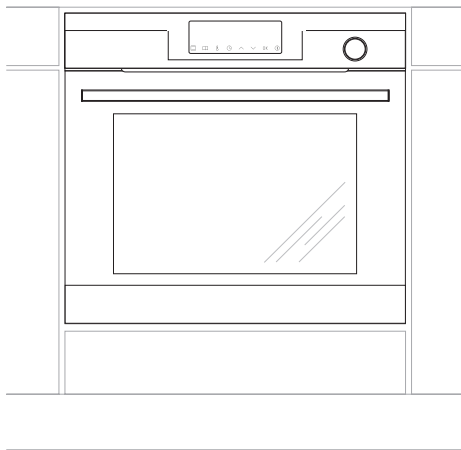


BOEIS6\*



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.....	24
Қамыр тағамдары.....	28
Көрсетілетін қызмет пен күтім.....	30
Техникалық деректер.....	36

**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 .

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

## ЭЛЕКТР ЭНЕРГИЯСЫН ҚАЛАЙ ҮНЕМДЕУ ҚАЖЕТ

---



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

орындау ең жақсы нәтижелерге жетуге көмектеседі:

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

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

- **Үрмепештің қалған жылуын пайдалану.**

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

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

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

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

Электрдің қажетсіз қолданылуы артады.

## ОРАМАДАН ШЫҒАРУ



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

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

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

## ПАЙДАЛАНУДАН АЛЫП ТАСТАУ



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

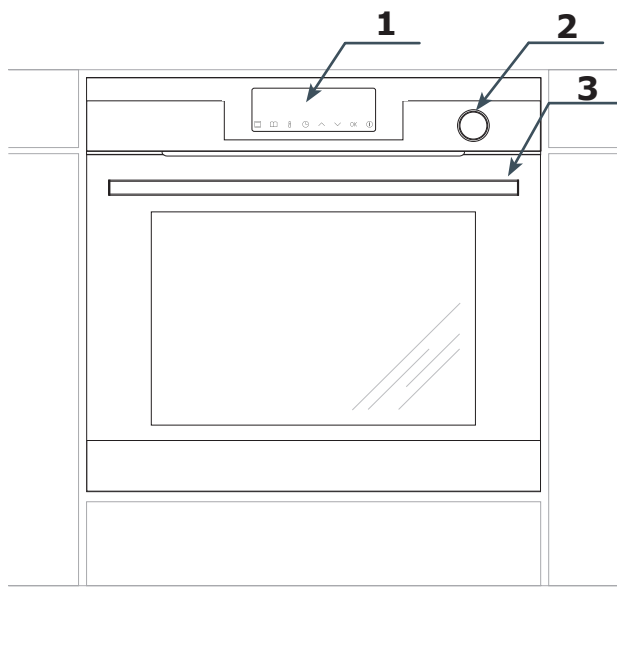
жөн.

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

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

## ҚҰРЫЛҒЫҒА СИПАТТАМА

---

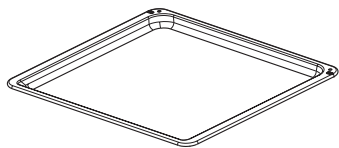


1. Электронды бағдарламалаушы
2. Суға арналған суырмады контейнер
3. Духовка есігінің тұтқасы

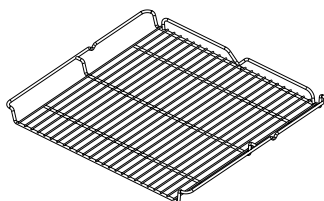


# ҚҰРАЛДЫҢ СИПАТТАМАСЫ

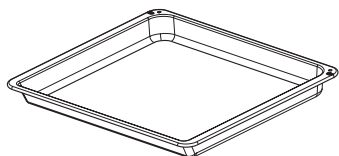
Тақтаның жабдығы – тізімі:



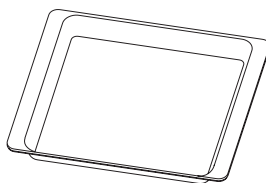
*Пісіруге арналған жайпақ таба\**



*Грильге арналған тор  
(кептіруге арналған тор)*

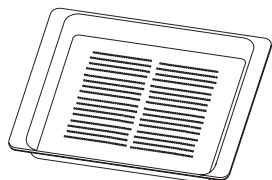


*Қуыруға арналған жайпақ таба\**

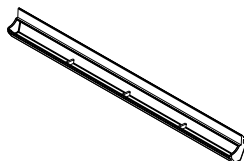


Тұтас контейнер

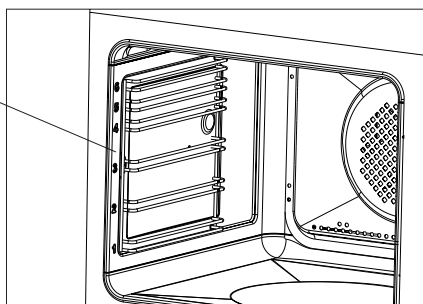
**Конденсатты жинауға арналған теген**  
Заводтық құрастыру кезінде ол тұмшапештің есігіне орнатылады. Тамшы жинауға арналған теген бұмен пісіру бағдарламасы аяқталғаннан кейін тұмшапеш есігі ашылған кезде одан ағатын су конденсатын ұстайды.



Тесілген контейнер



*Сымды  
бағыттауыштар*

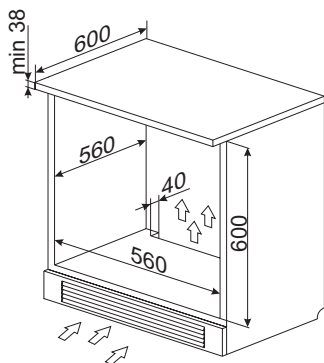


\* белгілі үлгілер үшін

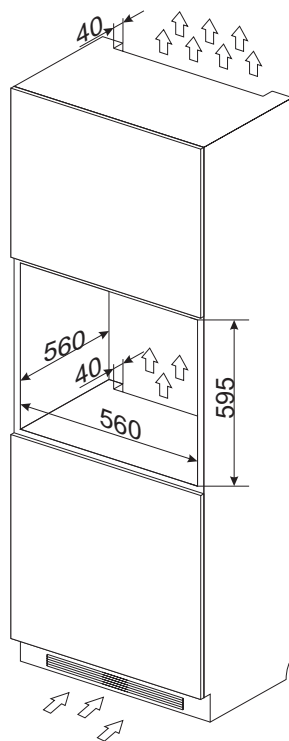
# ҚҰРАСТЫРУ

## Үрмепешті құрастыру

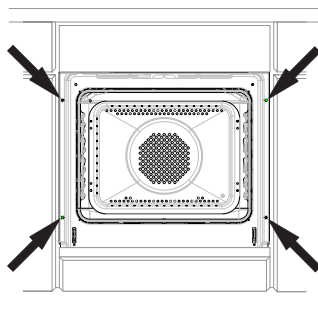
- Асхана бөлмесі құрғақ әрі желдетілетін болуы, оның жұмысқа жарамды желдеткіші болуы қажет, ал үрмепештің орнатылуы басқару элементтеріне еркін қолжетімділікті қамтамасыз етуі қажет. Үрмепеш Y жіктемесінде дайындалған. Жиһаздың қаптамасы болуы қажет, ал оның желімделінген желімі 100°C температураға 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.
- Әдеттегі атқарымды  немесе термоциркуляцияны  таңдаңыз (бұл атқарымдардың толық сипаттамасын осы нұсқаулықтың кейінгі бөліктерінен таба аласыз).

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.

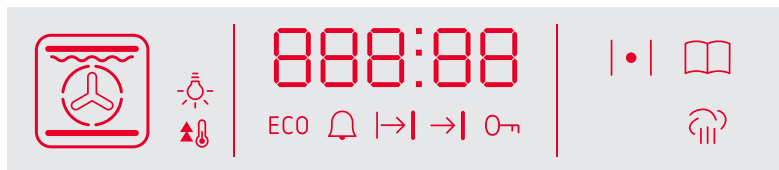
## Басқару панелі

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

Бергіштердің бетін үнемі тазалықта ұстау керек.

# ПАЙДАЛАНУ

## Электронды бағдарламалаушы



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

Қадаға	Сипаттамасы	Қадаға	Сипаттамасы
	Қосқыш/сөндіргіш (StandBy режимі)		Сағатты орнату
	Духовканың атқарымдары		Плюс / жоғары [+]
	Дайын бағдарламалар		Минус / төмен [-]
	Температураны орнату	OK	- Растау

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

### Дисплейдегі духовканың атқарымдары

Таңдалған қыздыру пешін көрсететін өріс келесі тәсілмен көмескі жарық береді:

	Духовканың жарықтануы		Турбо-гриль
	Жылдам жылыту		Супер-гриль
	ЭКО		Пицца
	Термоайналым		Қызғылт қабықша
	Әдеттегі жылыту		Қуыру
	Қаусырмалар		Еріту
	Гриль		Функциялар пештің түріне байланысты


# ПАЙДАЛАНУ

## Атқарымдардың белсенділік ауқымы\*

-  Жарықтандыру қосулы
-  Жылдам жылыту белсенділігінің таңбасы
-  ЭКО белсенді атқарымы
-  Белсенді таймер
-  Автоматтық жұмыс тәртібі
-  Жартылай автоматтық жұмыс тәртібі
-  Балалардан белсенді қорғау.
-  Духовканы қыздыру
-  Алдын ала орнатылған белсенді бағдарлама
-  Бумен тазарту атқарымының белсенділігі символы

\* моделіне байланысты

## Электр қуатына қосылу

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

Назар аударыңыз! Қуат көзі істен шыққан жағдайда, жұмыс уақыты, температура, атқарым сияқты барлық енгізілген параметрлер жойылады, жұмысты жалғастыру үшін параметрлерді қайта енгізу қажет. Егер үзілген бағдарлама ретінде пиролирикалық тазарту қолданылса (немесе есіктерге басқа себеппен тосқауыл қойылса), онда сағатты баптау алдында духовканы салқындату және есік ашу процедурасы орындалады.

## Ағымдағы уақытты орнату

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

## Дисплейді жарықтандыру қарқыны.

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

## Жарықтандыру

Духовканы есігін әр ашқан сайын жарық қосылады. Сонымен қатар, духовка белсенді режимде болғанда, духовка камерасының ішінде жарықтандыру қосылады. Бұл жарықтандыру тек StandBy режимінде ғана сөндірілуі 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. Салқындату қозғалтқышы кез келген атқарым іске қосылған кезде автоматты түрде қосылады. Қозғалтқыш камерадағы температура 80°C асқанша қосылып тұрады. 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 мәнден төмен суыған кезде ғана қайта жанады.

## Духовканың атқарымдары

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

Қызмет сипаттамасы	Іске асыру						Температура [°C]		Тағайындалған температура [°C]	Істік*
	Желілік сигнал	Жоғарғы қыздырғыш	Грильдің қыздырғышы	Желдеткіштің қыздырғышы	Төменгі қыздырғыш	Термоциркуляция желдеткіші	мин.	макс.		
 Световой сигнал	✓						-	-	-	
 Быстрый разогрев	✓		✓	✓		✓	30	280	170	
 Выпечка ЭКО				✓		✓	30	280	170	
 Термоциркуляция	✓			✓		✓	30	280	170	
 Стандартный режим	✓	✓				✓	30	280	180	
 Выпечка	✓	✓				✓	30	280	170	

# ПАЙДАЛАНУ

	Қаусырмалар	✓	✓			✓	✓	30	280	170		
	Істік/Гриль	✓		✓				30	280	220	✓	
	Турбо-гриль/Турбо-істік	✓	✓	✓			✓	30	280	190	✓	
	Супер-гриль/Супер-істік	✓	✓	✓				30	280	220	✓	
	Пицца	✓			✓	✓	✓	30	280	220		
Қызмет сипаттамасы		Іске асыру					Температура [°C]		Тағайындалған температура [°C]		Істік*	
		Желілік сигнал	Жоғарғы қыздырғыш элемент	Грильдің қыздырғышы	төменгі қыздырғыш элемент	термоайналым желдеткіші	мин.	макс.				
	Қуыру	✓			✓			30	240	200		
	Еріту	✓					✓	-	-	-		
	Бумен тазарту*	✓										
	Пиролитті тазарту*	✓										

\* моделіне байланысты

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

## Духовканың белсенді атқарымы кезінде

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

StandBy режиміне өту үшін, қадағасын басып, ұстап тұрыңыз.

Температураны өзгерту үшін қадағасына қол тигізіп, ұстап тұрыңыз, содан кейін және қадағаларымен тиісті температура-наны таңдаңыз және OK қадағасымен растаңыз, немесе бірнеше секунд тоқтай

тұрыңыз, жаңа температура автоматты түрде расталады.

## StandBy режимі

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





## Белсенді режим

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











# ПАЙДАЛАНУ

## Балалардан қорғаныс

Күту режимінде, балалардан қорғанысты бейімдеу үшін, бір мезгілде  және  қадағаларын 3 секунд ішінде басыңыз, дисплейде  символы пайда болады. Бұғаттауды өшіру үшін, бір мезгілде дәл сол қадағаларды 3 секунд ішінде басыңыз, дисплейдегі  символы өшеді.



## Минут өлшегіш




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

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






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

## 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  және  қадағаларының көмегімен өзгерте аласыз. OK қадағасының





көмегімен жаңа температураны растаңыз. Растау сәтіне дейін, духовкада алдыңғы мән орнатылған.

Духовка жұмыс істеп тұрған кезде атқарымды өзгерту үшін,  қадағасын басып, ұстап тұрыңыз, дисплейде белсенді атқарым көрсетіледі, сіз оны  және  қадағаларының көмегімен өзгерте аласыз. Жаңа атқарымды растағаннан кейін дисплейде температура пайда болады (ол орнатылған атқарым үшін әдепкі қалпы бойынша мәні болып табылмайды, ол алдыңғы теңшеулерден ауыстырылады). Сіз оны  және  қадағаларының көмегімен өзгерте аласыз. OK қадағасымен растағаннан кейін, духовка жаңа теңшелімдермен жұмыс істей бастайды.

## Атқарымның әрекетін аяқтау.

Атқарымды аяқтау үшін,  қадағасына басып, ұстап тұрыңыз. 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:

## ПАЙДАЛАНУ

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

Өшіру уақытын теңшеулерін ∧ және ∨ қадағаларының көмегімен түзетіңіз. Түзетілген мәнді растаңыз ОК.

Духовканың кідірілген өшіру уақытын өшіріңіз, ол үшін ∨ қадағасымен 00:00 мәнін орнатыңыз, және ОК көмегімен растаңыз.

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

Назар аударыңыз: Сіз ⊖ қадағасын пайдаланған кезде, дабылды жою үшін, басқару панелі духовканы кідірту уақытын өңдеу режиміне автоматты түрде ауысады.

### Духовканың жұмысын бастауын кідірту (жұмыстың автоматты режимі)

Духовканың жұмысын бастауын кідірту - бұл кейінгі жұмыс уақытынан кейін духовканы автоматты түрде өшіре отырып, көрсетілген уақыттағы духовканың автоматты түрде қосылуы. Духовканың қосылуының ықтимал кідіруі 1 минуттан 10 сағатқа 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:

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

∧ және ∨ қадағаларының көмегімен

духовканы қосу уақытын түзету. Түзетілген мәнді растаңыз ОК.

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

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

### Дайын бағдарламалар

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

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

## ПАЙДАЛАНУ

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

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.

### Жылдам қыздыруымен алдын ала бағдарламалар

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

## ПАЙДАЛАНУ

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

Назар аударыңыз: Духовканы белсенді жылдам қыздыру кезінде алдын ала орнатылған бағдарламаға өзгерту енгізбеген 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.

### Алдын ала орнатылған бағдарламаны аяқтау

Аяқтау духовканы өшіруді кідіртудегі сияқты, құрылғы біраз уақыттан кейін дыбыстық сигнал шығарады.

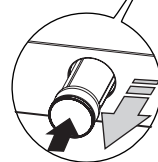
### Буда тағамдарды даярлау бағдарламалары


Белсенді режимде  қадағасын басыңыз, алдын ала орнатылған бағдарламаны таңдау мәзірі «P01» ретінде белгіленген бағдарлама белсендіріледі, дисплейде пайда болады.  және  қадағаларын пайдалана отырып, P01S-P09S ретінде белгіленген тиісті бағдарламаны таңдап алыңыз.


Духовканың жабдықтамасына арнайы тот баспайтын контейнерлер кіреді:

- тесілген - көкөністер мен балық үшін
- тұтас - ет үшін.

Тағамы бар контейнерлер басқышта орналасуы тиіс. Духовка есіктерін жабу.



Басқару панелінде жылжымалы ыдыс орнатылған. Сыйымдықты басыңыз, кейін өзіңізге қарай тартыңыз. Ыдысқа 0,5 л су құю қажет. (Су құю қажеттілігі  бұдың жанып-сөнетін белгішесімен белгіленеді) Су сұйыққоймадағы қажетті деңгейге жеткен кезде, бағдарлама бұл туралы дыбыстық сигналмен хабарлайды. Алмалы-салмалы сыйымдықты жабыңыз. P01S-P09S бағдарламасын таңдағаннан кейін ОК түймесінің көмегімен бағдарламаны іске қосуды растаңыз.

МАҢЫЗДЫ:  бұдың жанып-сөнетін белгішесі және бағдарлама кезіндегі дыбыстық сигнал су құю керектігін білдіреді. Кейін, бірінші рет толтырған кездегідей әрекет етіңіз. Су қажетті деңгейіне жетсе, бұл белгішесі жанып-сөнуді тоқтатады.

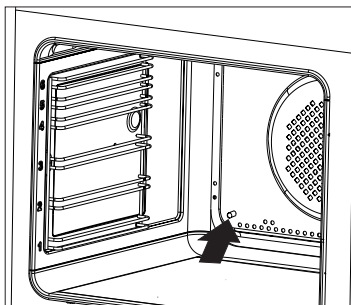
НАЗАР АУДАРЫҢЫЗ: Су таусылып жатса, бағдарлама үзілмейді!

Бағдарлама аяқталған соң сіз акустикалық сигналды естисіз, сіз оны кез келген қадағаның көмегімен өшіре аласыз. ОК қадағасымен бағдарламаның аяқталуын қабылдаңыз.

## ПАЙДАЛАНУ

Кейін есік бірінші ашылу деңгейіне дейін ашық болуы тиіс (шамамен 15 градус). Бірнеше секундтан кейін есікті соңына дейін ашуға болады.

Кейін тағамды (қаңылтыр таба, терең) судың құйылыс тесігіне қою керек.



ОК қадағасын басқан кезде су қалдығы бу жүйесінен төгіледі.

Су қалдығын жою үшін, бу беру бағдарламасы аяқталғаннан кейін духовка камерасының ішкі бөлігін құрғақ матамен сүртіңіз.

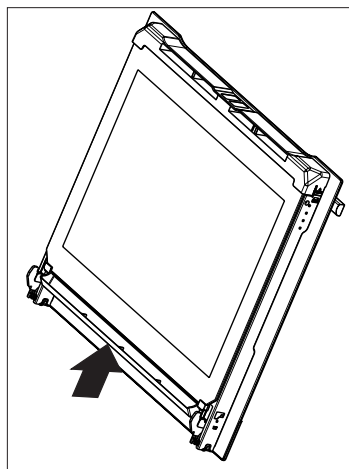
Бу берудің бірнеше бағдарламасынан соң духовка 180°C термоциркуляция атқарымына шамамен 30 минутқа іске қосылуы тиіс.

**ЕСКЕРТПЕ:** 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. Бу температураға байланысты көзге көрінбеуі мүмкін екендігін есіңізде сақтаңыз.

**МАҢЫЗДЫ:** Бұдан ерекше бағдарламаларды қолданған кезде, бу бағдарламасында су болмауы тиіс. Стандартты қыздыру атқарымын қолданған кезде алмалы-салмалы сыйымдыққа су құймаңыз.

**Тұмшапештің есігі конденсатты жинауға арналған тегенмен жабдықталған.**

Заводтық құрастыру кезінде теген тұмшапеш есігінің төменгі бөлігіне орнатылады




Тегенді бумен өңдеудің әрбір бағдарламасынан кейін оған жиналатын судан босату керек. Тегенді майлықпен сүрту немесе алу және жиналған конденсаттан босату, содан кейін кептіру ұсынылады. (Тазалау және алуды тұмшапеш салқындаған кезде *Тазалау және консервациялау* тарауындағы нұсқаулықтарға сәйкес жүргізген жөн).

Назар аударыңыз. Төменгі қыздырғышты пайдалана отырып 250°C жоғары температурада стандартты көмештеу кезінде конденсатқа арналған тегенді алып тастау ұсынылады, себебі ол деформациялануы мүмкін. Салқындағаннан кейін теген өзінің бастапқы пішініне келеді. Егер тұмшапешті ұзақ уақыт жабық күйде қалдырса, теген деформациялануы мүмкін, бірақ ол бастапқы пішініне оралады.

## ПАЙДАЛАНУ

### Бу жүйесіндегі қақты жою

Бу бағдарламаларына духовканы бірнеше рет іске қосқаннан кейін, бағдарламаның дисплейінде P10S жанып-сөнетін хабары пайда болады. Бұл жүйедегі қақты жою үдерісін өткізу қажеттілігі туралы пайдаланушыға арналған ақпарат. Дайын бағдарламалар тізімінен P10S таңдаңыз және қақты жоюды орындаңыз. Пайдаланушы  қадағасын басып, қақтан тазартуды екі рет кейінге қалдыра алады. Алайда қақты жоймай келесі орындалған бу бағдарламасынан кейін, бу бағдарламаларын қолдану мүмкін емес болады.

Қақты жою жөніндегі нұсқаулықтар төменде сипатталған.

- Қақты жою үшін 450 мл су + 50 мл сұйық құралдан тұратын ерітіндіні дайындаңыз.
- Ерітіндіні духовканың алмалы-салмалы сыйымдығына құю керек.
- ОК қадағасымен P10S бағдарламасын іске қосуды растаңыз.

**ЕСКЕРТПЕ:** Бағдарламаны орындаған кезде суды жүйеден 3 рет жою керек болады.

Дыбыстық сигнал және будың жанып-сөнетін белгішесі жүйеден ерітіндіні жою керектігін көрсетеді:


- Духовканың есігін ашыңыз.
- Сауытты судың құйылыс тесігіне орналастырыңыз.
- ОК қадағасымен, ерітіндіні сауытқа төгуді растаңыз (бұл жайпақ қаңылтыр таба болса, қаспақты жоюға арналған ерітіндіні төгіңіз де, жайпақ қаңылтыр табаны сумен шайыңыз).

Содан соң, духовканың алмалы-салмалы сыйымдығына 0,5 л су құйыңыз да, ОК қадағасымен бағдарламаны (шаю) жалғастыру әрекетін растаңыз.

Дыбыстық сигнал және будың жанып-сөнетін белгішесі жүйеден ерітіндіні жою керектігін көрсетеді:


- Духовканың есігін ашыңыз.
- Сауытты судың құйылыс тесігіне орналастырыңыз.
- ОК қадағасымен, ерітіндіні сауытқа төгуді растаңыз (бұл жайпақ қаңылтыр таба болса, қаспақты жоюға арналған ерітіндіні төгіңіз де, жайпақ қаңылтыр табаны сумен шайыңыз).

**МАҢЫЗДЫ:** Бу бағдарламасы барысында су құйылыс түтікшесінен ағатын болса, жүйені шайыңыз. Атқарымы қосылмаған духовканың белсенді режимінде:

- Ең аз сыйымдылығы 1 литр құрайтын сауытты қойыңыз.
- Алмалы-салмалы ыдысқа 0,5 литр су құйыңыз.
-  және ОК қадағаларын бір уақытта басыңыз да, жүйедегі суды төгіңіз.
- Әрекеттерді екі рет қайталаңыз

Мәселе жойылмаған болса, қаспақты жою керек.

**МАҢЫЗДЫ:** Егер пайдаланушы бу бағдарламасы аяқталғаннан кейін пайда болатын қаспақ қалдықтарын бұған дейін де байқаған болса, ол тізімдегі P10S бағдарламасын таңдап, қаспақты жою жөніндегі нұсқауларды орындауы тиіс.

Егер пайдаланушы алмалы-салмалы сыйымдыққа су құйып, бу бағдарламасын қолданбаса,  және ОК қадағаларын басу арқылы жүйедегі суды төгуге болады.

Жүйедегі суды төккен кезде, ОК қадағасын басу арқылы құю үдерісін тоқтата аласыз.

# ПАЙДАЛАНУ

---

## 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 күту 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°C және одан жоғары болса, максималды жұмыс уақыты 3 сағатпен шектелген. 101°C-199° С диапазонында жұмыс істеу уақыты сызықты түрде өзгереді (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.

# 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


















## Бу бағдарламаларына арналған параметрлер

Бағдарлама №	Бағдарлама атауы <sup>2)</sup>	Тұшпашеш қызметі	Температура [°C]	Уақыт [мин]	Деңгей	Тағамдар
P01S	Бумен әзірлеу	 1-кезең будың түзілуі	100	50	3	Көкөністер, күріш, ботқалар, шакшука, крем-брюле, веналық жұмыртқалар
P02S	Бумен әзірлеу + гриль	 1-кезең будың түзілуі	100	25	3	Пісірілген балық, макарон пісірмесі
		 2-кезең гриль	220	20		
P03S	Қыздыру және пастерлеу	 1-кезең будың түзілуі	90	25	3	
P04S	Төмен температурадағы шошқа еті	 1-кезең будың түзілуі	80	240	3	Шошқа еті slow cook
P05S	Төмен температурадағы жұмсақ ет	 1-кезең будың түзілуі	70	120	3	Күркөтауық еті, шошқа кесек еті, сиырдың жақ еті, сүтіл, мысыр тауығы
P06S	Негізгі пісірме	 1-кезең будың түзілуі	50	30	3	Фокачча, тоқаштар, нан
		 2-кезең конвенционалдық қыздыру	200	30		
P07S <sup>1)</sup>	Құс	 1-кезең будың түзілуі	180	75	3	Құс
P08S <sup>1)</sup>	Гриль + бумен пісіру	 1-кезең гриль	220	20	3	Буға пісірілген тағамдар - гуляш, ет пісірмесі, рататуй, ет
		 2-кезең будың түзілуі	120	90		
P09S	Бумен пісіру	 1 кезең будың түзілуі және конвенционалдық қыздыру	150	120	3	Паштет, помадка (уақыт: 12 минут)
P10S	Тат кетіру		100	15		

<sup>1)</sup> Бағдарламаға белгіленген температураға жетуге арналған жылдам қыздыру кіреді.

<sup>2)</sup> Бөлек бағдарламаларға арналған рецептілерді электрондық кітаптан табуға болады. [www.amica.pl](http://www.amica.pl) сайтында жүктеп алыңыз

## ТАҒАМДЫ ҮРМЕПЕШТЕ ДАЙЫНДАУ – ІС ЖҮЗІНДЕГІ КЕҢЕСТЕР

Тағамды дайындау типі	Духовка қызметі	Температура (°C)	Дәңгей	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
Сиыр еті		225 - 250	2	120 - 150
Сиыр еті		160 - 180	2	120 - 160
Шошқа еті		160 - 230	2	90 - 120
Шошқа еті		160 - 190	2	90 - 120
тауық		180 - 190	2	70 - 90
тауық		160 - 180	2	45 - 60
тауық		175 - 190	2	60 - 70
Көкөністер		190 - 210	2	40 - 50
Көкөністер		170 - 190	3	40 - 50











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

1) Бос қыздыру шкафын 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	Дегей	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 аудара отырып, үрмепешті сөндіру қажет. Тазалауды үрмепеш суығаннан кейін жүргізуге болады.**

- Үрмепешті әр қолданудан кейін тазалаған жөн. Тазалау барысында жарық қосылады, бұл ішкі жұмыс бетін көруді жақсартуға мүмкіндік береді.
- Үрмепештің камерасын тек ыдыс жууға арналған сұйықтықтың аз ғана мөлшерін қосу арқылы жылы сумен ғана жуу қажет.
- бумен тазалау
  - Үрмепештің астынан санағандағы бірінші деңгейге қойылған тостағанға 0,25 л (1 стакан) су құйыңыз.
  - Үрмепештің есігін жабыңыз.
  - Температура реттегішінің тұтқасын 50°C жағдайына, жұмыс режимін таңдау тұтқасын «төменгі қыздырғыш»  жағдайына орнатыңыз
  - Үрмепештің камерасын шамамен 30 минутқа қыздырыңыз.
  - Үрмепештің есігін ашыңыз, камераның ішкі көлемін шүберекпен және губкамен сүртіңіз, сосын ыдыс жууға арналған сұйықтықтың аз ғана мөлшерін қосу арқылы жылы сумен жуу қажет

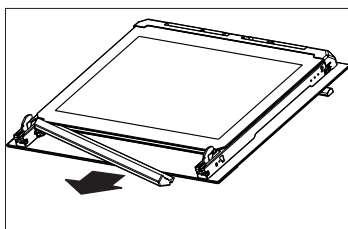
**Назар аударыңыз.** Бумен тазалаудан кейін қалған ылғал тақта астында тамшылар немесе су қалдықтары түрінде болуы мүмкін.

- Үрмепештің камерасын жуғаннан кейін, оны құрғатып сұрту қажет.

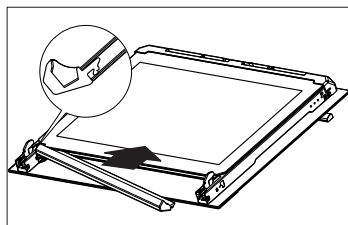
### Конденсатты жинауға арналған тегенді алу

Теген ішкі және орталық әйнектер арасындағы кептемеге орнатылады.

- Тегенді алу үшін оны бір шетінен (оң немесе сол) бастап төмен қарай тарту керек.



- Тегенді орнату үшін шығыңқы элементті есік әйнектерінің арасына бір шетінен бастап салу керек.



## КӨРСЕТИЛЕТІН ҚЫЗМЕТ ПЕН КҮТІМ

---

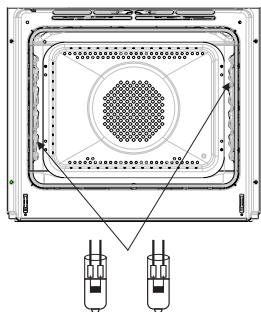
### Духовканың жарықтандырушы галоген шамын ауыстыру

---

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

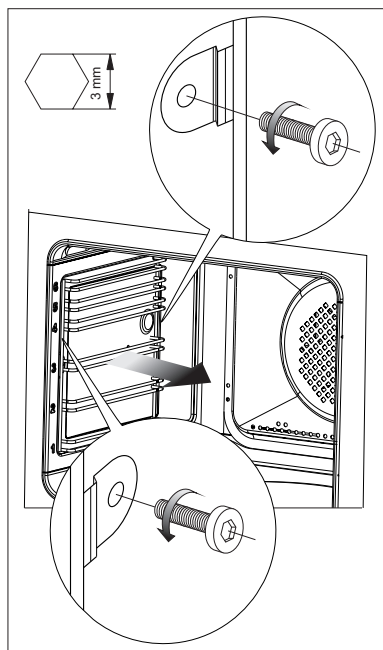
1. Духовканың қуат көзін ағыту.
  2. Духовканың ішкі құрауыштарын шығару
  3. Егер пеште телескоптық бағыттаушылар болса оларды алдыға тарту.
  4. Тегіс ашқышты пайдалана отырып, қақпақ қармауышын көтеріп, шешіп жуу және құрғату қажет.
  5. Майлықты немес қағазды пайдалана отырып, галоген шамды төмен бұрап шығару, қажет болған жағдайда G9 жаңа галоген шамға ауыстыру.
- кернеу 230В  
-қуат 25Вт
6. Галоген шамды қою ұяшығына дәл орналастыру.
  7. Жарық қақпағын орнату.

**Назар аударыңыз! Орнату кезінде галоген шамдарды қолмен ұстауға болмайтындығын есте сақтау керек!**

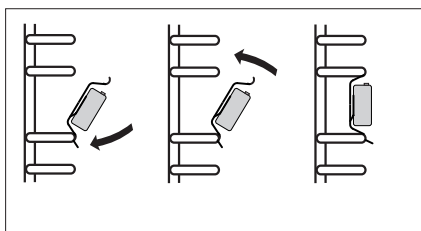
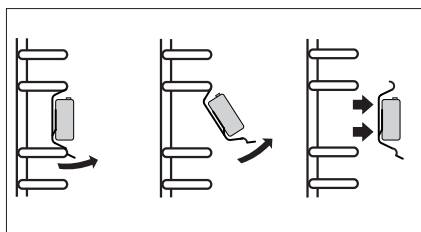


## КӨРСЕТИЛЕТІН ҚЫЗМЕТ ПЕН КҮТІМ

D әрпімен белгіленген қыздырғыш шкафтар, жайпақ қаңылтыр табаларға арналған оңай алынатын металл бағыттауыштарымен қамтылған. Оларды жуу мақсатымен алып шығару үшін, бұрандаларын баспалдақтың бекіткіш ұстағыштарынан алты қырлы 3 кілтінің көмегімен бұрап алу керек. Жуып болғаннан кейін қыздырғыш шкафтың камерасына бағыттауышты орнатыңыз. Бұраудың алдында бекіткіш ұстағыштар қыздырғыш шкафтың камерасының бүйірлік қабырғасының саңылауларында ма екеніне көз жеткізіңіз.



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

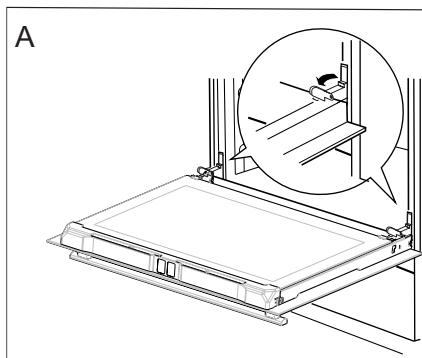




## Есікті алу

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.

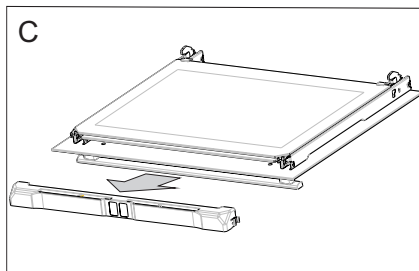
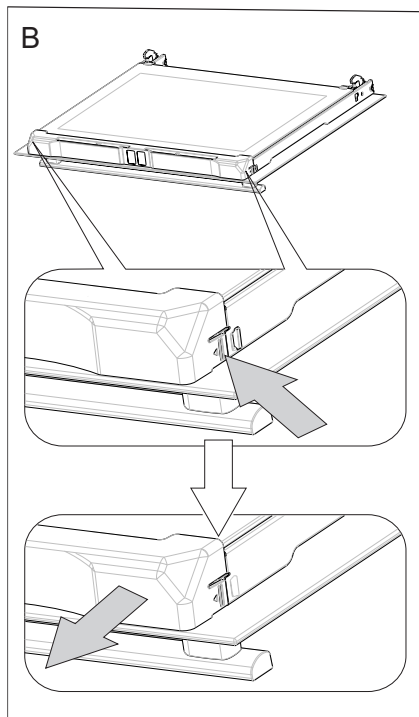
Сур. А - Ілмектердің сақтандырғыштарын жылжытыңыз



*Ілмектердің сақтандырғыштарын жылжытыңыз*

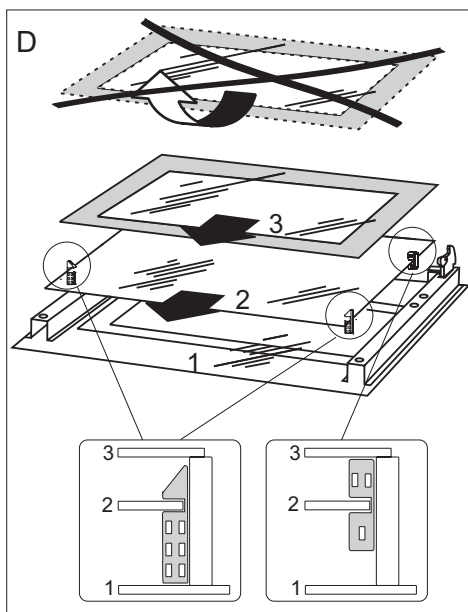
## Ішкі әйнекті алу

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

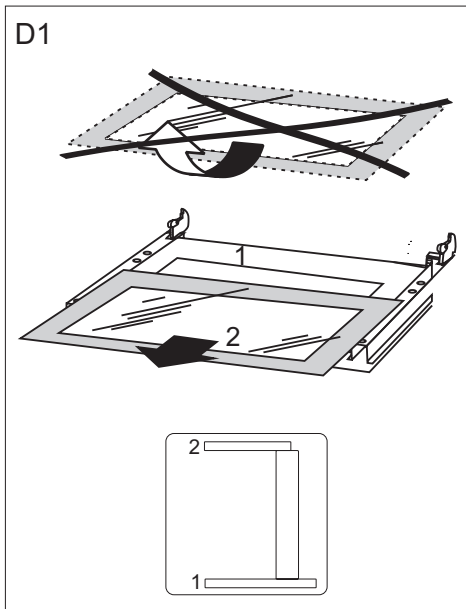


## КӨРСЕТИЛЕТІН ҚЫЗМЕТ ПЕН КҮТІМ

- 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:

- Үрмепештің 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.Үрмепештің жарықтандыруы жұмыс істемей тұр	Шам бұралып қалған немесе жанып кеткен.	Шамды бұраңыз немесе оны алмастырыңыз (Үрмепештің күтімі және тазалау тарауын қараңыз).
3.Таймердің дисплейі „00.00” көрсетеді*	Құрал желіден ажыратылған немесе кернеу уақытша жоқ болды.	Ағымдағы уақытты орнатыңыз (Таймерді пайдалану бойынша нұсқауларды қараңыз).




## ТЕХНИКАЛЫҚ ДЕРЕКТЕР

Номиналды кернеуі	230V~ 50 Hz
Номиналды қуаттылығы	max. 3,6 kW
Тақтаның көлемі (ЕНІ / ТЕРЕҢДІГІ / БИИТІГІ)	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 **ЕАЭС** 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.....	39
Опис приладу.....	43
Монтаж.....	45
Експлуатація.....	47
Приготування їжі у духовці - практичні поради.....	59
Тестові страви.....	63
Обслуговування та догляд.....	65
Технічні дані.....	71

## ПОЛОЖЕННЯ З ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ

---

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

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

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

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

## ПОЛОЖЕННЯ З ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ

---

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

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

Необхідно використовувати виключно датчик, що входить у комплект духовки.

Для чищення духовки не застосовуйте парові очисники.

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

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

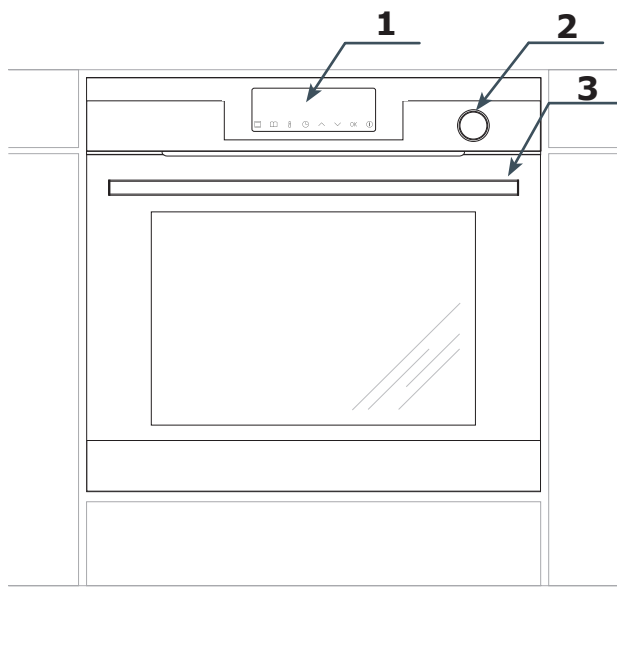
приладів. Про це інформує знак, який розміщений на приладі, інструкції з використання та упакувці.

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.

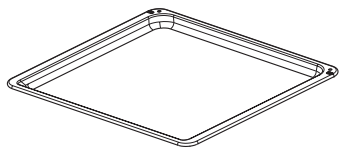
## ОПИС ПРИЛАДУ

---

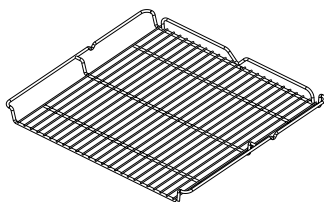


1. Електронний програматор
2. Лоток висувної секції для води
3. Ручка дверей духовки

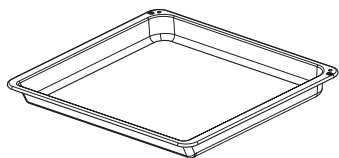
## ОПИС ПРИЛАДУ



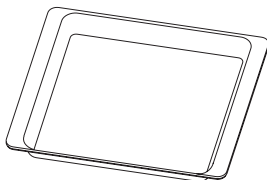
Деко для запікання\*



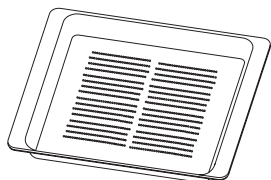
Решітка для грилю  
(решітка для сушіння)



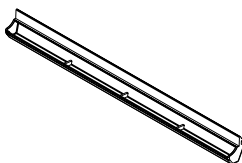
Піддон для смаження\*



Суцільний лоток



Перфорований лоток

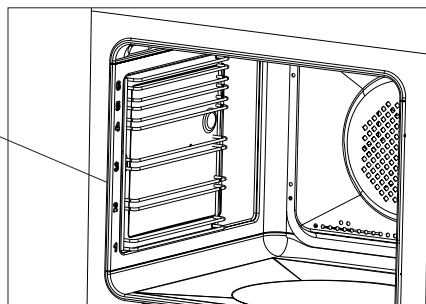


### Збирач конденсату

Він встановлюється на заводі до дверцят духовки.

Служить для збору конденсату який стікає з дверцят духовки, коли їх відкривають після завершення програми приготування на парі.

Дротяні  
напрявні



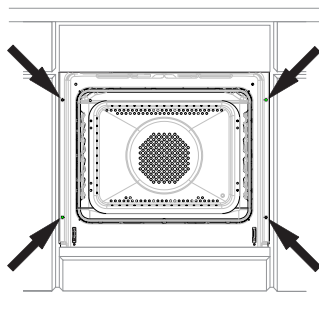
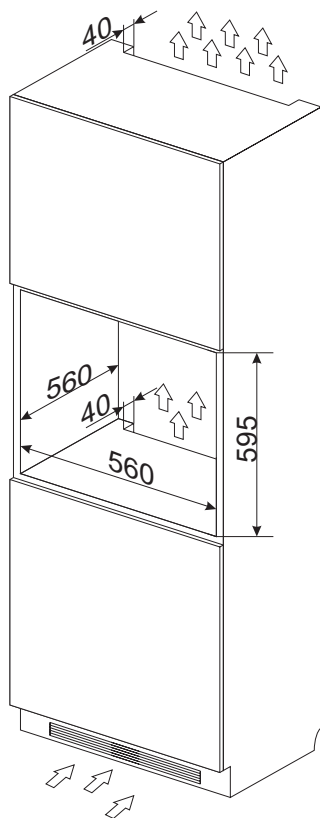
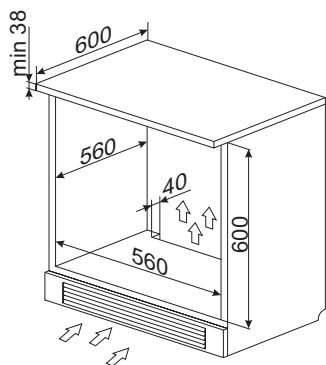
\*для певних моделей

# 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

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

## Панель управління

Головний вимикач ① знаходиться з правого боку дисплею. Головний вимикач спрацьовує після натискання на скло в певному місці (наявність піктограми) і супроводжується вибраним в меню налаштувань звуковим сигналом. (Див. розділ: Електронна панель управління). Поверхню датчиків необхідно утримувати у чистоті.

## Нагрівання камери духовки

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

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

# ЕКСПЛУАТАЦІЯ

## Електронна панель управління



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

Датчик	Опис	Датчик	Опис
	Вмикач / вимикач (Режим StandBy)		Налаштування годинника
	Функції духовки		- Плюс / вгору [+]
	Попередньо налаштовані програми		- Мінус / вниз [-]
	Налаштування температури	OK	- Підтвердження

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

### Функції духовки на дисплеї


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

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




# ЕКСПЛУАТАЦІЯ

## Область активності функцій\*

-  Ввімкнене освітлення
-  Символ активності швидкого розігрівання
-  Активна функція ЕКО
-  Активний таймер
-  Автоматичний режим роботи
-  Напівавтоматичний режим роботи
-  Активний захист від дітей
-  Розігрівання духовки
-  Активна попередньо налаштована програма
-  Символ активності парового очищення

\* в залежності від моделі

## Під'єднання до мережі живлення

Після підключення до джерела живлення (або повернення живлення після його попереднього зникнення) духовка перейде в режим установки поточного часу, на дисплеї блимає . Використання пристрою неможливо без встановленого часу. Увага! У разі збою живлення всі введені параметри, такі як час роботи, температура, функція, будуть видалені, перш ніж продовжувати роботу, слід повторно ввести налаштування. Якщо перервано програмою було піролітичне очищення (або дверцята заблоковані з іншої причини), тоді перед налаштуванням годинника необхідно виконати процедуру охолодження духовки і відкриття дверцят.

## Налаштування поточного часу

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

## Інтенсивність освітлення дисплея

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

## Освітлення








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

# ЕКСПЛУАТАЦІЯ



## Вентилятор охолодження












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

## Функції духовки

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

## 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.

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

# ЕКСПЛУАТАЦІЯ

	Супер-гриль/Супер-рожен	✓	✓	✓				30	280	220	✓
	Пица	✓			✓	✓	✓	30	280	220	
Опис функції		Виконання					Температура [°C]		Температура за замовчуванням [°C]	Рожен*	
		Світло	Верхній нагрівач	Нагрівач гриля	Нижній нагрівач	Вентилятор термоциркуляції	мін.	макс.			
	Припікання	✓			✓			30	240	200	
	Розморожування	✓				✓		-	-	-	
	Парове чищення*	✓									
	Піролітичне чищення*	✓									

\* в залежності від моделі

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

## Під час активної функції духовки

Щоб змінити активну функцію духовки, натисніть і утримуйте датчик

Щоб перейти в меню вибору програм, натисніть і утримуйте датчик

Щоб перейти в режим StandBy, натисніть і утримуйте датчик

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

## Режим StandBy

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

## Активний режим




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


## Захист від дітей



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



# ЕКСПЛУАТАЦІЯ

## Таймер

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



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




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




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



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

## Попередній перегляд і зміна налаштувань під час роботи духовки


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

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





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


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



## Завершення дії функції



Щоб завершити функцію, натисніть і утримуйте датчик  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 вимкнення 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 вимкнення 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:


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

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





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


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



## ЕКСПЛУАТАЦІЯ


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

### Затримка початку роботи духовки (автоматичний режим роботи)

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

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




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

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



























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

### Попередньо налаштовані програми

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



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

## ЕКСПЛУАТАЦІЯ

Програми	Опис функції	Виконання		Температура за замовчуванням [°C]
		Швидке розігрівання	Функція нагріву	
P01	Яловичина			180
P02	Свинина			180
P03	Ягнятина			180
P04	Курка 1,5 кг			190
P05	Качка 1,8 кг			180
P06	Гуска 3,0 кг			170
P07	Індичка 2,5 кг			170
P08	Піца	 45		220
P09	Лазанья	 45		200
P10	Фокача	 45		230
P11	Запіканка з макаронами	 45		220
P12	Запечені овочі	 45		180
P13	Бісквіт	 45		160
P14	Мафіни			160
P15	Тістечка			150
P16	Пиріг з фруктами	 45		175
P17	Хліб:			180
P18	Виростання тіста			30
P19	Сушіння			50

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

## Попередньо встановлені програми з швидким розігріванням




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

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

## Завершення попередньо встановленої програми

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

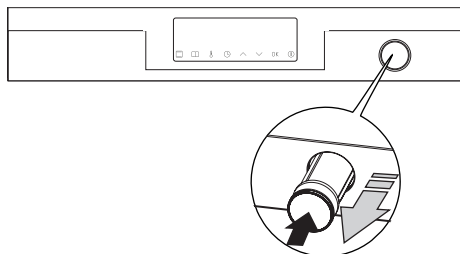
## Парові програми


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, позначену як P01S-P09S.

Духовка оснащена спеціальними нержавіючими контейнерами:


- перфорованими для овочів і риби
- цільними для м'яса

Контейнери зі стравою повинні бути розміщені на драбинці. Закрити двері духовки.



В панелі керування знаходиться шухляда-контейнер. На контейнер слід натиснути, а потім потягнути вперед. У контейнер потрібно налити 0:5 л води. (Необхідність залити воду позначається миготливим значком пари ) Коли вода досягає необхідного рівня в резервуарі, програматор сигналізує про це звуковим сигналом. Закрити висувну ємність.

Після вибору програми P01S-P09S за допомогою кнопки ОК підтвердити запуск програми.

**ВАЖЛИВО:** Миготливий значок пари  і звуковий сигнал під час програми означають, що потрібно додати воду. Потім слід діяти як при першому заповненні. Значок пари перестане блимати, коли вода досягне необхідного рівня.

**УВАГА:** Програма не переривається, коли закінчується вода!

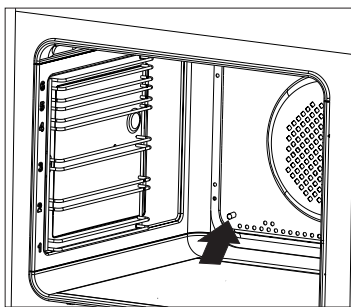
## ЕКСПЛУАТАЦІЯ

Після завершення програми пролунає звуковий сигнал, ви можете відключити його за допомогою будь-якого датчика.

Датчиком ОК підтвердити завершення програми.

Потім двері повинні бути відкриті до першого рівня відкриття (близько 15 градусів). Через кілька секунд можна відкрити двері до кінця.

Потім слід помістити блюдо (деко, глибоке) під злив води.



При натисканні на датчик ОК залишкова вода виливається з парової системи.

Щоб видалити залишки води після завершення програми подачі пари, протріть внутрішню частину камери духовки сухою тканиною.

Після декількох програм подачі пари духовка повинна бути запущена протягом приблизно 30 хвилин на функції нагріву термоциркуляції 180 °С.

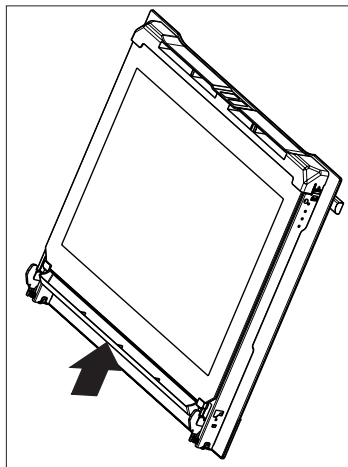
**ПРИМІТКА:** Небезпека опіку! При відкритті дверцят духової шафи може виходити гаряча пара. В момент або після завершення приготування необхідно обережно відкривати дверцята духової шафи. У момент відкриття не нахилитися над дверцятами. Необхідно пам'ятати, що пара в залежності від температури може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

**ВАЖЛИВО:** При використанні програм, відмінних від парової, в паровій системі

не повинно бути води. Не наливайте воду в висувну ємність при використанні стандартної функції нагріву.

### Дверцята духовки оснащені збирачем

Збирач конденсату встановлюється на заводі у нижній частині дверцят духовки.



Збирач слід очищати від води, що накопичується в ньому, після кожної програми приготування на парі. Рекомендується очищати його ганчіркою або розібрати збирач, злити з нього конденсат і просушити. (Чищення та розбирання слід проводити, коли духовка охолоне, відповідно до інструкцій у розділі *Очищення та техобслуговування*).

**Примітка:** У випадку стандартної випічки при температурі вище 250 °С при використанні нижнього нагрівача рекомендується розібрати збирач, інакше він може деформуватися. Після охолодження збирач повернеться до початкової форми. Збирач може деформуватися, якщо духовку залишити закритою на тривалий час, але він повернеться до початкової форми.



# ЕКСПЛУАТАЦІЯ

## Видалення накипу в паровій системі

Після декількох запусків духовки в парових програмах на дисплеї програматора з'явиться миготливе повідомлення P10S. Це інформація для користувача про необхідність проведення процесу видалення накипу в системі. Зі списку готових програм виберіть P10S і виконайте видалення накипу. Користувач може відкласти очищення від накипу двічі, натиснувши на датчик ①. Однак після наступної виконаної парової програми без видалення накипу використання парових програм буде неможливо. Інструкції з видалення накипу описані нижче.

- Приготуйте розчин з 450мл води +50 мл рідкого засобу для видалення накипу.
- Розчин слід вилити в висувну ємність духовки.
- Датчиком ОК підтвердити запуск програми P10S.

**ПРИМІТКА:** Під час виконання програми потрібно буде 3 рази видалити воду із системи.

Звуковий сигнал і миготливий значок пари вказують на необхідність видалення розчину з системи:


- Відкрити дверцята духовки.
- Розмістити посудину під зливом води.
- Датчиком ОК підтвердити слив розчину в посудину (якщо це деко, негайно вилийте розчин для видалення накипу і промийте деко водою).

Потім налейте 0,5 л води в висувну ємність духовки і датчиком ОК підтвердіть продовження програми (ополіскування).

Звуковий сигнал і миготливий значок пари вказують на необхідність видалення розчину з системи:


- Відкрити дверцята духовки.
- Розмістити посудину під зливом води.
- Датчиком ОК підтвердити слив розчину в посудину (якщо це деко, негайно вилийте розчин для видалення накипу і промийте деко водою).

**ВАЖЛИВО:** Якщо під час парової програми вода виходить з зливної труби, промийте систему. В активному режимі духовки без активної функції:

- Підставте посудину ємністю мін. 1 літр
- Налийте 0,5 літра води в висувну ємність.
- Одночасно натисніть датчики  і ОК і злийте воду з системи.
- Повторіть двічі.

Якщо проблема не зникає, слід провести очищення від накипу.

**ВАЖЛИВО:** Якщо користувач раніше помітив залишки накипу, що випливають після завершення парової програми, він повинен вибрати програму P10S зі списку і слідувати інструкціям з видалення накипу.

Якщо користувач заллє воду в висувну ємність і не використовує парову програму, воду можна злити з системи, натиснувши датчики  і ОК. Зливаючи воду з системи, ви можете зупинити слив, натиснувши датчик ОК.

# ЕКСПЛУАТАЦІЯ

---

## Дверцята духовки

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

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

## Обмеження часу роботи духовки

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

## Швидке нагрівання духовки

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

## ПРИГОТУВАННЯ 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


















## Параметри для парових програм

№ програми	Назва програми <sup>2)</sup>	Функція духовки	Температура [°C]	Час [хв.]	Рівень	Страви
P01S	Приготування на парі	 1 етап пароутворення	100	50	3	Овочі, рис, каші, шакшука, крем-брюле, яйця по-віденськи
P02S	Приготування на пару + гриль	 1 етап пароутворення	100	25	3	Запечена риба, макаронні запіканки
		2 етап гриль	220	20		
P03S	Розігрів і пастеризація	 1 етап пароутворення	90	25	3	
P04S	Свинина при низькій температурі	 1 етап пароутворення	80	240	3	Свинина slow cook
P05S	Нижнє м'ясо при низькій температурі	 1 етап пароутворення	70	120	3	Індичка, свиняча вирізка, яловичі щоки, палтус, цесарка
P06S	Основна випічка	 1 етап пароутворення	50	30	3	Фокача, булочки, хліб
		2 етап традиційне нагрівання	200	30		
P07S <sup>1)</sup>	Птиця	 1 етап пароутворення	180	75	3	Птиця
P08S <sup>1)</sup>	Гриль + запікання на пару	 1 етап гриль	220	20	3	Тушковані страви - гуляш, запіканка з м'ясом, рататуй, м'ясо
		2 етап пароутворення	120	90		
P09S	Запікання на пару	 1 етап пароутворення і традиційне нагрівання	150	120	3	Паштет, помідок (час 12 хв.)
P10S	Видалення накипу		100	15		

<sup>1)</sup> У програму включено швидкий розігрів для досягнення заданої температури.

<sup>2)</sup> Рецепти, призначені для окремих програм, можна знайти в електронній книзі. Завантажити на сайті [www.amica.pl](http://www.amica.pl)

## 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 нагрівання	Температура (°C)	Час випікання <sup>2)</sup> (мін.)
Невеликі вироби з тіста	Деко для випічки	4		160 <sup>1)</sup>	28 - 32 <sup>2)</sup>
	Деко для випічки	3		155 <sup>1)</sup>	23 - 26 <sup>2)</sup>
	Деко для випічки	3		150 <sup>1)</sup>	26 - 30 <sup>2)</sup>
	Деко для випічки 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 випічки	3		150 - 160 <sup>1)</sup>	30 - 40 <sup>2)</sup>
	Деко для випічки	3		150 - 170 <sup>1)</sup>	25 - 35 <sup>2)</sup>
	Деко для випічки	3		150 - 170 <sup>1)</sup>	25 - 35 <sup>2)</sup>
	Деко для випічки 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 низьким вмістом жиру	Решітка + форма для випічки з чорним покриттям Ø 26 см	2		170 - 180 <sup>1)</sup>	38 - 46 <sup>2)</sup>
Шарлотка	Решітка + 2 форми для випічки з чорним покриттям Ø 20 см	2 форми на решітці розміщено по діагоналі права задня частина, ліва передня частина		180 - 200 <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.
- **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.

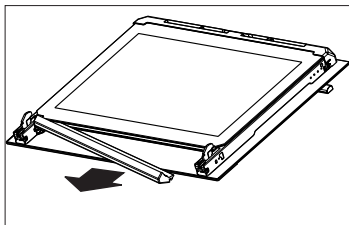
### **Увага!**

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

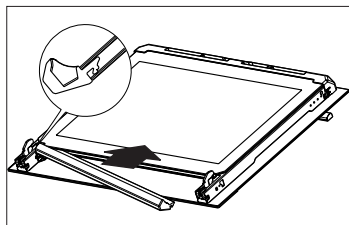
### Демонтаж збирача

Збирач конденсату встановлюється шляхом затискування між внутрішнім і центральним склом.

- Щоб розібрати піддон для крапель, потягніть його вниз, починаючи з одного кінця (правий або лівий бік).



- Щоб встановити збирач, вставте виступаючий язичок між дверними стеклами, починаючи з одного з кінців.



## ОБСЛУГОВУВАННЯ ТА ДОГЛЯД

---

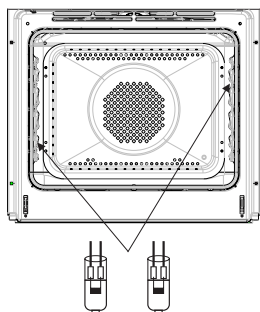
### Заміна галогенної лампочки освітлення духовки

---

Щоб уникнути ураження електричним струмом, перед заміною галогенної лампочки слід переконаватися, що об'єднання вимкнене.

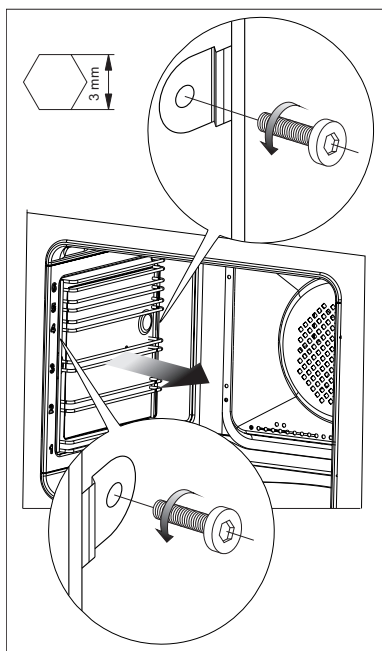
1. Відключити живлення духовки
2. Вийняти вкладені елементи духовки.
3. Якщо духовка має телескопічні направляючі, їх слід вийняти.
4. Використовуючи плоску викрутку, підважити гак плафона, зняти його, вимити, пам'ятаючи про ретельне витирання на сухо.
5. Вийняти галогенну лампочку, висуваючи її вниз,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

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



## ОБСЛУГОВУВАННЯ ТА ДОГЛЯД

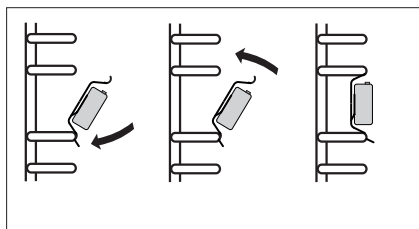
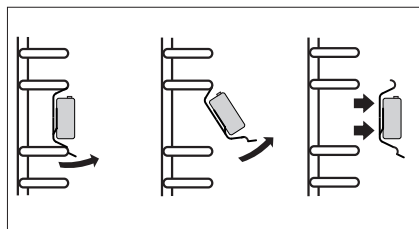
Духовки, позначені літерою D, обладнано висувними дротяними напрямними (решітками) для приладдя духовки. Щоб їх витягти для очищення, слід викрутити за допомогою шестигранного ключа на 3 гвинти з кріпильних кронштейнів решітки. Після очищення встановити напрямні у камеру духовки. Перш ніж прикручувати, переконайтеся, що кріпильні кронштейни знаходяться в отворах бічної стінки камери духовки.



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!

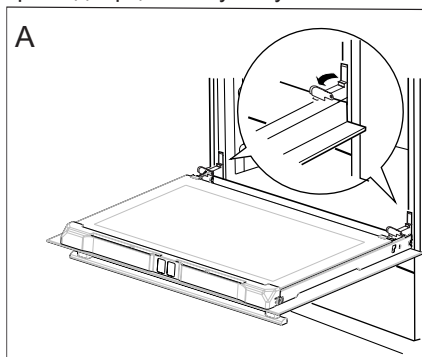
Телескопічні направляючі (провідники) не можна мити у посушдомийних машинах.



## ОБСЛУГОВУВАННЯ ТА ДОГЛЯД

### Зняття дверцят

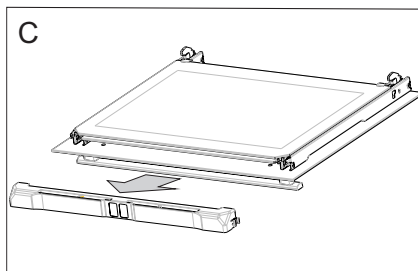
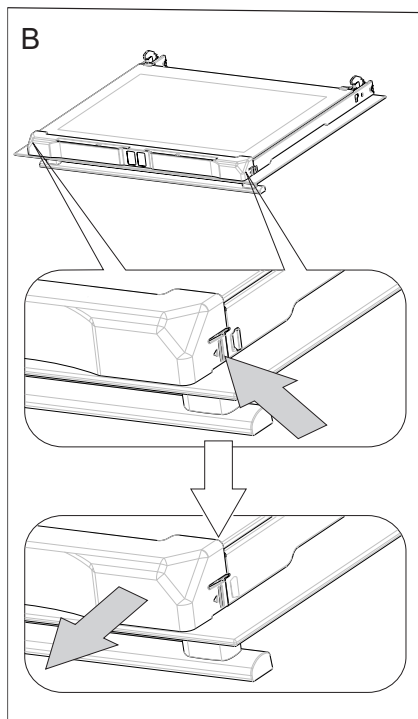
для більш зручного доступу до камери духовки та її очищення можна зняти дверця. Для цього потрібно її відкрити, підняти запобіжник, який знаходиться на петлі, дверцята злегка прикрити, підняти та висунути вперед (мал. А). Для установки дверцят на плиту, повторити дії у зворотному порядку. У ході встановлення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

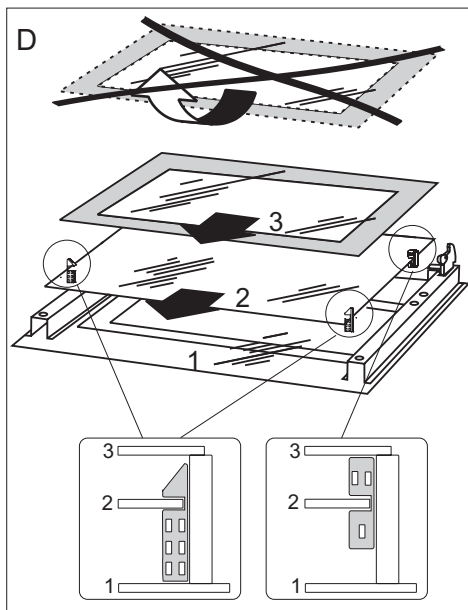
### Зняття внутрішнього скла

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

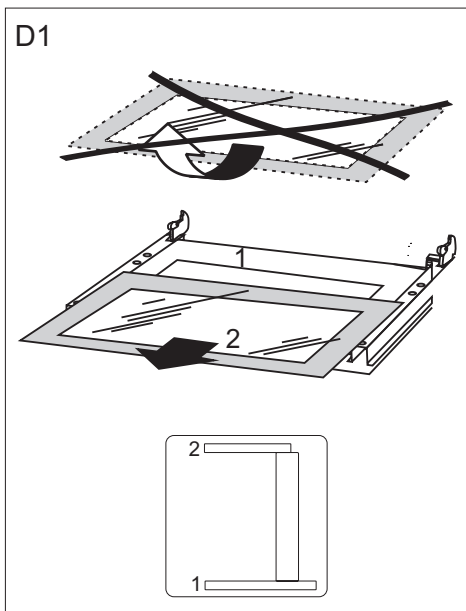


## ОБСЛУГОВУВАННЯ ТА ДОГЛЯД

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).

