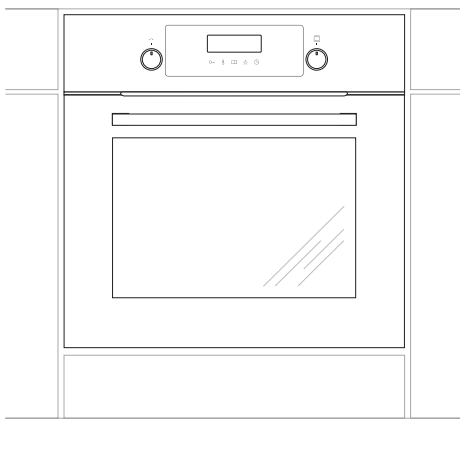


BOEIS6\*  
BOESS6\*



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.....	22
Қамыр тағамдары.....	25
Көрсетілетін қызмет пен күтім.....	27
Техникалық деректер.....	33

**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

## ТЕХНИКА ҚАУІПСІЗДІГІ ЖӨНІНДЕГІ 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 бумен тазалауға арналған жабдықтарды қолдануға болмайды.

Күйік шалу қаупі! Духовка шкафының есігін ашқан кезде ыстық бу шығуы мүмкін. Ас әзірлеу сәтінде немесе аяқтағаннан кейін духовка шкафының есігін абайлап ашу керек. Ашу сәтінде есік үстінде еңкеймеңіз. Будың температураға байланысты көрінбеуі мүмкін екендігін есте сақтау керек .

Артық қызуын болдырмау үшін аспапты сәнді есікшенің артында орнатуға тыйым салынады.

- 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 қайнауы 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 мүлтіксіз 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

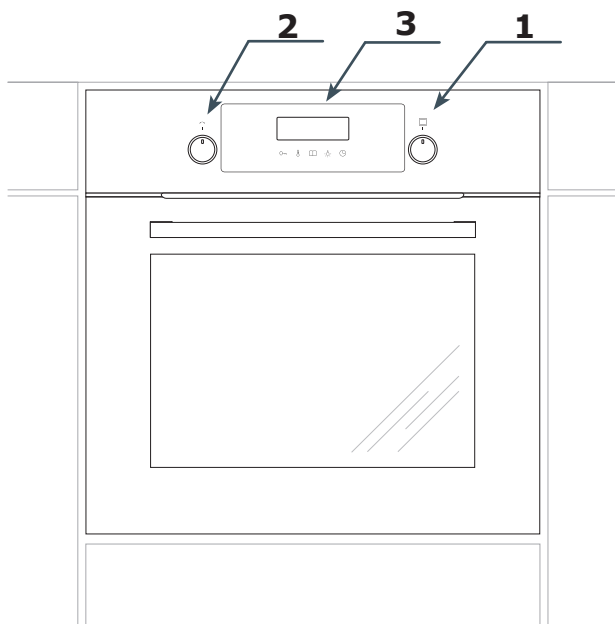
жөн.

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

---

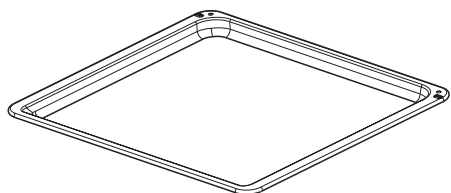


1. Духовка қызметін таңдау тұтқасы
2. Баптауды өзгертуге арналған қалам + / -
3. Электронды бағдарламалаушы

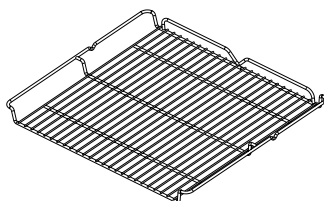


## ҚҰРАЛДЫҢ СИПАТТАМАСЫ

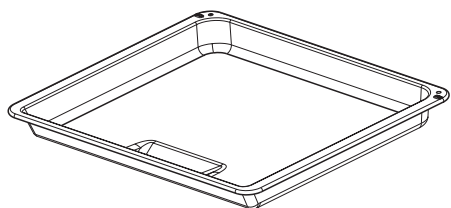
Тақтаның жабдығы – тізімі:



*Пісіруге арналған жайпақ таба\**

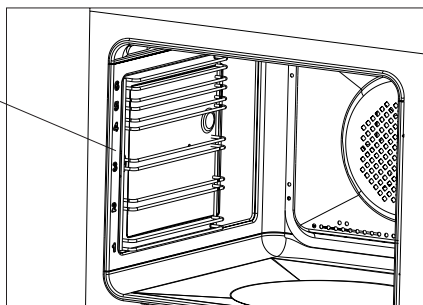


*Грильге арналған тор  
(кептіруге арналған тор)*



*Қуыруға арналған жайпақ таба\**

*Сымды  
бағыттауыштар*

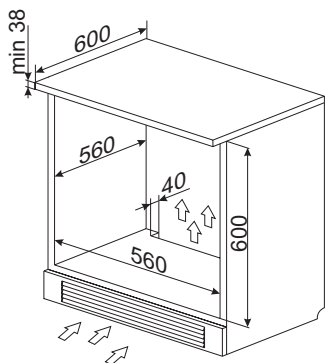


\* белгілі үлгілер үшін

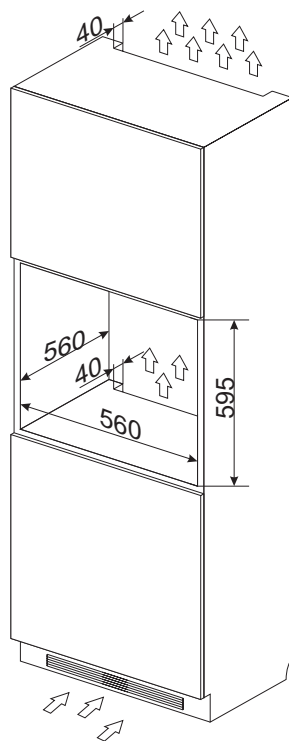
# ҚҰРАСТЫРУ

## Үрмепешті құрастыру

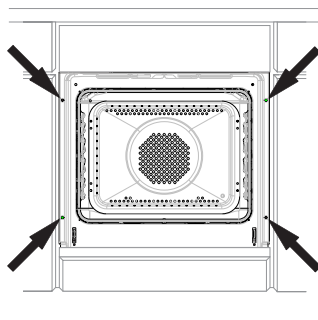
- Асхана бөлмесі құрғақ әрі желдетілетін болуы, оның жұмысқа жарамды желдеткіші болуы қажет, ал үрмепештің орнатылуы басқару элементтеріне еркін қолжетімділікті қамтамасыз етуі қажет. Үрмепеш Y жіктемесінде дайындалған. Жиһаздың қаптамасы болуы қажет, ал оның желімделінген желімі 100°C температураға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



А сурет



В 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 3х1,5 мм<sup>2</sup> 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

## Алғаш рет іске қосар алдында

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

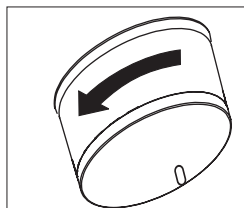
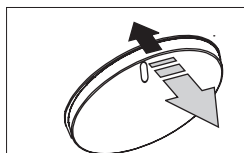
## Духовка камерасын қыздыру

- Орынжайдағы желдетуді қосыңыз немесе терезені ашыңыз
- Функцияны таңдау қаламын бұрап,  немесе  күйін орнатыңыз (бұл функциялардың толық сипаттамасын осы нұсқаулықтың кейінгі бөлігінен табуға болады).

Духовканың температурасын реттеу тұтқасын бұраңыз және температураны 250°C мәніне орнатыңыз. Духовка кемінде 30 минут жұмыс істеуі керек, жұмыс кезінде духовка тек басында пайда болатын иіс шығарады, уақыт өте келе иісі жоқ болып кетеді. Бұл қалыпты жағдайда, ол духовка камерасының қызыуы деп аталады.

## Жасырын тұтқалар

Функцияларды таңдау және духовканың теңшелімдерін өзгерту тұтқалары алдыңғы панельде жасырылған. Функцияны және/немесе параметрлерін орнату үшін тұтқаны мұқият басып, босатыңыз. Тұтқа панельден шығады. Енді сіз тиісті функцияны және/немесе параметрлерді орната аласыз.



# ПАЙДАЛАНУ

## Электронды бағдарламалаушы



Бағдарламалағыш (басқару панелі) жарықдиодты дисплей және 5 сенсорлы қадағалармен жабдықталған.

Қадаға	Сипаттамасы	Қадаға	Сипаттамасы
	Балалардан қорғаныс		Жарықтандыру қосулы
	Температураны орнату		Сағатты орнату
	Дайын бағдарламалар		

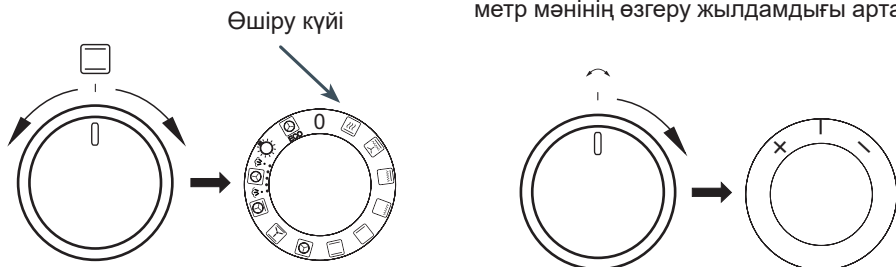
Назар аударыңыз: Қадағаны әрбір пайдалану дыбыс сигналымен расталады. Дыбыстық сигналдарды өшіру мүмкін емес.

### Духовканың функционалдық тұтқасы

Духовка төменгі қыздырғыштың, жоғарғы қыздырғыштың, термоциркуляция қыздырғышының немесе грильдің көмегімен қыздырылуы мүмкін. Функционалдық тұтқаның көмегімен сәйкес функцияны таңдаңыз. Келесі суретте (белгілі бір ретпен) тұтқада орналасқан функциялар көрсетілген:

### Теңшеулер тұтқасы +/-

Теңшеулер тұтқасы айналмайды, тек екі жаққа сәл бұрылады. Ол температура мен уақыт сияқты жұмыс параметрлерін орнату үшін қолданылады. Тұтқаны бағытында оңға бұраңыз, параметрдің мәні артады. Кері бағытта бұрыңыз, параметрдің мәні азаяды. Сіз өзгерте алатын параметрлер - температура, уақыт немесе дисплейде ағымдағы уақытты орнату. Егер Сіз тұтқаны бұрылған күйінде ұстап тұрсаңыз, параметр мәнінің өзгеру жылдамдығы артады.



# ПАЙДАЛАНУ

## Атқарымдардың белсенділік ауқымы

-  Қосулы термозонд
-  Жарықтандыру қосулы
-  Жылдам жылыту белсенділігінің таңбасы
-  Белсенді таймер
-  Автоматтық жұмыс тәртібі
-  Жартылай автоматтық жұмыс тәртібі
-  Балалардан белсенді қорғау.
-  Духовканы қыздыру
-  Алдын ала орнатылған белсенді бағдарлама

\* моделіне байланысты

## Электр қуатына қосылу

Қуат көзіне қосылғаннан кейін (немесе алдыңғы жоғалғаннан кейін қуат көзін қайтарғаннан кейін) духовка ағымдағы уақытты орнату режиміне өтеді, дисплейде **00:00** жыпылықтайды. Құрылғыны орнатылған уақытсыз пайдалану мүмкін емес.

Назар аударыңыз! Қуат көзі істен шыққан жағдайда, жұмыс уақыты, температура, атқарым сияқты барлық енгізілген параметрлер жойылады, жұмысты жалғастыру үшін параметрлерді қайта енгізу қажет. Егер үзілген бағдарлама ретінде пиролитикалық

тазарту қолданылса (немесе есіктерге басқа себеппен тосқауыл қойылса), онда сағатты баптау алдында духовканы салқындату және есік ашу процедурасы орындалады.

## 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.

## Ағымдағы уақытты орнату

Қуат көзін қосқаннан кейін дисплейде сағат сандары **00:00** жыпылықтай бастайды. Ағымдағы уақытты енгізу үшін +/- теңшеу тұтқасын кез келген бағытта бұрып, қалаған сағат мәнін орнатыңыз, содан кейін ⌚ қадағасына қол тигізіңіз, қалаған минут мәнін +/- теңшеу тұтқасымен енгізіңіз. Ағымдағы уақытты растау үшін ⌚ қадағасына қол тигізіңіз.

Ағымдағы уақытты өзгерту үшін күту режимінде ⌚ қадағасын басып, ұстап тұрыңыз, сандар жыпылықтай бастайды. Содан кейін құрылғыны бірінші іске қосқаннан кейінгі уақытты орнату кезіндегідей әрекет етіңіз.

## Жарықтандыру

Духовканы есігін әр ашқан сайын жарық қосылады. Сонымен қатар, духовка белсенді режимде болғанда, духовка камерасының ішінде жарықтандыру қосылады. Бұл жарықтандыру тек StandBy режимінде ғана сөндірулі күйінде қалады. Егер духовканың есігі ұзақ уақыт бойы ашық қалса, жарықтандыру шамамен 10 минуттан кейін автоматты түрде өшіріледі.

# ПАЙДАЛАНУ

## Салқындату желдеткіші

Салқындату желдеткіштің жұмысы теңшелген атқарымдарға және басқару панелінің күйіне байланысты емес. Камерадағы температура 50 °C асқан кезде салқындатқыш қозғалтқыш автоматты түрде қосылады. Осы температурадан төмен салқындатқыш желдеткіш автоматты түрде өшіріледі.

## Духовканы қыздыру (Термостаттың символы)

• | • | символы духовкадағы кем дегенде бір қыздырғыштың қызуын білдіреді. Бұл символ камерадағы температураға жеткенде өшеді, және, оған қол жеткеннен кейін, символ жанып тұрады және мезгіл-мезгіл сөніп тұрады. Бұл орнатылған температураның сақталатындығын білдіреді. Егер орнатылған температураға қол жеткізгеннен кейін сіз оны төмендететін

болсаңыз, | • | символы духовка қайтадан орнатылған мәннен төмен суыған кезде ғана қайта жанады.

## StandBy режимі





Басқаша күту режимі. Бұл режимде дисплейде тек белсенді сағаттар пайда болады, жарық қарқындылығы белсенді режимге қатысты төмендеген.

## Белсенді режим

Бұл, барысында функционалдық тұтқаның көмегімен орнатылған функция орындалатын режим. Егер сіз духовканың кейінірек өшіру сияқты қосымша параметрлерін пайдалансаңыз, духовканың жұмысын кідірту немесе тазарту, жұмыс аяқталғаннан кейін духовка автоматты түрде StandBy режиміне өтеді, тіпті егер функционалдық тұтқа «0» күйіне орнатылмаған болса да.

## Духовканың атқарымдары



StandBy режимінде тұтқаны төмендегі кестеде сипатталған функциялардың біріне бұраңыз. Содан кейін + / - теңшеу тұтқасының көмегімен қалаған температураны таңдаңыз, егер сіз температураны өзгертпесеңіз, пісіру бағдарламасы әдепкі мәнімен іске қосылады. 🕒 қадағасының көмегімен тексеріңіз немесе бірнеше секунд күте тұрыңыз - духовка автоматты түрде жұмыс істей бастайды. Духовканың есігі жабық болуы тиіс.

Қызмет сипаттамасы		Іске асыру						Температура [°C]		Тағайындалған температура [°C]	
		Желілік сигнал	Жоғарғы қыздырғыш	Грильдің қыздырғышы	Желдеткіштің қыздырғышы	Төменгі қыздырғыш	Термоциркуляция желдеткіші	S жылытқышы	мин.		макс.
 ЭКО	ЭКО				√		√		30	280	170
 Жарықтандыру	Жарықтандыру	√							-	-	-
 Термоциркуляция (SoftSteam)	Термоциркуляция (SoftSteam)	√			√		√	√	30	280	170
 Пицца	Пицца	√			√	√	√		30	280	220

## ПАЙДАЛАНУ

	Қаусырмалар	√	√			√	√		30	280	170
	Термоайналым	√			√		√		30	280	170
	Шартты	√	√			√			30	280	180
	Қызара бастау	√				√			30	240	200
	Гриль	√		√					30	280	220
	Супер-гриль	√	√	√					30	280	220
	Турбо-гриль	√	√	√			√		30	280	190
	Жылдам жылыту	√		√	√		√		30	280	170
0	Духовка сөндірулі										

### Духовканың белсенді атқарымы кезінде






Сіз функционалдық тұтқаның көмегімен белсенді функцияны өзгерте аласыз (Ескерту: Орнатылған температура алдыңғы бағдарламадан сақталады. Температураны өзгерту үшін  қадағасына қол тигізіп, ұстап тұрыңыз, содан кейін +/- теңшеу тұтқасының көмегімен температураны өзгертіңіз. Жаңа температураны  қадағасының көмегімен растаңыз немесе жаңа температура автоматты түрде расталғанша бірнеше секунд күте тұрыңыз.

- Сіз StandBy режиміне ауыса аласыз, функционалдық тұтқаны «0» күйіне ауыстырып қосыңыз.
- Сіз температураны өзгерте аласыз,  қадағасын басып, ұстап тұрыңыз, содан кейін +/- теңшеу тұтқасының көмегімен температураны өзгертіңіз. Жаңа температураны  қадағасының көмегімен растаңыз немесе жаңа температура автоматты түрде расталғанша бірнеше секунд күте тұрыңыз.
- Сіз балалардан бұғаттау функциясын

іске қоса аласыз

- Сіз OpenUp функциясын белсендіре аласыз! (есіктерді автоматты түрде ашу)
- Сіз духовканы өшіруді кейінге қалдыру немесе духовканың жұмысын кідірту сияқты қосымша параметрлерді белсендіре аласыз.




### Балалардан қорғаныс





Балалардан бұғаттау функциясын белсендіру үшін, 3 секунд бойы  қадағасын басып тұрыңыз, дисплейде  символы көрсетіледі. Функцияны белсендіруге талпынған кезде дисплейде  және дыбыстық сигнал пайда болады. Бұғаттауды алып тастау үшін 3 секунд бойы  қадағасын басып тұрыңыз, дисплейде  символы өшеді.



# ПАЙДАЛАНУ



## Минут өлшегіш



Белсенді режимде немесе StandBy  қадағасын басып, ұстап тұрыңыз, дисплейде  пайда болады, және  символы жыпылықтап тұрады. Енді сіз келесіні жасай аласыз:



- Таймерді +/- теңшеу тұтқасымен (сағат нұсқары бойынша бастап) орнатыңыз, содан кейін  қадағасына басып растаңыз.
- Таймердің теңшелімін +/- теңшеу тұтқасының көмегімен (екі бағытта) түзетіңіз. Түзетілген мәнді растаңыз  қадағасының көмегімен растаңыз.
- +/- теңшеу тұтқасымен  мәнін орната отырып, таймерді өшіріңіз. Бұл мәнді  қадағасының көмегімен растаңыз.

Таймер духовканың белсенді атқарымын үзбейді. Уақыт өткен соң сіз акустикалық сигналды естисіз, сіз оны кез келген қадағаның көмегімен өшіре аласыз. Максималды теңшелетін уақыт 99 минутты құрайды.

## Алдын ала қарап шығу және духовка жұмыс істеп тұрған кезде теңшеулерін өзгерту.

Духовка жұмыс істеп тұрған кезде камераның ішіндегі температураны тексеру үшін,  қадағасын бір рет басыңыз. Орнатылған температураны тексеру үшін  қадағасын тағы бір рет басыңыз. Ағымдағы уақыт көрсетіліміне қайту үшін тағы да бір рет басыңыз.





Духовка жұмыс істеп тұрған кезде берілген температураны өзгерту үшін  қадағасын басып, ұстап тұрыңыз, дисплейде ағымдағы орнатылған температура пайда болады, сіз оны +/- теңшеу тұтқасының көмегімен өзгерте аласыз.  қадағасының көмегімен жаңа температураны растаңыз. Растау сәтіне дейін, духовкада алдыңғы мән орнатылған.


Духовка жұмыс істеп тұрған кезде функцияны өзгерту үшін функционалдық тұтқаны пайдаланыңыз. Жаңа атқарымды растағаннан кейін дисплейде температура пайда болады (ол орнатылған атқарым үшін әдепкі қалпы бойынша мәні болып табылмайды, ол алдыңғы теңшеулерден ауыстырылады). Оны өзгерту үшін  қадағасын басып, ұстап тұрыңыз, +/- теңшеу тұтқасының көмегімен жаңа температураны орнатыңыз.  қадағасымен растағаннан кейін, духовка жаңа теңшелімдермен жұмыс істей бастайды.

## Атқарымның әрекетін аяқтау.

Функцияны аяқтау үшін функционалдық тұтқаны «0» мәніне орнатыңыз. Әдепкі қалып бойынша атқарымдар шексіз уақыт бойы әрекет етеді, духовканың автоматты түрде өшуі тек духовканы өшіруді кідірту атқарымын және духовканың жұмысын кейінге қалдыру атқарымын іске қосқан кезде ғана мүмкін болады. Пиролиттік тазарту кезіндегі атқарым оған кірмейді.

## Духовканы өшіруді кідірту (Жартылай автоматты жұмыс режимі)

Духовканы өшіруді кідірту, осы режимді іске қосқан сәтінен бастап өткен, уақыт біткеннен кейін духовканы автоматты түрде өшіру ретінде түсінілуі керек. Духовканың өшіруді ықтимал кідірту 1 минуттан 10 сағатқа дейінге уақытты құрайды. Духовканың кідірілген өшірілуін белсендіру үшін, духовка белгілі бір атқарыммен жұмыс істеп жатқанда,  қадағасын басып, ұстап тұрыңыз, дисплейде  таймердің символы жыпылықтап тұрады.  қадағасын ағы да басыңыз, дисплейде  символы пайда болады, енді сіз келесі әрекеттерді орындай аласыз:

- Духовканы өшіру уақытын +/- теңшеу тұтқасымен (сағат нұсқары бойынша бастап) орнатыңыз, содан кейін 

## ПАЙДАЛАНУ

- қадағасына басып растаңыз.
- Өшіру уақытын теңшеуді +/- теңшеу тұтқасының көмегімен (екі бағытта) түзетіңіз. Түзетілген мәнді растаңыз ⏪ қадағасының көмегімен растаңыз.
- Духовканың кідірілген өшіру уақытын өшіріңіз, ол үшін +/- теңшеу тұтқасының көмегімен :00 мәнін орнатыңыз және ⏪ көмегімен растаңыз.

Духовканы өшіруді кідірту духовканың белсенді атқарымының жұмысын үзеді. Уақыт өткен соң сіз акустикалық сигналды естисіз, сіз оны кез келген қадағаның көмегімен немесе духовканың есігін аша отырып өшіре аласыз. Дыбыстық сигналды өшіргеннен кейін құрылғы StandBy режиміне өтеді.

### 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 кідіруі 1 минуттан 23 сағат 59 минутқа дейін, ал оның әрекет ету уақыты - 10 сағатқа дейін. Духовканың жұмысының кідіруін белсендіру үшін алдымен духовканы өшіру кідірісін белсендіріңіз. Содан кейін ⏪ қадағасын басып, ұстап тұрыңыз, және дисплейде ⏸ таймердің символы жыпылықтап тұрады. ⏪ қадағасын екі рет басыңыз, дисплейде ⏪ символы пайда болады, енді сіз келесі әрекеттерді орындай аласыз:

Духовканың нақты өшіру уақытын +/- теңшеу тұтқасымен (сағат нұсқары бойынша бастап) орнатыңыз, содан кейін ⏪ қадағасына басып растаңыз.

Духовканы өшіру уақытын +/- теңшеу тұтқасының көмегімен (екі бағытта) түзетіңіз. Түзетілген мәнді растаңыз ⏪ қадағасының көмегімен растаңыз.

Духовканың кідірілген өшіру уақытын

өшіріңіз, ол үшін +/- теңшеу тұтқасының көмегімен :00 мәнін орнатыңыз және ⏪ көмегімен растаңыз.

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

### Термозонд

Термозонд \* кез келген уақытта, StandBy режимінде немесе духовка жұмыс істеп тұрған кезінде қосылуы мүмкін. Термозонды қосу дисплейде екі температураның пайда болуына әкеледі. Сол жақтағы мәні термозондтың ағымдағы температурасын, ал оң жақтағы температура - белгіленген температураны білдіреді. Қосылған кезде орнатылған мән жыпылықтайды, сол кезде +/- теңшеу тұтқасының көмегімен орнатылған температураны өзгерте аласыз. Растау автоматты түрде 5 секундтан кейін немесе ⏪ қадағасына қол тигізген кезде жүзеге асырылады. Термозонд қосылған кезде, берілген температураға жеткенде, құрылғы автоматты түрде StandBy режиміне ауысады және дыбыстық сигнал беріледі. Сигналды кез келген қадағаның көмегімен жоюға немесе + / - теңшеу тұтқасының көмегімен орнатылған температураны өзгертуге болады. Кез келген функцияны орындау кезінде термозонды өшіру құрылғыны StandBy режиміне ауыстыруға әкеледі.


Назар аударыңыз: Термозондпен жұмыс істеу кезінде, егер осы режимдердің біреуі іске қосылған болса, духовканың өшіру (жартылай автоматты жұмыс) және духовканың жұмысын кідіртуді (автоматты жұмыс) орнатуға болмайды, термозондтың қосылуы уақыт теңшеулерін жояды. Қосылым камераның ішіндегі температураға және белгіленген функцияға әсер етпейді.



























\* моделіне байланысты

# ПАЙДАЛАНУ

## Дайын бағдарламалар

Бұл осы тағамға ең қолайлы атқарымдардың, температура мен пісіру уақытының нақты теңшеулері бар бағдарламалар жиынтығы.


Күту режимінде, функционалдық тұтқа «0» күйіне орнатылған кезде,  қадағасын басып, ұстап тұрыңыз, алдын ала орнатылған бағдарламаны таңдау мәзірі іске қосылады - дисплейде "P01" деп белгіленген бағдарлама пайда болады. + / - теңшеу тұтқасын пайдалана отырып, келесі кестеден таңдалған алдын ала орнатылған бағдарламаны орнатыңыз, бірнеше секундтан кейін бағдарламаны таңбалау кезінде "P01" функциясының нөмірі жыпылықтайды: 06», оны функционалдық тұтқаның көмегімен орнатыңыз, содан кейін функция нөмірі жоғалады және біраз уақыттан кейін духовка жұмыс істей бастайды.

Бағдарлама	Сипаттамасы	функцияның №	Функционалдық тұтқадағы күй		Тағайындалған температура [°C]
			Жылдам жылыту	Қыздыру функциясы	
P01	Сиыр еті	06			180
P02	Шошқа еті	06			180
P03	Қой еті	06			180
P04	Тауық 1,5 кг	11			190
P05	Үйрек 1,8 кг	11			180
P06	Қаз 3,0 кг	11			170
P07	Күркетауық 2,5 кг	11			170
P08	Пицца	12+07			220
P09	Лазанья	12+07			200
P10	Фокачча	12+07			230
P11	Вермишель қосылған пісірме	12+07			220
P12	Пісірілген көкөністер	12+07			180
P13	Бисквит	12+07			160
P14	Маффиндер	06			160
P15	Печенье	06			150
P16	Жемістер қаусырмасы	12+07			175
P17	Нан	07			180
P18	Қамырдың көтерілуі	07			30
P19	Кептіру	06			50

Назар аударыңыз: Қыздыру функциясын теңшеу кезінде тұтқаны "0" күйіне - өшіру күйіне орнатуға болмайды.


## ПАЙДАЛАНУ



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

Назар аударыңыз: Алдын ала орнатылған бағдарламаны жою үшін, оны  қадағасының көмегімен таңдағаннан кейін бірден, көрсетілген функцияны функционалдық тұтқаның көмегімен орнату қажет, және духовка кем дегенде бірнеше секунд жұмыс істеуді бастау керек. | • | символы пайда болғаннан кейін сіз функционалдық тұтқаны «0» күйіне орната отырып, духовканы өшіре аласыз.

Егер термозонд қосылған болса, алдын ала орнатылған бағдарламамен жұмыс істеуді бастағанда, зонд ажыратылуы тиіс деген дыбыстық ескертуді естисіз. Оны ажыратып, есікті жапқаннан кейін құрылғы жұмыс істей бастайды.

### 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 бағдарламаның біреуін таңдағаннан кейін, дисплейде  жылдам қыздыру белгішесі көрсетіледі. Тиісті температураға жеткенде дыбыс сигналы пайда болады, бағдарламаны белгілегенде функция нөмірі «: 07» және

 символы жыпылықтайды Есікті ашыңыз -  символы жоқ болып кетеді. Тағамды духовкаға салыңыз және есікті жабыңыз. Жыпылықтап тұрған нөмірге сәйкес функционалдық тұтқаның көмегімен қыздыру функциясын орнатыңыз, функцияның нөмірі жоқ болып кетеді, және біршама уақыттан кейін духовка дұрыс бағдарламаны іске қосады.

Назар аударыңыз: Духовканы белсенді жылдам қыздыру кезінде алдын ала орнатылған бағдарламаға өзгерту енгізбеген жөн, 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 күйде болуы тиіс. Есікті ашу белсенді атқарымды үзеді. Егер есіктері 30 секундтан ұзақ уақыт ашық тұрса, есіктің жабылуы тиіс дегенді білдіретін дыбыстық сигнал беріледі. Сигналды кез келген қадағаға немесе есікті жаба отырып өшіруге болады.

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


### **Духовканың жұмыс істеу уақытын шектеу**

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

### **Духовканы жылдам қыздыру**

Духовканы жылдам қыздыру үшін желдеткіштің қыздырғыш, гриль қыздырғышы және термоциркуляция желдеткіштері қосылады, бұл жағдайда ең көп тұтынылатын қуат 3,6 кВт құрайды.

### **Soft Steam функциясы**

Сіздің духовкаңыз Soft Steam  функциясымен жабдықталған, пісірудің бастапқы барысында бу шығарылады, бұл духовкада дайындалған бірқатар тағамдарға жағымды әсерін тигізеді. Духовка камерасының төменгі бөлігінде буыс бар, духовканы қыздырудың алдында, оған 150 мл суық су құйыңыз, дәмдеуіштер қоспаңыз. Функционалдық тұтқаны Soft Steam қолданатын функцияға орнатыңыз, және тиісті нұсқалықтарға сай келетін тиісті температураны орнатыңыз. Шамамен 5 минуттан кейін, духовка алдын ала қызған кезде, тағамды камераға салыңыз және духовканың есігін жабыңыз.

Назар аударыңыз: Жұмыс аяқталғаннан кейін қалған суды қуыста қалдырмаңыз. Духовка салқындағанда, суды матамен сіңіріп алыңыз.

Назар аударыңыз: Суды кетірудің алдында тұмшاپештің салқындағанына көз жеткізіңіз.

Камерада будың болуына байланысты пісіру кезінде тұмшاپеш есігінің ішкі жағында және қабырғаларында су конденсациялануы мүмкін. Пісіруды аяқталғаннан кейін міндетті түрде артық суды сүрту керек.

# 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


















## 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 қыздырғыш шкафты алдын ала қыздыру ұсынылмайды,
- ас әзірлеу барысында белгіленген температураны өзгертпегеніңіз және есікті ашпағаныңыз жөн.

## ЭКО термоциркуляциясы атқарымын қолдану кезінде ұсынылатын параметрлер.

Тағамды дайындау типі	Духовка қызметі	Температура (°C)	Деңгей	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 ЖҮЗІНДЕГІ КЕҢЕСТЕР

Тағамды дайындау типі	Духовка қызметі	Температура (°C)	Дөңгей	Уақыт[мин]
Бисквит		160 - 200	2 - 3	30 - 50
Бисквит торты/ фунт кексі		160 - 170 <sup>1)</sup>	3	25 - 40 <sup>2)</sup>
Бисквит торты/ фунт кексі		155 - 170 <sup>1)</sup>	3	25 - 40 <sup>2)</sup>
Пицца		200 - 230 <sup>1)</sup>	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
Сыыр еті		225 - 250	2	120 - 150
Сыыр 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 қыздырыңыз

2) Аз мөлшерде дайындау уақыты

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



## ҚАМЫР ТАҒАМДАРЫ. EN 60350-1 стандартына сәйкес.



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

<sup>1)</sup> Жылдам қыздыру атқарымын қолданбай, бос қыздыру шкафын қыздырыңыз.

<sup>2)</sup> Өзгеше көзделмесе, уақыттың мәні қыздырылмаған камера үшін келтірілген.

## ҚАМЫР ТАҒАМДАРЫ. EN 60350-1 стандартына сәйкес.

### Гриль

Тағамның түрі	Аксессуарлар	Деңгей	Қыздыру функциясы	Температура (°C)	Уақыты (мин.)
Ақ наннан жасалған тосттар	Тор	4		220 <sup>1)</sup>	3 - 7
Сиыр етінен жасалған бургерлер	Тор + қуырдаққа арналған жайпақ қаңылтыр таба (ағатын тамшыларды жинау үшін)	4 — тор 3 — қуырдаққа арналған жайпақ қаңылтыр таба		220 <sup>1)</sup>	1-жақ 13 - 18 2-жақ 10 - 15

<sup>1)</sup> Жылдам қыздыру атқарымын қолданбай, бос қыздыру шкафын 8 минутқа қосып, қыздырыңыз.

### Пісірме

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

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

## КӨРСЕТИЛЕТІН ҚЫЗМЕТ ПЕН КҮТІМ

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



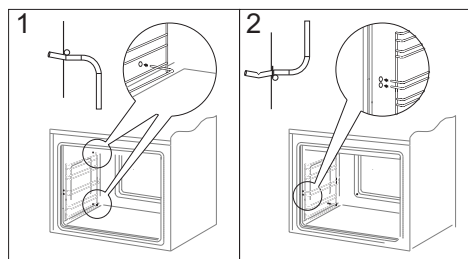
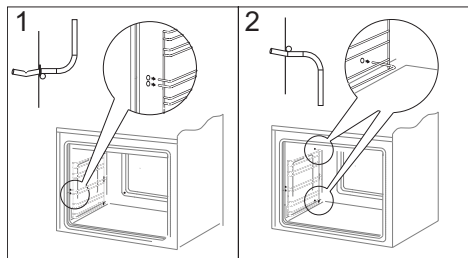
**Тазаламас бұрын, барлық тұтқалардың „•”/„0” жағдайында тұрғанына аса назар аударып отырып, үрмепешті сөндіру қажет. Тазалауды үрмепеш суығаннан кейін жүргізуге болады.**

- **Soft Steam функциясын пайдалану кезінде камера түбінде пайда болған тасты тазалау:**
  - камераның профильденген түбіне шөп қоспай 250 мл 6% сірке суын құйыңыз,
  - тас тұнбаны еріту үшін, сірке суын бөлме температурасында 30 минут ұстау,
  - шұңқырды жылы сумен және жұмсақ матамен тазарту.**Назар аударыңыз: Әр 5-10 цикл сайын Soft Steam функциясын пайдалана отырып тазарту ұсынылады.**
- 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.
- Үрмепештің камерасын жуғаннан кейін, оны құрғатып сүрту қажет.
- 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

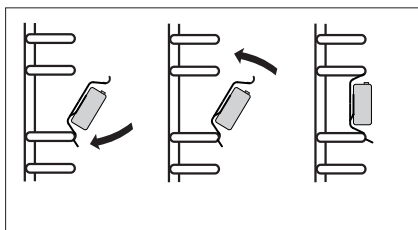
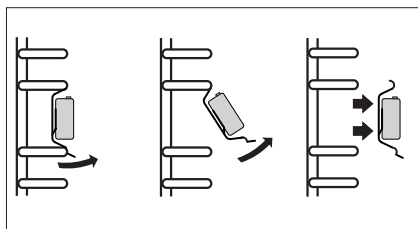
**Назар аударыңыз.** Бумен тазалаудан кейін қалған ылғал тақта астында тамшылар немесе су қалдықтары түрінде болуы мүмкін.

## 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.



**Dp\*** 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 жиіктерінен ұстай отырып суырып алу керек), содан соң табандармен бірге итеріп қайта салу керек.

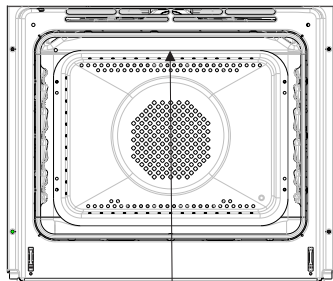


\* белгілі үлгілер үшін

### Духовканың жарықтандыру шамын ауыстыру

---

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



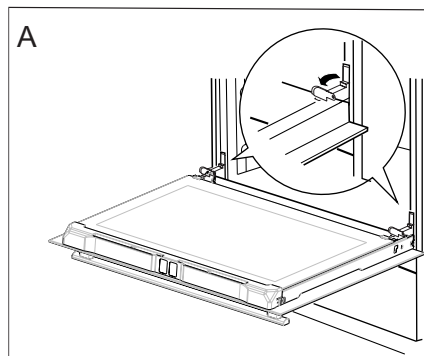
#### *Духовканы жарықтандыру*

1. Барлық басқару тұтқаларын „●” / „0” және күйге келтіру, қуат көзін ажырату
2. Шам қақпағын бұрап алу және жуып, құрғатып сүрту.
3. Төмендегідей параметрлері бар жоғары температуралы жаңа шамға (300°C) ауыстыру қажет болған жағдайда шамды ұяшықтан бұрап алу:
  - кернеу 230В
  - қуат 25Вт
  - бұранда Е14.
4. Керамикалық ұяшықта дәл орналасуын тексеріп, шамды бұрау.
5. Шам қақпағын бұрау.

## Есікті алу

Үрмепеш камерасының ішіне ыңғайлы қолжетімділік және оны тазалау үшін есігін алып тастауға болады. Ол үшін, оны ашыңыз да, ілмекте орналасқан сақтандырғышты көтеру қажет (А сурет). Есікті жартылай жабыңыз да, көтеріңіз, сосын есікті өзіңізге 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 міндетті түрде сақтандырғышты түсіру қажет. Әйтпесе, есікті жауып жатқан кезде, ілмектер зақымдануы мүмкін.

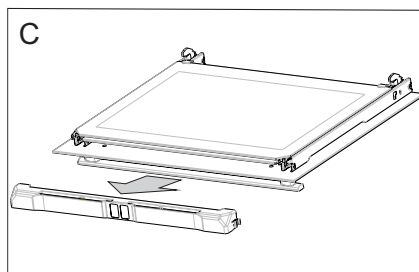
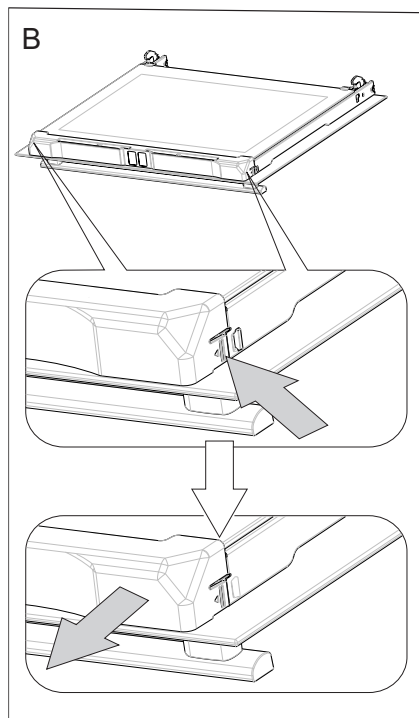
Сур. А - Ілмектердің сақтандырғыштарын жылжытыңыз



*Ілмектердің сақтандырғыштарын жылжытыңыз*

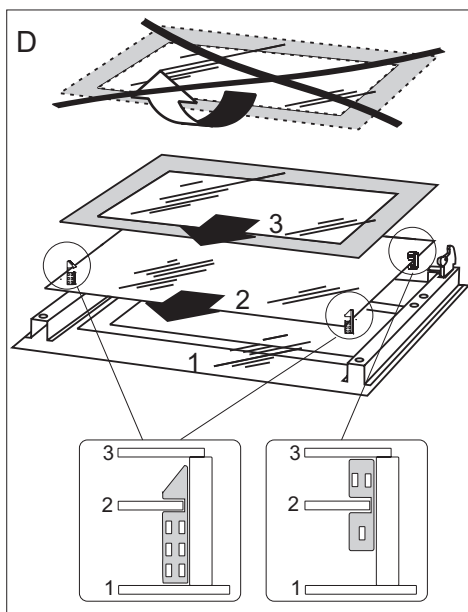
## Ішкі әйнекті алу

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

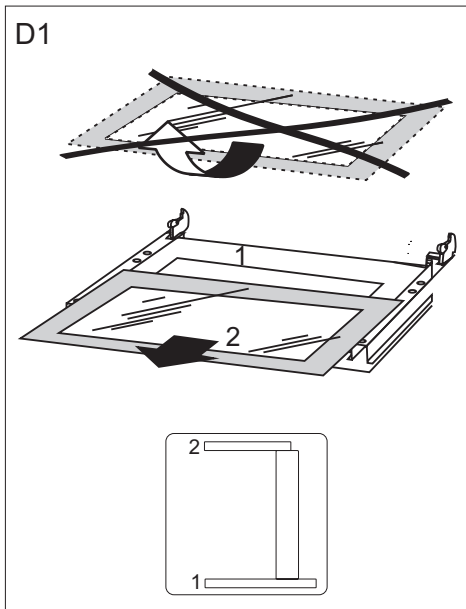


## КӨРСЕТИЛЕТІН ҚЫЗМЕТ ПЕН КҮТІМ

- 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.



*Ішкі шыны панельдердің шешілуі.  
3 шыны панельдері.*



*Ішкі шыны панельдердің шешілуі.  
2 шыны панельдері.*

### 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.

## 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.Үрмештің жарықтандыруы жұмыс істемей тұр	Шам бұралып қалған немесе жанып кеткен.	Шамды бұраңыз немесе оны алмастырыңыз (Үрмештің 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 кернеуі	230V~ 50 Hz
Номиналды қуаттылығы	max. 3,6 kW
Тақтаның көлемі (ЕНІ / ТЕРЕҢДІГІ / БИИКТІГІ)	59,5 / 59,5 / 57,5 cm

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 қыздырғыш (әдеттегі 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 (термореттеу қыздырғышы + желдеткіш)	 
ЭКО ауасын мәжбүрлі түрде айналдыру (төменгі қыздырғыш + жоғарғы + гриль + желдеткіш)	 
ЭКО әдеттегі режимі (төменгі қыздырғыш + жоғарғы)	 

Энергияның тұтынылуын анықтаған кезде, телескопиялық бағыттауыштарды алып тастау керек (олар бұйымның жиынтығына кірсе).

### 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 **ЕАС** сәйкестікті белгілісімен 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.....	36
Опис приладу.....	40
Монтаж.....	42
Експлуатація.....	44
Приготування їжі у духовці - практичні поради.....	54
Тестові страви.....	57
Обслуговування та догляд.....	59
Технічні дані.....	65

## 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.

Необхідно використовувати виключно датчик, що входить у комплект духовки.

Для чищення духовки не застосовуйте парові очисники.

Щоб уникнути перегріву забороняється встановлювати прилад за декоративними дверцятами.

**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 нахилитися над дверцятами. Необхідно пам'ятати, що пара в залежності від температури може бути невидимою.

- Необхідно стежити, щоб дрібне кухонне обладнання та проводи не торкалися 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

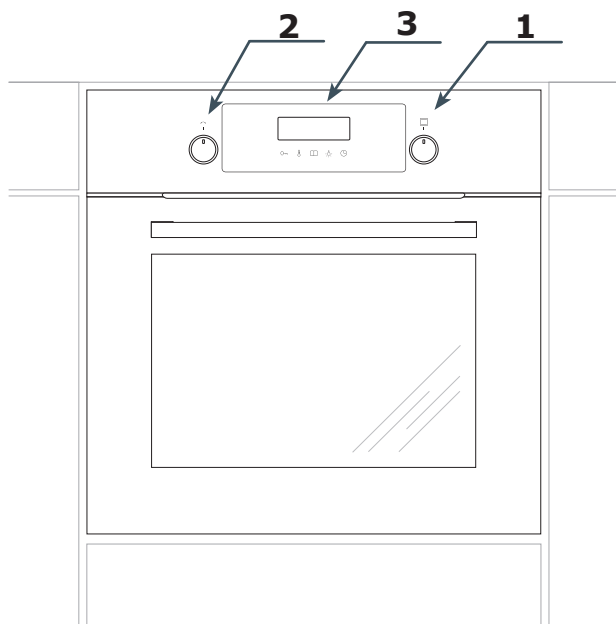
приладів. Про це інформує знак, який розміщений на приладі, інструкції з використання та упаковці.

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

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

## ОПИС ПРИЛАДУ

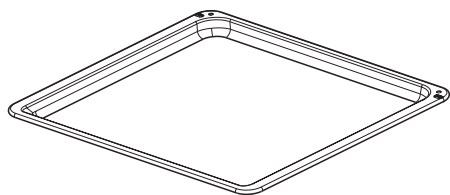
---



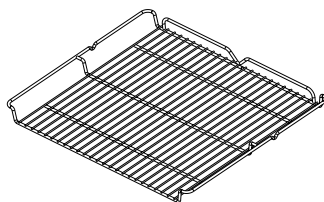
1. Ручка вибору функції духовки
2. Ручка зміни настройок + / -
3. Електронний програматор



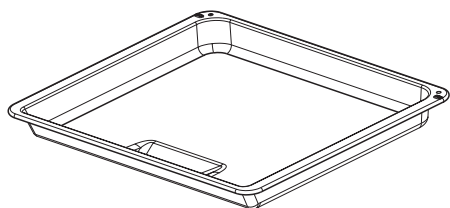
## ОПИС ПРИЛАДУ



*Деко для запікання\**

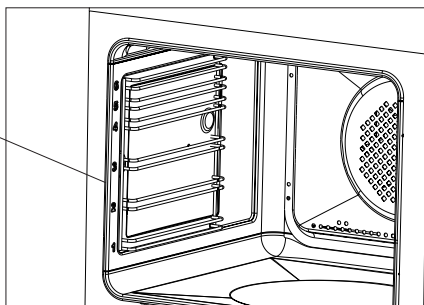


*Решітка для грилю  
(решітка для сушіння)*



*Піддон для смаження\**

*Дротяні  
напрявні*



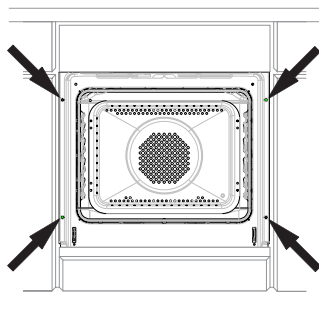
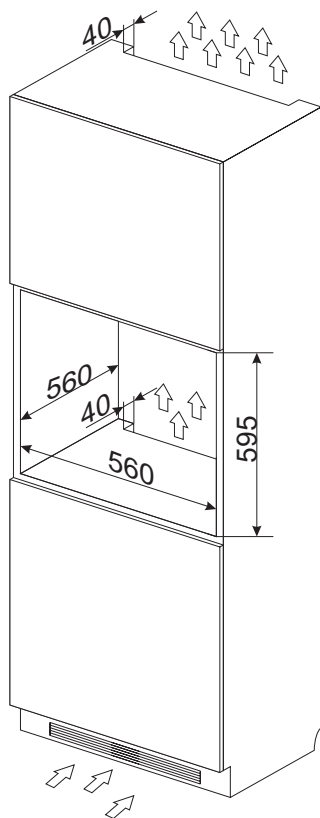
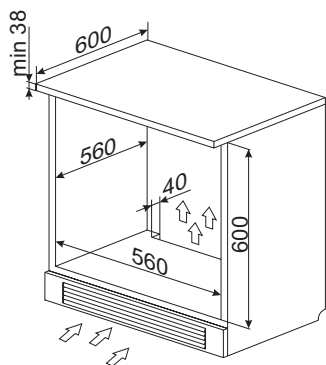
\*для певних моделей

# 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 мм<sup>2</sup> 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 запуском

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

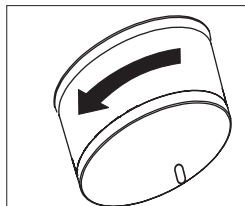
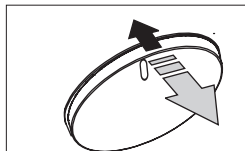
## Нагрівання камери духовки

- Ввімкнути у приміщенні вентиляцію або відчинити вікно,
- Поверніть ручку вибору функції і встановіть положення  або  (докладний опис цих функцій можна знайти в подальшій частині цієї інструкції).

Поверніть ручку регулювання температури духовки і встановіть температуру 250°C. Духовка повинна працювати не менше 30 хвилин, під час роботи духовка буде видавати запах, який з'являється тільки на початку, з часом запах зникне. Це нормальне явище, воно називається нагріванням камери духовки.

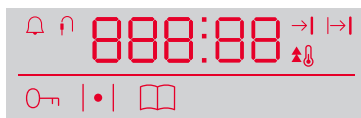
## Приховані ручки

Ручки вибору функцій і зміни налаштувань духовки приховані на передній панелі. Щоб встановити функцію та/або параметри, злегка натисніть на ручку і відпустіть. Ручка вискочить з панелі. Тепер можна встановити відповідну функцію та/або параметри.



# ЕКСПЛУАТАЦІЯ

## Електронна панель управління



Програмактор оснащений світлодіодним дисплеєм і 5 сенсорними датчиками.

Датчик	Опис	Датчик	Опис
	Захист від дітей		Ввімкнене освітлення
	Налаштування температури		Налаштування годинника
	Попередньо налаштовані програми		



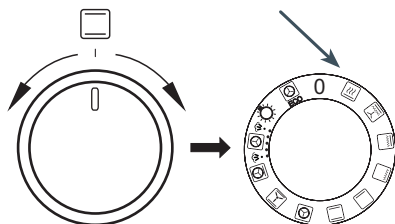
Увага: Кожне спрацювання датчика супроводжує звуковий сигнал. Неможливо відключити звукові сигнали.

### Функціональна ручка духовки

Духовка може бути нагріта за допомогою нижнього нагрівача, верхнього нагрівача, нагрівача термоциркуляції або гриля. Виберіть потрібну опцію за допомогою функціональної ручки.

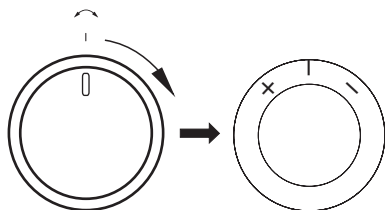
На наступному малюнку показані функції (в певному порядку) розташовані на ручці:

Положення вимкнення



### Ручка налаштування +/-

Ручка налаштувань не обертається, тільки злегка повертається в обидві сторони. Вона використовується для установки робочих параметрів, таких як температура і час. Поверніть ручку вправо, значення параметра збільшиться. Поверніть в зворотному напрямку, значення параметра зменшиться. Параметри, які ви можете змінити, це температура, час або установка поточного часу на дисплеї. Якщо ви утримуєте ручку в повернутому положенні, швидкість зміни значення параметра збільшується.



## Область активності функцій\*

-  Підключений термозонд
-  Ввімкнене освітлення
-  Символ активності швидкого розігрівання
-  Активний таймер
-  Автоматичний режим роботи
-  Напівавтоматичний режим роботи
-  Активний захист від дітей
-  Розігрівання духовки
-  Активна попередньо налаштована програма

\* 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 **00:00**. Використання пристрою неможливо без встановленого часу. Увага! У разі збою живлення всі введені параметри, такі як час роботи, температура, функція, будуть видалені, перш ніж продовжувати роботу, слід повторно ввести налаштування. Якщо перерваною програмою було піролітичне очищення (або дверцята заблоковані з іншої причини), тоді перед налаштуванням годинника необхідно виконати процедуру охолодження духовки і відкриття дверцят.

## 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.

## Налаштування поточного часу

Після підключення джерела живлення на дисплеї почнуть блимати цифри годин **00:00**. Щоб ввести поточний час, поверніть ручку налаштувань +/- в будь-якому напрямку і встановіть бажане значення годин, потім доторкніться до датчика , введіть бажане значення хвилин за допомогою ручки налаштувань +/- . Щоб підтвердити поточний час, торкніться датчика . Щоб змінити поточне час, в режимі очікування натисніть і утримуйте датчик  ,цифри починають блимати. Далі дійте як у випадку встановлення часу після першого запуску пристрою.

## Освітлення



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

## Вентилятор охолодження


Функціонування вентилятора охолодження не залежить від встановлених функцій і стану програматора. Охолоджуючий двигун вмикається автоматично, коли температура в камері перевищує 50 ° С. Нижче цієї температури охолоджуючий вентилятор відключається автоматично.

# ЕКСПЛУАТАЦІЯ

## Розігрів духовки (Символ термостата)

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

## Функції духовки

У режимі StandBy поверніть ручку на одну з функцій, описаних в таблиці нижче. Потім виберіть бажану температуру за допомогою ручки налаштувань +/- якщо ви не зміните температуру, програма випічка запуститься зі значенням за замовчуванням. Підтвердіть температуру за допомогою датчика  або зачекайте кілька секунд - духовка почне працювати автоматично. Дверцята духовки повинні бути зачинені.

## Режим StandBy




Інакше режим очікування. У цьому режимі на дисплеї відображається тільки активний годинник, інтенсивність світіння знижена щодо активного режиму.

## Активний режим





Це режим, в ході якого виконується функція, встановлена за допомогою функціональної ручки. Якщо ви використовуєте додаткові параметри, такі як відкладене відключення духовки, затримка роботи духовки або чистка, після завершення роботи духовка автоматично перейде в режим StandBy, навіть якщо функціональна ручка не встановлена в положення „0”

Опис функції		Виконання						Температура [°C]		Температура за замовчуванням [°C]	
		Світло	Верхній нагрівач	Нагрівач гриля	Нагрівач вентилятора	Нижній нагрівач	Вентилятор термоциркуляції	Нагрівач S	мін.		макс.
	ЕКО-режим				√		√		30	280	170
	Освітлення	√							-	-	-
	Термоциркуляція (SoftSteam)	√			√		√	√	30	280	170
	Піца	√			√	√	√		30	280	220
	Випічка	√	√			√	√		30	280	170
	Термоциркуляція	√			√		√		30	280	170
	Традиційна	√	√			√			30	280	180
	Підрум'янювання	√				√			30	240	200






## ЕКСПЛУАТАЦІЯ

	Гриль	√		√					30	280	220
	Супер-гриль	√	√	√					30	280	220
	Турбо-гриль	√	√	√			√		30	280	190
	Швидке розігрівання	√		√	√		√		30	280	170
0	Духовка вимкнена										




### Під час активної функції духовки





- Ви можете змінити активну функцію за допомогою функціональної ручки (Примітка: Встановлена температура буде збережена з попередньої програми. Щоб змінити температуру, натисніть й утримуйте датчик , потім змініть температуру за допомогою ручки налаштування +/- . Підтвердіть нову температуру за допомогою датчика  або зачекайте кілька секунд, поки нова температура не буде підтверджена автоматично.
- Ви можете перейти в режим очікування переведіть функціональну ручку в положення "0"
- Ви можете змінити температуру, натисніть і утримуйте датчик , а потім змініть температуру за допомогою ручки налаштування +/- . Підтвердіть нову температуру за допомогою датчика  або зачекайте кілька секунд, поки нова температура не буде підтверджена автоматично.
- Ви можете активувати блокування від дітей
- Ви можете активувати функцію OpenUP! (Автоматичне відкривання дверей)
- Ви можете активувати додаткові параметри, такі як відкладене відключення духовки або затримка роботи духовки

### Захист від дітей

У режимі очікування натискайте датчик  протягом 3 секунд, щоб активувати захист від дітей, на дисплеї з'явиться символ  . При спробі активувати функцію на дисплеї з'явиться  і звуковий сигнал. Щоб відключити блокування, доторкніться до датчика , протягом 3 секунд, на дисплеї відключається символ .

### Таймер

В активному режимі або StandBy натисніть і утримуйте датчик , на дисплеї з'явиться , і символ  буде блимати. Тепер ви можете:



- Встановити таймер за допомогою ручки налаштування +/- (починаючи за годинниковою стрілкою), потім підтвердіть натисканням на датчик .
- Відкоректуйте налаштування таймера за допомогою ручки налаштування +/- (в обох напрямках). Підтвердіть виправлене значення за допомогою датчика .
- Вимкніть таймер, встановивши рукою налаштування +/- значення . Це значення затвердіть датчиком .



Таймер не перериває активну функцію духовки. Після закінчення часу ви почуєте акустичний сигнал, ви можете відключити його за допомогою будь-якого датчика. Максимальний можливий для налаштування час 90 хвилин.





## ЕКСПЛУАТАЦІЯ

### 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, доторкніться до датчика , і утримуйте його, на дисплеї з'явиться поточна задана температура, ви можете змінити її за допомогою ручки налаштування +/- . Підтвердіть нову температуру за допомогою датчика . До моменту підтвердження в духовці встановлено попереднє значення.





Щоб змінити функцію під час роботи духовки, використовуйте функціональну кнопку. Після підтвердження нової функції на дисплеї з'явиться температура (вона не є значенням за замовчуванням для встановленої функції, вона переноситься з попередніх налаштувань). Щоб змінити її, натисніть і утримуйте датчик , встановіть нову температуру за допомогою ручки налаштування +/- . Після підтвердження датчиком , духовка почне працювати з новими налаштуваннями.

### Завершення дії функції

Щоб завершити функцію, встановіть функціональну ручку на «0». 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 дисплеї блимає символ таймера . Натисніть датчик  ще раз, на дисплеї з'явиться символ , тепер ви можете:



Встановіть час вимкнення духовки за допомогою ручки налаштування +/- (починаючи за годинниковою стрілкою), потім підтвердіть натисканням на датчик . Відкоректуйте налаштування часу вимикання за допомогою ручки налаштування +/- (в обох напрямках). Підтвердіть виправлене значення за допомогою датчика . Вимкніть затримане вимикання духовки, встановивши за допомогою ручки налаштування +/- значення  і підтвердіть за допомогою .



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

# ЕКСПЛУАТАЦІЯ

## Затримка початку роботи духовки (автоматичний режим роботи)

Затримка початку роботи духовки - це автоматичне включення духовки в зазначений час з подальшим автоматичним відключенням духовки після заявленого робочого часу. Можлива затримка включення духовки становить від 1 хвилини до 23 годин і 59 хвилин, а час її дії - до 10 годин. Щоб активувати затримку роботи духовки, спочатку активуйте затримку вимикання духовки. Потім знову натисніть і утримуйте датчик , на дисплеї буде блимати символ таймера . Натисніть датчик  два рази, на дисплеї з'явиться символ , тепер ви можете:


Встановити точний час вмикання духовки за допомогою ручки налаштування +/- (починаючи за годинниковою стрілкою), потім підтвердіть натисканням на датчик . Відкорекуйте час вмикання духовки за допомогою ручки налаштування +/- (в обох напрямках). Підтвердіть виправлене значення за допомогою датчика .



Вимкніть затриману роботу духовки, встановивши за допомогою ручки налаштування +/- значення  і підтвердіть за допомогою .

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

## 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 дисплеї. Використовуючи датчики  та  виберіть відповідну програму з таблиці нижче. Потім підтвердіть вибір програми датчиком ОК, пристрій почне працювати.

## Термозонд

Термозонд\* може бути підключений в будь-який час, в режимі StandBy або під час роботи духовки. Підключення термозонда призведе до появи двох температур на дисплеї. Значення зліва означає поточну температуру термозонда, а температура справа - встановлену температуру. Задана блимає при підключенні, в цей момент ви можете змінити встановлену температуру за допомогою ручки налаштування +/- . Підтвердження відбувається автоматично через 5 секунд або при торканні датчика  . Коли термозонд підключений, як тільки задана температура буде досягнута, пристрій автоматично переключиться в режим StandBy і пролунає звуковий сигнал. Сигнал можна скинути за допомогою будь-якого датчика або змінити встановлену температуру за допомогою ручки налаштування +/-, повернувши її за годинниковою стрілкою. Відключення термозонда під час виконання будь-якої функції призводить до перемикання пристрою в режим StandBy.


Примітка: При роботі з термозондом не можна встановити затримку вимикання духовки (напівавтоматична робота) і затримку роботи духовки (автоматична робота), якщо один з цих режимів був активний, підключення термозонда скасує налаштування часу. Підключення не впливає на задану температуру всередині камери і на задану функцію.



























\* в залежності від моделі

# ЕКСПЛУАТАЦІЯ

## Попередньо налаштовані програми

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



У режимі очікування, коли функціональна ручка встановлена в положення «0», натисніть і утримуйте датчик , буде активовано меню вибору попередньо встановленої програми - на дисплеї з'явиться програма, позначена як «P01». Використовуючи ручку налаштування +/-, встановіть обрану встановлену програму з наступної таблиці, через кілька секунд при маркуванні програми почне блимати номер функції «P01: 06», встановіть її за допомогою функціональної ручки, потім номер функції зникне, і через деякий час духовка почне працювати

Програма	Опис	№ функції	Положення на функціональній ручці		Температура за замовчуванням [°C]
			Швидке розігрівання	Функція нагрівання	
P01	Яловичина	06			180
P02	Свинина	06			180
P03	Ягнятина	06			180
P04	Курка 1,5 кг	11			190
P05	Качка 1,8 кг	11			180
P06	Гуска 3,0 кг	11			170
P07	Індичка 2,5 кг	11			170
P08	Піца	12+07			220
P09	Лазанья	12+07			200
P10	Фокача	12+07			230
P11	Запіканка з макаронами	12+07			220
P12	Запечені овочі	12+07			180
P13	Бісквіт	12+07			160
P14	Мафіни	06			160
P15	Тістечка	06			150
P16	Пиріг з фруктами	12+07			175
P17	Хліб:	07			180
P18	Виростання тіста	07			30
P19	Сушіння	06			50

Примітка: Під час налаштування функції нагрівання ручку не можна встановити в положення «0» - положення вимкнення.




## ЕКСПЛУАТАЦІЯ

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.

Увага: Для скасування встановленої програми, відразу після її вибору за допомогою датчика , необхідно встановити зазначену функцію за допомогою функціональної ручки, і духовка повинна почати працювати хоча б на кілька секунд. Після появи символу  ви можете вимкнути духовку, встановивши функціональну ручку в положення «0».

Коли ви почнете працювати з попередньо встановленою програмою, якщо термозонд підключений, ви почуєте звукове попередження про те, що зонд повинен бути від'єднаний. Після його відключення і закриття дверей пристрій почне працювати.

### 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 з зазначених попередніх програм з розігрівом, на дисплеї також відображається значок швидкого розігрівання . Після досягнення відповідної температури з'явиться звуковий сигнал, при позначенні програми накладної мітки номер функції ": 07" і символ . Відкритий дверцята - символ  зникне. Помістіть страву в духовку і закрийте дверцята. Встановіть за допомогою функціональної ручки функцію нагрівання

відповідно до блимаючого номера, номер функції зникне, і через деякий час духовка запустить правильну програму.

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 °С, духовка перейде в режим StandBy через 10 годин, якщо задана температура становить 200 °С і більше, максимальний робочий час обмежений 3 годинами. В діапазоні 101°С-199°С час роботи змінюється лінійно (від 3 до 10 годин), тобто чим вища температура, тим короткий час роботи (між 3 та 10 годинами).

### 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.

### Функція Soft Steam

Ваша духовка оснащена функцією Soft Steam , в початковому процесі випічки виробляється пар, що позитивно впливає на деякі страви, приготовані в духовці. У нижній частині камери духовки є порожнина, в яку налейте 150 мл чистої холодної води, перш ніж нагрівати духовку, не додавайте спецій. Встановіть функціональну ручку на функцію, яка використовує Soft Steam, і встановіть відповідну температуру відповідно до відповідних інструкцій. Приблизно через 5 хвилин, коли духовка попередньо нагріється, помістіть страву в камеру і закрийте дверцята

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

Через наявність пари в камері під час випікання на внутрішньому боці дверцят та стінках духовки може конденсуватися волога. Після завершення випікання слід кожного разу витирати надмірну вологу.

## 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


















## Функція нагріву термоциркуляції ЕСО

- ри використанні функції термоциркуляції ЕКО 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 ЕКО

Спосіб 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 ЇЖИ У ДУХОВЦІ - ПРАКТИЧНІ ПОРАДИ

Вид випічки продукт	Функції духовки	Температура (°C)	Рівень	Час [хв.]
Бісквіт		160 - 200	2 - 3	30 - 50
бісквітний торт/ фунтовий кекс		160 - 170 <sup>1)</sup>	3	25 - 40 <sup>2)</sup>
бісквітний торт/ фунтовий кекс		155 - 170 <sup>1)</sup>	3	25 - 40 <sup>2)</sup>
Піца		200 - 230 <sup>1)</sup>	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.

<sup>1)</sup> Розігріти порожню духовку











<sup>2)</sup> 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 на-грівання	Темпера-тура (°C)	Час випі-кання <sup>2)</sup> (мін.)
Невеликі ви-робки з тіста	Деко для ви-пічки	4		160 <sup>1)</sup>	28 - 32 <sup>2)</sup>
	Деко для ви-пічки	3		155 <sup>1)</sup>	23 - 26 <sup>2)</sup>
	Деко для ви-пічки	3		150 <sup>1)</sup>	26 - 30 <sup>2)</sup>
	Деко для ви-пічки Деко для печені	2 + 4 2 - деко для випічки або печені 4 - деко для випічки		150 <sup>1)</sup>	27 - 30 <sup>2)</sup>
Пісочне тісто (смужки)	Деко для ви-пічки	3		150 - 160 <sup>1)</sup>	30 - 40 <sup>2)</sup>
	Деко для ви-пічки	3		150 - 170 <sup>1)</sup>	25 - 35 <sup>2)</sup>
	Деко для ви-пічки	3		150 - 170 <sup>1)</sup>	25 - 35 <sup>2)</sup>
	Деко для ви-пічки Деко для печені	2 + 4 2 - деко для випічки або печені 4 - деко для випічки		160 - 175 <sup>1)</sup>	25 - 35 <sup>2)</sup>
Бісквіт з низь-ким вмістом жиру	Решітка + форма для випічки з чорним по-криттям Ø 26 см	2		170 - 180 <sup>1)</sup>	38 - 46 <sup>2)</sup>
Шарлотка	Решітка + 2 форми для випічки з чорним по-криттям Ø 20 см	2 форми на решітці роз-міщено по діагоналі права задня частина, ліва передня частина		180 - 200 <sup>1)</sup>	50 - 65 <sup>2)</sup>

<sup>1)</sup> Розігріти порожню духовку 5 хвилин, не використовувати функцію швидкого розігріву.

<sup>2)</sup> Значення часу наведено, якщо не вказано інше, для не розігрітої камери.



## ТЕСТОВІ СТРАВИ Згідно зі стандартом EN 60350-1.

### Функція гриль

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

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

### Випікання

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

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

## ОБСЛУГОВУВАННЯ ТА ДОГЛЯД

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



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

- Духовку необхідно чистити після кожного використання. Під час чистки духовки необхідно вимкнути освітлення, щоб краще бачити робочу поверхню.
- Камеру духовки можна мити лише теплою водою з додаванням невеликої кількості рідини для миття посуду.

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

- **Очищення паром «Steam Clean»**
  - у миску, яка поставлена на перший знизу рівень духовки, налити 0,25 л води (1 стакан),
  - закрити дверці духовки, - ручку регулятора температури встановити на положення 50°C, ручку вибору режиму роботи в положення «нижній нагрівач»
  - нагрівач камери духовки близько 30 хвилин,
  - відчинити дверцята духовки, внутрішній об'єм камери протерти ганчіркою чи губкою, потім промити теплою водою з додаванням рідини для миття посуду.

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

- Після миття камери духовки, її слід витерти насухо.

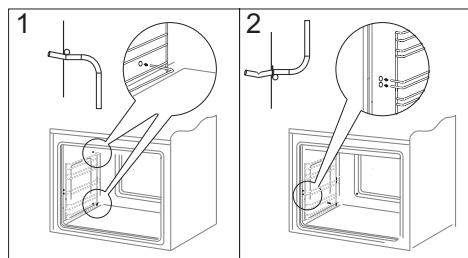
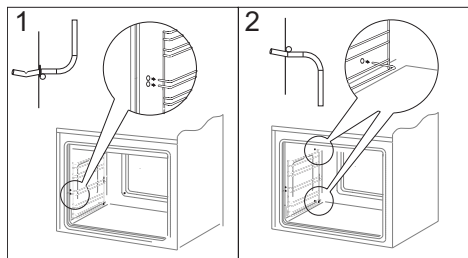
### **Увага!**

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

- **Очищення від накипу, що утворюється в нижній частині камери після використання функції Soft Steam:**
  - в нижню частину камери налити близько 250 мл 6% чистого оцту,
  - оцет залишити за кімнатної температури на 30 хвилин, щоб розчинити накип,
  - очистити заглиблення за допомогою теплої води та м'якої ганчірки.**Увага: Рекомендується проводити очищення кожні 5-10 циклів з використанням функції Soft Steam.**

## ОБСЛУГОВУВАННЯ ТА ДОГЛЯД

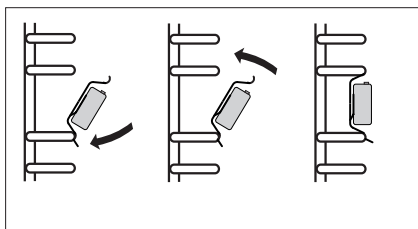
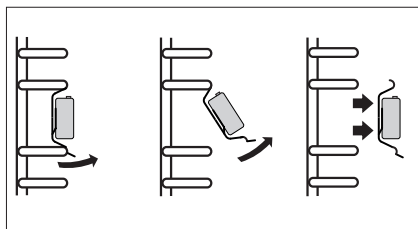
Духовки, позначені літерою **D\***, обладнано легко висувними дротяними напрямними (решітками) вкладки духовки. Щоб їх вийняти для миття слід потягнути за кріплення, розташоване спереду, потім потягнути за напрямну і зняти її із заднього кріплення.



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 посу-домийних машинах.



\*для певних моделей

# ОБСЛУГОВУВАННЯ ТА ДОГЛЯД

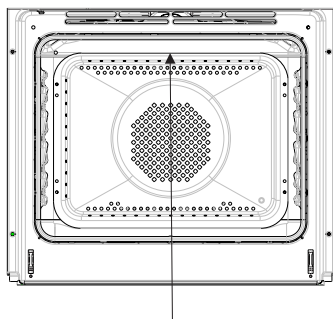
---

## Заміна лампочки освітлення духовки

---

**Щоб уникнути можливого ураження електричним струмом, перед заміною лампи слід переконатися, що обладнання вимкнено.**

1. Усі ручки керування встановити у положення „●” / „0” й вимкнути живлення.
2. Викрутити і помити плафон лампи, ретельно витерти його насухо.
3. Викрутити лампочку освітлення з патрона, і при потребі замінити лампочку на нову – високотемпературну лампочку (300°C) з наступними параметрами:
  - напруга 230 В
  - потужність 25 Вт
  - цоколь Е14.



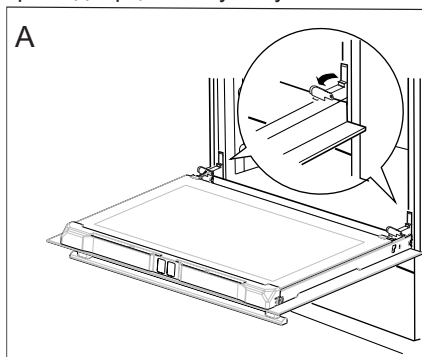
*Освітлення духовки*

4. Закрутити лампочку, звернувши увагу, щоб вона щільно ввійшла у керамічний патрон.
5. Закрутити плафон.

## ОБСЛУГОВУВАННЯ ТА ДОГЛЯД

### Зняття дверцят

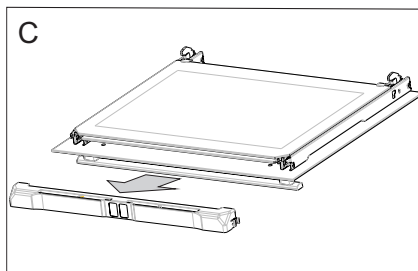
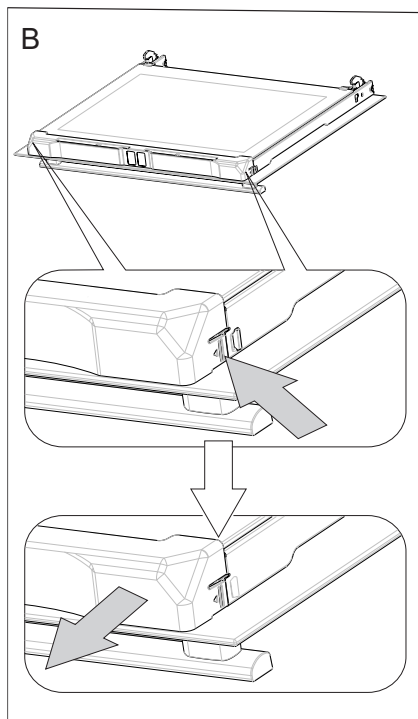
для більш зручного доступу до камери духовки та її очищення можна зняти дверцяті. Для цього потрібно її відкрити, підняти запобіжник, який знаходиться на петлі, дверцята злегка прикрити, підняти та висунути вперед (мал. А). Для установки дверцят на плиту, повторити дії у зворотному порядку. У ході встановлення 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*

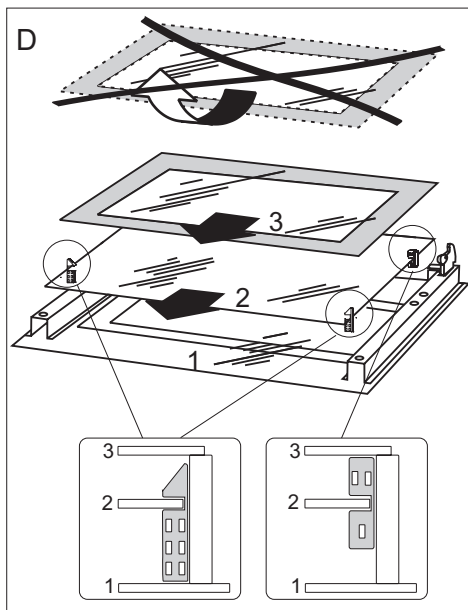
### Зняття внутрішнього скла

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

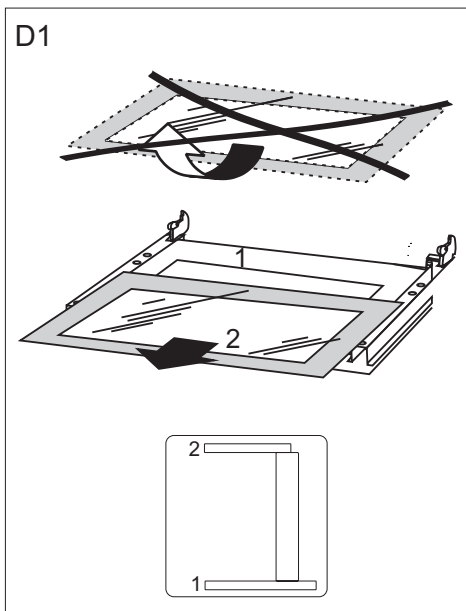


## ОБСЛУГОВУВАННЯ ТА ДОГЛЯД

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 прикласти лівий кінець планки до дверей, а правий кінець притиснути, поки не почуєте «клацання». Пізніше притиснути планку з лівої сторони, поки не почуєте «клацання».



*Виймання внутрішніх шибок. 3 шибки.*



*Виймання внутрішніх шибок. 2 шибки.*

### 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. Не працює освітлення духовки	Лампа викручена або перегоріла	Підкрутити або замінити лампу (див. Розділ Очищення та утримання плити)
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 / ГЛИБИНА / ВИСОТА)	59,5 / 59,5 / 57,5 cm

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

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

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

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

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







**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», 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