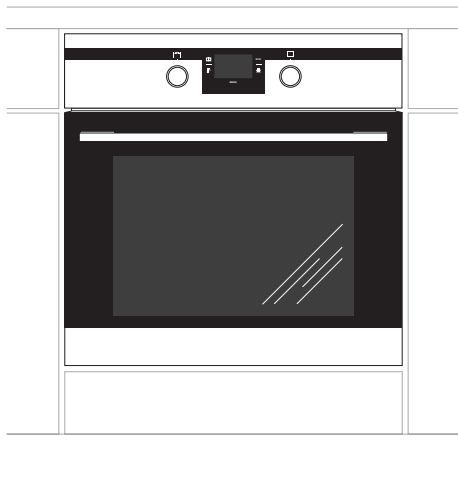


BOE16*



ПАЙДАЛАНУ БОЙЫНША НҮСҚАУЛЫҚ / 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.....	27
Көрсетілетін қызмет пен күтім.....	29
Техникалық деректер.....	34

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

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

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

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

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

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

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

Духовка жинақтамасына кіретін ғана температуралық датчикті қолдану қажет.

Асүй плитасын тазалау үшін бумен тазалауға арналған жабдықтарды қолдануға болмайды.

- 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 мүлтіксіз орындаңыз. Оның мазмұнымен таныспаған тұлғаларды пайдалануға жақындатпаңыз.

ЭЛЕКТР ЭНЕРГИЯСЫН ҚАЛАЙ ҮНЕМДЕУ ҚАЖЕТ



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

орындау ең жақсы нәтижелерге жетуге көмектеседі:

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

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

- **Үрмепештің қалған жылуын пайдалану.**

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

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

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

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

Электрдің қажетсіз қолданылуы артады.

ОРАМАДАН ШЫҒАРУ



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

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

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

ПАЙДАЛАНУДАН АЛЫП ТАСТАУ



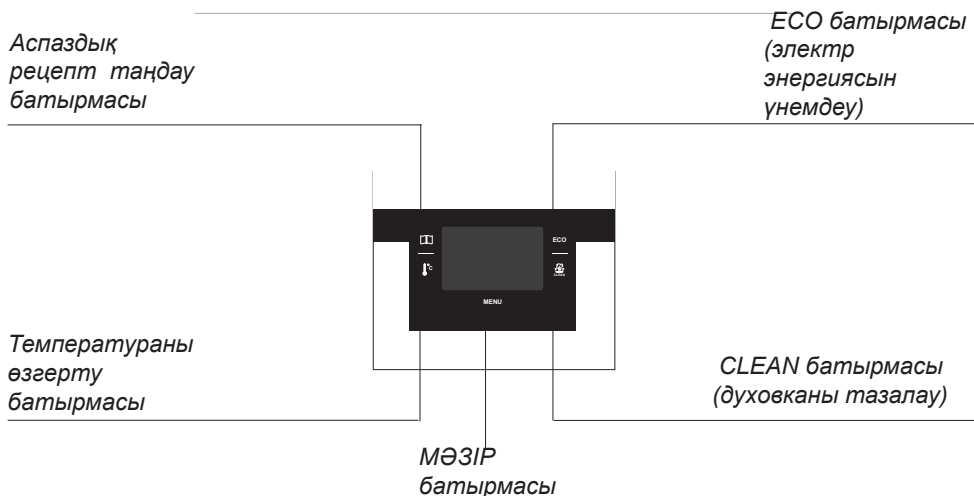
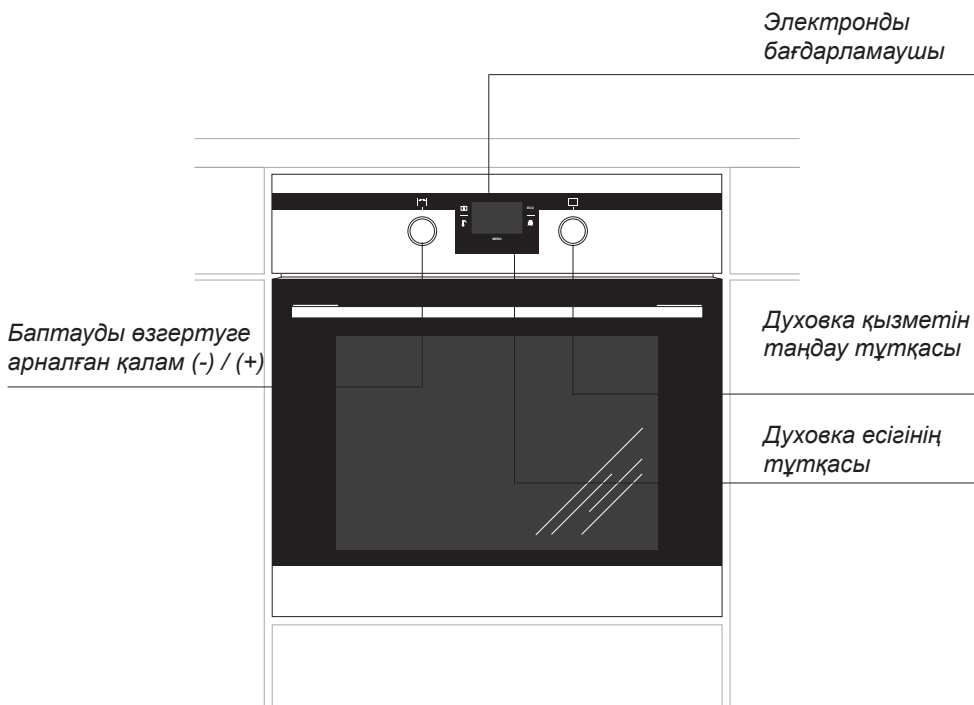
Пайдалану мерзімі аяқталғаннан кейін осы құралды қарапайым коммуналдық қалдық ретінде тастауға болмайды, оны электрлі және электронды құралдарды қабылдау және қайта өңдеу орнына өткізген

жөн.

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

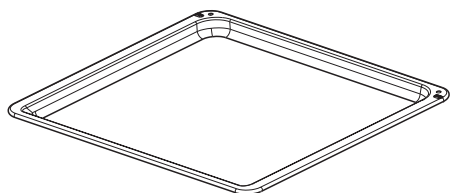
Құралда өз белгілеріне сәйкес қайта өңдеуге жататын материалдар пайдаланылған. Өзінің қызмет ету мерзімі аяқталған құралды қайта өңдеудің, материалдарын пайдаланудың немесе пайдаланудың басқа түрінің арқасында Сіз қоршаған ортаны қорғауға әжептеуір үлес қосасыз. Пайдаланылған құралды пайдаға асырудың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

ҚҰРЫЛҒЫҒА СИПАТТАМА

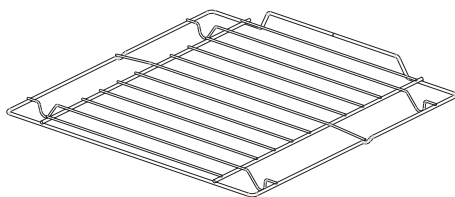


ҚҰРАЛДЫҢ СИПАТТАМАСЫ

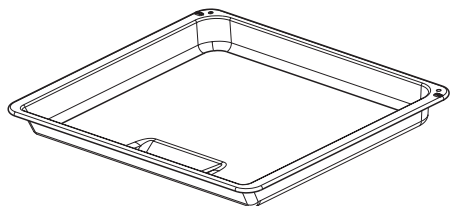
Тақтаның жабдығы – тізімі:



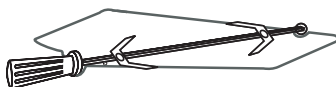
*Пісіруге арналған жайпақ таба**



*Грильге арналған тор
(кептіруге арналған тор)*

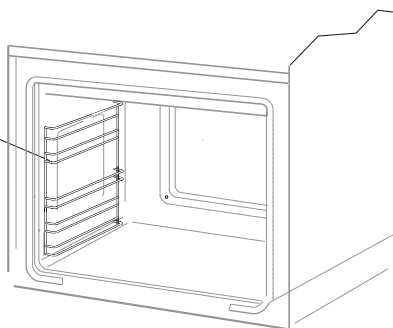


*Қуыруға арналған жайпақ таба**



*Істік – және шанышқылар**

*Сымды
бағыттауыштар*

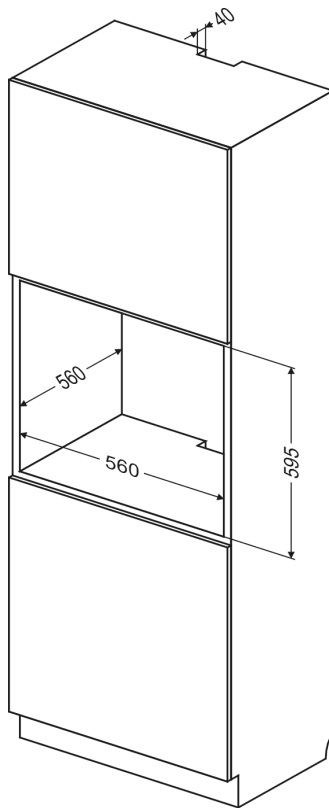


* белгілі үлгілер үшін

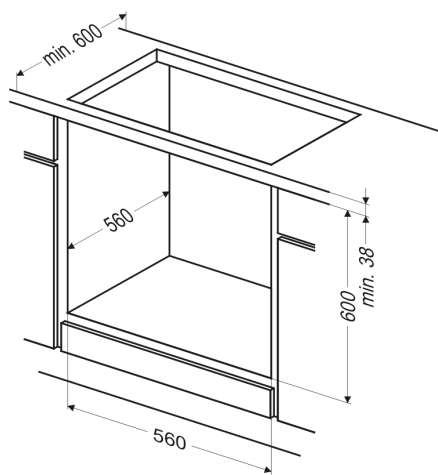
ҚҰРАСТЫРУ

Үрмепешті құрастыру

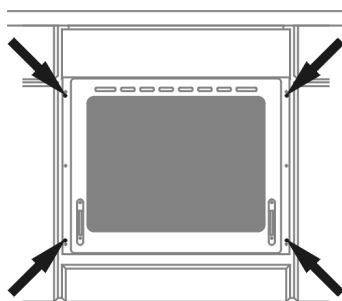
- Асхана бөлмесі құрғақ әрі желдетілетін болуы, оның жұмысқа жарамды желдеткіші болуы қажет, ал үрмепештің орнатылуы басқару элементтеріне еркін қолжетімділікті қамтамасыз етуі қажет. Үрмепеш Ү жіктемесінде дайындалған. Жиһаздың қаптамасы болуы қажет, ал оның желімделінген желімі 100°C температураға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



В сурет



А сурет



С сурет

Назар аударыңыз!

Құрастыруды ажыратулы электр қорегі барысында жүргізеді

▶ Плитаны электр желісіне қосу



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

Назар аударыңыз!

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

ПАЙДАЛАНУ

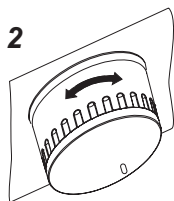
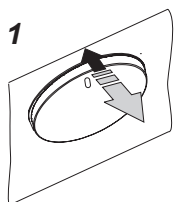
Духовканы бірінші рет қосар алдында

- орама элементтерін алып тастаңыз, консервацияның зауыттық құралдарынан духовка камерасын тазалаңыз,
- духовканы қамсыздандыру элементтерін алыңыз және ыдыс жууға арналған құралды қоса отырып, жылы суда оларды жуып шығыңыз,
- жай ішінде созуды қосыңыз немесе терезені ашыңыз,
- Тұтқаны жай басып оңға бұрып  немесе  қалыбына келтіру (қар.з. бөлім: *Бағдарламалаушы жұмысы және духовканы басқару*),
- духовканы қыздырыңыз (250°C температурасында, шамамен 30 мин.), шаң-тозаңдардан тазалап, мұқият жуып шығыңыз.

Тұтқа басқару тақтасында «жасырылған» қызмет түрін таңдау үшін:

1. Тұтқаны жай басу және босату
2. Таңдалған қызмет түріне орнату

Тұтқаның белгіленуі оның сұлбасы бойынша духовканың кезекті қызмет түріне сәйкес келеді.





Маңызды!

Духовка камерасын ыдыс жууға арналған құралдың көп емес көлемін қоса отырып жылы су көмегімен ғана жуу қажет.

Назар аударыңыздар!

«о» әрпімен белгіленген ас үй пештерінде пайдаланбас бұрын духовка камерасының бүйір қабырғаларындағы қыздыру қондырғысын тексеру қажет, қыздырғыш дұрыс орнатылмаған жағдайда оны жоғары көтеріп камераның бүйір қабырғасындағы саңылауға қояды.

Назар аударыңыздар!

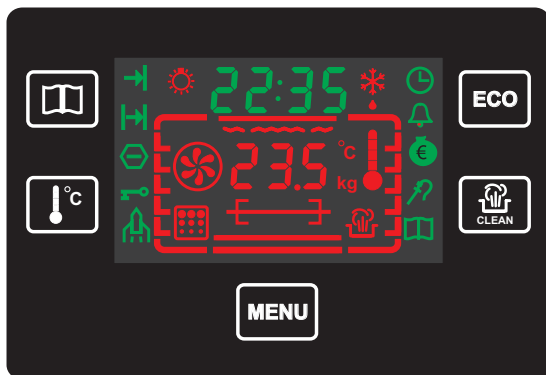
Духовканы алғаш іске қосқанда немесе электр желісінен ажыратып, қайта қосқанда 12:00 уақыты жанып . Баптауды өзгерту қаламының көмегімен ағымдағы уақытты белгілеу қажет .

5 секунд ішінде өзгеріс енгізілмесе және **MENU** батырмасы басылса, уақыт баптауы таймерге жазылады.


















Ағымдағы уақытты орнатпастан духовка жұмысы мүмкін емес.

ПАЙДАЛАНУ

Бағдарламалаушы жұмысы және духовканы басқару



Пиктограмма және нышан мәндері

- | | | | |
|--|---------------------------------------|---|-----------------------------|
|  | - дайын бағдарламалар батырмасы |  | - минуттар |
|  | - температураны өзгерту батырмасы |  | - электр энергиясын үнемдеу |
|  | - мәзір батырмасы |  | - зонд |
|  | - электр энергиясын үнемдеу батырмасы |  | - дайын бағдарлама |
|  | - тағамның деңгейі мен күйі |  | - духовканы тазалау |
|  | - духовканы тазалау батырмасы | | |
|  | - духовка камерасын жарықтандыру | | |
|  | - еріту | | |
|  | - үдерісті аяқтау | | |
|  | - үдеріс ұзақтығы | | |
|  | - қуат көзінің автоматты сөндірілуі | | |
|  | - тосқауыл қою | | |

ПАЙДАЛАНУ

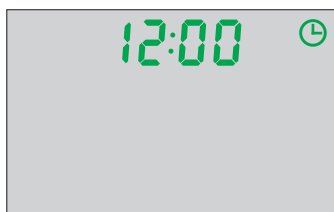
1. Духовканы сөндіру.

Назар аударыңыз: Бағдарламалаушы таймер уақыты бапталғаннан кейін ғана жұмысына өзір болады.

Духовканы алғаш рет іске қосқанда немесе желіден ажыратқанда және қайталап қосқанда уақыт индикациясы 12:00 жанады



Ағымдағы уақытты баптауды өзгерту қаламы көмегімен орнату керек



5 секунд ішінде өзгеріс енгізілмесе және батырмасы басылса, уақыт баптауы таймерге жазылады.

Ағымдағы уақытты орнатпаса, духовка жұмысы мүмкін емес.

2. Минут бағдаршасын баптау









нышаны (минут бағдаршасы) жыпылықтай бастағанға дейін батырмасын басып тұру “00:00” уақыт аралығы нақты уақыт орнына жанады. баптауды өзгерту қаламы көмегімен (бір минутқа дейінгі дәлдікпен) минут бағдаршасын орнату. Егер 5 секунд ішінде өзгеріс енгізілмесе немесе батырмасы басылмаса уақыт баптауы жадыға жазылады.


Ағымдағы уақыт көрінеді, қосылған.


Алдын ала бапталған уақыт өткеннен кейін дабыл белгісі беріледі (2 дыбыстық белгі – үзіліс – 2 дыбыстық белгі). Дабылды дыбыстық сигналдар реттілігі әр бір минут ішінде 3 секунд сайын қайталанады. Барлық мерзім ішінде Дабыл жағдайын өшіру үшін кез келген батырманы басады, духовка тұтқасы «0» үйіне келтіру немес баптауды өзгерту тұтқасын бұру. Дабыл жағдайын өшіргеннен кейін нышаны (минут бағдаршасы) өшірулі.

ПАЙДАЛАНУ




3. Үдеріс ұзақтығын баптау






 батырмасын  нышаны жыпылықтағанға дейін (үдеріс ұзақтығы) басып тұру, (бұл  қызметінің тұтқасы «0» басқа кез келген күйде тұрғанда ғана мүмкін). “00:00” уақыт индикациясы нақты уақыт орнына көрсетіледі. Үдерістің ұзақтығын  баптауды өзгерту тұтқасы көмегімен баптау Егер 5 минут ішінде өзгерістер енгізіліп, немесе  батырмасы басылмаса, үдерістің ұзақтығы жадыға жазылады. Үдеріс ұзақтығының кері санағы жанады  қосулы.


Алдын ала бапталған уақыт өткенде дабыл белгісі беріледі (4 дыбыстық белгі – үзіліс – 4 дыбыстық белгі). Дыбыстық дабыл белгілері бір минут ішінде әрбір үш секунд сайын қайталанады. “00:00” уақыт индикациясы жанады, ал  нышаны (үдеріс ұзақтығы) барлық мерзім ішінде жыпылықтайды.


Дабыл жағдайын өшіру үшін кез келген батырманы басады, духовка тұтқасы «0» үйіне келтіру немес баптауды өзгерту тұтқасын бұру. Дабыл жағдайы өшкеннен кейін экранда ағымдағы уақыт және таңдалған қызмет түрі көрсетіледі,  нышаны (үдеріс ұзақтығы) сөндірулі.



4. Үдеріс ұзақтығын және уақыттың аяқталуын баптау (кешігу режимі)

 нышаны (үдеріс ұзақтығы) қосылып тұрғанда,  батырмасын  нышаны жыпылықтай бастағанға (үдеріс соңы) дейін басып тұру. Ағымдағы уақыт көрінеді. Баптауды өзгерту қаламы көмегімен үдеріс ұзақтығының аяқталуын баптау. Үдерістің

ұзақтығын аяқтауды баптау 5 секунд ішінде өзгеріс енгізілмесе немесе   нышаны (үдерістің соңы) қосулы. Кешігу уақыты аяқталған соң бағдарламашы  режиміне ауысады (үдерістің ұзақтығы). Үдеріс ұзақтығының кері санағы жанады,  нышаны (үдеріс соңы) өшірулі,  нышаны (үдеріс ұзақтығы) қосулы.

Алдын ала уақыт баптауы аяқталғаннан кейін дабыл белгісі дыбысталады (4 дыбыстық белгі – үзіліс – 4 дыбыстық белгі). Дыбыстық дабыл белгілері бір минут ішінде әрбір үш секунд сайын қайталанып отырады. “00:00” уақыт индикациясы жанады, ал  нышаны (үдеріс ұзақтығы) барлық мерзім ішінде жыпылықтап тұрады.

Дабыл белгісін өшіру үшін кез келген батырманы басу керек немесе духовка тұтқасын «0» келтіру, немесе баптаулы өзгерту тұтқасын бұрау қажет. Дабыл белгісін өшіргеннен кейін дисплейде ағымдағы уақыт және таңдалған қызмет түрі көрінеді,  нышаны (үдерістің ұзақтығы) сөндірулі.

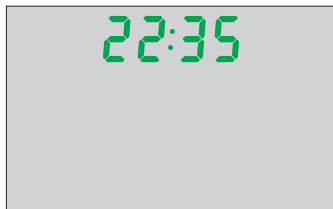
Үдерістің ұзақтығы немесе оның аяқталуы, минуттық бағдаршаға қатысты баптауларды өшіру үшін,  және  батырмаларын 3 секунд бойы басып ұстап тұру керек, барлық уақыт баптаулары өшіріледі. Уақыт баптауларын өшіруге уақыт реттеуші қызметтерінің бірі (үдеріс ұзақтығы, үдеріс ұзақтығының аяқталуы, уақыт реттеуші) алдын ала бапталған болған жағдайда ғана мүмкін болады.

ПАЙДАЛАНУ

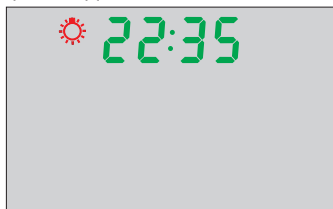
5. Духовканы басқару

5.1. Духовка қызметі тұтқасының мүмкін күйлері

0 Нөлдік баптау



Духовканың жеке жарықталулары
Ауыстырып қосқышты осы күйге орнатқаннан кейін духовка камерасының жарықталуы іске қосылады.



Қосылған төменгі және жоғарғы қыздыру элементтері

Тұтқаны бұл күйге келтіру духовканы конвенциялы тәсілмен қыздыруға мүмкіндік береді. Кондитерлік өнімдерді, етті, балық, нан, пицца (духовканы алдын ала қыздыру және қара табаларды қолдану міндетті) бір деңгейде пісіру үшін керемет сәйкес келеді.
Температура аралығы: 30-280°C.



Желдеткіш және төменгі, жоғарғы қыздырғыштар қосулы

Тұтқаның бұл жұмыс күйінде духовка камыр пісіру қызметін атқарады. Желдеткіші бар конвенциялық духовка (пісіру үшін ұсынылатын қызмет).

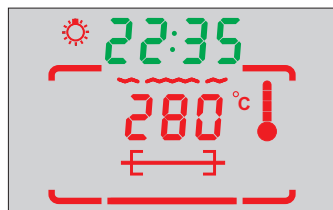
Температура аралығы: 30-280°C.



Тостер және ет қақтау шанышқысы қосылған

Шанышқы қызметі – шанышқыда тағамдар дайындау.

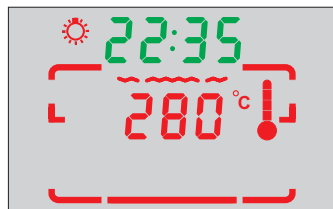
Температура аралығы: 30-280°C.



Тостер қосулы

«Гриль пісіру» бет аз мөлшерде ет пісіруге : кескіленген қуырылған ет, балық, тост, шұжық (дайындалатын тағамның қалыңдығы 2-3 см аспауы тиіс, дайындау барысында екінші жағына ауыстыру қажет)

Температура аралығы: 30-280°C.



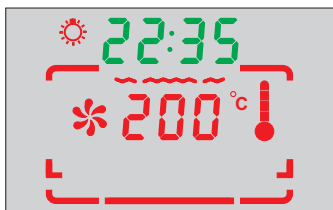
ПАЙДАЛАНУ



Желдеткіш немесе тостер қосулы

Тұтқаның бұл күйінде духовка желдеткіші бар тостер режимінде жұмыс істейді. Бұл қызмет түрін тәжірибеде қолдану пісіру үдерісін жеделдетіп, дәмі жағынан сапалы тағамдар дайындауға мүмкіндік береді.

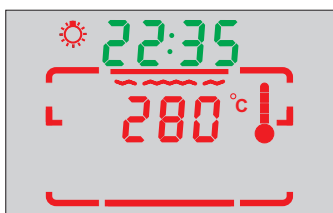
Температура аралығы: 30-280°C.



Күшейтілген тостер (супергриль))

«Күшейтілген тостер» режимін қосу жоғарғы қыздырғыш қосулы тұрған сәтте қыздырып пісіруге мүмкіндік береді. Бұл қызмет түрі духовканың жоғарғы жұмыс аймағында жоғары температураға қол жеткізуге мүмкіндік береді, ол үлкен көлемді тағамдарды қыздырып пісіруге және қызартуға жағдай жасайды.

Температура аралығы: 30-280°C.



Термоайналым қосулы

Тұтқаны «қосылған термоайналым» күйіне келтіру духовканы камераның артқы қабырғасында орналасқан терможелдеткіш көмегімен мәжбүрлі тәсілмен қыздаруды жүзеге асыруға мүмкіндік береді. Конвенциялық духовкада қыздырып пісірудің төмен температуралары қолданылады.

Қыздырудың бұл тәсілін қолдану духовкадағы тағамның айналасында жылудың бір қалыпты айналымына қол жеткізуге мүмкіндік береді.

Дайын (мұздатылған) тағамдарды – қыздырып пісіретін тағамдар, пиццалар, фри картобын дайындау.

Еріту (ет, көкөніс, жеміс, нан) – нәзік тағамдар жағдайында (шикі күйінде қолдану үшін – мысалы құлпынай) қыздыру қосылмайды, етті еріту кезінде термостат 50 – 75°C аралығындағы температураны белгілейді.

Жемістер мен саңырауқұлақтарды келтіру (бірнеше деңгейлерде, температура 50 – 80°C)

Температура аралығы: 30-280°C.



ПАЙДАЛАНУ



Термоайналым және төменгі қыздырғыш қосулы.

Бұл күйде духовка термоайналым және қосылған төменгі қыздырғыш режимінде жұмыс жасайды, бұл температураны дайындалатын тағамның төменгі жағына жоғарылатуға мүмкіндік береді. Жылудың көп мөлшері тағамның төменгі жағына беріледі, ылғалды пісіру, пицца.

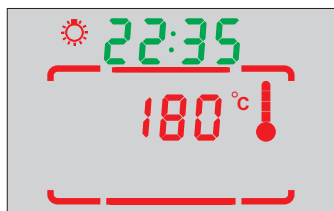
Температура аралығы: 30-280°C.



Қосулы жоғарғы тән

Ауыстырып қосқышты осы күйге орнату тек қана жоғары қыздыру элементі көмегімен қыздыруға мүмкіндік береді. Ұн өнімдерін қызарту, жоғарыдан пісіру, қосымша пісіру.

Температура аралығы: 30-230°C.



Қосулы төменгі тән

Бұл күйде духовка тұтқасы тек төменгі қыздыру элементінің көмегімен ғана орындалады. Қамырды төменнен пісіру (мыс. ылғал қамыр немесе жеміс салмасы бар қамыр).

Температура аралығы: 30-240°C.



Желдеткіш қосулы

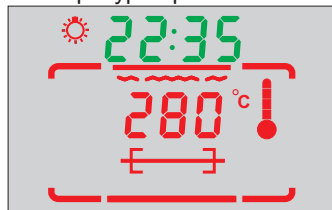
Тұтқаның бұл күйінде духовка кондитерлік бұйымдарды ерітуге және қыздырып пісіруге арналады.



Тостер, жоғарғы қыздырғыш (супергриль) және шанышқы қосулы





Супергриль және шанышқы қызметтерін біріктіру.


Температура аралығы: 30-280°C.



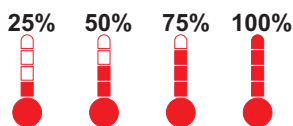
ПАЙДАЛАНУ

5.2. Температура баптауларын көрсету және өзгерту

Бағдарлама үшін қажетті температура шамасы дисплейде духовка қызметін таңдағаннан кейін пайда болады . Бұл жыпылықтаған °C пиктограммасымен дыбысталады. Температура баптауын сатылы өзгерту үшін (әрбір 5°C) . Егер бес секунд ішінде қандай да бір өзгерістер енгізілмесе немесе  және  батырмалары басылмаған болса температура баптаулары жадыға жазылады.

Бағдарлама жұмысы кезінде температура баптауларын  батырмасын басқаннан кейін өзгертуге болады.

Іс жүзіндегі температура термометр пиктограммасындағы алдын ала орнатылған шама пайыздарынан көрінеді:






Егер духовка тұтқасының қызметі «0» күйінде тұрса және духовканың іс жүзіндегі температурасы 60°C болса, термометр пиктограммасы пайдаланушыға духовканың ыстық екендігі туралы ақпарат беру үшін қосылған, егер духовка температурасы 60 °C төмен болса термометр пиктограммасы өшірулі.

5.3. ЭКО-тәртіп қызметі






ЕСО қызметінің көмегімен электр энергиясын жалғастырылған құрылғыдағы қалдық жылуды пайдалану арқылы үнемдеуге болады. ЕСО қызметінің жұмысы кезінде , уақыт реттеушісі жалғастырылған құрылғыны белгілі сәттен жұмыс аяқталғанға дейін қосады.



ЕСО қызметі келесідей қыздыру қызметі түрлері қосулы болғанда іске қосылуы мүмкін:



ЕСО қызметін қосу үшін  (үдеріс ұзақтығы) немесе  (үдеріс ұзақтығы) және  (үдеріс ұзықтығын аяқтау) орнату керек. Уақыт реттеуші жалғастырылғын құрылғыны «құрылғы уақытының аяқталуы – қалдық жылуды пайдалану ұзақтығы» формуласы бойынша белгілі сәтте өшіреді.

ЕСО қызметін іске қосу.


ЕСО қызметімен бірге әрекет ететін кез келген қыздыру қызметін таңдағаннан кейін ,  (үдеріс ұзақтығы) немесе  (үдеріс ұзықтығы) және  (үдеріс ұзақтығының аяқталуы) орнату қажет. Әрі қарай  батырмасын басады. Дисплейде ЕСО қызметі қосылғанын білдіретін  пиктограммасы жанады.





ЕСО қызметін өшіру үшін  батырмасын басады немесе духовка қызметі тұтқасының күйін өзгертеді. ЕСО қызметі өшірілгенде  пиктограммасы да өшірулі болады.



Дабыл белгісі (4 дыбыстық белгі / үзіліс / 4 дыбыстық белгі) алдын ала бапталған уақыт өткеннен кейін беріледі. Дыбыстық дабыл белгілері бір минут ішінде әрбәр үш секунд сайын қайталанып отырады. “00:00” уақыт индикациясы жанады ,дисплейде





ПАЙДАЛАНУ

 пиктограммасы жыпылықтап тұрады.

Дабыл белгісін өшіру үшін кез келген батырманы басу керек немесе духовка тұтқасының күйін «0» келтіру немесе тұтқаны  бұрауға болады. Үдеріс аяқталған соң дисплейде ағымдағы уақыт және духовканың таңдалған қызметі көрінеді.







Егер пайдаланушы ECO қызметін қыздырудың басқа қызметін бірге іске қосқысы келсе, алайда қажетті  (үдеріс ұзақтығы) немес  (үдеріс ұзақтығы) және  (үдеріс ұзақтығының аяқталуы) шамасы бапталмаған болса, ұзақ дабыл белгісі беріледі, ал  пиктограммасы дисплейде бір рет (0,3 секунд ішінде) жыпылықтайды, ол пайдаланушыға ECO қызметі таңдалған духовка қызметімен сәйкеспегендігі немесе енгізілген мәліметтердің жеткіліксіздігі туралы ақпарат береді.


ECO қызметі  (үдеріс ұзақтығы) мәні 10 минут немесе одан көп болғанда қосылады. Егер ет температурасын өлшеу зонды қосылған болса ет температурасын өлшеу үшін зондтың мақсатты температурасы кем дегенде іс жүзіндегі температурадан 3 градусқа жоғары болуы керек.  (үдеріс ұзақтығы) шамасы немесе зондтың ет температурасын өлшеуге арналған мақсатты температурасы өзгертіліп, осы минимальді шамадан төмен болғанда ECO қызметі автоматты түрде қосылады. ECO қызметі ер температурасын өлшеу зондымен байланысты қателіктер пайда болғанда автоматты түрде өшеді.

 (үдерістің ұзақтығы) немес  (үдерістің ұзақтығы) және  (үдеріс ұзақтығының соңы) шамаларын баптау тағамдық өнімдер үшін зондты пайдалану жағдайында маңызды емес. Бұл жағдайда  батырмасын ер температурасын өлшеу зондын баптауға және камераға қатысты барлық температура баптауларын енгізгеннен кейін басады.

5.4. Steam Clean қызметі

Духовка камерасын бумен тазалау

Үрмепештің астынан санағандағы бірінші деңгейге қойылған тостағанға 0,25 л (1 стақан) су құйыңыз. Духовка есіктерін жабу. Steam Clean қызметін қосу үшін  батырмасын басады, дисплейде  пиктограммасы жыпылықтап тұрады. Бағдарламалаушы температураны автоматты түрде баптайды, ал қыздыру уақыты  (үдеріс ұзақтығы) 0:30 қойылған. Температура және бағдарлама ұзақтығы экранға шығады. Духовканың графикалық пиктограммасы ұсынылатын қыздыру типімен бірге жыпылықтап тұрады, қалып күйі . Духовка қызметі тұтқасын ұсынылатын қыздыру түріне келтіру. Уақыт реттеушісі дұрыс күйді қысқа дыбыстық белгімен және  пиктограммасының қосылуымен растайды. Егер нұсқалған қыздыру түрі таңдалмаса, 10 минут ішінде бағдарлама нөлге теңестіріледі. Steam Clean қызметіне қажет температура: 50°C
Камераны бумен тазалау үдерісін тоқтату үшін  батырмасын басу немесе духовканың қызмет тұтқасының күйін өзгерту керек. Камераны бумен тазалау үдерісін тоқтатқанда бағдарламашы қалыпты жұмыс режиміндегі жұмысын жалғастыра береді (баптаулары дайындау бағдарламаларындағыдай).



Дабыл белгісі (4 дыбыстық белгі/ үзіліс / 4 дыбыстық белгі) алдын ала бапталған уақыт өткеннен кейін беріледі. Дыбыстық дабыл белгілері бір минут ішінде әрбір үш секунд сайын қайталанып беріледі. “00:00” уақыт индикациясы жанады, дисплейде  пиктограммасы жыпылықтап тұрады.

Дабыл белгісін өшіру үшін кез келген батырманы басу керек немесе духовка тұтқасының күйін «0» келтіруге болады. Үдеріс аяқталғаннан кейін экранда ағымдағы уақыт көрінеді.






ПАЙДАЛАНУ


5.5. Термозонд пайдалану

Ет температурасын өлшеуге арналған қосымша зондты оны духовкадағы зонд ұяшығына жалғастыру арқылы пайдалануға болады. Ет температурасын өлшеуге арналған зонд пиктограммасы


 оның қойылғандығы туралы ақпарат береді. Зондтың негізгі температурасы 60°C құрайды және тұтқа көмегімен  30 - 99°C аралығында 1°C дәлдікпен өзгереді.

Бұл режимде жұмыс істеу кезінде ет температурасын өлшеу зондына арналған температура көрінеді.

Температура баптауын үдеріс барысында  батырмасын басу арқылы өзгертуге болады. Алдын ала бапталған зонд температурасы көрінеді және  тұтқа көмегімен өзгертіледі. Егер 5 секунд ішінде өзгерту енгізілмесе көрінген температура духовка камерасы үшін қабылданады. Бұл шаманы  Ет температурасын өлшеу зонды температурасын баптау мәні 5 секунд ішінде өзгерту енгізілмесе немесе  және  батырмалары басылмаса жадыға жазылады.

Температуралық дисплейде іс жүзіндегі ет температурасын өлшеу температураы көрінеді  пиктограммасы (ет температурасын өлшеу зонды) қосулы

Духовка тұтқасы күйін өзгерткен жағдайда ет температурасын өлшеу зонды температурасын баптау режимі қайта бапталады.

Дабыл белгісі (4 дыбыстық белгі / үзіліс / 4 дыбыстық белгі) алдын ала бапталған уақыт өткеннен кейін беріледі. Дыбыстық дабыл белгісі бір минут ішінде әрбір үш секунд сайын қайталанады. Дисплейде  және зондтың іс жүзіндегі температурасы

көрінеді.

Дабыл белгісін өшіру үшін кез келген батырманы басу немес духовканың қызмет тұтқасын «0» күйіне келтіру керек. Үдеріс аяқталғаннан кейін дисплейде ағымдағы уақыт көрінеді.

Көп мөлшерде ер дайындау үшін температуралық зонд пайдалануды ұсынамыз (1 және одан көп).

Сүйегі бар етті және құс етін қуыру үшін температуралық зондты пайдалануға болмайды.

Егер температуралық датчик қолданылмаған жағдайда оны штепсельдік ұяшықтан ажырату және духовка камерасынан суырып алу қажет.

Назар салыңыздар!










Духовка жинақтамасына кіретін ғана температуралық датчикті қолдану қажет.


Термозонд температурасы



Ет типі	Температура [°C]
Шошқа еті	85 - 90
Сыр еті	80 - 85
Бұзау еті	75 - 80
Қозы еті	80 - 85
Жабайы құс	80 - 85

5.6. Дайын бағдарламалар


Дайын бағдарламалар қызметі бағдарламаға жазылған дайын мәзірлерді пайдалануға мүмкіндік береді. Дайын бағдарламалар қыздырудың белгілі және әр түрлі түрлерін құрылғы қызметінің сәйкес түрімен дайындалуға тиісті өнім салмағына тәуелді біріктіреді.

Қызмет көрсету бойынша нұсқаулық ұсынылған бағдарламалардың қайсысы тағамдық өнімнің осы түріне пайдаланылатындығы туралы ақпарат береді. Дайын бағдарламаны іске қосу үшін духовка тұтқасы “0” күйінде болғанда  басады.  пиктограммасы жыпылықтайды, (рецепт), дисплейде “P01” белгісі жыпылықтайды. Дайын бағдарламаны  тұтқасының көмегімен өзгертуге болады. Егер аталмыш бағдарлама температураны өлшеу зондымен бірге жұмыс істейтін болса және ол зонд қосылмаса немесе зондсыз жұмыс жасаса және зонд қосылған болса,  пиктограммасы жыпылықтайды. Бағдарламаны таңдауды нақтылау үшін , температура өлшеу зондының қосылу келесі кезеңге өтуге мүмкіндік беретін болса қысқа дыбыстық белгі беріледі. Егер  батырмасы 10 секунд ішінде басылмаса, бағдарлама өшіріледі. Егер таңдалған бағдарлама тағамдық өнімнің салмағына тәуелді болса, экранда салмақ белгісі жыпылықтайды. Салмақ шамасын  тұтқасының көмегімен өзгертуге болады. Бағдарлама таңдауды нақтылау үшін  басу керек, қысқа дыбыстық белгі беріледі. Егер  батырмасын 10 секунд ішінде басылмаса, бағдарлама өшіріледі. Дисплейдің оң жақ бөлігінде ұсынылатын қыздыру түрімен бірге духовка пиктограммасы жыпылықтайды. Температураны өлшеу зонды қолданылмайтын бағдарламаларда



дисплейде бағдарлама ұзақтығы және белгіленген температура көрінеді. Температураны өлшеу зонды қоланылатын бағдарламаларда дисплейде іс жүзіндегі уақыт және зонд температурасы көрінеді. Духовка қызметі тұтқасын  таңдалған бағдарлама ұсынатын қыздыру түріне келтіру. Уақыт реттеуші дұрыс күйді қысқа дыбыстық белгімен білдіреді. Дисплейде бағдарламаның ұзақтығы мен температурасы көрінеді. Температураны өлшеу зондын пайдалану талап етілетін бағдарламаларда іс жүзіндегі температура негізгі бағдарлама қосылғанда көрінеді. Егер 10 секунд ішінде қыздыру түрі таңдалмаса бағдарлама өшіріледі.

Алдын ала қыздыру барасында немес негізгі бағдарламаның  батырмасын басып үдеріс ұзақтығының кез келген сәтінде бағдарлама баптауын тексеруге болады. Бағдарлама нөмірі мен салмағы температураны өлшеу зонды пайдаланылмайтын бағдарламалар үшін көрінеді (сәйкес жағдайларда) Алайда, бұл жағдайларда баптауды өзгерту мүмкін емес Параметрлерді өзгерту үшін бағдарламаны аяқтап оның баптауларын қайта енгізу керек. Бағдарлама параметрлері (үдеріс ұзақтығы, температура, зонд температурасы) дайын бағдарлама пайдаланған кезде өзгереді,  пиктограммасы сөндіріледі.

Үдерісті тоқтату үшін духовка қызметі тұтқасының күйін өзгерту керек.


Температура өлшеу зонды қолданылмайтын бағдарламалар үшін дабыл белгісі (4 дыбыстық белгі / үзіліс / 4 дыбыстық белгі) алдын ала бапталған уақыт өткенде беріледі. Дабыл белгісі бір минут ішінде әрбір үш секунд сайын қайталанатын. “00:00” уақыты көрініп,  пиктограммасы жыпылықтайды.




ПАЙДАЛАНУ

Температураны өлшеу зонды қолданылатын бағдарламаларда дабыл белгісі (4 дыбыстық белгі / үзіліс / 4 дыбыстық белгі) тағам ішінде алдын ала белгіленген температураға жеткенде беріледі. Дабыл белгісі бір минут ішінде әрбір үш секунд сайын қайталанатын. Дисплейде  пиктограммасы жыпылықтайды, іс жүзіндегі температура және пиктограмма .

Дайын бағдарламалар тізімі – нұсқаулықтың келесі беттерінде
















Духовка қызметі тұтқасын «0» келтіру немес кез келген батырманы басып үдерістің дабыл белгісін аяқтауға болады. Үдеріс аяқталған соң экранда ағымдағы уақыт көрінеді.

Алдын ала қыздыру бағдарламасы таңдалғанда духовка қажетті температураға дейін бағдарлама басталғанша қызады. Алдын ала қыздыру кезінде  пиктограммасы қосұлы Температураны өлшеу зонды қолданылмайтын бағдарламаларда негізгі бағдарлама үшін бапталған ұзақтық пен температура пайдаланылады. Температураны өлшеу зонды қолданылатын бағдарламаларда ағымдағы уақыт және зонд температурасы пайдаланылады. Термометр духовка үшін бапталған температураның пайыздық мәнін көрсетеді.

Дыбыстық белгі (4 дыбыстық белгі / үзіліс / 4 дыбыстық белгі) және  пиктограмманың жыпылықтауы температура қажетті мәнге жеткенін білдіреді. Кез келген батырманы басып дабыл белгісін тоқтатуға болады. Дабылды тоқтатқанда  пиктограммалары алдын ала қыздыру температурасына жеткенін көрсетеді. Негізгі бағдарламаны іске қосу үшін тағамды духовкаға салып,  батырмасын басу керек. Алдын ала қыздыру қажет бағдарлама үшін үдеріс ұзақтығын аяқтауды орнату мүмкін емес.




ПАЙДАЛАНУ



Дайын бағдарламалар


Бағдарлама	Духовка қызметі / қыздыру	Ұзақтық / температуралық зонд	Бапталған температура	Деңгей
P01 шошқа еті		85°C	180°C	3
P02 сиыр еті		80°C	180°C	3
P03 бұзау еті		75°C	170°C	3
P04 тауық		85 мин	190°C	3
P05 үйрек		90 мин	180°C	3
P06 қаз		115 мин	170°C	2
P07 пицца Ашыған қамыр	 қыздыру	40 мин	200°C	3
P08 мұздатылған пицца	 қыздыру	20 мин	200°C	3
P09 Мұздатылған балық	 қыздыру	20 мин	175°C	3
P10 Мұздатылған пісірме	 қыздыру	20 мин	180°C	3
P11 Мұздатылған лазанья	 қыздыру	40 мин	200°C	3
P12 Мұздатылған картоп таяқшалары	 қыздыру	20 мин	225°C	3
P13 үгітілген бәліш	 қыздыру	30 мин	175°C	3
P14 Жемісті пісірме	 қыздыру	30 мин	175°C	3
P15 орама	 қыздыру	10 мин	200°C	3

ПАЙДАЛАНУ

5.7. Бағдарламаушыға тосқауыл қою

Бағдарламашы тосқаулын қосу үшін бір мезгілде  және  батырмаларын 3 секунд бойын басып тұру керек. Оның қосылғанын білдіретін  пиктограммасы жанады.







Тосқауыл қосылған соң оны тек  және  батырмаларын бір мезгілде басу арқылы ғана өшіруге болатынын ескертеміз. Қателік белгісі (бір ұзақ дыбыстық белгі) тосқауыл қосылған сәтте қандай да бір батырма басылғанын білдіреді.

Бағдарламашыға тосқауыл қойылғанда оның арнайы қызметтерін өзгерту мүмкін болмайды. Тосқауыл қойылғанда бағдарлама күйін өзгерту алдын ала бапталған қызметті өшіруге себеп болады, тосқауыл пиктограммасы  жыпылықтайды, қателік белгісі дыбысталады. Егер духовка қызметі тұтқасы «0» күйде болса, тосқауыл пиктограммасы қосылады.

5.8. Пайдаану қателігі белгісі


Пайдалану қателігі орын алған жағдайда бағдарламашы бір ұзақ дыбыстық белгі береді. (пайдаланушы қателігі) Мұндай пайдалану қателіктеріне белсенді емес батырмаларды басу, тұтқаны айналдыру және параметр мәндерін өзгертуге алып келетін әрекеттер жатады.


5.9. Дыбысты өшіру


Бағдарламашының дыбыстық белгілерін өшіру мүмкіндігі бар Бағдарламашы баптауын өшіру үшін (дыбысты өшіру) тұтқаны  сағат тіліне қарсы бұрап, одан соң  және  батырмаларын басу керек. Дыбысты қайта қосу үшін тұтқаны  сағат тілімен бұрап, одан соң  және  батырмаларын басу керек.

Баптауды тоқтату режимінде пайдалану қателіктері белгісін нақтылау дыбыстары сөндірілген, бірақ уақыт реттеу дабылы белгілері қосылмағандығына назар аудару керек.

5.10. Қуат көзін автоматты өшіру

Бағдарламашы қуат көзін қорек желісінен қызмет тұтқасы  «0» басқан күйде болғанда, белгіленген уақыт ішінде ажыратады. Камера температурасына тәуелді бұл уақыт 2 -10 сағат болуы мүмкін.

Барлық электрлік құрауыштар өшірілген жағдайда  пиктограммасы (қуат көзін өшіру) жыпылықтайды.


Духовканың қайта қосу үшін тұтқаны  «0» күйіне келтіру керек.

ПАЙДАЛАНУ

Пешті қолдану

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

Пешті қосу үшін:

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

Назар аударыңыз!

Үрмепеш қолданылып жатқан кезде, қолжетімді бөліктері қызуы мүмкін.

Үрмепешке балаларды жақындатпауға кеңес береміз.

Істікті қолдану*

Істік үрмепеште дайындалып жатқан тағамды айналдыру арқылы қуыруға мүмкіндік береді. Негізінен, ол құс етін, кәуаптарды, шұжықтарды және т.б. қуыру үшін қызмет етеді. Істік қозғалысының қосылуы мен сөндірілуі қуыру операциясының қосылуы мен сөндірілуімен бір уақытта жүзеге асырылады.

Қуыру үдерісінде осы функциялардың біреуін қолдану барысында қозғалтқыш уақытша тоқтауы немесе айналу бығыты өзгеруі мүмкін. Бұл қуыру уақытына және сапасына әсер етпейді.

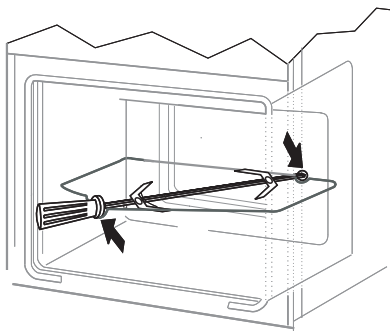
Назар аударыңыз!

Істіктің жеке басқару тұтқасы жоқ.

Тағамды істікте дайындау:

(суретті қараңыз)

- Тағамды істікке орналастырыңыз да, шанышқылардың көмегімен бекітіңіз.
- Істіктің жақтауын үрмепеште жұмыс деңгейінен 3 см төмен орналастырыңыз.
- Істіктің ұшын қозғалтқыштың қарпығышына салыңыз. Қарпығыштың металл бөлігінің ойығы жақтауға тірелуі қажеттілігіне назар аударыңыз.
- Сапты айналдырыңыз.
- Жайпақ табақты үрмепеш камерасының ең төменгі деңгейіне салыңыз.
- Қуыруды үрмепештің есігі жабық күйінде жүзеге асыру қажет.



*белгілі үлгілер үшін

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

Тағамды дайындау типі	Р - бағдарлама / М – қолмен баптау	Духовка қызметі 	Температура °С	Деңгей (,)	Уақыт[мин] 
	P15		160 - 200	2 - 3	30 - 50
	P13		160 - 180	2	20 - 40*
	P14		140 - 160	2	10 - 40*
	P08		200 - 230	1 - 3	10 - 20
	M		210 - 220	2	45 - 60
	P09		160 - 180	2 - 3	45 - 60
	M		190	2 - 3	60 - 70
	M		230 - 250	4	14 - 18
	M		225 - 250	2	120 - 150
	P02		160 - 180	2	120 - 160
	M		160 - 230	2	90 - 120
	P01		160 - 190	2	90 - 120
	P04		200 - 220	2 - 3	50 - 60
	M		160 - 180	2	45 - 60
	M		175 - 190	2	60 - 70
	M		190 - 210	2	40 - 50
	M		170 - 190	3	40 - 50

*аз мөлшерде дайындау уақыты

Маңызды!

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

КӨРСЕТІЛЕТІН ҚЫЗМЕТ ПЕН КҮТІМ

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



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

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

• **Steam Clean** бумен тазалау

Способ действий описан в разделе «Работа программатора и управление духовкой», см. пункт 5.4.

После окончания процесса чистки, открыть двери духовки, вытереть духовой шкаф изнутри губкой или тряпкой, затем вымыть теплой водой с добавлением жидкости для мытья посуды.

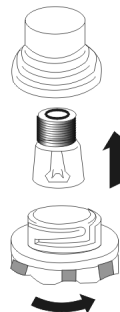
Назар аударыңыз. Бумен тазалаудан кейін қалған ылғал тақта астында тамшылар немесе су қалдықтары түрінде болуы мүмкін.

- Үрмепештің камерасын жуғаннан кейін, оны құрғатып сүрту қажет.

Үрмепеш жарықтандыруының шамын алмастыру

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

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

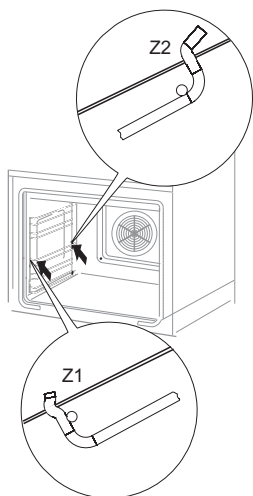


Үрмепештің шамы

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

КӨРСЕТИЛЕТІН ҚЫЗМЕТ ПЕН КҮТІМ

- **D**, әріпімен белгіленген бүркеме пештер оңай алынатын бүркеме пештің қосымша сымдық бағыттауыштарымен (сатыларымен) жабдықталған. Оларды жууға алып шығу үшін алдында орналастырылған бекіткішті алу керек (Z1), содан соң бағыттауышты тартып артқы бекіткішінен (Z2) ажырату керек. Жуған соң бағыттауыштарды бекіткішке орналастыру керек және бекіткішті (Z1 және Z2) орнату керек.



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

Жүйелі түрде қарау

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

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

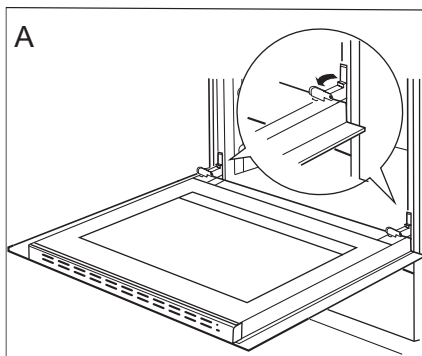
Назар аударыңыз!

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

КӨРСЕТИЛЕТІН ҚЫЗМЕТ ПЕН КҮТІМ

Есікті алу

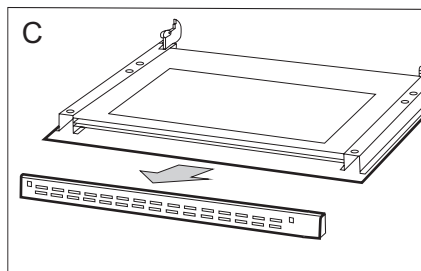
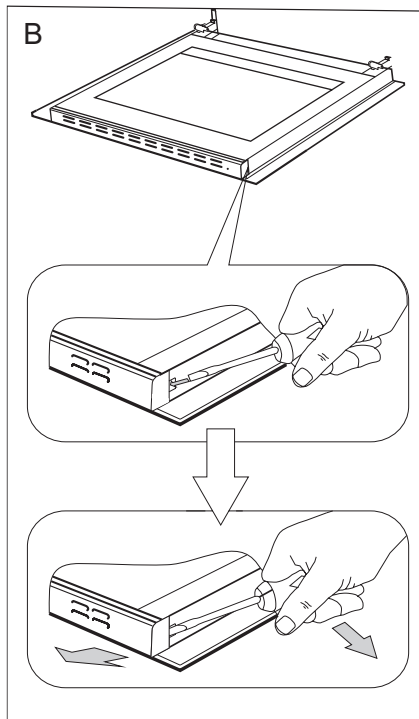
Үрмепеш камерасының ішіне ыңғайлы қолжетімділік және оны тазалау үшін есігін алып тастауға болады. Ол үшін, оны ашыңыз да, ілмекте орналасқан сақтандырғышты көтеру қажет (А сурет). Есікті жартылай жабыңыз да, көтеріңіз, сосын есікті өзіңізге қарай тартыңыз тартыңыз. Есікті тақтаға орнату үшін әрекетті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



Ілмектердің сақтандырғыштарын жылжытыңыз

Ішкі әйнекті алу

1. Жалпақ бұранда көмегімен, ақырындап бүйір жақтарынан көтеріп, есіктің жоғарғы тақтайшасын итеріп шығару керек. (сур. В).
2. Есіктің жоғарғы тақтайшасын алып шығыңыз. (сур. В, С)

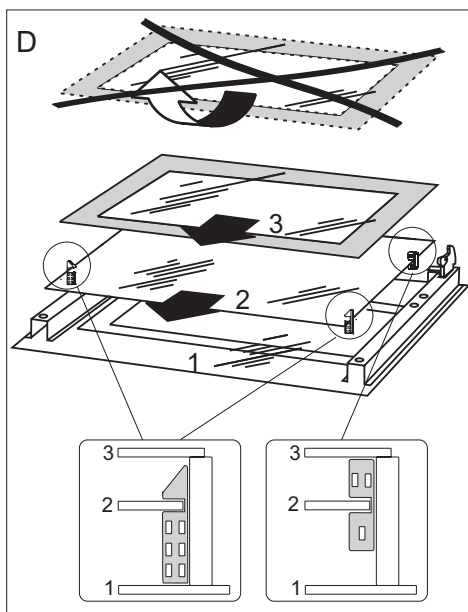


КӨРСЕТИЛЕТІН ҚЫЗМЕТ ПЕН КҮТІМ

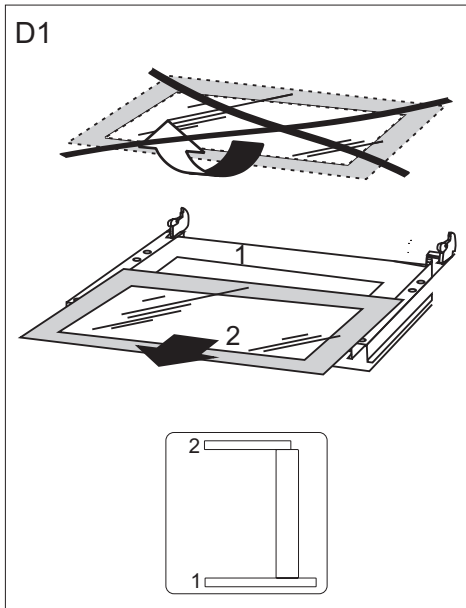
3. Ішкі әйнекті бекіткіштен алыңыз (есіктің төменгі бөлігінде). D, D1 сурет.

4. Әйнекті тазалағыш құралдың аз ғана мөлшері қосылған жылы сумен жуып алыңыз. Әйнекті орнату үшін әрекетті соңынан бастап жасау қажет. Әйнектің тегіс бөлігі жоғарыда болуы қажет.

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



*Ішкі шыны панельдердің шешілуі.
3 шыны панельдері.*



*Ішкі шыны панельдердің шешілуі.
2 шыны панельдері.*

АПАТТЫ ЖАҒДАЙЛАРДАҒЫ ІС-ӘРЕКЕТ

Әр апатты жағдайда:

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

ҚИЫНШЫЛЫҚТАР	СЕБЕП	ӘРЕКЕТ
1.Электрика жұмыс жасамайды	Қоректендірудің жоқтығы	Сақтандырғышты тексеріңіз, күйіп кеткенін алмастырыңыз
2.Таймердің дисплейі „12.00” көрсетеді.	Құрал желіден ажыратылған немесе кернеу уақытша жоқ болды.	Ағымдағы уақытты орнатыңыз (Таймерді пайдалану бойынша нұсқауларды қараңыз).
3. Үрмештің жарықтандыруы жұмыс істемей тұр	Шам бұралып қалған немесе жанып кеткен.	Шамды бұраңыз немесе оны алмастырыңыз (Үрмештің күтімі және тазалау тарауын қараңыз).

ТЕХНИКАЛЫҚ ДЕРЕКТЕР

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

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

Өндірушінің мәлімдемесі

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

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

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

ШАНОВНИЙ ПОКУПЕЦЬ,

Плита «Hansa» поєднує в собі такі властивості, як виключна простота використання і 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	37
Опис приладу	41
Монтаж	43
Експлуатація	45
Приготування їжі у духовці - практичні поради	60
Обслуговування та догляд	62
Технічні дані	66

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 тільки температурний датчик, що входить в комплект духовки.

Для чищення духовки не застосовуйте парові очисники.

- 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



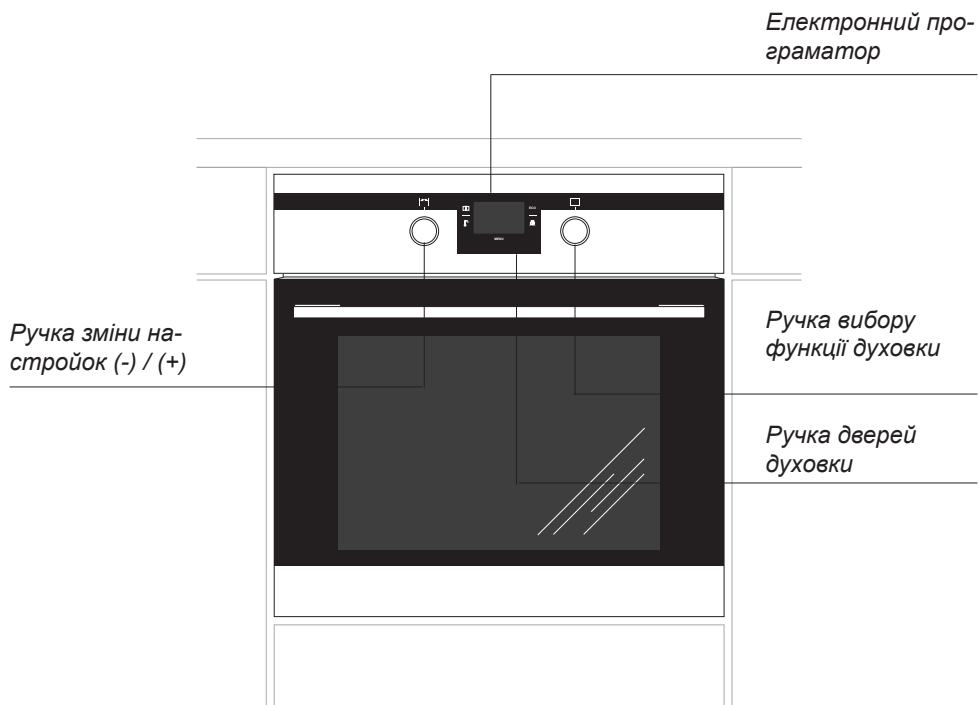
По завершенню терміну використання даний прилад не можна викидати, як звичайні комунальні відходи, його слід здати до пункту приймання та переробки електричних та електронних

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 ВИРОБУ



Кнопка вибору
кулінарного ре-
цепту

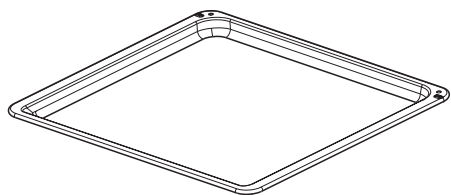
Кнопка ЕКО (еко-
номія електро-
енергії)

Кнопка зміни тем-
ператури

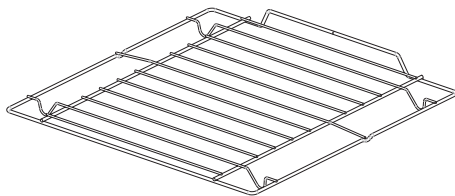
Кнопка CLEAN
(чищення духовки)

Кнопка МЕНЮ

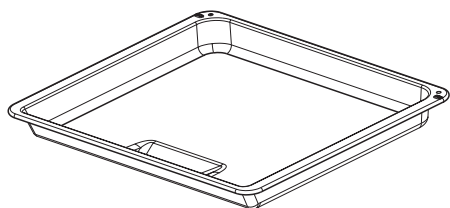
ОПИС ПРИЛАДУ



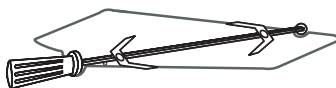
*Деко для запікання**



*Решітка для грилю
(решітка для сушіння)*

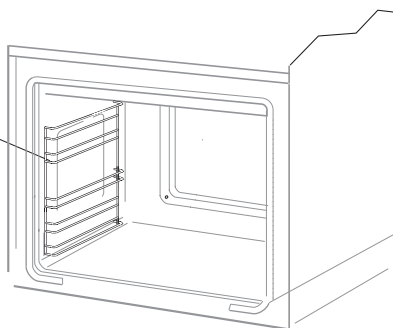


*Піддон для смаження**



*Вертель – і виделки**

*Дротяні
напрявні*



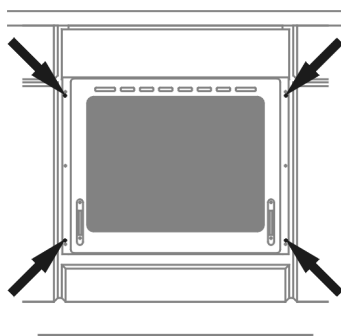
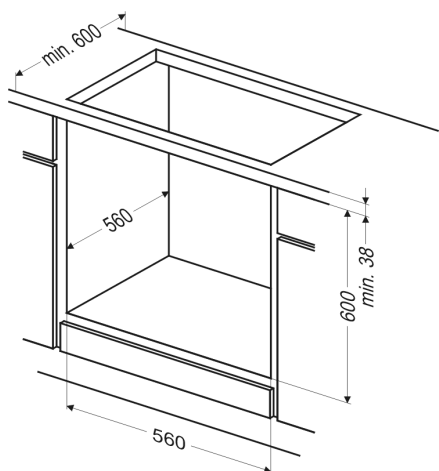
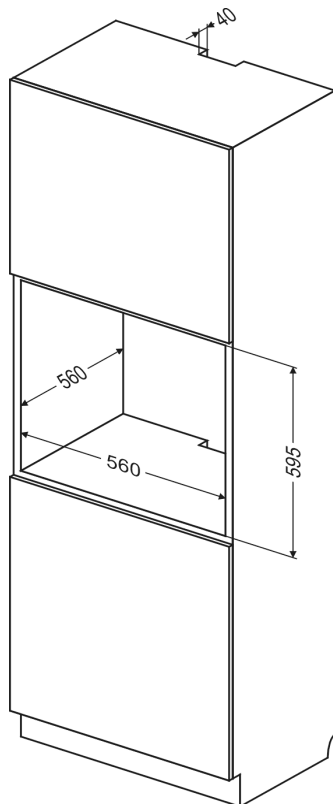
*для певних моделей

МОНТАЖ

Монтаж духовки

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

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



МОНТАЖ

Підключення духовки до електромережі

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



Після встановлення духовки повинен бути доступ до вилки.

Увага!

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

ЕКСПЛУАТАЦІЯ

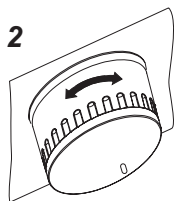
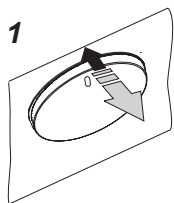
Перед першим ввімкненням духовки

- усунути елементи упаковки, очистити камеру духовки від засобів заводської консервації,
- вийняти оснастку духовки і вимити у теплій воді з рідиною для миття посуду,
- ввімкнути у приміщенні вентиляцію або відкрити вікно,
- трохи натиснути ручку і повернути вправо на позицію  або  (див. розділ: *Функціонування програматора і керування духовкою*),
- прогріти духовку (при температурі 250°C, протягом приблизно 30 хв.), усунути забруднення і ретельно вимити.

Ручки „заховані” у панелі керування, для вибору певної функції необхідно:

1. Легко натиснути на ручку і відпустити,
2. Встановити на вибрану функцію.

Позначення на периметрі ручки відповідають послідовності функцій духовки.





Увага!


Камеру духовки можна мити лише теплою водою з додаванням невеликої кількості рідини для миття посуду.

Увага!

В плитках позначених літерою „O” перед використанням перевірити посадку нагрівача на бокових стінках камери духовки, у випадку неправильної посадки нагрівача потрібно підняти його вгору і вставити у виступи на бокових стінках камери.

Увага!

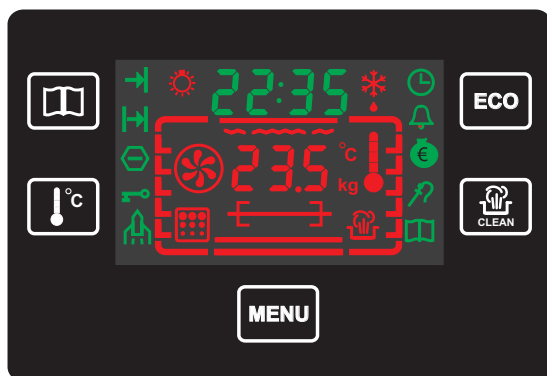
При першому запуску духовки або вимкнення з електромережі і повторному ввімкненні висвічується час 12:00 і мигає символ . Потрібно встановити правильний час за допомогою перемикача зміни настройок .

Налаштування часу запишеться в пам'яті годинника, якщо протягом 5 секунд не буде внесено жодних змін або якщо буде натиснута кнопка .



















Якщо час не буде введений – духовка не працюватиме.

ЕКСПЛУАТАЦІЯ

Функціонування програматора і керування духовкою




Значення піктограм та символів


- | | | | |
|--|----------------------------------|--|---------------------------|
|  | - кнопка готових програм |  | - таймер |
|  | - кнопка зміни температури |  | - економія електроенергії |
|  | - кнопка меню |  | - датчик |
|  | - кнопка економії електроенергії |  | - готова програма |
|  | - кнопка чищення духовки |  | - чищення духовки |
|  | - освітлення камери духовки |  | - рівень, позиція страви |
|  | - розморожування | | |
|  | - кінець процесу | | |
|  | - час тривання процесу | | |
|  | - автоматичне вимкнення живлення | | |
|  | - блокування | | |
|  | - налаштування часу | | |

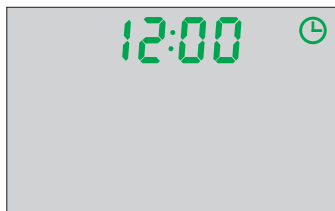
ЕКСПЛУАТАЦІЯ


1. Ввімкнення духовки

Увага: Програматор готовий до роботи тільки після налаштування годинника.

При першому запуску духовки або вимкнення з електромережі і повторному ввімкненні висвічується час 12:00 і мигає символ .





Потрібно встановити правильний час за допомогою перемикача зміни настройок .





Налаштування часу запишеться в пам'яті годинника, якщо протягом 5 секунд не буде внесено жодних змін або якщо буде натиснута кнопка .


Якщо час не буде введений – духовка не працюватиме.

2. Ввімкнення таймера






Натиснути кнопку  до моменту, коли символ  (таймер) почне мигати. Час "00:00" висвічується замість правильного часу. Встановити таймер за допомогою перемикача зміни настройок  (з точністю до однієї хвилини). Налаштування запишуться в пам'яті, якщо протягом 5 секунд не буде внесено жодних змін або якщо буде натиснута кнопка .

Висвічується правильний час, символ  ввімкнений.


Сигнал звучить після закінчення попередньо встановленого часу (2 звукових сигнали – перерва – 2 звукових сигнали). Звукові сигнали повторюються з 3-секундним інтервалом приблизно одну хвилину. Символ  мигає постійно.


Щоб вимкнути сигнал потрібно натиснути будь-яку кнопку, встановити ручку духовки в позицію „0“ або повернути ручку зміни настройок. Після вимкнення сигналу, символ  (таймер) вимикається.

3. Встановлення часу тривання процесу




Натискати кнопку  до моменту, коли символ  (час тривання процесу) почне мигати (це можливо тільки тоді, коли ручка функції  знаходиться в іншій позиції, ніж „0“). Час “00:00” висвічується замість правильного часу. Встановити час тривання процесу за допомогою перемикача зміни настройок . Налаштування часу тривання процесу запишеться в пам'яті, якщо протягом 5 секунд не буде внесено жодних змін або якщо буде натиснута кнопка .






Висвітиться зворотний відлік часу, символ  ввімкнено.


Сигнал звучить після закінчення попередньо встановленого часу тривання процесу (4 звукових сигнали – перерва – 4 звукових сигнали). Звукові сигнали повторюються з 3-секундним інтервалом приблизно одну хвилину. Висвічується час “00:00”, а символ  (час тривання процесу) мигає постійно.


Щоб вимкнути сигнал потрібно натиснути будь-яку кнопку, встановити ручку духовки в позицію „0“ або повернути ручку зміни настройок. Після вимкнення сигналу, на дисплеї висвічується правильний час і обрана функція, символ  (час тривання процесу) вимкнено.

4. Налаштування часу тривання процесу і часу закінчення (режим запізнення)

Коли символ  (час тривання процесу) ввімкнено, потрібно натискати кнопку  до моменту, коли символ  (кінець процесу) почне мигати. Висвітиться правильний час. Встановити кінець часу тривання

процесу за допомогою перемикача зміни настройок. Налаштування кінця часу тривання процесу запишуться в пам'яті, якщо протягом 5 секунд не буде внесено жодних змін або якщо буде натиснута кнопка . Символ  (кінець процесу) ввімкнено. Після закінчення часу запізнення, програматор перемикається у режим  (час тривання процесу). Висвітиться зворотний відлік часу, символ  (кінець процесу) вимкнено, символ  (час тривання процесу) ввімкнено.

Сигнал звучить після закінчення попередньо встановленого часу тривання процесу (4 звукових сигнали – перерва – 4 звукових сигнали). Звукові сигнали повторюються з 3-секундним інтервалом приблизно одну хвилину. Висвічується час “00:00”, а символ  (час тривання процесу) мигає постійно.

Щоб вимкнути сигнал потрібно натиснути будь-яку кнопку, встановити ручку духовки в позицію „0“ або повернути перемикач зміни настройок. Після вимкнення сигналу, на дисплеї висвічується правильний час і обрана функція, символ  (час тривання процесу) вимкнено.

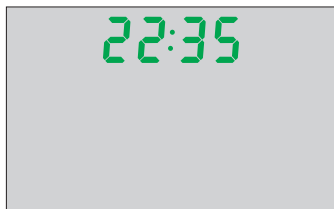
Щоб скачувати налаштування часу тривання процесу або кінця часу тривання процесу чи таймеру, потрібно натиснути і притримати кнопки  і  приблизно 3 секунди, всі налаштування часу скасуються. Скасування налаштувань часу можливе тільки тоді, коли одна з функцій часового регулятора (час тривання процесу або кінець часу тривання процесу чи часовий регулятор) була попередньо встановлена.

ЕКСПЛУАТАЦІЯ

5. Управління духовкою

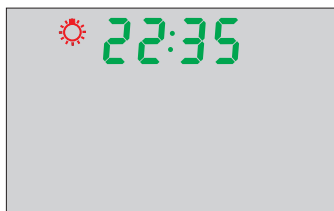
5.1. Можливі положення ручки функції духовки.

0 Нульове положення



Незалежне освітлення духовки

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



Ввімкнений верхній і нижній нагрівальні елементи

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

Діапазон температур: 30-280°C.



Ввімкнено вентилятор, а також верхній і нижній нагрівальний елемент.

У цій робочій позиції ручки, духовка виконує функцію тісто.

Звичайна духовка з вентилятором (функція рекомендована при випічці).

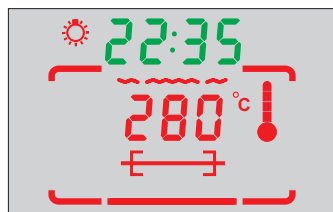
Діапазон температур: 30-280°C.



Ввімкнений гриль та рожен.

Функція гриль - смаження страв на рожні.

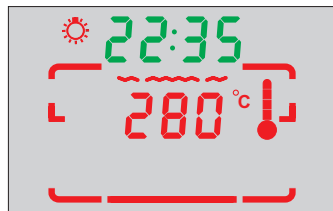
Діапазон температур: 30-280°C.



Ввімкнений гриль

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

Діапазон температур: 30-280°C.

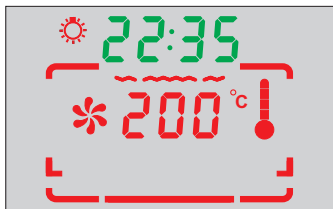




Ввімкнений вентилятор та гриль

У цьому положенні ручки виконується функція грилю з вентилятором. На практиці використання цієї функції дозволяє прискорити процес грилювання і підвищити смакові якості страви.

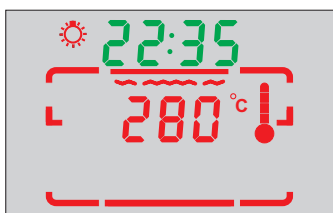
Діапазон температур: 30-280°C.



Посилений гриль (Супергриль)

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

Діапазон температур: 30-280°C.



Ввімкнена циркуляція гарячого повітря

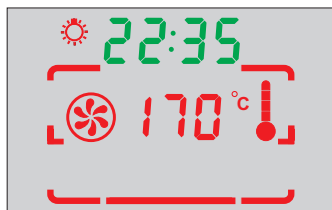
Якщо ручка встановлена у положення „ввімкнена циркуляція гарячого повітря”, це дозволяє задіяти вимушене нагрівання духовки за допомогою термовентилятора, розташованого посередині задньої стінки духовки. Для традиційної духовки використовуються нижчі значення температури для приготування страв.

Використання цього способу нагрівання забезпечує рівномірну циркуляцію тепла навколо страви у духовці.

Приготування готових (заморожених) страв – тіста, піци, картоплі фри.

Розморожування (м'ясо, фрукти, овочі, хліб) – для делікатних харчових продуктів (для споживання у сирому вигляді, напр., полуниці) нагрівання не вмикається, а при розморожуванні, напр., м'яса, термостат встановити на температуру не вище 50 – 75°C.

Сушка плодів, грибів (не декількох рівнях, температура 50 – 80°C)
Діапазон температур: 30-280°C.



ЕКСПЛУАТАЦІЯ



Ввімкнена циркуляція гарячого повітря і нижній нагрівальний елемент

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

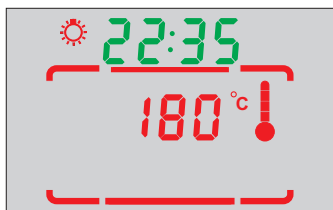
Діапазон температур: 30-280°C.



Ввімкнений верхній нагрівальний елемент

Якщо ручка встановлена у це положення, тоді духовка може нагріватися лише за допомогою верхнього нагрівального елемента. Підрум'янювання випічки, запікання зверху, додаткове запікання.

Діапазон температур: 30-230°C.



Ввімкнений нижній нагрівальний елемент

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

Діапазон температур: 30-240°C.



Ввімкнений вентилятор.

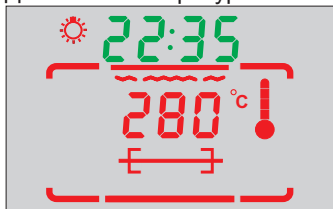
У цій позиції ручки духовка використовується для розморожування кондитерських виробів та випічки.



Ввімкнений гриль і верхній нагрівальний елемент (супер гриль) та рожен.





Поєднання функції супергриль з функцією рожна.


Діапазон температур: 30-280°C.



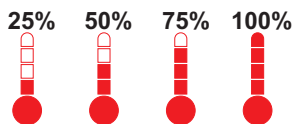
ЕКСПЛУАТАЦІЯ

5.2. Зміна і висвячування налаштувань температури

Температура за замовчуванням для програми відображається на дисплеї температури після вибору функції духовки . Про це символізує мигаючий символ °C. Для поступової зміни температури (на 5°C) потрібно використати перемикач зміни настройок . Налаштування температури запишуться у пам'яті, якщо протягом 5 секунд не буде введено жодних змін або якщо буде натиснута кнопка  або кнопка .

Зміна налаштувань температури під час роботи програми може бути виконана натисканням кнопки .

Актуальна температура висвічується як відсоток початково встановленого значення на символі термометру:






Якщо ручка функції духовки встановлена в позицію „0” і актуальна температура духовки вище 60°C, символ термометру ввімкнений, щоб інформувати користувача про те, що духовка гаряча, якщо температура духовки нижче 60 °C, символ термометру вимикається.

5.3. Функція ЕКО






За допомогою функції ЕКО можна економити енергію, використовуючи залишкове тепло в підключеному пристрої. Під час роботи у функції ЕКО часовий регулятор вимикає підключений пристрій у певний час до закінчення його роботи.



Функція ЕКО може бути активована, коли ввімкнені наступні функції нагрівання:




Для ввімкнення функції ЕКО потрібно встановити  (час тривання процесу) або  (час тривання процесу) і  (кінець часу тривання процесу). Часовий регулятор вимикає підключений прилад в час визначений за формулою “закінчення роботи пристрою мінус час використання залишкового тепла”.


Активування функції ЕКО.





Вибравши будь-яку функцію нагрівання, яка працює з функцією ЕКО, потрібно встановити  (час тривання процесу) або  (час тривання процесу) і  (кінець часу тривання процесу). Потім натиснути кнопку . На дисплеї з'явиться символ , який підтверджує, що функція ЕКО ввімкнена.



Щоб вимкнути функцію ЕКО потрібно натиснути кнопку  або змінити положення ручки функції духовки. Коли функція ЕКО вимкнена символ  також вимкнений.





Сигнал звучить (4 звукових сигнали/перерва/4 звукових сигнали) після закінчення попередньо встановленого часу. Звукові сигнали повторюються з 3-секундним інтервалом приблизно одну хвилину. Висвічується час “00:00”, а символ  мигає на дисплеї.

ЕКСПЛУАТАЦІЯ

Щоб вимкнути сигнал, потрібно натиснути будь-яку кнопку, встановити ручку функції духовки у позицію „0“ або повернути ручку . Після закінчення процесу, на дисплеї висвітиться актуальний час і обрана функція духовки.






Якщо користувач хоче активувати функцію ЕКО разом з відносною функцією нагрівання, але жодне значення  (час тривання процесу) або  (час тривання процесу) і  (кінець часу тривання процесу) не була встановлена, звучить довгий сигнал, а символ  мигає на дисплеї один раз (приблизно 0,3 секунди), щоб поінформувати користувача, що робота функції ЕКО неможлива з обраною функцією нагрівання або, що введених даних недостатньо.


Функція ЕКО доступна тільки у випадку, якщо значення  (час тривання процесу) становить 10 хвилин і більше. Якщо підключений датчик для вимірювання температури м'яса, то задана температура датчика для вимірювання температури м'яса повинна бути принаймні на 3 градуси вища, ніж актуальна температура датчика для вимірювання температури м'яса. Функція ЕКО вимикається автоматично, якщо значення  (час тривання процесу) або задана температура датчика для вимірювання температури м'яса була змінена і є нижчою, ніж мінімальні значення. Функція ЕКО також вимикається автоматично, якщо виникає помилка, пов'язана з датчиком для вимірювання температури м'яса.


Встановлення значення  (час тривання процесу) або  (час тривання процесу) і  (кінець часу тривання процесу) неважливі у випадку приготування їжі з використанням датчику для їжі. У такому випадку кнопку  потрібно натиснути останньою, після введення всіх температурних налаштувань камери і датчика для вимірювання температури м'яса.

5.4. Функція Steam Clean

Чищення камери духовки паром.

у миску, яка поставлена на перший знизу рівень духовки налити 0,25 л води. Для ввімкнення функції Steam Clean потрібно натиснути кнопку . Символ  мигає на дисплеї. Програматор автоматично встановлює температуру, а час нагрівання  (час тривання процесу) встановлено на 0:30. Час тривання програми і температура з'являється на дисплеї. Графічний символ духовки мигає разом з пропонованим типом нагрівання позиція . Встановити ручку функції духовки на рекомендований тип нагрівання. Часовий регулятор підтверджує правильне положення коротким звуковим сигналом і вмикається символ . Якщо рекомендований тип нагрівання не буде обраний протягом 10 секунд, програма буде анульована. Температура для функції Steam Clean: 30°C



Щоб анулювати процес чищення камери паром, потрібно натиснути кнопку  або змінити положення ручки функції духовки. Коли процес чищення камери паром анулюється, програма тор буде працювати так само, як в звичайному режимі роботи (налаштування такі, як у програмах готування).

Сигнал звучить (4 звукові сигнали/перерва/4 звукові сигнали) після закінчення встановленого часу. Звукові сигнали повторюються з 3-секундним інтервалом приблизно одну хвилину. Висвічується час “00:00”, а символ  мигає на дисплеї.

Щоб вимкнути сигнал, потрібно натиснути будь-яку кнопку, встановити ручку функції духовки у позицію „0“ або повернути перемикач зміни налаштувань. Після закінчення процесу, на дисплеї висвітиться актуальний час.


ЕКСПЛУАТАЦІЯ

5.5. Використання термодатчика

Додатковий датчик для вимірювання температури м'яса може використовуватись через підключення його до гнізда датчика у духовці. Символ датчика  для вимірювання температури м'яса інформує, що датчик встановлено. Температура за замовчуванням для датчика 60°C і може змінюватись за допомогою перемикача  з точністю 1°C в діапазоні від 30 до 99°C.


Під час роботи у цьому режимі висвічується актуальна температура датчика для вимірювання температури м'яса.

Налаштування температури можуть змінюватись в процесі шляхом натискання кнопки . Попередньо встановлена температура датчика висвічується і може змінюватись за допомогою перемикача . Якщо жодні зміни не введено протягом 5 секунд, висвічується температура встановлена для камери духовки. Це значення можна змінювати за допомогою перемикача . Налаштування температури датчика для вимірювання температури м'яса і встановлення температура духовки буде записане в пам'яті, якщо протягом 5 секунд не буде введено жодних змін або якщо буде натиснута кнопка  або кнопка .

Дисплей температури показує поточний час, актуальну температуру датчика для вимірювання температури м'яса, символ  (датчик для вимірювання температури м'яса) ввімкнено.

У випадку зміни положення ручки функції духовки, повернеться режим виставлення температури датчика для вимірювання температури м'яса і режим встановлення температури духовки.

Сигнал звучить (4 звукові сигнали/

перерва/4 звукові сигнали) після закінчення встановленого часу. Звукові сигнали повторюються з 3-секундним інтервалом приблизно одну хвилину. На дисплеї мигає  і актуальна температура датчика.

Щоб вимкнути сигнал, потрібно натиснути будь-яку кнопку, встановити ручку функції духовки у позицію „0“ або повернути перемикач зміни настройок. Після закінчення процесу, на дисплеї висвітлиться актуальний час.

Датчик рекомендовано використовувати під час приготування великої кількості м'яса (1 кг і більше).

Не рекомендується використовувати датчик температури під час смаження м'яса з кісткою і птиці.

Якщо датчик температури не використовується, його необхідно відключити від гнізда і вийняти з духовки.

Увага!







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


Температури для термодатчика


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

5.6. Готові програми

Функція готових програм дозволяє використовувати пропозиції рецептів, записаних у програмі. Готові програми об'єднують певний вид нагрівання або комбінацію видів нагрівання з відповідним періодом роботи пристрою, який залежить від ваги продукту, який буде готуватись.

Інструкції з обслуговування будуть інформувати про те, яка з програм за замовчуванням може використовуватись для приготування даної страви. Щоб активувати готову програму, потрібно натиснути кнопку , коли ручка вибору функції духовки буде встановлена у положення "0". Мигає символ  (рецепт), на дисплеї мигає значення "P01". Готову програму можна змінити за допомогою ручки . Якщо обрана програма працює з датчиком для вимірювання температури і цей датчик не підключений, або якщо програма працює без датчика для вимірювання температури м'яса і цей датчик підключений – тоді мигає символ датчика . Щоб підтвердити вибір програми, потрібно натиснути кнопку , прозвучить короткий звуковий сигнал, якщо підключення датчика для вимірювання температури дозволяє перейти на наступний етап. Якщо кнопка  не буде натиснута протягом 10 секунд, програма анулюється. Якщо обрана програма залежить від ваги запропонованого продукту, тоді на дисплеї мигає значення ваги. Вагу можна змінювати за допомогою ручки . Щоб підтвердити вибір програми, потрібно натиснути кнопку , прозвучить короткий звуковий сигнал. Якщо кнопка  не буде натиснута протягом 10 секунд, програма анулюється. В правій частині дисплею мигає символ духовки з рекомендованим типом нагрівання. У випадку програм, в яких не використовується


датчик для вимірювання температури на дисплеї з'являється час тривання програми і встановлена температура. У випадку програм, в яких використовується датчик для вимірювання температури, на дисплеї висвічується актуальний час і встановлена температура датчика. Встановити ручку функції духовки  на тип нагрівання для якого рекомендується обрана програма. Часовий регулятор підтверджує правильне положення коротким звуковим сигналом. Час тривання програми і температура з'являються на дисплеї. У випадку програм, в яких необхідне використання датчика для вимірювання температури, актуальна температура датчика висвічується, коли запускається основна програма. Якщо рекомендований вид нагрівання не буде обрано протягом 10 секунд, програма анулюється.



Натиснути кнопку  під час попереднього нагрівання або основної програми, у будь-який момент під час тривання процесу, для перевірки налаштувань програми. Номер програми і вага (у відповідних випадках) висвічуються для програм, в яких не використовується датчик для вимірювання температури або висвічується номер програми і встановлена температура датчика. Але в цьому випадку неможливо модифікувати ці налаштування. Якщо потрібно змінити параметри, потрібно закінчити програму і ввести нові налаштування. Коли параметри програми (час тривання процесу, температура, встановлена температура датчика) змінюються під час використання готової програми, символ  вимикається.

Щоб анулювати процес, потрібно змінити положення ручки вибору функції духовки.


У випадку програм, в яких не використовується датчик для вимірювання температури звучить сигнал (4 звукові


ЕКСПЛУАТАЦІЯ




сигнали/перерва/4 звукові сигнали) після закінчення попередньо встановленого часу. Звукові сигнали повторюються з 3-секундним інтервалом приблизно одну хвилину. Висвічується час "00:00" і мигає символ .

У випадку програм, в яких використовується датчик для вимірювання температури звучить сигнал (4 звукові сигнали/перерва/4 звукові сигнали) після досягнення заданої температури в середині страви. Звукові сигнали повторюються з 3-секундним інтервалом приблизно одну хвилину. На дисплеї мигає символ , актуальна температура датчика і символ .

Встановити ручку функції духовки у положення "0" або натиснути будь-яку кнопку для скасування сигналу закінчення процесу. Після закінчення процесу, на дисплеї з'явиться актуальний час.

Якщо обрано програму з попереднім нагріванням, духовка попередньо нагрівається до необхідної заданої температури перед початком основної програми. Під час попереднього нагрівання символ  ввімкнений. У випадку програм, в яких не використовується датчик для вимірювання температури, висвічується час тривання і температура основної програми. У випадку програм, в яких використовується датчик для вимірювання температури на дисплеї висвічується актуальний час і задана температура датчика. Термометр на дисплеї показує відсоткове значення досягнутої температури, встановленої для духовки.
















Звуковий сигнал (4 звукові сигнали/перерва/4 звукові сигнали) і мигання символу  інформує про те, коли була досягнута задана для духовки температура. Сигнал може бути вимкнений натисканням будь-якої кнопки. Після вимкнення сигналу,

мигаючі символи  і  інформують про досягнення температури попереднього нагрівання. Щоб запустити основну програму, потрібно поставити страву у духовку і натиснути кнопку . Для програм з попереднім нагріванням неможливо встановити кінець часу тривання процесу.




Список готових програм – на наступних сторінках інструкції.



ЕКСПЛУАТАЦІЯ


Готові програми

Програма	Функція духовки/ нагріта	Час тривання/ темп. датчика	Встановлена температура	Рівень
P01 свинина		85°C	180°C	3
P02 яловичина		80°C	180°C	3
P03 телятина		75°C	170°C	3
P04 птиця-курка		85 хв.	190°C	3
P05 птиця-качка		90 хв.	180°C	3
P06 птиця-гуска		115 хв.	170°C	2
P07 піца товста осно- ва	 нагріта	40 хв.	200°C	3
P08 заморо- жена піца	 нагріта	20 хв.	200°C	3
P09 заморожена риба	 нагріта	20 хв.	175°C	3
P10 заморожена запіканка	 нагріта	20 хв.	180°C	3
P11 заморожена лазанья	 нагріта	40 хв.	200°C	3
P12 заморожена картопля фрі	 нагріта	20 хв.	225°C	3
P13 посипане тісто	 нагріта	30 хв.	175°C	3
P14 тісто з фрук- тами	 нагріта	30 хв.	175°C	3
P15 рулет	 нагріта	10 хв.	200°C	3

5.7. Блокування програматора

Щоб включити блокування програматора потрібно одночасно тримати кнопки  і  приблизно 3 секунди. Загорається символ блокування , який підтверджує ввімкнення блокування.







Потрібно пам'ятати, що якщо блокування ввімкнене, його можна вимкнути тільки одночасно натиснувши кнопку  і кнопку . Сигнал помилки (довгий окремих звуковий сигнал) інформує, що будь-яка кнопка або ручка зміни налаштувань були натиснуті при ввімкненому блокуванні.

Коли програматор заблокований, немає можливості модифікувати програму, або її окремі функції. Зміна положення перемикача при ввімкненому блокуванні спричиняє вимкнення попередньо заданої функції, мигає символ блокування , звучить сигнал помилки. Якщо ручка вибору функції духовки встановлена у позицію "0", символ блокування ввімкнений.

5.8. Сигнал експлуатаційної помилки


Програматор видає окремих, довгий звуковий сигнал у випадку виникнення експлуатаційної помилки (помилки користувача). До таких експлуатаційних помилок належить: натискання неактивних кнопок, повернення перемикача зміни налаштувань в неактивному напрямку, або будь-які дії, які можуть призвести до зміни параметрів.


5.9. Вимкнення звуку

Існує можливість вимкнути звукові сигнали програматора. Щоб приглушити програма-тор (вимкнути звук) потрібно повернути ручку  проти годинникової стрілки, потім натиснути кнопки  і . Щоб знову включити звук, потрібно повернути ручку  за годинниковою стрілкою, потім натиснути кнопки  і .

Потрібно звернути увагу на те, щоб у приглушеному режимі вимкнені звуки підтвердження і сигнали експлуатаційних помилок, але не вимкнені сигнали часового регулятора (час тривання процесу і часовий регулятор).

5.10. Автоматичне вимкнення живлення

Програматор відключить електричні підсистеми від мережі живлення, якщо ручка вибору функції духовки  знаходиться в іншій позиції, ніж "0" у даний час. Залежно від температури у камері духовки цей час може складати від 2 до 10 годин.

Символ  (автоматичне вимкнення живлення) мигає, якщо програма тор відключив усі електричні підсистеми.

Щоб знову включити духовку потрібно встановити ручку  у позицію "0".

ЕКСПЛУАТАЦІЯ

Використання пічки

Смаження проходить в результаті впливу на їжу інфрачервоних променів, які створюються розігрітим грилем.



Для увімкнення пічки необхідно:

- Встановити ручку духовки в положення, яке позначено символом «гриль» ,
- Розігріти духовку протягом 5 хвилин(при закритих дверцятах духовки).
- Поставити в духовку піднос з продуктами харчування на відповідний рівень чиї рівень, а у випадку смаження на вертелі - помістити безпосередньо під ним (нижче вертеля) піддон для стікаючого жиру,
- Смаження слід проводити при закритих дверцятах духовки.

Увага!

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

Використання вертеля*

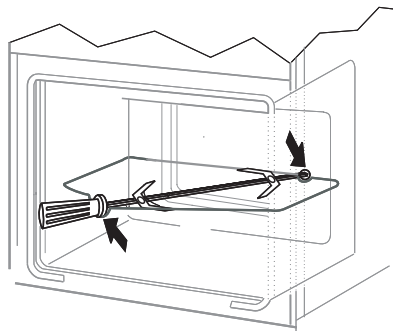
Вертел дозволяє смажити страву, що готується в духовці , перевертаючи її. Головним чином він служить для підсмажування птиці, шашликів, ковбасок тощо. Увімкнення та вимкнення руху вертеля здійснюється одночасно з увімкненням та вимкненням операції смаження - «гриль»  

При використанні однієї з цих функцій у процесі підсмажування може відбутися тимчасова зупинка двигуна або зміна напрямку обертання. Це не впливає на час та якість смаження.

Приготування страви на вертелі:

(див. малюнки)

- поставити їжу на вертель та закріпити за допомогою вилок,
- раму вертеля розмістити в духовці на 3 знизу робочому рівні ,
- кінець вертеля вставити у захват двигуна. Зверніть увагу на те, щоб виїмка металічної частина захоплення спиралась на раму,
- викрутити руків'я,
- вставити піднос на самий нижній рівень камери духовки,
- Смаження слід проводити при закритих дверцятах духовки.



* для певних моделей

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

Вид готування страви	Р - програма / М – ручне налаштування	Функція духовки 	Температура °C	Рівень ()	Час [хв.] 
	P15		160 - 200	2 - 3	30 - 50
	P13		160 - 180	2	20 - 40*
	P14		140 - 160	2	10 - 40*
	P08		200 - 230	1 - 3	10 - 20
	M		210 - 220	2	45 - 60
	P09		160 - 180	2 - 3	45 - 60
	M		190	2 - 3	60 - 70
	M		230 - 250	4	14 - 18
	M		225 - 250	2	120 - 150
	P02		160 - 180	2	120 - 160
	M		160 - 230	2	90 - 120
	P01		160 - 190	2	90 - 120
	P04		200 - 220	2 - 3	50 - 60
	M		160 - 180	2	45 - 60
	M		175 - 190	2	60 - 70
	M		190 - 210	2	40 - 50
	M		170 - 190	3	40 - 50

*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.

ОБСЛУГОВУВАННЯ ТА ДОГЛЯД

Охайність користувача та підтримання плити у чистоті і її правильне утримання значною мірою продовжують строк її безаварійної роботи. **Перед чистою плитою необхідно вимкнути, звернувши особливу увагу на те, щоб всі ручки знаходились у положенні „•” / „0”.** Чищення можна проводити тільки після того, як плита вистигне.

- Духовку слід чистити після кожного використання. При очищенні вмикається освітлення, що дозволяє покращити видимість всередині робочого простору.
- Камеру духовки слід мити тільки теплою водою з додаванням невеликої кількості рідини для миття посуду.
- **Очищення паром «Steam Clean»**
Спосіб дійствий описан в разделе «Работа программатора и управление духовкой», см. пункт 5.4.
После окончания процесса чистки, открыть двери духовки, вытереть духовой шкаф изнутри губкой или тряпкой, затем вымыть теплой водой с добавлением жидкости для мытья посуды.
- Після миття камери духовки її слід витерти насухо.

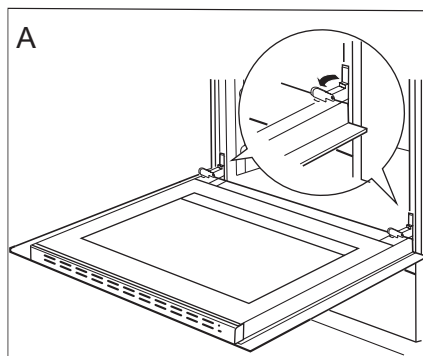
Увага!

Для очищення та підтримки в робочому стані скляних поверхонь не використовувати чистячі засоби, які містять абразиви.

ОБСЛУГОВУВАННЯ ТА ДОГЛЯД

Зняття дверцял

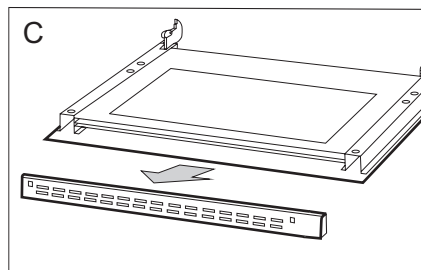
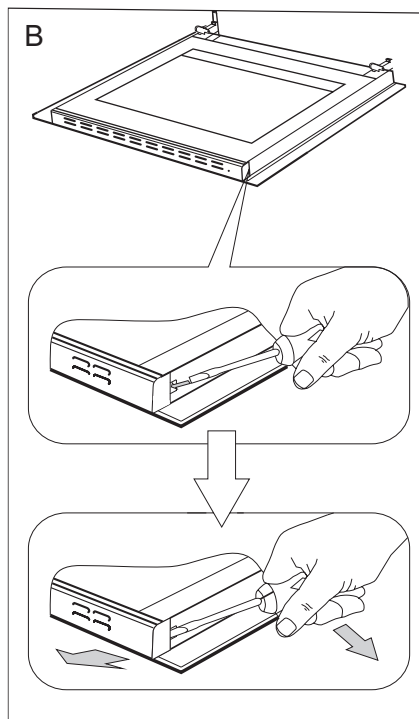
для більш зручного доступу до камери духовки та її очищення можна зняти дверця. Для цього потрібно її відкрити, підняти запобіжник, який знаходиться на петлі, дверцята злегка прикрити, підняти та висунути вперед (мал. А). Для установки дверцял на плиту, повторити дії у зворотному порядку. У ході встановлення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



Відтягнути запобіжники петель

Зняття внутрішнього скла

1. За допомогою плоскої викрутки необхідно виштовхнути верхню планку дверцял, акуратно підважуючи її з боків (рис.В).
2. Вийняти верхню планку дверцял. (рис. В, С)



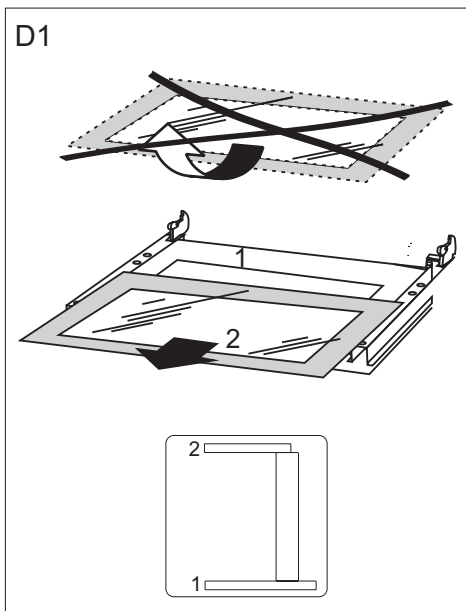
ОБСЛУГОВУВАННЯ ТА ДОГЛЯД

3. Внутрішнє скло вийняти з кріплення (у нижній частині дверцят).
Мал. D, D1.

4. Помити скло теплою водою з невеликою кількістю чистильного засобу.

Щоб встановити скло, слід діяти у зворотній послідовності. Гладенька частина скла повинна знаходитися зверху.

Увага! Не слід притискати верхню планку одночасно з обох сторін дверей. Щоб правильно встановити верхню планку дверей, потрібно спочатку прикласти лівий кінець планки до дверей, а правий кінець притиснути, поки не почуєте «кляцання». Пізніше притиснути планку з лівої сторони, поки не почуєте «кляцання».

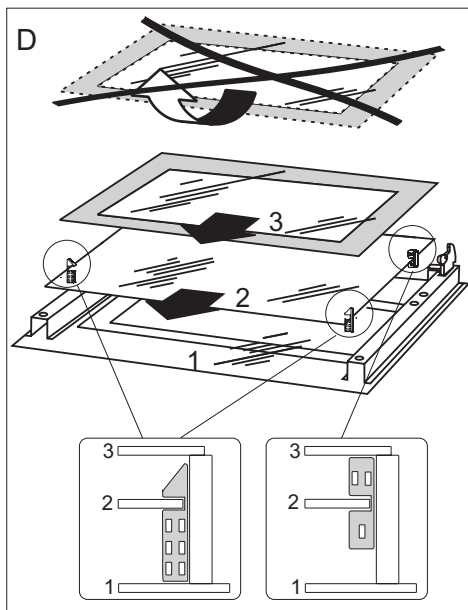


Виймання внутрішніх шибок. 2 шибки.

Періодичний огляд

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

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



Виймання внутрішніх шибок. 3 шибки.

Увага!

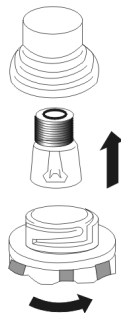
Усі ремонтні та регуляційні роботи повинні проводитися відповідним сервісним центром чи майстром, який має необхідну кваліфікацію та допуск.

ЧИЩЕННЯ І ОБСЛУГОВУВАННЯ ДУХОВКИ

Заміна лампочки освітлення духовки

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

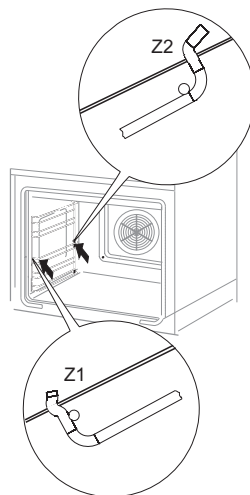
- Усі ручки управління встановити у положення „●” / „0” та вимкнути живлення,
- Вивернути та промити ковпак лампочки, витерти його насухо.
- Вивернути освітлювальну лампочку з гнізда, за необхідності замінити її на нову
- лампочка високотемпературна (300°C) з параметрами:
 - напруга 230
 - потужність 25 W - різьба E14.



Лампочка духовки

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

- Духовки, позначені літерою **D**, обладнано легко висувними дротяними напрямними (решітками) вкладок духовки. Щоб їх вийняти для миття слід потягнути за кріплення, розташоване спереду (Z1), потім потягнути за напрямну і зняти її із заднього кріплення (Z2). Після миття напрямних їх слід закріпити в осадчих отворах духовки, потім втиснути кріплення (Z1 і Z2).



Демонтаж бічних решіток

- Духовки, позначені літерами **Da** 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.

Увага!

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

ТЕХНІЧНІ ДАНІ

При кожній аварійній ситуації слід:

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

ПРОБЛЕМА	ПРИЧИНА	Дії
1. Електрика не працює	Відсутнє живлення	Перевірте запобіжник, той, що перегорів, замінити
2. Дисплей таймера показує „12.00”	Прилад був вимкнений з мережі або тимчасово зникла напруга	Налаштувати поточний час(див. Інструкція з експлуатації таймера)
3. Не працює освітлення духовки	Лампа викручена або перегоріла	Підкрутити або замінити лампу (див. Розділ Очищення та утримання плити)

ТЕХНІЧНІ ДАНІ

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

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

Компания изготовитель

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

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

Сделано в Польше



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

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