tečnosti za pranje suđa.
 - Čišćenje pomoću pare:
 - sipajte 250 ml vode (1 čašu) u posudu koju stavljate u rernu na prvi nivo odozdo,
 - zatvorite vrata rerne,
 - podesite regulator temperature na 50°C a dugme za odabir funkcija na poziciju donji grejač,
 - zagrevajte unutrašnjost rerne oko 30 minuta,
 - otvorite vrata rerne, prebrišite unutrašnjost krpom ili sunđerom i operite koristeći toplu vodu i tečnim sapun.
- Pažnja!**
Moguće je da se usled čišćenja pomoću pare ispod šporeta pojavi vlaga ili voda.
- Posle čišćenja prebrišite unutrašnjost rerne da se osuši.

Pažnja!

Za čišćenje i održavanje prednjeg staklenog panela ne upotrebljavajte sredstva koja sadrže abrazivne materije.

Važno!

Za čišćenje i održavanje ne koristiti abrazivna sredstva za čišćenje, agresivne deterdžente ni predmete za ribanje.

Za čišćenje čeonog dela koristiti samo toplu vodu sa dodatkom male količine tekućine za pranje suđa ili stakla. Ne koristiti mleko za čišćenje.

Čišćenje kamenca koji se taloži na dnu komore posle upotrebe funkcije Soft Steam:

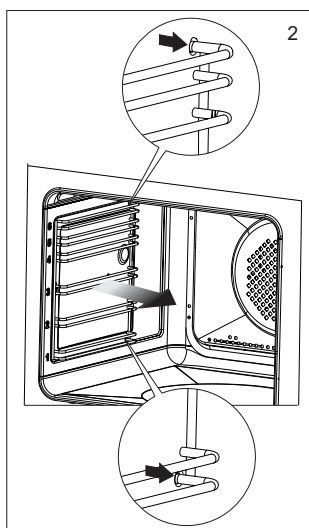
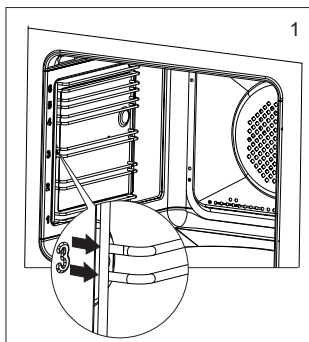
- na dno komore sipajte oko 250 ml sirćeta 6% bez začinskog bilja,
- ostaviti sirće na sobnoj temperaturi 30 minuta da bi otopilo talog kamenca,
- očistiti udubinu toplom vodom i mekom krpom.

Pažnja: Preporučujemo čišćenje posle 5-10 ciklusa upotrebe funkcije Soft Steam.

ČIŠĆENJE I ODRŽAVANJE

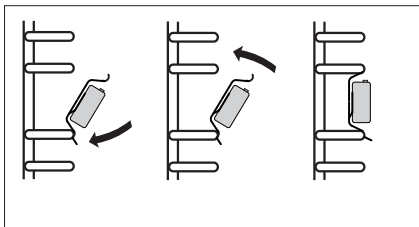
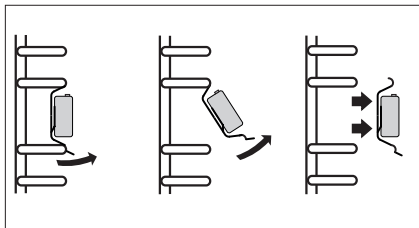
Orkaitės, kurių tipo žymėjime yra aidė **D** turi lengvai išimamus, vielinius orkaitės lentynėlių laikiklius.

Dp raidėmis pažymėtose viryklėse yra prie vielinių orkaitės kreipiklių pritvirtinti nerūdijančio plieno ištraukiami kreipikliai, skirti orkaitės lentynėlėms. Šiuos kreipiklius išimti ir plauti reikia kartu su vieliniais kreipikliais. Prieš dedant ant jų kepimo skardas, juos reikia ištraukti (jeigu orkaitė įkaitusi, kreipiklius ištraukti galite skarda užkabindami prekinėje kreipiklių dalyje esančius amortizatorius), o po to įstumti kartu su skarda.



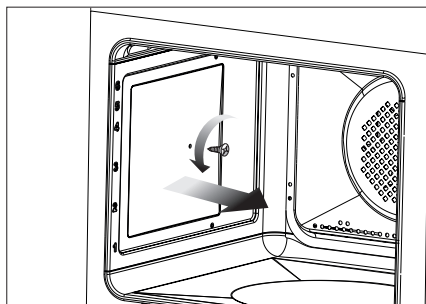
Važno!

Телескопски тркача не би требало да буде пере у машини за прање посуђа.



ČIŠĆENJE I ODRŽAVANJE

- Kuhinje označene slovom **K** u tipu su opremljene umecima pokrivenim specijalnim samočišćućim emajlom. Emajl uzrokuje da nečistoće od masnoće ili ostataka hrane mogu da budu samostalno uklonjene pod uslovom da nisu isušene ili zapečene (ostatke jela i masnoće što brže ukloniti dok se ne isuše ili zapeku, jer izbegavamo dugo samočišćenje peći). Samočišćenje se odvija kad uključimo peć na 1 sat i podesimo temp. 250°C. Ako su ostaci jela mali, proces može da bude kraći.



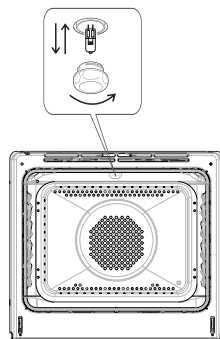
Važno!

Zbog toga što se proces samočišćenja veže sa potrošnjom energije, pre svakog čišćenja proveriti stepen zaprljanosti. Kad ustvrdimo da su samočišćeće osobine umetaka smanjene, možemo da ih zamenimo. Umetke možemo da kupimo u servisnim tačkama ili trgovinama. U slučaju izbora tradicionalne metode čišćenja pamtiti o tome da je samočišćeći emajl osetljiv na ribanje i za čišćenje ne koristiti abrazivna sredstva ni tvrde krpe.

Zamena halogene sijalice osvetljenja peći

Da ne bi došlo do strujnog udara pre zamene halogene sijalice proveriti da li je uređaj isključen iz mreže.

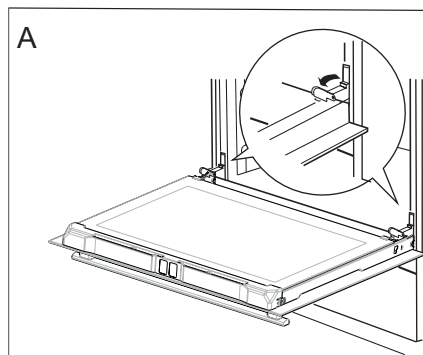
- Postavite komandna dugmad na poziciju „●“ / „0“ „ i isključite uređaj sa napajanja strujom,
- Poklopac sijalice odvijte i operite, pa ga prebrišite da se osuši.
- Izvaditi halogenu sijalicu, povlačeći je prema dole i koristeći krpicu ili papir, u slučaju potrebe halogenu sijalicu zameniti na novu G9
-napon 230V
-snaga 25W
- Precizno umetnuti halogenu sijalicu u njeno grlo.
- Montirati senilo osvetljenja



Sijalica u rerni

Durelių nuėmimas

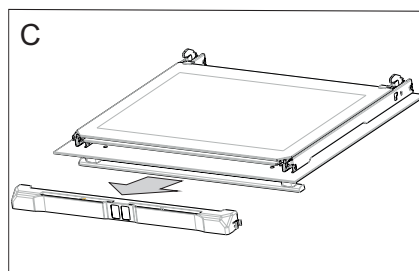
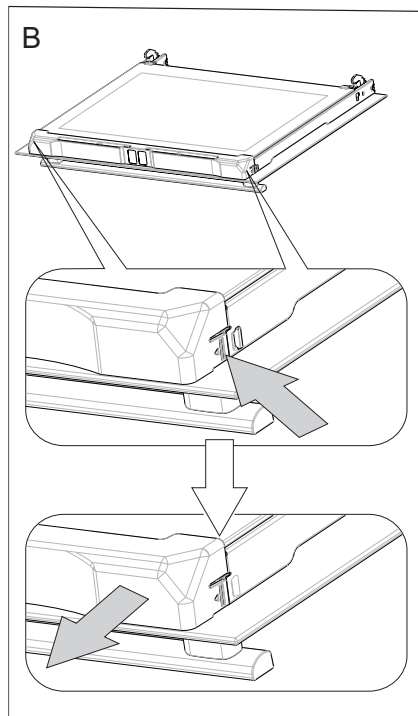
Norint geriau pasiekti ir nuvalyti orkaitės kamerą, galima nuimti dureles. Atidarykite dureles, į viršų atlenkite vėrįje įtvirtintą apsauginį elementą (pieš. A). Švelniai uždare dureles, pakelkite jas ir nuimkite į priekį. Norėdami įrengti vėryklės dureles, pakartokite visus veiksmus atvirkštine tvarka. Įrengdami dureles atkreipkite dėmesį, kad vėrio įpjova būtų tinkamai montuota ant vėrio laikiklio iškišos. Įrengę orkaitės dureles, būtina nuleiskite apsauginį elementą. Neįrengus apsauginio elemento, uždaranč dureles, jų vėrys gali sugesti.



Vėryų apsauginių elementų atlenkimas

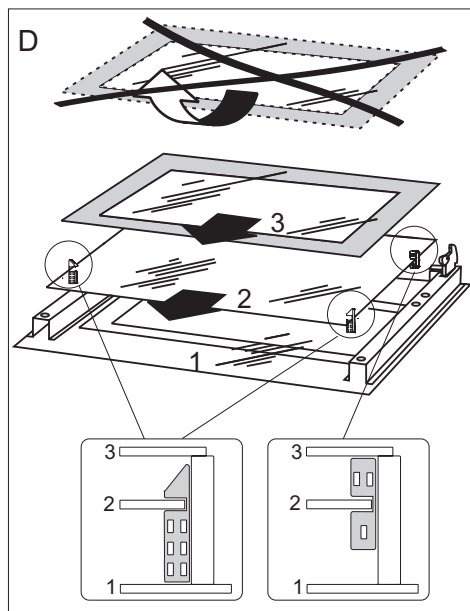
Vidaus stiklo išėmimas

1. Ištraukti viršutinę durų lentjuostę (B,C pieš.).



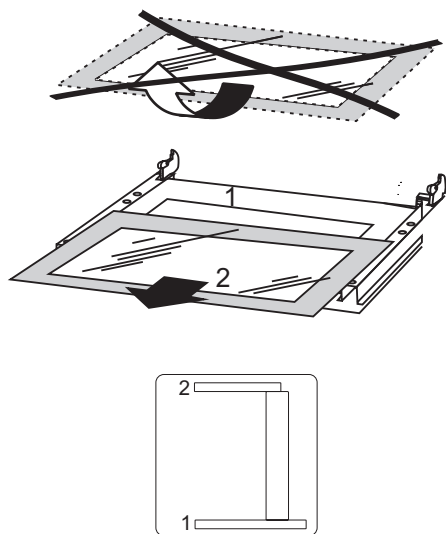
ČIŠĆENJE I ODRŽAVANJE

2. Vidaus stiklą išimkite iš laikiklių (durelių apačioje). Pieš. D, D1.
3. Stiklą nuplaukite šiltu vandeniu su nedideliu valymo priemonės kiekiu. Norėdami atgal įdėti stiklą pakartokite visus veiksmus atvirkštine tvarka. Lygioji stiklo dalis turėtų būti viršuje. Dėmesio! Nespausti viršutinės lentjuostės vienu metu iš abiejų durelių pusių. Viršutinei lentjuostei tinkamai pritvirtinti būtina pirmiausia kairį lentjuostės galą įkišti į dureles, o dešinį galą spausti, kol pasigirs „spragtelėjimas“. Paskiau lentjuostės kairį galą irgi paspausti, kol pasigirs „spragtelėjimas“.



Vidaus stiklo išėmimas. Stiklo 3.

D1



Vidaus stiklo išėmimas. Stiklo 2.

Redovne provere

Pored održavanja šporeta u čistom stanju, trebalo bi da:

- Sprovedete povremene provere kontrolnih elemenata i delova šporeta koji služe za kuvanje. Nakon isteka garancije, trebalo bi da organizujete tehničku proveru šporeta koju treba da izvrši servis minimum jedanput na svake 2 godine,
- Otklonite bilo kakve greške u radu uređaja,
- Povremeno sprovedite održavanje delova šporeta koji služe za kuvanje.

Pažnja!

Sve popravke i kontrole bi trebalo da izvrši odgovarajući servis ili odgovarajuće ovlašćeno lice.

REŠAVANJE PROBLEMA

U svakoj hitnoj situaciji:

- Isključiti radne sklopove rerne.
- Isključiti iz električne mreže.
- Neke sitne kvarove korisnik može da ukloni sam pomoću smernica koje su navedene u tabeli niže. Pre nego što se obratite centru za korisnike ili servisu proverite sledeće tačke u tabeli.

Problem	Uzrok	Postupak
1. Uređaj ne radi	prekid napajanja strujom	proveriti osigurač u kućnoj instalaciji, pregoreni promeniti
2. Ne radi osvetljenje rerne	sijalica nije dobro zavrnuta ili je oštećena	promeniti pregorenu sijalicu (vidi glavu Čišćenje i održavanje)
3. Ekran programatora prikazuje vreme ciklično "0.00"	Uređaj je bio isključen iz mreže ili je došlo do kratkotrajnog prekida napona	podesite trenutno vreme (pogledajte rad programatora)
4. Ventilator kružnog grejača ne radi	Opasnost od pregrevavanja! U istom momentu isključiti rerna iz mreže (osigurač). Obratiti se najbližem servisu.	
5. Greška E1 na ekranu	greška senzora termosonde	moгуće je koristiti rernu bez termosonde
6. Greška E0 na displeju	greška senzora komore	isključite rernu iz električne mreže (osigurač), obratite se najbližem servisnom centru

Ako problem nije rešen, isključiti iz električne mreže i prijaviti kvar servisnom centru. Pažnja! Sve popravke obavljaju isključivo kvalifikovani tehničari iz servisa.

TEHNIČKI PODACI

Napon i frekvencija :	230V~50 Hz
Snaga:	max. 3,6 kW
Dimenzije šporeta š/v/d	59,5 / 57,5 / 59,5 cm

Proizvod ispunjava norme EN 60335-1; EN 60335-2-6 koje obavezuju u Evropskoj Uniji.

Informacije na energetske etiketama električnih peći su usklađene sa normom EN 60350-1 / IEC 60350-1. Vrednosti su određene u odnosu na standardno opterećenje sa aktivnim funkcijama: gornji i donji grejač (konvencionalni režim) i grejanje potpomognuto ventilatorom (ako su takve funkcije dostupne).

Klasa energetske efikasnosti je određena u odnosu na funkcije koje su dostupne u proizvodu prema niže navedenom prioritetu:

Prisilno kruženje vazduha ECO (grejač kružnog grejanja + ventilator)	
Prisilno kruženje vazduha ECO (donji grejač + gornji + gril + ventilator)	
Konvencionalni režim ECO (donji grejač + gornji)	

Tokom određivanja potrošnje energije demontirati teleskopske vodilice (ako su isporučene sa uređajem).

Izjava proizvođača:

Proizvođač nižim izjavljuje da ovaj proizvod ispunjava osnovne uslove niže navedenih evropskih direktiva:

- niskonaponske direktive **2014/35/UE**,
- direktive elektromagnetske kompatibilnosti **2014/30/UE**,
- direktive ekodizajna **2009/125/EC**,

i zato je proizvod označen  i poseduje deklaraciju usklađenosti koja je predočavana organima za nadzor tržišta.

Компанія виробник

Вироблено «АМІКА С.А.», 64-510 Вронкі, вул. Міцкевича 52, Польща

**Якщо у вас є пропозиції або питання по продуктах Hansa
зв'яжіться с Представництвом в Україні**

ТОВ «Ханса Україна»

тел. + 38 044 456 5507

E-mail: info-ukraine@amica.com.pl

