

BOEI6*
BOES6*

ПАЙДАЛАНУ БОЙЫНША НҰСҚАУЛЫҚ / КІРІКТІРІЛЕТІН ДУХОВКА
ІНСТРУКЦІЯ З ЕКСПЛУАТАЦІЇ / ВБУДОВАНА ДУХОВА ШАФА

KK
UK

ҚҰРМЕТТІ САТЫП АЛУШЫ,

«Hansa» үрмепеші пайдаланудың ерекше қарапайымдылығы мен жүз пайыздық тиімділік сияқты қасиеттерді өзінде біріктіреді. Нұсқаулықты оқып болғаннан кейін Сізде үрмепешті күту бойынша қиыншылықтар туындамайды.

Үрмепеш, зауыттан шығару барысында, орау алдында қауіпсіздік және жұмысқа жарамдылық мақсатында арнайы стендтерде мұқият тексерілген.

Құралды қоспас бұрын, Сізден пайдалану бойынша нұсқаулықты мұқият оқып шығуыңызды өтінеміз. Онда баяндалған нұсқауларды сақтау үрмепешті дұрыс пайдаланбаудың алдын алады.

Нұсқаулықты сақтап, оңай қолжетімді жерде ұстағаныңыз жөн. Қайғылы оқиғадан аулақ болу үшін пайдалану бойынша нұсқаулықтағы ережелерді жүйелі түрде орындау қажет.



Назар аударыңыз!

Үрмепешті тек осы нұсқаулықпен танысқаннан кейін ғана қолданыңыз.

Үрмепеш тек үй жағдайында пайдалану үшін ғана арналған.

Дайындаушы құралдың жұмысына әсер етпейтін өзгерістерді енгізу құқығын өзіне қалдырады.

МАЗМҰНЫ

Қауіпсіздік техникасы.....	4
Құралдың сипаттамасы.....	8
Құрастыру.....	10
Пайдалану.....	12
Тағамды үрмепеште дайындау – іс жүзіндегі кеңестер.....	20
Көрсетілетін қызмет пен күтім.....	22
Техникалық деректер.....	29

Назар аударыңыз! Жабдық және оның қолжетерлік бөліктері пайдаланған кезде қызады. Өрқашан қыздыру элементіне жанасқанда, зақымдану қаупі бар екенін есте сақтау керек. Сондықтан жабдық жұмыс істеп тұрғанда ерекше сақ болыңыз! 8 жастан кіші балалар жабдық маңында болмауы тиіс, егер олар болса, үнемі ересек жауапты тұлғаның тұрақты бақылауында болуы керек.

Бұл жабдықты егер бұл жауапты тұлғаның қадағалауымен немесе жауапты тұлға зерттеп оқыған пайдалану нұсқаулығына сәйкес болса, 8 жастан асқан балалар және физикалық, мануальды немесе ақыл-ойы шектеулі ересек тұлғалар немесе жабдықты пайдалану бойынша тәжірибесі мен білімі жеткіліксіз тұлғалар пайдалана алады.

Балаларға ерекше назар аудару керек! Балалардың жабдықпен ойнауына жол бермеңіз! Жабдықты тазалау және қызмет көрсетуді балалар ересектердің қадағалауынсыз жасай алмайды.

Жұмыс жасау барысында құрал қызады. Абай болу қажет, үрмепештің ішіндегі ыстық бөліктерге қол тигізбеңіз.

Үрмепеш қолданылып жатқан кезде, қолжетімді бөліктері қызуы мүмкін. Үрмепешке балаларды жақындатпауға кеңес береміз.

Назар аударыңыз! Тазалау үшін агрессивті жуғыш және тазалағыш құралдарды, есіктерінің шынысын тазалау үшін үшкір металл заттарды қолдануға болмайды, өйткені бұл құралдар бетін сырып тастауы және шынысында жарықшақ пайда болуына әкелуі мүмкін.

ТЕХНИКА ҚАУІПСІЗДІГІ ЖӨНІНДЕГІ НҰСҚАУЛЫҚ

Назар аударыңыз! Электр тоғымен зақымдану мүмкіндігін болдырмау үшін шамды алмастырмас бұрын құралдың сөндірілгеніне көз жеткізіңіз.

Асүй плитасын тазалау үшін бумен тазалауға арналған жабдықтарды қолдануға болмайды.

Пиролитті тазалау үдерісі кезінде духовка өте жоғары температураға дейін қызуы мүмкін, сол себепті духовканың сыртқы беттері одан да қатты қызады, балалардың духовка маңында жүрмеуін қадағалау керек.

- Шағын асхана құралдарының және сымдардың қызып тұрған үрмепешпен және оның ас пісіретін бетімен жанаспауын қадағалау қажет, өйткені осы құралдың оқшаулануы жоғарғы температураға есептелінбеген.
- Қуыру барысында үрмепешті қараусыз қалдыруға болмайды. Майлар қайнаудың немесе қызып кетудің салдарынан жануы мүмкін.
- Үрмепештің ашық тұрған есігіне салмағы 15 кг-дан артық ыдысты қоймаңыз.
- Есіктің әйнегін тазалау үшін қатқыл тазалағыш құралдарды немесе істік заттарды қолданбаңыз, олар сыртқы қабатты тырнауы және әйнекте сызаттың пайда болуына әкеліп соғуы мүмкін.
- Техникалық ақауы бар үрмепешті пайдалануға болмайды. Барлық ақаулар тек білікті қызметкерлер құрамымен жойылуы қажет.
- Техникалық бұзылудың кез келген жағдайында үрмепештің электр қорегін тез арада ажыратыңыз және жөндеу қажеттілігі туралы хабарлаңыз.
- Осы нұсқаулықтың нұсқаулары мен басшылықтарын мұлткісіз орындаңыз. Оның мазмұнымен таныспаған тұлғаларды пайдалануға жақындатпаңыз.

ЭЛЕКТР ЭНЕРГИЯСЫН ҚАЛАЙ ҮНЕМДЕУ ҚАЖЕТ



Электр энергиясын тиімді пайдалану тек шығындарды төмендетіп қана қоймайды, сонымен қатар қоршаған ортаны да қорғайды. Келесі қарапайым ережелерді

орындау ең жақсы нәтижелерге жетуге көмектеседі:

- **Үрмепешті тек тағамның үлкен көлемін дайындау үшін ғана қолдану.**

Салмағы 1 кг-ға дейінгі етті ас пісіретін бетте кастрюльде дайындау тиімдірек.

- **Үрмепештің қалған жылуын пайдалану.**

Егер тағам 40 минуттан артық дайындалса, үрмепешті дайындаудың аяқталуына дейін 10 минут бұрын ажыратыңыз.

Назар аударыңыз! Егер таймер қолданылса, оны дайындау уақытынан қысқалау уақытқа орнатқан жөн.

- **Үрмепештің есігін ұқыпты жабыңыз.** Үрмепеш есігінің ластанған тығыздағыштары жылудың босқа кетуіне мүмкіндік туғызады. Тығыздағыштардағы ластануларды бірден кетірген жөн.

- **Тақтаны тоңазытқыштар/мұздатқыш камералар жанында орнатпаңыз.**

Электрдің қажетсіз қолданылуы артады.

ОРАМАДАН ШЫҒАРУ



Тасымалдау үшін құрал зақымданулардан орамамен қорғалған. Орамадан шығарған кейін, Сізден оның бөліктерінен қоршаған ортаға залал келмейтін әдіспен

құтылуыңызды сұраймыз. Ораманы дайындау үшін қолданылған барлық материалдар зиянсыз, оларды 100 %-ға қайта өңдеуге болады және сәйкес белгімен белгіленген.

Назар аударыңыз! Орамадан шығару барысында орама материалдарына (полиэтилен пакеттер, пенопласттың бөліктері және т.б.) балаларды жақындатпаңыз.

ПАЙДАЛАНУДАН АЛЫП ТАСТАУ



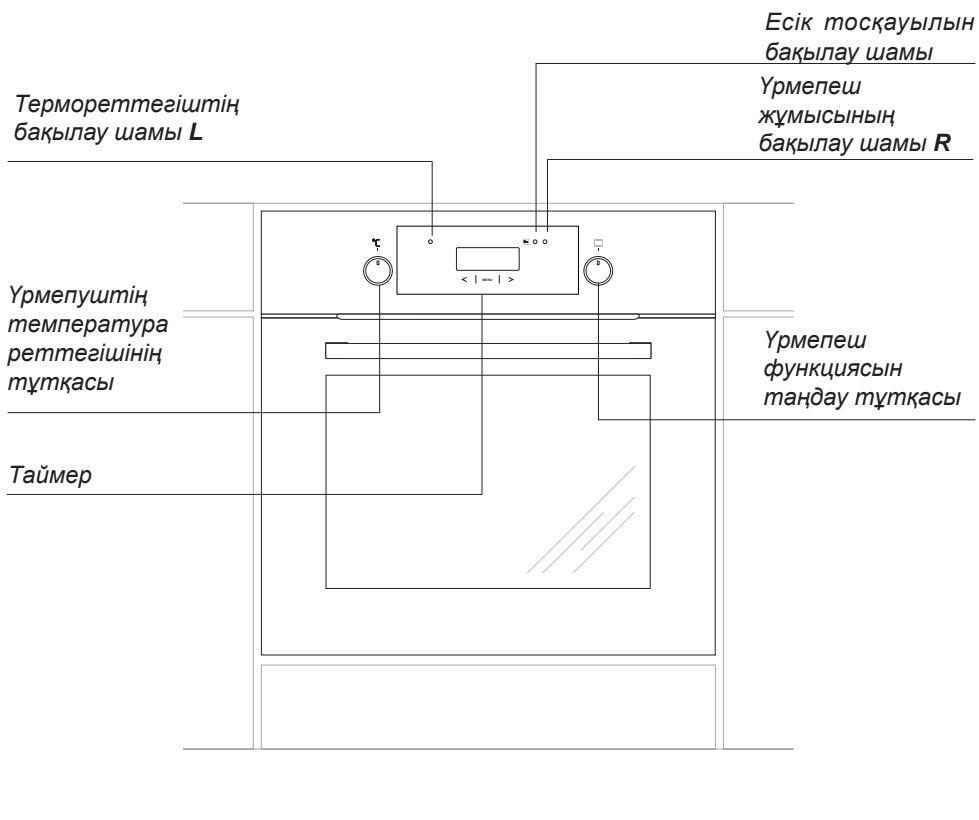
Пайдалану мерзімі аяқталғаннан кейін осы құралды қарапайым коммуналдық қалдық ретінде тастауға болмайды, оны электрлі және электронды құралдарды қабылдау және қайта өңдеу орнына өткізген

жөн.

Осы туралы құралда, пайдалану бойынша нұсқаулықта және орамада белгіленген белгі мәлімет береді.

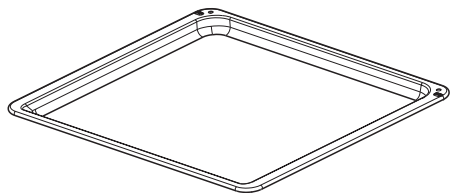
Құралда өз белгілеріне сәйкес қайта өңдеуге жататын материалдар пайдаланылған. Өзінің қызмет ету мерзімі аяқталған құралды қайта өңдеудің, материалдарын пайдаланудың немесе пайдаланудың басқа түрінің арқасында Сіз қоршаған ортаны қорғауға әжептеуір үлес қосасыз. Пайдаланылған құралды пайдаға асырудың сәйкес тармағы туралы мәліметті Сіз жергілікті әкімшіліктен ала аласыз.

ҚҰРЫЛҒЫҒА СИПАТТАМА

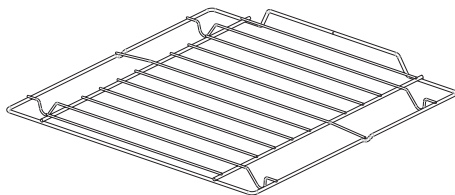


ҚҰРАЛДЫҢ СИПАТТАМАСЫ

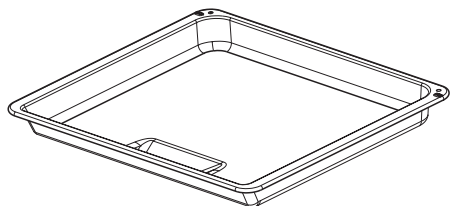
Тақтаның жабдығы – тізімі:



*Пісіруге арналған жайпақ таба**

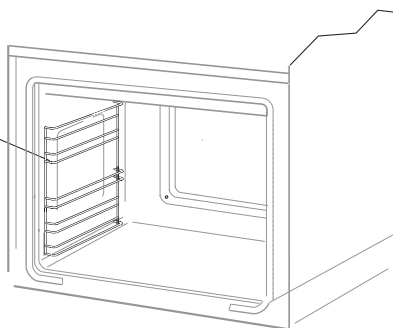


*Грильге арналған тор
(кептіруге арналған тор)*



*Қуыруға арналған жайпақ таба**

*Сымды
бағыттауыштар*

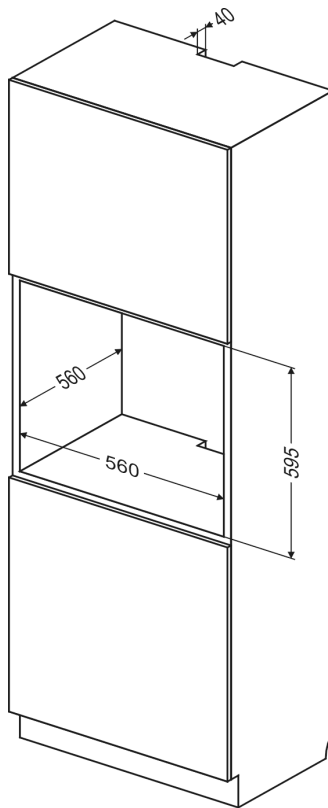


* белгілі үлгілер үшін

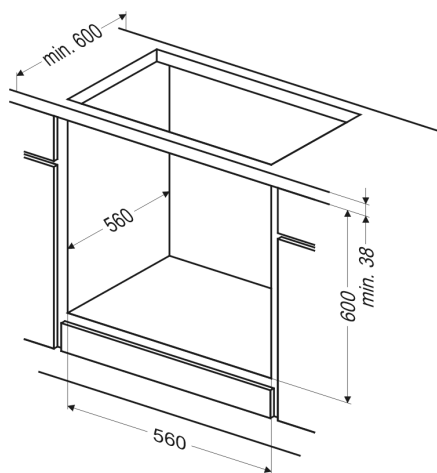
ҚҰРАСТЫРУ

Үрмепешті құрастыру

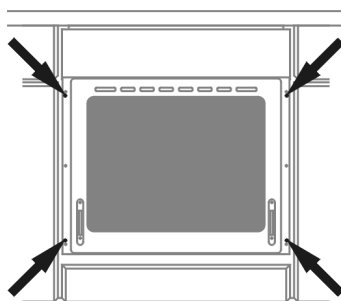
- Асхана бөлмесі құрғақ әрі желдетілетін болуы, оның жұмысқа жарамды желдеткіші болуы қажет, ал үрмепештің орнатылуы басқару элементтеріне еркін қолжетімділікті қамтамасыз етуі қажет. Үрмепеш Ү жіктемесінде дайындалған. Жиһаздың қаптамасы болуы қажет, ал оның желімделінген желімі 100°C температураға төзуі қажет. Әйтпесе, сыртқы беттің немесе қаптаманың пішіні өзгеруі мүмкін.
- Суреттерде көрсетілген көлемде саңылаулар дайындаңыз: А-қақпақ астындағы орнату, В-жоғарғы кірістірме. Шкафта артқы қабырға болған жағдайда, онда электр сымдарына арналған саңылау кесу қажет. Үрмепешті төрт бұрамамен бекіте отырып, толығымен саңылауға орналастыру қажет (С сурет).



В сурет



А сурет



С сурет

Назар аударыңыз!

Құрастыруды ажыратулы электр қорегі барысында жүргізеді

▶ Плитаны электр желісіне қосу

- Өндіріс кезінде плита айнымалы бірфазалы тоқ (230В-50 Гц) қорегіне есептелген және жабық айыры бар ұзындығы 1,5 м жуық 3x1,5 мм² қосу кабелімен жарақтандырылған.
- Электржелісінің қосу ұяшығы жабық болуы және плитаның үстіне орналаспауы тиіс. Плитаны орнатқаннан кейін розетка тұтынушыға қол жетерліктей болуы қажет.
- Плитаны розеткаға қосар алдында:
 - сақтандырғыштар мен электрсымы плита жүктемесін көтере алатынын,
 - электр жүйесі қолданыстағы нормалар мен өкімдердің талаптарына сәйкес келетін әрекетті бір ұшы жерге қосылған жүйемен жабдықталғанын,
 - розеткаға қол жеткізілетінін тексеру керек.

Назар аударыңыз!

Ажыратылмайтын қорек сымы бүлінген жағдайда қауіп төндірмеуі үшін, оның бір ұшы өндірушіде немесе мамандандырылған жөндеу шеберханасында білікті маманмен жерге қосылған болуы тиіс.

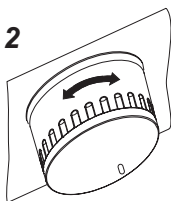
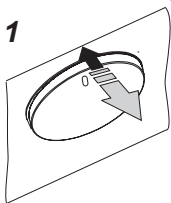
ПАЙДАЛАНУ

Үрмепешті алғаш рет қосудан бұрын

- Орама элементтерін алыңыз, үрмепешті шкафты фабрикалық консервация құралдарынан тазалаңыз,
- Үрмепешті шкафтың құралын шығарыңыз және ыдыс жууға арналған жуғыш құралын қосу арқылы жылы сумен жуыңыз,
- Белмеде желдеткішті қосыңыз немесе терезені ашыңыз,
- Ажыратқыш тұтқасын абайлап басыңыз да, оңға  немесе  жағдайына бұраңыз («Бағдарламағыштың жұмысы және үрмепеш күтімін басқару» тарауын қараңыз),
- Үрмепешті қыздырыңыз (250 градус C температурасында шамамен 30 мин.), ластануларды алып тастаңыз және мұқият жуып шығыңыз.

Ажыратқыштардың тұтқалары басқару аспапбетінде «жасырылған». Қалаған функцияны таңдау үшін:

1. Тұтқаны абайлап басыңыз да, оны жіберіңіз.
2. Таңдалған функцияға орнатыңыз. Ажыратқыш тұтқасының бүйір жағындағы белгілер үрмепештің кезекті функцияларына сәйкес келеді.



Назар аударыңыз!

Электронды таймермен жабдықталған тақталарда желіге қосылғаннан кейін, дисплей „0.00” көрсетеді.

Таймердің ағымдағы уақытын орнату қажет (Таймерді пайдаланудың нұсқауларын қараңыз).

Егер ағымдағы уақыт орнатылмаса, үрмепеш жұмыс жасамайды.

Назар аударыңыз!

Ts электронды бағдарламағыш белгіленген бетке саусақты тигізу арқылы басқарылатын сенсорлармен жабдықталған.



Сенсор орнатылуының әр өзгерісін дыбыстық белгімен расталады. Сенсорлардың бетін таза ұстау қажет.

Үрмепештің камерасын тек ыдыс жууға арналған сұйықтықтың аз ғана мөлшері қосылған жылы сумен ғана жуу қажет.


ПАЙДАЛАНУ

Таймер

Дисплей

-   **AUTO** - жұмыс функцияларының белгіленулері
- MENU** - бағдарламағыш жұмысының функцияларын таңдау сенсоры
- <** - сенсоры „-“
- >** - сенсоры „+“

Ағымдағы уақытты орнату

Желіге қосылғаннан немесе желіде кернеу жоғалғаннан кейін қайта қосылғаннан кейін дисплей 0.00 көрсетеді және AUTO жазуы жыпылықтайды: 



● сенсорды басыңыз, дисплей  көрсетеді.

● < және > сенсорларды қолдана отырып, ағымдағы уақытты орнатыңыз

Уақытты орнату бойынша операция аяқталғаннан кейін шамамен 7 минут өткен соң, жаңа деректер жадыға енгізіледі.


Уақытты < және > сенсорларын қолдана отырып, кешірек түзетуге де болады. Осыдан кейін ағымдағы уақытқа өзгерістерді енгізуге болады.

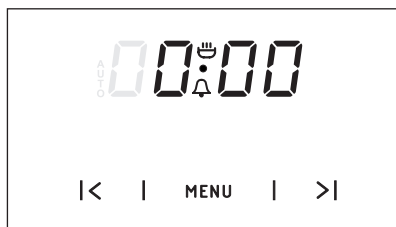
Назар аударыңыз!

Ағымдағы уақытты орнатусыз үрмепештің жұмыс жасауы мүмкін емес.


Минуттық таймер


Минуттық таймерді бағдарламағыштың басқа функцияларының белсенді жағдайына қарамастан, кез келген уақытта белсендіруге болады. Жұмыс уақыты 1 минуттан 23 сағат 59 минутқа дейінгі аралықта қойылады. Минуттық таймерді орнату үшін;

● **MENU** сенсорды басыңыз, дисплей  көрсетеді.



● > және < сенсорларының көмегімен минуттық таймер жұмысының қажет уақытын орнатыңыз.

Минуттықтың орнатылған уақыты дисплейде көрсетіледі, ал  функциясы дисплейде жанады.

Орнатылған уақыт өткен соң, дыбыстық сигнал қосылады.  функциясы жыпылықтай бастайды.

● Сигналды сөндіру үшін **MENU**, < немесе > сенсорын басыңыз. Функцияның белгісі өшеді, ал дисплей ағымдағы уақытты көрсетеді.

Назар аударыңыз!

Егер дыбыстық сигнал қолмен баптау әдісі арқылы қосылмаса, ол шамамен 7 минуттан соң автоматты түрде қосылады.

ПАЙДАЛАНУ

Жартылай автоматты режим

Үрмепеш белгілі уақытта сөнугі үшін:

- үрмепеш функциясының тұтқасын және термореттеудің тұтқасын үрмепеш жұмыс жасауы қажет жағдайға орнатыңыз,
- **MENU** сенсорды басыңыз және дисплейде:



бейнесі пайда болғанша ұстап тұрыңыз.

- < және > сенсорларының көмегімен 1 минуттан 10 сағатқа дейінгі аралықта қажет жұмыс уақытын орнатыңыз.

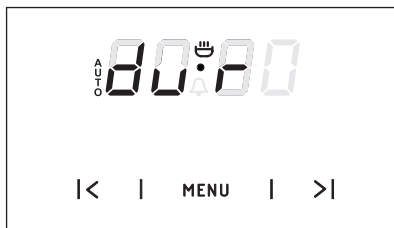
Орнатылған уақыт шамамен 7 секундтан кейін жадыда сақталынады, жанып тұрған AUTO функциясы барысында дисплей қайтадан ағымдағы уақытты көрсетеді. Орнатылған уақыт өткен соң үрмепеш автоматты түрде сөндіріледі. Дыбыстық сигнал қосылады, ал AUTO функциясы жыпылықтай бастайды.

- үрмепеш функциясының және термореттеудің тұтқасын «сөндірулі» жағдайына орнатыңыз,
- сигналды сөндіру үшін **MENU**, < немесе > сенсорын басыңыз; AUTO функциясы өшеді, ал дисплей ағымдағы уақытты көрсетеді.

Автоматты режим

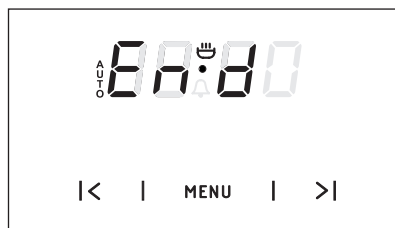
Егер үрмепешті белгілі жұмыс уақытында қосу және орнатылған уақытта сөндіру қажет болса, жұмыс уақытын және жұмыстың аяқталу уақытын орнату қажет:

- **MENU** сенсорды басыңыз және дисплейде:



бейнесі пайда болғанша ұстап тұрыңыз

- < және > сенсорларының көмегімен 1 минуттан 10 сағатқа дейінгі аралықта қажет жұмыс уақытын орнатыңыз.
- **MENU** сенсорды басыңыз және дисплейде:



бейнесі пайда болғанша ұстап тұрыңыз.

- < және > сенсорларының көмегімен 23 сағат 59 минуттан артық болмайтын сөндіру (жұмыстың аяқталуы) уақытын орнатыңыз

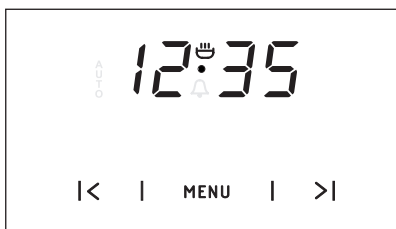
ПАЙДАЛАНУ

- үрмепеш функциясының тұтқасын және термореттеудің тұтқасын үрмепеш жұмыс жасайтын қажет жағдайға орнатыңыз AUTO функциясы жанады, жұмыс аяқталуының орнатылған уақыты мен үрмепеш жұмысының орнатылған уақыты арасындағы айырмашылықты ескере отырып, үрмепештің жұмысы басталады (мысалы, үрмепеш жұмысының орнатылған уақыты 1 сағатқа, ал жұмыс аяқталуының орнатылған уақыты 14.00 сағатқа тең болады. Үрмепеш автоматты түрде сағат 13.00 қосылады.)

Жұмыстың аяқталу уақыты жеткен кезде, үрмепеш автоматты түрде сөндіріледі, дыбыстық белгі беріледі, ал дисплейде AUTO функциясы жыпылықтай бастайды

- үрмепеш функциясының және термореттеудің тұтқасын «сөндірулі» жағдайына орнатыңыз,

- сигналды сөндіру үшін **MENU**, < немесе > сенсорын басыңыз; AUTO функциясы өшеді, ал дисплей ағымдағы уақытты көрсетеді.



Баптауларды жою

Кез келген уақытта минуттық таймердің немесе автоматты жұмыс жасау функциясының баптауларын болдырмауға болады.

Автоматты жұмыс жасаудың баптауларын болдырмау:

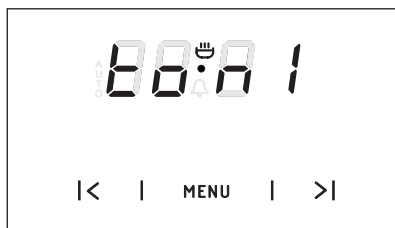
- бір уақытта < және > сенсорларын басыңыз, Минуттық таймердің баптауларын болдырмау:

- **MENU** батырма арқылы минуттық таймердің функциясын таңдаңыз,
- < және > сенсорларын қайта басыңыз,

Дыбыстық сигнал үнін өзгерту

Дыбыстық сигнал үнін төмендегідей түрде өзгертуге болады:

- бір уақытта < және > сенсорларын басыңыз,
- **MENU** батырма арқылы «үн» функциясын таңдаңыз, дисплейдегі мән жыпылықтайды.:



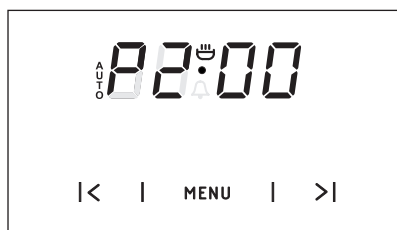
- > сенсорда 1-ден 3-ке дейінгі аралықта сәйкес үнді таңдаңыз

ПАЙДАЛАНУ

Пиролитті тазалау

Пиролитті тазалау уақытын 2.00 - 3.00 сағат ауқымында белгілеуге болады.

- қызметті таңдау реттегішін [P], қалпына белгілеу керек
- МӨЗІР сенсорымен, < и > тазалау уақытын белгілеу.



Назар аударыңыз! Пиролитикалық тазартуды бастар алдында "Тазарту және күту" бөліміндегі нұсқаулықпен танысыңыз

ПАЙДАЛАНУ

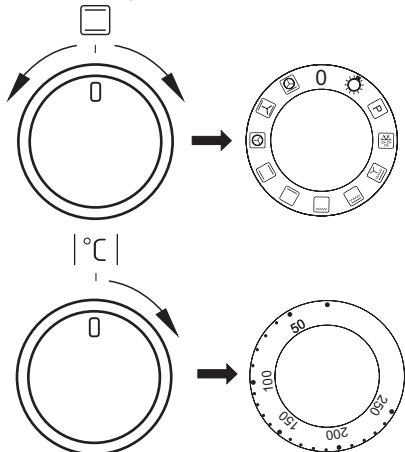
Үрмепештің функциялары және оған қызмет көрсету

Еріксіз конвекциясы бар үрмепеш (конвекциясы және шығыршықты қыздырғышы бар)

Үрмепеш жоғарғы және төменгі қыздырғыштармен, грильмен қызуы мүмкін. Жұмысты басқару үрмепеш жұмысының режимін таңдау тұтқасының – орнату тұтқасын таңдалған функцияға айналдырудан тұрады, сонымен қатар, температураны реттеу тұтқасының – орнату температураның таңдалған өлшеміне тұтқаны айналдырудан тұрады - көмегімен жүзеге асырылады.

Ажыратқыштардың тұтқалары басқару аспапбетінде «жасырынған». Қажет функцияны таңдау үшін:

- Тұтқаны абайлап басыңыз да, оны жіберіңіз.
- Таңдалған функцияда орнатыңыз.



Сөндіру екі тұтқаны да „●” / „0” жағдайына орнатумен жүзеге асырылады.

Назар аударыңыз!

Үрмепештің қандай да бір функциясын қосқаннан кейінгі қызудың (қыздырғыштың және т.б.) қосылуы тек температураны таңдағаннан кейін ғана жүзеге асырылады.

0 нольдік орнату үрмепешті тәуелсіз жарықтандыру



Осы жағдайда айналмалы тұтқаны орнатудың көмегімен үрмепешті шкафта жарық жанады.



Пиролитті тазалау.

Духовка шкафының пиролитикалық өздігінен тазартылуы. Духовка ок. 480°C. температурасына дейін қыздырылады. Грильде тамақ дайындағаннан кейін немесе пісірмеден кейінгі дақтар оңай кетірілетін күлге айналады, оны сыпырып алу керек немесе дымқыл мата майлықпен сүртіп алу керек.

Назар аударыңыз!

Пиролитикалық тазартуды бастар алдында "Тазарту және күту" бөліміндегі нұсқаулықпен танысыңыз



Еріту

Желдеткіш қана қосұлы, барлық қыздырғыштар сөндірілі.



Турбо гриль және конвекция

Тұтқаның осы жағдайында үрмепеш конвекциямен бірге қатты қыздыру функциясын орындайды. Іс жүзінде бұл қуыру үдерісін тездетуге және дайындалып жатқан тағамның дәмдік сапасын жақсартуға мүмкіндік береді. Қуыруды үрмепештің есігі жабық жағдайда жүргізу қажет.



«Күшейтілген «ГРИЛЬ» функциясы («Супер-Гриль»)

«Күшейтілген «ГРИЛЬ» функциясын қосу бір уақытта қосылған жоғарғы қыздырғыш пен грильде пісіруге мүмкіндік береді. Осы функция үрмепештің жоғарғы жұмыс бетінде жоғарырақ температураны қолдануға мүмкіндік береді, нәтижесінде тағам көбірек қызарады, осы функция, сонымен қатар, үлкен тағам үлестерін пісіруге де мүмкіндік береді.

ПАЙДАЛАНУ



«ГРИЛЬ» функциясы қосұлы

Тағам қызарғанға дейін «ГРИЛЬ» пісіруі еттің: стейктердің, шницельдердің, балықтардың, тостардың, шұжықтардың, пісірмелердің шағын үлестерін пісіру үшін қолданылады (пісірілетін тағам 2-3 см-ден қалың болмауы қажет, пісіру барысында тағамды екінші бетіне аудару қажет).



төменгі жылытқыш қосұлы

Айналмалы тұтқаның осы режимінде үрмепеш тек төменгі қыздырғыш көмегімен ғана қызады. Қамырды астынан пісіру (мысалы, «ылғал» пісірме және жеміс салмасы бар пісірме).



жоғарғы және төменгі қыздырғыштар қосұлы

Осы жағдайда айналмалы тұтқаны орнату конвенциялы әдіспен үрмепешті қыздыруға мүмкіндік береді. Қамырдан, балықтан, еттен дайындалған тағамдарды, нан-ды, пиццаны пісіру үшін керемет ыңғайлы (үрмепешті алдын ала қыздыру, сонымен қатар, күңгірт қаңылтыр табаларды қолдану міндетті болып табылады), бір деңгейде пісіру үрдісі.



терможелдеткіш қосұлы

Айналмалы тұтқаны «ТЕРМОЖЕЛДЕТКІШТІҢ ҚОСЫЛУЫ» функциясына орнату үрмепешті шкафтың артқы қабырғасының ортасында орналасқан терможелдеткіштің көмегімен «еріксіз» әдіспен үрмепешті қыздыруға мүмкіндік береді. Конвенциялы үрмепештерде пісіру барысында төменірек температуралар қолданылады.

Қызудың осы әдісін қолдану үрмепеште орналасқан тағамның айналасында жылудың біркелкі таралуына мүмкіндік береді.

Дайын (мұздатылған) тағамдарды дайындау – пісірме, «Фри» картобы, пицца.



желдеткіш сөндірулі, сонымен қатар жоғарғы және төменгі қыздырғыш.

Айналмалы тұтқаның осы жұмыс жағдайында үрмепеш «ҚАМЫР» режимінде жұмыс жасайды. Желдеткіші бар конвекциялы үрмепеш (☐ функциясы пісіру үдерісі кезінде ұсынылады).



терможелдеткіш және төменгі қыздырғыш қосұлы

Айналмалы тұтқаның осы жағдайында үрмепеш терможелдеткіш және қосұлы төменгі жылытқыш режимінде жұмыс жасайды, бұл пісіру әдісінің жоғарғы температурасына алып келеді. Мысалы, «ылғал» пісірме, пицца дайындауда, пісірілетін тағамның астыңғы бөлігінде жылудың көп мөлшері болады.

Бақылау шамы


Үрмепешті қосқанда екі сигнал шамы **R**, **L**, жанады. **R** түсті бақылау шамының жануы духовканың жұмысы туралы сигнал береді. Сөнген **L** шам үрмепешке қажетті температура орнағанын хабарлайды. Егер аспаздық ұсыныстар тағамды қызған үрмепешке салуға кеңес берсе, мұны **L** бақылау шамының алғашқы сөнуінен бұрын жасамау керек. Дайындау процесінде **L** шам қосылатын және сөнетін болады (үрмепеш ішінде температураны ұстау). **R** бақылау шамы тұтқаның «Үрмепеш камерасын жарықтандыру жағдайында да жана алады.

ПАЙДАЛАНУ

Пешті қолдану

Қуыру қызған грильден пайда болатын инфрақызыл сәулелердің тағамға әсер етуінің нәтижесінде жүзеге асырылады.

Пешті қосу үшін:

- Үрмепеш тұтқасының жағдайын «гриль» символымен белгіленген жағдайға орнату қажет. ,
- Үрмепешті 5 минут бойы қыздыру қажет (үрмепештің есігі жабық болуы керек).
- Азық-түлігі бар жайпақ табақты үрмепешке сәйкес жұмыс деңгейіне қойыңыз, ал істікте қуыру барысында – тура оның астына (істікшеден төмен) ағатын майға арналған жайпақ табаны орналастыру қажет.
- Қуыруды үрмепештің есігі жабық күйінде жүзеге асыру қажет.

«Гриль» және «күшейтілген гриль» функциялары үшін температураны 250°C-қа, ал «конвекция және гриль» функциясы үшін ең үлкен температура 190°C-қа орнату қажет.

ТАҒАМДЫ ҮРМЕПЕШТЕ ДАЙЫНДАУ – ІС ЖҮЗІНДЕГІ КЕҢЕСТЕР

Пісірме




































- Қаусырмаларды тақтаның зауыттық жабдықтауы болып табылатын жайпақ табаларда пісіруді ұсынамыз.
- Пісірмелерді бүйір жақтағы бағыттағыштарға салынатын өнеркәсіпті өндірістің жайпақ табалары мен қалыптарында пісіруге болады. Тағамдарды дайындау үшін қара түсті жайпақ табаларды пайдалануға кеңес беріледі, өйткені олар жылуды жақсы өткізеді және дайындау уақытын қысқартады.
- Ашық және жылтыр беттері бар қалыптар мен жайпақ табаларды әдеттегі қыздыру барысында (жоғарғы және төменгі қыздырғыштар) қолдану ұсынылмайды, осындай ыдысты қолдану барысында қамырдың асты піспей қалуы мүмкін.
- Шығыршық қыздырғышты пайдаланғанда духовканы алдын ала қыздыру міндетті емес. Басқа режимдер үшін тамақ дайындар алдында духовканы қыздыру керек.
- Қаусырмаларды үрмепештен шығармас бұрын олардың піскендігін таяқшаның көмегімен (ол құрғақ әрі таза болуы қажет) тексеру қажет.
- Пісірмені үрмепешті сөндіргеннен кейін онда 5 минутқа қалдыруды ұсынамыз.
- Температураны циркуляциялау функциясын пайдалана отырып дайындалған пісіру температурасы әдеттегі пісіруге қарағанда (төменгі және жоғарғы қыздырғышты қолдана отырып) 20-30 градусқа төмен.
- Анықтамалық кестелерде берілген пісірмелердің шамалары сіздің тәжірибеңіз бен қалауыңызға сәйкес өзгеруі мүмкін.
- Егер аспаздық кітаптардағы мәліметтер біздің ұсыныстарымыздан әжептәуір ерекшеленсе, осы нұсқаулықты басшылыққа алуыңызды сұраймыз.

Етті қуыру

- Үрмепеште ет 1кг-нан артық үлестермен дайындалады. Мөлшері аз үлестерді тақтаның газ жанарғысында дайындау ұсынылады.
- Дайындау үшін тұтқалары бар, жоғарғы температураның ықпалына әсер етпейтін, ыстыққа төзімді ыдысты қолдануға кеңес береміз.
- Тағамды торда немесе істікте дайындау барысында ең төменгі деңгейде судың аз ғана мөлшері бар жайпақ табаны орналастыру қажет.
- Кем дегенде бір рет, жартылай дайындық кезеңінде, етті екінші жағына аударып қою қажет, пісіру барысында уақыт өткен сайын етке бөлінген шырынын немесе ыстық тұздалған суды құйып тұрыңыз, етке салқын су бүркуге кеңес берілмейді.

ТАҒАМДЫ ҮРМЕПЕШТЕ ДАЙЫНДАУ – ІС ЖҮЗІНДЕГІ КЕҢЕСТЕР

Еріксіз конвекциясы бар үрмепеш
(конвекциясы және шығыршықты қыздырғышы бар)

Пісірменің түрі өнім	Үрмепештің функциялары 	Температура °C	Дөңгей ($\begin{matrix} 4 \\ 1 \end{matrix}$)	Уақыт (мин) 
		160 - 200	2 - 3	30 - 50
		160 - 180	2 - 3	20 - 40*
		140 - 160	2 - 3	10 - 40*
		200 - 230	1 - 3	10 - 20
		210 - 220	2	45 - 60
		160 - 180	2 - 3	45 - 60
		190	2 - 3	60 - 70
		230 - 250	4	14 - 18
		225 - 250	2	120 - 150
		160 - 180	2	120 - 160
		160 - 230	2	90 - 120
		160 - 190	2	90 - 120
		190	2 - 3	70 - 90
		160 - 180	2	45 - 60
		175 - 190	2	60 - 70
		190 - 210	2	40 - 50
		170 - 190	3	40 - 50

Назар аударыңыз!

Кестелерде берілген шамалар анықтамалық болып табылады және Сіздің аспаздық құштарлықтарыңыз бен тәжірибеңізге байланысты өзгеруі мүмкін.

КӨРСЕТИЛЕТІН ҚЫЗМЕТ ПЕН КҮТІМ


Пайдаланушының ұқыптылығы және үрмепешті таза ұстау және оны дұрыс күту оның апатсыз жұмысының мерзімін әжептәуір ұзартады.



Тазаламас бұрын, барлық тұтқалардың „●”/ „0” жағдайында тұрғанына аса назар аудара отырып, үрмепешті сөндіру қажет. Тазалауды үрмепеш суығаннан кейін жүргізуге болады.

- Үрмепешті әр қолданудан кейін тазалаған жөн. Тазалау барысында жарық қосылады, бұл ішкі жұмыс бетін көруді жақсартуға мүмкіндік береді.
- Үрмепештің камерасын тек ыдыс жууға арналған сұйықтықтың аз ғана мөлшерін қосу арқылы жылы сумен ғана жуу қажет.

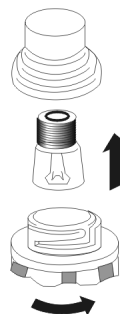
• **Steam Clean** бумен тазалау

- Үрмепештің астынан санағандағы бірінші деңгейге қойылған тостағанға 0,25 л (1 стақан) су құйыңыз.
 - Үрмепештің есігін жабыңыз.
 - Температура реттегішінің тұтқасын 50°C жағдайына, жұмыс режимін таңдау тұтқасын «төменгі қыздырғыш  жағдайына орнатыңыз
 - Үрмепештің камерасын шамамен 30 минутқа қыздырыңыз.
 - Үрмепештің есігін ашыңыз, камераның ішкі көлемін шүберекпен және губкамен сүртіңіз, сосын ыдыс жууға арналған сұйықтықтың аз ғана мөлшерін қосу арқылы жылы сумен жуу қажет
- Назар аударыңыз.** Бумен тазалаудан кейін қалған ылғал тақта астында тамшылар немесе су қалдықтары түрінде болуы мүмкін.
- Үрмепештің камерасын жуғаннан кейін, оны құрғатып сүрту қажет.

Үрмепеш жарықтандыруының шамын алмастыру

Электр тоғымен зақымдану мүмкіндігін болдырмау үшін шамды алмастырмас бұрын құралдың сөндірілгеніне көз жеткізіңіз.

- Басқарудың барлық тұтқаларын „●”/ „0” жағдайына орнатыңыз және қоректендіруді ажыратыңыз.
- Шамның қалпағын бұрап шығарыңыз және жууыңыз, оны құрғатып сүртіңіз.
- Жарықтандыру шамын ұяшықтан бұрап шығарыңыз, қажет болған жағдайда, оны жаңасымен алмастырыңыз
- жоғарғы температуралы шамды (300 °C) шамалары:
- кернеуі 230
- қуаты 25 W – E14 қимасы



Үрмепештің шамы

- Шамды бұрап шығарыңыз. Шамның керамикалық ұяшыққа дұрыс орнатылуына назар аударыңыз.
- Шамның қалпағын бұрап шығарыңыз.

КӨРСЕТИЛЕТІН ҚЫЗМЕТ ПЕН КҮТІМ

Пиролитикалық тазарту

Духовка шкафының пиролитикалық өздігінен тазартылуы. Духовка ок. 480 °С. температурасына дейін қыздырылады. Грильде тамақ дайындағаннан кейін немесе пісірмеден кейінгі дақтар оңай кетірілетін күлге айналады, оны сыпырып алу керек немесе дымқыл мата майлықпен сүртіп алу керек.

Пироллиз функциясын қолданар алдында.

Назар аударыңыз!

Духовкадан барлық аксессуарларды алып шығыңыз (қаңылыр таба, кептіруге арналған торлар, бүйірлік бағыттаушылар, телескопиялық бағыттаушылар). Пироллиз барысында духовка ішінде қалдырылған жабдықтау элементтері зақымдалады.

- Духовка ішіндегі қатты дақтарды кетіріңіз.
- Дымқыл мата майлықпен духовка шкафының сыртқы беттерін сүртіңіз.
- Нұсқаулықтарға жүгініңіз.

Тазарту үрдісі кезінде.

- Мата майлықтарды қыздырылған духовканың қасында қалдырмаңыз.
- Асхана пешін қоспаңыз.
- Духовка жарығын қоспаңыз.
- Духовка есіктері тосқауылмен жабдықталған, олар үрдіс кезінде есіктердің ашылуына жол бермейді. Тазарту үрдісін тоқтатпау үшін есіктерді ашпаңыз.

Назар аударыңыз!

Пиролитті тазалау үдерісі кезінде духовка өте жоғары температураға дейін қызуы мүмкін, сол себепті духовканың сыртқы беттері одан да қатты қызады, балалардың духовка маңында жүрмеуін қадағалау керек.

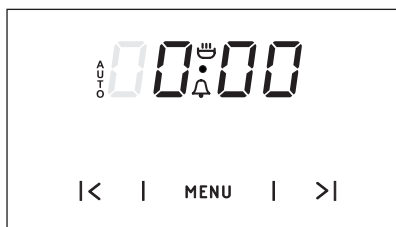
Тазарту барысында бөлінетін булануға байланысты, асхана жақсы желдетілуі керек.

Пиролитикалық тазарту үрдісі:

- Духовка есіктерін жабыңыз.
- Қызметті таңдау реттегішін Пироллиз қалпына белгілеу керек [P].
- Бағдарламалаушы дисплейінде өздігінен тазалау уақытының ұзақтығы (2:00) және „auto” және „P” белгілері көрінеді. Бір мезгілде духовка есігі тосқауылын бақылау шамы жанады [P].

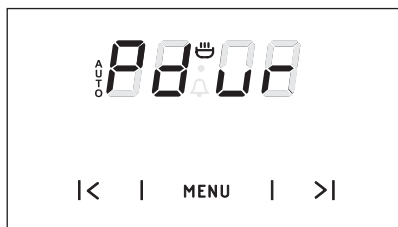


- МӨЗІРДі басу және дисплейде 0.00. жанғанша шамамен 3-4 секунд күту

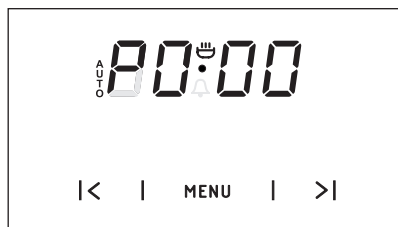


КӨРСЕТИЛЕТІН ҚЫЗМЕТ ПЕН КҮТІМ

- МӘЗІРДІ қайта басу. Диплейдегі нұсқауларжы Pdur көрсетеді.



- Үдерістің қызмет уақытын > немесе < сенсорларымен таңдаңыз. Уақытты 2.00 (2 сағат), 2.30 (2 жарым сағат) немесе 3.00 (3 сағат) таңдауға болады. Сәйкес күту уақытын таңдағаннан кейін дыбыстық белгіні күту керек, ол үдеріс уақыты бағдарламаланғанын білдіреді.
- Тазалау үдерісі басталады. Духовка есігі тосқауылданады.
- Пиролиттік тазалау үдерісі аяқталғаннан кейін дисплейде P0.00 жанады.



- Духовка ішіндегі температураға тәуелді есік автоматты түрде тосқауылдан шығарылуы мүмкін. Духовка ішіндегі температура 160 °C төмен болған жағдайда, есік тосқауылдан шығарылады және есік тосқауылы шамы $\left| \begin{smallmatrix} \text{°C} \\ \text{°C} \end{smallmatrix} \right|$ сөнеді.
- Есік тосқауылы шамы сөнгенде, қызметті таңдауды реттегішті 0 қалпына келтіру керек.
- Есік тосқауылдан шығып духовка сөнгеннен кейін есікті ашып, жұмсақ ылғалды шүберекпен күлден тазартуға болады.

Бүйірлік бағыттаушылар мен жабдықтаудың басқа элементтерін орнатыңыз. Духовка қолданысқа дайын.

Маңызды!

Егер пиролиттік тазалауды іске қосу кезінде қателесіп есік ашық қалса, духовка өздігінен тазалау үдерісін тоқтатады және есік тосқауылы шамы жыпылықтайтын болады. Бұл жағдайда өздігінен тазалау үдерісін қайта қосу үшін, қызметті таңдауды реттегішті 0 қалпына келтіру және пиролиттік тазалау қызметін қайта орнатыңыз.

Үдерісті тоқтату.

Пиролиз үзілмеуі тиісті автоматты үдеріс болып табылады.

Егер үдерісті тоқтату қажет болса 0 реттеушіні қалпына келтіру керек

Үдерісті ұзу уақытына тәуелді (духовкадағы температура) духовка алдымен 160 °C төмен температураға дейін салқындайды, одан кейін есік тосқауылдан шығарылады.

Есіктің апатты ашылуы.

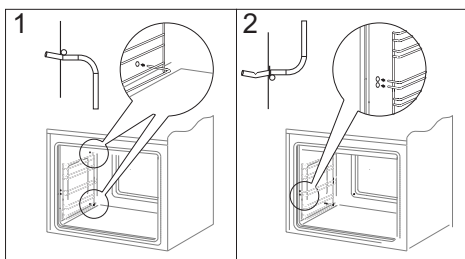
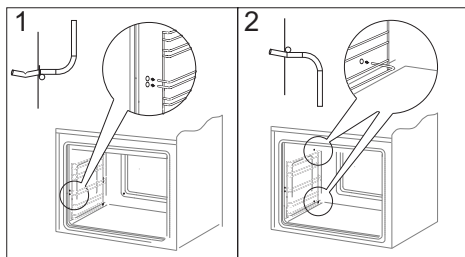
Егер қандай да бір себеппен духовка есігі автоматты түрде тосқауылдан шығарылса және духовка суып қалса келесі қадамдарды жүзеге асыру керек:

- Реттегішті „жарықтандыру” қалпына келтіру;
- 4 минут күту;
- Реттегішті 0 – духовка 10 минут ішінде тосқауылдан шығарылуы керек.

Назар аударыңыз – егер духовка ішіндегі температура 160 °C жоғары болса, есік тосқауылданбайды.

КӨРСЕТИЛЕТІН ҚЫЗМЕТ ПЕН КҮТІМ

- **D**, әріпімен белгіленген бүркеме пештер оңай алынатын бүркеме пештің қосымша сымдық бағыттауыштарымен (сатыларымен) жабдықталған. Оларды жууға алып шығу үшін алдында орналастырылған бекіткішті алу керек, содан соң бағыттауышты тартып артқы бекіткішінен ажырату керек.



Жүйелі түрде қарау

Үрмепешті таза ұстауға қажетті әрекеттерден басқа, төмендегілерді де орындаған жөн:

- Басқару элементтерінің жұмысын және тақтаның жұмыс топтарын жүйелі түрде тексеруді жүргізген жөн. Кепілдік мерзімі аяқталғаннан кейін, кем дегенде екі жылда бір рет қызмет көрсету орталығында тақтаның техникалық жағдайын тексеріп тұру қажет.
- Айқындалған пайдалану ақауларын жойған жөн.
- Қажет болған жағдайда, істен шыққан бөліктер мен түйіндерді алмастырған жөн.

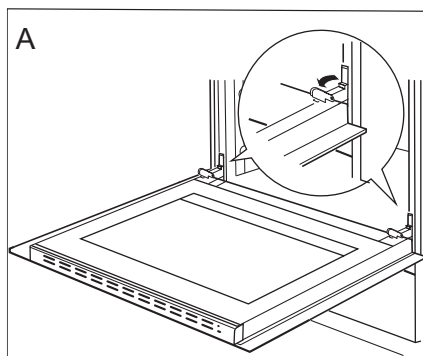
Назар аударыңыз!

Барлық жөндеу және реттеуші жұмыстар сәйкес қызмет көрсету орталығымен немесе қажет біліктілігі мен рұқсату бар маман жүргізу қажет.

КӨРСЕТИЛЕТІН ҚЫЗМЕТ ПЕН КҮТІМ

Есікті алып тастау

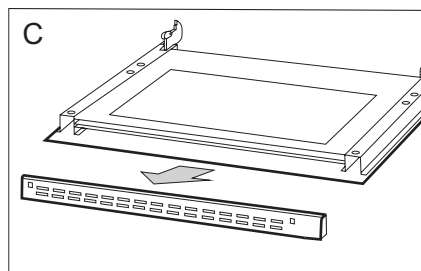
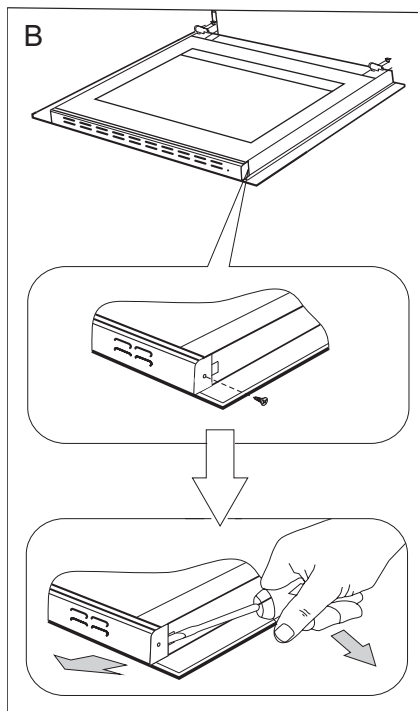
Пісіргіш пешті ыңғайлы түрде пайдалану үшін есәкті алып тастауға болады. Ол үшін есікті ашу және сақтайтын (А суреті) топса үстіне жайғастырылған элементті қисайту керек. Есікті сәл жауып, аздап көтеріп және алға асықпай суырып алу қажет. Пісіргіш пештің есігін қайта орнату үшін кері бағытта әрекет ету қажет. Қондыру барысында ілмек ойығы ілмекті ұстап тұратын орындаушыға дұрыс қойылуы қажет. Пісіргіш пештің есігін орнатқаннан соң сақтаушы элементті **міндетті түрде түсіру және оны мұқият қысу қажет**. Сақтау элементі дұрыс орнатылмаса есік жабылар барысында ілмекті зақымдауы мүмкін.



Ілмек қорғауыштарының ауытқуы

Ішкі әйнекті алып тастау

1. Крест тәрізді бұрайтын аспаптың көмегімен есіктің жоғарғы жағындағы бұрандаларды бұрап алу (В суреті).
2. Жазық бұрыштың көмегімен есіктің жоғарғы қабырғасын, мұқият оны бүйіріне келтіре отырып суырып алу (В, С суреті).



КӨРСЕТИЛЕТІН ҚЫЗМЕТ ПЕН КҮТІМ

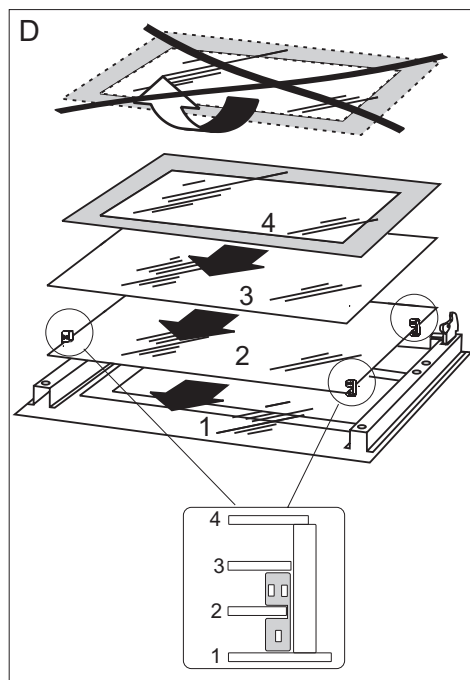
3. Әйнекті бекіту жүйесінен (есіктің төменгі бөлігінен) суырып алу. (D суреті). Ортаңғы әйнектерді суырып алу.

Назар аударыңыз! Әйнекті бекіту жүйесінің бұзылу қауіпсіздігі. Әйнекті жоғарға көтермей суырып алу.

Ортаңғы әйнекті суырып алу (D сурет).

4. Әйнекті жылы су алып тазартқыш құралымен тазарту.

Әйнекті қайта орнату үшін Тәртіпті кері қайталау қажет. Әйнектің тегіс жағы жоғарғы жағында, ал жантайған бұрышы төменде болуы қажет.



АПАТТЫ ЖАҒДАЙЛАРДАҒЫ ІС-ӘРЕКЕТ

Әр апатты жағдайда:

- Үрмештің жұмыс түйіндерін сөндірген жөн.
- Электр қорегін ажыратыңыз.
- Маманды шақырыңыз.
- Кестедегі нұсқауларды орындай отырып, кейбір ұсақ ақауларды пайдаланушың өзі де жөндей алады. Қызмет көрсету орталығына хабарласпас бұрын, кестені қарап шығыңыз

ҚИЫНШЫЛЫҚТАР	СЕБЕП	ӘРЕКЕТ
1.Электрика жұмыс жасамайды	Қоректендірудің жоқтығы	Сақтандырғышты тексеріңіз, күйіп кеткенін алмастырыңыз
2.Таймердің дисплейі „0.00” көрсетеді.	Құрал желіден ажыратылған немесе кернеу уақытша жоқ болды.	Ағымдағы уақытты орнатыңыз (Таймерді пайдалану бойынша нұсқауларды қараңыз).
3. Үрмештің жарықтандыруы жұмыс істемей тұр	Шам бұралып қалған немесе жанып кеткен.	Шамды бұраңыз немесе оны алмастырыңыз (Үрмештің күтімі және тазалау тарауын қараңыз).

ТЕХНИКАЛЫҚ ДЕРЕКТЕР

Номиналды кернеуі	230V 1N~ 50 Hz
Номиналды қуаттылығы	max. 3,1 kW
Тақтаның көлемі (ЕНІ / ТЕРЕҢДІГІ / БИИКТІГІ)	59,5 / 59,5 / 57,5 cm

EN 60335-1, EN 60335-2-6 Нормативтеріне сәйкес келеді

Өндірушінің мәлімдемесі

Осымен өндіруші тұрмыстық аспабының төмендегі көрсетілген негізгі талаптар мен басшылықтарына сәйкес келеді деп куәландырады;

- төменвольтті жабдықтар директивасы 2014/35/ЕС,
- электромагниттік үйлесімділік директивасы 2014/30/ЕС,
- қоршаған ортаны жобалау директивасы 2009/125/ЕС,
- „төмен вольтты жабдықтардың қауіпсіздігі үшін” талап TP TC 004/2011,
- „техникалық құралдардың электромагниттік үйлесімділігі” талап TP TC 020/2011

Аспап **EAC** сәйкестікті белгісімен таңбаланады, және оған нарықты бақылау мекемелерге ұсынылатын сәйкестік сертификаты беріледі.

ШАНОВНИЙ ПОКУПЕЦЬ,

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

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

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

Увага!

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

ЗМІСТ

Техніка безпеки	32
Опис приладу	36
Монтаж	38
Експлуатація	40
Приготування їжі у духовці - практичні поради	48
Обслуговування та догляд	50
Технічні дані	57

ПОЛОЖЕННЯ З ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ

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

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

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

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

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

ПОЛОЖЕННЯ З ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ

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

Для чищення духовки не застосовуйте парові очисники.

Під час процесу піролітичного чищення кухонна плита може нагріватися до дуже високих температур, тому зовнішні поверхні кухонної плити можуть нагріватися більше, ніж зазвичай, відтак слід подбати, щоб діти не знаходились поблизу кухонної плити.

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



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

допоможе досягти найкращих результатів:

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

РОЗПАКУВАННЯ



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

шкоди

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

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

ВИЛУЧЕННЯ З ЕКСПЛУАТАЦІЇ



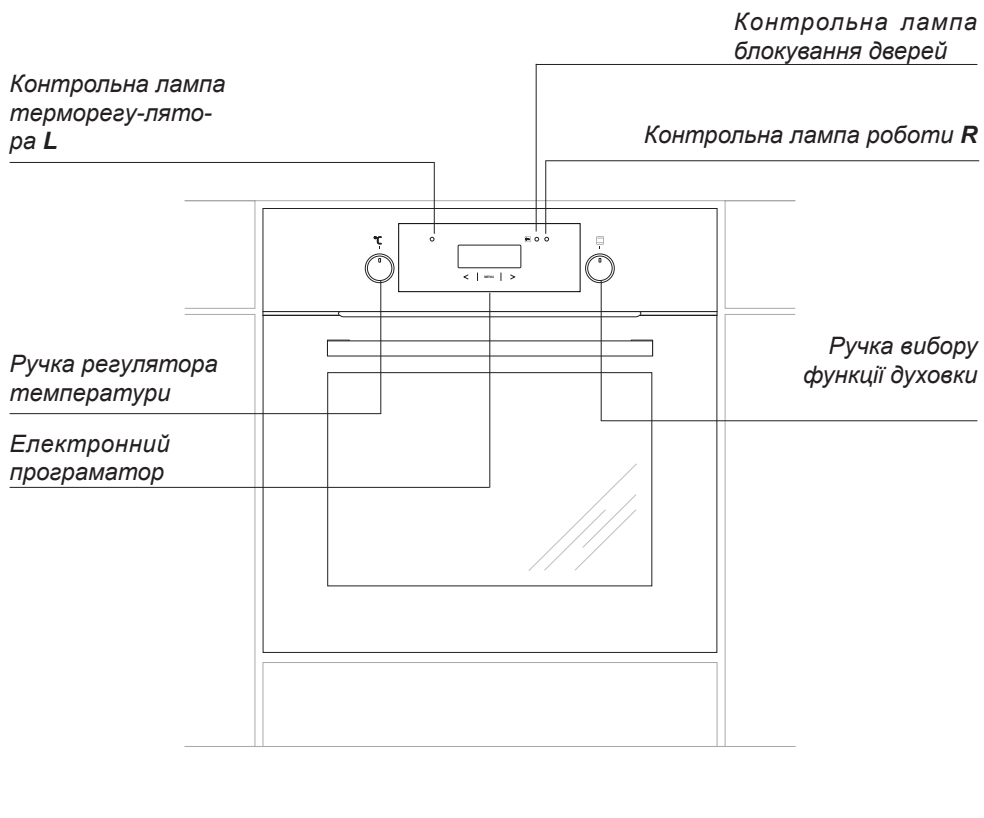
По завершенню терміну використання даний прилад не можна викидати, як звичайні комунальні відходи, його слід здати до пункту приймання та переробки електричних та електронних приладів. Про це інформує

знак, який розміщений на приладі, інструкції з використання та упаковки.

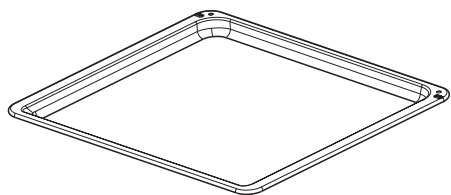
У приладі використані матеріали, які підлягають повторному використанню відповідно до їх позначень. Завдяки переробці, використання матеріалів або іншої форми використання відпрацьованих приладів Ви внесете значний внесок у збереження навколишнього середовища.

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

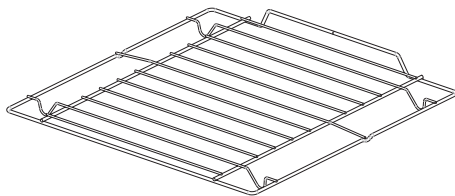
ОПИС ПРИЛАДУ



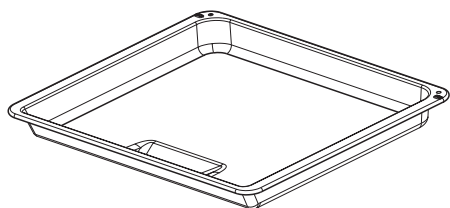
ОПИС ПРИЛАДУ



*Деко для запікання**

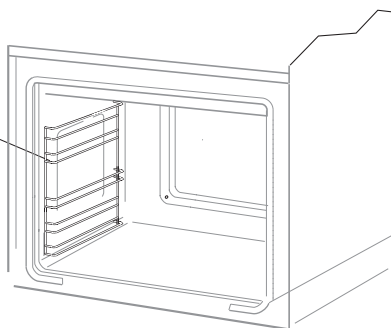


*Решітка для грилю
(решітка для сушіння)*



*Піддон для смаження**

*Дротяні
напрявні*



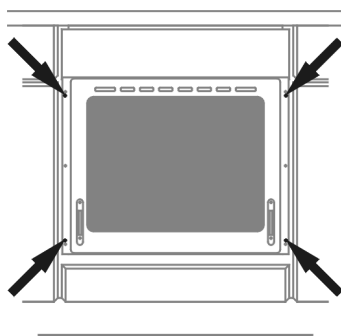
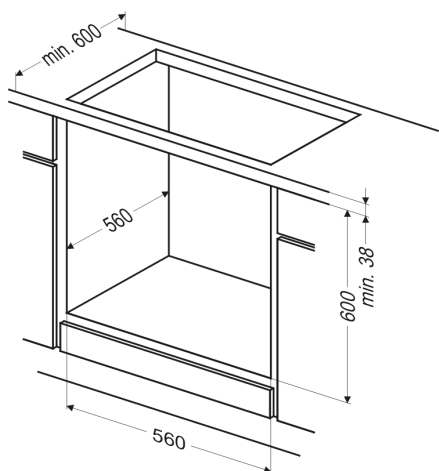
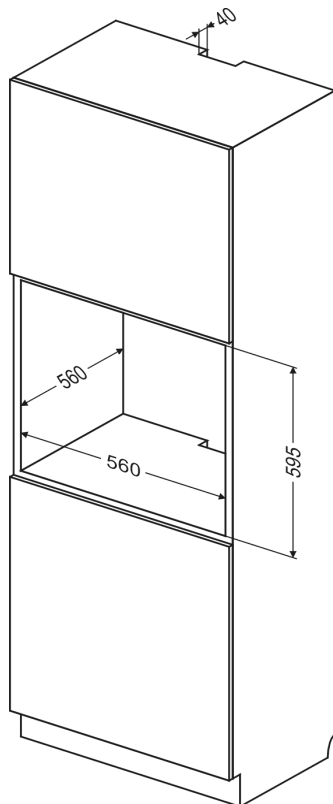
*для певних моделей

МОНТАЖ

Монтаж духовки

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

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



МОНТАЖ

Підключення духовки до електромережі

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

Після встановлення духовки повинен бути доступ до вилки.

Увага!

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

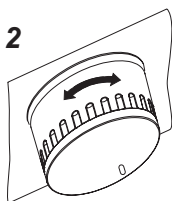
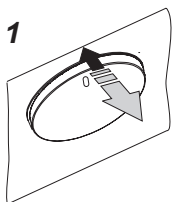
ЕКСПЛУАТАЦІЯ

Перед першим увімкненням духовки

- зняти елементи упаковки, очистити духову шафу від засобів фабричної консервації,
- вийняти обладнання духової шафи та промити теплою водою із додаванням миючого засобу для миття посуду,
- увімкнути вентиляцію у приміщенні або відкрити вікно,
- прогріти духовку (за температури 250 градусів С близько 30 хв.), прибрати забруднення та ретельно вимити.

Ручки вимикачів «сховані» у панелі управління. Для того, щоб обрати бажану функцію слід:

1. Обережно натиснути на ручку та відпустити,
2. Встановити обрані функції. Позначки ручки вимикача на її боковій стороні відповідають черговим функціям духовки.



Увага!

У духовках, які обладнані електронним програматором Ts, після підключення до мережі, у полі табло з'явиться циклічнопульсуючий показник часу: „0.00”.

Слід встановити поточний час на програматорі (див. інструкцію обслуговування програматора). Якщо час на програматорі не встановлено, духовка працювати не буде.

Увага!

Електронний програматор Ts оснащений сенсорами, які обслуговуються за допомогою натискання пальця на зазначених поверхнях.

Кожний напрям сенсора підтверджується акустичним сигналом.

Поверхні сенсорів слід тримати у чистоті.

Камеру духовки необхідно мити виключно теплою водою із додаванням невеликої кількості рідини для миття посуду.

ЕКСПЛУАТАЦІЯ

Таймер

   позначення робочих функцій

Сенсор

MENU - сенсор вибору функцій роботи програматора

< - сенсор „-“

> - сенсор „+“

Після підключення до мережі або повторного увімкнення після зникнення живлення у мережі, дисплей показує 0.00, и надпис AUTO блимає.



● натиснути на сенсор **MENU**, дисплей  показує

● налаштуйте поточний час, за допомогою сенсорів < та >.

Через бл. 7 сек. після завершення операції з налаштування часу, нові данні будуть занесені до пам'яті.

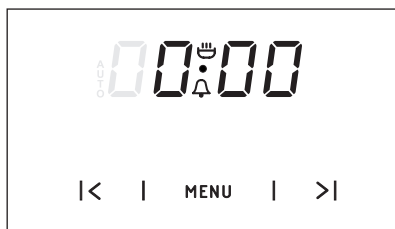
Увага!


Без налаштування поточного часу неможлива робота духовки.


Хвилинний таймер

Хвилинний таймер можна активізувати у будь-який момент, не дивлячись на активний стан інших функцій програматора. Час роботи виставляється у межах від 1 хвилини до 23 годин 59 хвилин. Для того, що налаштувати хвилинний таймер, необхідно:

● натиснути на сенсор **MENU**, дисплей  показує



● виставити потрібний час роботи хвилинного таймера за допомогою сенсора > та <. Налаштований час хвилинника показується на дисплеї, а  функція висвічується на дисплеї.

Після закінчення виставленого часу, вмикається звуковий сигнал.  Функція починає блимати.

● Для вимкнення сигналу натиснути на сенсор **MENU**, < або >. Значок функції потухне, а дисплей буде показувати поточний час.

Увага!

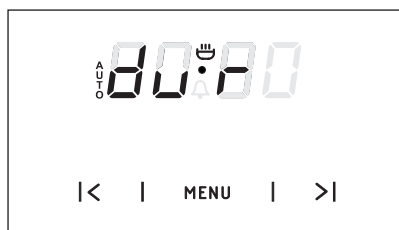
Якщо звуковий сигнал не вимкнеться ручним способом, то він увімкнеться автоматично приблизно через 7 хвилин.

ЕКСПЛУАТАЦІЯ

Напівавтоматичний режим

Для того, щоб духовка увімкнулась у визначений час:

- встановіть ручку функції духовки та ручку терморегулювання у позицію, за якою повинна працювати духовка
- натисніть та тримайте сенсор **MENU**, поки на дисплеї не висвітиться:



- встановіть потрібний час роботи за допомогою сенсорів < та > в межах з 1 хвилини до 10 годин.

Налаштований час запам'ятається приблизно через 7 сек, дисплей знову покаже поточний час при увімкненні функції AUTO. Після закінчення заданого часу духовка вимкнеться автоматично. Увімкнеться звуковий сигнал, а функція AUTO почне блимати.

- встановіть ручки функцій духовки й терморегулювання на режим «вимкнено»,
- натиснути на сенсор **MENU**, < або > для вимкнення сигналу; функція AUTO погасне, а дисплей буде показувати поточний час.

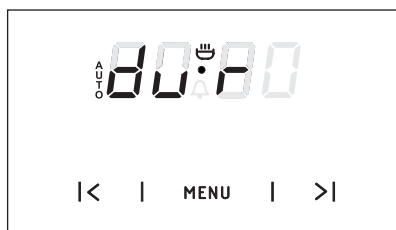
Увага!

У духовках, які оснащені однією ручкою управління, ручка функцій духовки приєднана до терморегулятора.

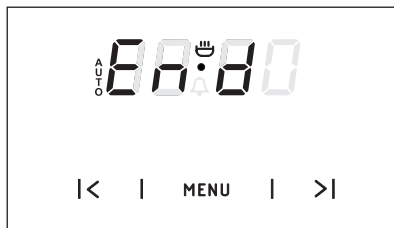
Автоматичний режим

Якщо духовку необхідно увімкнути на певний робочий час та у певний час вимкнути, необхідно налаштувати час роботи та час завершення роботи:

- натисніть та притримуйте сенсор **MENU**, поки на дисплеї не висвітиться:



- встановіть потрібний час роботи за допомогою сенсорів < та > в межах з 1 хвилини до 10 годин.
- натисніть та притримуйте кнопку **MENU**, поки на дисплеї не з'явиться:



- налаштуйте час вимкнення (завершення роботи) сенсорами < та >, який не перевищує 23 години 59 хвилин,
- встановіть ручку функцій духовки та ручку терморегулювання у потрібну позицію, у якій повинна працювати духовка.

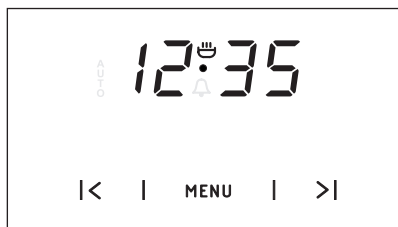
ЕКСПЛУАТАЦІЯ

Функція AUTO висвічується, робота духовки розпочнеться, враховуючи різницю між встановленим часом завершення роботи та налаштованим часом роботи духовки (наприклад, налаштований час роботи духовки становить 1 годину, а налаштований час завершення роботи 14.00. Духовка увімкнеться автоматично в 13.00).

Коли настане час завершення роботи, духовка вимкнеться автоматично, увімкнеться звуковий сигнал, а функція AUTO на дисплеї почне блимати.

● встановіть ручки функцій духовки й терморегулювання на режим «вимкнено»,

● натиснути на сенсор **MENU**, < чи > для вимкнення сигналу; функція AUTO потухне, а дисплей буде показувати поточний час.



Відміна налаштувань

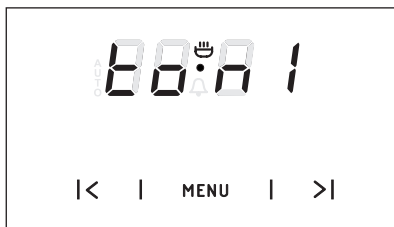
У будь-який момент можна відмінити налаштування хвилинний таймер чи функції автоматичної роботи. Відміна налаштувань автоматичної роботи:

- одночасно натиснути сенсор < та >, Відміна налаштувань хвилинний таймер:
- кнопкою **MENU** обрати функції хвилинний таймер,
- повторно натиснути сенсор < та >.

Зміна тону звукового Сигналу

Тон звукового сигналу можна змінити наступним чином:

- одночасно натиснути сенсор < та >,
- кнопкою **MENU** обрати функцію «тон», значення на дисплеї будуть блимати:



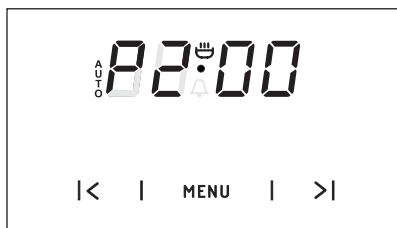
- сенсор > обрати відповідний тон у діапазоні від 1 до 3.

ЕКСПЛУАТАЦІЯ

Піролітичне чищення

Час піролітичного чищення можна встановити в діапазоні від 2.00 до 3.00 годин.

- встановити регулятор вибору функції в положення **P**,
- сенсорами МЕНЮ, < та > встановити час чищення.



Увага! Перед початком піролітичного чищення необхідно прочитати інструкцію в розділі «Чищення і технічне обслуговування»

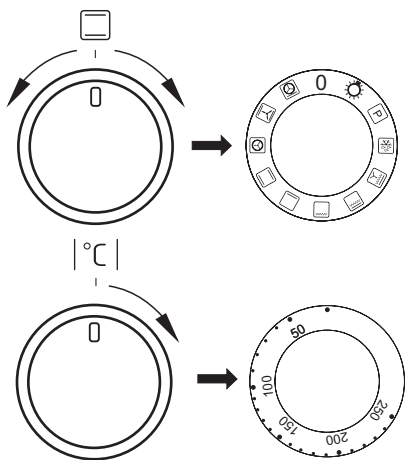
ЕКСПЛУАТАЦІЯ

Духовка з вимушеною циркуляцією повітря (з вентилятором і нагрівальним елементом циркулюючого повітря).

Духовка нагрівається за допомогою нижнього і верхнього нагрівальних елементів, нагрівального елемента циркулюючого повітря та грилю. Керування роботою даної духовки здійснюється за допомогою ручки вибору режиму роботи та ручки регулювання температури. Для встановлення необхідно повернути ручку у вибране положення.

Ручка «схована» у панелі керування, для вибору функції духовки необхідно:

- легко натиснути на ручку і відпустити,
- встановити на вибрану функцію.



Вимкнення здійснюється встановленням обох ручок в положення „•” / „0”.

Увага!

Ввімкнення нагрівання (нагрівального елемента тощо) при ввімкненій будь-якій функції духовки можливе лише після налаштування температури.

0 Нульове положення



Незалежне освітлення духовки

Якщо ручка повернута у це положення, у духовці ввімкнене освітлення.



Піролітичне чищення.

Піролітичне самоочищення духовки. Духовка нагрівається до температури приблизно 480 °С. Залишки від грилю або випічки перетворюються на попіл, який після завершення процесу можна легко вивести або усунути за допомогою вологої ганчірки.

Увага!

Перед початком піролітичного чищення необхідно прочитати інструкцію в розділі «Чищення і технічне обслуговування»



Розморожування

Ввімкнений лише вентилятор, усі нагрівачі вимкнені.



увімкнений вентилятор та «ГРИЛЬ»

В даному положенні поворотної ручки духовка працює у функції «ГРИЛЬ» разом з вентилятором. Використання даної функції на практиці дозволяє прискорити процес запікання та посилити смакові якості страви.



Посилений гриль (Supergrill)

Ввімкнення функції „посиленого грилю” дозволяє грилювати з ввімкненим верхнім нагрівальним елементом. Дана функція дозволяє отримати вищу температуру у верхній робочій частині духовки, завдяки чому страву сильніше зарум'яніється, також можна грилювати більші порції страв.



Ввімкнений гриль

Поверхнєве „грилювання”, застосовується для приготування малих порцій м'яса: стейки, котлети, риба, тости, ковбаски, запіканки (товщина страви, що запікається, не повинна перевищувати 2-3 см, під час приготування страву необхідно повернути на інший бік).



Ввімкнений нижній нагрівальний елемент

У цьому положенні ручки в духовці функціонує лише нижній нагрівальний елемент. Запікання тіста знизу (напр., мокре тісто і тісто, фаршироване фруктами).



Ввімкнений верхній і нижній нагрівальні елементи

Якщо ручка встановлена у це положення, тоді духовка працює у традиційному режимі. Ідеально надається для приготування тіста, м'яса, риби, хліба, піци (попередньо духовку необхідно розігріти та використувати деко чорного кольору). Запікання на одному рівні.




Ввімкнена циркуляція гарячого повітря

Якщо ручка встановлена у положення „ввімкнена циркуляція гарячого повітря”, це дозволяє задіяти вимушене нагрівання духовки за допомогою термовентилятора, розташованого посередині задньої стінки духовки. Для традиційної духовки використовуються нижчі значення температури для приготування страв. Використання цього способу нагрівання забезпечує рівномірну циркуляцію тепла довкола страви у духовці.



Ввімкнений вентилятор, нижній і верхній нагрівальні елементи

У цьому положенні ручки духовки виконується функція тісто. Духовка традиційна з вентилятором.

Під час виконання функції з  і якщо регулятор температури знаходиться у нульовому положенні, працює лише вентилятор. У цьому положенні можна охолоджувати страви або камеру духовки.



Ввімкнена циркуляція гарячого повітря і нижній нагрівальний елемент

У цьому положенні ручки духовки виконується функція циркуляції гарячого повітря при ввімкненому нижньому нагрівальному елементі, що викликає підвищення температури знизу випічки. Велика кількість тепла поступає знизу випічки, мокре тісто, піцца.

Контрольна лампа




Увімкнення духовки супроводжується світінням двох сигнальних лампочок, **R** та **L**. Світло контрольної лампочки **R** кольору свідчить про роботу духовки. Потухла **L** лампочка інформує про те, що в духовці встановилась необхідна температура. Якщо кулінарні рекомендації радять ставити страву у розігріту духовку, то це потрібно робити не раніше, ніж перше вимкнення **L** контрольної лампочки. У ході приготування **L** лампочка буде вмикатися та вимикатися (підтримка температури всередині духовки). **R** контрольна лампочка може також горіти при положенні ручки «Освітлення камери духовки».

ЕКСПЛУАТАЦІЯ

Використання пічки

Смаження проходить в результаті впливу на їжу інфрачервоними променями, які створює розігрітий гриль.

для увімкнення пічки необхідно:

- Встановити ручку духовки в положення, позначене символом   
- Розігріти духовку протягом 5 хвилин (при закритих дверцятах духовки).
- Поставити у духовку піднос з продуктами харчування на відповідний робочий рівень, а у випадку смаження на вертелі - поставити безпосередньо під ним (нижче вертела) піддон для жиру, що стікає.
- Смаження слід проводити при закритих дверцятах духовки.

Для функції «гриль» та «посилений гриль» температуру потрібно встановити на 250°C, а для функції «конвекція та гриль» максимум на 190°C.

Увага!

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

ПРИГОТУВАННЯ ЇЖИ У ДУХОВЦІ - ПРАКТИЧНІ ПОРАДИ

Випічка




































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

Смаження м'яса

- У духовці готується м'ясо порціями більше 1 кг Порції, вага яких менше, рекомендується готувати на газових горілках плити,
- Для приготування рекомендується використовувати жаростійкий посуд, із ручками, які не піддаються впливу високої температури,
- При приготуванні їжі на решітці чи вертелі на самому низькому рівні необхідно розмістити деко з невеликою кількістю води,
- Мінімум один раз, на етапі напівготовності, слід перевернути м'ясо на іншу сторону, у процесі запікання час від часу поливати м'ясо соком, що виділяється або гарячою солоною водою, поливати м'ясо холодною водою не рекомендується.

ПРИГОТУВАННЯ ЇЖИ У ДУХОВЦІ - ПРАКТИЧНІ ПОРАДИ

Духовка з примусовою конвекцією (з конвекцією та кільцевим нагрівачем)

Вид випічки продукт	Функції духовки	Температура °C	Рівень ($\frac{4}{1}$)	Час [хв.] 
		160 - 200	2 - 3	30 - 50
		160 - 180	2 - 3	20 - 40*
		140 - 160	2 - 3	10 - 40*
		200 - 230	1 - 3	10 - 20
		210 - 220	2	45 - 60
		160 - 180	2 - 3	45 - 60
		190	2 - 3	60 - 70
		230 - 250	4	14 - 18
		225 - 250	2	120 - 150
		160 - 180	2	120 - 160
		160 - 230	2	90 - 120
		160 - 190	2	90 - 120
		190	2 - 3	70 - 90
		160 - 180	2	45 - 60
		175 - 190	2	60 - 70
		190 - 210	2	40 - 50
		170 - 190	3	40 - 50

Увага!

Параметри, які наведені в таблицях є довідковим та можуть змінюватися в залежності від Ваших кулінарних вподобань та досвіду.

ОБСЛУГОВУВАННЯ ТА ДОГЛЯД


● Духовку слід чистити після кожного використання. При очищенні вмикається освітлення, що дозволяє покращити видимість всередині робочого простору.

● Камеру духовки слід мити тільки теплою водою з додаванням невеликої кількості рідини для миття посуду.

● Очищення паром «Steam Clean»

- у миску, яка поставлена на перший знизу рівень духовки налити 0,25 л води (1 стакан),

- закрити дверці духовки, - ручку регулятора температури встановити на положення 50°C, ручку вибору режиму роботи в положення «нижній нагрівач»

- нагрівач камери духовки близько 30 хвилин ,

- відчинити дверцята духовки, внутрішній об'єм камери протерти ганчіркою чи губкою, потім промити теплою водою з додаванням рідини для миття посуду.

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

● Після миття камери духовки, її слід витерти насухо.

Увага!

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

Заміна лампочки освітлення духовки

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

● Усі ручки управління встановити у положення „●” / „0” , та вимкнути живлення,

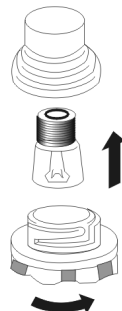
● Вивернути та промити ковпак лампочки, витерти його насухо.

● Вивернути освітлювальну лампочку з гнізда, за необхідності замінити її на нову

- лампочка високотемпературна (300°C) з параметрами:

- напруга 230

- потужність 25 W - різьба E14.



Лампочка духовки

● Вкрутити лампочку. Зверніть увагу на правильну установку лампочки у керамічне гніздо.

● Вкрутити ковпак лампочки.

ОБСЛУГОВУВАННЯ ТА ДОГЛЯД

Піролітичне чищення

Піролітичне самоочищення духовки. Духовка нагрівається до температури приблизно 480 °С. Залишки від грилю або випічки перетворюються на попіл, який після завершення процесу можна легко вивести або усунути за допомогою вологої ганчірки.

Перед ввімкненням функції піролізу.

Увага!

Усунути всі аксесуари з духовки (листки, решітки, бічні направляючі, телескопічні направляючі). Аксесуарам, залишеним на час піролізу всередині духовки, буде завдано непоправної шкоди.

- Усунути стійкий бруд з внутрішньої поверхні духовки.
- Очистити вологою ганчіркою зовнішні поверхні духовки.
- Діяти згідно з інструкціями.

Під час процесу чищення.


- Не залишати ганчірок поблизу гарячої духовки.
- Не вмикати кухонну плиту.
- Не вмикати освітлення духовки.
- Дверцята духовки обладнані блокуванням, яке запобігає їхньому відкриванню під час процесу. Не відкривати дверей, щоб не переривати процесу чищення.

Увага!

Під час процесу піролітичного чищення кухонна плита може нагріватися до дуже високих температур, тому зовнішні поверхні кухонної плити можуть нагріватися більше, ніж зазвичай, відтак слід подбати, щоб діти не знаходились поблизу кухонної плити.

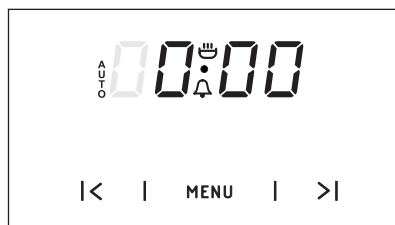
З огляду на випари, що виділяються в ході чищення, кухня повинна добре провітрюватися.

Процес піролітичного чищення:

- Закрити дверцята духовки.
- Встановити регулятор вибору функції в положення Піроліз **P**.
- На дисплеї програматору загориться час процесу самоочищення (2:00) та символи „auto” і „P”. Одночасно загориться контрольна лампа блокування дверцят духовки .

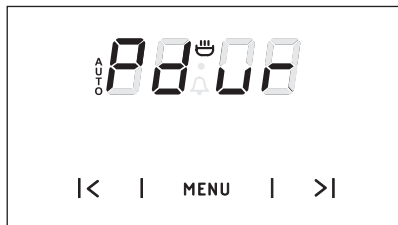


- Натиснути МЕНЮ і тримати приблизно 3-4 секунди до моменту загорання на дисплеї 0.00.



ОБСЛУГОВУВАННЯ ТА ДОГЛЯД

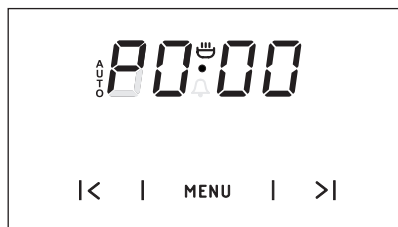
- Повторно натиснути МЕНЮ. Вказівки дисплея будуть пульсувати Pdur.



- Вибрати час процесу сенсорами > або <.

Можна вибрати час 2.00 (2 години), 2.30 (2 з половиною години) або 3.00 (3 години). Після вибору відповідного часу дочекатися звукового сигналу, який означає, що час процесу запрограмовано.

- Починається процес чищення. Дверцята духовки блокуються.
- Після завершення процесу піролітичного очищення на дисплеї загориться P0.00.



- Дверцята розблоковуються автоматично залежно від температури всередині духовки. Коли всередині духовки температура знижується нижче 160 °С, дверцята розблоковуються і лампа блокування дверцят $\left| \text{Pdur} \right|$ гасне.
- Коли згасне лампа блокування дверцят, встановити регулятор вибору функції в положенні 0.
- Після розблокування дверцят і вимкнення духовки можна відкрити дверцята і м'якою вологою ганчіркою очистити від попелу.

Прикріпити бічні направляючі й інші доступні аксесуари. Духовка готова до використання.

Важливо!

Якщо під час запуску піролітичного очищення помилково будуть відкриті дверцята, духовка призупинить процес самоочищення і буде мигати лампа блокування дверей. У цьому випадку, щоб знову запустити процес самоочищення, необхідно регулятор вибору функції встановити в положенні 0, тоді повторно приступити до установки функції піролітичного очищення.

Анулювання процесу.

Піроліз є автоматичною програмою, яка не повинна перериватися.

Якщо все ж таки процес необхідно перервати, тоді регулятор встановити у положенні 0.

Залежно від моменту переривання процесу (температури в духовці) духовка спочатку буде охолоджуватися до температури нижче 160 °С, потім розблокуються дверцята.

Аварійне відкриття дверей.

Якщо з якихось причин дверцята духовки автоматично не розблокувались, а духовка вже охолола, необхідно зробити наступне:

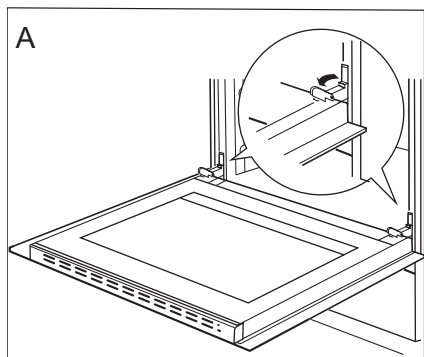
- встановити регулятор в положення „освітлення”;
- почекати 4 хвилини;
- встановити регулятор в положенні 0 – духовка повинна розблокуватися протягом 10 хвилин.

Увага - якщо всередині духовки температура перевищує 160 °С, дверцята не розблокуються.

ОБСЛУГОВУВАННЯ ТА ДОГЛЯД

Виймання дверей

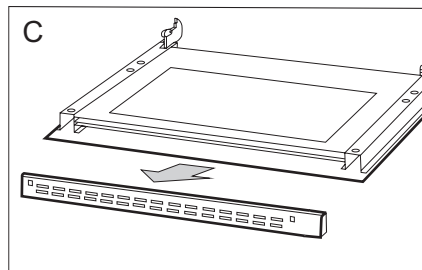
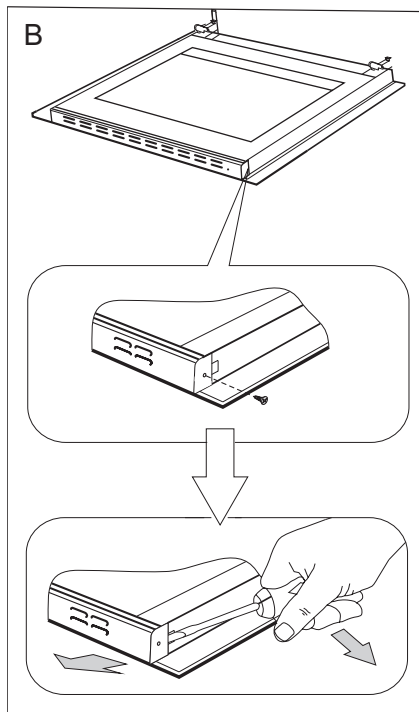
Для полегшення доступу до камери духовки і її чищення можна зняти двері. Для цього потрібно відкрити двері, відхилити вверх розташований у завісі запобіжний елемент. Легенько прикрити двері, підняти і вийняти їх, потягуючи вперед. Для встановлення дверей плити необхідно діяти у зворотному порядку. Під час встановлення слід звернути увагу, щоб виріз на завісі правильно ввійшов у виступ тримача завіси. Після встановлення дверей духовки необхідно обов'язково опустити запобіжний елемент і **ретельно його дотиснути**. Неправильне встановлення запобіжного елемента може стати причиною пошкодження завіси під час закривання дверей.



Відхилення запобіжних елементів завіс

Виймання внутрішнього скла

1. За допомогою хрестоподібної викрутки відкрутіть гвинтики, що знаходяться у верхній планці дверей (мал. В).
2. За допомогою пласкої викрутки витягніть верхню планку дверей, обережно намагаючись натиснути на неї з обох сторін (мал. В, С).



ОБСЛУГОВУВАННЯ ТА ДОГЛЯД

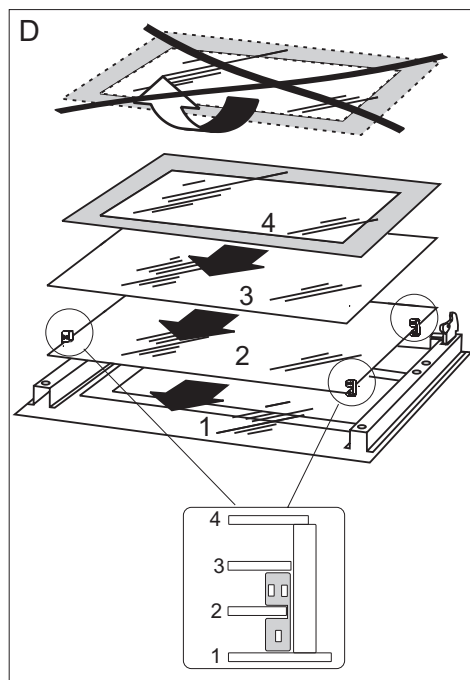
3. Витягнути внутрішнє скло з кріплення (у нижній частині дверей). (Мал. D). Вийняти середнє скло.

Увага! Небезпека пошкодження кріплення скла. Скло необхідно витягнути, не піднімаючи його вгору.

Вийняти середнє скло, (мал. D).

4. Вимити скло теплою водою з невеликою кількістю засобу для чищення.

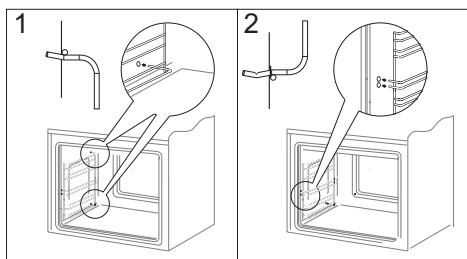
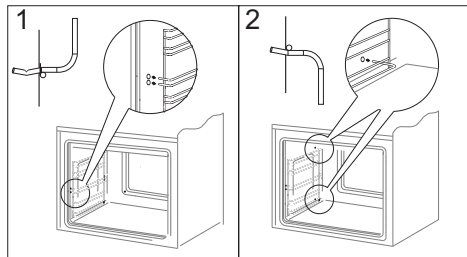
Для повторного встановлення скла необхідно діяти у зворотному порядку. Гладка частина скла повинна бути повернена вгору, а скошені кути – вниз.



Виймання внутрішнього скла

ОБСЛУГОВУВАННЯ ТА ДОГЛЯД

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



Періодичний огляд

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

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

Увага!

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

ПОВЕДІНКА У АВАРІЙНИХ СИТУАЦІЯХ

При кожній аварійній ситуації слід:

- Вимкнути робочі вузли духовки
- Від'єднати електричне живлення
- Визвати майстра
- Деякі дрібні дефекти користувач може виправити самостійно, за умови дотримання вказівок у таблиці. Перш, ніж звертатися у сервісний центр, прогляньте таблицю.

ПРОБЛЕМА	ПРИЧИНА	Дії
1. Електрика не працює	Відсутнє живлення	Перевірте запобіжник, той, що перегорів, замінити
2. Дисплей таймера показує „0.00”	Прилад був вимкнений з мережі або тимчасово зникла напруга	Налаштувати поточний час(див. Інструкція з експлуатації таймера)
3. Не працює освітлення духовки	Лампа викручена або перегоріла	Підкрутити або замінити лампу (див. Розділ Очищення та утримання плити)

ТЕХНІЧНІ ДАНІ

Номінальна напруга:	230V ~ 50 Гц
Номінальна потужність:	макс. 3,1 кВт
Розміри плити (ШИРИНА / ГЛИБИНА / ВИСОТА)	59,5 / 59,5 / 57,5 см

Відповідає нормативам EN 60335-1, EN 60335-2-6.

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