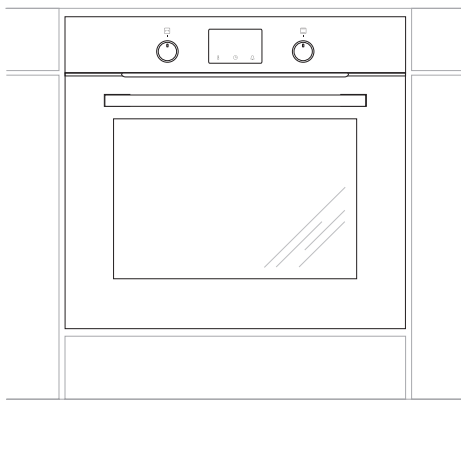


BOEIS6*



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.....	23
Қамыр тағамдары.....	26
Көрсетілетін қызмет пен күтім.....	28
Техникалық деректер.....	35

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



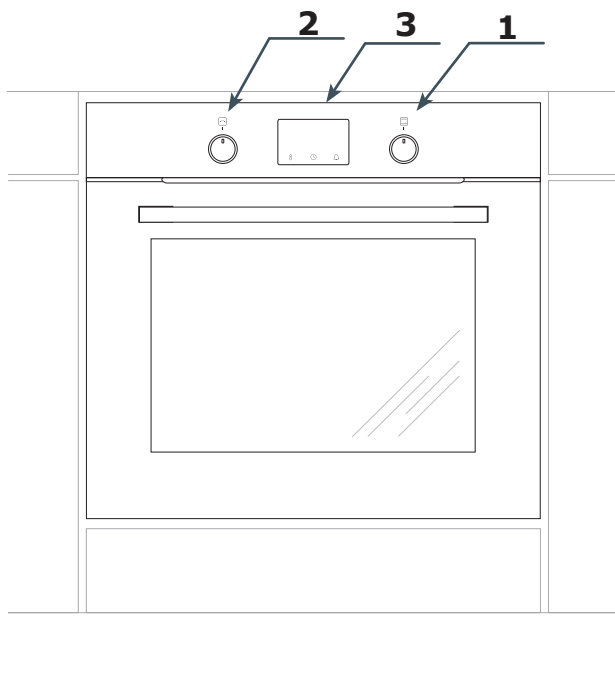
Пайдалану мерзімі аяқталғаннан кейін осы құралды қарапайым коммуналдық қалдық ретінде тастауға болмайды, оны электрлі және электронды құралдарды қабылдау және қайта өңдеу орнына өткізген

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.

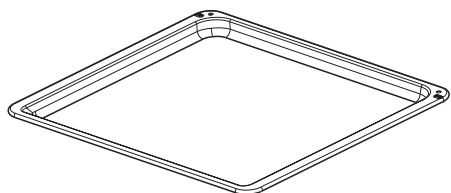
ҚҰРЫЛҒЫҒА СИПАТТАМА



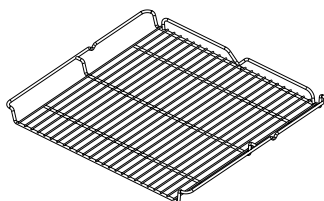
1. Духовка қызметін таңдау тұтқасы
2. Баптауды өзгертуге арналған қалам + / -
3. Электронды бағдарламалаушы

ҚҰРАЛДЫҢ СИПАТТАМАСЫ

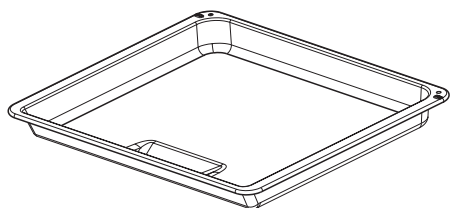
Тақтаның жабдығы – тізімі:



*Пісіруге арналған жайпақ таба**

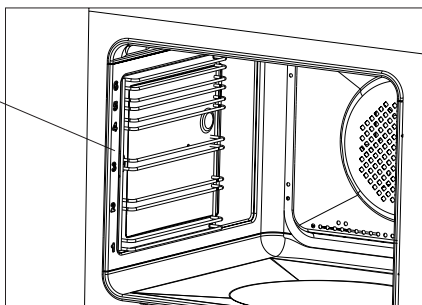


*Грильге арналған тор
(кептіруге арналған тор)*



*Қуыруға арналған жайпақ таба**

*Сымды
бағыттауыштар*

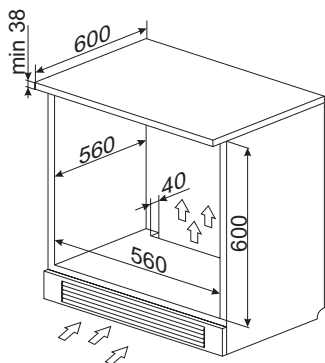


* белгілі үлгілер үшін

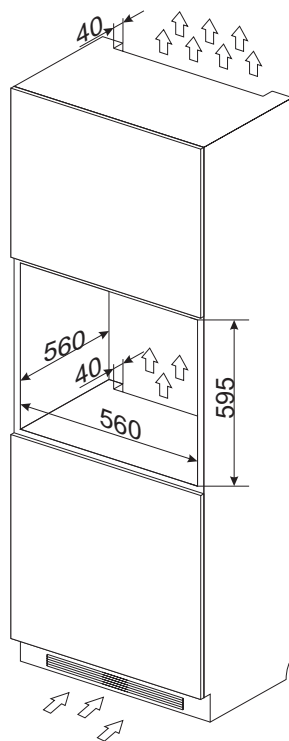
ҚҰРАСТЫРУ

Үрмепешті құрастыру

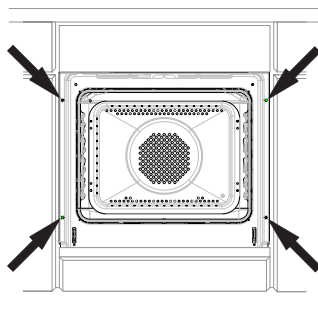
- Асхана бөлмесі құрғақ әрі желдетілетін болуы, оның жұмысқа жарамды желдеткіші болуы қажет, ал үрмепештің орнатылуы басқару элементтеріне еркін қолжетімділікті қамтамасыз етуі қажет. Үрмепеш Y жіктемесінде дайындалған. Жиһаздың қаптамасы болуы қажет, ал оның желімделінген желімі 100°C температураға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



А сурет



В сурет



С сурет

Назар аударыңыз!
Құрастыруды ажыратулы электр қорегі барысында жүргізеді

▶ Плитаны электр желісіне қосу

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

Назар аударыңыз!



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

ПАЙДАЛАНУ

Алғаш рет іске қосар алдында

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

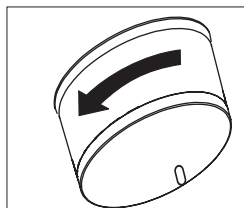
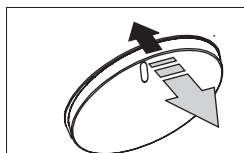
Духовка камерасын қыздыру

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

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

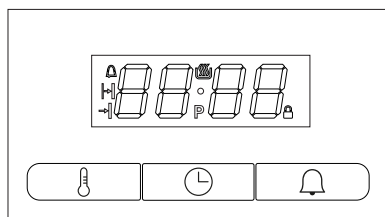
Жасырын тұтқалар

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



ПАЙДАЛАНУ

Электрондық бағдарламалағыш



Бағдарламалағыш жарық диодты дисплеймен және 3 батырмамен (сенсорлар) жабдықталған.

Батырма (сенсор)	Сипаты
	Температураны теңшеу
	Сағатты орнату
	Таймер

Назар аударыңыз: Батырманы (сенсорды) әр пайдалану дыбыстық дабылмен расталады. Дыбыстық дабылдарды сөндіру мүмкін емес.

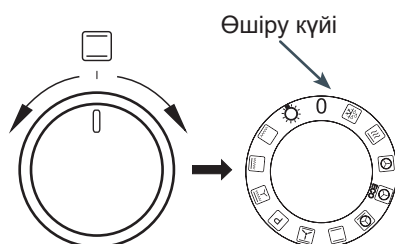
Дисплейдегі пиктограммалардың мәні.

Пиктограмма	Сипаты
	Термостат
	Таймер
	Жұмыстың ұзақтығы
	Жұмыстың аяқталу уақыты
	Пиролиз
	Бұғаттау

Духовканың атқарымдық тұтқасы

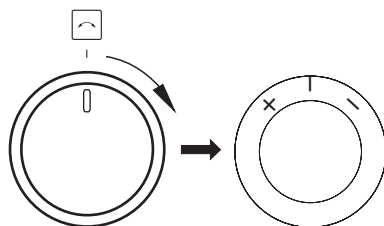
Духовканы төменгі қыздырғыштың, жоғарғы қыздырғыштың, термоциркуляцияның қыздырғышының немесе тостердің қыздырғышының көмегімен қыздыруға болады. Атқарымдық тұтқаның көмегімен сәйкес атқарымды таңдаңыз.

Келесі суретте (белгілі бір ретпен) тұтқада орналасқан атқарымдар көрсетілген:



Теңшеулер тұтқасы +/-


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





ПАЙДАЛАНУ


Қуаттандыруды қосу

Қуат көзіне қосылғаннан кейін (немесе алдыңғы жоғалғаннан кейін қуат көзін қайтарғаннан кейін) духовка ағымдағы уақытты орнату режиміне өтеді, дисплейде **0.00** жыпылықтайды.

Батырманы (сенсорды) басыңыз . +/- теңшеулерінің көмегімен уақыттың мәні өзгереді. Құрылғыны орнатылған уақытсыз пайдалану мүмкін емес.



Уақытты теңшеуді растау үшін атқарымды таңдау айналтұтқасы 0 күйінде болуы тиіс. Атқарымды таңдау айналтұтқасы басқа күзде болған жағдайда  пиктограммасы пульсациялайды және атқарымды таңдау айналтұтқасы 0 күйіне қайта қойылмағанша бағдарламалағыш күтеді.

Батырманы (сенсорды) басу  уақытты растайды және бағдарламалағыш күту режиміне ауысады.

Назар аударыңыз: Қуат көзі істен шыққан жағдайда, жұмыс уақыты, температура, атқарым сияқты барлық енгізілген параметрлер жойылады, жұмысты жалғастыру үшін параметрлерді қайта енгізу қажет. Егер бағдарламамен үзілген пиролизикалық тазалау болса (не болмаса есікке басқа себеппен бұғатталып қалса – пиктограмма жанады ) , сол кезде сағатты теңшеу алдында тұмшапешті салқындату және есікшені ашу процедурасы орындалады. Егер духовкадағы температура 80°C-ден жоғары болса, онда духовка қосылады, бұл сағатты теңшеу барысына әсер етпейді. Егер температура 75°C-ден төмендесе, салқындату сөндіріледі.

Күту режимі (Standby).

Күту режиміне ауысу сағаттың, температураның, таймердің барлық

теңшеулерін сөндіреді. Қыздырғыштар сөндірулі. Дисплей ағымдағы уақытты көрсетеді және ашықтығы төмен. Басуы уақыттың теңшеуіне ауыстыратын,  дыбыстық дабылды өзгертетін және ашықтықты өзгертетін батырма (сенсор), сондай-ақ басуы , таймердің уақытын теңшеуге ауыстыратын батырма (сенсор) белсенді болып табылады.

Егер камерадағы температура 80°C-ден жоғары болса, онда уақытты көрсетудің орнына камераның (қалдық жылудың индикаторының рөлін орындайды) ағымдағы температурасы жыпылықтайды және салқындатқыш желдеткіш қосулы. Температура 75°C-ге дейін төмендегеннен соң желдеткіш сөнеді және температураның бейнеленетін мәні ағымдағы уақытта өзгереді.

Күту режиміне ауысу:

- кез-келген сәтте атқарымды таңдау айналтұтқасын 0 күйіне бұрған кезде, осылайша күту режиміне ауысуды дыбыстық дабылды тудырады;
- қуатты берудегі және ағымдағы уақытты теңшеудегі үзілістен кейін;
- бағдарламаның уақыты аяқталғаннан кейін автоматты және жартылай автоматты, таймер);
- тұрақты қыздырудан қорғауды іске қосқаннан кейін;
- температураны теңшеу үдерісінде 5-секундтық әрекетсіздіктен кейін (қыздырудың жаңа атқарымына қатысты, қыздыру атқарымы өзгерген кезде бағдарламалағыш белсенді режимге оралады);
- пиролиздің жүретін циклі жағдайында айналтұтқаны 0 күйіне бұру, духовканың салқындату режиміне және есікшені бұғаттауға ауысу, салқындағаннан кейін және бұғаттағаннан кейін салқындату режиміне ауысу орын алады.

ПАЙДАЛАНУ

Күту режимінен шығу:

Айналтұтқаны 0 күйінен атқарымдардың кез-келген атқарымдарына бұру күту режимінен белсенді режимге ауыстырады.

Назар аударуыңыз – егер бағдарламалағыш күту режиміне автоматты түрде ауысса, онда пайдаланушы айналтұтқаны алдымен 0 күйіне бұрыңыз және содан кейін ғана күту режимінен шығуға болады.

Егер атқарымның айналтұтқасының күту режимі 0-ден өзгеше күйде болса, онда пиктограмма жыпылықтайды 🗨.

Ағымдағы уақытты теңшеу

Ағымдағы уақытты теңшеу күту режимінде ғана мүмкін болады. Батырманы (сенсорды) ⌚ осы режимде басу қалыпты ашықтық кезінде ағымдағы уақытты бейнелейді. +/- теңшеу айналтұтқасымен ағымдағы уақытты түзетуге болады, 10-секундтық әрекетсіздік ағымдағы теңшеуді жадта сақтайді және күту режиміне ауыстырады. Батырма (сенсор) ⌚ дыбыстық дабылдың жиілігін теңшеуге ауыстырады. Сағат 24-сағаттық форматта жұмыс жасайды.

Түнгі режим

Егер аспап күту реимінде болса,, онда сағат 22:00-ден 6:00-ге дейін дисплейдің көмескі жарығының қарқындылығы түнгі режим үшін тағайындалған мәнге дейін – теңшелімге дейінгі қатынасы бойынша 2 деңгейге төмендейді.

Дыбыстық дабылдың сарынын өзгерту

Атқарым күту режимінде уақыт бойынша шектеусіз, әрқашан қолжетімді. Сағатты

теңшеу кезінде батырманы (сенсорды) ⌚ келесі басу бейнелеуді тудырады **ton1**, ол жерде **1** ағымдағы дыбыстық дабылды 1-ден 3-ке дейін бейнелеу болып табылады. +/- теңшеудің айналтұтқасын бұру ағымдағы дыбыстық дабылды бұрады, ал 5-секундтық әрекетсіздік өзекті таңдалған дыбысты растайды және күту режиміне ауыстырады.

Дисплейдің ашықтығын өзгерту

Атқарым күту режимінде уақыт бойынша шектеусіз, әрқашан қолжетімді. Дабылдың жиілігін өзгерткен кезде батырманы (сенсорды) ⌚ келесі жолы басу бейнелеуді тудырады **bri4**, онда **4** 1-ден 9-ға дейінгі межелік бойынша ашықтық бейнеленеді. +/- теңшеу айналтұтқасын бұру ашықтықты өзгертеді, ал 5-секундтық әрекетсіздік өзекті таңдалған ашықтықты растайды және күту режиміне ауыстырады.

Белсенді режим

Егер бұл атқарымдарды таңдау айналтұтқасында теңшелген мәнге сәйкес көмештеу (тазарту) атқарымын орындайтын режим болса. Auto-off: Бағдарламаланған әрекеттер (автоматты, жартылай автоматты жұмыс, тазарту, таймер) аяқталған жағдайда бағдарламалағыш күту режиміне ауысады, тіпті егер атқарымды таңдау айналтұтқасы 0-ге тағайындалмаса да.

Жарықтандыру

Духовкадағыжарықбағдарламалағыштың көмегімен басқарылады. Үндемеу бойынша ол қосулы.

Жарық сөніп тұр:


ПАЙДАЛАНУ

- күйлерде: 0, Пироллиз, ЭКО
- егер камераның ішіндегі температура 300°C-ден асып кетсе;
- пироллиз және салқындату бағдарламасында;
- қыздыруды автоматты бағдарламада іске қосу алдында және автоматты және жартылай автоматты бағдарламалар аяқталғаннан кейін;
- күту режимінде, егер айналтұтқа 0-ден өзгеше күйге теңшелімдесе.



Салқындатқыш мотор


Салқындатқыш моторды қосу және сөндіру атқарымдарды теңшеуге және бағдарламалағыштың күйіне байланысты емес. Егер камерадағы температура 80°C-ден жоғары болса, онда салқындатқыш мотор қосулы болып қалады, және егер температура 75°C-ден төмен болса, онда салқындатқыш мотор сөндірулі болып қалады.


Термостаттың пиктограммасы


Термостаттың пиктограммасы  қыздырғыштардың жұмысының күйін дабылдайды. Егер қыздырғыштардың қандай да біріне қуаттандыру берілсе, онда пиктограмма жыпылықтайды. Егер қыздырғыштардың бір де біріне қуаттандыру берілмесе (мысалы, егер духовка белгіленген температураға жетсе және температура түскен сәтке дейін қыздырғыштар өшсе), онда пиктограмма өшеді.

Таймер

Батырманы (сенсорды)  күту режимінде немесе белсенді режимде басқаннан кейін таймер қолжетімді болады. Егер таймер белсенді болмаса, онда 

басу пиктограмманың пульсациясын тудырады  және есептелетін уақыттың **0.00** ағымдағы мәнін жарықтандырады.

Содан кейін +/- теңшелімінің айналтұтқасымен есептелетін уақыттың мәні теңшеленеді, ал батырма (сенсор)  немесе 5-секундтық әрекетсіздік теңшелімді қабылдатады.

Егер таймер белсенді болса (уақытты есептесе), онда дисплейде пиктограмма жанады .

Нөлге дейін есептелгеннен кейін таймердің үрейі генерацияланады, оны кез-келген батырмамен (сенсормен) кетіруге болады.

Таймерді уақытты есептеуі панельдің белсенді режимнен күту режиміне ауысуын автоматты түрде бұғаттайды – панель таймердің үрейін жойғаннан кейін ғана күту режиміне автоматты түрде ауысады.

Духовканың есікшеі

Жұмыс кезінде духовканың есікшесі жабық болуы тиіс.

Қыздыру атқарымы жұмысы істеген кезде есікшені ашу духовканың қыздыру элементтерін ажыратады. Егер бұл күй 60 секундтан артық ұзарса, онда дыбыстық дабыл, ашық есікшенің апаттық дабылы беріледі. Кез-келген жатырманы (сенсорды) басу немесе есікшені жабу арқылы дабылды болдырмауға болады. Есікшені ашу температураны және уақытты теңшеу мәндеріне әсер етпейді, бірақ есікше 10 минуттан артық ашық қалса, бағдарламалағыш барлық теңшелімдерді болдырмайды және күту режиміне ауысады.

Жұмыс уақытын шектеу

Қауіпсіздік үшін духовканың жұмыс уақыты


ПАЙДАЛАНУ

шектеледі. Егер белгіленген температура максимум 100°C құраса, духовка күту режиміне 10 сағаттан кейін ауысады, егер белгіленген температура 200°C және одан артық болса, максималды жұмыс уақыты 3 сағатпен шектеледі. 101°C -199°C диапазонында жұмыс уақыты желілік өзгереді, яғни температура неғұрлым жоғары болса, жұмыс уақыты соғұрлым қысқа (3 сағаттан 10 сағатқа дейін).

Қыздыру атқарамын қосу


Қыздыру атқарымы атқарымдық айналтұтқаны 0 күйінен таңдалған күйге бұру арқылы қосылады. Айналтұтқаны қыздыру атқарымына теңшеуден кейін дисплейде ағымдағы уақыттың орнына әр күй үшін жеке анықталатын түрде **170C** үндемеу бойынша температура пайда болады.

Температураның мәні жыпылықтайды (ашықтықты төмендетіп), ал C пиктограммасы тұрақты жарықпен жанады. Мәні атқарымды таңдау айналтұтқасын бұру арқылы өзгереді.

Батырманы (сенсорды) басу  автоматты режимді теңшейді.

Температураны теңшеу

Қыздыру атқарымын таңдаған кезде +/- теңшеудің айналтұтқасы температураның теңшеуін өзгерту үшін пайдаланылады. Температура әр бағдарлама үшін көрсетілген диапазонда 5°C қадамымен өзгереді. Минимум 1 секундтан кейін +/- теңшеу айналтұтқасын ұстап тұру температураны 10°C қадамымен өзгертеді.



Батырманы (сенсорды басқаннан кейін)  немесе таймердің 5 секунд әрекетсіздіктен кейін жадта сақтау температурасы ағымдағы уақытты бейнелеуге ауысады.

+/- теңшеуінің айналтұтқасын бұру 2 секундқа бейнелейді:

- сол жаққа [-] – теңшелген температураны;
- оң жақта [+] – камерадағы температураны;














Жыпылықтамай бейнеленген температураны теңшелімдердің ешқандай өзгерісін тудырмайды.

Температураның теңшеулерін өзгерту

Духовка жұмыс жасаған кезде батырманы (сенсорды)  басу теңшеулерді өзгерту режиміне ауыстырады. Дисплейде температураның мәні жыпылықтайды (ашықтықты төмендетіп). +/- теңшеуінің айналтұтқасы теңшеуді өзгертеді. Батырманы (сенсорды) басқаннан кейін температура жадта сақталады , және одан әрі сағат ағымдағы уақытты бейнелеуге ауысады – әрекетсіздік жағдайында 5 секундтан кейін бағдарламалағыш белсенді режимге ауысады.

ПАЙДАЛАНУ

Қыздыру атқарымының кестесі


Атқарымының сипаты		Жұмыс элементтері						Температу- расы [°C]		Өдепкі температура [°C]	
		Желілік дабыл	Жоғарғы қыздырғыш	Грильдің қыздырғышы	Желдеткіштің қыздырғышы	Төменгі қыздырғыш	Желдеткіш	мин.	макс.		
	Жібіту	✓					✓	---	---	---	
	Жылдам жылыту	✓		✓	✓		✓	30	280	170	
	Термоциркуляция	✓			✓		✓	30	280	170	
 ECO	ЭКО				✓		✓	30	280	170	
	Пицца	✓			✓	✓	✓	30	280	220	
	Конвекция	✓	✓				✓	30	280	180	
	Пісірме	✓	✓				✓	✓	30	280	170
	Пиролиттік тазарту		✓	✓			✓	---	---	480	
	Турбогриль*	✓	✓	✓				✓	30	280	190
	Супергриль*	✓	✓	✓				30	280	250	
	Гриль*	✓		✓				30	280	250	
	Жарықтандыру	✓						---	---	---	
	Духовка сөндірулі							-	-	-	




* Шанышқы (егер болса)


ПАЙДАЛАНУ

Жартылай автоматты жұмыс


Жартылай автоматты жұмыс уақытты теңшеуден тұрады, осыдан кейін жабдық автоматты түрде сөнеді. Сөндірудің ықтимал уақыты 1 минуттер 23 сағат 59 минутке дейін құрайды.

Жұмыс уақытын теңшеу үшін белсенді режимде немесе атқарымдар айналтұтқасын таңдалған атқарымға бұрғаннан кейін батырманы (сенсорды) басқан жөн.  Сағаттар дисплейінде

пиктограмма жыпылықтайды  және **dur** жазбасы 1 секундқа жарықтанады, және одан әрі **0.00** мәні жыпылықтайды (егер ағымдағы уақыт мәні духовка сөнгенге дейін жыпылықтайды, егер атқарым осыған дейін белсендірілсе). +/- теңшелім айналтұтқасы теңшеу мәнін өзгертеді, 5-секундтық әрекетсіздік ағымдағы теңшелімдерді өзгертпей шығарады, батырма (сенсор)  автоматты сену уақытын ағымдағы теңшеуді растайды. Батырманы (сенсорды) басқан сәттен бастап 5- секундтық әрекетсіздіктен кейін  сағат ағымдағы уақытты бейнелеуге ауысады.


Жартылай автоматты жұмыс кезінде пиктограмма  тұрақты жарықпен жанады.

Қыздыру және температура атқарымдарын жартылай автоматты жұмыс кезінде кез-келген тәсілмен өзгертуге болады.

Жұмыс уақытын 0.00 деп орнату арқылы жартылай автоматты жұмысты сөндіруге болады, содан кейін батырманы (сенсорды) басқаннан кейін  немесе 5-секундтық әрекетсіздіктен кейін духовка белгісіз уақытта жұмыс асауға ауысады. Белгіленген уақытты есептегеннен кейін дыбыстық дабыл [жұмыс аяқталғаны туралы дабыл] беріледі. Барлық қыздыру

элементтері сөндірулі. Үрей дабылын 3 әдіспен болдырмауға болады:

a) Мына әрекеттердің бірін орындау арқылы:

- кез-келген батырманы (сенсорды) тыс басу арқылы ;


- атқарымдар айналтұтқасын қайта орнату арқылы;

- +/- теңшелімдер айналтұтқасын жылжыту арқылы;

- есікшені ашу арқылы.



Бұл атқарымдардың, температуралардың барлық теңшелімдерін болдырмайды. Айналтұтқаны теңшеуге қарамастан, духовка күту режиміне ауысады.

b) атқарымдар айналтұтқасын 0-ге бұру арқылы духовка күту режиміне ауысады.




c) *naciskajac przycisk (sensor)*  жұмыс уақытын теңшеу режиміне ауысу іске асырылады – қайта теңшелген уақыт арқылы дайындауды қыздыру мен температуралардың атқарымдарының сақталған параметрлерінде жалғастыруға болады. Назар аударыңыз – бұл жағдайда (бұрын теңшелген уақытты жартылай автоматты жұмыс аяқталу үрейінің уақытына дейін ұзарту) уақытты теңшеу **0.00** белгілі уақытқа жұмысты тоқтатпай, духовкасы сөндіреді.




Автоматты жұмыс


Автоматты жұмыс бағдарламалағышты баяу қосылатындай етіп және қыздыру үдерісін белгілі уақытта аяқтайтындай етіп бағдарламалаудан тұрады.

Автоматты жұмысты күйлеу үшін алдымен қыздырудың белгіленген уақытын тағайындаған жөн (жартылай автоматты жұмыс кезінде) Жұмыс уақыты батырмамен (сенсормен) расталғаннан кейін  сигнал жыпылықтайды , дисплейде **end** жазбасы 1 секундқа

ПАЙДАЛАНУ

жыпылықтап шығады, содан кейін дайындау уақыты пайда болады (ағымдағы уақыт + теңшелген ұзақтық + 1 минут ғана есептеледі). +/- теңшеу айналтұтқасы аяқтау уақытын өзгертеді. 5-секундтық әсер ету теңшелімдерді өзгертпей, қайтарады, ал  батырмасы (сенсор) аяқтау уақытын растайды. Аяқтау уақытын растағаннан кейін  және  пиктограммалары үздіксіз жанады, ал сағатта ағымдағы уақыт қайталап көрсетіледі.

Есептеу кезінде қыздыруды бастағанға дейін  және  пиктограммалары жанады. Қыздыруды бастаған сәтте  пиктограммасы қыздырғыштардың күйіне сәйкес жұмыс жасайды (толық ашықтық немесе сөндірулі) және духовка одан әрі жартылай автоматты жұмыс кезіндегідей жұмыс істейді.

Теңшелген уақытты қарап шығу және өзгерту  басқаннан кейін мүмкін болады. Батырманы (сенсорды) бір рет басу арқылы жұмыс уақыты теңшеленеді, келесі жолы басу аяқтау уақытын теңшейді және үшінші рет басу ағымдағы уақытты бейнелеуге қайтарады. Жұмыс уақытының теңшелімін етіп өзгерту жұмыс уақыты мен аяқталу уақытын кейінге қалдырады.


Аяқтау уақытын (ағымдағы уақыт + жұмыс уақыты + 1 минут) бастап «ағымдағы уақыт + жұмыс уақыты + 10 сағат» дейінгі диапазонда өзгертуге болады. Жұмыс уақытын (аяқтау уақыты тағайындалған кезде) 0-ден (аяқтау уақыты – ағымдағы уақыт – 1 минут) дейін өзгертуге болады. Жұмыс аяқталғаннан кейін атқарымдар айналтұтқасын 0 күйіне орнатыңыз.

Термозонд

Термозондты ұяшыққа кез-келген сәтте қосуға болады.

Күту режимінде бұл духовканың жұмысына әсер етпейді.

Жұмыс режимінде (теңшелген атқарым мен температура кезінде) термозондты орнату екі температураны жыпылықтатады (ашықтығын төмендетеді) 1-2 цифрларында термозондтың ағымдағы температурасы, 3-4 цифрларында теңшелген температура (үндемеу бойынша 80) көрініп тұр.

Термозонды +/- теңшеулер айналтұтқасымен орнатқаннан кейін термозондтың теңшелген температурасын тікелей өзгертуге болады. Батырма (сенсор)  және 5-секундтық әрекетсіздік ағымдағы теңшелімді жақта сақтайды. Теңшелген температураның сақталған мәні жыпылықтамай жарықтанып шығады.

Духовканың жұмысы былайша өзгереді: Егер термозондтың температурасы термозондтың теңшелген температурасынан төмен болса – термостат камерада бұрын теңшелген духовка температурасын сақтайды.

Егер термозондтың температурасы теңшелген мәнге жетсе:

- қыздырғыштар сөнеді;
- термозондтың үрей дабылы генерацияланады.

Термозондтың үрей дабылын жартылай автоматты бағдарламаның үрей дабылын сияқты кейінгі қалдыруға болады:

- +/- теңшеу айналтұтқасын + бұру үрей дабылын кейінге қалдырады және термозонд температурасының жаңа мәнін теңшеуге ауысады;



- басқа кез*келген әрекет үрей дабылын кейінге қалдырады және күту режиміне ауыстырады.

Термозондты пайдалану автоматты және жартылай автоматты жұмыс жасау

ПАЙДАЛАНУ

мүмкіндігін бұғаттайды. Термозондты орнату бұрын теңшелген жұмыс уақытын кейінге қалдырады. Термозондты пайдалану пайдаланылатын атқарымды және духовка камерасының температурасын өзгертуге әсер етпейді. Егер термозонд күту режимінде немесе белсенді редимде ұяшыққа салынған болса, онда камераның атқарымын және температурасын өзгерту сәтіне дейін өзгертпей, духовкаға қызмет көрсетіледі. Температураны растағаннан кейін духовка қыза бастайды, бірақ ағымдағы уақытты бейнелеудің орнына термозондтың теңшелімдерін бейнелеуге және растауға бірден ауысады. Егер белгіленген температураға жеткенге дейін термозонд алынып тасталса, онда духовка үздіксіз жұмыс режимінде жұмыс жасауды жалғастырады.

Термозонд орнатылған кезде температураларға шолу жасау мен оларды өзгерту былайша болады: +/- теңшелім айналтұтқасы камера температурасының деректерін лезде бейнелейді, және содан кейін термозондтың температурасын бейнелеуге оралады.




- батырманы (сенсорды) бір рет басу  камера температурасының теңшелімдерін өзгертеді;
- камера температурасының теңшелімдерін теңшеу кезінде  басу оларды жадта сақтайды және термозонд температурасының теңшеліміне ауыстырады.

Термозондқа арналған температура

Еттің түрі	Температурасы [°C]
Шошқа еті	85 – 90
Сиыр еті	80 – 85
Бұзау еті	75 – 80
Қозы еті	80 – 85
Жабайы құс	80 – 85


Назар аударыңыз: Духовканың жиынтықталуына кіретін температуралық зондты ғана пайдаланған жөн.

Пиролиз

Пиролиз атқарымы жағдайында 480°C мәні бейнеленеді және оны өзгертуге болмайды. 5-секундтық әрекетсіздіктен кейін немесе  басқаннан кейін **P2.00** жыпылықтағыш мәні бейнеленеді және пиктограмма жанады  +/- теңшеу айналтұтқасымен мәндерді 2.00 - 2.30 - 3.00 диапазонында өзгертуге болады. 20-секундтық әрекетсіздік немесе  басу пиролиз циклін бастатады.

Пиролиз бағдарламасы қосымша талаптары бар арнайы бағдарлама болып табылады.

Бірінші кезеңде есікшенің күйі тексеріледі: Есікше ашық болған жағдайда пиктограмма **P** жыпылықтайды және есікшенің жабылуын духовка макс. 10 минут күтеді, кері жағдайда бағдарлама нөлденеді.

Есікшенің күйін оң верификациялағаннан кейін пиктограмма жанады **P** және есікше бұғатталады. Есікше бұғатталғаннан кейін пиктограмма  жанады және ұзақтығы 2.00 – 2.30 – 3.00 құрайтын автоматты бағдарлама іске қосу кезінде таңдалған теңшелімге байланысты іске қосылады

ПАЙДАЛАНУ

Ағымдағы уақыттың орнына бағдарлама аяқталғанға дейінгі уақыт бейнеленеді.

Теңшелген уақыт өтуіне бір сағат қалған кезде қыздырғыштар өшеді, температураны теңшеу ---С өзгереді және қадаға салқындату цикліне ауысады.

150°C-ге дейін суығаннан кейін есікшені бұғаттаудан шығару үдерісі басталады. Есікшені бұғаттаудан шығару пиктограмманың өшуімен дабылданады

P. Есікшені бұғаттаудан шығарғаннан кейін пиктограмма жартылай автоматты жұмыс ретінде аяқталады, бірақ «қосымша дайындауды» іске қосу мүмкіндігі жоқ.

Пироллиз жағдайында пиктограмма жұмысы кезінде теңшелімді өзгерту, сондай-ақ дәл сондай параметрлермен жұмысты жалғастыру мүмкіндігі жоқ, бірақ теңшелімдерді және ағымдағы температураны қарап шығу мүмкіндігі бар. Үрей дабылын кейінге қалдырғаннан кейін бағдарламалағыш әрдайым күту режиміне ауысады.

ЕСКЕРТПЕ:

Духовканың есікшеі бұғаттаумен жабдықталған, ол есікшені үдеріс кезінде ашуға мүмкіндік бермейді. Тазарту үдерісін үзбеу үшін есікшені ашпаңыз.

Қуаттандырудың кідірісіне байланысты пироллиз тоқтаған жағдайда бағдарламалағыш салқандату режиміне ауысады, содан кейін бағдарламалағыштың қалыпты жұмысының соңғы 60 минутындағы жағдайдағыдай есікшені бұғаттаудан шығарады.

Айналтұтқаны басқа күйге (соның ішінде 0 күіне) ауыстырып қосудың көмегімен пироллизді үзген жағдайда духовка сөнбейді және жаңа теңшелімді орындамайды, жоғарыда сипатталғандай, салқындату және есікшені ашу режиміне ғана ауысады.

Есікше бұғаттаудан шығарылғаннан кейін духовка күту режиміне ауысады.

Егер пироллизді іске қосқан кезде пайдаланушы есікшені олар бұғатталмас бұрын ашса, онда дыбыстық дабыл [ашық есікшенің апаттық дабылы] беріледі, бағдарламалағыш пироллиз бағдарламасын кейінге қалдырады және есікшені бұғаттаудан шығару бағдарламасына (жоғарыда сипатталғандай) ауысады.

Пиролиттік тазартуды бастамас бұрын «Тазарту және күтім жасау» тарауындағы нұсқаулықпен танысыңыз.

Қателердің кодтары

Қате анықталған кезде пиктограмма үзіледі және дисплейде қатенің коды бейнеленеді:

E1 – температура қадағасының тұйықталуы, духовканы пайдалануға болмайды.

E2 – температура қадағасы жоқ, духовканы пайдалануға болмайды.

E3 – бағдарламалағыш қызып кетті, салқындаған сәтке дейін духовканы пайдалануға болмайды.

E4 – термозондтың қатесі – термозондты алып шыққаннан кейін қате жоғалады, духовканы термозондсыз бағдарламалағыштарда пайдалануға болады.

E5 – пироллиз емес, басқа атқарымдар үшін камерадағы температура 320°C, духовканы пайдалануға болмайды.

Prob – термозонд дұрыс салынбаған немесе термозонд пироллиз кезінде салынған.

ТАҒАМДЫ ҮРМЕПЕШТЕ ДАЙЫНДАУ – ІС ЖҮЗІНДЕГІ КЕҢЕСТЕР

Пісірме

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

Етті қуыру

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

ТАҒАМДЫ ҮРМЕПЕШТЕ ДАЙЫНДАУ – ІС ЖҮЗІНДЕГІ КЕҢЕСТЕР


















ЭКО термоциркуляциясы қыздыру атқарымы

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

ЭКО термоциркуляциясы атқарымын қолдану кезінде ұсынылатын параметрлер.

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

ТАҒАМДЫ ҮРМЕПЕШТЕ ДАЙЫНДАУ – ІС ЖҮЗІНДЕГІ КЕҢЕСТЕР

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











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

1) Бос қыздыру шкафын қыздырыңыз

2) Аз мөлшерде дайындау уақыты

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

ҚАМЫР ТАҒАМДАРЫ. EN 60350-1 стандартына сәйкес.



Тағамның түрі	Аксессуарлар	Дөңгей	Қыздыру функциясы	Температура (°C)	Пісіру уақыты ²⁾ (мин.)
Қамырдан жасалған кішігірім өнімдер	Нанға арналған табан	4		160 ¹⁾	29 - 32 ²⁾
	Нанға арналған табан	4		155 ¹⁾	31 - 34 ²⁾
	Нанға арналған табан	3		150 ¹⁾	34 - 37 ²⁾
	Нанға арналған табан Қуырдаққа арналған табан	2 + 4 2 - пісіруге немесе қуырдаққа арналған жайпақ қаңылтыр таба 4 - пісіруге арналған жайпақ қаңылтыр таба		150 ¹⁾	40 - 43 ²⁾
Үгілмелі қамыр (жолақтар)	Нанға арналған табан	3		150 - 160 ¹⁾	30 - 40 ²⁾
	Нанға арналған табан	3		150 - 170 ¹⁾	25 - 35 ²⁾
	Нанға арналған табан	3		150 - 170 ¹⁾	25 - 35 ²⁾
	Нанға арналған табан Қуырдаққа арналған табан	2 + 4 2 - пісіруге немесе қуырдаққа арналған жайпақ қаңылтыр таба 4 - пісіруге арналған жайпақ қаңылтыр таба		160 - 175 ¹⁾	25 - 35 ²⁾
Май мөлшері төмен бисквит	Тор + қара жабынмен қапталған пісіруге арналған бір қалып Ø 26 см	2		170 - 180 ¹⁾	38 - 46 ²⁾
Алма қаусырмасы	Тор + қара жабынмен қапталған пісіруге арналған 2 қалып Ø 20 см	2 тордағы қалыптар диагональ, артқы оң жақ бөлік, алдыңғы сол жақ бөлік бойынша орналастырылған		180 - 200 ¹⁾	50 - 65 ²⁾

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

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

ҚАМЫР ТАҒАМДАРЫ. EN 60350-1 стандартына сәйкес.

Гриль

Тағамның түрі	Аксессуарлар	Деңгей	Қыздыру функциясы	Температура (°C)	Уақыты (мин.)
Ақ наннан жасалған тосттар	Тор	4		220 ¹⁾	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 ¹⁾	1-жақ 13 - 18 2-жақ 10 - 15

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

Пісірме

Тағамның түрі	Аксессуарлар	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.
- Үрмепештің камерасын жуғаннан кейін, оны құрғатып сүрту қажет.

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

КӨРСЕТИЛЕТІН ҚЫЗМЕТ ПЕН КҮТІМ

Пиролитикалық тазарту

Духовка ок. 480 °С. температурасына дейін қыздырылады. **Қауіпсіздік мақсатында есік қалады бүкіл уақытқа бұғатталған процесс.**

Пиролиз функциясын қолданар алдында.

Назар аударыңыз!

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

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

Тазарту үрдісі кезінде.

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

Назар аударыңыз!

Пиролитикалық тазарту үрдісі кезінде духовка өте жоғары температураларға дейін қыздырылуы мүмкін, осыған байланысты духовка шкафының сыртқы беттері әдеттегіден қатты қыздырылуы мүмкін, сондықтан осы уақытта балалардың духовка қасында болмауын қадағалау керек.

Тазарту барысында бөлінетін булануға байланысты, асхана жақсы желдетілуі керек.

Пиролитикалық тазарту үрдісі:

- Духовка есіктерін жабыңыз.
- Сәйкесінше *тарауында келтірілген нұсқаулыққа сәйкес. Пиролитикалық тазарту атқарымы.*

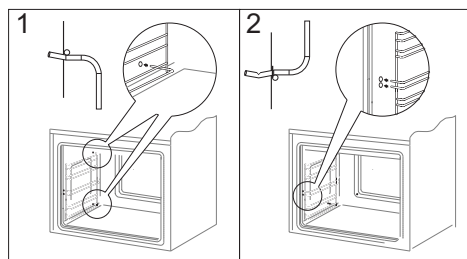
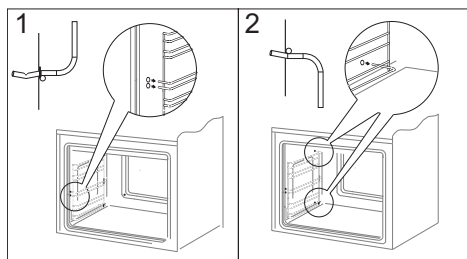
Назар аударыңыз!

Егер духовка жоғары температураға дейін қыздырылса (әдеттегі пайдалану кезіндегіден жоғары), есік тосқауылы алынбайды.

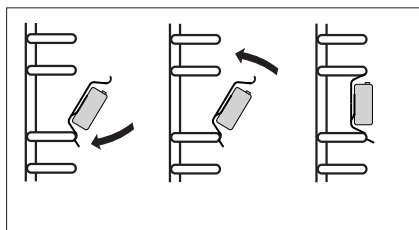
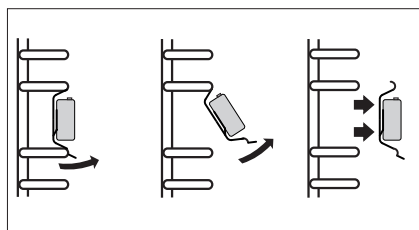
Салқындағаннан кейін есіктерді ашып, күлді жұмсақ, дымқыл мата майлықпен сүртіп алуға болады. Бүйірлік бағыттаушылар мен жабдықтаудың басқа элементтерін орнатыңыз. Духовка қолданысқа дайын.

КӨРСЕТИЛЕТІН ҚЫЗМЕТ ПЕН КҮТІМ

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



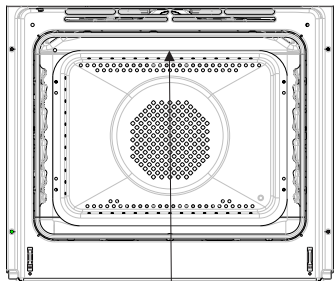
Dp әріпімен белгіленген бүркеме пештердің телескоптық бағыттауыштары бар, олар сымды бағыттауыштарға бекітілген. Бағыттауыштарды сымдық бағыттауыштармен бірге суырып алып, жуу керек. Оларға табандарды орналастыру алдында оларды алу керек (егер бүркеме пеш қызған болса бағыттауыштарды табандардың артқы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



КӨРСЕТИЛЕТІН ҚЫЗМЕТ ПЕН КҮТІМ

Духовканың жарықтандыру шамын ауыстыру

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



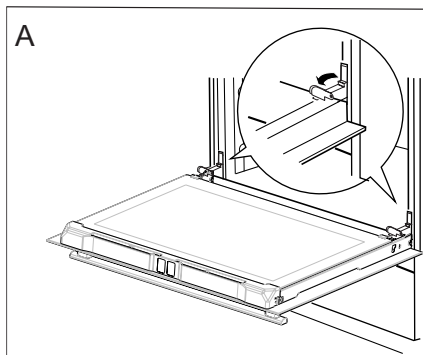
Духовканы жарықтандыру

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

КӨРСЕТИЛЕТІН ҚЫЗМЕТ ПЕН КҮТІМ

Есікті алып тастау

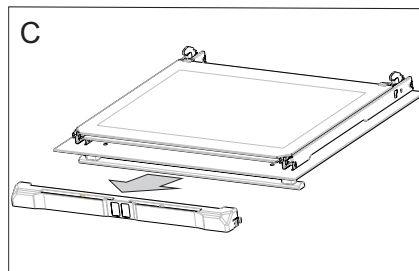
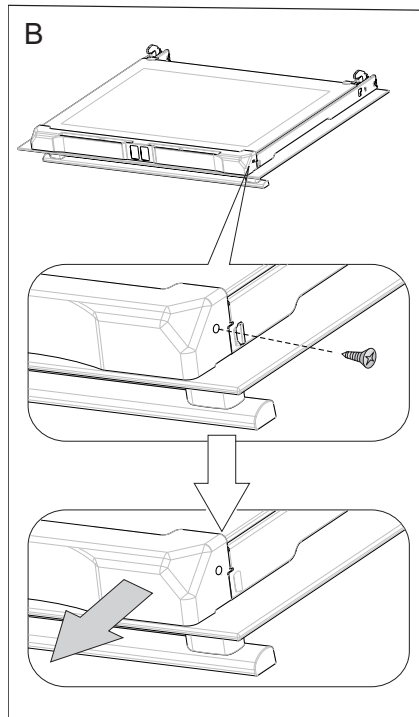
Пісіргіш пешті ыңғайлы түрде пайдалану үшін есәкті алып тастауға болады. Ол үшін есікті ашу және сақтайтын (А суреті) топса үстіне жайғастырылған элементті қисайту керек. Есікті сәл жауып, аздап көтеріп және алға асықпай суырып алу қажет. Пісіргіш пештің есігін қайта орнату үшін кері бағытта әрекет ету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



Ілмек қорғауыштарының ауытқуы

Ішкі әйнекті алып тастау

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



КӨРСЕТИЛЕТІН ҚЫЗМЕТ ПЕН КҮТІМ

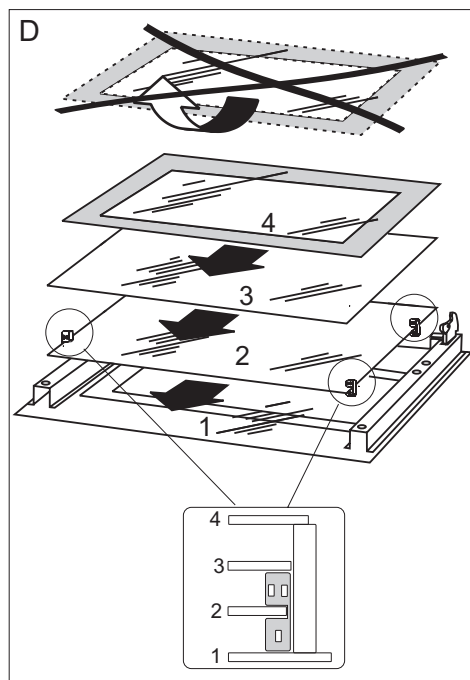
3. Әйнекті бекіту жүйесінен (есіктің төменгі бөлігінен) суырып алу. (D суреті). Ортаңғы әйнектерді суырып алу.

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

Ортаңғы әйнекті суырып алу (D сурет).

4. Әйнектікті жылы су алып тазартқыш құралымен тазарту.

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



Ішкі шыны панельдердің шешілуі.

Жүйелі түрде қарау

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

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

Назар аударыңыз!

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

АПАТТЫ ЖАҒДАЙЛАРДАҒЫ ІС-ӘРЕКЕТ

Әр апатты жағдайда:

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

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







ТЕХНИКАЛЫҚ ДЕРЕКТЕР

Номиналды кернеуі	230V~ 50 Hz
Номиналды қуаттылығы	max. 3,6 kW
Тақтаның көлемі (ЕНІ / ТЕРЕҢДІГІ / БИИКТІГІ)	59,5 / 59,5 / 57,5 cm

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

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

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

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

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

Өндірушінің мәлімдемесі

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

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

Аспап **ЕАС** сәйкестікті белгілісімен таңбаланады, және оған нарықты бақылау мекемелерге ұсынылатын сәйкестік сертификаты беріледі.

ШАНОВНИЙ ПОКУПЕЦЬ,

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

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

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

Увага!

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

ЗМІСТ

Техніка безпеки.....	38
Опис приладу.....	42
Монтаж.....	44
Експлуатація.....	46
Приготування їжі у духовці - практичні поради.....	57
Тестові страви.....	60
Обслуговування та догляд.....	62
Технічні дані.....	69

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



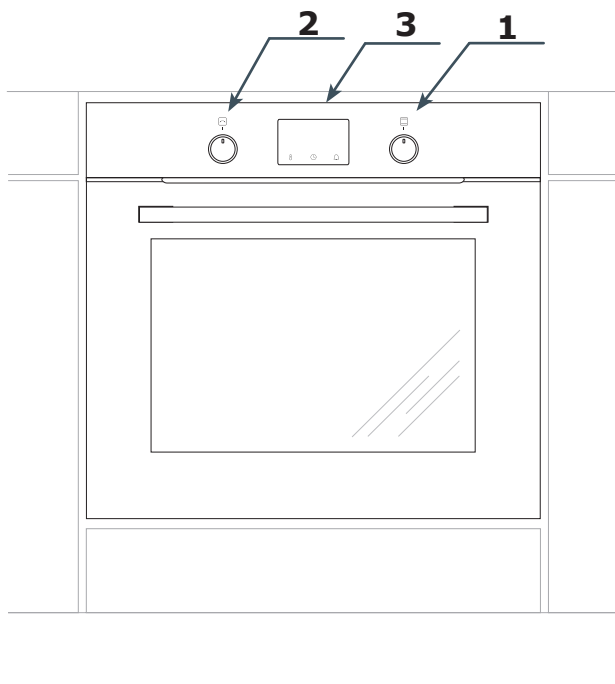
По завершенню терміну використання даний прилад не можна викидати, як звичайні комунальні відходи, його слід здати до пункту приймання та переробки електричних та електронних

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.

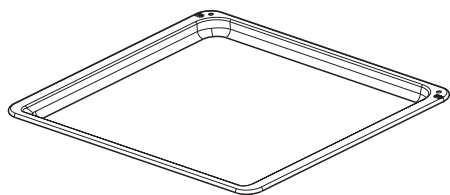
Інформація про відповідний пункт утилізації використаних приладів Ви зможете отримати у місцевій адміністрації.

ОПИС ПРИЛАДУ

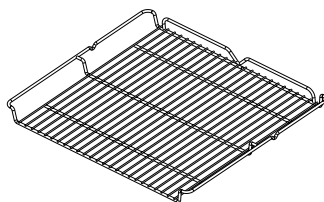


1. Ручка вибору функції духовки
2. Ручка зміни настройок + / -
3. Електронний програматор

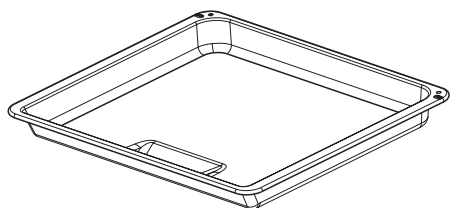
ОПИС ПРИЛАДУ



*Деко для запікання**

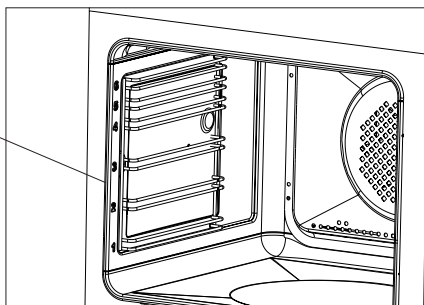


*Решітка для грилю
(решітка для сушіння)*



*Піддон для смаження**

*Дротяні
напрявні*



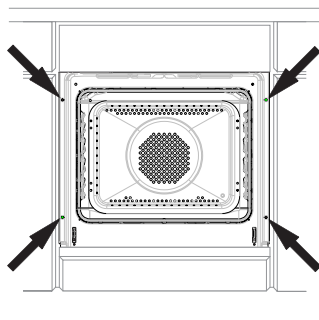
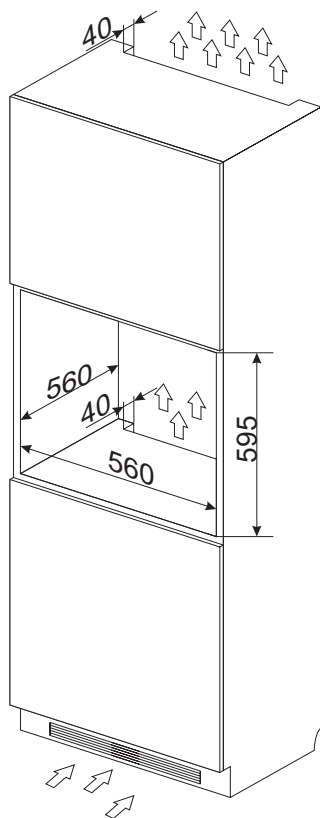
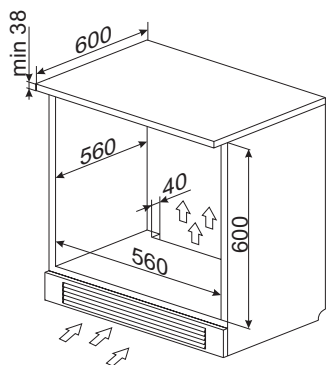
*для певних моделей

МОНТАЖ

Монтаж духовки

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

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



МОНТАЖ

Підключення духовки до електромережі

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

Після встановлення духовки повинен бути доступ до вилки.

Увага!



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

ЕКСПЛУАТАЦІЯ

Перед першим запуском

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

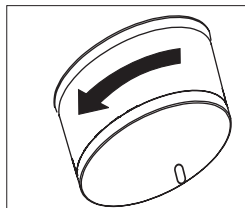
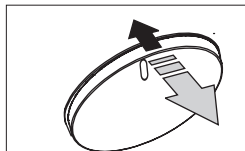
Нагрівання камери духовки

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

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

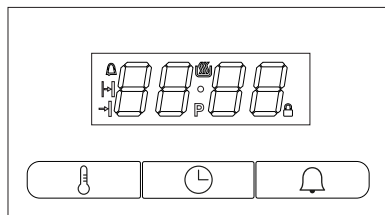
Приховані ручки

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






ЕКСПЛУАТАЦІЯ

Електронна панель управління









Програмактор оснащений світлодіодним дисплеєм і 3 кнопками (датчиками).

Кнопка (Датчик)	Опис
	Налаштування температури
	Налаштування годинника
	Таймер

Увага: Кожне спрацювання кнопки (датчика) супроводжує звуковий сигнал. Звукові сигнали неможливо відключити.

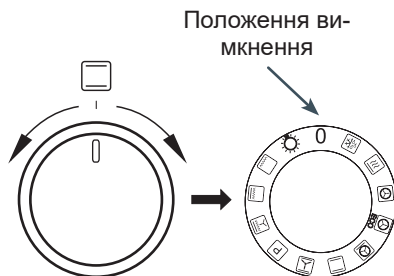
Значення символів на дисплеї.

Символ	Опис
	Термостат
	Таймер
	Тривалість роботи
	Час закінчення роботи
	Піроліз
	Блокування

Функціональна ручка духовки

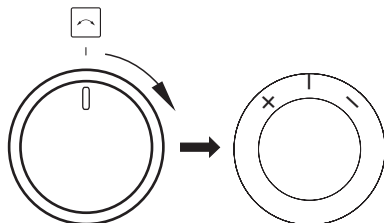
Духовка може бути нагріта за допомогою нижнього нагрівача, верхнього нагрівача, нагрівача термоциркуляції та нагрівача гриля. Виберіть потрібну опцію за допомогою функціональної ручки.

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




Ручка налаштування +/-


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





ЕКСПЛУАТАЦІЯ

Увімкнення живлення

Після підключення до джерела живлення (або повернення живлення після його попереднього зникнення) духовка перейде в режим установки поточного часу, на дисплеї блимає **0.00**. Натисніть кнопку (датчик) . За допомогою ручки налаштувань +/- можна змінити значення часу. Використання пристрою неможливо без встановленого часу.



Для підтвердження встановлення часу ручка вибору функції повинна знаходитися в положенні 0. Якщо ручка вибору функції знаходиться в іншому положенні, блимає символ , а програматор чекає, поки ручка вибору функції буде перемкнута в положення 0.

Натискання кнопки (датчика)  підтверджує час і програматор переходить у режим очікування.

Увага: У разі збою живлення всі введені параметри, такі як час роботи, температура, функція, будуть видалені, перш ніж продовжувати роботу, слід повторно ввести налаштування. Якщо перерваною програмою було піролітичне очищення (або дверцята заблоковані з іншої причини - світиться символ ) , тоді перед налаштуванням годинника необхідно виконати процедуру охолодження духовки і відкриття дверцят. При виявленні в духовці температури вище 80° С вмикається охолодження духовки, це не впливає на хід установки годинника. Охолодження вмикається, коли температура опускається нижче 75°С.

Режим очікування (Standby).

Перехід в режим очікування відключає всі налаштування, часу, температури, таймера. Нагрівачі відімкнуті. На дисплеї відображається поточний час і знижується

яскравість. Активна кнопка (датчик) , натискання якої призводить до переходу до встановлення часу, зміни тону та зміни яскравості, і кнопка (датчик) , після натискання якої відбувається перехід до налаштування часу годинника.

Якщо температура в камері перевищує 80°С, замість часу відображається поточна температура камери (виконує роль індикатора залишкового тепла) і вмикається вентилятор охолодження. Після зниження температури до 75°С вентилятор вимикається і відображуване значення температури камери змінюється на поточний час.

Вхід у режим очікування:


- в будь-який час, повернувши ручку функцій в положення 0, перехід в режим очікування таким чином видає звук;
- після відключення живлення та встановлення поточного часу;
- після закінчення часових програм (автоматична та напіваавтоматична, таймер);
- після активації захисту від постійного нагрівання;
- через 5 секунд бездіяльності під час встановлення температури (стосується нової функції нагрівання, програматор повертається до активного режиму при зміні функції нагрівання);
- у випадку триваючого циклу піролізу, повернення ручки в положення 0 призводить до переходу в режим охолодження духовки та розблокування дверцят, лише після охолодження та розблокування відбувається перехід у режим очікування.

ЕКСПЛУАТАЦІЯ



Вихід з режиму очікування:

Повернення ручки з положення 0 у будь-яке функціональне положення спричиняє перехід з режиму очікування в активний режим.

Примітка - якщо програматор автоматично перейшов у режим очікування, користувач повинен спершу повернути ручку у положення 0 і лише після цього може вийти з режиму очікування.

Коли в режимі очікування ручка функції знаходиться в іншому положенні, ніж 0 - блимає символ .

Налаштування поточного часу


Встановлення поточного часу можливе лише в режимі очікування. Натискання кнопки (датчика)  у цьому режимі спричиняє відображення поточного часу у нормальній яскравості. Ручка налаштування +/- може бути використана для корекції поточного часу, 10 секунд бездіяльності спричиняє збереження поточного параметру і повернення в режим очікування. Кнопка (датчик)  спричиняє перехід до встановлення частоти звукового сигналу. Годинник працює тільки в 24-годинному режимі.

Нічний режим


Якщо пристрій знаходиться в режимі очікування, тоді з 22:00 до 6:00 знижується інтенсивність підсвічування дисплею до значення, встановленого для нічного режиму - на 2 рівні нижче від налаштованого.

Зміна частоти звукового сигналу

Функція доступна весь час у режимі очікування, без обмеження у часі. Повторне

натискання кнопки (датчика)  під час встановлення часу спричиняє відображення **тон1**, де **1** - позначення поточного звукового сигналу у варіантах 1 - 3. Повернення ручки налаштувань +/- спричиняє зміну поточного звукового сигналу, а 5-секундна бездіяльність підтверджує вибраний в даний момент звук та спричиняє перехід у режим очікування.

Зміна яскравості дисплея

Функція доступна весь час у режимі очікування, без обмеження у часі. Повторне натискання кнопки (датчика)  під час зміни частоти сигналу спричиняє відображення **бри4**, де **4** - позначення яскравості за шкалою від 1 до 9. Повернення ручки налаштувань +/- спричиняє зміну яскравості, а 5-секундна бездіяльність підтверджує вибрану в даний час яскравість та спричиняє перехід у режим очікування.

Активний режим

Це режим, в якому духовка виконує функції випікання (очищення) відповідно до значення, встановленого на ручці функції. Автоматичне вимкнення: Після завершення запрограмованих дій (автоматична, напіваавтоматична робота, очищення, таймер) програматор переходить у режим очікування, навіть якщо ручка вибору функції не встановлена на 0.

ЕКСПЛУАТАЦІЯ

Освітлення

Освітленням у духовці керує програма тор. За замовчуванням воно увімкнене.


Світло вимкнено:

- у положеннях: 0, Піроліз, ЕКО
- коли температура всередині камери сягає понад 300°C;
- у програмі піролізу та охолодження;
- перед запуском нагрівання в автоматичній програмі та після закінчення автоматичної та напівавтоматичної програм;
- в режимі очікування, якщо ручка встановлена в інше положення, ніж 0.




Двигун охолодження


Вмикання та вимикання двигуна охолодження не залежить від встановлених функцій і стану програматора. Двигун охолодження вмикається, коли температура в камері перевищує 80°C та вимикається, коли температура знизиться нижче 75°C.


Символ термостату

Символ термостату  вказує на стан роботи нагрівачів. Якщо будь-який нагрівач увімкнений, символ загоряється. Символ гасне, якщо жоден з нагрівачів не увімкнений (напр. коли духовка досягне заданої температури і нагрівачі відмикаються, поки температура не спаде).

Таймер

Таймер доступний після натискання кнопки (датчика)  в режимі очікування та в активному режимі. Натискання  призводить до того, що символ  буде блимати, і відобразиться поточне значення відліку часу або **0,00**, якщо таймер неактивний. Тоді за допомогою ручки налаштувань +/- встановлюють значення часу відліку, а

кнопка (датчик)  або 5-секундна бездіяльність спричиняє підтвердження налаштування.

Якщо таймер активний (відраховує час), на дисплеї загоряється символ .

Після відліку до нуля генерується сигнал таймера, який можна скинути за допомогою будь-якої кнопки (датчика).

Відлік часу таймером блокує автоматичний перехід панелі з активного режиму в режим очікування - панель автоматично переходить у режим очікування лише після скидання сигналу таймера.

Дверцята духовки

Під час роботи дверцята духовки повинні бути зачинені.

Відкривання дверцят під час дії функції нагрівання призводить до відмикання нагрівальних елементів духовки. Якщо цей час триває більше 60 секунд, програматор видає аварійний сигнал відкритих дверей. Сигнал можна скасувати натискаючи будь-яку кнопку (датчик) або закриваючи дверцята. Відкриті дверцята не впливають на значення налаштувань температури і часу, але якщо дверцята відкриті більше 10 хвилин, програматор скасовує всі налаштування і повертається до режиму очікування.


Обмеження часу роботи

З міркувань безпеки, духовка має обмеження робочого часу. Якщо задана температура становить максимум 100°C, духовка перейде в режим очікування 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), тобто чим вища температура, тим коротший час роботи (між 3 та 10 годинами).

Вмикання функції нагрівання


Функція нагрівання активується повертанням функціональної ручки з 0 у вибране положення. Після встановлення ручки на функції нагрівання на дисплеї замість поточного часу відображається температура за замовчуванням у вигляді **170°C**, визначена окремо для кожної позиції.

Значення температури блимає (зменшуючи яскравість), а символ С постійно світиться. Значення змінюється при повероті ручки вибору функції.

Натискання кнопки (датчика)  встановлює автоматичний режим.

Налаштування температури



При виборі функції нагрівання ручка налаштувань +/- використовується для зміни заданої температури. Температура змінюється з кроком 5°C в межах, визначених для кожної програми. Утримання ручки +/- принаймні 1 секунду призводить до зміни температури з кроком 10°C.

Температура зберігається після натискання кнопки (датчика)  або через 5 секунд бездіяльності годинник переходить на відображення поточного часу.

Повертання ручки налаштувань +/- призводить до відображення протягом 2 секунд:

- вліво [-] - встановленої температури;
 - вправо [+] - температури в камері;
- Температура відображається без миготіння, це не змінює налаштування.

Зміна налаштувань температури

Натискання кнопки (датчика)  під час роботи духовки переводить в режим зміни налаштувань. Значення температури блимає на дисплеї (зменшуючи яскравість), а символ С постійно світиться. Ручка налаштувань +/- змінює налаштування. Температура зберігається після натискання кнопки (датчика) , а потім годинник переходить до відображення поточного часу - у разі бездіяльності через 5 секунд програматор повертається в активний режим.

ЕКСПЛУАТАЦІЯ





Таблиця функції нагрівання


Опис функції		Виконання						Температура [°C]		Температура за замовчуванням [°C]
		Світло	Верхній нагрівач	Нагрівач гриля	Нагрівач вентилятора	Нижній нагрівач	Вентилятор	мін.	макс.	
	Розморожування	√					√	----	----	----
	Швидке розігрівання	√		√	√		√	30	280	170
	Термоциркуляція	√			√		√	30	280	170
	ЕКО-режим				√		√	30	280	170
	Піца	√			√	√	√	30	280	220
	Звичайне нагрівання	√	√				√	30	280	180
	Випікання	√	√				√	30	280	170
	Піролітичне очищення		√	√			√	----	----	480
	Турбогриль*	√	√	√			√	30	280	190
	Супергриль*	√	√	√				30	280	250
	Гриль *	√		√				30	280	250
	Освітлення	√						----	----	----
0	Духовка вимкнена							-	-	-

*Рожен (якщо є)


Напівавтоматичний режим роботи

Напівавтоматичний режим роботи полягає у встановленні часу, після якого прилад вимкнеться самостійно. Можливий час вимкнення становить від 1 хвилини до 23 годин і 59 хвилин.

Щоб встановити робочий час, натисніть кнопку (датчик)  в активному режимі або після повертання ручки функції на вибрану функцію. На дисплеї годинника блимає символ , і відображається напис **dur** протягом 1 с, а потім **0,00** (або точний час до вимкнення духовки, якщо функція вже була раніше активною). Ручка налаштувань +/- змінює значення налаштування, 5 секундна бездіяльність супроводжується виходом без збереження заданих налаштувань, кнопка (датчик)  підтверджує задані значення часу автоматичного вимкнення. Після 5-секундної бездіяльності з моменту натискання кнопки (датчика)  годинник переходить до відображення поточного часу.


Під час напівавтоматичної роботи символ  горить постійно.

Функції нагріву та температури можна вільно змінювати під час напівавтоматичної роботи.

Напівавтоматичну роботу можна відключити, встановивши робочий час на 0,00 - тоді після натискання кнопки (датчика)  або 5 с бездіяльності духовка перейде до роботи на невизначений час.

Після відліку заданого часу лунає звуковий сигнал [сигнал завершення роботи]. Всі нагрівні елементи від'єднуються. Сигнал можна скасувати 3 способами:


а) Виконуючи одну з дій:

- натискаючи довільну кнопку (датчик), окрім ;
- повертаючи ручку функції;
- рухаючи ручкою налаштувань +/-;

- відчиняючи дверцята.

Це призведе до скидання всіх налаштувань функції, температури. Незважаючи на встановлення ручки на функції нагрівання, духовка перейде в режим очікування.

б) повернувши ручку функції на 0 - духовка перейде в режим очікування.






в) натискаючи кнопку (датчик)  два рази - виконується перехід в режим налаштування тривалості роботи - після цього можна продовжити випікання при збережених параметрах функції нагрівання і температури протягом повторно налаштованого часу. Примітка - у цьому випадку (продовження попередньо встановленого часу під час аварійного сигналу завершення напівавтоматичної роботи) встановлення часу **0,00** призводить до вимкнення духовки, а не роботи протягом невизначеного часу.




Автоматичний режим роботи


Автоматичний режим роботи полягає на такому програмуванні програматора, щоб

ЕКСПЛУАТАЦІЯ

він увімкнувся із запізненням і завершив процес нагрівання в заданий час.

Для того щоб встановити автоматичний режим роботи, необхідно спочатку встановити потрібний час нагрівання (як в напівавтоматичному режимі роботи). Після затвердження робочого часу кнопкою (датчиком)  блимає символ , на дисплеї з'являється напис **end** на 1с, а після цього з'являється час випікання (розрахований як поточний час + налаштована тривалість +1 хвилини). Ручка налаштувань +/- призводить до зміни часу закінчення. 5-секундна бездіяльність призводить до повернення без зміни налаштувань, а кнопка (датчик)  затверджує час закінчення. Після затвердження часу завершення символи  і  горять постійно, а годинник знову показує поточний час.

Під час відліку до початку нагрівання горять символи  і . У момент початку нагрівання символ  працює відповідно до стану нагрівачів (повна яскравість або вимкнено), і духовка поводить далі, як під час напівавтоматичної роботи.

Попередній перегляд і зміна встановленого часу можливі після натискання . Одноразове натискання кнопки (датчика) призводить до переходу до налаштувань робочого часу, черговий раз до налаштування часу завершення, а третій до повернення відображення поточного часу. Зміна налаштування часу на **0.00** призводить до одночасного скасування тривалості роботи і часу завершення - перехід до постійної роботи.

Час завершення можна змінювати в діапазоні від (поточний час + тривалість роботи + 1 хвилини) до (поточний час + тривалість роботи + 10 годин). Тривалість роботи (при встановленому часі завершення) можна змінювати від 0 до (час завершення - поточний час - 1 хвилини).


Після закінчення роботи встановіть функціональну ручку в положення 0.

Термозонд

Термозонд можна підключити до мережі в будь-який момент.

У режимі очікування це не впливає на роботу духовки.

У робочому режимі (із заданою функцією та температурою) введення термозонду викликає пульсацію (зменшуючи яскравість) двох температур: на цифрах 1-2 видно поточну температуру термозонда, на цифрах 3-4 встановлену температуру (за замовчуванням 80).

Відразу після вставки термозонда ручкою налаштувань +/- можна безпосередньо змінювати налаштовану температуру термозонда. Кнопка (датчик)  і 5 секунд бездіяльності зберігають поточні налаштування. Збережене значення заданої температури відображається без миготіння.

Робота духовки змінюється так:

Коли температура термозонда нижче встановленої температури термозонда - термостат підтримує в камері встановлену раніше температуру духовки .

Коли температура термозонда досягне встановленого значення:

- нагрівачі відмикаються;
- генерується аварійний сигнал термозонда;

Аварійний сигнал термозонда можна скинути аналогічно аварійному сигналу напівавтоматичної програми:

- повертання ручки налаштувань +/- до + скидає аварійний сигнал та переводить до встановлення нового значення температури термозонда;

ЕКСПЛУАТАЦІЯ

- будь-яка інша дія призводить до скидання аварійного сигналу та переходу в режим очікування.


Використання термозонда блокує можливість автоматичної та напівавтоматичної роботи. Вставлення термозонда скидає раніше встановлений час роботи. Використання термозонда не впливає на зміну використаної функції та температури камери духовки.


Коли термозонд вставляється в розетку вже в режимі очікування або в активному режимі, робота духовки не змінюється, поки не будуть підтверджені функція та температура камери. Після підтвердження температури духовка починає нагріватися, але замість відображення поточного часу вона негайно переходить до відображення та підтвердження налаштувань термозонда.

Коли термозонд витягується до досягнення заданої температури, духовка продовжує працювати в режимі безперервної роботи.

Коли встановлений термозонд, попередній перегляд та зміна температур виглядає так:

- ручка налаштувань +/- тимчасово відображає дані температури камери, а відбувається повернення до відображення температури термозонда.

- одне натискання кнопки (датчика)  призводить до переходу до зміни налаштування температури в камері;




- натискання  під час зміни налаштувань температури в камері призведе до їх збереження і переходу до налаштувань температури термозонда.

Температури для термозонду


Вид м'яса	Температура [°C]
Свинина	85 - 90
Яловичина	80 - 85
Телятина	75 - 80
Ягнятина	80 - 85
Дичина	80 - 85


Увага: Необхідно використовувати тільки температурний датчик, що входить в комплект духовки.

Піроліз


У разі функції піролізу відображається значення 480°C, яке не можна змінити. Після 5с бездіяльності або після натискання  відображається значення **P2.00**, що блимає, та горить символ . Ручкою налаштувань +/- можна змінити на значення між 2,00 - 2,30 - 3,00. 20 секунд бездіяльності або натискання  починає цикл піролізу.

Програма піроліз є спеціальною програмою з додатковими вимогами.

На першому кроці перевіряється стан дверцят: Коли дверцята відчинені, блимає символ  і духовка чекає макс. 10 хвилин, щоб закрити дверцята, інакше програма буде скинута.

Після позитивної перевірки стану дверцят загоряється символ  і дверцята блокуються. Після того як дверцята заблоковані, загоря

ЕКСПЛУАТАЦІЯ

ється символ  і запускається автоматична програма тривалістю 2,00 - 2,30 - 3,00 залежно від налаштувань, вибраних під час запуску.

Замість поточного часу відображається час до кінця програми.

За годину до встановленого часу нагрівачі відмикаються, налаштування температури змінюється на --- **C**, і духовка переходить у цикл охолодження.

Після охолодження до 150°C розпочинається процес розблокування дверцят. Розблокування дверцят сигналізується згасанням символу **P**. Після розблокування дверцят програма закінчується так само, як і напівавтоматичні програми, але неможливо запустити додаткове випікання.

У випадку піролізу немає можливості змінювати налаштування під час роботи програми, а також продовжувати програму з такими ж налаштуваннями, але можливо переглянути налаштування та поточну температуру. Після скасування сигналу програматор завжди переходить в режим очікування.

ПРИМІТКА:

Дверцята духовки обладнані блокуванням, яке запобігає їхньому відкриванню під час процесу. Не відчиняти дверцята, щоб не переривати процесу чищення.

У разі зупинки піролізу у зв'язку зі збоєм живлення, програматор переходить в режим охолодження, а потім розблоковує дверцята - як у випадку останніх 60 хвилин нормальної роботи програми.

Якщо піроліз буде перервано, повернувши ручку в інше положення (включаючи 0), духовка не вимкнеться і не виконує нове налаштування, а перейде в режим охолодження та відкривання дверцят, як зазначено вище.

Після розблокування дверцят духовка переходить в режим очікування.

Якщо під час запуску піролізу користувач відчинить дверцята перед їх блокуванням, пролунає звуковий сигнал [аварійний сигнал відкритих дверцят], програматор скине програму піролізу і перейде в режим розблокування дверцят (як описано вище).

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

Коди помилок

Якщо виявлені помилки, програма переривається і на дисплеї відображається код помилки:

E1 - коротке замикання датчика температури, духовку використовувати не можна.

E2 - немає датчика температури, духовку не можна використовувати.

E3 - перегрів програматора, духовку не можна використовувати, поки вона не охолола.

E4 - помилка термозонду - помилка зникає після виймання термозонду, можна використовувати духовку на програмах без термозонду.

E5 - температура в камері вище 320°C для функцій, відмінних від піролізу, духовку використовувати не можна.

Prob - неправильно вставлений термозонд або термозонд вставлений під час піролізу.

ПРИГОТУВАННЯ ЇЖИ У ДУХОВЦІ - ПРАКТИЧНІ ПОРАДИ

Випічка

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

Смаження м'яса

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

ПРИГОТУВАННЯ ЇЖИ У ДУХОВЦІ - ПРАКТИЧНІ ПОРАДИ


















Функція нагріву термоциркуляції ЕСО

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

Рекомендовані параметри при використанні функції термоциркуляції ЕКО

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

ПРИГОТУВАННЯ ЇЖИ У ДУХОВЦІ - ПРАКТИЧНІ ПОРАДИ

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

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











¹⁾ Розігріти порожню духовку

²⁾ Значення часу вказані для запікання у малих формах

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

ТЕСТОВІ СТРАВИ Згідно зі стандартом EN 60350-1.

Випічка



Вид страви	Аксесуари	Рівень	Функція нагрівання	Температура (°C)	Час випікання ²⁾ (мін.)
Невеликі вироби з тіста	Деко для випічки	4		160 ¹⁾	29 - 32 ²⁾
	Деко для випічки	4		155 ¹⁾	31 - 34 ²⁾
	Деко для випічки	3		150 ¹⁾	34 - 37 ²⁾
	Деко для випічки Деко для печені	2 + 4 2 - деко для випічки або печені 4 - деко для випічки		150 ¹⁾	40 - 43 ²⁾
Пісочне тісто (смужки)	Деко для випічки	3		150 - 160 ¹⁾	30 - 40 ²⁾
	Деко для випічки	3		150 - 170 ¹⁾	25 - 35 ²⁾
	Деко для випічки	3		150 - 170 ¹⁾	25 - 35 ²⁾
	Деко для випічки Деко для печені	2 + 4 2 - деко для випічки або печені 4 - деко для випічки		160 - 175 ¹⁾	25 - 35 ²⁾
Бісквіт з низьким вмістом жиру	Решітка + форма для випічки з чорним покриттям Ø 26 см	2		170 - 180 ¹⁾	38 - 46 ²⁾
Шарлотка	Решітка + 2 форми для випічки з чорним покриттям Ø 20 см	2 форми на решітці розміщено по діагоналі права задня частина, ліва передня частина		180 - 200 ¹⁾	50 - 65 ²⁾

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

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



ТЕСТОВІ СТРАВИ Згідно зі стандартом EN 60350-1.

Функція гриль

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

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

Випікання

Вид страви	Аксесуари	Рівень	Функція нагрівання	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 ввімкнути освітлення, щоб краще бачити робочу поверхню.
- Камеру духовки можна мити лише теплою водою з додаванням невеликої кількості рідини для миття посуду.

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

- Після миття камери духовки, її слід витерти насухо.

Увага!

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

ОБСЛУГОВУВАННЯ ТА ДОГЛЯД

Піролітичне чищення

Духовка нагрівається до температури приблизно 480 °С. **З міркувань безпеки двері залишаються заблоковані на весь час процесу.**

Перед ввімкненням функції піролізу.

Увага!

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

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

Під час процесу чищення.

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

Увага!

Під час процесу піролітичного чищення духовка може нагріватися до дуже високих температур, тому зовнішні поверхні духовки можуть нагріватися більше, ніж зазвичай, відтак слід подбати, щоб діти не знаходились поблизу духовки. З огляду на випари, що виділяються в ході чищення, кухня повинна добре провітрюватися.

Процес піролітичного чищення:

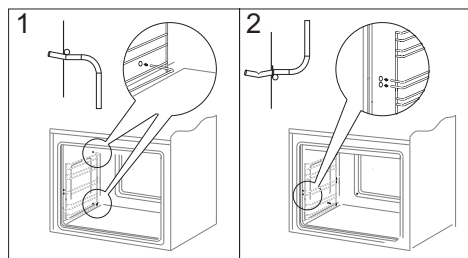
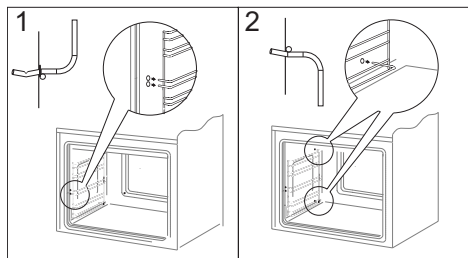
- Закрити дверцята духовки.
- Слідувати згідно інструкції в розділі *Функція піролітичного очищення*.

Увага!

Якщо духовка нагріта до високої температури (вищої, ніж при нормальній експлуатації), двері не розблоковуються. Після охолодження можна відкрити двері і усунути попіл м'якою, вологою ганчіркою. Прикріпити бічні направляючі й інші доступні аксесуари. Духовка готова до використання.

ОБСЛУГОВУВАННЯ ТА ДОГЛЯД

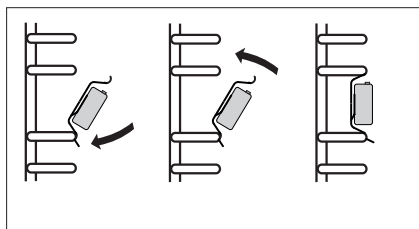
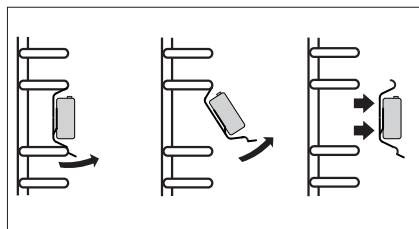
Духовки, позначені літерою **D**, обладнано легко висувними дротяними напрямними (решітками) вкладки духовки. Щоб їх вийняти для миття слід потягнути за кріплення, розташоване спереду, потім потягнути за напрямну і зняти її із заднього кріплення.



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

Увага!

Телескопічні направляючі (провідники) не можна мити у посу-домийних машинах.

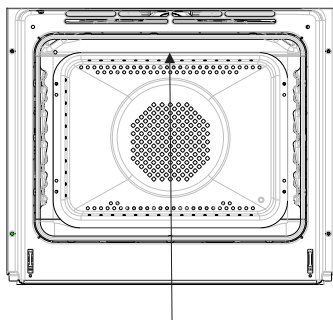


ОБСЛУГОВУВАННЯ ТА ДОГЛЯД

Заміна лампочки освітлення духовки

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

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



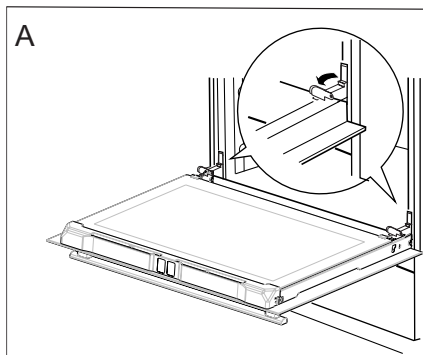
Освітлення духовки

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

ОБСЛУГОВУВАННЯ ТА ДОГЛЯД

Виймання дверей

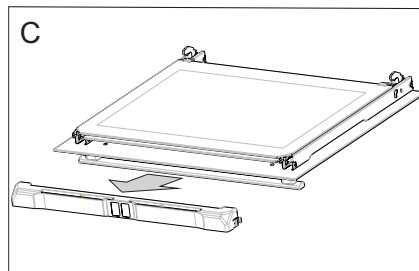
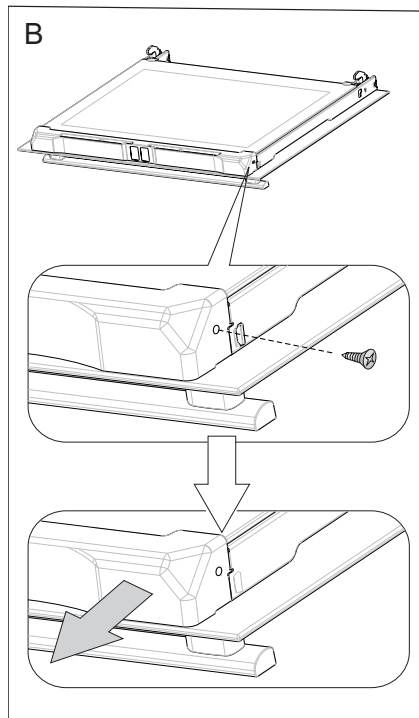
Для полегшення доступу до камери духовки і її чищення можна зняти двері. Для цього потрібно відкрити двері, відхилити вверх розташований у завісі запобіжний елемент. Легенько прикрити двері, підняти і вийняти їх, потягуючи вперед. Для встановлення дверей плити необхідно діяти у зворотному порядку. Під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



Відхилення запобіжних елементів завіс

Виймання внутрішнього скла

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



ОБСЛУГОВУВАННЯ ТА ДОГЛЯД

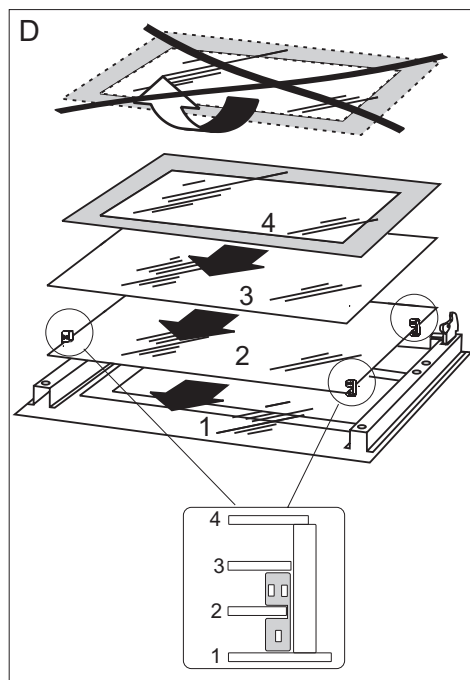
3. Витягнути внутрішнє скло з кріплення (у нижній частині дверей). (Мал. D). Вийняти середнє скло.

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

Вийняти середнє скло, (мал. D).

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

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



Виймання внутрішніх шибок.

Періодичний огляд

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

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

Увага!

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

ПОВЕДІНКА У АВАРІЙНИХ СИТУАЦІЯХ

При кожній аварійній ситуації слід:

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

ПРОБЛЕМА	ПРИЧИНА	Дії
1. Електрика не працює	Відсутнє живлення	Перевірте запобіжник, той, що перегорів, замінити
2. Не працює освітлення духовки	Лампа викручена або перегоріла	Підкрутити або замінити лампу (див. Розділ Очищення та утримання плити)
3. Afisajul programatorului clipeste "00:00"	Aparatul a fost deconectat de la sursa de alimentare sau a fost o intrerupere temporara de alimentare.	Vezi timpul curent (vezi Utilizarea programatorului)




ТЕХНІЧНІ ДАНІ

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

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

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

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

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

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

Компания изготовитель

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

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

Сделано в Польше



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

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