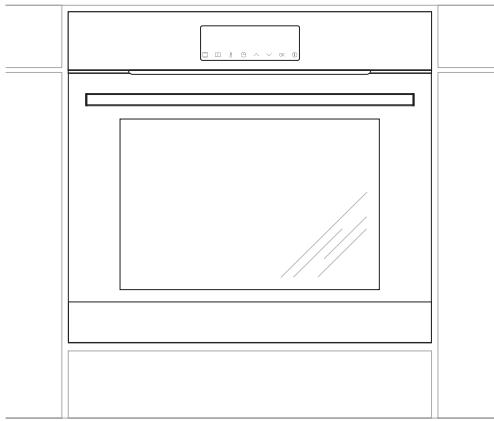




BOEI6*



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

КК
УК

ҚҰРМЕТТІ САТЫП АЛУШЫ,

«Hansa» үрмелеші пайдаланудың ерекше қарапайымдылығы мен жұз пайыздық тиімділік сияқты қасиеттерді өзінде біріктіреді. Нұсқаулықты оқып болғаннан кейін Сізде үрмелешті күту бойынша қыыншылықтар туындаиды.

Үрмелеш, 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 үрмелешті дұрыс пайдаланбаудың алдын алады.

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

Назар аударыныңыз!

Үрмелешті тек осы нұсқаулықпен танысқаннан кейін ғана қолданыңыз.

Үрмелеш 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
Тәғамды үрмелепеште дайындау – іс жүзіндегі көңестер.....	21
Қамыр тәғамдары.....	24
Көрсетілетін қызмет пен күтім.....	26
Техникалық деректер.....	32

ТЕХНИКА ҚАУІПСІЗДІГІ ЖӨНІНДЕГІ НҰСҚАУЛЫҚ

Назар аударыңыз! Жабдық және оның қолжетерлік бөліктері пайдаланған кезде қызады. Әрқашан 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 берменіз! Жабдықты тазалау және қызмет көрсетуді балалар ересектердің қадағалауының жасай алмайды.

Жұмыс жасау барысында құрал қызады. Абай болу қажет, үрмелештің ішіндегі ыстық бөліктерге қол тигізбеніз.

Үрмелеш қолданылып жатқан кезде, қолжетімді бөліктері қызуы мүмкін. Үрмелешке балаларды жақыннатпауға кеңес береміз.

Назар аударыңыз! Тазалау үшін агрессивті жуғыш және тазалағыш құралдарды, есіктерінің шынысын тазалау үшін үшкір металл заттарды қолдануға болмайды, өйткені

ТЕХНИКА ҚАУІПСІЗДІГІ ЖӘНІНДЕГІ НҰСҚАУЛЫҚ

бұл құралдар бетін сырып тастауы және шынысында жарықшақ пайда болуына әкелуі мүмкін.

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

Духовка шкафы жабдығының бөлігі болып табылатын зондты ғана қолдану керек.

Асүй плитасын тазалау үшін бүмен тазалауға арналған жабдықтарды қолдануға болмайды.

Артық қызыуын болдырмау үшін аспапты сөнді есікшенің артында орнатуға тыйым салынады.

Күйік шалу қауп! Духовка шкафының есігін ашқан кезде ыстық бу шығуы мүмкін. Ас өзірлеу сәтінде немесе аяқтағаннан кейін духовка шкафының есігін абайлап ашу керек. Ашу сәтінде есік үстінде еңкейменіз. Бұдың температураға байланысты көрінбеуі мүмкін екендігін есте сақтау керек .

- Шағын асхана құралдарының және сымдардың қызып түрған үрмелешпен және оның ас пісіртін бетімен жана спауын қадағалау қажет, ейткені осы құралдың оқшаулануы жоғарғы температураға есептелінбеген.
- Қызыру барысында үрмелешті қараусыз қалдыруға болмайды. Майлар қайнаудың немесе қызып кетудің салдарынан жануы мүмкін.
- Үрмелештің ашық түрған 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 сыйаттың пайда болуына әкеліп соғуы мүмкін.
- Техникалық ақауы бар үрмелешті пайдалануға болмайды. Барлық ақаулар тек білікті қызметкерлер құрамымен жойылуы қажет.
- Техникалық бұзылуудың кез келген жағдайында үрмелештің электр қорегін тез арада ажыратыңыз және жендеу қажеттілігі туралы хабарлаңыз.
- Осы нұсқаулықтың нұсқаулары мен басшылықтарын мұлтіксіз орындаңыз. Оның мазмұнымен таныспаған тұлғаларды пайдалануға жақыннатпаңыз.

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 тығыздарғыштары жылудың босқа кетуіне мүмкіндік туғызады. Тығыздарғыштардағы ластануларды бірден кетірген жөн.

- **Тақтаны тоңазытқыштар/мұздатқыш камералар жаңында 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 жақыннатпанаңыз.

ПАЙДАЛАНУДАН АЛЫП ТАСТАУ

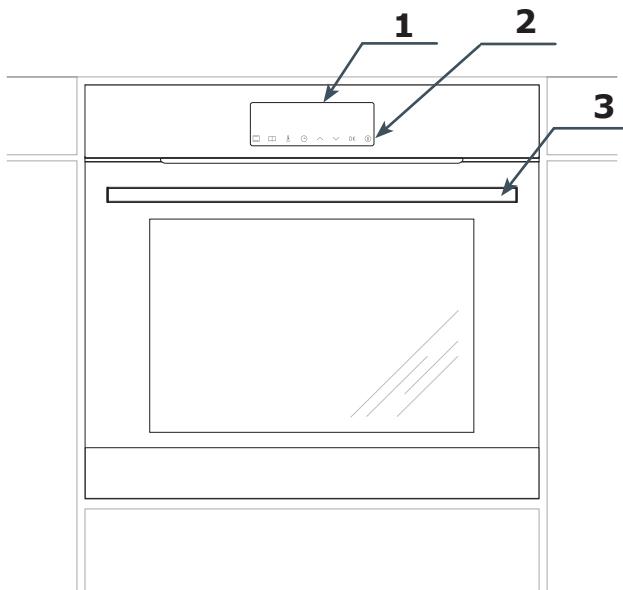


Пайдалану мерзімі аяқталғаннан кейін осы құралды қарапайым коммуналдық қалдық ретінде тастауға болмайды, оны электрлі және электронды құралдарды қабылдау және қайта өңдеу орнына өткізген жөн.

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

Құралда езбелгілеріне сәйкес қайта өңдеуге жататын материалдар пайдаланылған. Өзінің қызмет ету мерзімі аяқталған құралды қайта өңдеудін, 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.

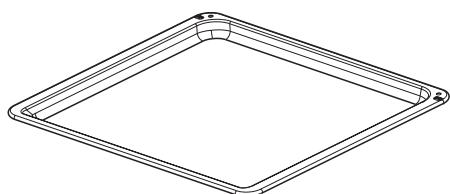
ҚҰРЫЛҒЫҒА СИПАТТАМА



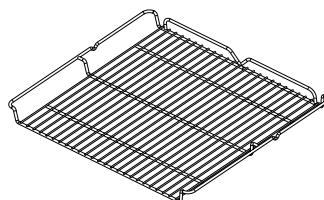
1. Электронды бағдарламалауышы
2. Қосқыш/ сөндіргіш
3. Духовка есігінің тұтқасы

ҚҰРАЛДЫҢ СИПАТТАМАСЫ

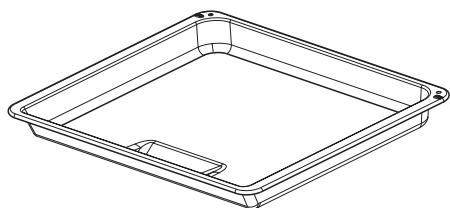
Тақтандың жабдығы – тізімі:



Пісіруге арналған жайпақ таба*

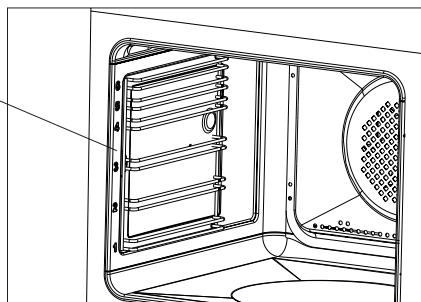


Грильге арналған тор
(көптіруге арналған тор)



Куыруға арналған жайпақ таба*

Сымды
бағыттауыштар

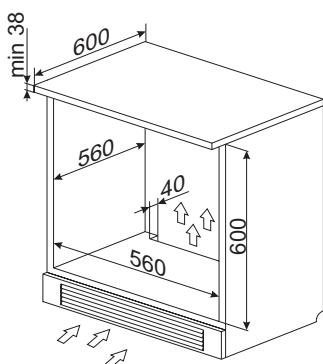


* белгілі үлгілер үшін

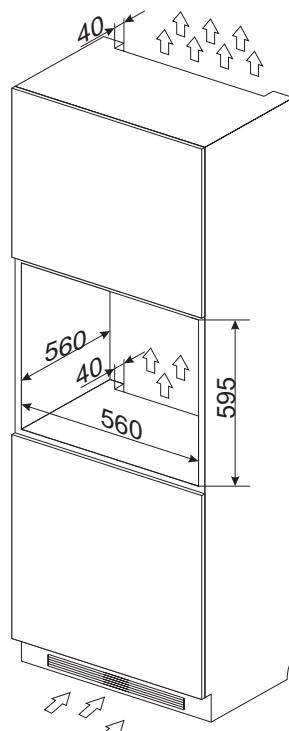
ҚҰРАСТЫРУ

Үрмепешті құрастыру

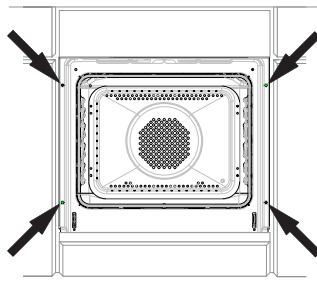
- Асхана бөлмесі құрғақ әрі желдетілетін болуы, оның жұмысқа жарамды жедеткіші болуы қажет, ал үрмепештің орнатылуы басқару элементтеріне еркін қолжетімділікті қамтамасыз етуі қажет. Үрмепеш Ү жіктемесінде дайындалған. Жиһаздың қаптамасы болуы қажет, ал оның желімделінген желімі 100°C температураға төзуі 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).



A сурет



B сурет



C сурет

Назар аударыңыз!

Құрастырудың ажыратулы электр көрегі барысында жүргізді

▶ Плитаны электр желісіне қосу

- Өндіріс кезінде плита айнымалы бірфазалы тоқ (230В-50 Гц) қорегіне есептелген және жабық айрып бар ұзындығы 1,5 м жуық 3х1,5 мм² қосу кабелімен жараптандырылған.
- Электржелісінің қосу ұяшығы жабық болуы және плитаның үстіне орналаспауы тиіс. Плитаны орнатқаннан кейін розетка тұтынушыға қол жетерлікте болуы қажет.
- Плитаны розеткаға қосар алдында:
 - сақтандырығыштар мен электрсымы плита жүктемесін көтере алтынын,
 - 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 не месе мамандандырылған жәндеу шеберханасында білікті маманмен жерге қосылған болуы тиіс.

ПАЙДАЛАНУ

Алғаш рет іске қосар алдында

- Тасымалдау кезінде барлық орау элементтерін, өсірсе пештің ішкі бөлігін қорғайтын элементтерді алып тастаңыз.
- Духовқадан барлық құралдарды алып, оларды жылы суда және ыдыс жууға арналған жүмсақ сұйықтықты пайдалана отырып мүқият жуыныз.
- Телескоптық бағыттауыштардың бетінен қорғаныс қабықшасын алып тастаңыз.
- Камераның ішкі бөлігін тазалау үшін жүмсақ жуу құралы қосылған жылы суды пайдаланыңыз. Қатты щеткаларды немесе ысқыштарды пайдалануға болмайды. Олар камераның ішкі жабындысын зақымдауы мүмкін.

Духовка камерасын қыздыру

- Орынжайдағы жепдетуді қосыныңыз немесе терезені ашыңыз.
- Әдеттегі атқарымды немесе термоциркуляцияны таңдаңыз (бұл атқарымдардың толық сипаттамасын осы нұсқаулықтың кейінгі бөліктерінен таба аласыз).

Духовка кемінде 30 минут жұмыс істейі керек, жұмыс кезінде духовка тек басында пайда болатын иіс шығарады, уақыт өте келе иісі жоқ болып кетеді. Бұл қалыпты жағдайда, ол духовка камерасының қызыгуы деп аталады.

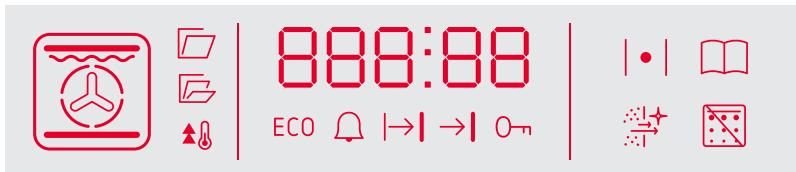
Басқару панелі

Бас сөндіргіш ① дисплейдің оң жағында орналасқан. Белгілі жердегі әйнекті басқаннан кейін (пиктограмманың болуы) басы сөндіргіш іске қосылады және таңдалған күйлеулер мәзірінде дыбыстық дабыыл беріледі. (қар.з: бөлім Электронды басқару панелі).

Бергіштердің бетін үнемі тазалықта ұстау керек.

ПАЙДАЛАНУ

Электронды бағдарламалаушы



OK



Басқару панелі жарықдиодты дисплей және 8 сенсорлы қадағалармен жабдықталған (қадағалар жарықтандырылмаған):

Қадаға	Сипаттамасы	Қадаға	Сипаттамасы
(I)	Қосқыш/сөндіргіш (StandBy режимі)	(L)	Сағатты орнату
□	Духовканың атқарымдары	^	Плюс / жоғары [+]
book	Дайын бағдарламалар	∨	Минус / төмен [-]
thermometer	Температуралы орнату	OK	- Раставу

Ескертпе: Қадағаны әрбір пайдалану дыбыс сигналымен расталады. Дыбыстық сигналдарды өшіру мүмкін емес.

Дисплейдегі духовканың атқарымдары

Тандалған қыздырыу пешін көрсететін өріс келесі тәсілмен көмексі жарық береді:

	Духовканың жарықтануы		Турбо-гриль
	Жылдам жылдыту		Супер-гриль
	ЭКО		Пицца
	Термоайналым		Қызғылт қабықша
	Әдеттегі жылдыту		Куыру
	Қаусырмалар		Erity
	Гриль		Функциялар пештің түріне байланысты

ПАЙДАЛАНУ

Атқарымдардың белсенділік ауқымы*

-  Қосулы термозонд
-  Жарықтандыру қосулы
-  OpenUp! - Есіктің автоматты түрде ашылуы (бір мәртелең режим)*
-  OpenUp! - Есіктің автоматты түрде ашылуы (бірнеше мәртелең режим)*
-  Жылдам жылыту белсенділігінің таңбасы
-  ЭКО белсенді атқарымы
-  Белсенді таймер
-  Автоматтық жұмыс тәртібі
-  Жартылай автоматтық жұмыс тәртібі
-  Балалардан белсенді қорғау.
-  Духовканы қыздыру
-  Алдын ала орнатылған белсенді бағдарлама
-  Катализатордың белсенді атқарымы*
-  Пиролиз және есікті бұғаттау атқарымының белсенділігінің белгісі (пиролиз атқарымы бар духовка).
-  Бумен тазарту атқарымының белсенділігі символы

* моделіне байланысты

Электр қуатына қосылу

Қуат көзіне қосылғаннан кейін (немесе алдыңғы жоғалғаннан кейін қуат көзін қайтарғаннан кейін) духовка ағымдағы уақытты орнату режиміне өтеді, дисплейде  жыпылықтайды. Құрылғыны орнатылған уақытсыз пайдалану мүмкін емес.

Назар аударыңыз! Қуат көзі істен шыққан жағдайда, жұмыс уақыты, температура, атқарым сияқты барлық енгізілген па-

метрлер жойылады, жұмысты жалғастыру үшін параметрлерді қайта енгізу қажет. Егер үзілген бағдарлама ретінде пиролитикалық тазарту қолданылса (немесе есіктегерге басқа себеппен тоқсауыл қойылса), онда сағатты баптау алдында духовканы салқынданту және есік ашу процедурасы орындалады.

Ағымдағы уақытты орнату

Қуат көзін қосқаннан кейін дисплейде сағат сандары  жыпылықтай бастайды. Ағымдағы уақытты енгізу үшін  және  қадағаларын пайдаланыңыз. Минут санына ауысу үшін  қадағасына бір рет қол тигізіңіз және  және  қадағаларының көмегімен дұрыс мәнді орнатыңыз. Ағымдағы уақытты растау үшін  қадағасын тағы бір рет басыңыз. Уақыттың дұрыс орнатылғандығы дұбыстық сигналмен расталатын болады. StandBy режимінде ағымдағы уақытты өзгерту үшін  қадағасына басып, ұстап тұрыңыз, дисплейде  символы пайда болады,  қадағасын қайтадан басыңыз, сандар жыпылықтай бастайды. Содан кейін құрылғыны бірінші іске қосқаннан кейінгі уақытты орнату кезіндегідей әрекет етіңіз.

Дисплейді жарықтандыру қарқыны.

Жарықдиодты дисплейдің жарықтандыру қарқындылығы тәулік уақытына байланысты өзгереді; 22:00-ден 6:00-ге дейін жарық қарқындылығы 6:00-ден 22:00-ге дейінгіге қарағанда аз. Мұнан басқа, StandBy режимінде жарықтандыру қарқындылығы белсенді режимдегіге қарағанда аз. Жарықтандыру қарқындылығы мен қарқындылығы өзгеше сағаттарды өзгерту мүмкін емес.

Жарықтандыру

Духовканы есігін әр ашқан сайын жарық қосылады. Сонымен қатар, духовка белсенді режимде болғанда, духовка камерасының ішінде жарықтандыру қосылады. Бұл жарықтандыру тек StandBy

ПАЙДАЛАНУ

режимінде ғана сөндірүлі күйінде қалады. Егер духовканың есігі ұзақ уақыт бойы ашық қалса, жарықтандыру шамамен 10 минуттан кейін автоматты түрде өшіріледі.

Салқындану желдеткіші

Салқынданату жеңдеткіштің жұмысы теншелген атқарымдарға және басқару панелінің күйіне байланысты емес. Салқындану қозғалтқышы кез келген атқарым іске қосылған кезде автоматты түрде қосылады. Қозғалтқыш камера дағы температура 80°C асқанша қосылып тұрады. Осы температурадан төмен салқынданатқыш желдеткіш автоматты түрде өшіріледі.

Духовканың атқарымдары

Белсенді режимде қадағасына қол тигізініз, атқарымдарды таңдау мәзірі ашылады - дисплейде «1» белгісі бар духовка атқарымы пайда болады. және қадағаларын пайдалан отырып, төменде берілген кестеден тиісті атқарымды таңдаңыз. Содан кейін OK қадағасының көмегімен атқарымды таңдауды растаңыз, келеді қадамда және қадағаларының көмегімен тиісті температураны таңдаңыз немесе әдепті қалпы бойынша мәнін қалдырыңыз. OK қадағасымен растиғаннан кейін құрылғы жұмыс істей бастайды:

Қызмет сипаттамасы	Іске асыру				Температура [$^{\circ}\text{C}$]		Taғайындалған температура [$^{\circ}\text{C}$]	Istik*
	Желтік сигнал	Жадардың қызылрыбыш	Грильдің қаздың қызылрыбышы	Желдеткіштің қаздың қызылрыбышы	Тәмемлік қызылрыбыш	Термоциркуляция желдеткіші		
Жадардың қызылрыбышы	Грильдің қаздың қызылрыбышы	Желдеткіштің қаздың қызылрыбышы	Тәмемлік қызылрыбыш	Термоциркуляция желдеткіші	Жадардың қызылрыбышы	Термоциркуляция желдеткіші	Жадардың қызылрыбышы	Термоциркуляция желдеткіші
	Световой сигнал	✓					-	-
	Быстрый разогрев	✓	✓	✓	✓	30	280	170
	Выпечка ЭКО			✓	✓	30	280	170
	Термоциркуляция	✓		✓	✓	30	280	170
	Стандартный режим	✓	✓		✓	30	280	180
	Выпечка	✓	✓		✓	30	280	170

ПАЙДАЛАНУ

	Қаусырмалар	✓	✓			✓	✓	30	280	170	
	Істік/Гриль	✓		✓				30	280	220	✓
	Турбо-гриль/Турбо-істік	✓	✓	✓			✓	30	280	190	✓
	Супер-гриль/Супер-істік	✓	✓	✓				30	280	220	✓
	Пицца	✓			✓	✓	✓	30	280	220	
Қызмет сипаттамасы		Іске асыру				Температура [°C]		Тағайындалған температура [°C]		Істік*	
		Жөнгөлік сигнал	Жоғары қыздырыш элемент	Грильдің қыздырыбышы	Теменігі қыздырыш элемент	Термоячпалым жәндегіші	мин.	макс.			
	Қуыру	✓			✓		30	240	200		
	Еріту	✓				✓	-	-	-		
	Бумен тазарту*	✓									
	Пиролитті тазарту*	✓									

* моделіне байланысты

Ескертпе: Атқарымды таңдау мәзірін іске қосқаннан кейін, қадағаларды 10 секунд бойы пайдаланбау белсенді режимге ауысуға әкеледі, бұл енгізілген параметрлерді жоюға тең.

Духовканың белсенді атқарымы кезінде

Духовканың белсенді атқарымын өзгерту үшін, қадағасын басып, ұстап тұрыңыз. Бағдарламаны таңдау мәзіріне өту үшін, қадағасын басып, ұстап тұрыңыз. StandBy режиміне өту үшін, қадағасын басып, ұстап тұрыңыз.

Температуралың өзгерту үшін қадағасына қол тигізіп, ұстап тұрыңыз, содан кейін және қадағаларымен тиісті температуралың таңдаңыз және OK қадағасымен растаңыз, немесе бірнеше секунд тоқтай

тұрыңыз, жаңа температура автоматты түрде расталады.

StandBy режимі

Басқаша құту режимі. Бұл режимде дисплейде сағат белсенді күйінде болады немесе камераның ішіндегі температура көрінеді (50°C жоғары). Сонымен бірге, сіз таймер атқарымын белсендіре аласыз, оның сипаттамасы будан әрі осы нұсқаулықта берілген. Жарықтандыру қарқындылығы белсенді режимге қатысты төмендетілген.

Белсенді режим

StandBy режимінде қадағасын ұстап тұрып режимді іске қосыңыз. Белсенді режимде сіз тиісті атқарымды, температуралың немесе жұмыс уақытын таңдай аласыз.

ПАЙДАЛАНУ

Балалардан қорғаныс

Күтүрежімінде, балалардан қорғанысты бейімдеу үшін, бір мезгілде ⌂ және √ қадағаларын 3 секунд ішінде басыңыз, дисплейде 0- символы пайда болады. Бұғаттауды өшіру үшін, бір мезгілде дәл сол қадағаларды 3 секунд ішінде басыңыз, дисплейдегі 0- символы өшеді.

Минут өлшегіш

Кез келген режимде ⌂ қадағасын басып, ұстап тұрыңыз, дисплейде 00:00 пайда болады, және ⌂ символы жыпылықтап тұрады. Енді сіз келесін жасай аласыз:

√ қадағасының көмегімен таймерді орнатыңыз, содан кейін OK қадағасының көмегімен растаңыз. Таймердің тәңшелімдерін √ және √ қадағаларының көмегімен түзетіңіз. Түзетілген мәнді растаңыз OK. √ қадағасымен :00 мәнін орната отырып таймерді қосыңыз, және оны OK қадағасының көмегімен растаңыз.

Таймер духовканың белсенді атқарымын үзбейді.. Ұақыт өткен соң сіз акустикалық сигналды естісіз, сіз оны кез келген қадағаның көмегімен өшіре аласыз.

Алдын ала қарап шығу және духовка жұмыс істеп түрған кезде тәңшеулерін өзгерту.

Духовка жұмыс істеп түрған кезде камераның ішіндегі температуралық тексеру үшін, ⌂ қадағасын бір рет басыңыз. Орнатылған температуралық тексеру үшін ⌂ қадағасын тағы бір рет басыңыз. Ағымдағы ұақыт көрсетіліміне қайту үшін тағы да бір рет басыңыз.

Духовка жұмыс істеп түрған кезде берілген температуралық тексеру үшін ⌂ қадағасын басып, ұстап тұрыңыз, дисплейде ағымдағы орнатылған температуралық тексеру үшін ⌂ қадағасын тағы бір рет басыңыз. Ағымдағы ұақыт көрсетіліміне қайту үшін тағы да бір рет басыңыз. OK қадағасының

көмегімен жаңа температуралық тексеру үшін ⌂ қадағасын басып, ұстап тұрыңыз, дисплейде белсенді атқарым көрсетіледі, сіз оны √ және √ қадағаларының көмегімен өзгерте аласыз.

Духовка жұмыс істеп түрған кезде атқарымды өзгерту үшін, ⌂ қадағасын басып, ұстап тұрыңыз, дисплейде белсенді атқарым көрсетіледі, сіз оны √ және √ қадағаларының көмегімен өзгерте аласыз. Жаңа атқарымды растағаннан кейін дисплейде температура пайда болады (ол орнатылған атқарым үшін әдепті қалпты бойынша мәні болып табылмайды, ол алдыңғы тәңшеулерден ауыстырылады). Сіз оны √ және √ қадағаларының көмегімен өзгерте аласыз. OK қадағасымен растағаннан кейін, духовка жаңа тәңшелімдермен жұмыс істей бастайды.

Атқарымның әрекетін аяқтау.

Атқарымды аяқтау үшін, ⌂ қадағасына басып, ұстап тұрыңыз. Әдепті қалпты бойынша атқарымдар шексіз ұақыт бойы әрекет етеді, духовканың автоматты түрде өшіу тек духовканы өшіруді кідірту атқарымын және духовканың жұмысын кейінге қалдыру атқарымын іске қосып көзде ғана мүмкін болады. Пиролиттік тазарту кезіндегі атқарым оған кірмейді.

Духовканы өшіруді кідірту (Жартылай автоматты жұмыс режимі)

Духовканы өшіруді кідірту, осы режимді іске қосып көзде ғана мүмкін болады. Оның үшін ⌂ қадағасын басып, ұстап тұрыңыз, дисплейде ⌂ таймердің символы жыпылықтап тұрады. ⌂ қадағасын ағы да басыңыз, дисплейде → символы пайда болады, енді сіз келесі әрекеттерді орындаі аласыз:

ПАЙДАЛАНУ

↗ қадағасының көмегімен духовканы өшіру уақытын белгілеңіз, содан кейін ОК қадағасының көмегімен растаңыз.

Өшіру уақытын тәншеулерін ↗ және ↘ қадағаларының көмегімен түзетіңіз. Түзетілген мәнді растаңыз ОК.

Духовканың кідіртілген өшіру уақытын өшіріңіз, ол үшін ↘ қадағасымен **00:00** мәнін орнатыңыз, және ОК көмегімен растаңыз.

Духовканы өшіруді кідірту духовканың белсенді атқарымының жұмысын үзеді. Уақыт өткен соң сіз акустикалық сигналды естисіз, сіз оны ⏱ қадағасынан басқа кез келген қадағаның көмегімен өшіре аласыз. Дыбыстық сигналды өшіргеннен кейін құрылғы белсенді режимге өтеді.

Назар аударыңыз: Сіз ⏱ қадағасын пайдаланған кезде, дабылды жоу үшін, басқару панелі духовканы кідірту уақытын өндеу режиміне автоматты түрде ауысады.

Духовканың жұмысын бастауын кідірту (жұмыстың автоматты режимі)

Духовканың жұмысын бастауын кідірту - бұл кейінгі жұмыс уақытынан кейін духовканы автоматты түрде өшіре отырып, көрсетілген уақыттағы духовканың автоматты түрде қосылуы. Духовканың қосылуының ықтимал кідіру 1 минуттан 10 сағатқа дейін, ал оның әрекет ету уақыты - 10 сағатқа дейін. Духовканың жұмысының кідіруін белсендірүү үшін алдымен духовканы өшіру кідірісін белсендіріңіз. Содан кейін ⏱ қадағасын басып, ұстап тұрыңыз, және дисплейде ⌂ таймердің символы жылдықтап тұрады. ⏱ қадағасын екі рет басыңыз, дисплейде ⌂| символы пайда болады, енді сіз келесі әрекеттерді орындаі аласыз:

↗ қадағасының көмегімен духовканы дәл қосу уақытын белгілеңіз, содан кейін ОК қадағасының көмегімен растаңыз.

↗ және ↘ қадағаларының көмегімен

духовканы қосу уақытын түзету. Түзетілген мәнді растаңыз ОК.

↗ қадағасымен уақыттың ең төмен ықтимал мәнін орната отырып, духовканың кідіртілген жұмысын өшіріңіз және растаңыз ОК.

Духовканың жұмысын кідірту духовканың белсенді атқарымының жұмысын үзеді. Уақыт өткен соң сіз акустикалық сигналды естисіз, сіз оны кез келген қадағаның көмегімен өшіре аласыз. Дыбыстық сигналды өшіргеннен кейін құрылғы белсенді режимге өтеді.

Дайын бағдарламалар

Бұлосы тағамға ең қолайлы атқарымдардың, температура мен пісіру уақытының нақты тәншеулері бар бағдарламалар жиынтығы.

Белсенді режимде ⌂ қадағасын басыңыз, алдын ала орнатылған бағдарламаны таңдау мәзірі «P01» ретінде белгіленген бағдарлама белсендіріледі, дисплейде пайда болады. ↗ және ↘ қадағаларын пайдалана отырып, төмендегі кестеден тиісті бағдарламаны таңдаап алыңыз. Содан кейін, ОК қадағасымен бағдарламаны таңдауды растаңыз, құрылғы жұмыс істей бастайды.

ПАЙДАЛАНУ

бағдарламалар	Қызмет сипаттамасы	Іске асыру		Тағайындалған температура [°C]
		Жылдам жылтыту	жылтыту атқарымы	
P01	Сиыр еті			180
P02	Шошқа еті			180
P03	Қой еті			180
P04	Тауық 1,5 кг			190
P05	Үйрек 1,8 кг			180
P06	Қаз 3,0 кг			170
P07	Күркетауық 2,5 кг			170
P08	Пицца	48		220
P09	Лазанья	48		200
P10	Фокачча	48		230
P11	Вермишель қосылған пісірме	48		220
P12	Пісірілген көкөністер	48		180
P13	Бисквит	48		160
P14	Маффиндер			160
P15	Печенье			150
P16	Жемістөр қаусырмасы	48		175
P17	Нан			180
P18	Қамырдың көтерілуі			30
P19	Кептіру			50

Әрбір алдын ала орнатылған бағдарлама еркін өзгертулуда мүмкін, яғни берілген температуралы өзгертуге немесе духовканың жұмысы үақытын өзгертуге болады. Ол үшін нұсқаудың тиісті тармақтарын орындаңыз («Алдын ала қарау және духовка жұмысы істеп тұрған кезінде теңшелімдерін өзгерту» және «Духовканы өшіруді кідірту»). Өзгерістер енгізілгеннен кейін бағдарлама «алдын ала орнатылған бағдарлама» болып табылады, өзгерістер бір рет іске қосылады, бұл келесі іске қосу кезінде алдын ала орнатылған бағдарламаның параметрлерін өзертпейді.

Жылдам қыздыруымен алдын ала бағдарламалар

Таңдалған бағдарламалар духовканы белгілі бір температураға дейін қыздыру қажеттілігімен сипатталады. Олар тиісті түрде жоғарыдағы кестеде белгіленген. Қыздыруы бар көрсетілген алдын ала орнатылған бағдарламаны таңдағаннан кейін, ОК қадағасымен бағдарламаны растиғаннан кейін, дисплейде сондай-ақ жылдам қыздыру белгісесі көрсетіледі. Тиісті температураға жеткеннен кейін дыбыстық сигнал шығарылады, ол есік

ПАЙДАЛАНУ

ашылғанда өшеді. Тағамды духовкаға қойып, есікті жабыңыз, содан кейін тиісті пісіру бағдарламасы басталады.

Назар аударыңыз: Духовканы белсенді жылдам қыздыру кезінде алдын ала орнатылған бағдарламаға өзгерту енгізбеген жән, өзгерістер енгізу алдын ала орнатылған бағдарламаны және атқарымның, уақыттың және температураның ағымдағы параметрлерімен құрылғының жұмысын болдырмайды.

Алдын ала орнатылған бағдарламаны аяқтау

Аяқтау духовканы өшіруді кідіртудегі сияқты, құрылғы дыбыстық сигнал шығарады.

Духовканың есіктері

Духовка жұмыс істеп тұрған кезде, есіктері жабық қүйде болуы тиіс. Есікті ашу белсенді атқарымды үзеді. Егер есіктері 30 секундтан ұзақ уақыт ашық тұrsa, есіктің жабылуы тиіс дегенді білдіретін дыбыстық сигнал беріледі. Сигналды кез келген қадағага немесе есікті жаба отырып өшіруге болады.

10 минуттан кем уақытқа созылатын есікті ашу белсенді бағдарламаға және оның параметрлеріне әсер етпейді. Ос уақыт аяқталғаннан кейін, қауіпсіздік ойлай отырып, духовка күту режиміне ауысады (барлық теңшеулер жойылады).

Духовканың жұмыс істеу уақытын шектеу

Қауіпсіздікті қарастыра отырып, духовканың шектелген жұмыс уақыты бар. Егер берілген температура максимум 100 °C құраса, духовка 10 сағаттан кейін StandBy режиміне өтеді, егер берілген температура 200°C және одан жоғары болса, максималды жұмыс уақыты 3 сағатпен шектелген. 101°C-199° С диапазонында жұмыс істеу уақыты сыйықты түрде өзгереді (3-тен 10 сағатқа дейін).

Духовканы жылдам қыздыру

Духовканы жылдам қыздыру үшін желдеткіштің қыздырығыш, гриль қыздырығышы және термоциркуляция желдеткіштері қосылады, бұл жағдайда ең көп тұтынұлатын қуат 3,6 кВт құрайды.

ТАҒАМДЫ ҮРМЕПЕШТЕ ДАЙЫНДАУ – ІС ЖҰЗІНДЕГІ 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 тәмені қыздырығыштар) қолдану ұсынылмайды, осындай ыдысты қолдану барысында қамырдың асты піспей қалуы мүмкін.
- Шығыршық қыздырығышты 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 құргақ 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 (тәменгі және жоғарғы қыздырығышты қолдана отырып) 20-30 градусқа тәмен.
- Анықтамалық кестелерде берілген пісірмелердің шамалары сіздің тәжірибеленіз бен қалауыңызға сәйкес өзгеруі мүмкін.
- Егер аспаздық кітаптардағы мәліметтер біздің ұсыныстарымыздан әжептәуір ерекшеленсө, осы нұсқаулықты басшылыққа алуынызды сұраймыз.

Етті қуыру

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

ТАҒАМДЫ ҮРМЕПЕШТЕ ДАЙЫНДАУ – ІС ЖҰЗІНДЕГІ КЕҢЕСТЕР

ЭКО термоциркуляциясы қыздыру атқарымы

- ЭКО термоциркуляциясы атқарымын қолдану кезінде, электр энергиясын аз жұмсау арқылы ас әзірлеу мақсатымен оңтайлы қыздыру тәсілі қосылады,
- ас әзірлеу уақытын температура есебінен қысқартуға болмайды, сондай-ақ ас әзірлеу алдында қыздырығыш шкафты алдын ала қыздыру ұсынылмайды,
- ас әзірлеу барысында белгіленген температуралы өзгертуледегінің және есікті ашпағаныңыз жөн.

ЭКО термоциркуляциясы атқарымын қолдану кезінде ұсынылатын параметрлер.

Тағамды дайындау типі	Духовка қызметі	Температура (°C)	Денгей	Уақыт[мин]
Бисквит	 	180 - 200	2 - 3	50 - 70
Бисквит торты/ фунт кексі	 	180 - 200	2	50 - 70
Балық	 	190 - 210	2 - 3	45 - 60
Сиыр еті	 	200 - 220	2	90 - 120
Шошқа еті	 	200 - 220	2	90 - 160
тауық	 	180 - 200	2	80 - 100

ТАҒАМДЫ ҮРМЕПЕШТЕ ДАЙЫНДАУ – ІС ЖУЗІНДЕГІ КЕҢЕСТЕР

Тағамды дайындау типі	Духовка қызметі	Температура (°C)	Денгей	Уақыт[мин]
Бисквит		160 - 200	2 - 3	30 - 50
Бисквит торты/ фунт кексі		160 - 170 ¹⁾	3	25 - 40 ²⁾
Бисквит торты/ фунт кексі		155 - 170 ¹⁾	3	25 - 40 ²⁾
Пицца		200 - 230 ¹⁾	2 - 3	15 - 25
Балық		210 - 220	2	45 - 60
Балық		160 - 180	2 - 3	45 - 60
Балық		190	2 - 3	60 - 70
Шұжық		200 - 220	4	14 - 18
Сиыр еті		225 - 250	2	120 - 150
Сиыр еті		160 - 180	2	120 - 160
Шошқа еті		160 - 230	2	90 - 120
Шошқа еті		160 - 190	2	90 - 120
тауық		180 - 190	2	70 - 90
тауық		160 - 180	2	45 - 60
тауық		175 - 190	2	60 - 70
Көкөністер		190 - 210	2	40 - 50
Көкөністер		170 - 190	3	40 - 50

Өзгеше көзделмесе, уақыттың мәні қыздырылмаған камера үшін келтірілген. Қыздырылған қыздыру шкафы үшін уақыт шамамен 5-10 минутқа азайтылуы тиіс.

1) Бос қыздыру шкафын қыздырыныз

2) Аз мөлшерде дайындау уақыты

Назар аударыңыз: Кестеде көрсетілген параметрлер болжамды болып табылады, оларды жеке тәжірибе бойынша өзгертуге болады.

ҚАМЫР ТАҒАМДАРЫ. ЕН 60350-1 стандартына сәйкес.

Тағамның түрі	Аксессуарлар	Дөңгей	Қыздыру функциясы	Температура (°C)	Пісіру уақыты ²⁾ (мин.)	
Қамырдан жасалған кішігірім өнімдер	Нанға арналған табан	4		160 ¹⁾	28 - 32 ²⁾	
	Нанға арналған табан	3		155 ¹⁾	23 - 26 ²⁾	
	Нанға арналған табан	3		150 ¹⁾	26 - 30 ²⁾	
	Нанға арналған табан Құырдаққа арналған табан	2 + 4 2 - пісіруге немесе құырдаққа арналған жайлақ қаңылтыр таба 4 - пісіруге арналған жайлақ қаңылтыр таба		150 ¹⁾	27 - 30 ²⁾	
Үгілмелі қамыр (жолақтар)	Нанға арналған табан	3		150 - 160 ¹⁾	30 - 40 ²⁾	
	Нанға арналған табан	3		150 - 170 ¹⁾	25 - 35 ²⁾	
	Нанға арналған табан	3		150 - 170 ¹⁾	25 - 35 ²⁾	
	Нанға арналған табан Құырдаққа арналған табан	2 + 4 2 - пісіруге немесе құырдаққа арналған жайлақ қаңылтыр таба 4 - пісіруге арналған жайлақ қаңылтыр таба		160 - 175 ¹⁾	25 - 35 ²⁾	
Май мөлшері төмен бисквит	Тор + қара жабынмен қапталған пісіруге арналған бір қалып Ø 26 см	2		170 - 180 ¹⁾	38 - 46 ²⁾	
Алма қаусырмасы	Тор + қара жабынмен қапталған пісіруге арналған 2 қалып Ø 20 см	2	тордағы қалыптар диагональ, артқы оң жақ белік, алдыңғы сол жақ белік бойынша орналастырылған		180 - 200 ¹⁾	50 - 65 ²⁾

¹⁾ Жылдам қыздыру атқарымын қолданбай, бос қыздыру шкафын қыздырыңыз.

²⁾ Өзгеше көзделмесе, уақыттың мәні қыздырылмаған камера үшін келтірілген.

ҚАМЫР ТАҒАМДАРЫ. ЕН 60350-1 стандартына сәйкес.

Гриль

Тағамның түрі	Аксессуарлар	Денгей	Қыздыру функциясы	Температура (°C)	Уақыты (мин.)
Ақ наннан жасалған тосттар	Топ	4		220 ¹⁾	3 - 7
Сиыр етінен жасалған бургерлер	Топ + күйрдаққа арналған жайпақ қаңылтыр таба (ағатын тамшыларды жинау үшін)	4 — топ 3 — күйрдаққа арналған жайпақ қаңылтыр таба		220 ¹⁾	1-жақ 13 - 18 2-жақ 10 - 15

¹⁾ Жылдам қыздыру атқарымын қолданбай, бос қыздыру шкафын 8 минутқа қосып, қыздырыңыз.

Пісірме

Тағамның түрі	Аксессуарлар	Денгей	Қыздыру функциясы	Температура (°C)	Уақыты (мин.)
Тұтас тауық	Топ + күйрдаққа арналған жайпақ қаңылтыр таба (ағатын тамшыларды жинау үшін)	2 — топ 1 — күйрдаққа арналған жайпақ қаңылтыр таба		180 – 190	70 – 90
	Топ + күйрдаққа арналған жайпақ қаңылтыр таба (ағатын тамшыларды жинау үшін)	2 — топ 1 — күйрдаққа арналған жайпақ қаңылтыр таба		180 - 190	80 - 100

Әзгеше көзделмесе, уақыттың мәні қыздырылмаған камера үшін келтірілген. Қыздырылған қыздыру шкафы үшін уақыт шамамен 5-10 минутқа азайтылуы туіс.

КӨРСЕТИЛЕТІН ҚЫЗМЕТ ПЕН КҮТИМ

Пайдаланушының ұқыптылығы және үрмепешті таза ұстасу және оны дұрыс күті оның апарттың жұмысының мерзімін өжептәуір ұзартады.

- Үрмепештің камерасын жуғаннан кейін, оны құрғатып сұрту қажет.



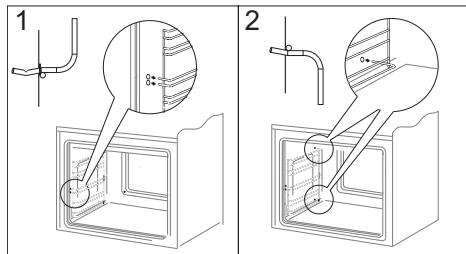
Тазаламас бұрын, барлық тұтқалардың „•“ / „0“ жағдайында тұрганына аса назар аудара отырып, үрмепешті сөндіру қажет. Тазалауды үрмепеш сұйғаннан кейін жүргізуге болады.

- 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 сүмен ғана жуу қажет.
- бүмен тазалау
- Үрмепештің астынан санагандағы бірінші деңгейге қойылған тостағанға 0,25 л (1 стакан) су құйыңыз.
- Үрмепештің есігін жабыңыз.
- Температура реттегішінің тұтқасын 50°C жағдайына, жұмыс режімін таңдау тұтқасын «төменгі қыздырығыш 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 сүмен жуу қажет

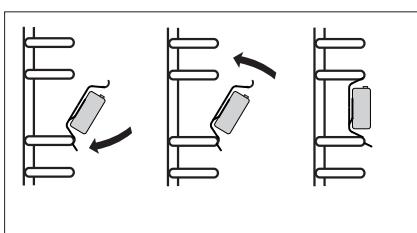
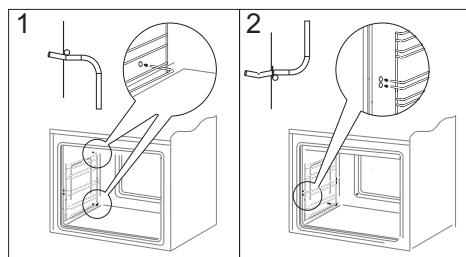
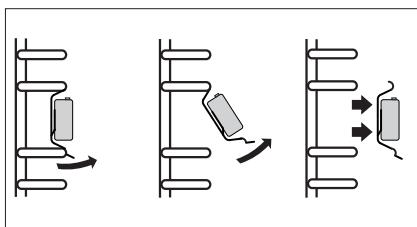
Назар аударыңыз. Бүмен тазалаудан кейін қалған ылғал тақта астында тамшылар немесе су қалдықтары түрінде болуы мүмкін.

КӨРСЕТИЛЕТІН ҚЫЗМЕТ ПЕН КҮТИМ

Д*, 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.



Др* әріпімен белгіленген бүркеме пештердің телескоптық бағыттауыштары бар, олар сымды бағыттауыштарға бекітілген. Бағыттауыштарды сымдық бағыттауыштармен бірге суырып алып, жуу керек. Оларға табандарды орналастыру алдында оларды алу керек (егер бүркеме пеш қызған болса бағыттауыштарды табандардың артқы жиектерінен ұстай отырып суырып алу керек), содан соң табандармен бірге итеріп қайта салу керек.



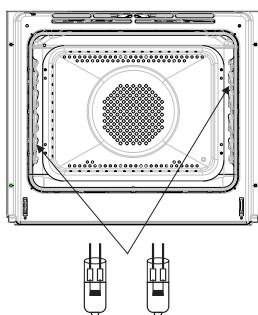
* белгілі үлгілер үшін

КӨРСЕТИЛЕТІН ҚЫЗМЕТ ПЕН КҮТИМ

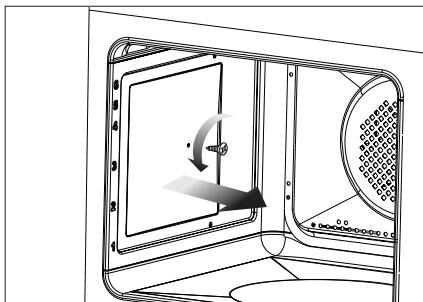
Духовканың жарықтандырушы галоген шамын ауыстыру

Электр тогымен зақымдануды болдырмау үшін галоген шамды ауыстырап алдында құрылғының сөніп тұрғандығына көз жеткізу керек.

1. Духовканың қуат көзін ағыту.
 2. Духовканың ішкі құрауыштарын шығару
 3. Егер пеште телескоптық бағыттаушылар болса оларды алдыға тарту.
 4. Тегіс ашқышты пайдалана отырып, қақпақ қармауышын көтеріп, шешіп жуу және құрғату қажет.
 5. Майлықты немесе қағазды пайдалана отырып, галоген шамды төмөн бұрап шығару, қажет болған жағдайда G9 жаңа галоген шамға ауыстыру.
 - кернеу 230В
 - қуат 25Вт
 6. Галоген шамды қою ұяшығына дәл орналастыру.
 7. Жарық қақпағын орнату.
- Назар аударыңыз! Орнату кезінде галоген шамдарды қолмен ұстауға болмайтындығын есте сақтау керек!**



- Типінде К әрпімен белгіленген плиталар арналы каталитикалық эмальмен жабындалған ендірмелермен жабдықталған. Осы эмальдың арқасында маймен ластану және тамақ қалдықтары өздігімен егер олар кеүіп кетпесе немесе қүйіп кетпесе жойылады (тамақ және май қалдықтары духовканы ұзақ қолмен тазалауға жол бермеу үшін кеүіп кетпегенше және жабысып қалмағанша жылдам беліп алу қажет). Духовканы каталитикалық тазалау үшін 250°C температурасын орнаты отырып, оны 1 сағатқа қосып қою қажет. Егер тамақ қалдықтары кішкентай болатын болса, онда үрдісті қысқартуға болады.



Маңызды!

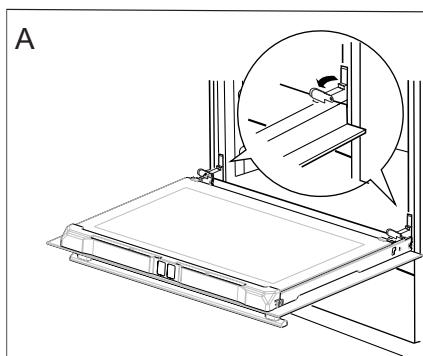
Каталитикалық тазалау үрдісі қуатты үнемдеумен байланысты болғандықтан, әрбір тазаламас бұрын ластану деңгейін тексеру қажет. Каталитикалық тазалау тиімділігін төмендету айқындағаннан кейін эмаль ендірмелерді жақаларына ауыстыруға болады. Ендірмені қызмет көрсету орталығында немесе саудадан сатып алуға болады. Стандарттық тазалау жағдайында каталитикалық эмальдың механикалық әсеріне сезімтал екендігін есте сақтау қажет, сондықтан қырғыш тазалағыш құралдарды және қатты губкаларды қолдануға болмайды.

КӨРСЕТИЛЕТІН ҚЫЗМЕТ ПЕН КҮТИМ

Есікті алу

Үрмепеш камерасының ішіне ыңғайлы қолжетімділік және оны тазалау үшін есігін алып тастауға болады. Ол үшін, оны ашыңыз да, ілмекте орналасқан сақтандырышты көтеру қажет (А сурет). Есікті жартылай жабыңыз да, көтеріңіз, сосын есікті өзінізге қарай тартыңыз тартыңыз. Есікті тақтаға орнату үшін әрекетті соңынан бастап қайталаңыз. Орнату барысында ілмек бөліктерінің дұрыс үйлесуіне назар аударған жөн. Үрмепештің есігін орнатып болғаннан кейін міндettі түрде сақтандырышты тусіру қажет. Әйтпесе, есікті жауып жатқан кезде, ілмектер зақымдануы мүмкін.

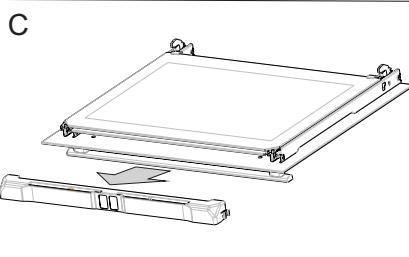
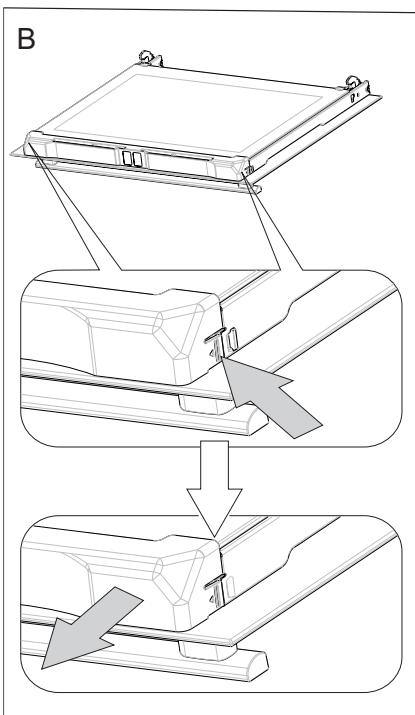
Сур. А - Ілмектердің сақтандырыштарын жылжытыңыз



Ілмектердің сақтандырыштарын жылжытыңыз

Ішкі әйнекті алу

- Есіктің жоғарғы тақтайшасын алып шығыңыз. (Сур. В и С).

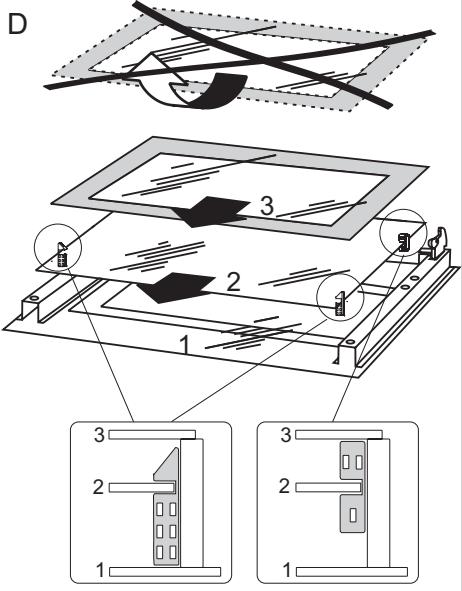
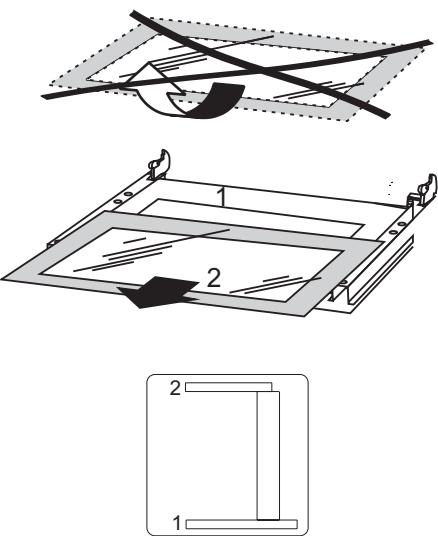


КӨРСЕТИЛЕТІН ҚЫЗМЕТ ПЕН КҮТИМ

- Ішкі әйнекті бекіткіштен алыңыз (есіктің төменгі бөлігінде) Сур. D, D1.
- Әйнекті тазалағыш құралдың аз ғана мөлшері қосылған жылы сумен жуып алыңыз. Әйнекті орнату үшін әрекетті соңынан бастап жасау қажет. Әйнектің тегіс бөлігі жоғарыда болуы қажет.

Назар аударыңыз! Жоғарғы тақтайшаны есіктің екі жағынан бір уақытта баспаңыз. Есіктің жоғарғы тақтайшасын дұрыс орнату үшін, алдымен есікке тақтайшаның сол жақ соңын қою, ал оң жақ соңын «шертпені» естімегенше дейін басу. Кейін тақтайшаны сол жағынан «шертпені» естімегенше дейін басу.

D1



Ішкі шыны панельдердің шешілігі.
3 шыны панельдері.

Жүйелі түрде қару

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

- Басқару элементтерінің жұмысын және тақтандырылғаннан кейін, кем дегендे екі жылда бір рет қызмет көрсету орталығында тақтандырылған техникалық жағдайын тексеріп тұру қажет.
- Айқындалған пайдалану ақауларын жойған жөн.
- Қажет болған жағдайда, істен шыққан бөліктөр мен түйіндерді алмастырған жөн.

Назар аударыңыз!

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

АПАТТЫ ЖАҒДАЙЛАРДАҒЫ ІС-ӘРЕКЕТ

Әр апатты жағдайда:

- Үрмепештің жұмыс түйіндерін сөндірген жән.
- Электр қорегін ажыратыңыз.
- Маманды шақырыңыз.
- Кестедегі нұсқауларды орындан отырып, кейбір ұсақ ақауларды пайдаланушын өзі де жөндей алады. Кызмет көрсету орталығына хабарласпас бұрын, кестені қарап шығыңыз

ҚИЫНШЫЛЫҚТАР	СЕБЕП	ӘРЕКЕТ
1.Электрика жұмыс жасамайды	Қоректендірудің жоқтығы	Сақтандырғышты тексеріңіз, күйіп кеткенін алмастырыңыз
2.Үрмепештің жарықтандыруы жұмыс істемей түр	Шам бұралып қалған немесе жаңып кеткен.	Шамды бұраңыз немесе оны алмастырыңыз (Үрмепештің күтімі және тазалау тарауын қараңыз).
3.Таймердің дисплейі „00.00” көрсетеді*	Құрал желіден ажыратылған немесе кернеу уақытша жоқ болды.	Ағымдағы уақытты орнатыңыз (Таймерді пайдалану бойынша нұсқауларды қараңыз).

ТЕХНИКАЛЫҚ ДЕРЕКТЕР

Номиналды көрнеуі	230V~ 50 Hz
Номиналды құаттылығы	max. 3,6 kW
Тақтандың көлемі (ЕНІ / ТЕРЕНДІГІ / БИІКТІГІ)	59,5 / 59,5 / 57,5 см

Өнім Еуропа Одағында әрекет ететін EN 60335-1, EN 60335-2-6, стандартына сай келеді.

Электрлік қыздыру шкафтарының энергетикалық таңбаламасындағы деректер EN 60350-1/IEC 60350-1 стандартына сәйкес келтірілген. Бұл мәндер белсенді атқарымдары бар стандартты жүктемеде белгіленеді: төменгі және жоғарғы қыздырығыш (әдetteгі режим) және қыздыруды желдеткіштің көмегімен қолдау (мұндай атқарымдар болса).

Энергия тиімділігінің класы, келесі басымдыққа сәйкес өнімде қолжетімді атқарымға байланысты анықталды:

ЭКО ауасын мәжбүрлі түрде айналдыру (терморетте қыздырығышы + желдеткіш)	 Eco
ЭКО ауасын мәжбүрлі түрде айналдыру (төменгі қыздырығыш + жоғарғы + гриль + желдеткіш)	 Eco
ЭКО әдetteгі режимі (төменгі қыздырығыш + жоғарғы)	 Eco

Энергияның тұтынылуын анықтаған кезде, телескопиялық бағыттауыштарды алып тастау керек (олар бүйімның жынытығына кірсе).

Өндірушінің мәлімдемесі

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

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

Аспап  сәйкестікті белгілсімен таңбаланады, және оған нарықты бақылау мекемелерге ұсынылатын сәйкестік сертификаты беріледі.

ШАНОВНИЙ ПОКУПЕЦЬ,

Плита «Hansa» поєднує в собі такі властивості, як виключна простота використання і стовідсotкова 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	35
Опис приладу	39
Монтаж	41
Експлуатація	43
Приготування їжі у духовці - практичні поради	52
Тестові страви	55
Обслуговування та догляд	57
Технічні дані	63

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.

Щоб уникнути перегріву забороняється встановлювати прилад за декоративними дверцятами.

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

ПОЛОЖЕННЯ З ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ

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

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

Необхідно використовувати виключно датчик, що входить у комплект духовки.

Для чищення духовки не застосовуйте парові очисники.

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

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

ЯК ЕКОНОМИТИ ЕЛЕКТРОЕНЕРГІЮ



Раціональне використання електроенергії дозволяє не лише знизити витрати, але й зберегти навколошнє 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

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

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



ВИЛУЧЕННЯ З ЕКСПЛУАТАЦІЇ



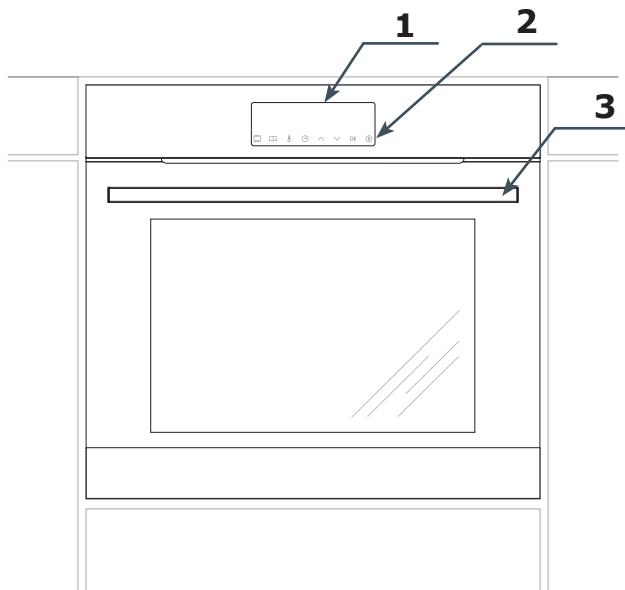
По завершенню терміну використання даний прилад не можна викидати, як звичайні комунальні відходи, його слід здати до пункту приймання та переробки електричних та електронних

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

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

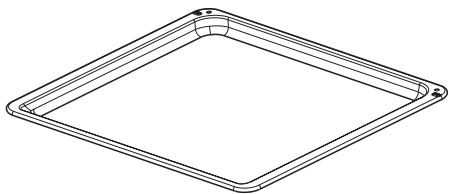
Інформація про відповідний пункт утилізації використаних приладів Ви зможете отримати у місцевій адміністрації.

ОПИС ПРИЛАДУ

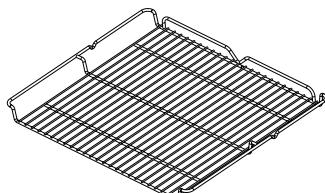


1. Електронний програматор
2. Вмікач / вимікач
3. Ручка дверей духовки

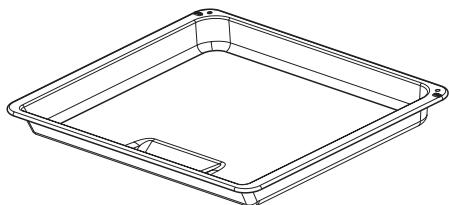
ОПИС ПРИЛАДУ



Деко для запікання*

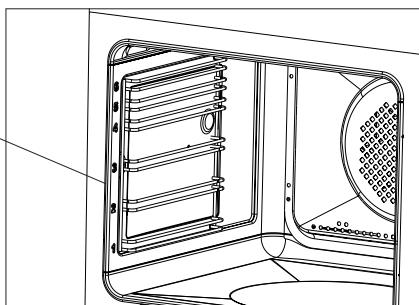


Решітка для грилю
(решітка для сушіння)



Піддон для смаження*

Дротяні
напрямні



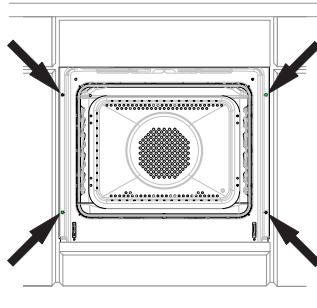
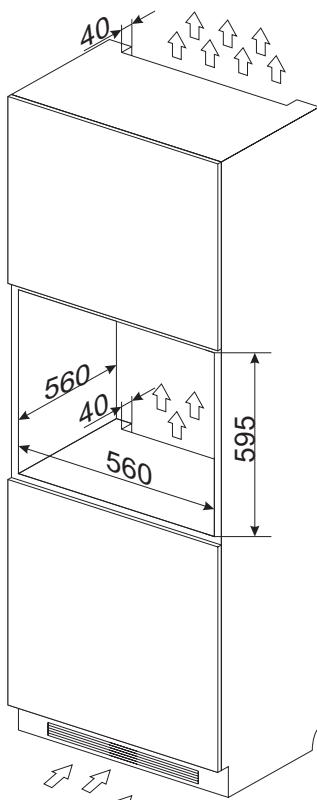
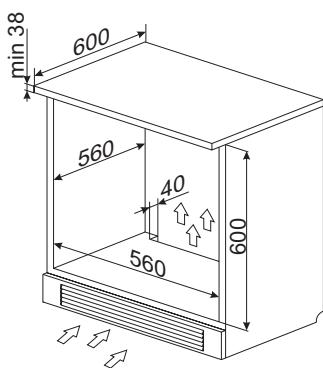
*для певних моделей

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 приkleєна, витримувати температуру 100°C. У іншому випадку можлива деформація поверхні чи облицювання.

Підготувати отвір розміром, який зазначено на малюнках А-налаштування під кришкою, В-исоке 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 заzemлення.
- Розетка мережі живлення повинна мати стережень 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 витримають 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 запуском

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

Нагрівання камери духовки

Ввімкніти у приміщенні вентиляцію або відчинити вікно, Виберіть звичайну функцію або  термоциркуляцію  (докладний опис цих функцій можна знайти в подальшій частині цієї інструкції).

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

Панель управління

Головний вимикач  знаходиться з правого боку дисплею. Головний вимикач спрацьовує після натискання на скло в певному місці (наявність піктограм) і супроводжується вибраним в меню налаштувань звуковим сигналом. (Див. розділ: Електронна панель управління). Поверхню датчиків необхідно утримувати чистоті.

ЕКСПЛУАТАЦІЯ

Електронна панель управління



OK



Панель управління оснащена світлодіодним дисплеєм і 8 сенсорними датчиками (датчики не підсвічуються):

Датчик	Опис	Датчик	Опис
(I)	Вимикач / вимикач (Режим StandBy)	(L)	Налаштування годинника
[]	Функції духовки	^	- Плюс / вгору [+]
(book)	Попередньо налаштовані програми	v	- Мінус / вниз [-]
(thermometer)	Налаштування температури	OK	- Підтвердження

Увага: Кожне спрацювання датчика супроводжує звуковий сигнал. Неможливо відключити звукові сигнали.

Функції духовки на дисплей

Область, яка вказує на обрану функцію духовки, підсвічується наступним чином:

	Освітлення духовки		Турбо-гриль
	Швидке розігрівання		Супер-гриль
	EKO-режим		Піца
	Термоциркуляція		Підрум'янення
	Звичайне нагрівання		Рум'яна скоринка
	Випічка		Розморожування
	Гриль		Функція залежно від типу духовки

ЕКСПЛУАТАЦІЯ

Область активності функцій*

-  Підключений термозонд
-  Ввімкнене освітлення
-  OpenUp! - Автоматичне відкривання дверцят (одноразовий режим)*
-  OpenUp! - Автоматичне відкривання дверцят (багаторазовий режим)*
-  Символ активності швидкого розігрівання
-  Активна функція ЕКО
-  Активний таймер
-  Автоматичний режим роботи
-  Напівавтоматичний режим роботи
-  Активний захист від дітей
-  Розігрівання духовки
-  Активна попередньо налаштована програма
-  Активна функція катализатора*
-  Символ активності функції піролізу та блокування дверцят (духовка з функцією піролізу)
-  Символ активності парового очищенння

* в залежності від моделі

Під'єднання до мережі живлення

Після підключення до джерела живлення (або повернення живлення після його попереднього зникнення) духовка перейде в режим установки поточного часу, на дисплеї блимає . Використання пристрою неможливо без встановленого часу. Увага! У разі збою живлення всі введені параметри, такі як час роботи, температура, функція, будуть видалені, перш ніж продовжувати роботу, слід повторно ввести на-

лаштування. Якщо перерваною програмою було піролітичне очищенння (або дверцята заблоковані з іншої причини), тоді перед налаштуванням годинника необхідно виконати процедуру охолодження духовки і відкриття дверцят.

Налаштування поточного часу

Після підключення джерела живлення на дисплеї почнуть блимати цифри годин . Для введення поточного часу використовуйте датчики  та  один раз і встановіть правильне значення за допомогою датчиків  та . Натисніть датчик  ще раз, щоб підтвердити поточний час. **Правильна установка часу буде підтверджена звуковим сигналом.** Щоб змінити поточний час, в режимі StandBy натисніть і утримуйте датчик , на дисплеї з'явиться символ , торкніться датчика  ще раз, цифри почнуть блимати. Далі дійте як у випадку встановлення часу після першого запуску пристрою.

Інтенсивність освітлення дисплея

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

Освітлення

При кожному відкритті дверцят духовки вмикається світло. Крім того, коли духовка перебуває в активному режимі, всередині камери духовки вмикається освітлення. Це освітлення залишається відключенним тільки в режимі StandBy. Якщо дверцята духовки залишаються відкритими протягом тривалого часу, освітлення автоматично вимикається через бл. 10 хвилин.

ЕКСПЛУАТАЦІЯ

Вентилятор охолодження

Функціонування вентилятора охолодження не залежить від встановлених функцій і стану програматора. Охолоджуючий двигун включається автоматично при активації будь-якої функції. Двигун включений до тих пір, поки температура в камері не перевищить 80 °C. Нижче цієї температури охолоджуючий вентилятор відключається автоматично.

Функції духовки

В активному режимі доторкніться до датчика , відкриється меню вибору функції - на дисплеї з'явиться функція духовки з відміткою «1». Використовуючи датчики та виберіть відповідну функцію з таблиці нижче. Потім підтвердіть вибір функції за допомогою датчика , на наступному кроці виберіть відповідну температуру за допомогою датчиків та або залиште значення за замовчуванням. Після підтвердження датчиком пристрій почне працювати:

Опис функції	Виконання						Temperatura [°C]		Temperatura за замовчуванням [°C]	Рожен*
	Світло	Верхній нагрівач	Нагрівач гриля	Нагрівач вентилятора	Нижній нагрівач	Вентилятор термоциркуляції	мін.	макс.		
	Світло	✓					-	-	-	
	Швидке розігрівання	✓		✓	✓		✓	30	280	170
	Випічка ЕКО				✓		✓	30	280	170
	Термоциркуляція	✓			✓		✓	30	280	170
	Традиційна	✓	✓			✓		30	280	180
	Випічка	✓	✓			✓	✓	30	280	170
	Рожен/Гриль	✓		✓				30	280	220
	Турбо-гриль/Турбо-рожен	✓	✓	✓			✓	30	280	190

Розігрів духовки (Символ терmostата)

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

ЕКСПЛУАТАЦІЯ

	Супер-гриль/Супер-режен	√	√	√			30	280	220	√
	Піца	√			√	√	√	30	280	220
Опис функції		Виконання					Температура [°C]			
		Світло	Верхній нагрівач	Нагрівач трипля	Нижній нагрівач	Вентилятор термо-циркуляції	мін.	макс.	Темпера-тура за замовчу-ванням [°C]	Рожен*
	Припікання	√			√		30	240	200	
	Розморожування	√				√	-	-	-	
	Парове чищення*	√								
	Піролітичне чищення*	√								

* в залежності від моделі

Увага: Після активації меню вибору функції, відсутність використання датчиків протягом 10 секунд призведе до перемикання в активний режим, що еквівалентно видаленню вже введених налаштувань.

Під час активної функції духовки

Щоб змінити активну функцію духовки, натисніть і утримуйте датчик

Щоб перейти в меню вибору програм, натисніть і утримуйте датчик

Щоб перейти в режим StandBy, натисніть і утримуйте датчик

Щоб змінити температуру, натисніть і утримуйте датчик , потім датчиками та виберіть відповідну температуру і підтвердіть датчиком , або зачекайте кілька секунд, нова температура буде автоматично підтверджена.

Режим StandBy

Інакше режим очікування. У цьому режимі на дисплеї активний годинник або відображається температура всередині камери (вище 50 °C). Крім того, ви можете активувати функцію таймера, опис якої наведено далі в цій інструкції. Інтенсивність освітлення знижена щодо активного режиму.

Активний режим

Запустіть режим, утримуючи датчик в режимі StandBy. В активному режимі ви можете вибрати відповідну функцію, температуру або час роботи.

Захист від дітей

У режимі очікування одночасно натискайте датчики та протягом 3 секунд, щоб активувати захист від дітей, на дисплеї з'явиться символ . Щоб відключити блокування, одночасно натискайте ті ж датчики протягом 3 секунд, символ на дисплеї згасне.

ЕКСПЛУАТАЦІЯ

Таймер

У будь-якому режимі натисніть і утримуйте датчик , на дисплей з'явиться  , і символ  буде блимати. Тепер ви можете:

Встановити таймер за допомогою датчика  , потім підтвердити за допомогою датчика OK.

Виправити налаштування таймера за допомогою датчиків  та  . Підтвердіть виправлене значення OK.

Вимкніть таймер, встановивши датчиком  значення  і підтвердіть його за допомогою датчика OK.

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

Попередній перегляд і зміна налаштувань під час роботи духовки

Щоб перевірити температуру всередині камери під час роботи духовки, натисніть датчик  один раз. Натисніть датчик  ще раз, щоб перевірити встановлену температуру. Натисніть ще раз, щоб повернутися до відображення поточного часу.

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

Щоб змінити функцію під час роботи духовки, натисніть і утримуйте датчик  , на дисплей з'явиться активна функція, ви можете змінити її за допомогою датчиків  та  . Після підтвердження нової функції на дисплей з'явиться температура (вона не є значенням за замовчуванням для вста-

новленої функції, вона переноситься з передніх налаштувань). Ви можете змінити її за допомогою датчиків  та  . Після підтвердження датчиком OK, духовка почне працювати з новими налаштуваннями.

Завершення дії функції

Щоб завершити функцію, натисніть і утримуйте датчик ① Функції за замовчуванням діють протягом необмеженого часу, автоматичне відключення духовки можливо тільки при активації функції затримки вимкнення духовки і функції відкладеного режиму роботи духовки. Винятком є функція піролітичного очищення.

Затримка вимкнення духовки (Режим напівавтоматичної роботи)

Затримка вимкнення духовки повинна розумітися як автоматичне вимикання духовки після закінчення часу, що пройшов з моменту активації цього режиму. Можлива затримка вимкнення духовки становить від 1 хвилини до 10 годин. Щоб активувати затримане вимикання духовки, коли духовка працює з певною функцією, натисніть і утримуйте датчик  , на дисплей блимає символ таймера  . Натисніть датчик  ще раз, на дисплей з'явиться символ  , тепер ви можете:

Встановити час вимкнення за допомогою датчика  , потім підтвердити за допомогою датчика OK.

Виправити налаштування часу вимкнення за допомогою датчиків  та  . Підтвердіть виправлене значення OK.

Вимкніть затримане відключення духовки, встановивши датчиком  значення  і підтвердіть OK.

Затримка вимкнення духовки перериває роботу активної функції духовки. Після закінчення часу ви почуєте акустичний сигнал, ви можете відключити його за допомогою будь-якого датчика, крім  . Після відключення звукового сигналу пристрій переходить в активний режим.

ЕКСПЛУАТАЦІЯ

Увага: Коли ви використовуєте датчик для скидання тривоги, панель управління автоматично перейде в режим редагування часу затриманого виключення духовки.

Затримка початку роботи духовки (автоматичний режим роботи)

Затримка початку роботи духовки - це автоматичне ввімкнення духовки в зазначений час з подальшим автоматичним відключенням духовки після заявлених робочого часу. Можлива затримка ввімкнення духовки становить від 1 хвилини до 10 годин, а час її дії - до 10 годин. Щоб активувати затримку роботи духовки, спочатку активуйте затримку вимикання духовки. Потім знову натисніть і утримуйте датчик , на дисплей буде блимати символ таймера . Натисніть датчик два рази, на дисплей з'явиться символ , тепер ви можете:

Встановити точний час увімкнення за допомогою датчика , потім підтвердити за допомогою датчика OK.

Виправте час ввімкнення духовки датчиками та . Підтвердіть виправлене значення OK.

Вимкніть затриману роботу духовки, встановивши датчиком значення і підтвердіть OK.

Затримка роботи духовки перериває роботу активної функції духовки. Після закінчення часу ви почуєте акустичний сигнал, ви можете відключити його за допомогою будь-якого датчика. Після відключення звукового сигналу пристрій переходить в активний режим.

Попередньо налаштовані програми

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

В активному режимі натисніть датчик , меню вибору попередньо встановленої програми буде активовано - програма, позначена як «P01», з'явиться на дисплей. Використовуючи датчики та виберіть відповідну програму з таблиці нижче. Потім підтвердіть вибір програми датчиком OK, пристрій почне працювати.

ЕКСПЛУАТАЦІЯ

Програми	Опис функції	Виконання		Температура за замовчуванням [°C]
		Швидке розігрівання	Функція нагріву	
P01	Яловичина			180
P02	Свинина			180
P03	Ягнятина			180
P04	Курка 1,5 кг			190
P05	Качка 1,8 кг			180
P06	Гуска 3,0 кг			170
P07	Індичка 2,5 кг			170
P08	Піца			220
P09	Лазанья			200
P10	Фокачча			230
P11	Запіканка з макаронами			220
P12	Запечені овочі			180
P13	Бісквіт			160
P14	Мафіни			160
P15	Тістечка			150
P16	Пиріг з фруктами			175
P17	Хліб:			180
P18	Виростання тіста			30
P19	Сушіння			50

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

ЕКСПЛУАТАЦІЯ

Попередньо встановлені програми з швидким розігріванням

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

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

Завершення попередньо встановленої програми

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

Дверцята духовки

Під час роботи духовки дверцята повинні бути зачинені. Відкриття дверцят перерве активну функцію. Якщо дверцята залишаються відчиненими більше 30 секунд, пролунає звуковий сигнал, який інформує про те, що дверцята повинні бути зачинені. Сигнал можна відключити, торкнувшись будь-якого датчика або зачинивши дверцята.

Відкриття дверцят, яке триває менше 10 хвилин, не впливає на активну програму і її параметри. Після закінчення цього часу, з міркувань безпеки, духовка переходить в режим StandBy (всі налаштування скидаються).

Обмеження часу роботи духовки

З міркувань безпеки, духовка має обмеження робочого часу. Якщо задана температура становить максимум 100 °C, духовка перейде в режим StandBy через 10 годин, якщо задана температура становить 200 °C і більше, максимальний робочий час обмежений 3 годинами. В діапазоні 101°C-199°C час роботи змінюється лінійно (від 3 до 10 годин).

Швидке нагрівання духовки

Для швидкого розігрівання духовки, вмикаються нагрівач вентилятора, нагрівач гриля і вентилятор термоциркуляції, в цьому випадку максимальна споживана потужність складає 3,6 кВт.

ПРИГОТУВАННЯ ЇЖІ У ДУХОВЦІ - ПРАКТИЧНІ ПОРАДИ

► Випічка

- Рекомендується випікати пироги на піддонах, які є заводським обладнанням плити,
- Випічку можна виготовляти у формах та на піддонах промислового виробництва, які ставляться на бокові направляючі. Для приготування продуктів харчування рекомендується використовувати піддони чорного кольору, оскільки вони краще проводять тепло та зменшують час приготування,
- Не рекомендується використовувати форми й жирівки зі світлою та бліскучою поверхнею при звичному нагріванні (верхній та нижній нагрівачі), використання такого посуду може привести 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 соленою водою, поливати м'ясо холодною водою не рекомендується.

ПРИГОТУВАННЯ ЇЖІ У ДУХОВЦІ - ПРАКТИЧНІ ПОРАДИ

Функція нагріву термоциркуляції ECO

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

Рекомендовані параметри при використанні функції термоциркуляції EKO

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

ПРИГОТУВАННЯ ЇЖІ У ДУХОВЦІ - ПРАКТИЧНІ ПОРАДИ

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

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

¹⁾ Розігріти порожню духовку

²⁾ Значення часу вказані для запікання у малих формах

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

ТЕСТОВІ СТРАВИ Згідно зі стандартом EN 60350-1.

Випічка

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

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

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

ТЕСТОВІ СТРАВИ Згідно зі стандартом EN 60350-1.

Функція гриль

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

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

Випікання

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

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

ОБСЛУГОВУВАННЯ ТА ДОГЛЯД

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



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

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

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

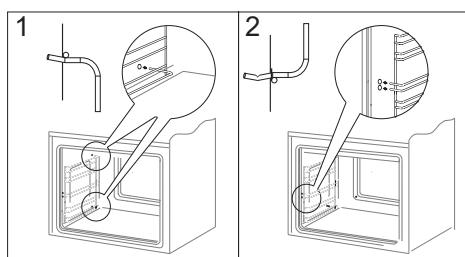
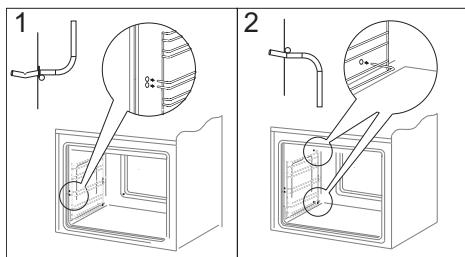
- Після миття камери духовки, її слід витерти насухо.

Увага!

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

ОБСЛУГОВУВАННЯ ТА ДОГЛЯД

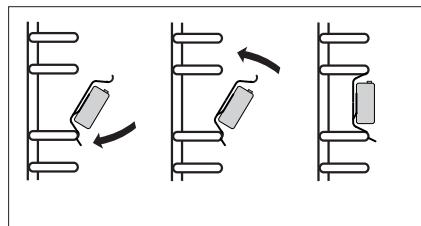
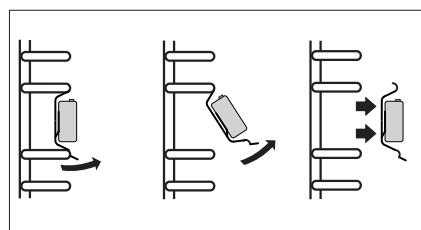
Духовки, позначені літерою **D***, обладнано легко висувними дротяними напрямними (решітками) вкладок духовки. Щоб їх вийняти для миття слід потягнути за кріплення, розташоване спереду, потім потягнути за напрямну і зняти її із заднього кріплення.



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

Увага!

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



*для певних моделей

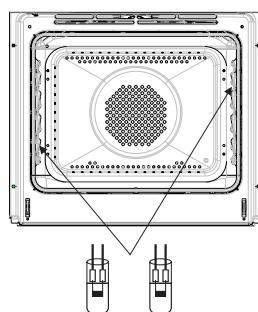
ОБСЛУГОВУВАННЯ ТА ДОГЛЯД

Заміна галогенної лампочки освітлення духовки

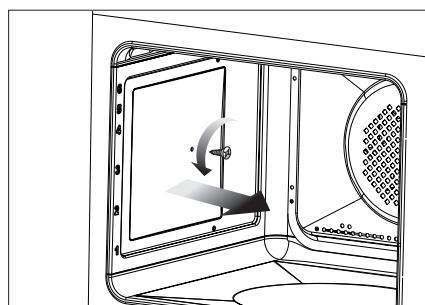
Щоб уникнути ураження електричним струмом, перед заміною галогенної лампочки слід переконатися, що обладнання вимкнене.

1. Відключити живлення духовки
2. Вийняти вкладені елементи духовки.
3. Якщо духовка має телескопічні направляючі, їх слід вийняти.
4. Використовуючи плоску викрутку, підважити гак плафона, зняти його, вимити, пам'ятаючи про ретельне витирання на сухо.
5. Вийняти галогенну лампочку, висуваючи її вниз, використовуючи для цього ганчірку або папір, у разі необхідності галогенну лампочку слід замінити на нову G9. -напруга 230 В
-потужність 25 Вт
6. Точно вставити галогенну лампочку у патрон.
7. Вставити плафон освітлення

Увага: Необхідно слідкувати, щоб при заміні галогенної лампи не торкатися її голими пальцями!



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



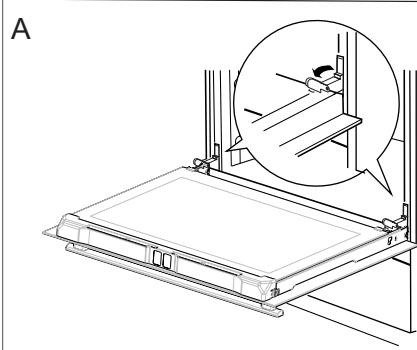
Важливо!

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

ОБСЛУГОВУВАННЯ ТА ДОГЛЯД

► Зняття дверцят

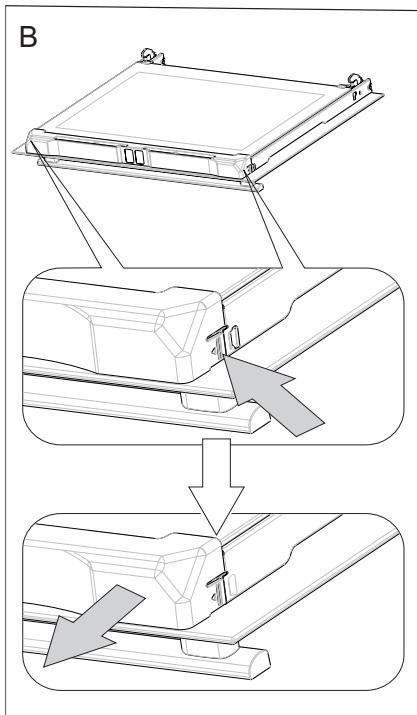
для більш зручного доступу до камери духовки та її очищення можна зняти дверцята. Для цього потрібно її відкрити, підняти запобіжник, який знаходиться на петлі, дверцята злегка прикрити, підняти та висунути вперед (мал. А). Для установки дверцят на плиту, повторити дії у зворотному порядку. У ході встановлення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



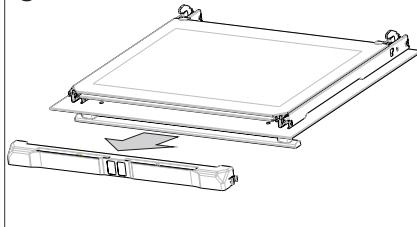
Відтягнути запобіжники петель

► Зняття внутрішнього скла

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

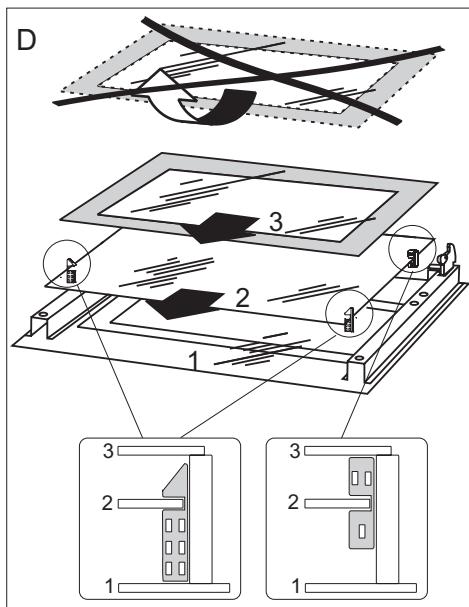


C



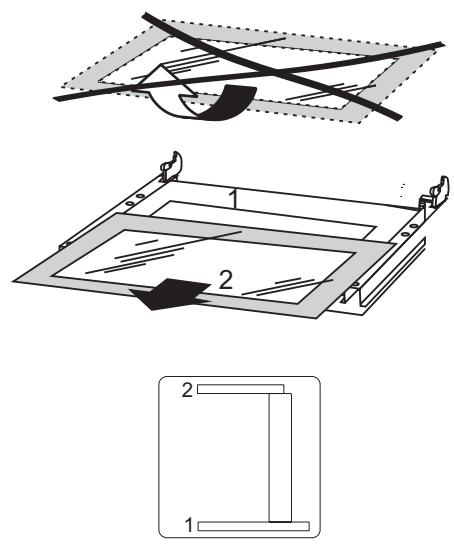
ОБСЛУГОВУВАННЯ ТА ДОГЛЯД

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



Виймання внутрішніх шибок. 3 шиби.

D1



Виймання внутрішніх шибок. 2 шиби.

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
- Взвізти майстра
- Деякі дрібні дефекти користувач може віправити самостійно, за умови дотримання вказівкам 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. Не працює освітлення духовки	Лампа викрученена або перегоріла	Підкрутити або замінити лампу (див. Розділ Очищення та утримання плинти)
3. Afisajul programatorului clipeste "00:00"	Aparatul a fost deconectat de la sursa de alimentare sau a fost o intrerupere temporara de alimentare.	Vezi timpul curent (vezi Utilizarea programatorului)

ТЕХНІЧНІ ДАНІ

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

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

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

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

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

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

EAC

Компания изготавитель

Amica S.A., 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 / Импортер на территорию РФ

ООО «Ханса», 121609, Россия, г. Москва, вн. тер. г. муниципальный округ
Крылатское, улица Осенняя, д.11, этаж 4, ком. 1-3, 7-19, 21
Тел. 8 (800) 700-36-61