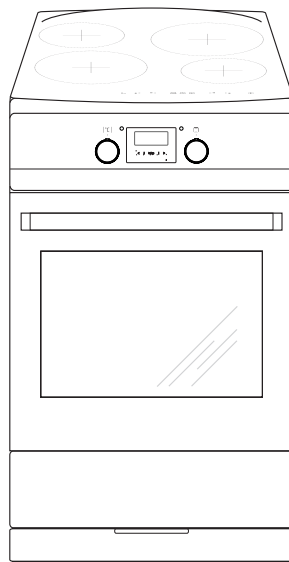


FCIWS59363  
FCIXS59363



ИНСТРУКЦИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ / ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ ПЛИТА  
MANUAL DE UTILIZARE / ARAGAZ ELECTRIC

RU  
RO

# УВАЖАЕМЫЙ ПОКУПАТЕЛЬ,

---

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

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

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

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

## **Внимание!**

Плитой пользоваться только после ознакомления с данной инструкцией.

Плита предназначена исключительно для домашнего использования.

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

## СОДЕРЖАНИЕ

---

Техника безопасности.....	3
Описание устройства.....	8
Монтаж.....	11
Эксплуатация.....	13
Приготовление пищи в духовке - практические советы.....	28
Тестовые блюда.....	30
Обслуживание и уход.....	32
Использование духовки – практические рекомендации.....	37
Технические данные.....	39

## 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.

**Внимание!** Приготовление на кухонной плите блюд на жиру или на растительных маслах без надзора, может быть опасно и привести к пожару.

НИКОГДА не пробуйте гасить огонь водой! Сначала отключите оборудование, а затем накройте огонь, например, крышкой или невоспламеняющимся одеялом.

**Внимание!** Опасность пожара! Не складывайте предметы и вещи на поверхности плиты!

**Внимание!** Если на поверхности имеется трещина, то следует отключить электропитание во избежание поражения электрическим током.

---

## УКАЗАНИЯ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ

---

Не рекомендуется размещать на поверхности плиты металлические предметы (например, такие как: ножи, вилки, ложки, крышки, алюминиевую фольгу и т.п. ), так как они могут нагреваться.

После эксплуатации отключите нагревательную плиту регулятором, а не руководствуйтесь указаниями детектора посуды.

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

Во время работы оборудование нагревается. Следует соблюдать осторожность, не прикасаться к горячим частям внутри духовки. Когда используется духовка, доступные части могут нагреться. Рекомендуется не подпускать к духовке детей.

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

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

Для чистки кухонной плиты нельзя применять оборудование для чистки паром.

## УКАЗАНИЯ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ

---

- Особое внимание следует обратить на детей около плиты. Прямой контакт с работающей плитой грозит ожогом!
- 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 плиту без присмотра во время жарения. Масла и жиры могут загореться вследствие выкипания или нагревания.
- Не допускать загрязнения варочной поверхности и заливания ее жидкостью при варке. Особенно это касается сахара, который своим воздействием может повредить керамическое покрытие. Возникающие загрязнения удалять немедленно.
- Запрещается ставить на нагретые зоны посуду с мокрым дном, это может привести к появлению на панели несмываемых пятен.
- Использовать только рекомендованную изготовителем посуду, как предназначенную для употребления с керамической плитой.
- Если поверхность панели треснула, выключить плиту, чтобы исключить возможность удара током.
- Не включать варочную панель без поставленной посуды.
- Запрещается использовать посуду с острыми краями, которые могут повредить керамическую панель.
- Нельзя смотреть на разогревающиеся (не закрытые посудой) конфорочные зоны.
- Не следует ставить на открытую дверцу духовки посуду весом более 15 кг, на варочную поверхность – более 25 кг.
- Не использовать грубые чистящие средства или острые предметы для чистки стекол дверцы, они могут поцарапать поверхность и привести к появлению трещин на стекле.
- Нельзя ставить горячую посуду и иные вещи (более 75°C), а также легко воспламеняемые материалы в ящик шкафа.
- Нельзя пользоваться технически неисправной плитой. Все изъяны должны устраняться только квалифицированным персоналом.
- В любом случае технической неисправности, немедленно отключить электропитание плиты и сообщить о необходимости ремонта.
- **Люди с имплантированными органами, поддерживающими жизнедеятельные функции (например, кардиостимулятор, инсулиновая помпа, слуховой аппарат), должны убедиться, что действие данных устройств не будет нарушено работой индукционной плиты (диапазон частот работы индукционной плиты составляет 20-50 кГц).**
- Неукоснительно следовать указаниям и руководствам данной инструкции. Не подпускать к эксплуатации лиц, не ознакомленных с ее содержанием.
- Оборудование было запроектировано исключительно для приготовления пищи. Всякое другое его применение (например, обогревание помещения) является несоответствующим его назначению и может быть опасным.
- **При первом включении варочной поверхности необходимо избегать попадание прямого света на сенсорное управление. Несоблюдение этого правила может привести к некорректной работе сенсорного управления.**

## КАК ЭКОНОМИТЬ ЭЛЕКТРОЭНЕРГИЮ

---



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

добиться наилучших результатов:

- Применение соответствующей посуды для приготовления пищи.

Кастрюли с плоским и толстым дном позволяют сэкономить до трети электроэнергии. Нужно помнить о крышке, в противном случае потребление энергии возрастает вчетверо!

- Подбор посуды для приготовления соответственно нагревательной зоне.

Посуда никогда не должна быть меньше нагревательной плитки.

- Следить за чистотой конфорок и дна кастрюль.

Загрязнения препятствуют теплообмену – сильно пригоревшая грязь можно удалить только средствами, в свою очередь причиняющими вред окружающей среде.

- Избегать излишнего «подглядывания в кастрюли».

Не открывать без необходимости дверцу духовки.

- Своевременное отключение и использование остаточного тепла.

- В случае длительного приготовления пищи выключать конфорки за 5-10 минут до конца. Этим экономится около 20% энергии.

- Использование духовки только для приготовления большого объема пищи.

Мясо весом до 1 кг выгодней приготовить в кастрюле на варочной поверхности.

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

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

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

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

## РАСПАКОВКА



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

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

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

## ИЗЪЯТИЕ ИЗ ЭКСПЛУАТАЦИИ



По окончании срока использования данное устройство нельзя выбросить, как обычные коммунальные отходы, его следует сдать в пункт приема и переработки электрических и электронных устройств.

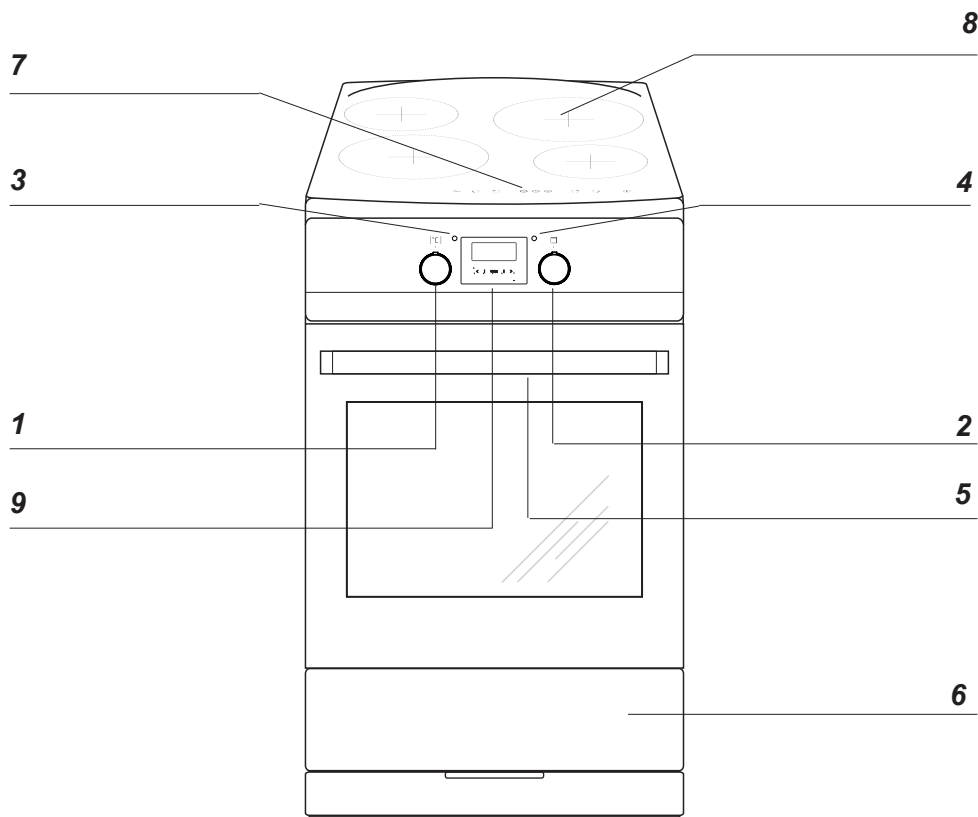
Об этом информирует знак, расположенный на устройстве, инструкции по эксплуатации и упаковке.

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

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

## ОПИСАНИЕ УСТРОЙСТВА

---



- 1 Ручка регулятора температуры духовки
- 2 Ручка выбора функции духовки
- 3 Контрольная лампа терморегулятора **L**
- 4 Контрольная лампа работы плиты **R**
- 5 Крепление дверцы духовки
- 6 Ящик
- 7 Панель управления конфорками
- 8 Плита керамической индукционной
- 9 Таймер



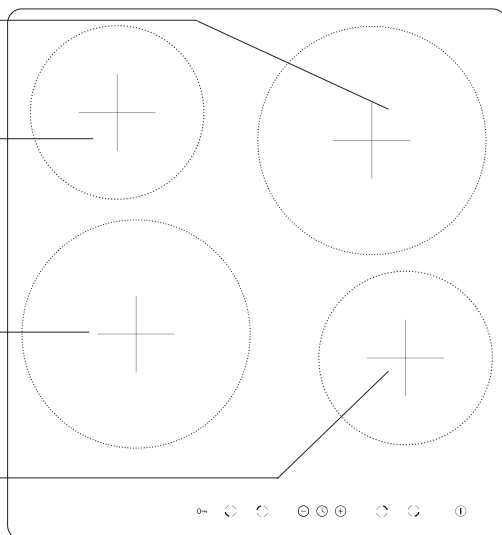
# ОПИСАНИЕ УСТРОЙСТВА

Индукционное нагревательное  
*booster* (заднее правое) Ø 210

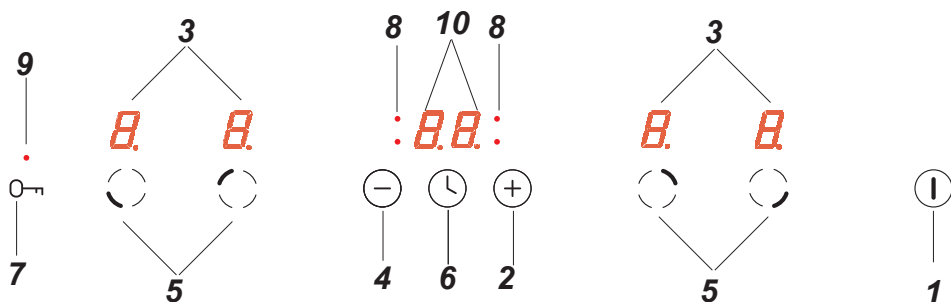
Индукционное нагревательное  
*booster* (заднее левое) Ø 160

Индукционное нагревательное  
*booster* (переднее левое) Ø 210

Индукционное нагревательное  
*booster* (переднее правое) Ø 160



## Панель управления

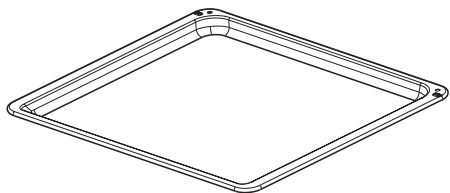


1. Сенсорная кнопка вкл./выкл. варочной поверхности
2. Сенсорная кнопка плюс
3. Индикатор конфорки
4. Сенсорная кнопка минус
5. Сенсорная кнопка выбора конфорки
6. Сенсор часов
7. Сенсор ключа
8. Светодиод часов
9. Светодиод ключа
10. Индикатор часов

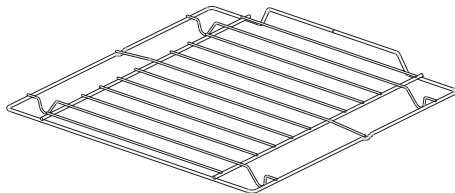
## ОПИСАНИЕ УСТРОЙСТВА

---

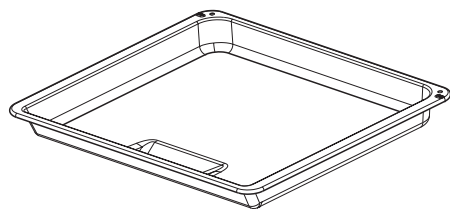
Оснащение плиты - перечень:



*Поддон для выпечки*

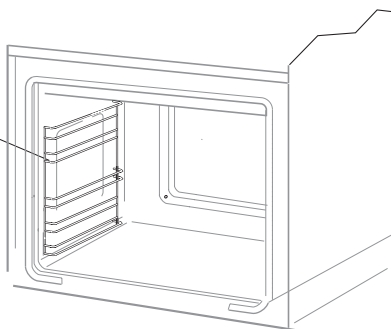


*Решетка для гриля  
(решетка для сушки)*



*Поддон для жарки*

*Боковые лестнички*



# МОНТАЖ

## Установка плиты

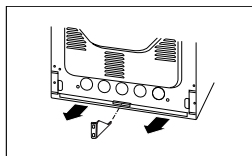
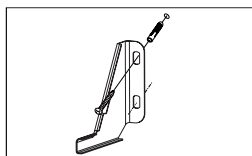
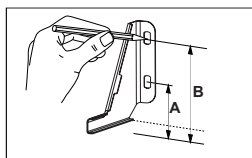
- Кухонное помещение должно быть сухим и проветриваемым, иметь исправную вентиляцию, а расположение плиты должно обеспечивать свободный доступ ко всем элементам управления.
- Плита с одной стороны может соседствовать с высоким предметом или стеной. Фурнитура для встройки должна иметь облицовку и клей для ее присоединения должен обладать термостойкостью 100°C. Несоблюдение этого условия может привести к деформации поверхности или облицовки.
- Плита устанавливается на твердом и ровном полу (не устанавливать на подставке).
- Вытяжки следует монтировать в соответствии с эксплуатационными инструкциями.
- Перед началом использования плиту надо выровнять, что имеет особое значение для распределения жира на сковороде.

Для этого предназначены регулируемые ножки, доступ к которым открывается после выемки ящика. Диапазон регулировки +/- 5 мм.

## Монтаж и установка\*

Монтаж блокады, обеспечивающей стабильность кухни.

Блокада монтируется в целях обеспечить стабильность, предотвратить опрокидывание либо смещение кухонной плиты. Благодаря блокаде, обеспечивающей стабильность кухонной плиты и не допускающей её опрокидывание, ребёнок, например, не сможет, опрокинуть кухонную плиту, став на открытые двери духового шкафа.



Кухонная, выс. 850 мм

A=60 мм

B=103 мм

Кухонная, выс. 900 мм

A=104 мм

B=147 мм

\* по избор

# МОНТАЖ

## Подключение плиты к электропроводке

**Внимание !**

Подключение к проводке может выполнять квалифицированный специалист по монтажу с соответствующим допуском. Запрещается самовольно производить перенастройку или изменения в электропроводке.

Указания для специалиста по монтажу.

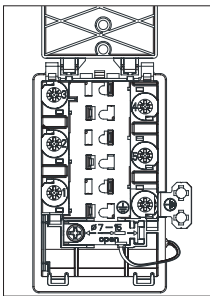
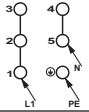
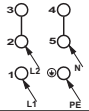
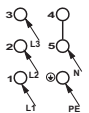
Плита рассчитана на питание переменным трехфазным током (400В 3N ~50Гц). Номинальное напряжение нагревательных элементов составляет 230 В. Переключение плиты для питания однофазным током (230 В) осуществляется установкой мостка на панели подключения в соответствии с прилагающейся схемой соединений.

Схема соединений находится рядом с распределительным щитком плиты. Доступ к щитку возможен после снятия кожуха, отвинтив крепления отверткой. Нужно помнить о правильном выборе соединительного кабеля, учитывать тип подсоединения и номинальную мощность плиты. Соединительный кабель следует закрепить в оттяжке.

**Внимание!**

Следует помнить о подключении нулевой цепи к зажиму на распределительном щитке, обозначенного символом  $\oplus$  («заземление»). Электропроводка, питающая плиту, должна иметь выключатель защиты, позволяющий прервать подачу тока при возникновении аварийной ситуации. Расстояние между рабочими контактами выключателя защиты должно составлять минимум 3 мм.

Способ подключения, отличающийся от показанного на схеме, может привести к поломке плиты.

		<b>СХЕМА ВОЗМОЖНЫХ ПОДКЛЮЧЕНИЙ</b> Внимание! Напряжение нагревательных элементов 230 В) Внимание! В любом соединении защитный провод должен быть соединен с контактом $\oplus$ («заземление») PE		Рекомендуемый тип соединительного кабеля
1	В сети 230 V однофазное подключение с нулевым проводом, мост связывает контакты 1 -2-3 и 4-5, защита на $\oplus$ («заземление»).	1N~		
2	Сеть 400/230 V двухфазное подключение с нейтралью, мост - контакты 2-3 и 4-5, защита на $\oplus$ («заземление»)	2N~		H05VV-F4G2,5
3	Сеть 400/230 V трехфазное с нейтралью, мост - контакты 4-5, провода фазы 1, 2 и 3, нейтраль 4-5, провод защиты на $\oplus$ («заземление»)	3N~		H05VV-F5G1,5
Провода фазы - L1 =R, L2=S, L3=T; N - нейтраль; PE – защитный ноль				

# ЭКСПЛУАТАЦИЯ

## ▶ Перед первым включением плиты

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

## Внимание!

В духовках, оснащенных электронным программатором, после включения в сеть в поле дисплея появится циклически пульсирующее время "0.00".

**Необходимо установить текущее время программатора. Отсутствие настройки текущего времени не позволит духовке работать.**

## Важно!

Электронный программатор оснащен сенсорами, управляемыми касанием пальцем отмеченных поверхностей.

Каждое касание сенсора подтверждается звуковым сигналом.

Поверхность сенсоров следует содержать в чистоте.

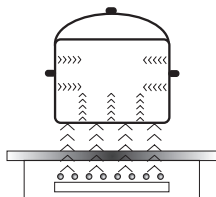
**Камеру духовки нужно мыть исключительно теплой водой с добавлением небольшого количества жидкости для мытья посуды.**

# ЭКСПЛУАТАЦИЯ

## Перед первым включением плиты

- Сначала следует тщательно очистить керамическую плиту. Керамическую плиту следует трактовать, как стеклянную поверхность.
- При первом использовании плиты может быть временное выделение запахов, поэтому следует включить вентиляцию в помещении либо открыть окно.
- Выполнить действия по обслуживанию, следуя правилам безопасности.

## Принцип работы конфорки



Электрический генератор питает катушку индуктивности, расположенную внутри устройства. Данная катушка создает магнитное поле, которое передается на посуду. Под действием магнитного поля посуда нагревается.

Данная система предусматривает использование посуды, дно которой поддается воздействию магнитного поля.

В общем, индукционная технология характеризуется двумя преимуществами:

- тепло выделяется исключительно при наличии посуды, используется максимальное тепло,
- не проявляется тепловая инерция, потому что приготовление начинается автоматически с момента размещения посуды на поверхности и заканчивается в момент снятия ее с плиты.

Во время обычного использования индукционной поверхности могут раздаваться разного рода звуки, которые абсолютно не влияют на правильную работу поверхности.

- Низкочастотный свист. Звук раздается, когда посуда пустая, и исчезает, если налить в нее воду или положить еду.
- Высокочастотный свист. Звук раздается в зоне установленной на поверхность посуды, которая изготовлена из множества слоев разных материалов, и при включении максимальной мощности нагревания. Данный звук также увеличивается, если одновременно используются две или больше конфорок с максимальной мощностью. Звук исчезает или становится менее интенсивный после снижения мощности.
- Звук скрипа. Звук раздается в посуде, которая изготовлена из множества слоев разных материалов. Интенсивность звука зависит от способа приготовления пищи.
- Звук жужжания. Звук раздается во время работы вентилятора, охлаждающего электронику.

Звуки, которые могут быть слышны во время правильной эксплуатации, раздаются от работы охлаждающего вентилятора, размеров посуды и материала, из которого она изготовлена, способа приготовления блюд и используемой мощности.

Данные звуки являются нормальным явлением и не свидетельствуют о неисправности индукционной плиты.

# ЭКСПЛУАТАЦИЯ

## Защитное оборудование:

если кухонная плита была установлена и эксплуатируется правильно, то потребность в защитном оборудовании возникает крайне редко.

**Вентилятор:** он служит для охраны и охлаждения управляющих и питательных элементов. Вентилятор может работать при двух разных скоростях, действует автоматически. Вентилятор работает тогда, когда варочные зоны включены и работает при выключенной плите до достижения достаточного охлаждения электронной системы.


**Транзистор:** температура электронных элементов непрерывно измеряется с помощью антенны-щупа. Если тепло возрастает в опасных пределах, данная система автоматически уменьшит мощность нагревательного поля либо отключит нагревательные поля, находящиеся вблизи нагретых электронных элементов.

**Детектирование:** детектор присутствия кастрюли включает плиту, а тем самым нагревание. Маленькие предметы, расположенные в нагревательной зоне (например, ложка, нож, кольцо...) не будут восприняты, как кастрюля и плита не включится.

## ▶ Детектор присутствия кастрюли в индукционном поле

Детектор присутствия кастрюли вмонтирован в плиты, которые имеют индукционные поля. Во время работы плиты, детектор присутствия кастрюли автоматически либо начинает либо задерживает выделение тепла в поле приготовления в момент размещения кастрюли на плите, или в момент снятия его с плиты. Это обеспечивает экономии электроэнергии.

- Если на рабочее поле (поле приготовления) поставлена соответствующая кастрюля, то на табло появится показатель уровня тепла.
- Индукция требует применения специальных кастрюль с магнетическим дном (См. таблицу).

Если на рабочем поле (поле приготовления) нет кастрюли либо находится на нём не соответствующая кастрюля – на табло появится символ . Рабочее поле не включится.

Если в течение 10 минут рабочее поле не распознает кастрюли, операция «включение плиты» будет аннулирована.

Рабочее поле отключается не только, когда снимается с него кастрюля, но и с помощью сенсорного управления.



**Детектор кастрюли не действует в качестве сенсора плиты «включить/выключить».**

Керамическая нагревательная плита оборудована в сенсоры, обслуживаемые прикосновением пальца к обозначенным поверхностям.

Каждое перенаправление сенсора подтверждается акустическим сигналом.

Необходимо обращать внимание на то, чтобы при включении и отключении, а также при выборе уровня мощности нагревания всегда нажимать только один сенсор. В случае одновременного нажатия большего количества сенсоров (за исключением часов и ключа), система игнорирует введенные сигналы управления, а при более продолжительном нажатии активизирует сигнал неисправности (ошибки).

После пользования плитой необходимо отключить нагревательное поле регулятором, а не руководствоваться только показателем детектора посуды.

## ЭКСПЛУАТАЦИЯ

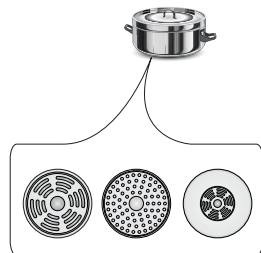
Соответствующее качество посуды является главным условием для получения хорошей производительности работы варочной поверхности.

### Выбор посуды для приготовления пищи на индукционных конфорках



#### Характеристика посуды.

- Всегда необходимо пользоваться посудой высокого качества, с абсолютно плоским дном: использование этого типа посуды предотвращает возникновению точек с очень высокой температурой, где пища может пригореть во время приготовления пищи. Сковородки и кастрюли с толстыми металлическими стенками обеспечивают отличное распределение тепла.
- Обязательно обратить внимание на то, чтобы днища кастрюль были сухими: при наполнении кастрюли или при использовании кастрюли, вынутой из холодильника, нужно перед установкой ее на конфорке проверить низ кастрюли на сухость. Это позволит предотвратить загрязнение варочной поверхности.
- Крышка на кастрюле предотвращает излишний расход тепла и таким образом уменьшает время нагрева и снижает энергопотребление.
- Для того чтобы определить, подходит ли посуда для данной варочной поверхности, необходимо проверить ее низ на притягивание магнита.
- **Для оптимального контроля температуры индукционным модулем, днище посуды должно быть плоским.**
- **Вогнутое днище кастрюли или глубокая печать с логотипом производителя негативно влияют на регулирование температуры индукционным модулем и могут привести к перегреву посуды.**
- **Не использовать поврежденную посуду, например, с деформированным от высокой температуры дном.**
- При использовании большой посуды с ферромагнитным дном, диаметр которого меньше полного диаметра посуды, нагревается исключительно ферромагнитная часть посуды. При этом создается ситуация, в которой тепло не распределяется равномерно в посуде. Ферромагнитная зона меньше в днище посуды из-за наличия в ней алюминиевых частиц, поэтому подаваемое тепло может быть меньше. Может возникнуть проблема с определением наличия посуды или вообще она не будет обнаружена. Диаметр ферромагнитного днища посуды должен быть подобран по размеру конфорки для получения оптимального результата приготовления. В случае если посуда не обнаруживается на конфорке, рекомендуется ее поставить на конфорку с меньшим диаметром.






## ЭКСПЛУАТАЦИЯ

Для индукционного приготовления необходимо использовать исключительно ферромагнитную посуду из таких материалов, как:

- эмалированная сталь
- чугун
- специальная посуда из нержавеющей стали для индукционного приготовления пищи.

Обозначение на кухонной посуде		<b>Проверьте, находится ли на этикетке знак информирующий о том, что кастрюля подходит для индукционных плит</b>
	Применяйте магнетические кастрюли (с эмалированного металла, ферритовой нержавеющей стали, чугуна), проверьте, прикладывая магнит ко дну кастрюли (он должен притянуться)	
Нержавеющая сталь	Не определяет присутствия кастрюли	
	За исключением кастрюль из ферромагнетической стали	
Алюминий	Не определяет присутствия кастрюли	
Чугун	Высокая эффективность	
	Внимание: кастрюли могут поцарапать плиту	
Эмалированная сталь	Высокая эффективность	
	Рекомендуется посуда с плоским, толстым и гладким дном	
Стекло	Не определяет присутствия кастрюли	
Фарфор	Не определяет присутствия кастрюли	
Посуда с медным дном	Не определяет присутствия кастрюли	

### Размеры посуды.

- Энергия передается наилучшим образом, когда размер кастрюли соответствует размеру нагревательного поля. Наименьшие и наибольшие возможные диаметры указаны в следующей таблице и зависят от качества посуды.
- При использовании кастрюль меньше минимального диаметра, индукционное нагревательное поле может не работать.

Индукционное нагревательное поле	Диаметр дна кастрюли для индукционного приготовления пищи	
	Минимальный (мм)	Оптимальный (мм)
Диаметр (мм)		
210	140	210
160	90	160

# ЭКСПЛУАТАЦИЯ

---

## ▶ Панель управления

- После подключения варочной поверхности к электрической сети на минуту загорятся все индикаторы. Варочная поверхность готова к эксплуатации.
- Варочная поверхность оснащена электронными сенсорами, которые включаются нажатием пальца минимум 1 секунду.
- Каждое включение сенсоров сигнализируется звуковым сигналом.



**Нельзя ставить предметы на поверхность сенсорных панелей (это может выдавать ошибку), эти панели должны постоянно содержаться в чистоте.**

## Включение варочной поверхности

---

Сенсор включения/выключения (1) нужно удерживать пальцем в течение как минимум 1 секунды. Варочная поверхность активна, когда на всех индикаторах (3) горит цифра „0”.



**Если в течение 10 секунд не провести перенастройку сенсоров, тогда варочная поверхность выключается.**

## Включение зоны нагрева

---

После включения варочной поверхности при помощи сенсора (1) в течение следующих 10 секунд необходимо включить выбранную зону нагрева (5).

1. После нажатия сенсора (5), обозначающего выбор конфорки, на индикаторе уровня мощности этой конфорки периодически светится цифра „0”.
2. Нажимая сенсор „+” (2) или „-” (4), устанавливается уровень нагрева.



**Если в течение 10 секунд с момента включения варочной поверхности не будет нажат ни один сенсор, конфорка выключится.**



**Конфорка активна, когда на всех дисплеях светится цифра или буква, это означает, что конфорка готова к установке мощности нагрева.**

## Настройка уровня мощности нагрева индукционной зоны

---

В момент указания на индикаторе конфорки периодически подсвечиваемого (3) „0” можно устанавливать желаемый уровень мощности нагрева с помощью сенсора „+” (2) и „-” (4).

# ЭКСПЛУАТАЦИЯ

---

## Выключение зон нагрева

---

- Зона нагрева должна быть активна. Индикатор уровня мощности нагрева светится периодически.
- Выключить можно нажатием сенсора вкл./выкл. варочной поверхности, либо при-держиванием сенсора (5) в течение 3 секунд.

## Выключение всей варочной поверхности

---

- Варочная поверхность работает, если включена как минимум одна зона нагрева.
- Сенсором включения/выключения (1) производится выключение всей поверхности.

Если конфорка все еще горячая, на индикаторе конфорки (3) светится буква "H" - символ остаточного нагрева.

## Функция Booster (бустер) "P"

---

Функция Booster заключается в увеличении мощности конфорки Ø 210 - с 2000Вт на 3000Вт, конфорка Ø 160 - с 1200Вт на 1400Вт.

Чтобы включить функцию Booster, нужно выбрать зону приготовления, установить уровень приготовления на „9" и повторно нажать сенсор „+" (2), после чего загорится буква "P" на индикаторе конфорки.

Для того чтобы выключить Booster снова нажать сенсор „-" (4) активной конфорки, или снять с варочной поверхности кастрюлю.



Для конфорки Ø 210 и Ø 160 время работы функции Booster ограничено панелью управления до 10 минут. После автоматического выключения функции Booster, далее зона нагрева функционирует на номинальной мощности. Функция Booster может быть повторно включена при условии, что температурные датчики в электронных системах и катушки имеют такую возможность.

Если кастрюля будет снята с зоны нагрева во время действия функции Booster, эта функция будет и далее активна и будет продолжаться отсчет времени.

В случае превышения температуры (электронной системы или катушки) зоны нагрева во время действия функции Booster, она автоматически выключается. Зона нагрева возвращается к номинальной мощности.

# ЭКСПЛУАТАЦИЯ

## Управление функцией Booster



Зоны для приготовления пищи соединены попарно по вертикали или крест-накрест в зависимости от модели. Суммарная мощность распределяется на эти пары.

Попытка включения функции **Booster** для обеих зон одновременно вызвала бы превышение максимально допустимой мощности. В таком случае мощность нагрева первой активированной зоны нагрева снизится до допустимого максимального уровня.

## Функция блокировки

Функция блокировки используется для того, чтобы защитить варочную поверхность от включения детьми, а ее включение возможно после разблокировки.

Функция блокировки возможна при включенной и выключенной варочной поверхности.

## Включение и выключение функции блокировки

**Включение и выключение функции блокировки варочной поверхности** выполняется нажатием сенсора (7), придерживая его в течение 5 секунд. Включение блокировки сигнализируется загоранием светодиода (9).



**Поверхность остается заблокированной вплоть до ее разблокировки, даже во время включения и выключения сенсорной панели. При выключении поверхности из сети блокировка отключается.**

## Индикатор остаточного тепла

После завершения приготовления в стеклокерамике остается тепловая энергия, так называемая остаточная. Индикатор остаточного тепла горит в два этапа. После выключения конфорки или всего устройства, когда температура превышает 60°C, на соответствующем индикаторе загорается буква „H”. Индикатор остаточного тепла светится столько времени, сколько температура конфорки превышает 60°C. В диапазоне температур от 45°C до 60°C на дисплее будет гореть буква „h”, символизирующая низкое остаточное тепло. Когда температура снизится ниже 45°C, индикатор остаточного тепла погаснет.



**В момент работы индикатора остаточного тепла запрещается касаться конфорок, чтобы не получить ожоги, а также ставить чувствительные на тепло предметы!**



**При отсутствии напряжения индикатор остаточного нагрева „H” не светится. Но конфорки все еще могут быть горячими!**

# ЭКСПЛУАТАЦИЯ

## Ограничение времени работы

Для улучшения надежности работы индукционная варочная поверхность оснащена ограничителем времени работы каждой из конфорок. Максимальное рабочее время определяется в соответствии с последним выбранным уровнем мощности нагрева. Если уровень мощности нагрева в течение длительного времени не меняется (см. таблицу), то работающая конфорка автоматически выключается и активируется индикатор остаточного тепла. Тем не менее, можно в любое время включать и обслуживать отдельные конфорки согласно инструкции по эксплуатации.

Уровень мощности нагрева	Максимальное почасовое время работы
<b>L</b>	8
1	8
2	8
3	5
4	5
5	5
6	1,5
7	1,5
8	1,5
9	1,5
P	0,16

## Функция автоматического ускорения приготовления

- Выбранную конфорку активировать сенсором (5)
- Затем сенсорами „+“ (2) и „-“ (4) установить уровень мощности в диапазоне 1-8, и повторно нажать сенсор (5)
- На дисплее поочередно будут светиться цифра установленной мощности и буква А.

По истечению времени подачи дополнительной мощности конфорка автоматически переключится на выбранный уровень мощности, который высвечивается на индикаторе.



Если кастрюлю снять и поставить обратно до истечения времени действия функции автоматического ускорения приготовления, приготовление с дополнительной мощностью продлится до конца.

Уровень мощности нагрева	Время работы функции автоматического ускорения приготовления с помощью дополнительной мощности (в минутах)
	-
1	0,8
2	1,2
3	2,3
4	3,5
5	4,4
6	7,2
7	2
8	3,2

# ЭКСПЛУАТАЦИЯ

---

## Функция таймера

---

Программирующий таймер облегчает процесс приготовления пищи благодаря возможности запрограммировать время действия зон нагрева. Он также может быть использован в качестве минутного таймера

### Включение таймера

---

Программирующий таймер облегчает процесс приготовления пищи благодаря возможности запрограммировать время действия зон нагрева. Он также может быть использован в качестве минутного таймера

- Сенсором (5) выбрать соответствующую конфорку. Цифра „0” должна периодически светиться.
- С помощью сенсора „+” (2) или „-” (4) запрограммировать желаемый уровень мощности в диапазоне 1 - 9.
- Затем в течение 10 секунд активировать часы путем нажатия сенсора (6).
- С помощью сенсора „+” (2) или „-” (4) запрограммировать желаемое время приготовления (01 до 99 минут).
- При дисплее с часами загорится светодиод (8), соответствующий конфорке.



**Все конфорки могут одновременно работать в системе запрограммированного с помощью часов времени.**



**Если запрограммировано больше одного времени, то на дисплее высвечивается самое короткое установленное время. Дополнительно это время сигнализируется мигающим светодиодом (8).**

## Изменение запрограммированного времени приготовления пищи

---

В любой момент приготовления пищи запрограммированное время можно изменить

- При помощи сенсора (5) выбираем соответствующую зону нагрева. Цифра мощности нагрева периодически подсвечивается.
- Затем в течение 10 секунд активировать часы путем нажатия сенсора (6).
- При помощи сенсора „+” (2) или „-” (4) устанавливаем новое время.

## Контроль истечения времени приготовления

---

Оставшееся до конца время приготовления можно проверить в любой момент, нажимая на сенсор часов (6). Активное время работы часов для соответствующей конфорки сигнализируется мигающим светодиодом (8).

# ЭКСПЛУАТАЦИЯ

---

## Выключение часов

---

По истечению запрограммированного времени приготовления включится звуковой сигнал, который можно выключить путем нажатия любого сенсора, либо он автоматически выключится через 2 минуты.

Если необходимо выключить таймер преждевременно:

- При помощи сенсора (5) активируем зону нагрева. Отчетливо подсвечивается цифра мощности нагрева.
- Затем нажать сенсор (6), придерживая 3 секунды, или изменить время таймера с помощью сенсора „+” (2) и „-” (4) на „00”

## Таймер в качестве минутного таймера

---

Часы, программирующие время приготовления, можно дополнительно использовать в качестве таймера, если временно не контролируется работа конфорок.

## Включение минутного таймера

---

Если варочная поверхность выключена:

- Касанием сенсора вкл./выкл. варочную поверхность (1), включить варочную поверхность.
- После чего сенсором (6) активировать таймер.
- С помощью сенсора „+” (2) или „-” (4) установить время таймера.

## Выключение таймера

---

По истечению запрограммированного времени включится непрерывный звуковой сигнал, который можно выключить путем нажатия любого сенсора, либо он автоматически выключится через 2 минуты.

Если возникнет необходимость выключить таймер раньше:

- Нажать сенсор (6), придерживая 3 секунды, или изменить время таймера с помощью сенсора „+” (2) и „-” (4) на „00”
- Если часы запрограммированы как таймер, то они не работают как запрограммированное время приготовления.



**Функция таймера выключается в момент активации функции часов.**

# ЭКСПЛУАТАЦИЯ

---

## Функция подогрева

---

Функция подогрева блюда поддерживает тепло приготовленного блюда на конфорке. Выбранные зоны нагрева включены на низкую мощность нагрева. Мощность конфорки управляется функцией подогрева блюда, поддерживая температуру приготовления примерно 65°C. Поэтому теплое, готовое к употреблению блюдо не меняет своего вкуса и не пригорает ко дну кастрюли. Это функцией можно также пользоваться для растапливания масла, шоколада и т.д.

Условием правильного использования функции является применение соответствующей кастрюли с плоским дном, чтобы ее температура могла точно измеряться посредством сенсора, расположенного в зоне нагрева.

Функцию подогрева блюда можно включить в любой зоне.

Учитывая микробиологические показатели, не рекомендуется слишком долго держать блюдо в тепле, поэтому также при этой функции сенсорная панель выключается через 2 часов.

Функция подогрева блюда устанавливается как дополнительная мощность нагрева между позицией „0 1” и появляется на дисплее как символ „**L**”

Включение функции подогрева выполняется так же, как описано в пункте

### **Включение зоны нагрева**

Выключение подогрева выполняется так же, как описано в пункте

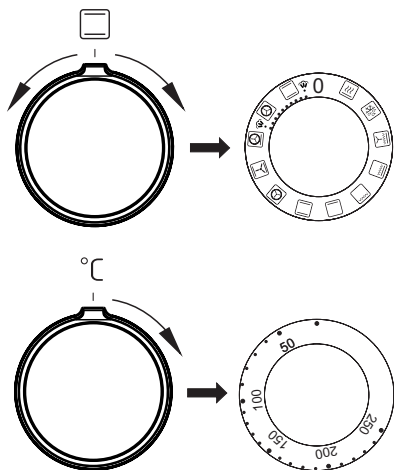
„**Выключение конфорок**”.



## ЭКСПЛУАТАЦИЯ

### Духовка с принудительной циркуляцией воздуха и функцией Soft Steam

Духовка нагревается с помощью нижнего и верхнего нагревателя, нагревателя термоциркуляции, гриля и нагревателя функции Soft Steam. Управление работой этой духовки происходит с помощью ручки выбора типа работы духовки и ручки регулировки температуры. Настройка заключается в повороте ручки в выбранное положение.



Выключение осуществляется установкой обеих ручек в положение „●“ / „0“.

#### Внимание!

Включение нагрева (нагревателя и т.п.) после включения какой-либо функции духовки произойдет только после выбора температуры.

0 нулевая установка



#### Быстрый разогрев

Включен верхний нагреватель, функция запекания и вентилятор. Применяется для предварительного нагревания духовки.



#### Размораживание

Включен только вентилятор, без использования каких-либо нагревателей.



#### Турбо гриль и конвекция

В этом положении ручка духовки выполняет функцию усиленного нагрева с конвекцией. На практике это позволяет ускорить процесс обжаривания и улучшить вкусовые качества готовящегося блюда. Поджаривание необходимо производить при закрытой дверце духовки.



#### функция «Усиленный «ГРИЛЬ» («Супер-Гриль»)

Включение функции «Усиленный «ГРИЛЬ»» позволяет на запекание при одновременно включенном верхнем нагревателе. Данная функция позволит применять более высокую температуру в верхней рабочей части духовки, в результате чего блюда больше зарумяниваются, данная функция позволяет также на запекание больших порций.



#### включена функция «ГРИЛЬ»

Запекание «ГРИЛЬ» до румяности блюда, применяется для запекания маленьких порций мяса: стейков, шницелей, рыбы, тостов, колбасок, запеканок (запекаемое блюдо не может быть толще 2-3 см, в процессе запекания блюдо надо перевернуть на другую сторону).

## ЭКСПЛУАТАЦИЯ



### Включен нижний нагреватель

В этом положении ручки духовка выполняет нагревание исключительно с использованием нижнего нагревателя. Допекание выпечки снизу (например, влажная выпечка и выпечка с фруктовой начинкой).



### Включен нижний и верхний нагреватель

Установка ручки в это положение позволяет разогреть духовой шкаф обычным способом. Идеально подходит для выпечки, приготовления мяса, рыбы, хлеба, пиццы (необходимо предварительно разогреть духовку и использовать темный противень) выпекание на одном уровне.



### Включена термоциркуляция

Установка ручки в положение "включена термоциркуляция" позволяет выполнить нагрев духового шкафа принудительным способом при помощи термовентилятора, размещенного на задней стенке камеры духовки, в центре. По сравнению с обычной духовкой используются более низкие температуры выпекания.

Применение такого способа нагрева способствует равномерной циркуляции тепла вокруг блюда, расположенного в духовке.



### Включен вентилятор, нижний нагреватель и верхний нагреватель

В этом положении ручки духовой шкаф работает в режиме "выпечка". Обычная духовка с вентилятором (функция рекомендуется во время выпекания).



### Включена термоциркуляция и нижний нагреватель

В этом положении ручки переключателя духовой шкаф реализует функцию термоциркуляции и включенного нижнего нагревателя, что приводит к повышению температуры в нижней части выпечки. Большое количество тепла подается на выпечку снизу, на мокрую выпечку, пиццу.



### Функция Soft Steam

Духовка оснащена дополнительным нагревательным элементом, позволяющим производить пар в начале процесса выпекания. Наличие пара положительно влияет на рост теста и облегчает приготовление нежных блюд с хрустящей корочкой.

Включение функции:

1. Открыть дверцу духовки.
2. Заполнить профилированное дно камеры водопроводной водой.

**Примечание: Воду следует заливать, когда духовка холодная.**

3. На регуляторе установить соответствующую функцию Soft Steam.
4. Повернуть регулятор с целью установки соответствующей температуры.
5. После предварительного разогрева духовки в течение 5-10 минут поместить блюдо в духовку и закрыть дверцу.
6. Чтобы выключить духовку, повернуть функциональный регулятор и регулятор температуры в положение "выключено".
7. Удалить воду из профилированного дна камеры.

**Примечание: Перед удалением воды убедитесь, что духовка остыла.**

# ЭКСПЛУАТАЦИЯ

## Контрольная лампа



Включение духовки сопровождается свечением двух сигнальных лампочек, **R** и **L**. Горение контрольной лампочки **R** цвета сигнализирует о работе духовки. Погасшая **L** лампочка информирует о том, что в духовке установилась нужная температура. Если кулинарные рекомендации советуют помещать блюдо в разогретую духовку, это нужно делать не ранее первого отключения **L** контрольной лампочки. В процессе приготовления **L** лампочка будет включаться и выключаться (поддержание температуры внутри духовки). **R** контрольная лампочка может также гореть в положении ручки «Освещение камеры духовки».

### Важно!

- Во время реализации быстрого разогрева в камере духовки не должен находиться противень с выпечкой или другие элементы, не составляющие оборудования духовки. Не рекомендуется использовать функцию быстрого разогрева при запрограммированном программаторе.
- Из-за присутствия пара в камере во время выпекания на внутренней стороне дверцы и стенках духовки может конденсироваться вода. По окончании выпекания следует обязательно вытереть лишнюю воду.
- При открывании дверцы во время выпекания необходимо соблюдать особую осторожность и отодвинуться от устройства, так как пар, выходящий из камеры, может представлять опасность.

## Использование печки

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

Для включения печки нужно:

- Установить ручку духовки в положение, обозначенное символом **«гриль»**,
- Разогреть духовку в течение 5 минут (при закрытой дверце духовки).
- Поставить в духовку поднос с продуктами питания на соответствующий рабочий уровень, а в случае обжаривания на вертеле - расположить непосредственно под ним (ниже вертела) поддон для стекающего жира,
- Обжаривание следует осуществлять при закрытой дверце духовки.

**Для функции «гриль» и «усиленный гриль» температуру нужно установить на 210°C, а для функции «конвекция и гриль» максимум на 190°C.**

### Внимание!

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

# ПРИГОТОВЛЕНИЕ ПИЩИ В ДУХОВКЕ - ПРАКТИЧЕСКИЕ СОВЕТЫ

## Выпечка

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

## Поджаривание мяса


















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

## Функция Soft Steam

- Функция Soft Steam рекомендуется для выпекания сдобы, хлеба и освежения блюд и предназначена для увеличения влажности во время выпекания.
- Наличие пара положительно влияет на рост теста и облегчает приготовление нежных блюд с хрустящей корочкой.
- Нельзя открывать дверцу во время выпекания.

## ПРИГОТОВЛЕНИЕ ПИЦЦЫ В ДУХОВКЕ - ПРАКТИЧЕСКИЕ СОВЕТЫ

Духовка с принудительной циркуляцией воздуха (нагреватель термоциркуляции + вентилятор)

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

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











<sup>1)</sup>Разогреть пустую духовку

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

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

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

## Выпечка

Вид блюда	Аксессуары	Уровень	Функция нагрева	Температура (°C)	Время выпекания <sup>2)</sup> (мин.)
Мелкие изделия из теста	Противень для выпечки	3		160 - 170 <sup>1)</sup>	25 - 40 <sup>2)</sup>
	Противень для выпечки	3		155 - 170 <sup>1)</sup>	25 - 40 <sup>2)</sup>
	Противень для выпечки	3		155 - 170 <sup>1)</sup>	25 - 40 <sup>2)</sup>
	Противень для выпечки Противень для жаркого	2 + 4 2 - противень для выпечки или жаркого 4 - противень для выпечки		155 - 170 <sup>1)</sup>	25 - 50 <sup>2)</sup>
Песочное тесто (полоски)	Противень для выпечки	3		150 - 160 <sup>1)</sup>	30 - 40 <sup>2)</sup>
	Противень для выпечки	3		150 - 170 <sup>1)</sup>	25 - 35 <sup>2)</sup>
	Противень для выпечки	3		150 - 170 <sup>1)</sup>	25 - 35 <sup>2)</sup>
	Противень для выпечки Противень для жаркого	2 + 4 2 - противень для выпечки или жаркого 4 - противень для выпечки		160 - 175 <sup>1)</sup>	25 - 35 <sup>2)</sup>
Бисквит с низким содержанием жира	Решетка + форма для выпечки с черным покрытием Ø 26 см	3		170 - 180 <sup>1)</sup>	30 - 45 <sup>2)</sup>
Яблочный пирог	Решетка + 2 формы для выпечки с черным покрытием Ø 20 см	2 формы на решетке размещены по диагонали, правая задняя часть, левая передняя часть		180 - 200 <sup>1)</sup>	50 - 70 <sup>2)</sup>

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

<sup>2)</sup> Значение времени приведено, если не указано иное, для не разогретой камеры. Для разогретой духовки время должно быть уменьшено примерно на 5-10 минут.

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

### Гриль

Вид блюда	Аксессуары	Уровень	Функция нагрева	Температура (°C)	Время (мин.)
Тосты из белого хлеба	Решетка	4		250 <sup>1)</sup>	1,5 - 2,5
	Решетка	4		250 <sup>2)</sup>	2 - 3
Говяжьи бургеры	Решетка + противень для жаркого (для сбора стекающих капель)	4 - решетка 3 - противень для выпечки		250 <sup>1)</sup>	1 сторона 10 - 15 2 сторона 8 - 13

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

<sup>2)</sup> Разогреть пустую духовку, включая на 8 минут, не использовать функцию быстрого разогрева.

### Выпечка

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

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

## ОБСЛУЖИВАНИЕ И УХОД

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

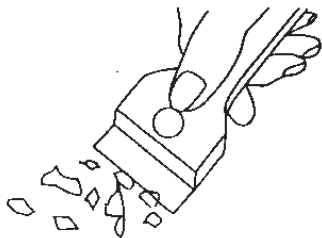
Перед чисткой плиту нужно выключить, обратив особое внимание на то, чтобы все ручки находились в положении „•” / „0”. Чистку можно производить только после того, как плита остынет.

### Керамическая панель

- Панель чистится регулярно, после каждого использования. По мере возможности рекомендуется мыть плиту теплой водой (после того, как погаснет указатель нагрева поля). Не следует допускать сильного загрязнения варочной поверхности, особенно пригорания и накипи.
- Не следует применять чистящие средства с сильным абразивным свойством – например, порошки, содержащие абразивы, абразивные пасты, пемзу, металлические мочалки и т.п. Они могут поцарапать поверхность панели, нанося непоправимые повреждения.

Не следует при чистке применять «активные, быстросчищающие» средства.

- Сильные загрязнения на панели можно отскоблить специальным скребком. При этом нужно следить за тем, чтобы не повредить раму керамической панели.



Скребок для очистки плит

Внимание! Острую грань необходимо закрыть путем перемещения корпуса скребка (достаточно движения пальца). При применении соблюдать осторожность, существует опасность пореза, и не допускать попадания скребка в руки детей.

- Рекомендуется применение чистящих или моющих средств мягкого действия, сходного назначения, например, всякого рода жидкости и эмульсии для удаления жира. При отсутствии нужных средств, советуем применить теплую воду с добавлением жидкости для мытья посуды или средств для чистки нержавеющей раковин.

Для мытья эмалированных поверхностей следует использовать жидкости с мягким действием. Нельзя употреблять чистящие средства с абразивными свойствами, такие, как чистящие порошки с абразивами, абразивные пасты, абразивные камни, пемзу, металлические мочалки и т.п. Плиты с нержавеющей панелями необходимо тщательно отмыть перед началом эксплуатации. Особое внимание нужно обратить на удаление остатков клея с металлических поверхностей от обертки, удаленной при монтаже, а также клейкой ленты, использованной при упаковке плиты. Рабочую поверхность нужно чистить регулярно, после каждого использования. Нельзя допускать значительного загрязнения варочной поверхности, особенно пригораний.



## ОБСЛУЖИВАНИЕ И УХОД

### Духовка

- 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.

Внимание. Остаточная влага после паровой очистки может иметь вид капель или остатков воды под плитой.

- После мытья камеры духовки ее следует вытереть насухо.

#### Очистка камня, образовавшегося на дне камеры при использовании функции Soft Steam:

- на профилированное дно камеры налить около 250 мл 6% уксуса без добавления трав,

- выдержать уксус при комнатной температуре в течение 30 минут, чтобы растворить осадок из камня,

- очистить выемку теплой водой и мягкой тканью.

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

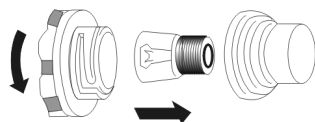
### Внимание!

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

### Замена лампочки освещения духовки

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

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

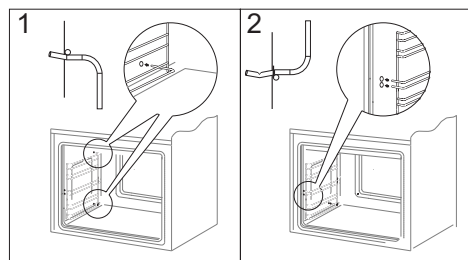
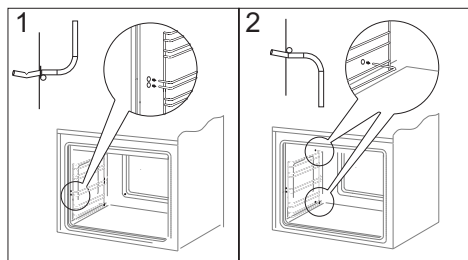


Лампочка духовки

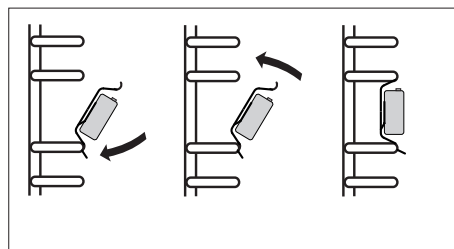
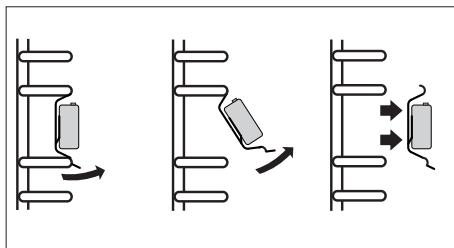
- Ввернуть лампочку. Обратите внимание на правильную установку лампочки в керамическое гнездо.
- Ввернуть колпак лампочки.

## ОБСЛУЖИВАНИЕ И УХОД

Духовки, обозначенные буквой **D**, оборудованы в легко вынимающиеся направляющие проводники (проволочные лесенки) противней (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.

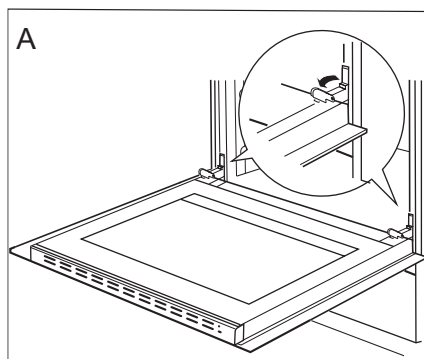


Духовки, обозначенные буквами **Dp**, оборудованы в нержавеющие телескопические (раздвижные) направляющие, прикрепленные к проволочным проводникам. Направляющие следует вынимать и мыть вместе с проволочными проводниками. Перед размещением на них противней, следует их выдвинуть (если духовка нагрета,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



### Снятие дверцы

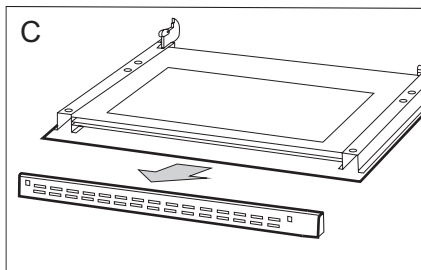
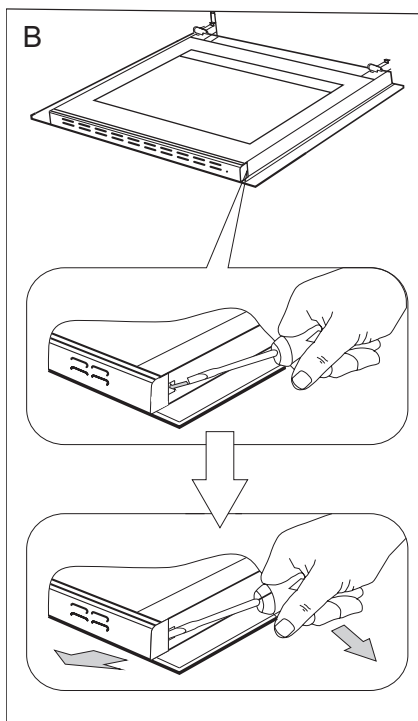
Для более удобного доступа к камере духовки и ее чистки можно снять дверцу. Для этого нужно ее открыть, поднять предохранитель, находящийся в петле (рис. А). Дверцу слегка прикрыть, приподнять и выдвинуть вперед. Для установки дверцы в плиту повторить действия в обратной последовательности. При установке 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. С помощью плоской отвёртки зацепить и выдвинуть верхнюю планку дверей, осторожно приподнять её по бокам (рис. В)
2. Вынуть (вытянуть) планку верхних дверей, как показано на рисунке (рис. В и С)



## ОБСЛУЖИВАНИЕ И УХОД

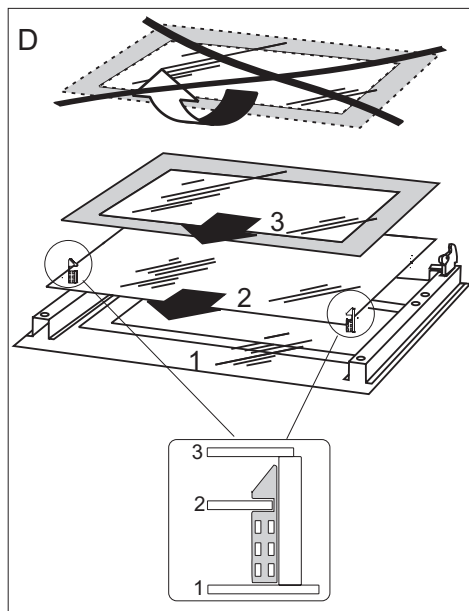
3. Внутреннее стекло вынуть из крепления (в нижней части дверцы).

Рис. D,D1.

4. Помыть стекло теплой водой с небольшим количеством чистящего средства.

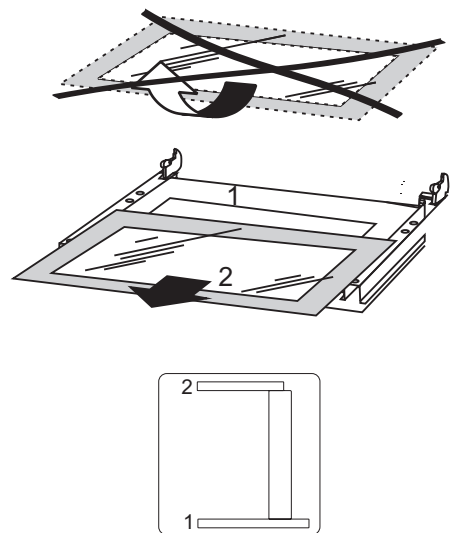
Чтобы установить стекло, следует поступать в обратной очередности. Гладкая часть стекла должна находиться сверху.

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



Снятие внутреннего стекла.  
3 стеклянные.

D1



Снятие внутреннего стекла.  
2 стеклянные.

### Периодический осмотр

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

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

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

## ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ДУХОВКИ – ПРАКТИЧЕСКИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ

В каждой аварийной ситуации следует:

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

ПРОБЛЕМА	ПРИЧИНА	ДЕЙСТВИЯ
1. Электрика не работает	- Отсутствие питания	- Проверить предохранитель, перегоревший заменить
2. Дисплей таймера показывает „0.00”	- Прибор был отключен от сети или временно пропало напряжение	- Установить текущее время (см. Инструкция по эксплуатации таймера)
3. Не работает освещение духовки	- Лампа вывернута или перегорела	- Подкрутить или заменить лампу (см. Раздел Чистка и содержание плиты)
4. Одно нагревательное поле выключается, на табло светится буква «Н»	- Ограничение времени работы	- Повторно включить нагревательное поле
5. Оборудование не реагирует и воспроизводит короткий акустический сигнал	- включена блокада охраны плиты от детей	- выключить охрану плиты от детей (блокаду)
6. Оборудование не реагирует и воспроизводит долгий акустический сигнал	- неправильное обслуживание (нажато несоответствующие сенсоры либо нажали их очень быстро)	- включить плиту ещё раз
7. Всё оборудование выключается	- после включения не введены данные в течении более, чем 10 секунд	- Повторно включить панель обслуживания и без промедления ввести данные
	- сенсор (ы) закрыт (ы) или загрязнен (ы)	- открыть либо очистить сенсоры

## ИСПОЛЬЗОВАНИЕДУХОВКИ–ПРАКТИЧЕСКИЕРЕКОМЕНДАЦИИ

ПРОБЛЕМЫ	ПРИЧИНА	ДЕЙСТВИЯ
8. Не светится указатель остаточного тепла, но нагревательные поля ещё горячие	- перерыв в подаче электричества, оборудование отключилось от сети.	- указатель остаточного тепла начнёт опять действовать, как только включиться и отключиться панель управления.
9. Трещина в кухонной керамической плите.	 Опасности! Срочно отключить керамическую плиту от сети (предохранитель). Обратиться в ближайший сервис.	
10. Если повреждение всё ещё остаётся не отремонтированным.	Отключить кухонную керамическую плиту от сети (предохранитель!). Обратиться в ближайший пункт по ремонту. <b>Важно!</b> Вы несёте ответственность за правильное состояние оборудования и правильную его эксплуатацию в домашнем хозяйстве. Если Вы вызываете сервис по причине ошибки обслуживания плиты, то такой визит сервисного обслуживания, даже в период действия гарантии, будет связан для Вас с дополнительной оплатой услуги. За повреждения, которые возникли по причине несоблюдения данной инструкции, производитель ответственности не несёт.	
11. Индукционная плита издаёт «хрипящие» звуки.	Это нормальное явление. Работает охлаждающий вентилятор электроннй системы.	
12. Индукционная плита издаёт свистящие звуки.	Это нормальное явление. Согласно с частотой работы катушек во время пользования несколькими нагревательными зонами одновременно, при работе на максимальную мощность, плита издаёт лёгкий свист.	
13. Символ <b>E2</b>	Перегрев индукционных катушек	- недостаточное охлаждение, - проверить, соответствуют ли инструкции обслуживания установка и монтаж плиты в мебель. - проверить, соответствует ли кастрюля параметрам со стр. 16 данной инструкции.

## ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ





Номинальное напряжение:	230V/400V~50 Гц
Номинальная мощность:	макс.10,5 кВт
Размеры плиты (ШИРИНА / ГЛУБИНА / ВЫСОТА)	60 / 50 / 85 см

### Основная информация:

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:

Термоциркуляция эко	 «ЭКО-режим»
Термоциркуляция	
Вентилятор, нижний нагреватель и верхний нагреватель	
Верхний нагреватель и нагреватель (обычный режим)	

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

## STIMATI CUMPARATORI,

---

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

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

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

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

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

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

### **Atentie!**

Nu utilizati produsul inainte de a citi manual de utilizare.

Acest aragaz este destinat doar pentru uz casnic.

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

## CUPRINS

---

<b>Instructiuni de siguranta.....</b>	<b>41</b>
<b>Descrierea aparatului.....</b>	<b>46</b>
<b>Instalare.....</b>	<b>49</b>
<b>Utilizare.....</b>	<b>51</b>
<b>Prepararea in cuptor–sfaturi practice.....</b>	<b>66</b>
<b>Prroduse test.....</b>	<b>68</b>
<b>Curatare si intretinere.....</b>	<b>70</b>
<b>Cum se procedeaza in caz de urgenta.....</b>	<b>75</b>
<b>Date tehnice.....</b>	<b>77</b>



## INSTRUCIUNI DE SIGURANTA

---

**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 trebuiesc realizate de către copii care nu sunt supravegheați.

**Observație.** Încălzirea fără supraveghere a unturii sau a uleiului pe plita cu inducție poate fi periculoasă și poate cauza incendii.

NICIODATĂ nu încercați să stingeți focul cu ajutorul apei, ci opriți dispozitivul și acoperiți flacăra cu un capac sau cu un pled care nu este inflamabil.

**Observație.** Pericol de incendiu: nu amplasați nici un fel de lucruri pe suprafața de fierbere.

**Observație.** Dacă suprafața este fisurată opriți curentul pentru a evita pericolul de electrocutare.

## INSTRUCIUNI DE SIGURANTA

---

Nu așezați pe suprafața plitei obiecte de metal cum ar fi cuțite, furculițe, linguri și capace sau folii de aluminiu deoarece pot deveni fierbinți.

După ce ați terminat utilizarea dispozitivului, opriți plita cu inducție cu ajutorul regulatorului și nu vă bazați pe indicațiile detectorului de vase.

Aparatul devine fierbinte în timpul utilizării. Aveți grijă să nu atingeți părțile 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-vă de faptul că aparatul este oprit înainte de a înlocui becul.

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

## INSTRUCIUNI DE SIGURANTA

---

- Nu lasati copiii in apropierea aragazului.  
Daca aragazul functioneaza, contactul direct cu acesta poate produce arsuri!
- Asigurati-va de faptul ca aparatele de uz casnic, inclusiv cablurile de alimentare, nu ating suprafata fierbinte a cuptorului sau a plitei, deoarece materialul izolator al acestora nu este de obicei rezistent la temperaturi ridicate.
- Nu lasati aragazul nesupravegheat atunci cand prajiti alimente. Uleiul sau grasimile pot lua foc datorita supraincalzirii sau in cazul in care vor curge in foc.
- Nu lasati plita sa se murdareasca si evitati ca lichidele sa curga pe suprafata acesteia. Zaharul reactioneaza cu suprafata ceramica a plitei si poate provoca avarii ireparabile. Orice depunere trebuie sa fie curatata imediat.
- Nu asezati pe zonele de preparare incalzite recipiente cu baza umeda, deoarece pot provoca avarii ireparabile plitei (pete ce nu mai pot fi indepartate).
- Utilizati doar recipiente specificate de producator sau care sunt create pentru a fi utilizate pe plitele ceramice.
- Daca apar zgarieturi sau crapaturi pe suprafata plitei, opriti utilizarea plitei si apelati la un centru de service autorizat.
- Nu porniti plita daca nu ati asezat un recipient pe aceasta.
- Nu utilizati recipiente cu margini ascutite, deoarece puteti avaria plita.
- Nu priviti direct in zonele de preparare cu halogen (daca nu sunt acoperite de un recipient) atunci cand acestea se incalzesc.
- Nu asezati recipiente mai grele de 15 kg pe usa deschisa a cuptorului si recipiente mai grele de 25 kg pe plita.
- Nu utilizati agenti duri de curatare sau obiecte metalice ascutite pentru a curata usa, deoarece se poate zgaria suprafata acesteia, iar geamul se va fisura.
- Nu utilizati produsul in cazul unor avarii tehnice, deconectati-l de la sursa de alimentare cu energie electrica si apelati la un centru de service pentru a-l repara.
- In cazul producerii unui incident provocat de o defectiune tehnica, scoateti stecherul cablului de alimentare din priza si apelati la un centru de service autorizat pentru a fi reparat.
- **Persoanele cu aparate de mentinere a functiilor vitale implantate (de ex. stimulator cardiac, pompă de insulină sau aparat auditiv) trebuie să se asigure că funcționarea acestor aparate nu va fi bruiată de funcționarea plitei cu inducție (intervalul de frecvență la care funcționează plita cu inducție este de 20-50 kHz).**
- Regulile din acest manual trebuie sa fie respectate cu strictete. Nu lasati o persoana care nu este obisnuita cu acest aparat sa il utilizeze.
- Instalatiya trebuie utilizată doar în condiții casnice. Utilizarea necorespunzătoare (de exemplu pentru încălzirea încăperilor) poate fi periculoasă

## CUM SA ECONOMISITI ENERGIE

---



Prin utilizarea energiei intr-un mod responsabil nu numai ca economisiti bani, ci veti proteja si mediul inconjurator. Cum puteti face acest lucru:

- **Utilizati recipiente potrivite.**

Recipientele cu baza plata, groasa, pot economisi pana la 1/3 din energia electrica. Acoperiti recipientele daca este posibil, altfel veti economisi energie de 4 ori mai mult.

- **Potriviti marimea recipientului cu suprafata zonei de preparare.**

Recipientul nu trebuie sa fie mai mic decat zona de preparare.

- **Asigurati-va de faptul ca zona de preparare si baza recipientului sunt curate.**

Murdaria impiedica transferul de caldura iar resturile arse pot fi indepartate cu ajutorul unor produse ce afecteaza mediul inconjurator.

- **Nu descoperiti recipientele prea des.**

Nu deschideti usa cuptorului decat atunci cand este nevoie.

- **Opriti cuptorul la timp si utilizati caldura remanenta.**

Tunci cand preparati alimente un timp indelungat, opriti zonele de preparare cu 5 pana la 10 minute inainte de incheierea procesului de preparare al alimentelor. Se va economisi pana la 20% energie.

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

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

- **Utilizati caldura remanenta a cuptorului.**

Daca timpul de preparare este mai mare de 40 de minute, opriti cuptorul cu 10 minute inainte de a incheia.

- **Important!**

Atunci cand utilizati un cronometru, setati timpi de preparare mai scurți in functie de alimentele preparate.

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

Asigurati-va de faptul ca usa cuptorului este inchisa.

Nu instalati aragazul in apropierea frigiderului / congelatorului.

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

## DESPACHETAREA



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

înconjurător.

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

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

## RECICLAREA APARATULUI



Aparatele vechi nu trebuie să fie tratate ca și gunoi menajeră, 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

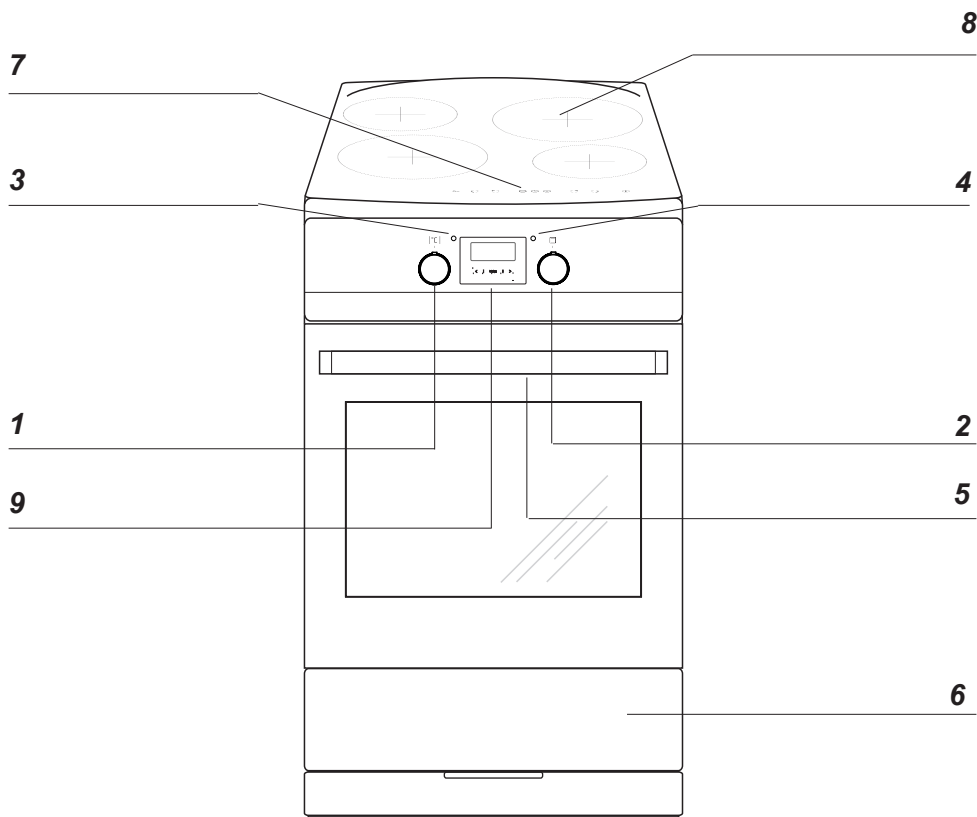
ambalaj indică faptul că acest produs poate fi reciclat.

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

---



- 1 Buton pentru controlul temperaturii
- 2 Buton pentru selectarea functiei cuptorului
- 3 Semnal reglare temperatura luminat L
- 4 Semnal utilizare luminat R
- 5 Maner usa cuptor
- 6 Sertar
- 7 Panou control
- 8 Plita ceramica
- 9 Programator electronic

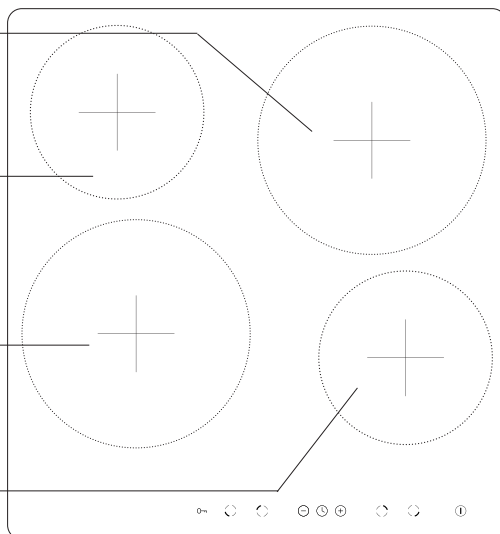
## DESCRIEREA APARATULUI

Ochi cu inducție  
*booster* (spate dreapta) Ø 210

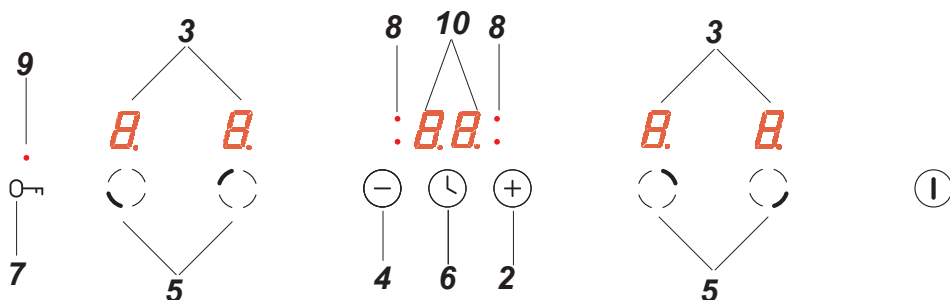
Ochi cu inducție  
*booster* (spate dreapta) Ø 160

Ochi cu inducție  
*booster* (spate dreapta) Ø 210

Ochi cu inducție  
*booster* (spate dreapta) Ø 160



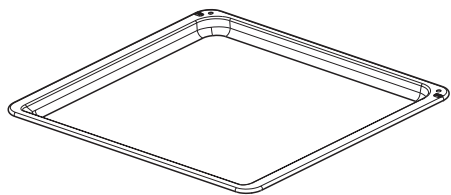
### Panoul de comandă



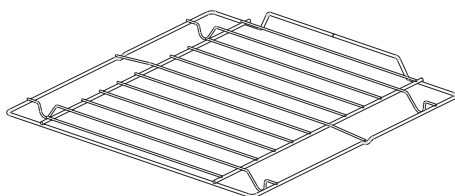
1. Senzor pornire/oprire plită
2. Senzor plus
3. Indicator zonă de gătit
4. Senzor minus
5. Senzor selectare zonă de gătit
6. Senzor ceas
7. Senzor cheie
8. Dioda de semnalizare a ceasului
9. Dioda de semnalizare a senzorului cheie
10. Indicator ceas

## DESCRIEREA APARATULUI

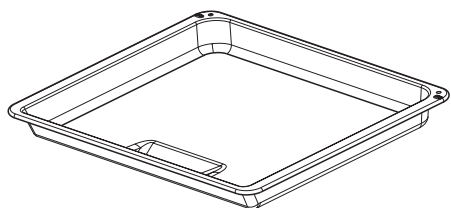
---



*Tavă de coacere*

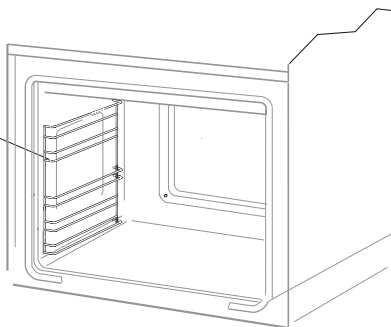


*Grătar sarma nichelata*



*Tavă de prăjire*

*Dispozitive de  
ghidare din sârmă*





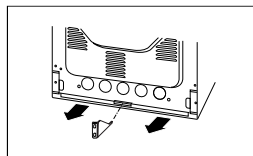
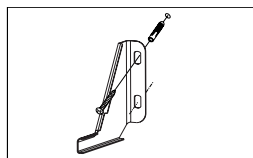
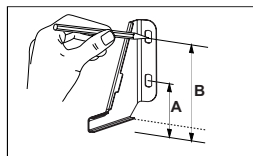
# INSTALARE

## Instalarea aragazului

- In bucatarie nu trebuie sa existe umezeala si trebuie sa fie bine aerisita.
- Incaperea trebuie sa fie echipata cu un sistem de ventilatie pentru a evacua fumul produs. Acest sistem poate fi compus dintr-un ventilator sau o hota. Hota trebuie sa fie instalata in functie de instructiunile producatorului. Aparatul trebuie sa fie instalat in asa fel incat sa fie accesibile toate elementele de control.
- Invelisul sau furnirul utilizat trebuie sa fie aplicat cu un adeziv termorezistent (100°C). Acest lucru va preveni deformarea suprafetei sau detasarea invelisului. Daca nu sunteti siguri de rezistenta mobilei, lasati un spatiu de aproximativ 2 cm in jurul aparatului. Peretele din spatele aparatului trebuie sa fie rezistent la temperaturi ridicate. In timpul utilizarii, partea din spate a aparatului se incalzeste la aproximativ 50°C peste temperatura ambientala.
- Aragazul trebuie sa fie instalat pe o podea dura, uniforma (nu il asezati pe un suport).
- Inainte de a utiliza aragazul, acesta trebuie sa fie asezat la nivel, lucru important pentru distribuirea uniforma a grasimii in tigaie. Ajustati picioarele aragazului dupa ce ati indepartat sertarul. Distanța de ajustare este de +/- 5 mm.

## Montarea blocadei care protejează împotriva răsturnării pe o parte a aragazului.\*

Blocada este montată pentru a preveni răsturnarea aragazului într-o parte. Datorită blocadei care protejează împotriva aplecării aragazului, copilul nu ar trebui să fie în stare, de ex. să se urce pe ușa cuptorului și astfel să cauzeze răsturnarea aragazului.



Aragaz, înălț. 850 mm  
A=60 mm  
B=103 mm

Aragaz, înălț. 900 mm  
A=104 mm  
B=147 mm

\*optional

# INSTALARE

## Conexiuni electrice

### Conexiuni electrice

Conexiunile electrice trebuie să fie realizate doar de o persoană calificată sau de personalul unui centru de servicii autorizat. Nu realizați modificări ale sistemului de alimentare cu energie electrică.

### Recomandări

Aragazul a fost produs pentru a funcționa la un curent alternativ trifazic (400V 3N~50 Hz). Voltajul este de 230V. Adaptarea aragazului la un curent monofazic este posibilă prin realizarea în caseta de conectare a modificărilor prezentate în tabelul de mai jos. Diagrama se află și pe capacul casei de conectare. Tineți minte faptul că firele de conectare trebuie să corespundă tipului de conectare și puterii aragazului.

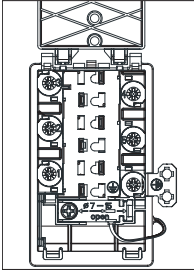
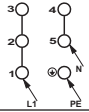

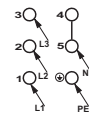
### Mențiuni!

Trebuie de luat în considerare necesitatea de conectare a lanțului de protecție la contactul plăcii, ce se indică prin simbolul semn  $\perp$ . Firele electrice trebuie să fie protejate în modul corespunzător și să aibă adăugător un întrerupător, ce va permite deconectarea de la rețea în situații excepționale.

Până la conectarea instalației la rețeaua electrică, trebuie de luat cunoștință cu informația indicată pe panoul din uzină și schema de conectare

### Mențiuni!

Electricul este obișnuit să elibereze utilizatorului "cererea de conectare a instalației la rețeaua electrică" (anexă la talonul de garanție). Conectarea instalației prin alte metode, poate duce la defectarea acesteia.

		<b>DIAGRAMA DE CONECTARE</b> Atenție! Voltaj al elementelor de preparare 230V  Atenție! În cazul unei conectări, firul de siguranță trebuie să fie conectat la terminalul $\perp$ PE		Tip recomandat pentru cablul de conectare	
1	Pentru conexiunea monofazică cu împământare de 230V, punctele conectează terminalele 1 – 2 – 3 și terminalele 4 – 5, firul de siguranță la $\perp$	1N~			H05VV-F3G4
2	Pentru conexiunea bifazică cu împământare de 400/230V, punctele conectează terminalele 2 – 3 și terminalele 4 – 5, firul de siguranță la $\perp$	2N~			H05VV-F4G2,5
3	Pentru conexiunea trifazică cu împământare de 400/230V, punctele conectează terminalele 4 – 5, fazele în succesiune 1, 2 și 3 împământare la 4 – 5, firul de siguranță la $\perp$	3N~			H05VV-F5G1,5
L1 = R, L2 = S, L3 = T, N = terminal împământare, PE = terminal fir de siguranță					

## UTILIZARE

### Inainte de prima utilizare

- Indepartati ambalajul, goliti sertarul, curatati interiorul cuptorului si plita
- Dezlipiti usor atichetele de pe usa cuptorului. In cazul in care raman urme vizibile pe geam, incalziti usor cuptorul si aplicati pe zona respectiva spray pentru curatarea geamurilor, apoi stergeti cu un material textil moale.
- Scoateti si spalati accesoriile cuptorului cu apa calda si detergent lichid.
- Porniti ventilatorul sau deschideti o fereastra.
- Incalziti cuptorul (la o temperatura de 250°C timp de aproximativ 30 min), indepartati petele si spalati cu atentie
- Va rugam sa respectati cu strictete instructiunile de utilizare ale acestui aparat.

### Atenție!

În cuptoare echipate în panoul de comandă electronic, după pornire în rețea în câmpul afisajului va apărea ora pulsativă „0.00”.

**Trebuie să setați ora curentă a panoului de comandă. Dacă ora curentă nu este setată cuptorul nu va funcționa.**

### Important!

Panoul de comandă electronic este echipat în senzori care sunt operate prin intermediul atingeri cu degetul pe marcasele suprafeței.

Fiecare setare a senzorului este confirmată cu un semnal acustic.

Suprafețele senzorilor trebuie menținute curate.

### Important!

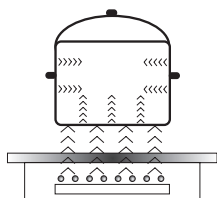
Cuptorul trebuie spălat numai cu apă caldă și o cantitate mică de detergent pentru vase.

## UTILIZARE

### ► Înainte de a porni plita pentru prima dată

- Trebuie să curățați cu atenție plita cu inducție. Plita cu inducție trebuie tratată ca și suprafețele de sticlă,
- la prima utilizare se pot emana temporar mirosuri și de aceea vă recomandăm să porniți ventilația în încăpere sau să deschideți fereastra,
- efectuați activitățile de manipulare respectând indicațiile de siguranță.

### ► Regulile de funcționare ale câmpului cu inducție



Generatorul electric alimentează bobina care este amplasată în interiorul dispozitivului.

Această bobină produce un câmp magnetic, care este transmis către vas.

Câmpul magnetic cauzează că, vasul se încălzește.

Acest sistem prevede folosirea de vase a căror funduri sunt sensibile la acțiunea câmpului magnetic.

În general, tehnologia de inducție se caracterizează prin două calități:

- căldura este emisă numai cu ajutorul vasului, energia termică este utilizată până la maximum,
- nu apare nici un fenomen de inerție termică, deoarece procesul de gătire începe imediat în momentul în care vasul de gătit este pus pe plită și acest proces ia sfârșit în momentul în care vasul este dat la o parte de pe plită.

În timpul utilizării normale a plitei cu inducție pot apărea diferite tipuri de sunete care nu au nici un efect asupra funcționării corecte a plitei.

- Fluierat cu frecvență scăzută. Sunetul este activat atunci când vasul este gol și este dezactivat după ce în vas este turnată apă sau este pusă mâncarea.
- Fluierat cu frecvență înaltă. Sunetul poate fi auzit în vasele care sunt fabricate din mai multe straturi din diferite materiale și atunci când este pornită puterea maximală de încălzire. Acest sunet devine mai puternic atunci când folosim concomitent două sau mai multe zone de gătit la puterea maximală. Sunetul este dezactivat sau pierde din intensitate după micșorarea puterii.
- Sunet de tip scârțâit Sunetul poate fi auzit în vasele care sunt fabricate din mai multe straturi din diferite materiale. Intensitatea sunetului depinde de modul de gătire.
- Sunet de tip bâzâit Acest sunet poate fi auzit atunci când funcționează ventilatorul pentru răcirea sistemelor electronice.

Sunetele care pot fi auzite în timpul funcționării corecte rezultă din funcționarea ventilatorului de răcire, dimensiunile vasului și materialul din care este fabricat, modul de gătire a mâncărurilor și puterea de încălzire setată.

Aceste sunete sunt normale și nu înseamnă că, plita de inducție este defectă.

## UTILIZARE

### Aparate de asigurare:

Dacă plita a fost instalată corect și este folosită corespunzător, aparatele de asigurare sunt rareori necesare.

**Ventilatorul:** este folosit pentru protecția și răcirea elementelor de control și de alimentare. Poate funcționa cu două viteze diferite, funcționează în mod automat. Ventilatorul funcționează atunci când zonele de gătit sunt pornite și atunci când plita este oprită, până în momentul în care sistemul electronic al dispozitivului este răcit suficient.


**Tranzistorul:** Temperatura elementelor electronice este măsurată încontinuu cu o sondă. În cazul în care căldura crește în mod periculos, acest sistem micșorează în mod automat puterea ochiului sau deconectează ochiul aflat cel mai aproape de elementele electronice încălzire.

**Detectarea:** detectorul prezenței vasului face posibilă funcționarea plitei și implicit încălzirea. Obiectele mici amplasate pe suprafața de încălzire (de ex lingurița, cuțitul, inelul...) nu vor fi tratate ca și vase și plita nu se va porni.

### ► Detectorul prezenței vasului în câmp cu inducție

Detectorul prezenței vasului este instalat pe plitele care conțin câmpuri cu inducție. În timpul funcționării plitei detectorul prezenței vasului în mod automat va începe sau va opri emiterea de căldură la ochi atunci când așezați vasul pe plită sau când îl luați de pe plită. Acest lucru asigură economisirea de energie.

- În cazul în care ochiul este folosit cu un vas corespunzător, pe display se va afișa nivelul de căldură.
- Inducția necesită folosirea unor vase potrivite, dotate cu fund din material magnetic (Tabel)

Dacă pe ochi nu ați așezat niciun vas sau vasul așezat este necorespunzător, pe display va apărea simbolul . Ochiul nu pornește. Dacă în timp de 10 minute nu va fi descoperit niciun vas, operația de pornire a plitei va fi ștearsă.

Pentru a opri ochiul, trebuie să-l opriți cu controlorul de senzori și nu doar luând vasul.



### Detectorul de vas nu funcționează ca și senzor de pornire/oprire plită.

Ochiul cu inducție este dotat cu senzori operați la atingere cu degetul pe suprafețele marcate. Fiecare setare a senzorului este confirmată cu un semnal acustic.

Trebuie să aveți atenție ca la pornire și oprire precum și la setarea puterii de încălzire să apăsați mereu doar un singur senzor. În cazul în care apăsați simultan mai mulți senzori (cu excepția ceasului și a cheii), sistemul ignoră semnalele de control introduse, iar la apăsarea prelungită emit un semnal de defecțiune.

După ce terminați utilizarea opriți ochiul cu regulatorul și nu vă bazați numai pe indicațiile detectorului de vase.

## UTILIZARE

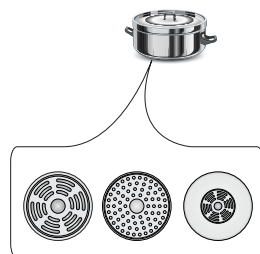
Calitatea corespunzătoare a vaselor de gătit este condiția de bază pentru a obține un randament bun de funcționare a plitei.

### Selectarea vaselor pentru gătit în câmpul de inducție



#### Caracteristicile vaselor.


- Întotdeauna trebuie să folosiți vase de gătit de calitate superioară, cu fund ideal plat: dacă folosiți acest tip de vase de gătit evitați apariția de puncte cu temperatură foarte ridicată, în care mâncarea s-ar putea arde în timpul procesului de gătire. Vasele de gătit și tigăile cu pereți groși din metal asigură dispersarea ideală a căldurii.
- Trebuie să aveți grijă ca fundul vaselor de gătit să fie uscat: atunci când umpleți vasul de gătit sau când folosiți un vas scos din frigider înainte de a-l așeza pe plită verificați dacă fundul este perfect uscat. Acest lucru vă permite să evitați murdărirea suprafeței plitei.
- Capacul vasului de gătit nu permite degajarea de căldură și în acest mod scurtează timpul necesar pentru gătit și consumul de energie electrică.
- Pentru a stabili dacă vasele sunt potrivite, trebuie să verificați dacă fundul vasului atrage un magnet.
- **Pentru a asigura controlul optim al temperaturii prin modulul cu inducție, fundul vasului de gătit trebuie să fie plat.**
- **Fundul concav al vasului de gătit sau logo-ul producătorului gravat adânc au influență negativă asupra controlului temperaturii prin modulul cu inducție și pot conduce la supraîncălzirea vaselor de gătit.**
- **Nu folosiți vase de gătit deteriorate de ex., cu fundul deformat datorită temperaturii excesive.**
- Folosind vasele mari cu fund feromagnetic, al cărui diametru este mai mic decât diametrul total al vasului, se încălzește numai porțiunea feromagnetică a vasului. Acest lucru duce la situația în care nu este posibilă distribuția uniformă a căldurii în vas. Zona feromagnetică este redusă în baza vasului din cauza elementelor din aluminiu care se găsesc în aceasta, prin urmare, cantitatea de căldură furnizată poate fi redusă. Se poate întâmpla că vor apare probleme cu detectarea vasului sau acesta nu va fi detectat deloc. Diametrul vasului feromagnetic trebuie ajustat la dimensiunea zonei de încălzire, pentru a obține rezultate optime de gătit. În cazul în care vasul nu a fost detectat în zona de încălzire, este recomandabil să-l încercați în zona de încălzire cu diametru relativ mai mic.



## UTILIZARE

Pentru gătitul cu inducție trebuie să folosiți numai vase feromagnetice, fabricate din următoarele materiale:

- oțel emailat
- fontă
- Vase speciale din oțel inoxidabil pentru gătitul cu inducție

<b>Marcarea pe vasele de bucătărie</b>		<b>Verificați eticheta pentru a descoperi un semn care să informeze dacă vasul poate fi folosit pe plite cu inducție</b>
	Folosiți vase magnetice (din tablă emailată, oțel feritic inoxidabil, din fontă), verificați așezând un magnet pe fundul vasului (trebuie să se lipească)	
<b>Oțel inoxidabil</b>	Nu descoperă prezența vasului Cu excepția vaselor din oțel feromagnetic	
<b>Aluminiu</b>	Nu descoperă prezența vasului	
<b>Fontă</b>	Eficiență ridicată Atenție: vasele pot zgâria plita	
<b>Oțel emailat</b>	Eficiență ridicată Vă recomandăm să folosiți vase cu fund plat, gros și neted	
<b>Sticlă</b>	Nu descoperă prezența vasului	
<b>Porțelan</b>	Nu descoperă prezența vasului	
<b>Vasele cu fund de cupru</b>	Nu descoperă prezența vasului	

### Dimensiunile vaselor.

- Energia este transmisă cel mai bine atunci când dimensiunile vasului corespund dimensiunii zonei de gătit. Cel mai mare și cel mai mic diametru sunt indicate în tabelul de mai jos și depind de calitatea vasului de gătit.
- **Atunci când folosiți vase mai mici decât diametrul minim, zona de gătit cu inducție poate să nu funcționeze.**

Zonă de gătit cu inducție	Diametrul fundului vasului de gătit pentru gătitul cu inducție	
	Minim (mm)	Optimal (mm)
Diametru (mm)		
210	140	210
160	90	160

# UTILIZARE

---

## Panoul de comandă

- După ce conectați plita la rețeaua electrică, pentru un moment se aprind toți indicatorii. Plita este pregătită pentru utilizare.
- Plita este dotată cu senzori electronici, pe care îi porniți apăsându-i cu degetul pentru minim 1 secundă.
- De fiecare dată când porniți senzorii acest lucru este indicat de un semnal sonor.



**Nu așezați nici un obiect pe suprafața senzorilor (acest lucru poate fi considerat drept o defecțiune), aceste suprafețe trebuie menținute în permanență curate .**

## Pornirea plitei

---

Apăsăți cu degetul senzorul de pornire/oprire (1) pentru cel puțin 1 secundă. Plita este activă, atunci când pe toți indicatorii (3) este afișată cifra „0”.



**Dacă în timp de 10 secunde nu setați nici un senzor, atunci plita se va opri.**

## Punerea în funcțiune a zonei de gătit

---

După ce porniți plita cu ajutorul senzorului (1), în decurs de 10 de secunde trebuie să porniți zona de gătit aleasă (5).

1. După atingerea senzorului care arată zona de gătit aleasă (5), pe indicatorul puterii de încălzire care este corespunzător pentru această zonă se va aprinde cifra „0” și punctul zecimal
2. Dacă apăsați senzorul „+” (2) sau senzorul „-” (4) setați nivelul de încălzire dorit.



**Dacă în timp de 10 secunde după ce ați pornit plita nu apăsați nici un senzor, atunci zona de gătit se oprește.**



**Zona de gătit este activă atunci când pe toate displayurile este iluminată cifra sau litera, ceea ce înseamnă că aceasta este pregătită pentru setarea puterii de încălzire.**

## Setarea nivelului de putere de încălzire a zonei cu inducție

---

În timpul redării pe indicator a zonei de gătit alternativ iluminate (3) “0” putem începe setarea gradului de încălzire dorit cu ajutorul senzorului „+” (2) și „-” (4).



# UTILIZARE

---

## Oprirea zonelor de gătit

---

- Zona de gătit trebuie să fie activă. Indicatorul gradului puterii de încălzire va fi aprins alternativ.
- Oprirea va avea loc după atingerea senzorului pornit/oprit al plitei, sau după apăsarea pentru de 3 secunde a senzorului (5).

## Oprirea întregii plite.

---

- Plita funcționează atunci când este pornită cel puțin una dintre zonele de gătit
- Dacă apăsați senzorul de pornire/oprire (1) opriți întreaga plită.

Dacă zona de încălzire este fierbinte, pe indicatorul zonei de încălzire (3) se va aprinde litera "H" –simbol-ul încălzirii reziduale.

## Funcția Booster „P”

---

Funcția Booster are ca scop creșterea puterii zonei Ø 210 – de la 2000W la 3000W, a zonei de gătit Ø 160 -de la 1200W până la 1400W.

Pentru a porni funcția Booster trebuie să selectați zona de gătit, să setați nivelul de gătit la „9” și să apăsați din nou senzorul „+” (2) care va fi semnalizat cu litera "P" pe displayul zonei. Oprirea funcției Booster are loc după ce apăsați din nou senzorul „-” (4) al zonei de inducție activ, sau când ridicați vasul de pe zona cu inducție.



**În ceea ce privește zona de gătit Ø 210 și Ø 160 timpul de funcționare a funcției Booster este limitat de panoul cu senzori până la 10 minute. După oprirea automată a funcției Booster, zona de gătit este încălzită în continuare cu putere nominală. Funcția Booster poate fi pornită din nou, cu condiția ca senzorii de temperatură din sistemele electronice și bobină să permită o asemenea posibilitate. Dacă vasul de gătit este îndepărtat de pe zona de gătit atunci când funcția Booster este pornită, funcția este activă în continuare și timpul setat se scurge în continuare.**

**În cazul în care este depășită temperatura (a sistemului electronic sau bobinei) zonei de gătit atunci când funcția Booster este pornită, Funcția Booster va fi oprită automat. Zona de gătit revine la puterea nominală.**

# UTILIZARE

---

## Comandarea funcției Booster

---



**Zonele de gătire sunt conectate în perechi verticali sau cruciali în funcție de model. Puterea toată este împărțită în cadrul acestor perechi.**

**Încercarea de oprire Booster pentru ambele zone de gătire în același timp ar provoca depășirea puteri maxime disponibile. În acest caz puterea de încălzire a primei zone de gătire active va fi redusă la nivel maxim nivel posibil.**

## Funcția de blocare

---

Funcția de blocare poate fi setată pentru a nu permite copiilor să pornească din greșeală plita, iar aceasta poate fi pornită din nou după ce a fost deblocată.

Funcția de blocare este posibilă atunci când plita este pornită sau oprită.

## Pornirea și oprirea funcției de blocare

---

Pornirea sau oprirea funcției de blocare a plitei este realizată cu ajutorul senzorului (7) ținându-l apăsat timp de 5 secunde. Pornirea funcției de blocare este semnalizată prin aprinderea diodei de semnalizare (9).



**Plita va rămâne blocată până ce va fi deblocată, chiar dacă panoul plitei este pornit și oprit. Deconectarea plitei de la rețeaua de alimentare cu curent electric va conduce la oprirea blocadei plitei.**

## Indicatorul de căldură reziduală

---

După ce terminați de gătit, în sticla vitroceramică rămâne energie termică numită energie termică reziduală. Afișarea indicațiilor de căldură reziduală are loc în două etape. După ce opriți zona de gătit sau întregul aparat, când temperatura depășește 60°C, pe displayul corespunzător apare valoarea „H”. Informația referitoare la căldura reziduală este afișată până când temperatura zonei de gătit depășește 60°C. În intervalul de temperatură între 45°C și 60°C pe display va apărea valoarea „h” care semnalizează căldura reziduală scăzută. Când temperatura scade sub 45°C indicatorul de căldură reziduală se stinge.



**Atunci când indicatorul de căldură reziduală funcționează nu atingeți zona de gătit deoarece vă puteți răni și nu așezați pe acesta obiecte sensibile la căldură!**



**În timpul pauzei de alimentare cu energie electrică indicatorul de căldură reziduală „H” nu este afișat. Cu toate acestea zonele de gătit pot fi încă fierbinți!**



# UTILIZARE

## Limitarea duratei de funcționare

Pentru a spori fiabilitatea funcționării plitei cu inducție aceasta este dotată cu un limitator de durată de funcționare câte unul pentru fiecare zonă de gătit. Durata maximală de funcționare este setată în funcție de puterea de încălzire care a fost setată ultima oară. Dacă nu schimbați nivelul de putere de încălzire vreme îndelungată (vezi Tabel), atunci zona de gătit corespunzătoare se va opri automat și va fi activat indicatorul de încălzire reziduală. Puteți porni în orice moment și puteți folosi orice zonă de gătit în conformitate cu instrucțiunile de utilizare.

Gradul puterii de încălzire	Durata maximă de funcționare în ore
<i>L</i>	8
1	8
2	8
3	5
4	5
5	5
6	1,5
7	1,5
8	1,5
9	1,5
P	0,16

## Funcția de încălzire suplimentară automată

- Zona de gătit aleasă trebuie activată cu ajutorul senzorului (5)
- Apoi cu ajutorul senzorului „+” (2) și „-” (4) setați nivelul puterii în intervalul între 1-8, și apoi apăsați din nou pe senzorul (5)
- Pe display va fi afișată alternativ cifra puterii setate și litera A.

După ce expiră durata de alimentare cu putere adițională, zona de gătit va trece automat la nivelul de putere selectat, care va fi vizibil pe indicator.

Gradul puterii de încălzire	Durata timpului de încălzire automată cu putere adițională (în minute)
	-
1	0,8
2	1,2
3	2,3
4	3,5
5	4,4
6	7,2
7	2
8	3,2



Dacă vasul este ridicat de pe zona de gătit și așezat din nou înainte de terminarea duratei de încălzire automată, încălzirea cu putere adițională va fi efectuată până la sfârșit.

# UTILIZARE

---

## Funcția ceas

---

Ceasul de programare ușurează procesul de gătire datorită posibilității de programare a duratei de funcționare a zonelor de gătit. Îl puteți folosi drept ceas de bucătărie.

## Pornirea ceasului

---

Ceasul de programare ușurează procesul de gătire datorită posibilității de programare a duratei de funcționare a zonelor de gătit. Îl puteți folosi drept ceas de bucătărie.

- Cu senzorul (5) selectați zona de gătit corespunzătoare. Cifra „0” se aprinde alternativ.
- Cu senzorii „+” (2) sau „-” (4) trebuie să programați nivelul de putere în intervalul 1 - 9.
- Apoi în timp de 10 secunde trebuie activat ceasul prin apăsarea senzorului (6).
- Cu senzorul „+” (2) sau „-” (4) programați durata dorită de gătire (01 până la 99 minute).
- Pe displayul ceasului este aprinsă dioda de semnalizare (8) care corespunde zonei de gătit.



**Toate zonele de gătit pot să funcționeze concomitent în cadrul sistemului de programare temporară cu ajutorul ceasului.**



**În cazul în care pe ceas sunt setate mai multe perioade, este redată perioada de timp cea mai scurtă. Suplimentar, acest lucru este semnalizat de dioda care licărește (8).**

## Schimbarea duratei de gătit programate

---

În orice moment când gătiți puteți schimba durata programată de gătire

- Cu senzorul (5) selectați zona de gătit corespunzătoare. Cifra puterii de încălzire va fi iluminată alternativ.
- Apoi în timp de 10 secunde trebuie activat ceasul prin apăsarea senzorului (6).
- Cu senzorul „+” (2) sau senzorul „-” (4) setați noua durată.

## Controlul scurgerii duratei de gătire

---

Timpul care a mai rămas până la sfârșitul procesului de gătit poate fi verificat în orice clipă, prin atingerea senzorului ceasului (6). Timpul activ de funcționare a ceasului pentru o zonă de gătit corespunzătoare este semnalizat cu ajutorul unei diode care licărește (8).

# UTILIZARE

---

## Oprirea ceasului

---

După ce s-a scurs timpul de gătire programat, veți auzi un semnal sonor pe care îl puteți opri atingând orice senzor sau alarma se oprește automat după 2 minute.

În cazul în care trebuie să opriți mai repede timpul:

- Cu senzorul (5) activați zona de gătit. Cifra puterii de încălzire se va aprinde clar.
- Apoi apăsați pe senzorul (6), timp de 3 secunde sau schimbați timpul timer-ului cu ajutorul senzorului „+” (2) și „-” (4) până la poziția „00”

## Ceasul folosit ca timer.

---

Ceasul pentru programarea duratei de gătire poate fi folosit drept alarmă adițională dacă nu influențează temporar funcționarea zonelor de gătit.

## Pornire timer

---

Dacă plita de bucătărie este oprită:

- Atingeți senzorul pornire /oprire a plitei (1) pentru a porni plita.
- Apoi cu ajutorul senzorului (6) trebuie activat timer-ul.
- Cu ajutorul senzorului „+” (2) sau „-” (4) puteți seta timpul ceasului de bucătărie.

## Oprire timer

---

După ce se scurge timpul programat, veți auzi o alarmă sonoră continuă care poate fi oprită prin apăsarea oricărui senzor sau aceasta se oprește automat după 2 minute.

Dacă este necesar să opriți mai repede alarma:

- Trebuie apăsat senzorul (6), timp de 3 secunde sau schimbați timpul timerului cu ajutorul senzorului „+” (2) și „-” (4) până la poziția „00”
- În cazul în care ceasul a fost programat ca și ceas de bucătărie, atunci nu funcționează ca și ceas de programare a duratei de gătire.



**Funcția timer-ului va fi ștearsă imediat după ce va fi activată funcția ceasului.**

## UTILIZARE

---

### Funcția de încălzire

---

Funcția de încălzire a mâncării menține căldura mâncării gata preparate pe zona de gătit. Zona de gătit selectată este pornită la putere mică de încălzire. Puterea zonei de gătit este controlată de funcția de încălzire mâncare, iar temperatura mâncării este de aproximativ 65°C. De aceea mâncarea caldă, gata de consumat nu-și strică gustul și nu se lipește de fundul vasului. Această funcție poate fi folosită pentru a topi untul, ciocolata etc.

Condiția de utilizare corespunzătoare a funcției este folosirea unui vas de gătit cu fund plat, astfel încât să fie posibilă măsurarea exactă a temperaturii vasului de gătit de către senzorul care este amplasat în interiorul zonei de gătit.

Funcția de menținere temperatură poate fi pornită pe oricare dintre câmpuri.

Din punct de vedere microbiologic nu vă recomandăm să țineți foarte mult timp mâncarea la cald și de aceea această funcție este oprită de panoul cu senzori după 2 ore.

Funcția de menținere a temperaturii este setată ca și putere adițională de încălzire dintre poziția „0 1” și este indicată pe display cu simbolul „L”

Pornirea funcției de menținere a temperaturii are loc în același mod ca și cel descris la punctul

**„Pornirea zonei de gătit”**

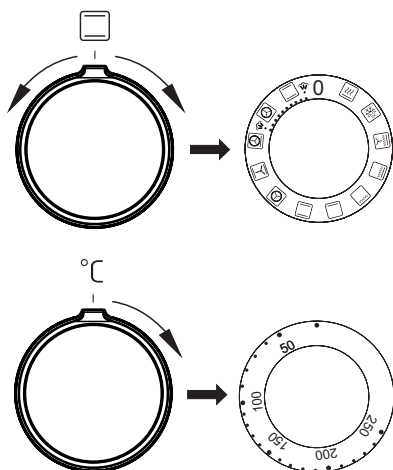
Oprirea funcției de încălzire trebuie realizată așa cum este descris în punctul

**„Oprirea zonelor de gătit”**.

## UTILIZARE

### Cuptor cu circulația forțată a aerului și funcția Soft Steam

Cuptorul este încălzit cu ajutorul încălzitorului inferior și superior, al încălzitorului de convecție, grătarul funcției de încălzirea funcției Soft Steam. Controlul funcționării acestui cuptor se face cu ajutorul butonului tipului de funcționare a cuptorului și butonului de reglare a temperaturii. Setarea constă în rotirea butonului la poziția dorită.



Cuptorul poate fi oprit prin setarea ambelor butoane în poziția „●” / „0”.

#### Atentie!

Atunci când selectați orice funcție de încălzire (pornirea unui element de încălzire, etc.) cuptorul va fi pornit după ce a fost setată temperatura cu ajutorul butonului de reglare a temperaturii.



#### Încălzire rapidă

Este pornit dispozitivul de încălzire superior, prăjitorul și ventilatorul. Este folosit pentru încălzirea preliminară a cuptorului.



#### Dezghețare

Este pornit numai ventilatorul, fără a fi folosite dispozitivele de încălzire.



#### Ventilator și gratar combinat pornit

Atunci când butonul este setat pe această poziție, cuptorul activează funcția gratar combinat și ventilator. Această funcție accelerează procesul de prajire și îmbunătățește gustul alimentelor. Utilizați gratarul cu ușa cuptorului închisă.



#### Supergriil

Pornirea funcției de „supergrill” permite ca, coacerea să aibă loc atunci când concomitent este pornită rezistența superioară. Această funcție permite obținerea unei temperaturi mai ridicate în partea de lucru superioară a cuptorului, ceea ce conduce la rumenirea mai puternică a mâncării, totodată permite coacerea unei porții mai mari.



#### Prăjitor pornit

„Grill-area” la suprafață, se aplică pentru coacerea unor porții mici de carne: fripturi, șnițele, pește, pâine prăjită, cârnăciori, musaca (grosimea felului de mâncare copt nu poate fi mai mare de 2-3 cm în timpul coacerii trebuie întoarsă pe partea cealaltă).



#### Rezistența inferioară pornită

Fixarea butonului în această poziție permite realizarea procesului de încălzire a cuptorului numai cu ajutorul rezistenței inferioare. Coacerea suplimentară a prăjiturii în partea de jos (de ex. prăjituri umede și a celor cu umplutură de fructe).

## UTILIZARE



### **Включен нижний и верхний нагреватель**

Установка ручки в это положение позволяет разогреть духовой шкаф обычным способом. Идеально подходит для выпечки, приготовления мяса, рыбы, хлеба, пиццы (необходимо предварительно разогреть духовку и использовать темный противень) выпекание на одном уровне.



### **Включена термоциркуляция**

Установка ручки в положение "включена термоциркуляция" позволяет выполнить нагрев духового шкафа принудительным способом при помощи термовентилятора, размещенного на задней стенке камеры духовки, в центре. По сравнению с обычной духовкой используются более низкие температуры выпекания.

Применение такого способа нагрева способствует равномерной циркуляции тепла вокруг блюда, расположенного в духовке.



### **Включен вентилятор, нижний нагреватель и верхний нагреватель**

В этом положении ручки духовой шкаф работает в режиме "выпечка". Обычная духовка с вентилятором (функция рекомендуется во время выпекания).



### **Включена термоциркуляция и нижний нагреватель**

В этом положении ручки переключателя духовой шкаф реализует функцию термоциркуляции и включенного нижнего нагревателя, что приводит к повышению температуры в нижней части выпечки. Большое количество тепла подается на выпечку снизу, на мокрую выпечку, пиццу.



### **Funcția Soft Steam**

Cuptorul a fost echipat în un element suplimentar de încălzire, care permite producția aburului în faza primară a procesului de coacere. Prezența aburului are un aspect pozitiv la creșterii aluatului și ajută la pregătirea delicată a alimentelor cu crustă crocantă.

Pornirea funcției:

1. Deschide ușa cuptorului.
2. Umpleți camera inferioară a containerului cu apă de la robinet.

**Atenție: Apa trebuie să turnați când cuptorul este rece.**

3. Pe buton setați funcția corespunzătoare Soft Steam.

4. Rotiți butonul pentru a seta temperatura corespunzătoare.

5. După preîncălzirea cuptorului 5-10 min a se pune alimentele în cuptor și închideți ușa

6. Pentru a opri cuptorul rotiți butonul funcțional și setați temperatura în poziția „oprit”.

7. Îndepărtați apa din compartiment.

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



## UTILIZARE



Включение духовки сопровождается свечением двух сигнальных лампочек, **R** и **L**. Горение контрольной лампочки **R** цвета сигнализирует о работе духовки. Погасшая лампочка **L** информирует о том, что в духовке установилась нужная температура. Если кулинарные рекомендации советуют помещать блюдо в разогретую духовку, это нужно делать не ранее первого отключения **L** контрольной лампочки. В процессе приготовления **L** лампочка будет включаться и выключаться (поддержание температуры внутри духовки). **R** контрольная лампочка может также гореть в положении ручки «Освещение камеры духовки». Выключение духовки – для выключения духовки нужно ручку установить в положение „0”, повернув ее влево. Сигнальная лампочка должна погаснуть.


### Important!

- În timpul încălziri rapide în compartimentul cuptorului nu pot să se afle tava cu aluat și alte elemente care nu fac parte din echipamentul cuptorului. Nu se recomandă folosirea din funcția de încălzire rapidă cu ajutorul programatorului programat.
- Datorită prezenței aburului în compartiment, în timpul coacerii pe partea interioară a ușii și pereții ale cuptorului se poate forma condens. După terminarea coacerii trebuie de fiecare data să șterge excesul de apă.
- La deschiderea ușii în timpul gătitului, trebuie să fiți extrem de atenți și să vă îndepărtați de la aparat, deoarece aburul care este eliminat este foarte periculos .

### Utilizarea gratarului

Procesul de frigere se realizează cu ajutorul razelor infraroșii emise asupra recipientului de către elementul de încălzire incandescent al gratarului.

Pentru a porni gratarul trebuie să:

- Setati butonul pentru funcții pe poziția marcată cu 
- Încalziți cuptorul aproximativ 5 minute (cu ușa cuptorului închisă).
- Introduceți tava pe nivelul potrivit de preparare, iar dacă frigeti pe gratar introduceți pe nivelul următor inferior o tava colectoare (sub gratar).
- Închideți ușa cuptorului.

**Pentru frigerea cu ajutorul funcției și a gratarului combinat, temperatura trebuie să fie setată pe 210°C, însă funcția gratar cu ventilator trebuie să fie setată la o temperatura maximă de 190°C.**

### Atenție!

Prăjirea se face cu ușa cuptorului închisă.

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

## PREPARAREA IN CUPTOR – SFATURI PRACTICE

---

### Coacere

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

### Funcția Soft Steam

- Funcția Steam Soft este recomandat pentru prăjituri, pâine și reîmprospătarea alimentelor și are ca scop creșterea umidității în timpul coacerii.
- Prezența aburului are un efect pozitiv la creșterea aluatului și facilitează pregătirea prepararea delicată a alimentelor cu crustă crocantă.
- A nu se deschide ușa în timpul coacerii.

## PREPARAREA IN CUPTOR – SFATURI PRACTICE

Cuptorul cu circulație forțată a aerului (încălzitorul cu reciclarea aerului + ventilator)

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

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











<sup>1)</sup> Încălziți cuptorul gol

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

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

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

### Coacerea plăcintelor




Tipul de produs	Accesoriu	Nivelul	Funcțiile de încălzire	Temperatura (°C)	Timpul de coacere <sup>2)</sup> (min.)
Prăjituri mici	Tavă de coacere	3		160 - 170 <sup>1)</sup>	25 - 40 <sup>2)</sup>
	Tavă de coacere	3		155 - 170 <sup>1)</sup>	25 - 40 <sup>2)</sup>
	Tavă de coacere	3		155 - 170 <sup>1)</sup>	25 - 40 <sup>2)</sup>
	Tavă de coacere Tavă pentru coacerea sau frigerea cărnii	2 + 4 2 - tavă pentru pâine sau friptură 4 - tavă pentru pâine		155 - 170 <sup>1)</sup>	25 - 50 <sup>2)</sup>
Aluat moale (dungi)	Tavă de coacere	3		150 - 160 <sup>1)</sup>	30 - 40 <sup>2)</sup>
	Tavă de coacere	3		150 - 170 <sup>1)</sup>	25 - 35 <sup>2)</sup>
	Tavă de coacere	3		150 - 170 <sup>1)</sup>	25 - 35 <sup>2)</sup>
	Tavă de coacere Tavă pentru coacerea sau frigerea cărnii	2 + 4 2 - tavă pentru pâine sau friptură 4 - tavă pentru pâine		160 - 175 <sup>1)</sup>	25 - 35 <sup>2)</sup>
Biscuiți fără grăsime	Grătar + tavă pentru tort acoperită cu negru Ø 26 cm	3		170 - 180 <sup>1)</sup>	30 - 45 <sup>2)</sup>
Plăcintă cu mere	Grătar + două tave pentru prăjituri acoperit cu negru Ø 20 cm	2 Tavă pe grătar amplasate în diagonală spate drept, stâng față		180 - 200 <sup>1)</sup>	50 - 70 <sup>2)</sup>

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

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

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



### Grilarea

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

<sup>1)</sup>Încălziți cuptorul gol pornind pe 5 minute, a nu se folosi funcția de încălzire rapidă.

<sup>2)</sup>Încălziți cuptorul gol pornind pe 8 minute, a nu se folosi funcția de încălzire rapidă.

### Coacerea

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

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

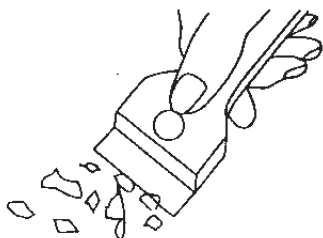
## CURATARE SI INTRETINERE

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

**Inainte de a curata aragazul, acesta trebuie sa fie oprit iar butoanele in pozitia „•” / „0”. Nu curatati aragazul daca acesta nu s-a racit complet.**

### Plita ceramica

- Plita trebuie sa fie curatata periodic, dupa fiecare utilizare. Daca este posibil, este recomandabil ca plita sa fie spalata atunci cand inca este calda (dupa ce indicatorul pentru zona de preparare se stinge). Nu permiteti ca plita sa devina foarte patata, in special din cauza lichidelor care au dat in foc si au ars.
- tunci cand curatati, nu utilizati agenti de curatare cu efect abraziv puternic, cum ar fi pudrele de curatare ce contin abrazivi, componente abrazive, perii de sarma, etc. acestea pot zgaria suprafata plitei, provocand avarii ireversibile.
- Suprafetele mari de murdarie care sunt dificil de indepartat pot fi curatate cu ajutorul spatulei speciale; aveti grija sa nu avariati cadrul plitei.



*Spatula pentru curatarea plitei*

**Atentie!** Lama ascutita trebuie sa fie protejata intotdeauna prin ajustarea capacului (impingeti cu degetul mare). Va puteti rani, aveti grija atunci cand utilizati acest obiect – nu il lasati la indemana copiilor.

- Sunt recomandate produsele usoare de curatat si spalat, cum ar fi lichidele sau emulsiile pentru indepartarea grasimilor. In cazul in care produsele recomandate nu sunt disponibile, puteti utiliza o solutie de apa cu detergent lichid sau produse de curatare a chiuvetelor din otel inoxidabil.

## CURATARE SI INTRETINERE

### Cuptor

- 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.

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

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

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

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

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

-Curățați cavitățile cu ajutorul apei calde și lavetei moi.

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

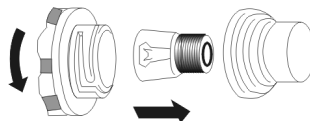
### Atentie!

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

### Inlocuirea becului cuptorului

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

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

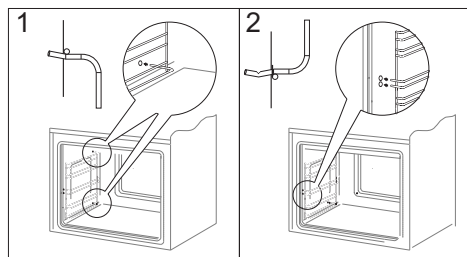
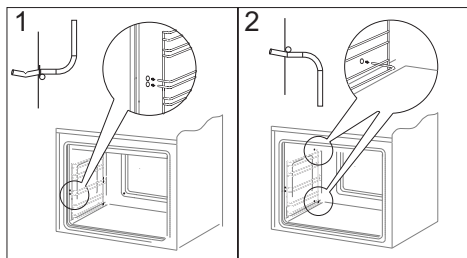


*Becul pentru cuptor*

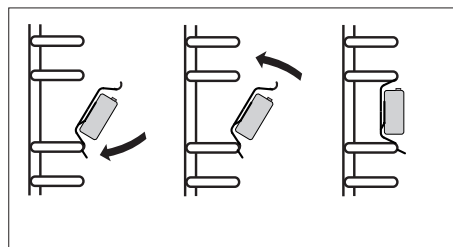
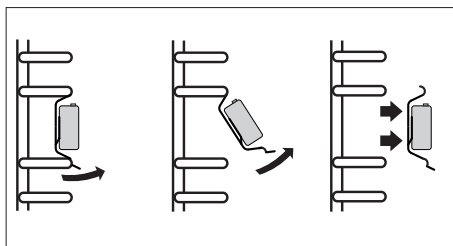
- Infiletati becul si asigurati-va ca este bine fixat.
- Infiletati la loc capacul.

## CURATARE SI INTRETINERE

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



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



### Atenție!

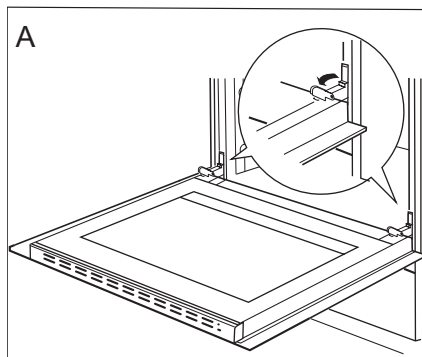
Elementele de ghidare de tip telescop nu trebuie spălate în mașinile de spălat vase.



## CURATARE SI INTRETINERE

### Scoaterea usii

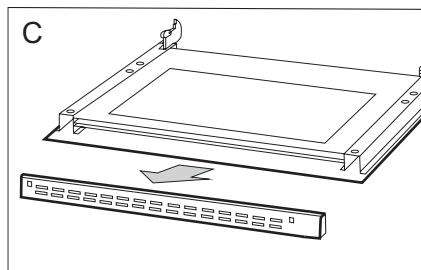
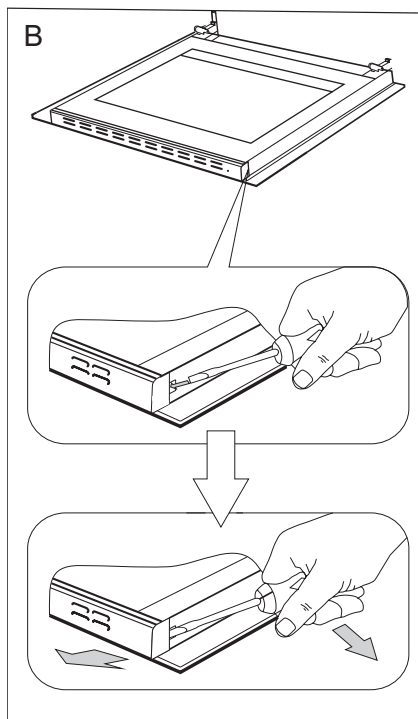
Pentru a avea un acces mai bun la interiorul cuptorului pentru a il curata, puteti sa scoateti usa acestuia. Pentru acest lucru, inclinati dispozitivul de prindere al usii, ridicati si trageți spre dumneavoastra (des.A ). Pentru a pune usa la loc, faceti acelasi lucru in sens invers. Asigurati-va de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



*Inclinarea dispozitivelor de siguranta ale balamalelor*

### Scoaterea geamului interior

1. Cu ajutorul unei șurubelnițe clasice plate trebuie să dați la o parte plinta superioară a ușii, începând cu desprinderea delicată a acesteia pe margini (fig. B).
2. Dați la o parte plinta superioară a ușii (fig. B,C)



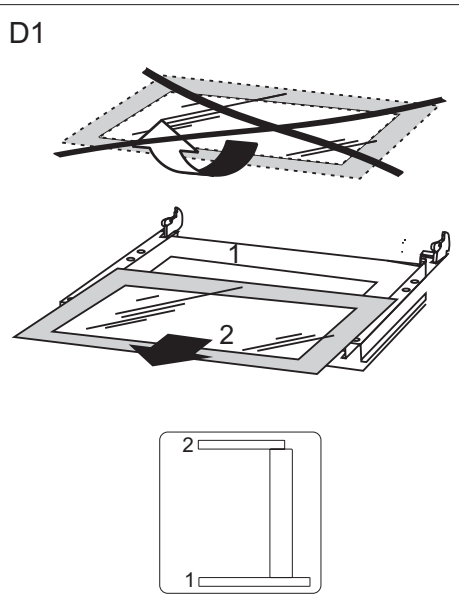
## CURATARE SI INTRETINERE

3. Geamul interior se scoate din suport ( în partea inferioară a ușii ). des.D,D1.
4. Se spală geamul cu apă caldută și cu o mică cantitate de detergent.

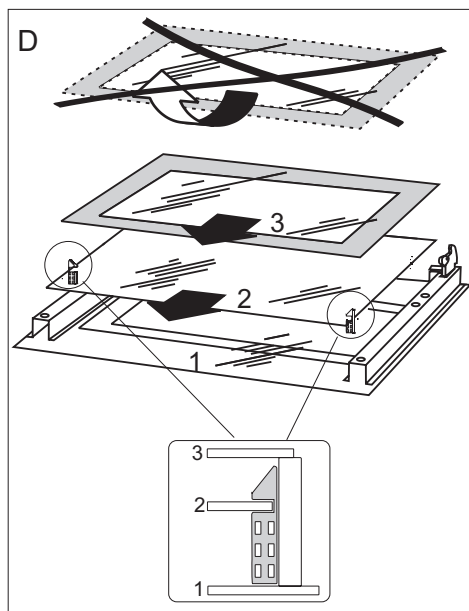
Pentru a monta geamul din nou trebuie să acționăm invers. Partea netedă a geamului trebuie să se afle în partea superioară.

**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 plinte 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.  
2 interior.*



*Scoaterea geamului interior.  
3 interior.*


## CUM SE PROCEDEAZA IN CAZ DE URGENTA

În caz de urgență, trebuie să:

- Opriti toate unitățile de funcționare ale aragazului
- Scoateți stecherul cablului de alimentare din priză
- Apelați la un centru de servicii autorizat
- Unele erori minore pot fi rezolvate prin verificarea instrucțiunilor oferite în tabelul de mai jos. Înainte de a apela la un centru de servicii autorizat, verificați următoarele puncte din tabel

PROBLEMA	CAUZA	MOD DE PROCEDARE
1. Dispozitivul nu funcționează	pauză în alimentare cu curent electric	verificați siguranțele instalației electrice din casă, în cazul în care vreuna este arsă trebuie înlocuită
2. Displayul programatorului indică ora „0.00”.	dispozitivul a fost deconectat de la rețeaua de alimentare cu curent electric sau a avut loc o scădere de tensiune	setați ora actuală (vezi instrucțiunea de <i>deservire a programatorului</i> )
3. Nu funcționează iluminarea cuptorului	becul este slăbit sau este ars	înșurubați până la capăt becul sau înlocuiți-l cu unul nou (vezi capitolul <i>Curățare și întreținere</i> )
4. Un ochi s-a oprit, pe display apare litera „H”	limitarea duratei de funcționare	porniți din nou zona de gătit
5. Plita nu reacționează și scoate semnale acustice	este pornită protecția împotriva folosirii de către copii (blocada)	opriți protecția împotriva folosirii de către copii (blocada)
6. Plita nu reacționează și scoate un semnal acustic lung	deservirea incorectă (ați apăsat pe senzorii care nu trebuie sau ați făcut acest lucru prea repede) senzorii (ii) sunt acoperiți sau murdari	puneți din nou în funcțiune plita
7. Plita se oprește	după pornire nu ați introdus nici un fel de valori pe o perioadă mai lungă de 10 s senzorii (ii) sunt acoperiți sau murdari	puneți din nou în funcțiune plita descoperiți sau curățați senzorii

## CUM SE PROCEDEAZA IN CAZ DE URGENTA

8. Indicatorul de căldură reziduală nu luminează deși ochiurile sunt încă fierbinți.	pană de curent, dispozitivul a fost deconectat de la rețeaua de alimentare cu curent electric.	indicatorul căldurii reziduale va funcționa după pornirea și oprirea panoului de comandă.
9. Crăpătură pe suprafața vitroceramică.	 Pericol! Deconectați imediat plita de la rețeaua de alimentare cu curent electric (siguranța). Luați legătura cu cel mai apropiat service.	
10. Când defectul nu a fost încă îndepărtat.	<p>Deconectați plita de la rețeaua de alimentare cu curent electric (siguranța!). Luați legătura cu cel mai apropiat service.</p> <p>Important!</p> <p>Dumneavoastră sunteți responsabili pentru starea corespunzătoare a dispozitivului și utilizarea corespunzătoare a acestuia în locuință. În cazul în care ați chemat echipa de service din cauza utilizării greșite a dispozitivului, chiar dacă vizita este în perioada de garanție, va trebui să plătiți pentru aceasta.</p> <p>Nu suntem răspunzători pentru daunele apărute datorită ne-respectării acestor instrucțiuni nu suntem răspunzători.</p>	
11. Plita cu inducție emite zgomote răgușite.	Este un fenomen normal. Funcționează ventilatorul care răcește sistemele electronice.	
12. Plita cu inducție scoate sunete care seamănă cu fluierăturile	Este un fenomen normal. Conform frecvenței de funcționare a bobinelor atunci când lucrează la diferite nivele de încălzire, la puterea maximală plita emite un fluierat ușor.	
13. Simbolul <b>E2</b>	supra-încălzirea bobinelor cu inducție	răcire insuficientă, verificați vasul de gătit în conformitate cu observația de pe pag. 54.

## DATE TEHNICE

---





Voltaj	230/400V ~ 50Hz
Putere	Maxim 10,5 kW
Dimensiuni aragaz (IxLxA)	60 / 50 / 85 cm

Informațiile de bază:

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:

Recicularea aerului eco	
Termo-circulație	
Ventilator, încălzitor inferior și încălzitorul superior	
Încălzitorul inferior și încălzitorul superior (modul convențional)	

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





**Компания изготовитель**

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

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

**Сделано в Польше**



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

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