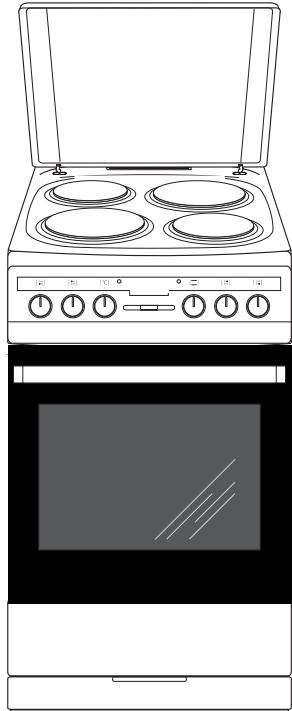
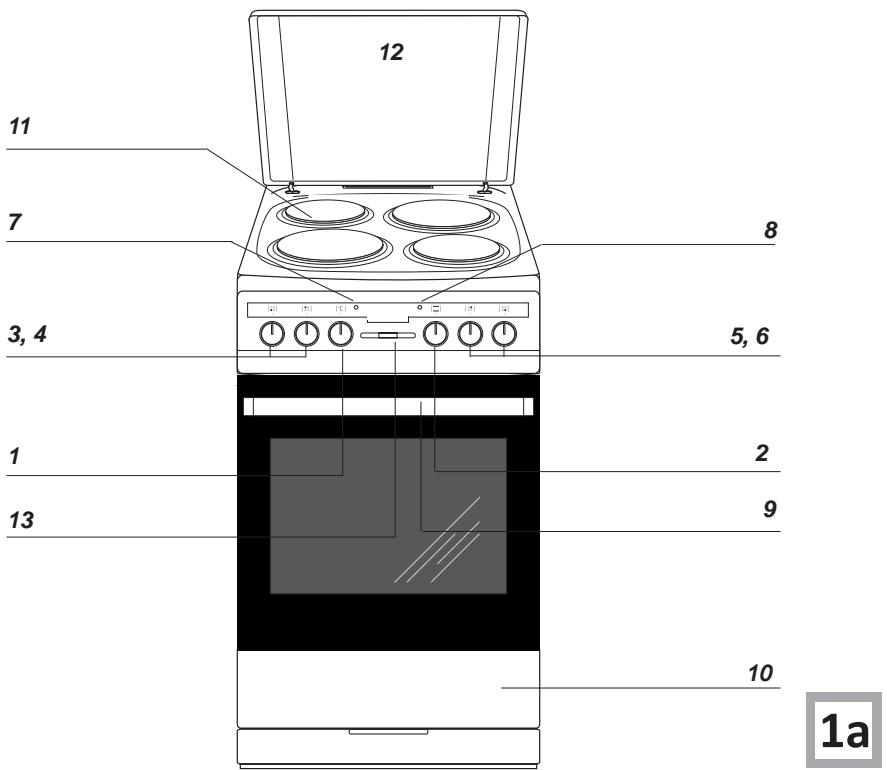


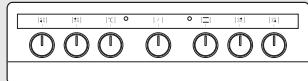


FCEB5*
FCEW5*
FCEX5*



(RU) ИНСТРУКЦИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ
(KAZ) ПАЙДАЛАНУ БОЙЫНША НҰСҚАУЛЫҚ
(UA) ІНСТРУКЦІЯ З ЕКСПЛУАТАЦІЇ
(RO) MANUAL DE UTILIZARE
(DE) GEBRAUCHSANWEISUNG

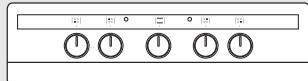




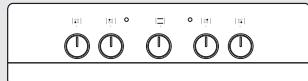
2a



2b



2c



2d



2e



6a



6c



6b



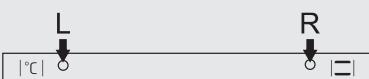
6h



6g



6i



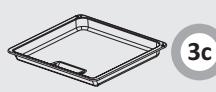
6z



3a



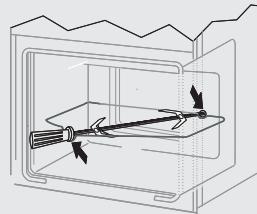
3b



3c



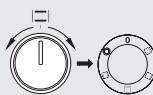
3d



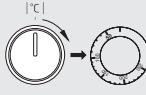
6y

	1N~	H05VV-F3G4
	2N~	H05VV-F4G2,5
	3N~	H05VV-F5G1,5

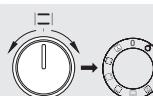
4b



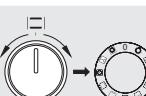
6j



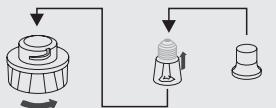
6k



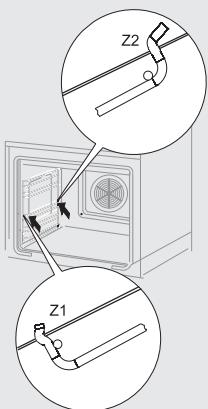
6l



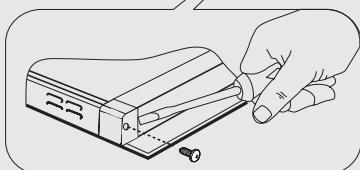
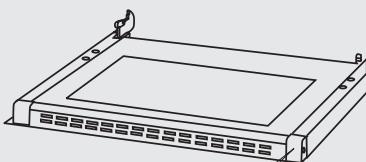
6m



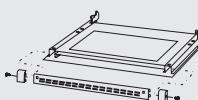
9



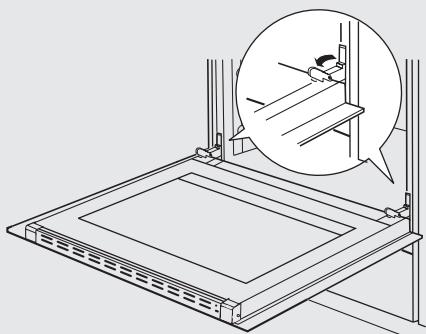
10



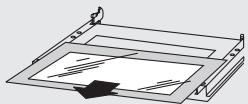
11a



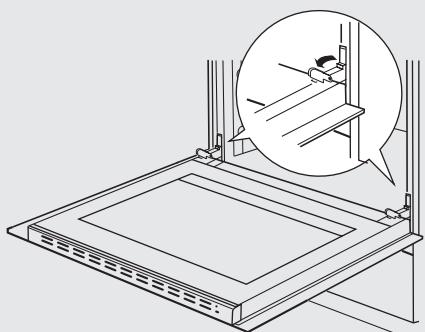
11b



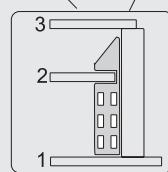
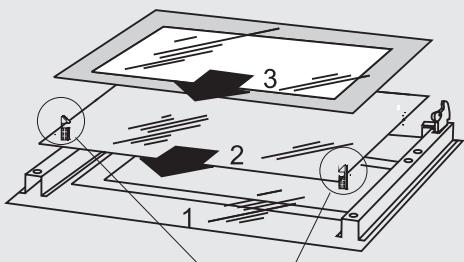
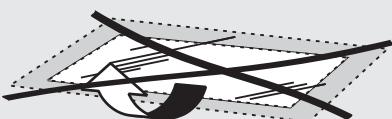
11



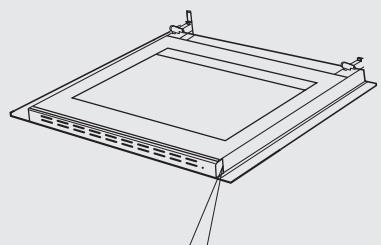
11c



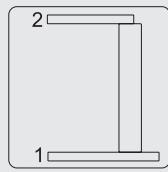
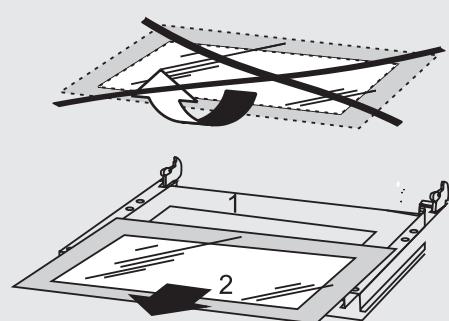
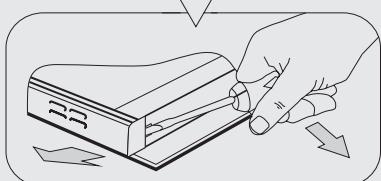
12a



12d



12b



12d1



12c

Плита «Hansa» объединяет в себе такие качества, как исключительная простота эксплуатации и стопроцентная эффективность. После прочтения инструкции у Вас не возникнет затруднений по обслуживанию плиты.

Плита, при выпуске с завода, перед упаковкой была тщательно проверена на специальных стендах на предмет безопасности и работоспособности.

Просим Вас внимательно прочесть инструкцию по эксплуатации перед включением устройства. Следование изложенным в ней указаниям предотвратит неправильное пользование плитой.

Инструкцию следует сохранять и держать в легко доступном месте. Во избежание несчастных случаев необходимо последовательно соблюдать положения инструкции по эксплуатации.

Внимание!

Плитой пользоваться только после ознакомления с данной инструкцией.

Плита предназначена исключительно для домашнего использования.

Изготовитель оставляет за собой право внесения изменений, не влияющих на работу устройства.

СОДЕРЖАНИЕ

УВАЖАЕМЫЙ ПОКУПАТЕЛЬ	6
КАК ЭКОНОМИТЬ ЭНЕРГИЮ	6
УКАЗАНИЯ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ	7
ОПИСАНИЕ УСТРОЙСТВА	9
МОНТАЖ	10
ЭКСПЛУАТАЦИЯ	11
ПРИГОТОВЛЕНИЕ ПИЩИ В ДУХОВКЕ - ПРАКТИЧЕСКИЕ СОВЕТЫ	16
УКАЗАНИЯ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ	17
ОБСЛУЖИВАНИЕ И УХОД	19
ПОВЕДЕНИЕ В АВАРИЙНЫХ СИТУАЦИЯХ	20
ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ	21

КАК ЭКОНОМИТЬ ЭНЕРГИЮ

- Рациональное использование электроэнергии позволяет не только снизить расходы, но и сохранить окружающую среду. Выполнение следующих простых правил позволит добиться наилучших результатов:

- Применение соответствующей посуды для приготовления пищи. Кастрюли с плоским и толстым дном позволяют сэкономить до трети электроэнергии. Нужно помнить о крышке, в противном случае потребление энергии возрастает вчетверо!
- Подбор посуды для приготовления соответственно нагревательной зоне. Посуда никогда не должна быть меньше нагревательной плитки.
- Следить за чистотой конфорок и днищ кастрюль. Загрязнения препятствуют теплообмену – сильно пригоревшая грязь можно удалить только средствами, в свою очередь причиняющими вред окружающей среде.
- Избегать излишнего «подглядывания в кастрюли». Не открывать без необходимости дверцу духовки.
- Своевременное отключение и использование остаточного тепла.
- В случае длительного приготовления пищи выключать конфорки за 5 -10 минут до конца. Этим экономится около 20% энергии.
- Использование духовки только для приготовления большого объема пищи. Мясо весом до 1 кг выгодней приготовить в кастрюле на варочной поверхности.
- Использование остаточного тепла духовки. Если блюдо готовится более 40 минут отключить духовку за 10 минут до конца приготовления. Внимание! Если используется таймер, установить его на более короткое время.
- Жарить с конвекцией и при закрытой дверце



духовки.

- Аккуратно закрывать дверцу духовки. Загрязненные уплотнители дверцы духовки способствуют потере тепла. Загрязнения на уплотнителях следует устранять сразу.
- Не располагайте плиту вблизи холодильников/морозильных камер. Без необходимости возрастает потребление электричества.



РАСПАКОВКА

Для транспортировки устройства было защищено от повреждений упаковкой. После удаления упаковки, просим Вас избавиться от ее частей способом, не наносящим ущерба окружающей среде.

Все материалы, использованные для изготовления упаковки, безвредны, на 100% подлежат переработке и обозначены соответствующим знаком.

Внимание! К упаковочным материалам (полиэтиленовые пакеты, куски пенопласта и т.п.) в процессе распаковки нельзя подпускать детей



ИЗЬЯТИЕ ИЗ ЭКСПЛУАТАЦИИ

По окончании срока использования данное устройство нельзя выбросить, как обычные коммунальные отходы, его следует сдать в пункт приема и переработки электрических и электронных устройств. Об этом информирует знак, расположенный на устройстве, инструкции по эксплуатации и упаковке.



В устройстве использованы материалы, подлежащие повторному использованию в соответствии с их обозначением. Благодаря переработке, использованию материалов или иной формой использования отслуживших срок устройств вы внесете существенный вклад в сохранение окружающей среды.

Сведения о соответствующем пункте утилизации использованного оборудования вы можете получить в местной администрации.

Внимание! Оборудование и его доступные части нагреваются во время эксплуатации. Всегда следует помнить, что существует опасность травмы, при прикосновении к нагревательным элементам. Поэтому, во время работы оборудования - быть особо бдительными! Дети младше 8 лет не должны находиться вблизи оборудования, а если находятся, то под постоянным контролем взрослого ответственного лица.

Данное оборудование может обслуживаться детьми в возрасте от 8 лет и старше, лицами с физическими, мануальными или умственными ограничениями, либо лицами с недостаточным опытом и знаниями по эксплуатации оборудования, при условии, что происходит это под надзором ответственного лица или согласно с изученной с ответственным лицом инструкцией эксплуатации.

Внимание! Приготовление на кухонной плите блюд на жиру или на растительных маслах без надзора, может быть опасно и привести к пожару.

НИКОГДА не пробуйте гасить огонь водой! Сначала отключите оборудование, а затем накройте огонь, например, крышкой или невоспламеняющимся одеялом.

Внимание! Опасность пожара! Не складируйте предметы и вещи на поверхности плиты!

Особое внимание обратить на детей! Дети не могут играть оборудованием! Убрка и обслуживание оборудования не могут производиться детьми без надзора взрослых.

Во время работы оборудование нагревается.

Следует соблюдать осторожность, не прикасаться к горячим частям внутри духовки. Когда используется духовка, доступные части могут нагреться. Рекомендуется не подпускать к духовке детей.

Внимание! Не применять для чистки агрессивных моющих и чистящих средств, острых металлических предметов для чистки стекла дверей, так как данные средства могут поцарапать поверхность и привести к возникновению трещин на стекле.

Внимание! Для исключения возможности поражения электрическим током перед заменой лампочки убедитесь, что устройство выключено.

Перед открытием крышки плиты, рекомендуется очистить ее от загрязнений. Прежде чем опустить крышку, рекомендуется охладить варочную поверхность. Для чистки кухонной плиты нельзя применять оборудование для чистки паром.

- Во время работы оборудование нагревается. Следует соблюдать осторожность, не прикасаться к горячим частям внутри духовки.
- Особое внимание следует обратить на детей около плиты. Прямой контакт с работающей плитой грозит ожогом!
- Необходимо следить, чтобы мелкое кухонное оборудование и провода не соприкасались с нагретой духовкой и варочной поверхностью, поскольку изоляция этого оборудования не рассчитана на высокие температуры.
- Нельзя оставлять плиту без присмотра во время жарения. Масла и жиры могут загореться вследствие выкипания или нагревания.
- Не следует ставить на открытую дверцу духовки посуду весом более 15 кг, на варочную поверхность – более 25 кг.
- Не использовать грубые чистящие средства или острые предметы для чистки стекол дверцы, они могут поцарапать поверхность и привести к появлению трещин на стекле.
- Нельзя ставить горячую посуду и иные вещи (более 75°C), а также легко воспламеняющиеся материалы в ящики шкафа.
- Нельзя пользоваться технически неисправной плитой. Все изъяны должны устраняться только квалифицированным персоналом.
- В любом случае технической неисправности, немедленно отключить электропитание плиты и сообщить о необходимости ремонта.
- Неукоснительно следовать указаниям и руководствам данной инструкции. Не подпускать к эксплуатации лиц, не знакомленных с ее содержанием.
- Оборудование было запроектировано исключительно для приготовления пищи. Всякое другое его применение (например, обогревание помещений) является несогласующим его назначению и может быть опасным.

ОПИСАНИЕ УСТРОЙСТВА

1а

- 1 Ручка регулятора температуры духовки
- 2 Ручка выбора функции духовки
- 3, 4, 5, 6 Ручки управления конфорками
- 7 Контрольная лампа терморегулятора L
- 8 Контрольная лампа работы плиты R
- 9 Крепление дверцы духовки
- 10 Ящик
- 11 Конфорки варочной поверхности
- 12 Крышка*
- 13 Таймер*

Панели управления плиты FCE*

Рис 2а - Минутный таймер*

Рис 2б - Минутный таймер*

Рис 2с - Ручка регулятора температуры и выбора функции духовки

Рис 2д - Ручка регулятора температуры и выбора функции духовки

Рис 2е - Ручка регулятора температуры и выбора функции духовки

Оснащение плиты - перечень:

3а Поддон для выпечки*

3б Решетка для гриля (решетка для сушки)

3с Поддон для жарки*

3д Вертел – и вилки*

*для определенных моделей

Установка плиты

- Кухонное помещение должно быть сухим и проветриваемым, иметь исправную вентиляцию, а расположение плиты должно обеспечивать свободный доступ ко всем элементам управления.
- Плита с одной стороны может соседствовать с высоким предметом или стеной. Фурнитура для встройки должна иметь облицовку и клей для ее присоединения должен обладать термостойкостью 100°C. Несоблюдение этого условия может привести к деформации поверхности или облицовки.
- Плита устанавливается на твердом и ровном полу (не устанавливать на подставке).
- Вытяжки следует монтировать в соответствии с эксплуатационными инструкциями.
- Перед началом использования плиту надо выровнять, что имеет особое значение для распределения жира на сковородке. Для этого предназначены регулируемые ножки, доступ к которым открывается после выемки ящика. Диапазон регулировки +/- 5 мм.

Подключение плиты к электропроводке

Внимание!

Подключение к проводке может выполнять квалифицированный специалист по монтажу с соответствующим допуском. Запрещается самовольно производить перенастройку или изменения в электропроводке.

Указания для специалиста по монтажу.

Плита рассчитана на питание переменным трехфазным током (400В 3N ~50Гц). Номинальное напряжение нагревательных элементов составляет 230 В. Переключение плиты для питания однофазным током (230 В) осуществляется установкой мостка на панели подключения в соответствии с прилагающейся схемой соединений.

Схема соединений находится рядом с распределительным щитком плиты. Доступ к щитку возможен после снятия кожуха, отвинтив крепления отверткой. Нужно помнить о правильном выборе соединительного кабеля, учитывать тип подсоединения и номинальную мощность плиты. Соединительный кабель следует закрепить в оттяжке.

Внимание!

Следует помнить о подключении нулевой цепи к зажиму на распределительном щитке, обозначенного символом \oplus («заземление»). Электропроводка, питающая плиту, должна иметь выключатель защиты, позволяющий прервать подачу тока при возникновении аварийной ситуации. Расстояние между рабочими контактами выключателя защиты должно составлять минимум 3 мм.

Способ подключения, отличающийся от показанного на схеме, может привести к поломке плиты.

Рис. 4b

ЭКСПЛУАТАЦИЯ

Перед первым включением плиты

- удалить части упаковки,
- аккуратно (медленно) удалить этикетки с дверок духовки, если на раме сохранится заметный след, нужно разогреть камеру духовки (смотри ниже) и на нагретое стекло духовки побрызгать жидкостью для мытья стекол и вытереть мягкой тряпкой.
- освободить ящик, очистить камеру духовки от заводских средств консервации,
- вынуть содержимое духовки и промыть в теплой воде с добавлением жидкости для мытья посуды,
- включить вентиляцию в помещении или открыть окно,
- прогреть духовку (250°C, в течение 30 минут), удалить загрязнения и тщательно помыть.

Внимание!

В плитах, оборудованных электронным таймером, после подключения к сети дисплей будет показывать „0.00“. Нужно установить текущее время таймера (см. инструкцию эксплуатации таймера).

Если текущее время не установлено, духовка работать не будет.

- выполнять работы с соблюдением правил безопасности.

Камеру духовки нужно мыть исключительно теплой водой с добавлением небольшого количества жидкости для мытья посуды.

Механический минутный таймер M*

Минутный таймер не управляет работой плиты. Это просто устройство звуковой сигнализации, напоминающее о необходимости выполнения кратковременных кулинарных действий. Диапазон времени составляет от 0 до 60 минут.

Рис.6а

Внимание!

Нужно пользоваться таймером в диапазоне с 0 до 10 минут, надо во первых повернуть на 90° регулятор таймера, а потом настроить выбранный режим работы.

Механический Минутный таймер Ms*

Таймер предназначен для управления работой духовки. Можно его программировать в пределах от 0 до 120 минут. По истечении заданного времени включится звуковой сигнал и духовка автоматически отключится.

Программирование – поверните ручку по часовой стрелке и установите требуемое время.

Рис.6б

Когда ручка установлена в положение „0“, духовка не начнет работать.

Если Вы не намерены пользоваться функцией таймера, установите ручку в положение 

Рис.6с

Внимание!

Нужно пользоваться таймером в диапазоне с 0 до 10 минут, надо во первых повернуть на 90° регулятор таймера, а потом настроить выбранный режим работы.

*для определенных моделей

Управление работой варочной поверхности Выбор посуды

Управление работой конфорок производится при помощи четырех ручек, находящихся на панели управления плиты. Графические символы, размещенные над ручками, информируют о том, к какой панели относится ручка. Правильно подобранный посуда должна иметь диаметр dna, приблизительно равный поверхности используемой нагревательной панели. Не следует использовать посуду с большим или выпуклым дном. Рекомендуется применение специальной посуды с толстым литым днищем. Нужно помнить о том, что посуда должна иметь правильно подобранный крышку. Грязные поверхности нагревательных панелей и посуды не позволяют полностью использовать тепло.

Рис.6д

Подбор мощности нагревания

Мощность конфорки можно регулировать, плавно вращая ручку вправо и влево. При включении варочной поверхности, на панели управления загорается желтая сигнальная лампочка.

Рис.6д

- МИН. Подогрев
- 1 Тушение овощей, медленная варка
- Варка супов, большого количества еды
- 2 Медленная жарка
- Приготовление на гриле мяса, рыбы
- 3 МАКС. Быстрое разогревание, быстрая варка, жарка
- 0 Выключение

Внимание!

Предохраняйте варочную поверхность от коррозии. Выключайте конфорку перед снятием кастрюли. Не оставляйте на включенной конфорки посуду с блюдами, готовящимися на жирах и масле без присмотра, горячий жир может загореться.

ЭКСПЛУАТАЦИЯ

Функции духовки и ее обслуживание.

Духовка с естественной конвекцией (стандартная)

Духовка может нагреваться верхним и нижним нагревателями, а также грилем (если он есть). Работа такой духовки управляется одной ручкой, обслуживающей переключатель вида работы, соединенный с регулятором температуры

Рис.6i

Внимание!

В моделях плиты, не оборудованных грилем, символ на ручке управления  отсутствует.

Возможные положения ручки



Автономное освещение духовки

Установив ручку в это положение, мы включаем освещение камеры духовки. Используется, например, при мытье камеры.



100-250

°C

Включены верхний и нижний нагреватели

Термостат позволяет устанавливать температуру в от 100°C до 250°C. Применять для выпечки.



Включен гриль

Установка ручки в это положение позволяет жарить пищу на гриле или вертеле.



Включен верхний нагреватель

При этом положении ручки духовка грееется исключительно верхним нагревателем. Применять при поджаривании выпечки сверху.



Включен нижний нагреватель

В этом положении ручки духовка грееется только нижним нагревателем. Применять при поджаривании выпечки снизу.

Включение и выключение духовки

Для того, чтобы включить духовку, нужно

- определить нужные условия работы – температуру и способ нагревания,
- установить ручку в нужном положении, поворачивая ее вправо.

Рис.6z

Включение духовки сопровождается свечением двух сигнальных лампочек, R и L. Горение контрольной лампочки R цвета сигнализирует о работе духовки. Погасшая L лампочка информирует о том, что в духовке установилась нужная температура. Если кулинарные рекомендации советуют поместить блюдо в разогретую духовку, это нужно делать не ранее первого отключения L контрольной лампочки. В процессе приготовления L лампочка будет включаться и выключаться (поддержание температуры внутри духовки). R контрольная лампочка может также гореть в положении ручки «Освещение камеры духовки».

Выключение духовки – для выключения духовки

нужно ручку установить в положение „0”, повернув ее влево. Сигнальная лампочка должна погаснуть.

Духовка с естественной конвекцией (стандартная)

Духовка может нагреваться верхним и нижним нагревателями, грилем. Управление работой осуществляется при помощи ручки выбора режима работы духовки – установка заключается в повороте ручки на выбранную функцию.

Рис.6j

а также ручки регулирования температуры – установка заключается в повороте ручки на выбранную величину температуры

Рис. 6k

Выключение осуществляется установкой обеих ручек в положение „●” / „0”.

Возможные положения ручки



Автономное освещение духовки

Установив ручку в это положение, мы включаем освещение камеры духовки. Используется, например, при мытье камеры.



Включен гриль

Установка ручки в это положение позволяет жарить пищу на гриле или вертеле.



Включен верхний нагреватель

При этом положении ручки духовка грееется исключительно верхним нагревателем. Применять при поджаривании выпечки сверху.



Включен нижний нагреватель

В этом положении ручки духовка грееется только нижним нагревателем. Применять при поджаривании выпечки снизу.



Включены верхний и нижний нагреватели

Установка ручки в это положение приведет к нагреванию духовки стандартным способом.

Контрольная лампа

Рис.6z

Включение духовки сопровождается свечением двух сигнальных лампочек, R и L. Горение контрольной лампочки R цвета сигнализирует о работе духовки. Погасшая L лампочка информирует о том, что в духовке установилась нужная температура. Если кулинарные рекомендации советуют поместить блюдо в разогретую духовку, это нужно делать не ранее первого отключения L контрольной лампочки. В процессе приготовления L лампочка будет включаться и выключаться (поддержание температуры внутри духовки). R контрольная лампочка может также гореть в положении ручки «Освещение камеры духовки».

ЭКСПЛУАТАЦИЯ

Духовка с естественной конвекцией

Духовка может нагреваться верхним и нижним нагревателями, грилем. Управление работой осуществляется при помощи ручки выбора режима работы духовки – установка заключается в повороте ручки на выбранную функцию,

Рис.61

а также ручки регулирования температуры – установка заключается в повороте ручки на выбранную величину температуры

Рис.62

Выключение осуществляется установкой обеих ручек в положение „●“ / „0“.

Внимание!

Включение нагревания (нагревателя и т.п.) после включения какой-либо функции духовки произойдет только после выбора температуры.

0

нулевая установка



независимое освещение духовки

С помощью установки поворотной ручки в данной позиции загорается свет в духовом шкафу.



Быстрый разогрев

Включен верхний нагреватель, функция запекания и вентилятор. Применяется для предварительного нагревания духовки.



Размораживание

Включён только вентилятор, без использования каких-либо нагревателей.



Турбо гриль и конвекция

В этом положении ручка духовки выполняет функцию усиленного нагрева с конвекцией. На практике это позволяет ускорить процесс обжаривания и улучшить вкусовые качества готовящегося блюда. Поджаривание необходимо производить при закрытой дверце духовки.



функция «Усиленный «ГРИЛЬ» «Супер-Гриль»

Включение функции «Усиленный «ГРИЛЬ»» позволяет на запекание при одновременно включенном верхнем нагревателе. Данная функция позволяет применять более высокую температуру в верхней рабочей части духовки, в результате чего блюда больше зарумяниваются, данная функция позволяет также на запекание больших порций.



включена функция «ГРИЛЬ»

Запекание «ГРИЛЬ» до румяности блюда, применяется для запекания маленьких порций мяса: стейков, шницелей, рыбы, тостов, колбасок, запеканок (запекаемое блюдо не может быть толще 2-3 см, в процессе запекания блюдо надо перевернуть на другую сторону).



включен нижний нагреватель

В данном положении поворотной ручки духовка нагревается исключительно с помощью нижнего нагревателя. Запекание теста снизу (например, «влажная» выпечка и выпечка с фруктовой начинкой)



включен верхний и нижний нагреватель

Установка поворотной ручки в данной позиции позволяет нагревать духовку конвенциональным способом. Прекрасно подходит для печения блюд из теста, рыбы, мяса, хлеба, пиццы (обязательным является предварительное разогревание духовки, а также применение темных противней), процесс печения на одном уровне.



выключен вентилятор, а также верхний и нижний нагреватель.

В данной рабочей позиции поворотной ручки духовка работает в режиме «ТЕСТО». Конвенциональная духовка с вентилятором (функция рекомендуется во время процесса печения).

Контрольная лампа

Рис.62

Включение духовки сопровождается свечением двух сигнальных лампочек, R и L. Горение контрольной лампочки R цвета сигнализирует о работе духовки. Погасшая L лампочка информирует о том, что в духовке установилась нужная температура. Если кулинарные рекомендации советуют помещать блюдо в разогретую духовку, это нужно делать не ранее первого отключения L контрольной лампочки. В процессе приготовления L лампочка будет включаться и выключаться (поддержание температуры внутри духовки). R контрольная лампочка может также гореть в положении ручки «Освещение камеры духовки».

Духовка с принудительной конвекцией (с конвекцией и кольцевым нагревателем)

Духовка может нагреваться при помощи верхнего и нижнего нагревателей печки и кольцевого нагревателя. Работа духовки управляетяется при помощи ручки выбора режима работы духовки – установка а заключается в повороте ручки в нужное положение,

Рис.63

а также ручки регулирования температуры – установка заключается в повороте ручки на выбранную величину температуры

Рис.64

Выключение осуществляется установкой обеих ручек в положение „●“ / „0“.



Внимание!

Включение нагревания (нагревателя и т.п.) после включения какой-либо функции духовки произойдет только после выбора температуры.

ЭКСПЛУАТАЦИЯ

0 нулевая установка



независимое освещение духовки

С помощью установки поворотной ручки в данной позиции загорается свет в духовом шкафу.



Быстрый разогрев

Включен верхний нагреватель, функция запекания и вентилятор. Применяется для предварительного нагревания духовки.



Размораживание

Включен только вентилятор, без использования каких-либо нагревателей.



Турбо гриль и конвекция

В этом положении ручка духовки выполняет функцию усиленного нагрева с конвекцией. На практике это позволяет ускорить процесс обжаривания и улучшить вкусовые качества готовящегося блюда. Поджаривание необходимо производить при закрытой дверце духовки.



функция «Усиленный «ГРИЛЬ» («Супер-Гриль»)

Включение функции «Усиленный «ГРИЛЬ»» позволяет на запекание при одновременно включенном верхнем нагревателе. Данная функция позволит применять более высокую температуру в верхней рабочей части духовки, в результате чего блюдо больше зарумянивается, данная функция позволяет также на запекание больших порций.



включена функция «ГРИЛЬ»

Запекание «ГРИЛЬ» до румяности блюда, применяется для запекания маленьких порций мяса: стейков, шницелей, рыбы, тостов, колбасок, запеканок (запекаемое блюдо не может быть толще 2-3 см, в процессе запекания блюдо надо перевернуть на другую сторону).



включен нижний нагреватель

В данном положении поворотной ручки духовка нагревается исключительно с помощью нижнего нагревателя. Запекание теста снизу (например, «влажная» выпечка и выпечка с фруктовой начинкой)



включен верхний и нижний нагреватель

Установка поворотной ручки в данной позиции позволяет нагревать духовку конвенциональным способом. Прекрасно подходит для печения блюд из теста, рыбы, мяса, хлеба, пиццы (обязательным является предварительное разогревание духовки, а также применение темных противней), процесс печения на одном уровне.



включена термовентиляция

Установка поворотной ручки в функции «ВКЛЮЧЕНИЕ ТЕРМОВЕНТИЛЯЦИИ» позволяет нагревать духовку «принудительным» способом с помощью термовентилятора, который расположен в центральной

части задней стенки духового шкафа. В конвенциональных духовках в процессе печения применяются более низкие температуры.

Пользование данным способом нагревания позволяет равномерно распределить тепло вокруг блюда, которое находится в духовке.

выключен вентилятор, а также верхний и нижний нагреватель.

В данной рабочей позиции поворотной ручки духовка работает в режиме «ТЕСТО». Конвенциональная духовка с вентилятором (функция рекомендуется во время процесса печения).

включен термовентилятор и нижний нагреватель

В данном положении поворотной ручки духовка работает в режиме термовентиляции и включенного нижнего нагревателя, что приводит к повышению температуры от способа печения. Большее количество тепла будет находиться в нижней части выпекаемого, например, приготовление «мокрой» выпечки, пиццы.

Контрольная лампа

Рис.6z

Включение духовки сопровождается свечением двух сигнальных лампочек, **R** и **L**. Горение контрольной лампочки **R** цвета сигнализирует о работе духовки. Погасшая **L** лампочка информирует о том, что духовке установилась нужная температура. Если кулинарные рекомендации советуют поместить блюдо в разогретую духовку, это нужно делать не ранее первого отключения **L** контрольной лампочки. В процессе приготовления **L** лампочка будет включаться и выключаться (поддержание температуры внутри духовки). **R** контрольная лампочка может также гореть в положении ручки «Освещение камеры духовки».

Использование печки*

Обжаривание происходит в результате воздействия на пищу инфракрасных лучей, создаваемых разогревшимся грилем.

Для включения печки нужно:

- Установить ручку духовки в положение, обозначенное символом «гриль».
- Разогреть духовку в течение 5 минут (при закрытой дверце духовки).
- Поставить в духовку поднос с продуктами питания на соответствующий рабочий уровень, а в случае обжаривания на вертеле - расположить непосредственно под ним (ниже вертела) поддон для стекающего жира,
- Обжаривание следует осуществлять при закрытой дверце духовки.

Для функции «гриль» и «усиленный гриль» температуру нужно установить на 210°C, а для функции «конвекция и гриль» максимум на 190°C.

*для определенных моделей

Внимание!

Когда используется духовка, доступные части могут нагреться. Рекомендуется не подпускать к духовке детей.

Использование вертела*

Вертел позволяет жарить готовящееся в духовке блюдо, переворачивая его. Главным образом он служит для поджаривания птицы, шашлыков, колбасок и т.п. Включение и выключение движения вертала осуществляется одновременно с включением и выключением операции поджаривания - «гриль».

При использовании одной из этих функций в процессе поджаривания может произойти временная остановка двигателя или изменение направления вращения. Это не влияет на время и качество обжаривания.

Внимание!

Вертел не имеет отдельной ручки управления.

Приготовление блюда на вертеле:

(см. рисунки)

- поместить пищу на вертел и закрепить при помощи вилок,
- рамку вертала разместить в духовке на 3 снизу рабочем уровне ,
- конец вертала вставить в захват двигателя. Обратите внимание на то, чтобы выемка металлической части захвата опиралась на рамку,
- выкрутить рукоятку,
- вставить поднос на самый нижний уровень камеры духовки,
- Обжаривание следует осуществлять при закрытой дверце духовки.

Рис.6у

ПРИГОТОВЛЕНИЕ ПИЩИ В ДУХОВКЕ - ПРАКТИЧЕСКИЕ СОВЕТЫ

Выпечка

- Рекомендуется выпекать пироги на поддонах, являющихся заводской комплектацией плиты,
- Выпечку можно производить в формах и на поддонах промышленного производства, которые ставятся на боковые направляющие. Для приготовления продуктов питания рекомендуется использовать поддоны черного цвета, поскольку они лучше проводят тепло и сокращают время приготовления.
- Не рекомендуется применять формы и поддоны со светлой и блестящей поверхностью при обычном нагревании (верхний и нижний нагреватели), применение такой посуды может привести к тому, что тесто не пропечется снизу.
- При использовании кольцевого нагревателя предварительный прогрев духовки не обязателен. Для прочих режимов, перед приготовлением продуктов духовку нужно разогреть,
- Перед тем, как вынуть пироги из духовки, нужно проверить их готовность при помощи палочки (которая должна оставаться сухой и чистой),
- Рекомендуется оставить выпечку в духовке на 5 минут после ее выключения,
- Температура выпечки, приготовленной с использованием функции циркуляции температуры обычно на 20-30 градусов ниже, чем при обычной выпечке (с применением нижнего и верхнего нагревателя),

Духовка с естественной конвекцией (стандартная)

Вид выпечки продукт	Функции духовки	Температура °C	Уровень	Время [мин.]
	<input type="checkbox"/>	160 - 200	2 - 3	30 - 50
	<input type="checkbox"/>	220 - 240	3	10 - 15
	<input type="checkbox"/>	210 - 220	2	45 - 60
	<input type="checkbox"/>	210	4	14 - 18
	<input type="checkbox"/>	225 - 250	2	120 - 150
	<input type="checkbox"/>	160 - 230	2	90 - 120
	<input type="checkbox"/>	160 - 180	2	45 - 60
	<input type="checkbox"/>	190 - 210	2	40 - 50

Внимание!

Параметры, приведенные в таблицах являются справочными и могут изменяться в зависимости от Ваших кулинарных пристрастий и опыта.

- Параметры выпечки, приведенные в таблицах справочные, и могут меняться в соответствии с вашим опытом и вкусами,
- Если сведения в кулинарных книгах значительно отличаются от наших рекомендаций, просим руководствоваться настоящей инструкцией.

Поджаривание мяса

- В духовке готовится мясо порциями более 1 кг. Порции, вес которых меньше, рекомендуется готовить на газовых горелках плиты,
- Для приготовления рекомендуется применять жаропрочную посуду, с ручками, не поддающимися воздействию высокой температуры,
- При приготовлении пищи на решетке или вертеле на самом низком уровне нужно разместить поддон с небольшим количеством воды,
- Минимум один раз, на этапе полуготовности, нужно перевернуть мясо на другую сторону, в процессе выпечки время от времени поливать мясо выделяющимся соком или горячей соленой водой, поливая мясо холодной водой не рекомендуется.

УКАЗАНИЯ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ

Духовка с естественной конвекцией

Вид выпечки продукт	Функции духовки	Температура °C	Уровень	Время [мин.]
		160 - 200	2 - 3	30 - 50
		150	3	25 - 35
		160 - 180	2	20 - 40*
		150	3	65 - 70
		220 - 240	3	10 - 15
		210 - 220	2	45 - 60
		190	2 - 3	60 - 70
		210	4	14 - 18
		225 - 250	2	120 - 150
		160 - 230	2	90 - 120
		190	2 - 3	50 - 60
		160 - 180	2	45 - 60
		190 - 210	2	40 - 50
		170 - 190	3	40 - 50

Внимание!

Параметры, приведенные в таблицах являются справочными и могут изменяться в зависимости от Ваших кулинарных пристрастий и опыта.

УКАЗАНИЯ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСТИ

Духовка с принудительной конвекцией (с конвекцией и кольцевым нагревателем)

Вид выпечки продукт	Функции духовки	Температура °C	Уровень	Время [мин.]
		160 - 200	2 - 3	30 - 50
		160 - 180	2	20 - 40*
		140 - 160	2	10 - 40*
		200 - 230	1 - 3	10 - 20
		210 - 220	2	45 - 60
		160 - 180	2 - 3	45 - 60
		190	2 - 3	60 - 70
		210	4	14 - 18
		225 - 250	2	120 - 150
		160 - 180	2	120 - 160
		160 - 230	2	90 - 120
		160 - 190	2	90 - 120
		190	2 - 3	50 - 60
		160 - 180	2	45 - 60
		175 - 190	2	60 - 70
		190 - 210	2	40 - 50
		170 - 190	3	40 - 50

Внимание!

Параметры, приведенные в таблицах являются справочными и могут изменяться в зависимости от Ваших кулинарных пристрастий и опыта.

ОБСЛУЖИВАНИЕ И УХОД

Аккуратность пользователя и поддержание плиты в чистоте и ее правильное содержание в значительной мере продлевают срок ее безаварийной работы.

Перед чисткой плиту нужно выключить, обратив особое внимание на то, чтобы все ручки находились в положении „•“ / „0“. Чистку можно производить только после того, как плита остывает.

Варочная поверхность

Загрязнения, например, пригоревшие остатки продуктов питания, удаляются с поверхности панелей мягкой тряпкой (черную поверхность конфорки нельзя мыть и чистить). При этом никелированные обода моются с использованием жидкости для мытья посуды или мягких жидких чистящих средств. Поверхность конфорки время от времени протирается вазелиновой или силиконовой смазкой. Для этой цели нельзя использовать животные и растительные жиры.

Для мытья эмалированных поверхностей следует использовать жидкости с мягким действием. Нельзя употреблять чистящие средства с абразивными свойствами, такие, как чистящие порошки с абразивами, абразивные пасты, абразивные камни, пемзу, металлические мочалки и т.п. Плиты с нержавеющими панелями необходимо тщательно отмыть перед началом эксплуатации. Особое внимание нужно обратить на удаление остатков клея с металлических поверхностей от обертки, удаленной при монтаже, а также клейкой ленты, использованной при упаковке плиты. Рабочую поверхность нужно чистить регулярно, после каждого использования. Нельзя допускать значительного загрязнения варочной поверхности, особенно пригораний.

Духовка

- Духовку следует чистить после каждого использования. При чистке включается освещение, что позволяет улучшить видимость внутри рабочего пространства.
- Камеру духовки надлежит мыть только теплой водой с добавлением небольшого количества жидкости для мытья посуды.
- **Паровая чистка***:
- в миску, поставленную на первый снизу уровень духовки налить 0,25 л воды (1 стакан),
- закрыть дверцу духовки,
- ручку регулятора температуры установить в положение 50°C, ручку выбора режима работы в положение «нижний нагреватель»,
- нагревать камеру духовки около 30 минут,
- открыть дверцу духовки, внутренний объем камеры протереть тряпкой или губкой, затем промыть теплой водой с добавлением жидкости для мытья посуды.

Внимание. Остаточная влага после паровой очистки может иметь вид капель или остатков воды под плитой.

- После мытья камеры духовки ее следует вытереть насухо.

Внимание!

Для чистки и поддержания в рабочем состоянии стеклянных поверхностей не применять чистящие средства, содержащие абразивы

*для определенных моделей

Замена лампочки освещения духовки

Для исключения возможности поражения электрическим током перед заменой лампочки убедитесь, что устройство выключено.

- Все ручки управления установить в положение „•“ / „0“, и выключить питание,
- Вывернуть и промыть колпак лампочки, вытереть его насухо.
- Вывернуть осветительную лампочку из гнезда, при необходимости заменить ее не новую
 - лампочка высокотемпературная (300°C) с параметрами:
 - напряжение 230
 - мощность 25 W -резьба Е14.

Лампочка духовки - Рис 9

- Ввернуть лампочку. Обратите внимание на правильную установку лампочки в керамическое гнездо.
- Ввернуть колпак лампочки.

Духовки, обозначенные буквой D*, оборудованы в легко вынимающиеся направляющие проводники (проволочные лесенки) противеней (и других вложений) духового шкафа. Для того, чтобы их вынуть для мытья, следует потянуть за элемент – зацепку, который находится спереди (Z1), затем отвести (отклонить) в сторону и вынуть с заднего элемента – защелки (Z2). После мытья, чистые направляющие проводники поместить в крепёжных отверстиях духового шкафа, нажимательным движением вжать элементы – защелки (Z1 и Z2) - Рис 10).

Духовки, обозначенные буквами Dr*, оборудованы в нержавеющие телескопические (раздвижные) направляющие, прикреплённые к проволочным проводникам. Направляющие следует вынимать и мыть вместе с проволочными проводниками. Перед размещением на них противеней, следует их выдвинуть (если духовка нагрета, проводники надо выдвинуть, зацепив задним краем противеня за буферы, которые находятся в передней части проводников) и затем взвести вместе в противенем.

ОБСЛУЖИВАНИЕ И УХОД

Периодический осмотр

Помимо действий, необходимых для поддержания плиты в чистоте, следует:

- проводить периодические проверки работы элементов управления и рабочих групп плиты. После истечения гарантийного срока, минимум раз в два года, следует производить осмотр технического состояния плиты в сервисном центре,
- устранять выявленные эксплуатационные дефекты,
- при необходимости провести замену вышедших из строя деталей и узлов

Внимание!

Все ремонтные и регуляционные работы должны производиться соответствующим сервисным центром или мастером, имеющим необходимую квалификацию и допуск.

Снятие дверцы

Для более удобного доступа к камере духовки и ее чистки можно снять дверцу. Для этого нужно ее открыть, поднять предохранитель, находящийся в петле. Дверцу слегка прикрыть, приподнять и выдвинуть вперед. Для установки дверцы в плиту повторить действия в обратной последовательности. При установке следует обратить внимание на правильное совмещение частей петли. После установки дверцы духовки нужно обязательно опустить предохранитель. В противном случае, при попытке закрытия дверцы могут быть повреждены петли

Рис 11 - Отодвинуть предохранители петель

Снятие внутреннего стекла*

1. С помощью крестообразной отвертки отвинтить винты, расположенные в боковых защелках (рис. 11A).
2. Защелки вытолкнуть с помощью плоской отвертки и вынуть верхнюю планку дверцы (рис. 11A, 11B).
3. Внутреннее стекло вынуть из крепления (в нижней части дверцы) (рис. 11C).
4. Помыть стекло теплой водой с небольшим количеством чистящего средства.
Чтобы установить стекло, следует поступать в обратной очередности. Гладкая часть стекла должна находиться сверху.

Рис.11C - Снятие внутреннего стекла

Снятие дверцы

Для более удобного доступа к камере духовки и ее чистки можно снять дверцу. Для этого нужно ее открыть, поднять предохранитель, находящийся в петле (рис. 12A). Дверцу слегка прикрыть, приподнять и выдвинуть вперед. Для установки дверцы в плиту повторить действия в обратной последовательности. При установке следует обратить внимание на правильное совмещение частей петли. После установки дверцы духовки нужно обязательно опустить предохранитель. В противном случае, при попытке закрытия дверцы могут быть повреждены петли

рис 12A - Отодвинуть предохранители петель

Снятие внутреннего стекла*

1. С помощью плоской отвёртки зацепить и выдвинуть верхнюю планку дверей, осторожно приподняв её по бокам (рис. 12B)
2. Вынуть (вытянуть) планку верхних дверей, как показано на рисунке (рис. 12B и 12C).
3. Внутреннее стекло вынуть из крепления (в нижней части дверцы).
Рис. 12D, 12D1.
4. Помыть стекло теплой водой с небольшим количеством чистящего средства.

Чтобы установить стекло, следует поступать в обратной очередности. Гладкая часть стекла должна находиться сверху.

Внимание! Не следует вдавливать верхнюю планку одновременно с обеих сторон дверей. Для того, чтобы правильно установить верхнюю планку дверей, следует сначала приложить левый конец планки к дверям, а правый её конец разместить вдавливающим движением до момента звука «защёлкивания». Затем, с левой стороны также вдавить планку до момента звука «защёлкивания».

Рис. 12D - Снятие внутреннего стекла. 3 стеклянные.

Рис. 12D1 - Снятие внутреннего стекла. 2 стеклянные.

ПОВЕДЕНИЕ В АВАРИЙНЫХ СИТУАЦИЯХ

В каждой аварийной ситуации следует:

- Выключить рабочие узлы плиты
- Отсоединить электропитание
- Вызвать мастера
- Некоторые мелкие дефекты пользователь может исправить сам, следуя указаниям в таблице. Прежде, чем обращаться в сервисный центр, просмотрите таблицу.

*для определенных моделей

ПОВЕДЕНИЕ В АВАРИЙНЫХ СИТУАЦИЯХ

ПРОБЛЕМА	ПРИЧИНА	ДЕЙСТВИЯ
1. Электрика не работает	Отсутствие питания	Проверить предохранитель, перегоревший заменить
2. Дисплей таймера показывает „0.00“	Прибор был отключен от сети или временно пропало напряжение	Установить текущее время (см. Инструкция по эксплуатации таймера)
3. Не работает освещение духовки	Лампа вывернута или перегорела	Подкрутить или заменить лампу (см. Раздел Чистка и содержание плиты)

ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ

Номинальное напряжение:	230V/400V~50 Гц
Номинальная мощность:	макс.8,4 кВт
Размеры плиты (ШИРИНА / ГЛУБИНА / ВЫСОТА)	60 / 50 / 85 см
Полезный объем духовки*	65-72 литров
Энергетическая категория	на этикетке
Вес	ок. 40 кг

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

* согласно EN 50304
объем зависит от оснащения духовки – указан в технической характеристике и на этикетке энергетической эффективности.

«Hansa» үрмепеші пайдаланудың ерекше қарапайымдылығы мен жұз пайыздық тиімділік сияқты қасиеттерді өзінде біріктіреді. Нұскаулықты оқып болғаннан кейін Сізде үрмепешті қуту бойынша қынышлықтар туындамайды.

Үрмепеш, зауыттан шығару барысында, орау алдында қауіпсіздік және жұмысқа жарамдылық мақсатында арнаңың стендтерде мүжият тексерілген.

Құралды қоспас бұрын, Сізден пайдалану бойынша нұскаулықты мүжият оқып шығуынызды өтінеміз.

Онда баяндалған нұскаулады сақтау үрмепешті дұрыс пайдаланбаудың алдын алады.

Нұскаулықты сақтап, оның қолжетімді жерде ұстаганыңыз жөн. Қайғылы оқигадан аулақ болу үшін пайдалану бойынша нұскаулықтағы ережелерді жүйелі түрде орындау қажет.

Назар аударыныз!

Үрмепешті тек осы нұскаулықпен танысқаннан кейін ғана қолданыңыз.

Үрмепеш тек үй жағдайында пайдалану үшін ғана арналған.

Дайындауда құралдың жұмысына әсер еттейтін өзгерістерді енгізу құқығын өзіне қалдырады.

МАЗМУНЫ

ҚҰРМЕТТИ САТЫП АЛУШЫ,	22
ЭЛЕКТР ЭНЕРГИЯСЫН ҚАЛАЙ ҮНЕМДЕУ ҚАЖЕТ	22
ҚАУІПСІЗДІК ТЕХНИКАСЫ БОЙЫНША НҰСҚАУЛАР	23
ҚҰРЫЛҒЫФА СИПАТТАМА	25
ҚҰРАСТАРЫ	26
ПАЙДАЛАНУ	27
ЭКСПЛУАТАЦИЯ	31
ТАҒАМДЫ ҮРМЕПЕШТЕ ДАЙЫНДАУ – ИС ЖҰЗІНДЕГІ КЕҢЕСТЕР	32
КӨРСЕТИЛЕТІН ҚЫЗМЕТ ПЕН КҮТИМ	35
АПАТТЫ ЖАҒДАЙЛАРДАРЫ ИС-ӘРЕКЕТ	36
ТЕХНИКАЛЫҚ ДЕРЕКТЕР	37

ЭЛЕКТР ЭНЕРГИЯСЫН ҚАЛАЙ ҮНЕМДЕУ ҚАЖЕТ

 Электр энергиясын тиімді пайдалану тек шығындарды төмөндөті қана қоймайды, сонымен каратар қоршаган ортанды да қорғайды. Келесі қарапайым ережелерді орындау ен жақсы нәтижелерге жетуге көмектеседі:

- **Даярлау үшін тиісті ыдысты қолдану.**

Жалпық және қалың түбі бар қастрөлдер электр куатын 1/3 дейін үнедеге мүмкіндік береді. Үдысты қакпақпен жабуу қажет, бул электр куатын 4 есе азайтуға мүмкіндік береді!

- Конфорка өлшемін тәуелді тағам даярлау үшін ыдысты іріктеу қажет.

Даярлауға арналған ыдыс көлемі конфорка көлемінен аз болмауы тиіс.

- Конфорка мен ыдыс түбінің тазалығын қадағалау қажет.

Ластан жылудың берілүүне кедерігі көлтіреді – түрлүп қалған күйіп көткен ластанулар жиі жағдайда қоршаган ортанды ете ластаңтын құралдар көмегімен ғана кетіруге болады.

- «Кастрөлге артық үнілдеуден» аулақ болыңыз.

Сонымен бірге духовка есіктерін жиі ашуға да болмайды.

Плитаны өз уақытында сөндіріп және қалған жылуды қолданыңыз.

Ұзак даярлау жағдайында даярлау сонына 5-10 минут қалғанда конфорканы сөндіріп отырыңыз. Осылын арқасында сіз 20%-ға дейін электр куатын үнедегі аласыз.

Духовканы тек үлкен көлемді тағамдар үшін ғана қолданыңыз. 1 кг дейін салмағы бар етті қастрөлде қайнату үстінгі бетінде даярлаған үнеді болады.

- **Духовканың қалған жылулын қолданыңыз.**

40 минуттан астам тағам даярлау жағдайында міндетті түрде даярлау аяқталғанда дейін 10 минут бүрін духовканы сөндіріңіз.

Назараударыңыз! Бағдарлама шынының қолданған жағдайда оны тағамдарды даярлаудың сәйкес барынша қысқа уақытын қалыпқа келтіру кәжеттілігін ұмытпаңыз.

- **Термоциркуляция тәртібін қолдана отырып және духовканың есігін жауып өнімдерді камырға орап пісіру қажет.**

Духовка есіктерін қатты жабыңыз. Жылу

есіктердің тығыздандырығыш тәсемелеріндегі ластанулар арқылы шығады. Оларды уақыттылы жойып отырған жен.

- **Ас үй плитасын тоңазытқыштар/мұздатқыш камераларға тікелей жақын орналастырмай қажет.**

Қажеттілікіз электр қуатын қолдану жағдайында оның шығыны еседі.



ОРАМАДАН ШЫҒАРУ

Тасымалдау үшін қурал закымдануардан орамамен қорғалған. Орамадан шығарған кейін, Сізден оның бөліктерінен қоршаган ортага залал келмейтін әдіспен құтылуынызды сұраймыз. Ораманы дайындау үшін қолданылған барлық материалдар зиянсыз, оларды 100 %-ға қайта өндеуге болады және сәйкес белгімен белгіленген.

Назар аударыңыз! Орамадан шығару барысында орама материалдарына (полиэтилен пакеттер, пенопласттың белгілері ж.б.) балаларды жақындауданзыз.



ПАЙДАЛАНУДАН АЛЫП ТАСТАУ

Пайдалану мерзімі аяқталғаннан кейін осы құралды қарапайым, коммуналдық қалдық ретінде тастауға болмайды, оны электрлі және электронды құралдарды қабылдауда және қайта өндеу орнына еткізген жен.

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

Құралда өз белгілеріне сәйкес қайта өндеуге жататын материалдар пайдаланылған. Өзінің қызмет ету мерзімі аяқталған құралды қайта өндеудін, материалдарын пайдаланудың не-мессе пайдаланудың басқа түрінің арқасында Сіз қоршаган ортанды қорғауға әжептеуір үлес косасыз.

Пайдаланылған құралды пайдала, асырудың сәйкес тармағы туралы мәліметті Сіз жергілікті әкімшілікten ала аласыз.

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

Назар аударыңыз! Асүй плитасында қадағаламай маймен немесе өсімдік майымен тамақ дайындау қауіпті және өрт шығуына әкеleуі мүмкін.

ЕШҚАШАН отты сумен өшірменіз! Ең алдымен жабдықты өшіріңіз, онан соң отты қақпақпен немесе жанбайтын көрпемен жабыңыз.

Назар аударыңыз! Өрт шығу қаупі бар! Заттар мен құралдарды плитаның бетіне жинап қоймаңыз!

Назар аударыңыз! Егер бетінде жарықшақ болса, онда электр тоғына зақымданбас үшін электрплитаны сөндіру керек.

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

Жұмыс жасау барысында құрал қыздады. Абай болу қажет, үрмелештің ішіндегі ыстық бөліктерге қол тигізбеніз. Үрмелеш қолданылып жатқан кезде, қолжетімді бөліктері қызуы мүмкін. Үрмелешкебалаларды жақыннатпауға 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 әкеleуі мүмкін.

Назар аударыңыз! Электр тоғымен зақымдану мүмкіндігін болдырмау үшін шамды алмастырmas бұрын

құралдың сөндірілгеніне көз жеткізіңіз.

Қақпақты көтермес бұрын оны ластанудан тазалау үсынылады. Асүй плитасының үстіңгі бетін оны қақпақпен жаппас бұрын салқындастып алу үсынылады.

Асүй плитасын тазалау үшін бumen тазалауға арналған жабдықтарды қолдануға болмайды.

- Ас үйде балалар болған жағдайда шектен тыс абайлылық қадағалаған жән. Қосылу плитамен тікелей байланыска тусу күйіктердің тууына алып келү мүмкін!
- Ұсак тұрмыстық техника және жетектер қызыдырылған духовкамен немесе плитаның жұмыс үстіңгі бетімен жана спауын қадағалау қажет, себебі бұл техникиданың оқшаулануы жогары температуралардың ықпалына тұрақты емес.
- Жылжымалы жәшікке жылдам тұтанатын материалдарды салуға болмайды, себебі духовканы қолдану көзінде олар жаңып кетуі мүмкін.
- Қуыру көзінде плитаны қарасызың қалдышуға болмайды. Қолданылатын майлар қызыдыру салдарынан жаңып кетуі мүмкін.
- Плитаның жұмыс үстіңгі бетінің ластануына және оған қайнаған сұйықтықтың түсіне жол берменіз. Ластанулар пайда болған жағдайда оларды бірден жою қажет.
- Үйдісты орналастырмасстан конфорканы қосуға болмайды.
- Салмағы 15 кг асатын ыдысты духовканың ашық есіктеріне, 25 кг асатын ыдыстарды жұмыс үстіңгі бетіне орналастыруға тыйым салынады.
- Есіктердің әйнектерін тазалау үшін қырғыш тазалау құралдарын немесе әткір металл заттарды қолдануға болмайды, себебі үстіңгі бетті тынауы мүмкін, бұл өз кезегінде шыныда жарықтардың пайда болуына алып келү мүмкін.
- Жылжымайтын жәшік сыйымдылығына ыстық ыдысты және табаны (75°C асатын), сонымен бирге жылдам тұтанатын материалдарды орналастыруға тыйым салынады.
- Техникалық ақаулық плитаны пайдалануға тыйым салынады. Кез-келген ақауларды сәйкес құзіреттіліктеге ие маманғана жоюы тиис.
- Кез-келген ақау жағдайында плитаны электр қуат көзінен міндетті турде ақырату қажет.
- Аспап тек езінің тікелей тағайындалуы бойыншағана қолданылуы тиис. Кез-келген өзге мақсаттарда қолданылуы (мысалы, жайды жылжту) дұрыс емес және қаупті болып есептелінеді.

1а

- 1 Үрмепуштің температура реттегішінің тұтқасы
- 2 Үрмепеш функциясын таңдау тұтқасы
- 3, 4, 5, 6 Электрлік конфоркаларды басқару тұтқалары
- 7 Тәрмореттегіштің бақылау шамы L
- 8 Үрмепеш жұмысының бақылау шамы R
- 9 Крепление дверцы духовки
- 10 Жәшік (белгілі бір модельдер үшін)
- 11 Электрлік конфорка
- 12 Кақпақ*
- 13 Таймер*

Оснащение плиты - перечень:

- Сур. 2a - минуттық таймер
Сұр. 2b - минуттық таймер
Сур. 2c - Үрмепуштің температура реттегішінің тұтқасы/ Үрмепеш функциясын таңдау тұтқасы
Сур. 2d - Үрмепуштің температура реттегішінің тұтқасы/ Үрмепеш функциясын таңдау тұтқасы
Сур. 2e - Үрмепуштің температура реттегішінің тұтқасы/ Үрмепеш функциясын таңдау тұтқасы

ҚҰРАЛДЫҢ СИПАТТАМАСЫ

- 3a Пісірге арналған жайлап таба*
- 3b Грильге арналған тор (кептірге арналған тор)
- 3c Құыруға арналған жайлап таба*
- 3d Істік – және шанышқылар*

* белгілі үлгілер үшін

Ас үй плитасын орнату

- Ас үй жай құрғақ және жақсы желденетін болуы, сонымен бірге ақаусыз желдетуге ие болуы тиіс, ал плитаның орнатылуы басқарудың барлық әлемменттеріне еркін қол жетімділікті қарастыруы тиіс.
- Плита Y класының құрастырылымына ие, яғни бір жағынан жоғары жиназben немесе қабырғамен жабылуы мүмкін. Кіріктірілетін жиназ қантамаға және 100°C температурага тұрақты оны желімдеуге арналған желімге ие болуы тиіс. Бұл шарттың орындалмауы үстінгі беттің тур өзгертуіне немесе қантама материалдың желімсізденуіне алып келуі мүмкін.
- Плитаны қатты, теріс еденге (тіреуге орнатуға болмайды) орнату қажет.
- Созуды пайдалану жөніндегі нұсқаулықта көлтірілген нұсқауларға сәйкес құрастыру қажет.
- Пайдалануды бастамас бұрын көлденен жазықтықта тенестіру қажет, бул табада майдың теч тарапалуы үшін ете маңызды. Бұл үшін жәшикти алдын ала жылжытып реттеу аяқтарын қолданыңыз. Реттеу диапазоны +/-5мм.

Плитаны электреткізгішке қосу

Назар аударыныз!

Әткізішкеге қосуды тиісті рұқсаты бар құрастыру жөніндегі білікті маман орындаі алады. Электреткізгішке өз бетімен қайта икемдеу немесе өзгеріс жасауға тыйым салынады.

Құрастыру жөніндегі маманға арналған нұсқаулық.

Плита айнымалы үшфазалы тоқ қорегіне есептеген (400В 3N~50Гц). Қыздыру элементтерінің номиналды кернеуі 230 В құрайды. Плитаны бірфазалы тоқпен (230 В) қоректендіру үшін ауыстырып қосу қоса берілген қосылыс сызбасына сәйкес қосу панеліне жалғастыра орнатумен жүзеге асырылады.

Қосылыс сызбасы плитаның тарату қалқанымен катаң тұрады. Қалқанға бекітішін бурауышпен бұрап алып, тысын алып тастағаннан кейін қол жеткізуге болады. Қосының кабельді дұрыс таңдауды есте сактау, плитаның қосылу типі мен номиналды куатын ескеру керек. Жалғастырғыш кабельді тартып бекіткен жөн.

Назар аударыныз!

Нөлдік тізбекti тарату қалқанындағы (⊕) («жерге қосу») символымен белгіленген қысқышқа қосу туралы есте сактау керек. Плитага қорек беретін электреткізгіштің апattyқ жағдай түнінде кезде тоқ беруді үзүгө мүмкіндік беретін қорғаныс сөндіргіші болуы тиіс. Қорғаныс сөндіргішінің жұмыс түйісуперінің арақашықтығы кем дегенде 3 мм құрауды тиіс. Сызбада көрсетілгеннен өзгешеленетін қосылу тәсілі плитаның сыйнана әкелуі мүмкін.

Сур. 4b

Үрмепешті алғаш рет қосудан бұрын

- Орауышының бөлгін алып тастаңыз.
- духовканың есігінен заттаңбасын ақырындаңап алып тастаңыз,
- духовкасын зауыттық консервация күралдарынан тазалаңыз,
- духовканың ішіндегісін сұрып алыңыз да, ыдыс жуатын сұйықтықты қосып жылы сумен жуыңыз,
- орынжайдағы жедектішті қосыңыз немесе терезені ашыңыз,
- духовканың қыздырынызы (250°С, 30 минут бойы), кірлерін алып тастаңыз және мұқият жуыңыз

Назар аударының!

Электронды таймермен жабдықталған тақтадарда желіге қосылғаннан кейін, дисплей „0.00“ көрсетеді.

Таймердің ағымдағы уақытын орнату қажет (Таймерді пайдаланудың нұсқауларын қараңыз).

Егер ағымдағы уақыт орнатылmasa, үрмепеш жұмыс жасамайды.

Үрмепештің камерасын тек ыдыс жууға арналған сұйықтықтың аз ғана мөлшері қосылған жылы сүмен ғана жуу қажет.

M механикалық минуттық таймер*

Минуттық таймер плита жұмысын басқармайды. Бұл аралық аспаздық әрекеттердің жүргізу қажеттілігі туралы еске түсіретін, дыбыстық белгі беретін құрылғы. Уақыттың саналуы – 0-ден 60 минутқа дейінгі аралықта.

Сур.6а

Назар аударының.

0-ден 10 минут уақыт аралығында таймер тұтқасын алдымен шамамен 90°-ға, осыдан кейін жұмыстың қажетті уақытын орнату қажет.

Ms механикалық минуттық таймер*

Таймер духовкаждысын басқару үшін арналған. Оны 0-ден 120 минут уақыт аралығында қалыпта көлтіруге болады. Бекітілген уақыттың аяқталуына қарай дыбыстық белгі қосылады және духовка автоматты түрде сөндіріледі.

Сур.6б

Бағдарламалау – тұтқаны сағат тілі бойынша бұру және қажетті уақытты таңдау.

Тұтқа «0» күйіне орнатылғанды духовка жұмыс істемейтін болады.

Егер сіз таймерді қолдануды жоспарламасаңыз тұтқаны ғұйнен орнату қажет

Сур.6с

Назар аударының.

0-ден 10 минутқа дейінгі уақыт аралығында таймер тұтқасын алдымен 90°-ға бұру, осыдан кейін жұмыстың қажетті уақытын орнату қажет.

Қыздыру элементінің қызмет көрсету ыдысты таңдау

Дұрыс таңдалынған ыдыс түбінің диаметрі шамамен конфорканың диаметріне тең болуы тиіс. Иілген немесе қысқы түбі бар ыдысты қолдануға болмайды. Қалың өндегелген түбі бар арнайы ыдысты қолдану үсініләди. Үдыстың сәйкес түрде таңдалынған қақпаққа ие екендігін қадағалау қажет.

Конфорканың және ыдыстың ластанған үстіңгі беті жылу қуатын толығымен қолдануға мүмкіндік бермейді.

Сур. 6h

Қыздыру қуатын таңдау

Конфоркалардың түрлі қыздыру қуаты бар. Оны тұтқасын онға және солға бұра отырып, ретке келтіруге болады.

Сур. 6g

● МИН. қыздыру

1 ● Көкеністі бұқтырыу, баяу пісіру

2 ● Сорпа пісіру, көп мөлшердегі тағам

3 ● Баяу қуыру

4 ● Грильдө ет, балық дайындау

5 ● МАКС. Тез қыздыру, тез пісіру, қуыру

0 ● Сөндіру

Назар аударының!

Конфорка тазалығын қадағалаңыз - конфорка ластанған жағдайда толық қуаттылыққа қол жетпейді. Тот басудың алдын алу бойынша шаралар қабылданыз. Кастролде плитадан алмас бұрын конфорканы сөндіріңіз. Майдарды қолдана отырып, даярланған тамағы бар ыдысты қосулы конфоркада қараусыз қалдырманыз, себебі ыстық май жаңып кету мүмкін.

*белгілі бір модельдер үшін

ПАЙДАЛАНУ

Үрмепештің функциялары және оған қызмет көрсету

Табиги конвекциясы бар үрмепеш (стандартты)

Үрмепеш жоғары және тәменгі қыздырышпен, сондай-ақ грильмен (егер ол болса) қыздырыла алады. Мұндай үрмепештің жұмысы температураны реттегішпен қосылған, жұмыс түрлерін ауыстырып-қосуға қызмет ететін бір тұтқамен басқарылады.

Сур.6i

Назар аударының!

Грильмен, жабдықталмаған плита модельдерінде, басқару тұтқаларында отсутствует символы жоқ.

Тұтқасының ықтимал қалыптары



Үрмепешті дербес жарықтандыру

Тұтқасын осы қалыпқа қойып, үрмепештің жарықтандыру камерасықосамыз. Мысалы, камераны жуғанда.



Жоғарғы және тәменгі қыздырыштар қосылды

Термостат 100°C-тан 250 °C-қа дейінгі температураны орнатуға мүмкіндік береді. Пісіру үшін қолдану керек.



Гриль қосылды

Тұтқаны осы жағдайға қою тамақты грильде немесе айналышта күйруга мүмкіндік береді.



Жоғарғы қыздырыш қосылды

Үрмепеш тұтқасының осы қалпында жоғары қыздырыш қана қызды. Пісірілетін өнімдерді жоғарыдан қызартып пісіргендеге қолдану керек



Тәменгі қыздырыш қосылды

Үрмепеш тұтқасының осы қалпында тәменгі қыздырыш қана қызды. Пісірілетін өнімдерді тәменнен қызартып пісіргендеге қолдану керек.

Үрмепешті қосу және сөндіру

Үрмепешті қосу үшін:

- қажетті жұмыс жағдайын, температураны және қыздыру тәсілдерін анықтау;
- тұтқасын онға бұра отырып, керекті қалыпқа қою керек.рачивае ее вправо.

Сур.6z

Духовканың қосылуы плитаның Reki бақылау шамдары, бақылау шамы (қосылу) және L термореттеушінің бақылау шамының жануымен толықтырылады. Р бақылау шамының жұмысы духовка жұмысының белгісін береді. L бақылау шамының сөнуи духовканың берілген температурага қол жеткізгендігін білдіреді. Аспаздық рецепттерде ыдысты қыздырылған духовкага қою ұсынылатындықтан, мұны L бақылау шамының алғашқы сәнүнен кейін қоюға болады. Камырга орап пісіру кезінде L шамы мерзімді түрде қосылып және сөнетін болады (духовка камера-сында температуралын ұсталыны). Р бақылау шамы «Духовканың жарықтапты» қүйінде тұтқа орналасқанда жануы мүмкін.

Үрмепешті сөндіру – үрмепештің сөндіру үшін тұтқасын солға бұра отырып, «0» жағдайына қою керек. Сигнал шамы ешіу тиіс.

Табиги конвекциясы бар үрмепеш (стандартты)

Үрмепеш жоғары және тәменгі қыздырышпен, сондай-ақ грильмен (егер ол болса) қыздырыла алады. Жұмысты басқару үрмепештің жұмыс режимін таңдайтын тұтқасы арқылы жүзеге асырылады – орнату тұтқаны таңдалған функцияға бұрағанда жасалады,

Сур.6j
сондай-ақ температураны реттеу тұтқасы арқылы температураны таңдалған шамасына тұтқасын бұрағанда жасалады. - Сур. 6k

Сөндіру екі тұтқасын да „●” / „0” қалпына қою арқылы жүзеге асырылады.

Тұтқасының ықтимал қалыптары



Үрмепешті дербес жарықтандыру

Тұтқасын осы қалыпқа қойып, үрмепештің жарықтандыру камерасықосамыз. Мысалы, камераны жуғанда.



Гриль қосылды

Тұтқаны осы жағдайға қою тамақты грильде немесе айналышта күйруга мүмкіндік береді.



Жоғарғы қыздырыш қосылды

Үрмепеш тұтқасының осы қалпында жоғары қыздырыш қана қызды. Пісірілетін өнімдерді жоғарыдан қызартып пісіргендеге қолдану керек.



Тәменгі қыздырыш қосылды

Үрмепеш тұтқасының осы қалпында тәменгі қыздырыш қана қызды. Пісірілетін өнімдерді тәменнен қызартып пісіргендеге қолдану керек.



Жоғарғы және тәменгі қыздырыштар қосылды

Үрмепеш тұтқасын осы қалыпқа қою үрмепештің стандартты тәсілмен қызына әкеледі.

Бақылау шамдары

Сур.6z

Духовканың қосылуы плитаның Reki бақылау шамдары, бақылау шамы (қосылу) және L термореттеушінің бақылау шамының жануымен толықтырылады. Р бақылау шамының жұмысы духовка жұмысының белгісін береді. L бақылау шамының сөнуи духовканың берілген температурага қол жеткізгендігін білдіреді.

Аспаздық рецептерде ыдысты қыздырылған духовкаға қою ұсынылатындықтан, мұны L бақылау шамының алғашы сөнүнен кейін қоюға болады. Қамырга орап пісіру кезінде L шамы мерзімді түрде қосылып және сөнетін болады (духовка камерасында температуралың ұсталынуы). R бақылау шамы «Духовканың жарықталуы» күйінде тұтқа орналасқанда жануы мүмкін.

Еріксіз конвекциясы бар үрмелеш

Үрмелеш жогарғы және төменгі қыздырыштармен, грильмен қызыл мүмкін. Жұмысты басқару үрмелеш жұмысының режімін таңдау тұтқасының – орнату тұтқасын таңдалған функцияға айналдырудан тұрады, сонымен қатар,

Сур.6l

сондай-ақ температуралың реттеу тұтқасы арқылы температуралың таңдалған шамасына тұтқасының бұрағанды жасалады.

Сур.6k

Сөндіру екі тұтқаны да „●” / „0” жағдайына орнатумен жүзеге асырылады.

Назар аударының!

Үрмелештің қандай да бір функциясын қосқаннан кейінгі қызуудың (қыздырыштың және т.б.) қосылуы тек температуралың таңдағаннан кейін ғана жүзеге асырылады.



Тұтқасының ықтимал қалыптары

үрмелешті тәуелсіз жарықтандыру

Осы жағдайда айналмалы тұтқаны орнатуның кемегімен үрмелешті шкафта жарық жанады.



Жылдам жылтыту

Жогарғы қыздырышға гриль және жедеткіш қосулы. Пешті алдын ала қыздыру үшін пайдаланылады.



Еріту

Жедеткіш кана қосулы, барлық қыздырыштар сөндірүлі.



Турбо гриль және конвекция

Тұтқаның осы жағдайында үрмелеш конвекциямен бірге қатты қыздыру функциясын орындауды. Іс жүзінде бұл қуыру үдерісін тездетеү және дайындалып жатқан тағамның дәмдік сапасын жақсартуға мүмкіндік береді. Қуыруды үрмелештің есігі жабық жағдайда жүргізу қажет.



«Күшетілген «ГРИЛЬ» функциясы («Супер-Гриль»)

«Күшетілген «ГРИЛЬ» функциясын қосу бір уақытта қосылған жогарғы қыздырыш пен грильде пісіруге мүмкіндік береді. Осы функция үрмелештің жогарғы жұмыс берінде жогарырақ температуралың колдануға мүмкіндік береді, нәтижесінде тағам көбірек қызырады, осы функция, сонымен қатар, улкен тағам үлестерін пісіруге де мүмкіндік береді.



ГРИЛЬ» функциясы қосулы

Тағам қызарғанға дейін «ГРИЛЬ» пісіру еттің: стейктердің, шинцельдердің, балықтардың, тостардың, шұкытардың, пісірмелердің шашы үлестерін пісіру үшін колданылады (пісірілеттін тағам 2-3 см-ден қалып болмауы қажет, пісіру барысында тағамды екінші бетінде аудару қажет).

ТӨМЕНГІ ЖЫЛЫТҚЫШ ҚОСУЛЫ

Айналмалы тұтқаның осы режімінде үрмелеш тек төменигі қыздырыштың кемегімен ғана қызылады. Қамырдан астынан пісіру (мысалы, «қылғал») пісірме және жеміс салмасы бар пісірме).

ЖОГАРҒЫ ЖӘНЕ ТӨМЕНГІ ҚЫЗДЫРЫШТАР ҚОСУЛЫ

Осы жағдайда айналмалы тұтқаны орнату конвенциялық едіспен үрмелешті қыздыруға мүмкіндік береді. Қамырдан, балықтан, еттен дайындалған тағамдарды, нанды, пиццаны пісіру үшін керемет ынғайлар (үрмелешті алдын ала қыздыру, сонымен қатар, күнгірт қаңылтыр табаларды қолдану міндетті болып табылады), бір деңгейде пісіру үрдісі.

ЖЕДЕТКІШ СӨНДІРУЛІ, СОНЫМЕН ҚАТАР ЖОГАРҒЫ ЖӘНЕ ТӨМЕНГІ ҚЫЗДЫРЫШЫ.

Айналмалы тұтқаның осы жұмыс дайындағында үрмелеш «ҚАМЫР» режімінде жұмыс жасайды. Жедеткіш бар конвекциялық үрмелеш (функциясы пісіру үдерісі кезінде үсініледі).

БАҚЫЛАУ ШАМДАРЫ

Сур.6z

Духовканың қосылуы плитаның Reki бақылау шамдары, бақылау шамы (қосылу) және L термореттеушиңін бақылау шамының жануымен толықтырылады. Р бақылау шамының жұмысы духовка жұмысының белгісін береді. L бақылау шамының сөнүи духовканың берілген температурага кол жеткізгендегің білдіреді. Аспаздық рецептерде ыдысты қыздырылған духовкаға қою ұсынылатындықтан, мұны L бақылау шамының алғашқы сөнүнен кейін қоюға болады. Қамырга орап пісіру кезінде L шамы мерзімді түрде қосылып және сөнетін болады (духовка камерасында температуралың ұсталынуы). R бақылау шамы «Духовканың жарықталуы» күйінде тұтқа орналасқанда жануы мүмкін.

Еріксіз конвекциясы бар үрмелеш (конвекциясы және шығыштың қыздырышы бар)

Үрмелеш жогарғы және төменгі қыздырыштармен, грильмен қызыл мүмкін. Жұмысты басқару үрмелеш жұмысының режімін таңдау тұтқасының – орнату тұтқасын таңдалған функцияға айналдырудан тұрады, сонымен қатар, нужное положение,

Сур.6m

температураны реттеу тұтқасының – орнату температуралың таңдалған өлшеміне тұтқаны айналдырудан тұрады - көмегімен жүзеге асырылады.

Сур.6k

*для определенных моделей

ПАЙДАЛАНУ

Сөндіру екі тұтқаны да „●“ / „0“ жағдайына орнатумен жүзеге асырылады.

Назар аударыңыз!

Үрмелештің қандай да бір функциясын қосыннан кейінгі қызыдуың (қыздырыштың және т.б.) қосылуы тек температуралы таңдағаннан кейінғанда жүзеге асырылады.

0

Тұтқасының ықтимал қалыптары

үрмелешті тәуелсіз

жарықтандыру

Осы жағдайда айналмалы тұтқаны орнатудың көмегімен үрмелешті шкафта жарық жанады.



Жылдам жылыту

Жоғарғы қыздырыштың гриль және жедеткіш қосулы.

Пешті алдың алға қыздыру үшін пайдаланылад



Еріту

Жедеткіш қана қосулы, барлық қыздырыштар сөндірулі.



Турбо гриль және конвекция

Тұтқаның осы жағдайында үрмелештің конвекциямен бірге қатты қыздыру функциясын орындаиды. Іс жүзінде бұл қуыру үдерісін тездетьту және дайындалып жатқан тағамның дәмдік саласын жақсартуға мүмкіндік береді. Қуыруды үрмелештің есігі жабық жағдайда жүргізу қажет.



«Күштейтілген «ГРИЛЬ» функциясы («Супер-Гриль»)

«Күштейтілген «ГРИЛЬ»» функциясын қосу бір уақытта қосылған жоғарғы қыздырыштың пен грильде пісіруге мүмкіндік береді. Осы функция үрмелештің жоғарғы жұмыс беретінде жоғарырақ температуралы қолдануға мүмкіндік береді, нәтижесінде тағам көбірек қызарады, осы функция, сонымен қатар, улкен тағам үлестерін пісіруге де мүмкіндік береді.



«ГРИЛЬ» функциясы қосулы

Тағам қызарғанға дейін «ГРИЛЬ» пісіру еттің: стейктердің, шницельдердің, балықтардың, тостардың, шукырлардың, пісірмелердің шағын үлестерін пісіру үшін қолданылады (пісірлітін тағам 2-3 см-ден қалып болмауы қажет, пісіру барысында тағамды екінші бертіне аудару қажет).



Тәменгі жылытқыш қосулы

Айналмалы тұтқаның осы режімінде үрмелештің тек тәменгі қыздырыштың көмегімен фана қыздады. Қамырды астынан пісіру (мысалы, «ылғал») пісірмек және салмасы бар пісірмек.



Жоғарғы және тәменгі қыздырыштар қосулы

Осы жағдайда айналмалы тұтқаны орнату конвенциялық, әдіспен үрмелешті қыздыруға мүмкіндік береді. Қамырдан, балықтан, еттен дайындалған тағамдарды, наанды, пиццаны пісіру үшін көремет ынғайлы (үрмелешті алдың алға қыздыру, сонымен қатар, күнгірт, қаңылтыр, табаларды қолдану міндетті болып табылады), бір деңгейде пісіру үрдісі.



Термо жеңдептектіш қосулы

Айналмалы тұтқаны «ТЕРМО ЖЕҢДЕПТЕКШІН ҚОСЫЛУЫ» функциясын орнату үрмелешті шкафтың артқы қабырғасының орталықта орналасқан термо жеңдептектішін көмегімен «еріксіз» әдіспен үрмелешті қыздыруға мүмкіндік береді. Конвенциялық үрмелештерде пісіру барысында тәменгік температуралар қолданылады.

Қызыдуың осы әдістің қолдану үрмелешті орналасқан тағамның айналында жылудың біркелкі тараулұна мүмкіндік береді.

Желдеткіш сөндірулі, сонымен қатар жоғарғы және тәменгі қыздырышты.

Айналмалы тұтқаның осы жұмыс жағдайында үрмелеш «КАМЫР» режімінде жұмыс жасайды. Желдеткішін бар конвекциялық үрмелеш (функциялық пісіру үдерісі кезінде ұсынылады).

Термо жеңдептектіш және тәменгі қыздырыштың қосулы

Айналмалы тұтқаның осы жағдайында үрмелештің термо жеңдептектішінде қосулы тәменгі жылытқыш режімінде жұмыс жасайды, бұл пісіру әдісінің жоғарғы температурасына алып келеді. Мысалы, «ылғал» пісірме, пицца дайындауда, пісірлітін тағамның астынғы бөлігінде жылудың көп мөшшері болады.

Бақылау шамдары

Сур.6z

Духовканың қосылуы плитаның Reki бақылау шамдары, бақылау шамы (қосылу) және термопретеушінің бақылау шамының жануымен толықтырылады. Р бақылау шамының жұмысы духовка жұмысының белгісін береді. L бақылау шамының сөнүн духовканың берілген температуралаға қол жеткізгендегін белдіреді. Аспаздық рецептерде ыдысты қыздырылған духовкаға кою ұсынылатындықтан, мұны L бақылау шамының алғашқы сөнүнен кейін қоюға болады. Қамырға орап пісіру кезінде L шамы мерзімді түрде қосылып және сөнетін болады (духовка камерасында температуралың ұсталынуы). R бақылау шамы «Духовканың жарықталуы» күйінде тұтқа орналасқанда жануы мүмкін.

Пешті қолдану*

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

Пешті қосу үшін:

- Үрмелештің тұтқасының жағдайын «гриль» символымен белгіленген жағдайға орнату қажет.
- Үрмелешті 5 минут бойы қыздыру қажет (үрмелештің есігі жабық болуы керек).
- Азық-түлігі бар жайпақ табакты үрмелешке сәйкес жұмыс деңгейіне қойыныз, ал істікте қуыру барысында – тұра оның астына

(істікшеден төмен) ағатын майға арналған жайлап табаны орналастыру қажет.

- Қуыруды үрмепештің есігі жабық күйінде жүзеге асыру қажет.

Гриль және **«кушайтілген гриль»** функциялары үшін температуралы 210°C-қа, ал **«конвекция және гриль»** функциясы үшін ең үлкен температура 190°C-қа орнату қажет.

Назар аударыңыз!

Үрмепеш қолданылып жатқан кезде, колжетімді бөліктері қызыу мүмкін.
Үрмепешкебалаларды жақындағатпауға кеңес береміз.

Істікті қолдану*

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

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

Назар аударыңыз!

Істіктің жеке басқару тұтқасы жоқ.

Тағамды істікте дайындау:
(суретті қараныңыз)

- Тағамды істікке орналастырыңыз да, шанышқылардың көмегімен бекітіңз.
- Істіктің жақтауын үрмепеште жұмысденгейінен 3 см төмен орналастырыңыз.
- Істіктің үшін қозғалтқыштың қарлығышына салыңыз. Қарлығыштың металл бөлігінің ойығы жақтауға тірелу қажеттілігіне назар аударыңыз.
- Салты айналдырыңыз.
- Жайлап табақты үрмепеш камерасының ең төменгі денгейіне салыңыз.
- Қуыруды үрмепештің есігі жабық күйінде жүзеге асыру қажет.

Cyp.6u

Пісірме

- Қаусырмаларды тақтаниң зауыттық жабдықтауы болып табылатын жайпак табаларда пісіруді ұсынамыз.
- Пісірмелерді бүйір жақтағы бағытташтарға салынатын өнеркәсілтің өндірістің жайпак табалары мен қалыптарында пісіруге болады. Тағамдарды дайындау үшін қара түсті жайпак табаларды пайдалануға кеңес беріледі, өткени олар жылуды жақсы өткізеді және дайындау уақытын қысқартады.
- Ашық және жылтыр беттері бар қалыптар мен жайпак, табаларды әддегі қыздыру барысында (жоғары және төмені қыздырыштар) қолдану үсінілмайды, осындаидысты қолдану барысында қамырдың асты піспей қалуы мүмкін.
- Шығыршық қыздырышты 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.
- Пісірмени үрмепешті сөндіргеннен кейін онда 5 минутка қалдыруды ұсынамыз.
- Температуралы циркуляциялау функциясын пайдалана отырып дайындалған пісіру температурасы әддегі пісіруге қаралада (төменгі және жоғары қыздырышты қолдана отырып) 20-30 градусқа төмен.

- Анықтамалық кестелерде берілген пісірмелердің шамалары сіздің тәжірибеленіз берілген шамаларынша сәйкес өзгеруі мүмкін.
- Егер аспаздық кітаптардағы мәліметтер біздің үсіністардың изегіттейір ерекшеленене, осы нұсқаулықты басшылыққа алуынызды сұраймыз.

Етті қуыру

- Үрмепешті ет 1кг-нан артық үлестермен дайындалады. Мәлшері аз үлестерді тақтаниң газ жанарысында дайындау үсінілады.
- Дайындау үшін тұтқалары бар, жоғарғы температуралың ықпалына әсер етпейтін, ыстыққа тезімді ыдысты қолдануға кеңес береміз.
- Тағамды торда немесе істіктө дайындау барысында ең төменгі деңгейде судың аз ғана мәлшері бар жайпак табаны орналастыру қажет.
- Кем дегенде бір рет, жартылай дайындық көзенінде, етті екінші жағына аударып қою қажет, пісіру барысында уақыт өткен сайын етке бөлінген шырының немесе ыстық тұздалған суды құйып тұрыңыз, етке салқын су бұркуге кеңес берілмейді.

Табиғи конвекциясы бар үрмепеш (стандартты)

Пісірменің түрі өнім	Үрмепештің функциялары	Температура °C	Денгей	Уақыт (мин)
	<input type="checkbox"/>	160 - 200	2 - 3	30 - 50
	<input type="checkbox"/>	220 - 240	3	10 - 15
	<input type="checkbox"/>	210 - 220	2	45 - 60
	<input type="checkbox"/>	210	4	14 - 18
	<input type="checkbox"/>	225 - 250	2	120 - 150
	<input type="checkbox"/>	160 - 230	2	90 - 120
	<input type="checkbox"/>	160 - 180	2	45 - 60
	<input type="checkbox"/>	190 - 210	2	40 - 50

Назар аударыңыз!

Кестелерде берілген шамалар анықтамалық болып табылады және Сіздің аспаздық құштарлықтарыңыз берілген шамаларынша сәйкес өзгеруі мүмкін.

Еріксіз конвекциясы бар үрмепеш

Пісірменің түрі өнім	Үрмепештің функциялары	Температура °C	Денгей	Уақыт (мин)
	<input type="checkbox"/>	160 - 200	2 - 3	30 - 50
	<input checked="" type="checkbox"/>	150	3	25 - 35
	<input type="checkbox"/>	160 - 180	2	20 - 40*
	<input checked="" type="checkbox"/>	150	3	65 - 70
	<input type="checkbox"/>	220 - 240	3	10 - 15
	<input type="checkbox"/>	210 - 220	2	45 - 60
	<input checked="" type="checkbox"/>	190	2 - 3	60 - 70
	<input type="checkbox"/>	210	4	14 - 18
	<input type="checkbox"/>	225 - 250	2	120 - 150
	<input type="checkbox"/>	160 - 230	2	90 - 120
	<input type="checkbox"/>	190	2 - 3	50 - 60
	<input type="checkbox"/>	160 - 180	2	45 - 60
	<input type="checkbox"/>	190 - 210	2	40 - 50
	<input checked="" type="checkbox"/>	170 - 190	3	40 - 50

Назар аударыңыз!

Кестелердеге берілген шамалар анықтамалық болып табылады және Сіздің аспаздық құштарлықтарыңыз бен тәжірибелізге байланысты өзгеруі мүмкін.

ТАҒАМДЫ ҮРМЕПЕШТЕ ДАЙЫНДАУ – ИС ЖҰЗІНДЕГІ КЕҢЕСТЕР

**Еріксіз конвекциясы бар үрмепеш
(конвекциясы және шығыршықты қыздырығышы бар)**

Пісірменің түрі өнім	Үрмепештің функциялары	Температура °C	Денгей	Уақыт (мин)
		160 - 200	2 - 3	30 - 50
		160 - 180	2	20 - 40*
		140 - 160	2	10 - 40*
		200 - 230	1 - 3	10 - 20
		210 - 220	2	45 - 60
		160 - 180	2 - 3	45 - 60
		190	2 - 3	60 - 70
		210	4	14 - 18
		225 - 250	2	120 - 150
		160 - 180	2	120 - 160
		160 - 230	2	90 - 120
		160 - 190	2	90 - 120
		190	2 - 3	50 - 60
		160 - 180	2	45 - 60
		175 - 190	2	60 - 70
		190 - 210	2	40 - 50
		170 - 190	3	40 - 50

Назар аударыңыз!

Кестелерде берілген шамалар анықтамалық болып табылады және Сіздің аспаздық құштарлықтарыңыз
бен тәжірибелізге байланысты өзгеруі мүмкін.

КӨРСЕТИЛЕТІН ҚЫЗМЕТ ПЕН КҮТИМ

Пайдаланышының үқыптылығы және үрмепешті таза ұстасу және оны дұрыс күту оның апартты жұмысының мерзімін әжектептейір ұзартады.

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

Қайнату үстінгі беті

- Ластануларды, мысалы, тамақтардың күйіп кеткен қалдықтарын жұмсақ шүберекпен жою қажет (конфорканың қара үстінгі бетін жууға, қыруға болмайды). Никельденген көрнекі сақиналарды ыдыс жууга арналған сұйықтық немесе агрессивті емес сұйық тазалау құралдары көмегімен жуу қажет. Конфоркалардың үстінгі беттерін ұяқт өте келе вазелин немесе силикон майымен сылап отыру қажет. Бұл мақсат үшін жануар немесе есімдік тектек майларды, мысалы сары май, шыжқырылған тоң май, есімдік майы және т.б. қолдануға болмайды.

Үрмепеш

- 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 азғана мелшерін қосу арқылы жылы сумен ғана жуу қажет.
- Steam Clean бүмен тазалау***

 - Үрмепештің астынан санағандарғы бірінші деңгейге қойылған тостаганға 0,25 л (1 стакан) су құйыныз.
 - Үрмепештің есігін жабыңыз.
 - Температура реттегішинің тұтқасын 50°C жағдайында, жұмыс режимін таңдау тұтқасын «төменгі қызырғыш  жағдайына орнатыңыз
 - Үрмепештің камерасын шамамен 30 минутқа қызыръыныз.
 - Үрмепештің есігін ашыңыз, камераның ішкі көлемін шүберекпен және губкамен сұртніз, сосын ыдыс жууға арналған сұйықтықтың азғана мелшерін қосу арқылы жылы сумен жуу қажет

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

- Үрмепештің камерасын жуғаннан кейін, оны құрғатып сұрту қажет.

Назар аударының!

Шыны беттерді тазалау және жұмыс жағдайында ұстасу үшін құрамында қажактары бар тазалағыш құралдарын қолданбаңыз.

Үрмепеш жарықтандыруының шамын алмастыру

Электр тоғымен зақымдану мүмкіндігін болдырмау үшін шамды алмастырмас бұрын құралдың сөндірілгеніне кез жеткізіліз.

- Басқарудың барлық тұтқаларын „•“/„0“ жағдайына орнатыңыз және қоректендіруді ажыратыңыз.
- Шамның қалпағын бұрап шығарыңыз және жууыңыз, оны құрғатып сұртніз.
- Жарықтандыру шамын ұяшықтан бұрап шығарыңыз, қажет болған жағдайда, оны жаңасымен алмастырыңыз
 - жогары температуралы шамды (300 °C) шамалары;
 - кернеу 230
 - куаты 25 W – E14 қимасы Сур. 9
- Шамды бұрап шығарыңыз. Шамның керамикалық ұяшыққа дұрыс орнатылуына назар аударыңыз.
- Шамның қалпағын бұрап шығарыңыз.

D*. әрілімен белгіленген бүркеме пештер оңай алынатын бүркеме пештің қосымша сымдық бағыттауыштарымен (сатыларымен) жабықталған. Оларды жууға алып шығу үшін алдында орналастырылған бекітішті алу керек (Z1), содан соң бағыттауышты тартып артқы бекіткішінен (Z2) ажырату керек. Жуған соң бағыттауыштарды бекітішке орналастыру керек және бекітішті (Z1 және Z2) орнату керек. - Сур. 10).

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

*для определенных моделей

Жүйелі түрде қаралу

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

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

Назар аударының!

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

Есікті алу

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

Сур.11 - Ілмектердің сақтандырыштарын жылжытыныз

Ішкі әйнекті алу*

1. Крест төрізді бұрауыштың көмегімен бүйір ілгешектерде орналасқан бұрандаларды бұрап алыңыз (Сур. 11A).
2. Илгешектерді жалпақ бұрауыштың көмегімен итеріңіз де, есіктің үстінгі тақтайшаны алыңыз (Сур. 11A, 11B).
3. Ишкі әйнекті бекіткіштен алыңыз (есіктің төменгі белгінде)(Сур. 11C).
4. Әйнекті тазалағыш құралдың ағана мәлшері қосылған жыныс сүмен жуып алыңыз. Әйнекті орнату үшін әрекетті соңынан бастап жасау қажет. Әйнектің тегіс бөлігі жоғарыда болуы қажет.

Сур.11C - Ишкі әнекті алу

АПАТТЫ ЖАҒДАЙЛАРДАҒЫ ІС-ӘРЕКЕТ

Әр апартты жағдайда:

- Үрмелештің жұмыс түйіндерін сөндірген жөн.
- Электр көрін ажыратыныз.
- Маманды шакырыныз.
- Кестедегі нұсқауларды орындаі отырып, кейбір ұсақ ақауларды пайдаланушын өзі де жөндей алады. Қызмет көрсету орталығына хабарласпас бұрын, кестені қарап шығыныз

*белгілі үлгілер үшін

Есікті алу

Үрмелешті камерасының ішіне ыңғайлы қолжетімділік және оны тазалау үшін есігін алып тастау болады. Ол үшін, оны ашыңыз да, ілмекте орналасқан сақтандырышты көтеру қажет (12A 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. Үрмелештің есігін орнатып болғаннан кейін міндетті түрде сақтандырышты түсіру қажет. Әйтпесе, есікті жауып жатқан кезде, ілмектер зақымдануы мүмкін.

Сур. 12A - Ілмектердің сақтандырыштарын жылжытыныз

Ішкі әйнекті алу*

1. Жалпақ бұранда көмегімен, ақырындан бүйір жақтағынан көтеріп, есіктің жоғары тақтайшасын итеріп шығару керек. (Сур. 12B)
2. Есіктің жоғары тақтайшасын алып шығыныз. (Сур. 12B и 12C).
3. Ишкі әйнекті бекіткіштен алыңыз (есіктің төменгі белгінде) Сур. 12D, 12D1.
4. Әйнекті тазалағыш құралдың ағана мәлшері қосылған жылы сүмен жуып алыңыз. Әйнекті орнату үшін әрекетті соңынан бастап жасау қажет. Әйнектің тегіс бөлігі жоғарыда болуы қажет.

Назар аударының! Жоғары тақтайшаны есіктің екі жағынан бір уақытта баспаңыз. Есіктің жоғары тақтайшасын дұрыс орнату үшін, алдымен есікке тақтайшаның сол жақ соңын қою, ал он жақ соңын «шертпен» естімегенше дейін басу. Кейін тақтайшаны сол жағынан «шертпен» естімегенше дейін басу.

Сур. 12D - Ишкі шыны панельдердің шешілуі. 3 шыны панельдері.

Сур. 12D1 - Ишкі шыны панельдердің шешілуі. 2 шыны панельдері.

АПАТТЫ ЖАГДАЙЛАРДАҒЫ ІС-ӘРЕКЕТ

ПРОБЛЕМА	ПРИЧИНА	ДЕЙСТВИЯ
1.Электрика жұмыс жасамайды	Қоректендірудің жоқтығы	Сақтандырышты тексерініз, күйіп кеткенін алмастырыңыз
2.Таймердің дисплейі „0.00” көрсетеді.	Құрал желіден ажыратылған немесе кернеу уақытша жоқ болды.	Ағымдағы уақытты орнатының (Таймерді пайдалану бойынша нұскауларды қараңыз).
3.Үрмепештің жарықтандыруы жұмыс істемей түр	Шам бұралып қалған немесе жанып кеткен.	Шамды бұраның немесе оны алмастырыңыз (Үрмепештің күтімі және тазалау тарауын қараңыз).

ТЕХНИКАЛЫҚ ДЕРЕКТЕР

Номиналды кернеуі	230/400V~ 50 Гц
Номиналды қуаттылығы	max. 8,4 кВт
Тақтаниң көлемі (ЕНІ / ТЕРЕНДІГІ / БИКТІГІ)	60 / 50 / 85 см
Үрмепештің пайдалану көлемі*	65 - 72 литр
Энергетикалық санаты	заттаңбасында
Салмағы	шамамен 40 kg

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

* EN 50304 сәйкес көлем үрмепештің жабдықталуына байланысты – энергетикалық тиімділік заттаңбасында көрсетілген.