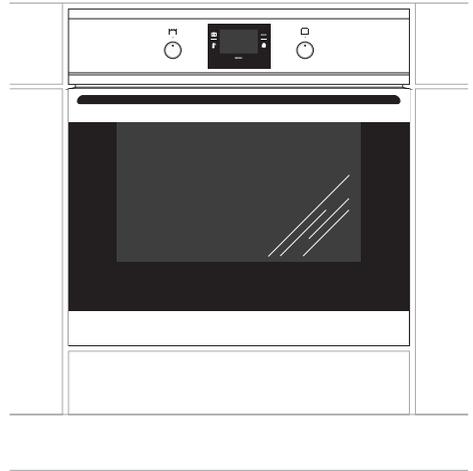


**BOEI6\***  
**BOES6\***  
**BOEW6\***



<b>(RUS) ИНСТРУКЦИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ .....</b>	<b>2</b>
<b>(D) BEDIENUNGSANLEITUNG.....</b>	<b>37</b>

## УВАЖАЕМЫЙ ПОКУПАТЕЛЬ,

---

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

Духовка, 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 использование духовки.

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

### **Внимание!**

Духовкой пользоваться только после ознакомления с данной инструкцией.

Духовка предназначена исключительно для домашнего использования.

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

# СОДЕРЖАНИЕ

---

Техника безопасности.....	4
Описание устройства.....	8
Монтаж .....	10
Эксплуатация.....	12
Приготовление пищи в духовке - практические советы.....	29
Обслуживание и уход .....	31
Поведение в аварийных ситуациях.....	35
Технические данные.....	36

**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.

Особое внимание обратить на детей! Дети не могут играть оборудованием! Уборка 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.

## УКАЗАНИЯ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ

---

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.

Следует применять исключительно зонд, который является частью оборудования духового шкафа.

Для чистки духовки нельзя применять оборудование для чистки паром.

- 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 духовку 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.
- Нельзя пользоваться технически неисправной духовкой. Все изъяны должны устраняться только квалифицированным персоналом.
- В любом случае технической неисправности, немедленно отключить электропитание духовки и сообщить о необходимости ремонта.
- Оборудование было запроектировано исключительно для приготовления пищи. Всякое другое его применение (например, обогревание помещения) является несоответствующим его назначению и может быть опасным.

## КАК ЭКОНОМИТЬ ЭЛЕКТРОЭНЕРГИЮ

---



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

добиться наилучших результатов:

- 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.

- 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 устройство 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.

## ИЗЪЯТИЕ ИЗ ЭКСПЛУАТАЦИИ



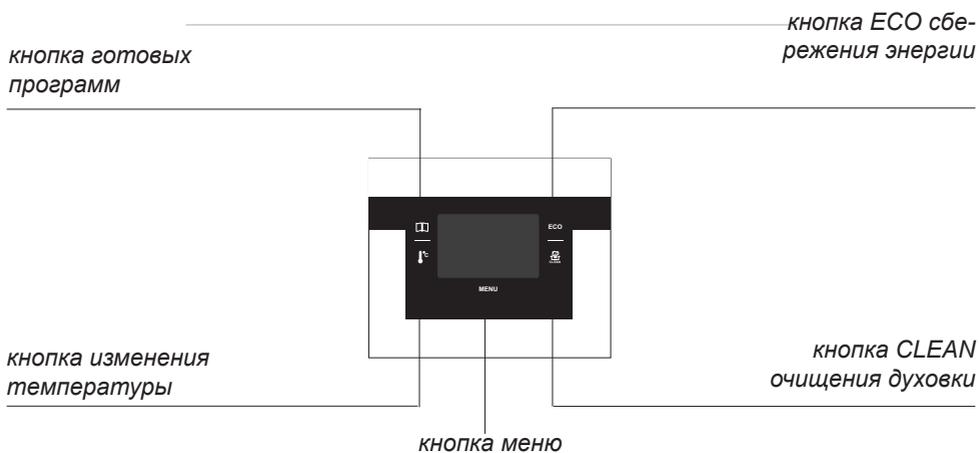
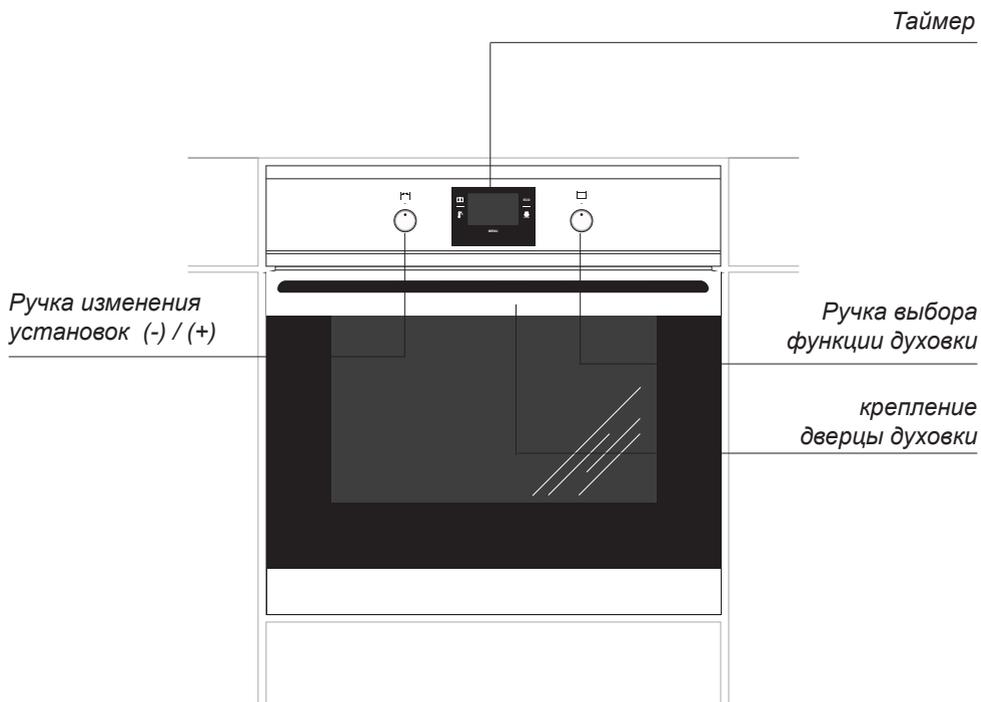
По окончании срока использования данное устройство нельзя выбросить, как обычные коммунальные отходы, его следует сдать в пункт приема и переработки электрических и электронных устройств.

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.

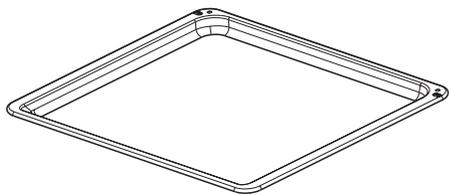
# ОПИСАНИЕ УСТРОЙСТВА



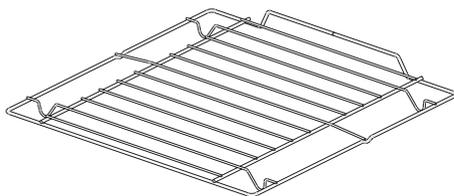
# ОПИСАНИЕ УСТРОЙСТВА

---

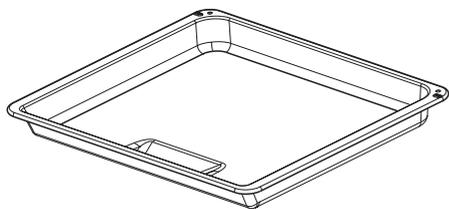
Оснащение плиты - перечень:



*Поддон для выпечки\**



*Решетка для гриля  
(решетка для сушки)*

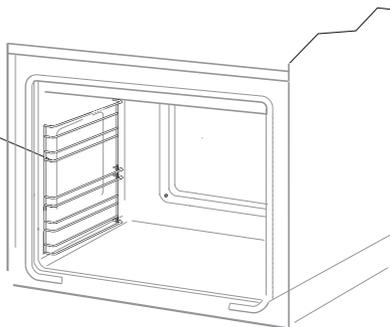


*Поддон для жарки\**



*Вертел –и вилки\**

*Боковые лестнички*



\*для определенных моделей

# МОНТАЖ

## Монтаж духовки

Кухонное помещение должно быть сухим и проветриваемым, иметь исправную вентиляцию, а расположение духовки должно обеспечивать свободный доступ к элементам управления. Духовка изготовлена в категории У. Мебель должна иметь облицовку, а клей, которым она приклеена, выдерживать температуру 100°C. В противном случае возможна деформация поверхности или облицовки.

Подготовить отверстие с размерами, указанными на рисунках: А-установка под крышкой, В-высокая встройка. При наличии в шкафу задней стенки, в ней нужно вырезать отверстия для электрических проводов. Полностью вставить духовку в отверстие, закрепив ее четырьмя винтами. (Рис.С).

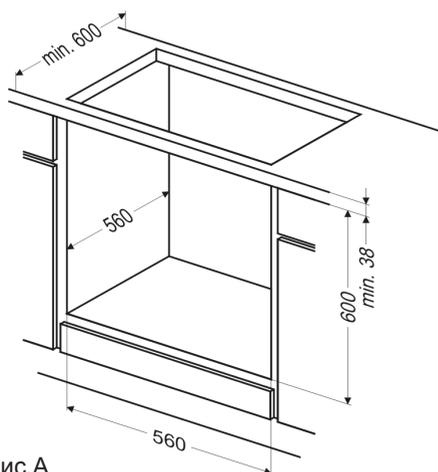


Рис.А

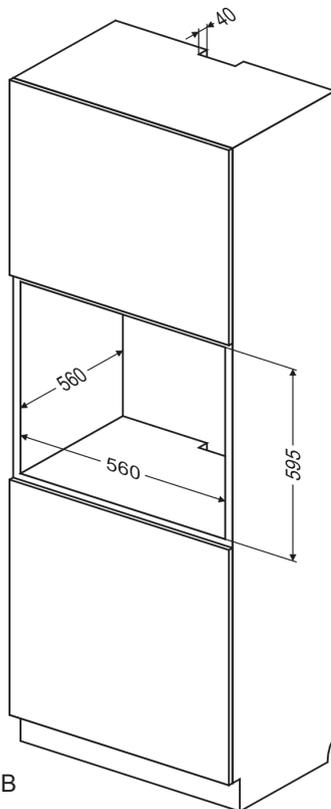


Рис.В

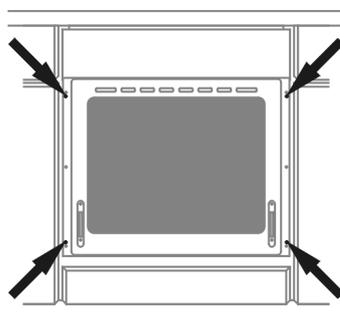


Рис.С

**Внимание!**  
Монтаж производить при отключенном электропитании.

### ▶ Подключение духовки к электрической сети

- При производстве духовка рассчитана на питание переменным однофазным током (230В~50 Гц) и оснащена кабелем подключения 3 x 1,5 мм<sup>2</sup> длиной около 1,5 м с закрытой вилкой.
- Гнездо подключения электросети должно быть закрытым и не должно располагаться над плитой. После установки духовки необходимо, чтобы розетка была доступной для пользователя.
- Перед подключением духовки к розетке нужно проверить:
  - выдержат ли предохранители и электропроводка нагрузку духовки,
  - оборудована ли электросистема действующей системой заземления, соответствующей требованиям действующих норм и распоряжений,
  - доступна ли розетка.

#### **Внимание!**

В случае повреждения неотключаемого питающего провода, во избежание опасности он должен быть заменен у производителя или в специализированной ремонтной мастерской квалифицированным специалистом.

# ЭКСПЛУАТАЦИЯ

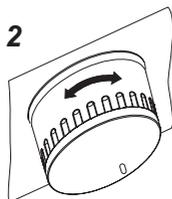
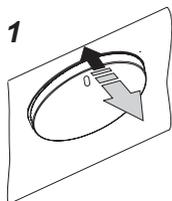
## Перед первым включением духовки

- снять элементы упаковки, очистить духовой шкаф от средств фабричной консервации,
- вынуть оборудование духового шкафа и промыть теплой водой с добавлением моющего средства для мытья посуды,
- включить вентиляцию в помещении или открыть окно,
- осторожно нажать ручку выключателя и повернуть вправо на позицию  или  (смотри раздел «Работа программатора и управление обслуживанием духовки»),
- прогреть духовку (при температуре 250 градусов С около 30 мин.), убрать загрязнения и тщательно вымыть.

Ручки выключателей «спрятаны» в панели управления. Для того, чтобы выбрать желаемую функцию следует:

1. Осторожно нажать ручку и отпустить,
2. Установить на выбранной функции.

Обозначения ручки выключателя на ее боковой стороне соответствуют очередным функциям духовки.



### Важно!

Духовой шкаф следует мыть только теплой водой с добавлением небольшого количества средства для мытья посуды.

### Внимание!

В плитах с обозначением буквой „О” перед началом эксплуатации проверить крепление нагревателя в боковых стенках духового шкафа, в случае неправильного крепления нагревателя надо поднять его вверх и вложить в специальные выемки в боковых стенках духового шкафа.

### Внимание!

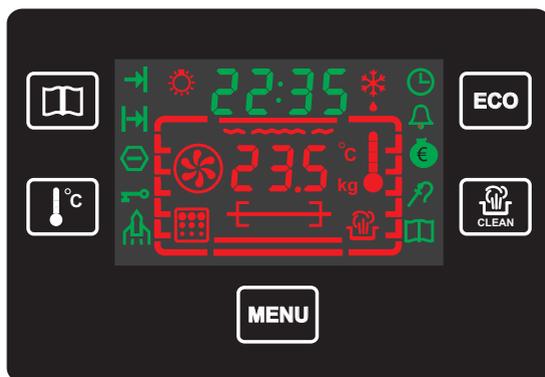
В случае первого включения духовки или отключения из электрической сети и очередном подключении ее, загорается указатель часов 12:00 и мигает сигнал символа . Следует установить актуальное время с помощью ручки выключателя изменений установок .

Установка времени будет записана в памяти часов, если никакие изменения не будут введены в течение 5 секунд или будет нажата кнопка .

**В случае отсутствия установки показателей актуального времени на часах - духовка работать не будет!**

# ЭКСПЛУАТАЦИЯ

## Работа программатора и управление духовкой



### Значение пиктограмм и символов

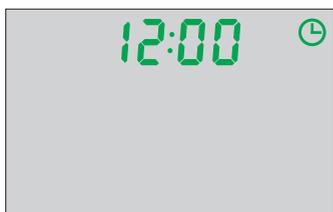
- |  |  |  |                            |
|--|--|--|----------------------------|
|    | - кнопка готовых программ              |   | - таймер                   |
|    | - кнопка изменения температуры         |   | - экономия энергии         |
|    | - кнопка меню                          |   | - зонд                     |
|    | - кнопка сбережения энергии            |   | - готовая программа        |
|    | - кнопка очищения духовки              |   | - чистка духовки           |
|   | - освещение духового шкафа             |  | - уровень, положение блюда |
|  | - разморозка                           |  |                            |
|  | - конец процесса                       |  |                            |
|  | - продолжительность времени процесса   |  |                            |
|  | - автоматическое отключение напряжения |  |                            |
|  | - блокировка                           |  |                            |
|  | - установка времени                    |  |                            |

# ЭКСПЛУАТАЦИЯ

## 1. Включение духовки.

**Внимание!** Программатор готов к работе только после установки времени на часах.

В случае первого включения духовки или отключения из электрической сети и очередном ее включении, загорается указатель времени 12:00 и мигает символ . Следует установить актуальное время с помощью поворотной ручки изменения установок .



Установка времени будет записана в памяти часов, если в течение 5 секунд не будут введены никакие изменения или будет нажата кнопка .

**В случае отсутствия установки показателей актуального времени на часах - духовка работать не будет!**

## 2. Установка таймера

Нажать кнопку  и держать до момента, пока начнет мигать символ  (таймер). Показания времени "00:00" загораются вместо действительного времени. Установить таймер с помощью поворотной ручки изменения установок  (с точностью до одной минуты). Установка будет записана в памяти, если в течение 5 секунд не будут введены никакие изменения или будет нажата кнопка .

Загорится показатель актуального времени, символ  выключается.

Звуковой сигнал раздается после истечения предварительно заданного времени (2 звуковых сигнала – перерыв – 2 звуковых сигнала). Звуковые сигналы будут повторяться с интервалом через каждые 3 секунды в течение 1 минуты. Символ  будет все время мигать.

Чтобы выключить звуковой сигнал, надо нажать любую кнопку, установить ручку выключателя духовки в позиции «0» или повернуть поворотную ручку изменения установок. После отключения звукового сигнала, символ  (таймер) будет выключен.

## 3. Установка времени продолжительности процесса

Нажать и держать кнопку  до момента, пока начнет мигать символ  (время продолжительности процесса) – это возможно только тогда, когда поворотная ручка функции  находится в любой другой позиции кроме „0“. Показания времени "00:00" загорятся вместо действительного времени. Установить время продолжительности процесса с помощью поворотной ручки изменения установок . Установка продолжительности процесса будет записана в памяти, если в течение 5 секунд не будут введены никакие изменения или будет нажата кнопка .

# ЭКСПЛУАТАЦИЯ

Загорится показатель обратного отсчета времени продолжительности процесса, символ  будет включен.

Звуковой сигнал раздается после истечения предварительно установленного времени продолжительности процесса (4 звуковых сигнала – перерыв – 4 звуковых сигнала). Звуковые сигналы повторяются каждые 3 секунды в течение одной минуты. Загорается показатель времени „00:00”, а символ  (время продолжительности процесса) все время мигает.

Чтобы выключить звуковой сигнал, надо нажать любую кнопку, установить поворотную ручку функций в позицию „0” или повернуть поворотную ручку изменений установки. После выключения звукового сигнала, на табло показывается актуальное время и избранная функция, символ  (время продолжительности процесса) выключен.

## 4. Установка времени продолжительности процесса и времени окончания (режим опоздания)

Когда символ  (время продолжительности процесса) включен, следует нажать и держать в таком положении кнопку  до момента, пока начнет мигать символ  (конец процесса). Загорится показатель актуального времени. Установить конец времени продолжительности процесса с помощью поворотной ручки изменения установок. Установка конца времени продолжительности процесса будет записана в памяти, если в течение 5 секунд не будут введены никакие изменения или если будет нажата кнопка . Символ  (конец процесса) включен.

После истечения времени опоздания, программатор переключается на режим  (время продолжительности процесса).

Загорится показатель обратного отсчета времени продолжительности процесса, символ  (конец процесса) выключен, символ  (время продолжительности процесса) включен.

Звуковой сигнал раздается после истечения предварительно установленного времени продолжительности процесса (4 звуковых сигнала – перерыв – 4 звуковых сигнала). Звуковые сигналы будут повторяться через каждые 3 секунды в течение одной минуты. Загорится показатель времени „00:00”, а символ  (время продолжительности процесса) все время мигает.

Чтобы выключить звуковой сигнал, надо нажать любую кнопку, установить поворотную ручку функции в позицию „0” или повернуть поворотную ручку изменений установок. После выключения звукового сигнала на табло показывается актуальное время и избранная функция, символ  (время продолжительности процесса) выключен.

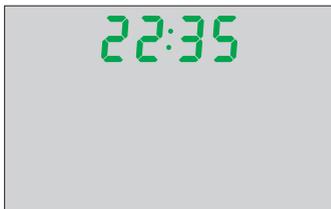
Чтобы ликвидировать установки, касающиеся времени продолжительности процесса, либо конца времени продолжительности процесса, либо таймера, следует нажать и придержать кнопки   в течение 3 секунд, все установки времени будут ликвидированы. Ликвидация установок времени будет возможна только тогда, когда одна из функций регулятора времени (время продолжительности процесса, либо конец времени продолжительности процесса, либо показатель времени) были раньше установлены.

# ЭКСПЛУАТАЦИЯ

## 5. Управление духовкой

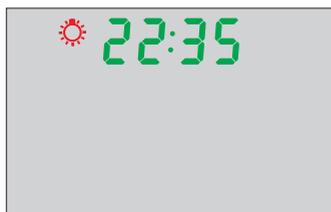
### 5.1 Возможные положения поворотной ручки функций духовки.

**0** нулевая установка



**независимое освещение духовки**

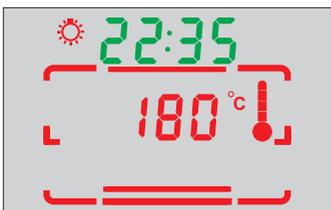
С помощью установки поворотной ручки в данной позиции загорается свет в духовом шкафу.



**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 так же применение темных противней), процесс печения на одном уровне.

Границы температуры: 30 - 280 °С.



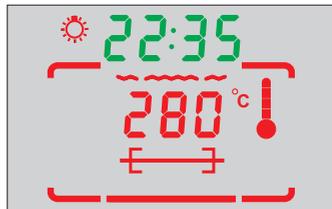
**выключен вентилятор, а также верхний и нижний нагреватель.**

В данной рабочей позиции поворотной ручки духовка работает в режиме «ТЕСТО» Конвенциональная духовка с вентилятором (функция рекомендуется во время процесса печения) Режим температуры: 30-280°С.



**включены функции «ГРИЛЬ» и «ВЕРТЕЛ»**

Функция «ВЕРТЕЛ» - запекание блюд на вертеле. Границы температуры: 30-280°С.



**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).

Границы температуры: 30-280°С.



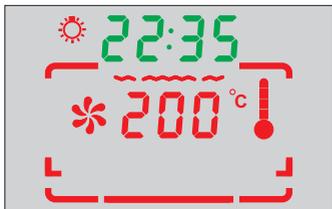
## ЭКСПЛУАТАЦИЯ



### **включен вентилятор и «ГРИЛЬ»**

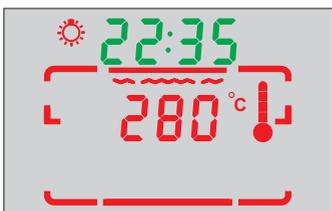
В данной позиции поворотной ручки духовка работает в функции «ГРИЛЬ» с вентилятором. Использование данной функции на практике позволяет ускорить процесс запекания и усилить вкусовые качества блюда.

Границы температуры: 30-280°C.



### **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. Границы температуры: 30-280°C.



### **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 на равномерное распределение тепла вокруг блюда, которое находится в духовке.

Приготовление готовых (замороженных) блюд – выпечка, картофель «Фри», пицца.

Размораживание (мясо, фрукты, овощи, хлебобулочные изделия), в случае деликатных блюд (для употребления в сыром виде, например, клубника) – нагревание не включается. При размораживании, например, мяса – термостат установить на температуру до 50 – 70 градусов С.

Сушение фруктов, грибов (на нескольких уровнях, температура от 50 – 80 градусов С).

Границы температуры: 30-280°C.



## ЭКСПЛУАТАЦИЯ



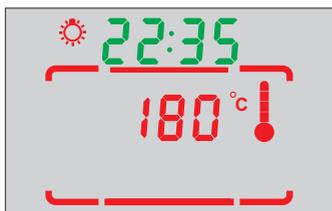
### **включен термовентилятор и нижний нагреватель**

В данном положении поворотной ручки духовка работает в режиме термовентиляции и включенного нижнего нагревателя, что приводит к повышению температуры от способа печения. Больше количество тепла будет находиться в нижней части выпекаемого, например, приготовление «мокрой» выпечки, пиццы. Границы температуры: 30-280°C.



### **включен верхний нагреватель**

Установка поворотной ручки в данном положении позволяет нагревать духовку исключительно с помощью верхнего нагревателя. Подрумянивание выпечки, подпекание сверху, дополнительное допекание. Границы температуры: 30-230°C.



### **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) Границы температуры: 30-240°C.



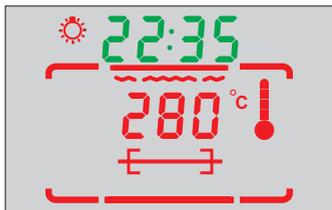
### **Включенный вентилятор.**

В данном положении поворотной ручки духовка служит для размораживания кондитерских и хлебобулочных изделий.



### **Включена функция «ГРИЛЬ» и верхний нагреватель («СуперГриль»), а также функция «ВЕРТЕЛ»**

Соединение функций «СуперГриль» с функцией «ВЕРТЕЛ» Границы температуры: 30-280°C.

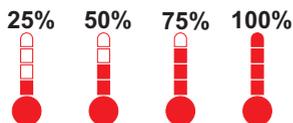


# ЭКСПЛУАТАЦИЯ

## 5.2 Изменение и показания на табло установки температуры

Предполагаемо нужная высота температуры для программы появляется на табло после избрания функции духовки . Это сигнализируется мигающим символом °C. С целью постепенных изменений установок температур (каждые 5°C) следует применить поворотную ручку изменений установок . Установка температуры будет записана в памяти, если никакие другие изменения не будут введены в течение 5 секунд, либо будет нажата кнопка  либо будет нажата кнопка . Изменение установки температуры во время работы программы может быть сделано нажатием кнопки .

Актуальная температура будет показана в процентном соотношении предварительно установленной высоты температуры на символах термометра:



Если поворотная ручка функций духовки установлена в положении „0“ и актуальная температура духовки превышает 60°C, символ термометра включается, чтобы информировать пользователя о том, что духовка нагрета. Если температура духовки ниже чем 60 °C, символ термометра выключен.

## 5.3 Функция ЭКО

С помощью функции ЭКО можно экономить энергию, путем использования остаточного тепла в подключенном устройстве. Во время работы в режиме ЭКО, регулятор времени выключает работающее устройство в определенное /заданное/ время перед концом его работы.

Функция ЭКО может быть активирована, когда включены следующие нагревательные функции:



Для включения функции ЭКО надо установить  (время продолжительности процесса) или  (время продолжительности процесса) и  (конец времени продолжительности процесса). Регулятор времени отключает работающее устройство во время, определенное схемой „конец работы устройства минус время продолжительности использования остаточного тепла“.

Активизация функции ЭКО.

После избрания какой-либо функции нагревания, которая действует вместе с функцией ЭКО, надо установить  (время продолжительности процесса) или  (время продолжительности процесса) и  (конец времени продолжительности процесса). Затем следует нажать кнопку .

На табло появится символ  подтверждающий что функция ЭКО включена.

Чтобы выключить функцию ЭКО, следует нажать кнопку  либо изменить положение поворотной ручки функций духовки. Когда функция ЭКО выключена, символ  также выключен.

Звуковой сигнал раздается (4 звуковых сигнала / перерыв / 4 звуковых сигнала) после окончания предварительно установленного времени. Звуковые сигналы повторяются в интервалах через каждые 3 секунды в течение 1 минуты. Загорается показатель времени “00:00”, а символ  мигает на табло.

## ЭКСПЛУАТАЦИЯ

Чтобы выключить звуковой сигнал, надо нажать любую кнопку, установить поворотную ручку функций духовки в позицию „0“ или повернуть поворотную ручку . По окончании процесса на табло показывается актуальное время и избранная функция духовки.

Если пользователь желает активировать функцию ЭКО вместе с функцией нагревания, но никакой режим  (время продолжительности процесса) или  (продолжительность процесса) и  (конец времени продолжительности процесса) не был установлен, раздается долгий звуковой сигнал, а символ  мигает на табло один раз (около 0,3 секунды), чтобы поинформировать пользователя, что работа функции ЭКО с выбранным нагревательным режимом работы невозможна или, что введенные данные недостаточны. Функция ЭКО доступна только в случае, если режим  (время продолжительности процесса) составляет 10 минут или более 10 мин. Если включен зонд для измерения температуры мяса, то целевая температура зонда для измерения температуры мяса должна быть не менее, чем на 3 градуса выше актуальной температуры зонда для измерения температуры мяса.

Функция ЭКО выключена автоматически, если режим  (время продолжительности процесса) или целевая температура зонда для измерения температуры мяса будет изменена и будет минимально ниже от данных режимов. Функция ЭКО также будет автоматически выключена, если допущена ошибка, связанная с зондом для измерения температуры мяса.

Установление режима  (время продолжительности процесса) или  (время продолжительности процесса) и  (конец времени продолжительности процесса) не являются важными в случае приготовления продуктов с использованием зонда для продуктов. В таком случае, кнопку  следует нажать последней, после введения всех температурных установок, касающихся духового шкафа и зонда измерения температуры мяса.

### 5.4 Функция «Steam Clean» - Чистка паром

Чистка духового шкафа паром.

В миску, поставленную на первый снизу уровень духовки налить 0,25 л воды (1 стакан), закрыть дверцу духовки. Для включения функции «Чистка паром» надо нажать кнопку . Символ  мигает на табло. Программатор устанавливает температуру автоматически, а также время нагревания  (время продолжительности процесса) установлено на 0:30). Время продолжительности программы и температура появляются на табло. Графический символ духовки мигает вместе с предлагаемым, наиболее оптимальным, режимом нагревания  Установить поворотную ручку функций духовки на рекомендуемый режим нагревания. Регулятор времени подтвердит правильное положение коротким звуковым сигналом и включением символа . Если рекомендуемый режим нагревания не будет выбран в течение 10 секунд, программа будет аннулирована. Температуры для функции «Чистка паром» 50°C.

## ЭКСПЛУАТАЦИЯ

Чтобы аннулировать процесс чистки духового шкафа паром (Steam Clean), надо нажать кнопку  или изменить положение поворотной ручки функций духовки.

Когда процесс чистки духового шкафа паром (Steam Clean) аннулирован, программатор будет работать также, как при нормальном режиме работы (установки такие же, как и в программах приготовления пищи).

Звуковой сигнал раздается (4 звуковых сигнала/ перерыв/ 4 звуковых сигнала) после истечения предварительно установленного времени. Звуковые сигналы повторяются каждые 3 секунды в течение одной минуты. Загорается указатель времени "00:00" а символ  мигает на табло.

Чтобы выключить звуковой сигнал, следует нажать любую кнопку, установить поворотную ручку функций духового шкафа в позиции „0” или повернуть поворотную ручку изменений установок. После окончания процесса на табло показывается актуальное время.

### 5.5 Использование зонда температуры

Дополнительный зонд для измерения температуры мяса может быть использован путем подсоединения его к розетке зонда в духовке. Символ зонда  для измерения температуры мяса информирует, что зонд подсоединен. Установлена предполагаемая высота температуры для зонда 60°C, которая может быть изменена с помощью поворотной ручки  с точностью до 1 градуса С в границах от 30 до 99°C. Во время работы в данном режиме на табло показывается актуальная температура зонда для измерения температуры мяса.

Температуру можно изменять в процессе работы нажатием кнопки . Покажется предварительно установленная температура зонда, она может быть изменена с помощью поворотной ручки . Если никакие изменения не введены в течение 5 секунд, показывается температура, установленная для духовки. Данная температура может изменяться с помощью поворотной ручки . Установка температуры зонда для измерения температуры мяса и установка температуры духовки будут записаны в памяти, если никакие изменения не будут введены в течение 5 секунд или, если нажать кнопку  или кнопку .

Табло температуры показывает актуальное время, актуальную температуру зонда для измерения температуры мяса, символ  (зонд для измерения температуры мяса) включен.

## ЭКСПЛУАТАЦИЯ

В случае изменения положения поворотной ручки функций духовки, будет возобновлен режим установки температуры зонда для измерения температуры мяса и режим установки температуры духовки.

Звуковой сигнал раздается (4 звуковых сигнала/ перерыв/ 4 звуковых сигнала) после достижения предварительно установленной температуры. Звуковые сигналы повторяются каждые 3 секунды в течение одной минуты. На табло мигает  и актуальная температура зонда.

Чтобы выключить звуковой сигнал следует нажать любую кнопку, установить поворотную ручку функции духовки в позиции „0” или повернуть ручку изменений установок. После окончания процесса на табло покажется актуальное время.

Температурным зондом рекомендуем пользоваться при печении порций мяса весом 1 кг и более.

Не рекомендуется применять температурный зонд для печения мяса с костью и мяса птицы.

В случае отсутствия необходимости использования температурного зонда следует вынуть его из розетки и разместить за пределами духового шкафа.

### ВНИМАНИЕ!

Можно применять температурные зонды исключительно из комплекта оборудования духовки!

### Температуры для термозонда

Разновидность мяса	Температура [°C]
Свинина	85 - 90
Говядина	80 - 85
Телятина	75 - 80
Баранина	80 - 85
Дичь	80 - 85

# ЭКСПЛУАТАЦИЯ

## 5.6 Готовые программы

Функция готовых программ дает возможность использовать рецепты, предложенные и записанные в программе. Готовые программы объединяют определенные виды нагревания или комбинации видов нагревания с соответствующим промежутком времени работы устройства, который зависит от веса приготавливаемых продуктов

Инструкции обслуживания будут информировать о том, какая из предполагаемых программ может быть использована для приготовления данного вида продуктов. Чтобы активировать готовую программу, надо нажать кнопку , когда поворотная ручка функций духовки установлена в положении „0”. Мигает символ  (рецептура), на табло мигает обозначение „P01”. Готовая программа может быть заменена с помощью поворотной ручки . Если выбранная программа работает вместе с зондом для измерения температуры и зонд не подключен или, если программа работает без зонда для измерения температуры мяса и этот зонд подключен, тогда мигает символ зонда . Чтобы подтвердить выбор программы, надо нажать кнопку , короткий звуковой сигнал зазвучит, если соединение зонда для измерения температуры позволяет перейти к следующему этапу. Если кнопка  не будет нажата в течение 10 секунд, программа будет аннулирована. Если выбранная программа зависит от веса предложенных продуктов - на табло мигает величина веса. Величина веса может изменяться с помощью поворотной ручки . Чтобы подтвердить выбор программы, надо нажать кнопку , раздастся короткий звуковой сигнал. Если кнопка  не будет нажата в течение 10 секунд, программа будет аннулирована.

на. В правой части табло мигает символ духовки вместе с рекомендуемым видом нагревания. В случае программ, в которых не применяется зонд для измерения температуры, на табло появляется время продолжительности программы и установленная температура. В случае программ, в которых применяется зонд для измерения температуры, на табло показывается актуальное время и установленная температура зонда. Установить поворотную ручку функций духовки  на вид нагревания, для которого рекомендуется выбранная программа. Регулятор времени подтверждает правильное положение коротким звуковым сигналом. Время продолжительности программы и температура появляются на табло. В случае программ, в которых необходимо применение зонда для измерения температуры, актуальная температура зонда загорается в момент, когда включается главная программа. Если рекомендуемый вид нагревания не будет избран в течение 10 секунд, программа будет аннулирована.

Нажать кнопку  в течение периода предварительного нагревания или главной программы в любой момент в процессе работы, с целью проверки установки программы. Номер программы и вес (в случае применения) загораются для программ, в которых не используется зонд для измерения температуры, или показывается номер программы и установленная температура зонда. Однако, в данном случае невозможно модифицирование этих установок. Если Вы хотите изменить параметры, надо закончить программу и заново ввести установку программы.

## ЭКСПЛУАТАЦИЯ

В случае, когда параметры программы (время продолжительности процесса, температура, установленная температура зонда) будут изменяться во время пользования готовой программой, символ  выключается.

Чтобы аннулировать процесс, надо изменить положение поворотной ручки функций духовки.

В случае программ, в которых не применяется зонд для измерения температуры, звуковой сигнал раздается (4 звуковых сигнала/ перерыв / 4 звуковых сигнала) после истечения предварительно установленного времени. Звуковые сигналы будут повторяться с интервалами в 3 секунды в течение одной минуты. Загорится указатель времени „00:00” и начнет мигать символ .

В случае использования программ, в которых применяется зонд для измерения температур, раздается звуковой сигнал (4 звуковых сигнала / перерыв / 4 звуковых сигнала) после достижения предварительно установленной температуры внутри приготавливаемого блюда. Звуковые сигналы будут повторяться с интервалами в 3 секунды в течение одной минуты. На табло начнет мигать символ , актуальная температура зонда и символ .

Установить поворотную ручку функций духовки в положение „0” или нажать любую кнопку, с целью устранения звучания сигнала окончания процесса. После окончания процесса на табло появится актуальное время.

В случае выбора программы с предварительным нагреванием, духовка предварительно нагревается до необходимой установленной температуры перед началом главной программы. Во время предварительного нагревания символ 

включен. В случае программ, в которых не применяется зонд для измерения температуры, загорается время продолжительности и температура установленная для главной программы. В случае программ, в которых применяется зонд для измерения температуры, на табло показывается актуальное время и установленная температура зонда. Термометр на табло показывает процентный уровень достигнутой температуры, установленной для духовки.

Звуковой сигнал (4 звуковых сигнала/ перерыв/ 4 звуковых сигнала), а также мигание символа  информирует о том, что достигнута температура, установленная для духовки). Звуковой сигнал может быть выключен путем нажатия любой кнопки. После выключения звукового сигнала, мигающие символы   информируют о достижении температуры предварительного нагревания. Чтобы включить главную программу, следует вложить блюдо в духовку и нажать кнопку . Для программ с предварительным нагреванием невозможно установка конца времени продолжительности процесса.

# ЭКСПЛУАТАЦИЯ

## Готовые программы

Программа	Функция духовки/нагрета	Продолжительность времени/Температура зонда	Установленная температура	Уровень
П01 свинина		85°C	180°C	3
П02 говядина		80°C	180°C	3
П03 телятина		75°C	170°C	3
П04 птица - курица		85 min	190°C	3
П05 птица - утка		90 min	180°C	3
П06 птица - гусь		115 min	170°C	2
П07 пицца толстый нижний слой	 нагрета	40 min	200°C	3
П08 Замороженная пицца	 нагрета	20 min	200°C	3
П09 замороженная рыба	 нагрета	20 min	175°C	3
П10 замороженная запеканка	 нагрета	20 min	180°C	3
П11 замороженная „Лазани“	 нагрета	40 min	200°C	3
П12 замороженный картофель „Фри“	 нагрета	20 min	225°C	3
П13 сыпучее тесто	 нагрета	30 min	175°C	3
П14 тесто с фруктами	 нагрета	30 min	175°C	3
П15 тесто-ролллада	 нагрета	10 min	200°C	3

# ЭКСПЛУАТАЦИЯ

## 5.7 Блокада программатора

Чтобы включить блокаду программатора надо одновременно держать кнопку  и  на протяжении 3 секунд. Загорится символ блокады  подтверждающий включение блокады.

Следует помнить, что если блокада включена, то можно ее выключить только одновременным нажатием кнопок  и символ . Звуковой сигнал, указывающий на ошибку, (долгий одинарный звуковой сигнал) информирует, что какая-то кнопка или поворотная ручка изменений установок были затронуты во время включенной блокады.

Когда программатор заблокирован, нет возможности модифицировать программу и ее специальные функции. Изменение положения поворотной ручки при включенной блокаде приведет к выключению ранее установленной функции, начнет мигать символ блокады , раздастся звуковой сигнал, указывающий на ошибку. Если ручка функций духовки установлена в положении „0“, символ блокады включен.

## 5.8 Звуковой сигнал, указывающий на эксплуатационную ошибку

Программатор издаст одинарный долгий звуковой сигнал в случае допущения эксплуатационной ошибки (ошибки пользователя). Такие эксплуатационные ошибки включают в себя: нажатие неактивных кнопок, поворачивание ручки изменения установок в неактивном направлении или действия, которые не могут привести к каким-либо изменениям содержания параметров.

## 5.9 Выключение звука

Существует возможность выключения звуковых сигналов программатора. Чтобы выключить звук программатора, надо повернуть ручку  в направлении движения против часовой стрелки и нажать кнопку  и . Чтобы снова включить звук, надо повернуть ручку  в направлении движения по часовой стрелке и нажать кнопку  и .

Следует обратить внимание на то, что в режиме выключенного звука будут выключены звуки подтверждения и звуковые сигналы, указывающие на ошибки эксплуатации, но не будут выключены звуковые сигналы регулятора времени (время продолжительности процесса и регулятор времени).

## 5.10 Автоматическое отключение из сети

Программатор отключит электрические подсистемы от сети напряжения, если ручка функций духовки  находится в какой-либо другой позиции кроме «0» через определенный отрезок времени. В зависимости от температуры в духовом шкафу, данное время составляет от 2 до 10 часов.

Символ  (автоматическое отключение от сети напряжения) мигает, если программатор отключил все электрические подсистемы.

Чтобы снова включить духовку, надо установить поворотную ручку  в позиции “0”.

# ЭКСПЛУАТАЦИЯ

---

## Использование печи

---

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

Для включения печи нужно:

- Установить ручку духовки в положение, обозначенное символом   ,
- 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 250°C, а для функции «конвекция и гриль» максимум на 190°C.

## Внимание!

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

# ЭКСПЛУАТАЦИЯ

## 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 вертела осуществляется одновременно с включением и выключением операции поджаривания -  .

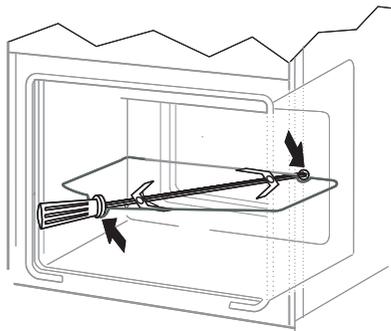
При использовании одной из этих функций в процессе поджаривания может произойти временная остановка двигателя или изменение направления вращения. Это не влияет на время и качество обжаривания.

### Внимание!

Вертел не имеет отдельной ручки управления.

Приготовление блюда на вертеле:

- поместить пищу на вертел и закрепить при помощи вилок,
- рамку вертела разместить в духовке на 3 снизу рабочем уровне,
- конец вертела 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.



\*для определенных моделей

### Выпечка

- Рекомендуется выпекать пироги на поддонах, являющихся заводской оснасткой 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 остаться 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),
- 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, поливать мясо холодной водой не рекомендуется.

## ПРИГОТОВЛЕНИЕ ПИЦЦЫ В ДУХОВКЕ - ПРАКТИЧЕСКИЕ СОВЕТЫ

Вид выпечки продукт	П- Программа М - ручная установка	Функции духовки:	Температура	Уровень	Время [мин.]
	П15		160 - 200	2 - 3	30 - 50
	П13		160 - 180	2	20 - 40*
	П14		140 - 160	2	10 - 40*
	П08		200 - 230	1 - 3	10 - 20
	М		210 - 220	2	45 - 60
	П09		160 - 180	2 - 3	45 - 60
	М		190	2 - 3	60 - 70
	М		230 - 250	4	14 - 18
	М		225 - 250	2	120 - 150
	П02		160 - 180	2	120 - 160
	М		160 - 230	2	90 - 120
	П01		160 - 190	2	90 - 120
	П04		200 - 220	2 - 3	50 - 60
	М		160 - 180	2	45 - 60
	М		175 - 190	2	60 - 70
	М		190 - 210	2	40 - 50
	М		170 - 190	3	40 - 50

\* поданное время касается выпекаемого в маленьких формочках

### 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 духовки в чистоте и ее правильное содержание в значительной мере продлевают срок ее безаварийной работы.

Перед чисткой духовки нужно выключить, обратив особое внимание на то, чтобы все ручки находились в положении „●” / „0”. Чистку можно производить только после того, как духовка остынет.

- 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 «Steam Clean»**  
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.
- После мытья камеры духовки ее следует вытереть насухо.

### ВАЖНО!

После очистки и консервации нельзя применять никаких средств трущего свойства, острых чистящих предметов.

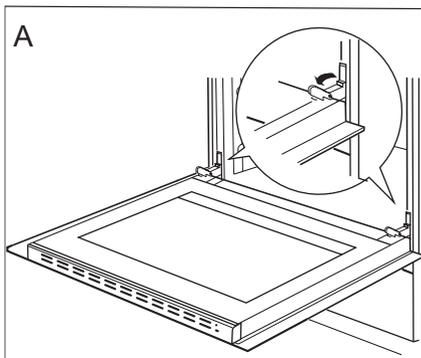
Для чистки фронтона корпуса следует применять только теплую воду с добавлением небольшого количества жидкости для мытья посуды или окон. Не применять чистящее молочко.

### Внимание!

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

## Снятие дверцы

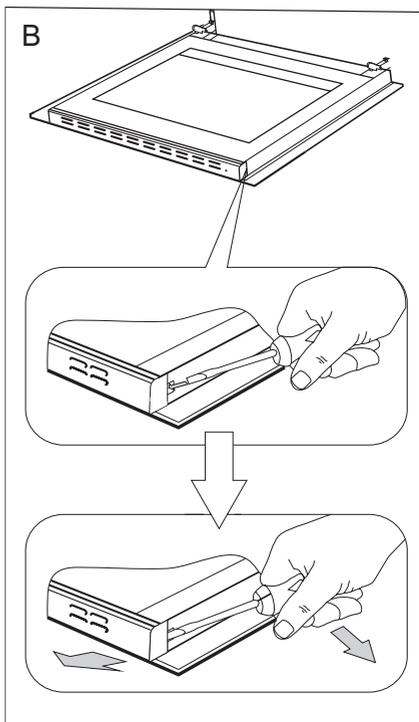
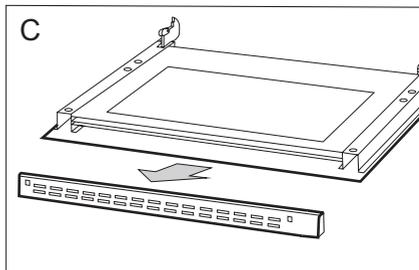
Для более удобного доступа к камере духовки и ее чистки можно снять дверцу. Для этого нужно ее открыть, поднять предохранитель, находящийся в петле (рис. А). Дверцу слегка прикрыть, приподнять и выдвинуть вперед. Для установки дверцы в плиту повторить действия в обратной последовательности. При установке 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



Отодвинуть предохранители петель

## Снятие внутреннего стекла

1. С помощью плоской отвёртки зацепить и выдвинуть верхнюю планку дверей, осторожно приподнять её по бокам (рис. В)
2. Вынуть (вытянуть) планку верхних дверей, как показано на рисунке (рис. В и С)



## ОБСЛУЖИВАНИЕ И УХОД

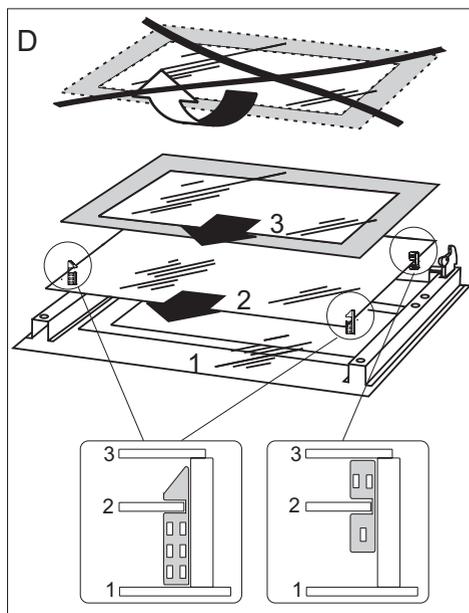
3. Внутреннее стекло вынуть из крепления (в нижней части дверцы).

Рис. D, D1.

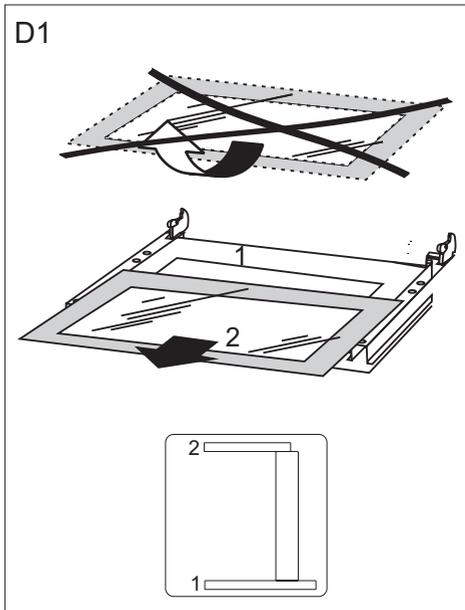
4. Помыть стекло теплой водой с небольшим количеством чистящего средства.

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 размастить вдавливающим движением до момента звука «защёлкивания». Затем, с левой стороны так же вдавить планку до момента звука «защёлкивания».



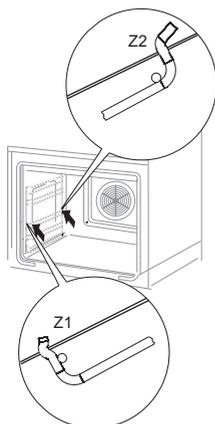
Снятие внутреннего стекла.  
3 стеклянные.



Снятие внутреннего стекла.  
2 стеклянные.

## ОБСЛУЖИВАНИЕ И УХОД

Духовки, обозначенные буквой D, оборудованы в легко вынимающиеся проволочные проводники (лестнички) противеней духовки. Чтобы их вынуть для мытья, надо потянуть за зацепку, которая расположена спереди (Z1), затем отклонить проводники и вынуть с задней зацепки (Z2). После мытья направляющих (проводников), надо разместить их в специально предназначенных отверстиях духовки, нажатием вложить зацепки (Z1и Z2) в отверстия.



### Демонтаж боковых зацепок.

Духовки, обозначенные буквами Dp, 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 буфера, которые находятся в передней части проводников) и затем ввести вместе в противенем.

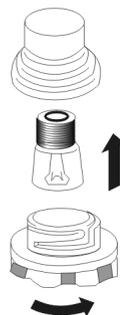
### Внимание!

Телескопические направляющие (проводники) нельзя мыть в посудомоечных машинах.

## 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 на новую
  - лампочка высокотемпературная (300°С) с параметрами:
    - напряжение 230
    - мощность 25 W -резьба E14.



Лампочка духовки

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

# ПОВЕДЕНИЕ В АВАРИЙНЫХ СИТУАЦИЯХ

## Периодический осмотр

Помимо действий, необходимых для поддержания духовки 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 регулиционные работы должны производиться соответствующим сервисным центром или мастером, имеющим необходимую квалификацию и допуск.

В каждой аварийной ситуации следует:

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

ПРОБЛЕМА	ПРИЧИНА	ДЕЙСТВИЯ
1. Электрика не работает	Отсутствие питания	Проверить предохранитель, перегоревший заменить
2. Дисплей таймера показывает „12.00”	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~50 Гц
Номинальная мощность:	макс. 3,1 кВт
Размеры плиты (ШИРИНА / ГЛУБИНА / ВЫСОТА)	59,5 / 57,5 / 59,5 см
Полезный объем духовки*	65-72 литров
Энергетическая категория	на этикетке
Вес	ок. 35 кг
Соответствует нормативам EN 60335-1, EN 60335-2-6.	

\* согласно EN 50304

объем зависит от оснащения духовки – указан на этикетке энергетической эффективности.

**Амика Вронки С.А**  
**Ул. Мицкевича, 52**  
**64-510 Вронки, Польша**  
**Тел. (+48) 67 25 46 100**  
**Факс (+48) 67 25 40 320**

---