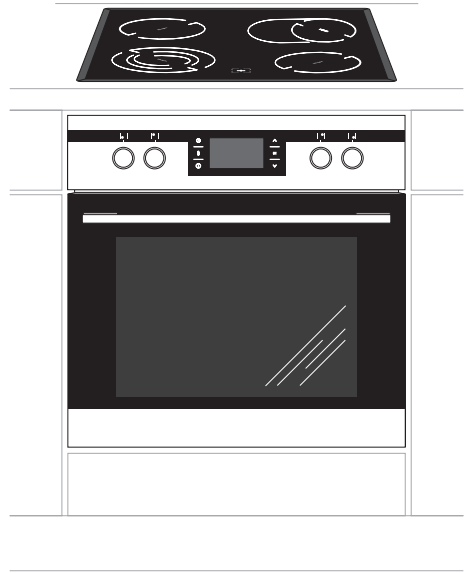




Hansa
Haushaltsgeräte

BCCW*
BCCI*



(RUS) ИНСТРУКЦИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ.....2

УВАЖАЕМЫЙ ПОКУПАТЕЛЬ,

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 сохранить 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

Техника безопасности.....	4
Описание устройства.....	9
Монтаж	11
Эксплуатация.....	17
Приготовление пищи в духовке - практические советы	40
Обслуживание И уход.....	41
Технические данные.....	48

УКАЗАНИЯ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ

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 складировать предметы и вещи на поверхности плиты!

Внимание! Если на поверхности имеется трещина, то следует отключить электропитание во избежание поражения электрическим током.

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. 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 кухонной плиты нельзя применять оборудование для чистки паром.

- 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 допускать загрязнения варочной поверхности и заливания ее жидкостью при варке. Особенно это касается сахара, который своим воздействием может повредить керамическое покрытие. Возникающие загрязнения удалять немедленно.
- Запрещается ставить на нагретые зоны посуду с мокрым дном, это может привести к появлению на панели несмываемых пятен.
- Использовать только рекомендованную изготовителем посуду, как предназначенную для употребления с керамической плитой.
- Если поверхность панели треснула, выключить плиту, чтобы исключить возможность удара током.
- Не включать варочную панель без поставленной посуды.
- Запрещается использовать посуду с острыми краями, которые могут повредить керамическую панель.
- Нельзя смотреть на разогревающиеся (не закрытые посудой) конфорочные зоны.
- 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 стекла дверцы, они могут поцарапать поверхность и привести к появлению трещин на стекле.
- 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 ознакомленных с ее содержанием.
- 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:

- 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.

- 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 нанося-

щим 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



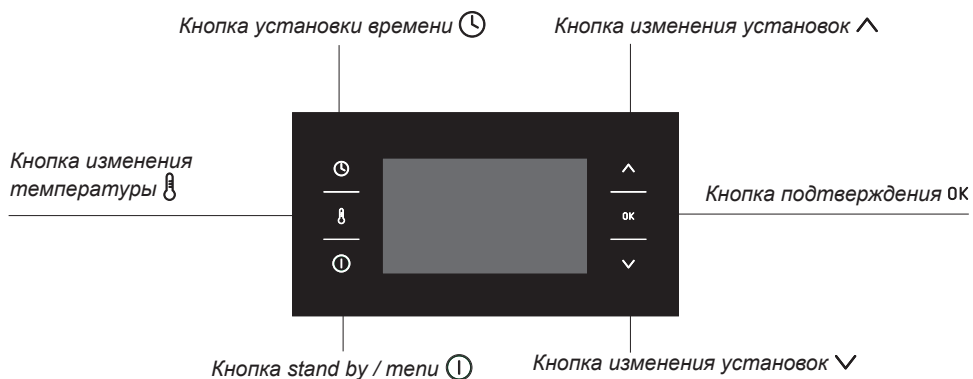
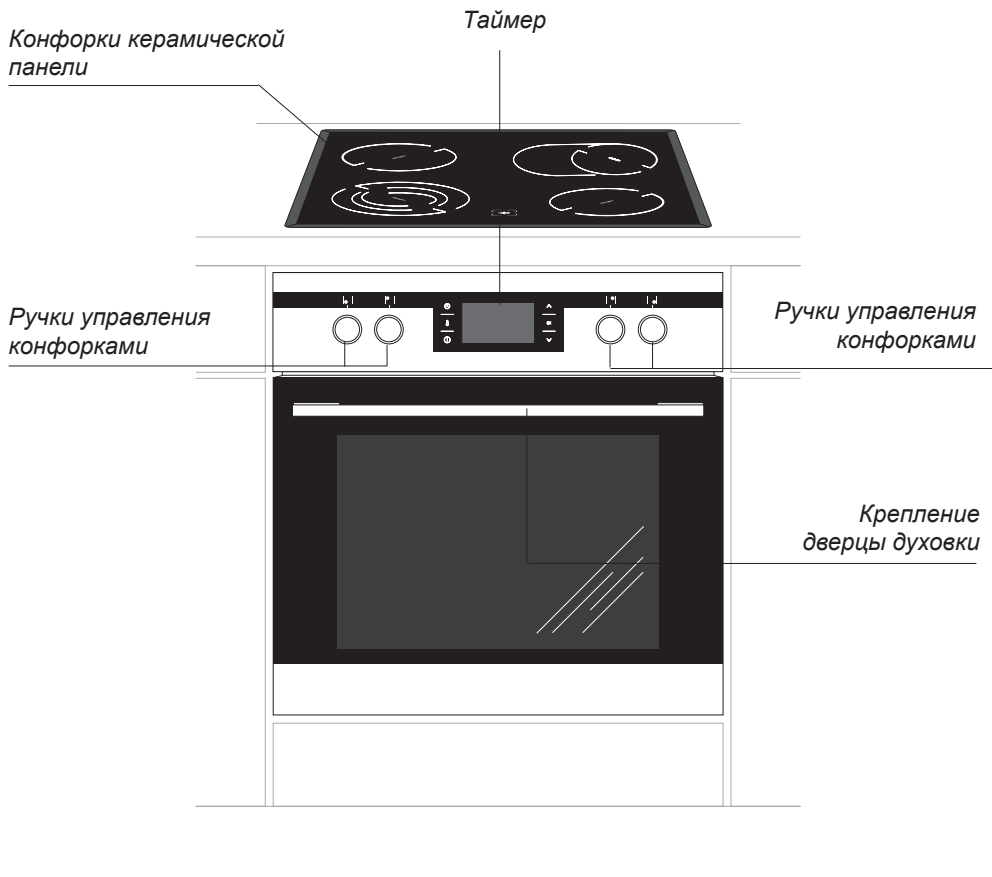
По окончании срока использования данное устройство нельзя выбросить, как обычные коммунальные отходы, его следует сдать в пункт приема и переработки электрических и электронных устройств.

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.

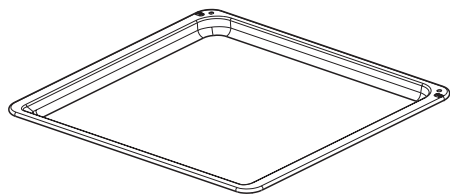
Сведения о соответствующем пункте утилизации использованного оборудования вы можете получить в местной администрации.

ОПИСАНИЕ УСТРОЙСТВА

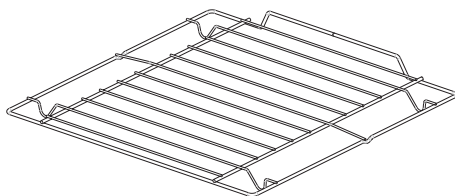


ОПИСАНИЕ УСТРОЙСТВА

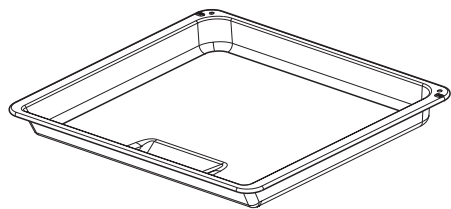
Оснащение плиты - перечень:



*Поддон для выпечки**



*Решетка для гриля
(решетка для сушки)*

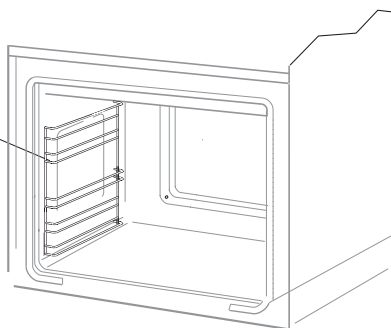


*Поддон для жарки**



*Вертел –и вилки**

Боковые лестнички

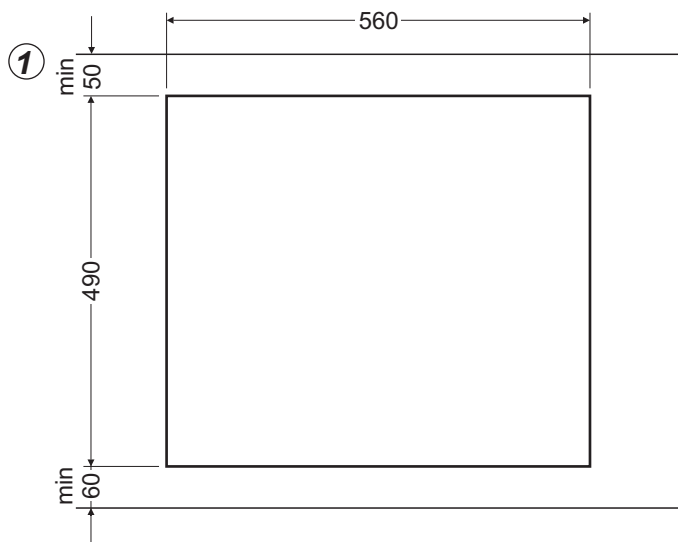


*для определенных моделей

МОНТАЖ

Подготовка столешницы мебели к монтажу плиты

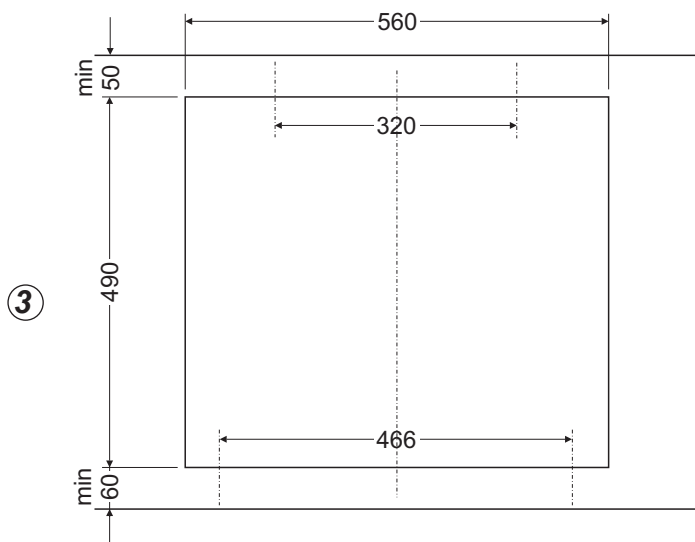
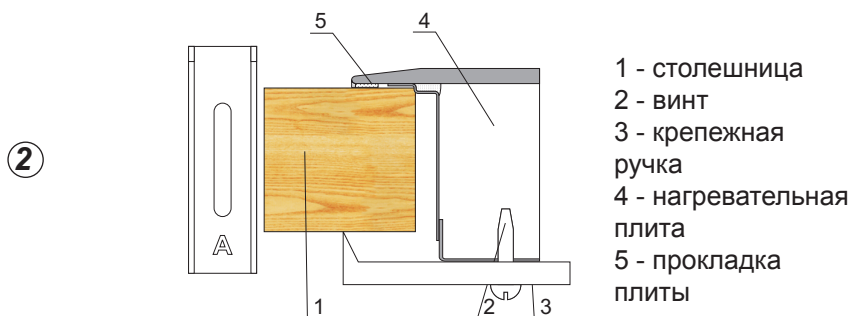
- Кухонное помещение должно быть сухим и проветриваемым, иметь исправную вентиляцию, а расположение духовки должно обеспечивать свободный доступ к элементам управления. Плита изготовлена в категории Y.
- Толщина столешницы мебели должна быть от 28 до 40 мм, глубина столешницы минимум 600 мм. Столешница должна быть плоской, с хорошо установленным уровнем. Следует помнить о устранении щели со стороны стены и предохранении столешницы от затеков и влаги.
- Расстояние между краем отверстия и краем столешницы спереди должно составлять минимум 60 мм, а сзади – минимум 50 мм.
- Мебель для монтажа должна иметь облицовку, а также клеи для ее приклеивания, устойчивые для температуры 100 градусов С. Последствием невыполнения данного требования может быть деформация поверхности либо отклеивание облицовки.
- Края поверхности должны быть предохранены материалом, устойчивым к проникновению влаги.
- Отверстие в столешнице выполнить согласно размерам, поданным на рисунке 1.



МОНТАЖ

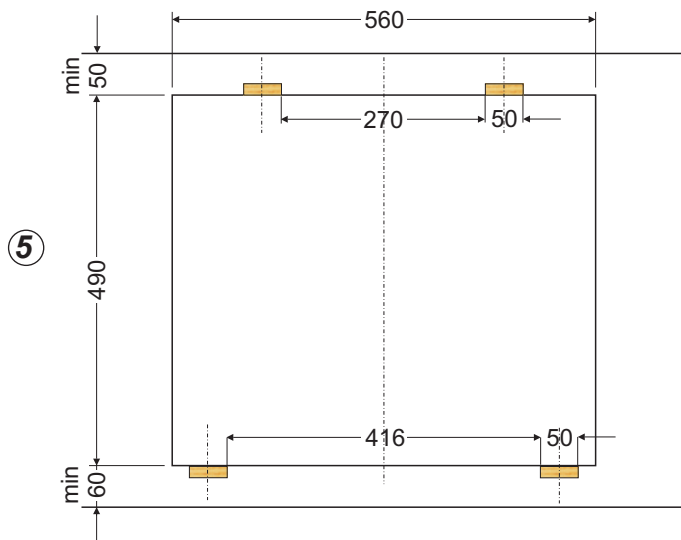
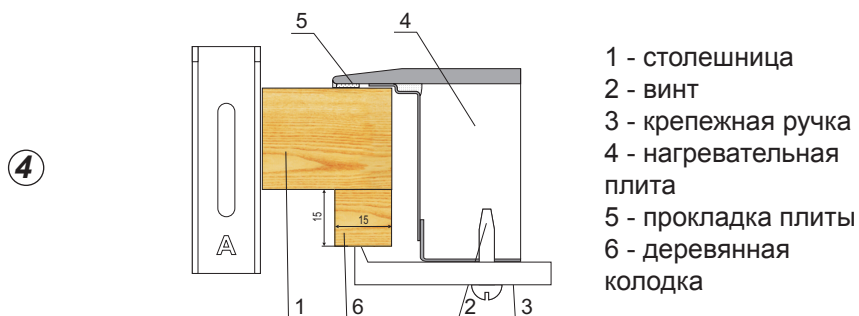
Монтаж плиты в столешнице мебели

- В случае наличия столешницы толщиной 38 мм, для встраивания плиты надо использовать 4 ручки «А». Способ монтажа показан на рис. 2 и 3. При наличии столешницы толщиной 28 мм, кроме ручек «А» следует дополнительно использовать 4 деревянные колодки размером 15 /15/ 50 мм. Способ монтажа показан на рис. 4 и 5.
- Проверить, чтобы прокладка плотно прилегала к плите.
- Легко прикрутить ручки под плитой.
- Очистить столешницу, вложить плиту в отверстие и прижать к столешнице.
- Установить ручки перпендикулярно к краю плиты и докрутить до упора.



МОНТАЖ

Монтаж плиты в столешнице



МОНТАЖ

Монтаж духовки:

- подготовить отверстие с размерами, указанными на рисунку А.
- при отключенном питании подключить духовку к электросети,
- частично всунуть духовку в предварительно приготовленное отверстие в мебели и соединить духовку с панелью конфорок (рис. В).
- обязательно подсоединить заземляющий провод варочной панели (желто-зеленый) к заземляющему выводу духового шкафа (⊕), расположенному вблизи присоединительного разъема
- полностью поместить духовку в отверстие, закрепив её четырьмя болтами в местах, показанных на рис. С.

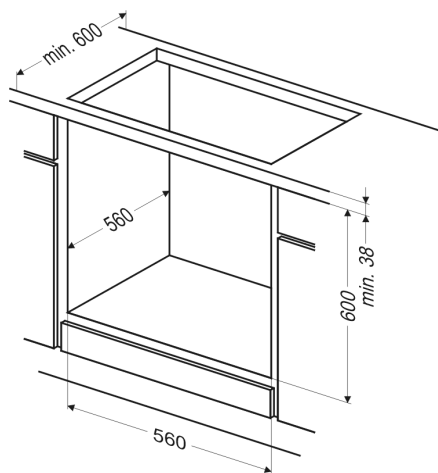


Рис.А

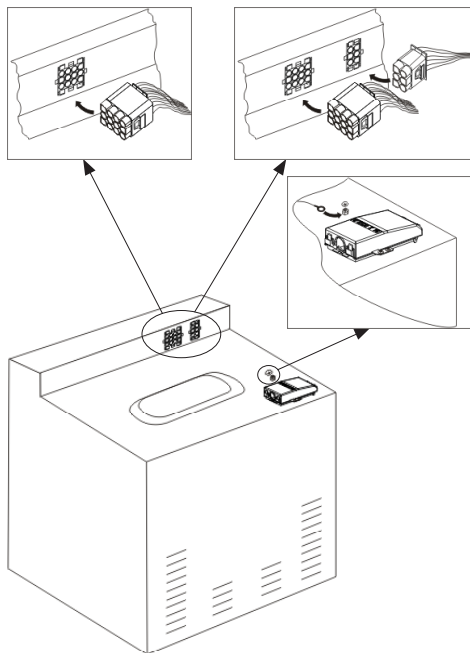


Рис.В

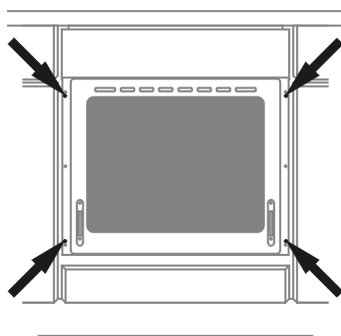


Рис.С

Внимание!
Монтаж производить при отключенном электропитании.

МОНТАЖ

Подключение плиты к электропроводке

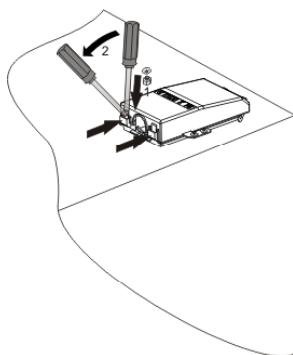
Внимание !

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.



МОНТАЖ

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.

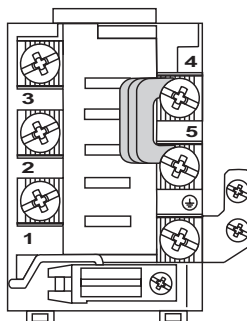


СХЕМА ВОЗМОЖНЫХ ПОДКЛЮЧЕНИЙ			Рекомендуемый тип соединительного кабеля
Внимание! Напряжение нагревательных элементов 230 В)			
Внимание! В любом соединении защитный провод должен быть соединен с контактом \oplus («заземление») PE			
1	В сети 230 V однофазное подключение с нулевым проводом, мост связывает контакты 1 -2-3 и 4-5, защита на \oplus («заземление»).	1N~ 	H05VV-F3G4
2	Сеть 400/230 V двухфазное подключение с нейтралью, мост - конаткты 2-3 и 4-5, защита на \oplus («заземление»)	2N~ 	H05VV-F4G2,5
3	Сеть 400/230 V трехфазное с нейтралью, мост - контакты 4-5, провода фазы 1, 2 и 3, нейтраль 4-5, провод защиты на \oplus («заземление»)	3N~ 	H05VV-F5G1,5
Провода фазы - L1 =R, L2=S, L3=T; N - нейтраль; PE – защитный ноль			

ЭКСПЛУАТАЦИЯ

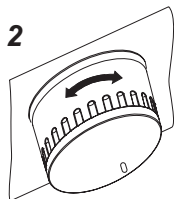
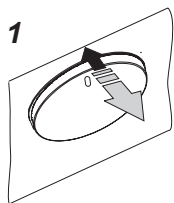
Перед первым включением плиты

- Убрать элементы упаковки, очистить духовой шкаф от средств фабричной консервации,
- Вынуть оборудование духовки и умыть в тёплой воде с добавлением жидкости для мытья посуды,
- Включить вентиляцию в помещении или открыть окно,
- Прогреть духовку (около 30 мин. при температуре 250 градусов С), убрать загрязнения и тщательно умыть (смотреть раздел: |Действия программатора и управление духовкой),

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.



ВНИМИЕ!

В плитах, тип которых обозначен буквой „О”, перед началом эксплуатации следует проверить установку нагревателя в боковых стенках духового шкафа. В случае неправильной установки нагревателя, следует приподнять его вверх и поместить в предназначенных для него отверстиях в боковых стенках шкафа.

ВАЖНО!

Духовка оборудована программатором с табло, который управляется 6 (шестью) сенсорными кнопками, размещёнными симметрично с двух сторон табло. Действие каждого из сенсоров наступает после прикосновения к стеклу в месте, обозначенном пиктограммой, и сигнализируется выбранным в меню установок звуковым сигналом (смотри раздел |Действие программатора и управление духовкой”).

ВАЖНО!

Духовой шкаф следует мыть, используя только тёплую воду с добавлением небольшого количества жидкости для мытья посуды.

ЭКСПЛУАТАЦИЯ

Управление работой конфорок керамической панели

Выбор посуды

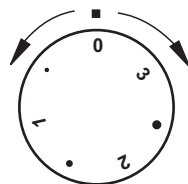
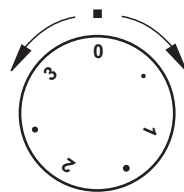
Правильно подобранная посуда должна иметь величину и форму приблизительно соответствующий поверхности используемой конфорки. Не следует использовать посуду с большим или выпуклым дном. Нужно помнить, что посуда должна иметь тщательно подобранную крышку. Рекомендуется использовать посуду с толстым литым дном. Загрязненные поверхности конфорок и посуды препятствуют теплообмену.



Подбор мощности нагрева

Конфорки имеют различную мощность нагрева. Ее можно регулировать, поворачивая ручку вправо и влево.

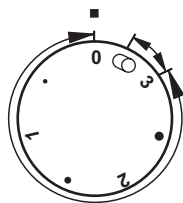
- МИН. Подогрев
- 1 Тушение овощей, медленная варка
- Варка супов, большого количества еды
- 2 Медленная жарка
- Приготовление на гриле мяса, рыбы
- 3 МАКС. Быстрое разогревание, быстрая варка, жарка
- 0 Выключение



ЭКСПЛУАТАЦИЯ

Важно!

Разрешается включение конфорки поворотом ручки строго по часовой стрелке. Включение в противоположном направлении может повредить выключатель.*



В диапазоне „0 • 1 • 2 • 3” ручки работает внутреннее поле нагрева и можно плавно регулировать количество подаваемого на посуду тепла. Временный перевод ручки в положение -0 («гусятница»), включает внешнее поле. С этого момента можно плавно регулировать количество тепла обоих нагревательных полей (внешнее и внутреннее) поскольку внутренний переключатель выключит оба поля только после установки положения ручки на 0.

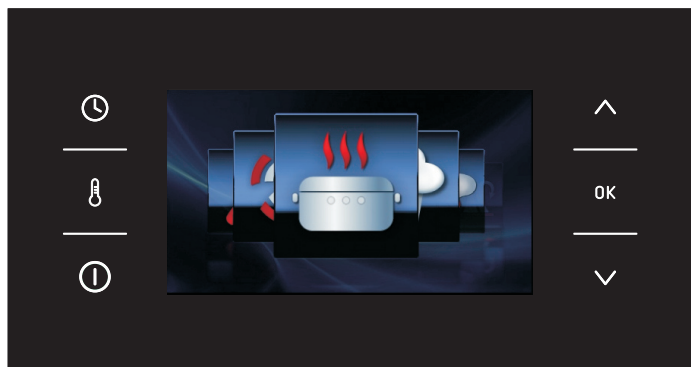
Указатель нагрева поля

Когда температура конфорки превысит 50°C, начинает светиться соответствующее поле. Свечение указателя нагрева поля предохраняет от случайного прикосновения к горячей конфорке. После выключения поля нагревания в нем, еще примерно 5 – 10 мин., сохраняется накопленная энергия, которую можно использовать, например, для подогрева или поддержания в теплом состоянии приготовленных блюд, не включая конфорку.







*для определенных моделей

ЭКСПЛУАТАЦИЯ






Действие программатора и управление духовкой



Значение кнопок (сенсоров)

-  - кнопка установки часов
-  - кнопка изменения температуры
-  - кнопка |Stand by \ menu”
-  - кнопка изменения установок
-  - кнопка подтверждения
-  - кнопка изменения установок

Значение пиктограмм и символов

-  - отключение электрического напряжения
-  - указатель температуры
-  - конец времени работы
-  - время работы
-  - блокировка программатора

ЭКСПЛУАТАЦИЯ

Включение духовки и выбор языка обслуживания программатора.

После подключения изделия в электрическую сеть, программатор включается в блоке: |Установка \ язык.

С помощью кнопок \vee \wedge ищем содержание закладки |Язык. После появления надписи языка, который Вы хотите выбрать, как рабочий для табло, следует подтвердить его нажатием кнопки OK.

После выключения электрического напряжения с его последующим включением (отключение напряжение в сети), программатор автоматически переходит в дежурное состояние и сразу высвечивает на табло актуальное время.

Установка времени

После того, как Вы выбрали и подтвердили язык, следует подтвердить время, которое показалось на табло, используя кнопку OK или изменить время, используя кнопки \vee \wedge .

Изменение времени происходит в период от 00:00 до 23:59, в случае показаний на табло времени по 24-часовой системе отсчёта либо в период от 00:00 до 12:00 в случае показания на часах по 12 часовой системе отсчёта am/pm.

После установки времени, программатор переходит в резервное состояние, в котором на табло указано только текущее время.

Для перехода из дежурного состояния к процессу установки актуального времени, следует нажать кнопку $\textcircled{1}$ после появления на табло меню, пользуясь кнопками \vee \wedge выбираем команду |Установки», подтверждаем выбор нажатием кнопки OK. После входа в закладку |Время», пользуясь кнопками \vee \wedge выбираем команду |Время», выбор подтверждаем нажатием кнопки OK.

В любой момент можно выйти с рабочего экрана в меню, одновременно нажимая кнопки \wedge и OK.

ЭКСПЛУАТАЦИЯ

МЕНЮ

Для того, чтобы перейти из дежурного состояния в меню, следует нажать кнопку ①. После входа в меню перемещение между закладками осуществляется при использовании кнопок \vee \wedge .

В главном меню доступны следующие закладки:

- установка,
- функция нагревания,
- программы пользователя,
- чистка,
- выход.

При выборе какой-либо закладки подтверждаем её кнопкой OK.

Если в течение 60 секунд пользователь не подтверждает выбор, программатор автоматически переходит в дежурное состояние. Немедленный выход из меню и переход в дежурное состояние возможны после выбора иконки Выход и подтверждения выбора кнопкой OK. Немедленный выход из меню и переход в дежурное состояние также будут возможны после одновременного нажатия кнопок \wedge и OK.

Меню / Установки

После нажатия кнопки ① программатор переходит в меню. При нажатии OK выбираем закладку установок и подтверждаем её выбор нажатием кнопки.

В списке установок доступны следующие закладки:

- язык,
- время,
- освещение,
- звук,
- мотивы,
- световой контраст табло,
- сервис,
- фабричные установки,

- выход.

Движение между вышеназванными закладками осуществляется кнопками \vee \wedge . Подтверждение выбора одной из вышеназванных закладок осуществляется нажатием кнопки OK.

Выход из закладки Установки в закладку Меню возможен после выбора закладки Выход кнопками \vee \wedge и подтверждения данного выбора кнопкой OK.

Немедленный выход из закладки «Установки» в закладку Меню и далее в дежурный режим будет возможен после каждого нажатия кнопок \wedge и OK.

Меню / Установки / Язык

После выбора навигационными кнопками \vee \wedge закладки Язык, подтверждаем выбор кнопкой OK.

В закладке Язык доступны следующие закладки:

- Deutsch,
- English,
- Polski,
- По русски,
- Česky,
- Srbski,
- Lietuviškai,
- Eesti,
- Latviski,
- Français,
- Español,
- Türkçe,
- Svenska,
- Norsk,
- Suomi,
- Dansk,
- Italiano,
- Exit,

ЭКСПЛУАТАЦИЯ

Информация, касающаяся языка обслуживания изделия, находится в разделе „Включение духовки и выбор языка обслуживания программатора“.

Выход из закладки Язык в закладку Установка будет возможен после выбора закладки exit навигационными кнопками ∇ \wedge и подтверждения данного выбора кнопкой OK.

Немедленный выход из закладки Язык в закладку Установка и далее в Меню будет возможен после каждого нажатия кнопок \wedge и OK.

Меню / Установки / Время

После выбора навигационными кнопками ∇ \wedge закладки Время подтвердите выбор нажатием кнопки OK. В закладке Время доступны следующие варианты выбора:

- время,
- таймер,
- тип часов,
- формат времени,
- выход

При помощи навигационных кнопок ∇ \wedge выбираем одну из вышеперечисленных закладок, подтверждаем выбор кнопкой OK.

Меню / Установка / Время / Час

Описание установки актуального времени находится в части **Установка времени**

Установка времени работы (для функции нагревания)

При установленной функции нагревания нажимаем кнопку \odot , когда на экране начнёт мигать символ \blacksquare , рядом с окном, показывающим температуру, появится активное окно с надписью ВРЕМЯ РАБОТЫ, а на табло времени появится показание 0:00.

Так выглядит рабочее окно перед установкой времени работы или установкой времени работы и концом времени работы - окно 2 неактивно.




Так выглядит рабочее окно с установленным временем работы и концом времени работы - окно 2 активно.




Если в течение 5 секунд не будут введены никакие изменения, то на табло будут показаны только заданная и актуальная температуры, а так же пропадёт окно 2 и перестанет мигать символ \blacksquare .


Изменения установки запрограммированного времени осуществляются навигационными кнопками ∇ \wedge с точностью до 1 минуты. По истечении 5 секунд или после нажатия кнопки, установленный период времени работы будет записан в программаторе. В окне 2 надпись ВРЕМЯ РАБОТЫ будет изменена на ВРЕМЯ ОКОНЧАНИЯ.

ЭКСПЛУАТАЦИЯ

Одновременно установленное время работы, например: 0:30 - изменяется на время окончания работы, а обратный отсчёт установленного периода работы появится на красной полосе ниже актуального времени окончания работы, постоянно также будет гореть символ .

После окончания установленного времени, прозвучит сигнал (2 сигнала / пауза / два сигнала). Сигналы будут повторяться каждые 3 секунды в течение 1 минуты, всё время будет мигать символ .





Выключение сигнализации окончания установленного процесса осуществляется нажатием кнопки ОК. После этого программатор переходит в дежурный режим.

Внимание! После окончания цикла, пользователь может продолжить время его работы. Вместо кнопки ОК следует нажать  и запрограммировать навигационными кнопками дополнительное время.



Установка времени работы и конца времени работы (для функции нагревания)

Установка времени работы описана в предыдущем пункте.



Установка конца времени работы.

При постоянно горящем символе  нажимаем в очередной раз кнопку  на табло постоянно горит символ , а также начинает мигать символ , на табло времени показано время окончания работы





Если в течение 5 секунд не будут введены никакие изменения, программатор вернётся к исполнению предыдущей установки, то есть к процессу с установленным временем работы с выбранной функцией нагревания. Изменения установки окончания времени работы, осуществляется при использовании навигационных кнопок   с точностью до 1 минуты.

По истечении 5 секунд или после предварительного нажатия кнопки ОК установленное окончание времени работы остаётся записанным в памяти программатора.

В окне 2 надпись «ВРЕМЯ ОКОНЧАНИЯ» изменяется на «ВРЕМЯ НАЧАЛА» и на табло горит время начала, а обратный отсчёт текущего времени до времени начала работы, горит на красной полосе ниже актуального времени начала работы, также непрерывно горит символ , а символ  гаснет.

Если в течение 60 секунд не выполним никакого действия, программатор переходит в дежурное состояние. После нажатия какой-либо кнопки, программатор переходит из дежурного состояния к показу на экране введенных установок (последний экран).

Работа в установленном режиме.

Когда актуальное время сравняется со временем начала работы, включается ранее выбранная функция нагревания. В окне 2 надпись |ВРЕМЯ НАЧАЛА» изменяется на |ВРЕМЯ ОКОНЧАНИЯ» и на табло показано время окончания работы, а таймер обратного отсчёта времени работы горит на красной полосе ниже актуального времени окончания. В момент начала времени работы гаснет также символ , а загорается символ .

По истечении установленного времени

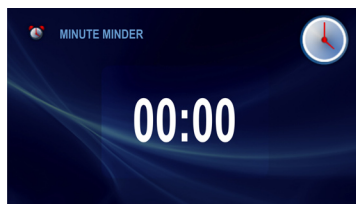
ЭКСПЛУАТАЦИЯ

Звучит сигнал (4 сигнала / пауза / 4 сигнала), сигналы повторяются каждые 3 секунды в течение примерно 1 минуты, всё время мигает символ **▶**.

Остановка сигнализации окончания выбранного процесса осуществляется нажатием кнопки ОК. Программатор переходит в дежурное состояние.

Меню / Установки / Время / Таймер

После подтверждения выбора закладки Таймер кнопкой ОК на экране программатора загорится время в формате: 00:00.



Если в течение 5 секунд не будут введены никакие изменения, табло вернется в дежурное состояние.

Изменения установки таймера осуществляются навигационными кнопками с точностью до 1 минуты. По истечении 5 секунд или предварительного нажатия кнопки ОК на табло начинается обратный отсчет времени.

Изменить программу таймера можно также во время действующего процесса отсчета времени, нажатием кнопки **⌚**.

По истечении установленного времени, появляется звук (2 сигнала \ пауза \ 2 сигнала), сигналы повторяются беспрерывно, а на табло показывается время - 00:00.

Остановка сигналов осуществляется нажатием кнопки ОК. После этого действия программатор переходит в дежурное состояние.

Меню / Установки / Время / Тип часов

После подтверждения выбора закладки Тип часов кнопкой ОК появляется следующий набор закладок:

- стандартные,
- цифровые,
- стрелочные.

После выбора навигационными кнопками **∨** **∧** закладки [Тип часов], подтверждаем выбор кнопкой ОК. Сделанный выбор будет записан в программаторе, одновременно программатор переходит автоматически к закладке Время (уровень выше).

Выбранные часы будут с этого времени появляться в правом верхнем углу рабочего экрана, а также в дежурном режиме.

Меню / Установки / Время / Формат времени

После подтверждения выбора закладки [Формат времени] кнопкой ОК появляется следующий набор закладок:

- 24 ч,
- AM / PM.

После выбора навигационными кнопками **∨** **∧** соответствующего показания времени, подтверждаем выбор кнопкой ОК. Сделанный выбор будет записан в программаторе, одновременно программатор автоматически переходит к закладке Время (уровень выше).

Данное действие будет доступно только в случае выбора стандартных и цифровых часов.

ЭКСПЛУАТАЦИЯ

Меню / Установка / Освещение

После подтверждения выбора закладки |Освещение" кнопкой ОК, появляется следующий набор закладок:

- непрерывная работа,
- временная работа.

После выбора навигационными кнопками ∇ \wedge одного из вышеназванных вариантов освещения духового шкафа, подтверждаем выбор кнопкой ОК. Сделанный выбор будет записан в программаторе, одновременно программатор переходит автоматически к закладке |Установки" (уровень выше).

Беспрерывная работа

После выбора опции |Беспрерывная работа", по ходу действия выбранной программы (функции нагревания), освещение духовки будет гореть в течение всего времени действия программы (функция нагревания) или при открытии дверей духовки.

Временная работа

При выборе варианта |Временная работа», по ходу действия выбранной программы (функции нагревания), освещение духовки будет гореть 30 секунд от начала действия программы (функция нагревания), после чего освещение будет выключено. Для включения освещения в процессе работы духовки - достаточно дотронуться до любого сенсора. После 30 секунд от момента прикосновения к кнопке, освещение будет снова выключено. При открытии дверей духовки, освещение будет включено пока открыты двери духовки, однако не дольше десяти минут, после этого освещение выключится.

Меню / Установки / Звук

После подтверждения выбора закладки Звук кнопкой ОК, появляется следующий набор закладок:

- тон_1,
- тон_2,
- тон_3,
- отсутствие звука (касается включения кнопок, но не звукового сигнала).

После выбора навигационными кнопками ∇ \wedge одной из вышперечисленных опций звука, подтверждаем выбор кнопкой ОК. Сделанный выбор будет записан в программаторе, одновременно программатор переходит автоматически к закладке Установка (уровень выше).

Меню / Установка / Мотивы

После подтверждения выбора закладки Мотивы кнопкой ОК, имеем следующий выбор закладок:

- мотив_1,
- мотив_2,
- мотив_3.

После выбора навигационными кнопками ∇ \wedge одного из вышеназванных мотивов, выбор подтверждаем кнопкой ОК. Сделанный выбор будет записан в программатор, который одновременно переходит автоматически к закладке |Установки» (уровень выше).

ЭКСПЛУАТАЦИЯ

Меню / Установки / Контраст табло

После подтверждения выбора закладки |Контраст” кнопкой ОК, программатор переходит к рабочему экрану, как показано ниже.

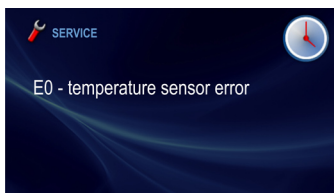


Навигационными кнопками ∇ \blacktriangle изменяем контраст табло в пределах от 0 до 100% с точностью до 1%. Установленный уровень контраста табло подтверждаем кнопкой ОК.

Сделанный выбор будет записан в программаторе, одновременно программатор автоматически переходит к закладке |Установки» (уровень выше).

Меню / Установки / Сервис

После подтверждения выбора закладки Сервис кнопкой ОК, программатор переходит к рабочему экрану, как показано ниже



В случае определения электронной системой ошибки, она будет показана на экране, как на рисунке выше.

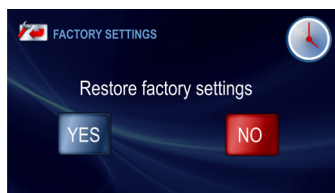
В случае определения электронной системой ошибки E1, дальнейшая эксплуатация изделия невозможна в программах, в которых используются зонды пригото-

вления блюд. Программатор показывает окно Сервис с описанием ошибки E1, в случае, когда пользователь хочет выбрать программу, в которой применяется зонд приготовления мяса.

В случае этой ошибки возможно дальнейшее пользование духовкой в программах, не требующих зонда приготовления мяса. В таком случае, чтобы покинуть экран Сервис и перейти к меню, следует нажать кнопку ОК.

При светящемся экране Сервис с ошибкой E1, если в течение 10 секунд не будет задействована ни одна кнопка, программатор самостоятельно перейдет в дежурный режим.

Меню / Установки / Фабричные установки



Нажимая навигационные кнопки ∇ \blacktriangle можем вернуть фабричные установки или можем оставить актуальные установки.

В случае выбора клавиши Нет и подтверждения выбора кнопкой ОК программатор переходит к закладке Установки (уровень выше) с сохранением актуальных установок.

В случае выбора клавиши Да и подтверждения выбора кнопкой ОК программатор вводит данные установки, которые одновременно будут записаны в памяти программатора.

ЭКСПЛУАТАЦИЯ

Меню / Функции нагревания

После выбора навигационными кнопками ∇ \wedge закладки „Функции нагревания”, подтверждение выбора осуществляем кнопкой ОК.

В закладке «Функции нагревания» доступны следующие закладки

- обычная,
- тесто,
- вертел*,
- гриль,
- турбо-гриль,
- супер-гриль,
- циркуляция горячего воздуха,
- пицца,
- зарумянивание,
- печение,
- размораживание,
- супер-вертел*.

Соединение функций и их реализация, а так же диапазон возможных установок температур и установок по умолчанию.

Название функции	Реализация	Температура °С мин		Температура по умолчанию.°С	Уровень печения
		мин.	макс		
Конвенциональная	нижний нагреватель + верхний нагреватель	30	280	180	3
Тесто	Нижний нагреватель + верхний нагреватель + вентилятор	30	280	170	3
Вертел	гриль + вращающийся вертел	30	280	280	-
Гриль	гриль	30	280	280	4
Турбо-гриль	гриль + вентилятор	30	280	200	2
Супер-гриль	гриль + нагреватель верхний	30	280	280	4
Циркуляция	горячего воздуха нагреватель циркуляции горячего воздуха + вентилятор	30	280	170	3
Пицца	нагреватель циркуляции горячего воздуха + нижний нагреватель + вентилятор	30	280	220	2
Зарумянивание	верхний нагреватель	30	230	180	-
Печение	нижний нагреватель	30	240	200	-
Размораживание	вентилятор	-	-	-	3
Супер - вертел	гриль + верхний нагреватель + вращающийся вертел	30	280	280	-


*Для моделей оборудованных вертелом


ЭКСПЛУАТАЦИЯ


Меню / Функции нагрева / Циркуляция горячего воздуха

После выбора навигационными кнопками ∇ \wedge функции „Циркуляция горячего воздуха”, подтверждение выбора осуществляем кнопкой ОК. Включается рабочий экран, как показано ниже, с температурой установленной по умолчанию 170 градусов С и показывает уровень 3.



После включения рабочего экрана в течение 5 секунд мигает символ  в это время можно изменить температуру, установленную по умолчанию на любую другую желаемую клиентом температуру, в диапазоне, представленном в таблице.

Изменения осуществляем кнопками ∇ \wedge По истечении 5 секунд после введения последнего изменения температуры либо после предварительного нажатия кнопки ОК актуально показываемая температура будет записана в программатор и замигает символ .


Новое изменение температуры будет возможным после нажатия кнопки .

Программа начнёт работать после нажатия кнопки ОК. Будут подключены: двигатель охлаждения, освещение, двигатель циркуляции горячего воздуха и нагреватель циркуляции горячего воздуха.

Нагреватель циркуляции горячего воздуха подключается циклически (термостат), обеспечивая данным способом стабилизацию температуры в духовом шкафу.

На табло появятся показания актуальной температуры в духовом шкафу, например: Актуально 165 градусов С .

Когда температура в духовке достигнет запрограммированного уровня, раздастся тройной звуковой сигнал.

Окончание работы программатора в случае, если не установлено время работы, осуществляется нажатием кнопки . После этого действия наступит разъединение всех функций за исключением работы двигателя охлаждения - в соответствии с описанием в части инструкции **Действие двигателя охлаждения**, программатор переходит в дежурный режим.

Функция ECO

Функция ECO позволяет использовать остаточное тепло духовки для подогрева блюд. Функция ECO действует в следующих функциях нагрева :



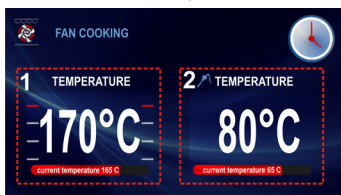
при условии ранее запрограммированного времени работы, а её действие основывается на отключении нагревателя за 5 минут до окончания процесса.

ЭКСПЛУАТАЦИЯ

Использование зонда приготовления мясных блюд.

После выбора функции „Нагревание” следует установить требуемую температуру процесса либо согласиться на температуру, установленную по умолчанию.

Затем в контакт зонда для приготовления мясных блюд вводим штекер зонда. На табло в месте неактивного окна времени 2 появится активное окно температуры зонда приготовления мяса, с температурой по умолчанию 80 градусов С.



От момента подключения зонда приготовления мяса в контакт, в течение 5 секунд мигает символ . Если в течение 5 секунд в программатор не будут введены какие-либо изменения, то будет принята актуальная температура для зонда приготовления мяса.

Изменение установки температуры осуществляем кнопками ∇ \blacktriangle с точностью до одного градуса С в диапазоне от 30 до 99 градусов С.

По истечении 5 секунд установленная температура будет записана в программатор, на табло показывается актуальная температура в зонде приготовления мяса, так же беспрерывно светится символ .

Во время действия процесса так же возможно изменение температуры.

Что бы ввести изменения температуры, надо нажать кнопку . После первого нажатия кнопки появится установленная температура для зонда, мигает символ и в этот момент так же возможна реали-

зация этой температуры.

По истечении 5 секунд после выполнения последних изменений установки, перестаёт мигать символ и программатор переходит к нормальной работе.

Если в течение 5 секунд будет нажата очередная кнопка, тогда перестанет мигать символ в окне температуры зонда, а так же появится на табло актуальная температура в зонде приготовления мяса. Одновременно в это же время начинает мигать символ и возможно поддержание температуры в духовом шкафу. По истечении 5 секунд после выполнения последнего изменения установки, перестаёт мигать символ и программатор переходит к нормальному режиму работы.

После достижения приготавливаемого блюдом установленной температуры, звучит сигнал (4 сигнала / пауза / 4 сигнала), наступает выключение всех функций, кроме работы двигателя охлаждения - согласно с описанием в разделе **Работа двигателя охлаждения**.

Сигнал продолжается каждые три секунды в течение примерно 5 минут.

На табло всё время светятся показания установленной температуры в духовом шкафу, а так же температура в зонде приготовления мяса, мигает символ .

Прерывание сигнализации - окончание выбранного установленного процесса, наступает посредством нажатия кнопки ОК, после этого действия программатор переходит в дежурный режим, наступает отключение всех функций, кроме работы двигателя охлаждения - согласно с описанием в разделе **Работа двигателя охлаждения**.

Открытие дверей в процессе работы программы приведёт к разъединению нагревательных элементов, а так же вентилятора двигателя циркуляции горячего воздуха (в случае работы функций, в которых используется циркуляция горячего воздуха).

ЭКСПЛУАТАЦИЯ

Зондом измерения температуры рекомендуем пользоваться при приготовлении больших порций мяса (от 1 килограмма и больше).

Не рекомендуется применять зонд измерения температуры при печении мяса с костью и мяса птицы.

В случае неиспользования зонда измерения температуры, следует его вынуть из контакта и разместить за пределами духового шкафа

Внимание!

Следует пользоваться исключительно тем зондом измерения температуры, который находится в комплекте оборудования данного духового шкафа

Температура для зонда приготовления мяса

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

Специальные функции программатора

Блокировка программатора

Для активизации блокировки, надо одновременно нажать и удерживать кнопки: OK и \wedge около 3 секунд. Включение блокады будет показано на табло непрерывно светящимся символом I а также текстом: «нажмите одновременно \vee и OK. Текст будет показан в течение 3 секунд. В заблокированном состоянии данная надпись будет появляться за каждым разом после нажатия любой кнопки.

В случае, когда блокировка программатора активна, невозможно ввести какие-либо изменения в установленных программах печения. Все кнопки, за исключением кнопки OK, \vee а также I не функционируют, но, при активной блокировке кнопка OK может использоваться только вместе с кнопкой для устранения блокировки и кнопка OK дополнительно может быть использована для устранения незаконченной программы.

Кнопка I при действующей блокировке, служит только для прерывания работы программы, а не для перехода в структуру меню.

Случайное нажатие каких-либо кнопок в процессе активной блокировки сигнализируется одним длинным звуковым сигналом. Это не касается кнопки I , действие которой описано выше.

Процесс разблокирования


Для устранения блокировки, надо одновременно нажать и удерживать кнопки OK и \vee в течение примерно 3 секунд. Отключение действия блокировки будет показано на табло, а именно: погаснет символ I и текст: «разблокировка: нажмите одновременно \vee и OK.


Внимание! Блокировка действует также после отключения электроэнергии в сети.

ЭКСПЛУАТАЦИЯ

Автоматическое обесточивание

Если духовка работает в какой-либо функции нагрева в течение специфически долгого отрезка времени, то программатор отключит элементы электрического устройства.

Если программатор отключил все электрические элементы, то это сигнализируется на табло мигающим символом .

Устранение автоматического обесточивания электрических элементов выполняется в дежурном режиме духовки нажатием кнопки , и следует выход в меню.

Ночной режим

В период времени от 22.00 - до 06.00 программатор автоматически переходит в ночной режим - интенсивность подсветки табло будет ограничена.

Звуковой сигнал при открытых дверях духовки


В случае, если дверцы духовки во время запрограммированного цикла приготовления останутся открытыми, раздастся звуковой сигнал, а на табло появится надпись: «Двери открыты»

Меню / Готовые программы



После выбора кнопками \vee \wedge закладки «Готовые программы» и подтверждения данного выбора кнопкой ОК появляется следующий набор закладок:

- а) мясо,
- б) птица,
- в) пицца,
- г) мороженые продукты,
- д) тесто,
- е) рост теста,
- ж) сушка,
- з) поддержание теста.

Примеры включения работы готовой программы с зондом приготовления мяса



После выбора закладки Мясо и подтверждения данного выбора кнопкой ОК можем выбирать определённые виды мяса: свинина, говядина, телятина, баранина. После выбора, например, закладки Свинина, подтверждаем выбор кнопкой ОК. Включается рабочий экран, как показано ниже, с мигающим символом .



После включения зонда приготовления мяса в контакт, символ  перестаёт мигать и можно начинать работу программы. Если нажмём кнопку ОК при мигающем символе  то программатор воспримет это, как ошибочные действия, и услышим длинный звуковой сигнал, рабочее окно останется без изменений.


ЭКСПЛУАТАЦИЯ

Программа включается после нажатия кнопки ОК.

В каждый момент можно изменить установки температуры в духовом шкафу или температуры зонда приготовления мяса, однако, введение каких-либо изменений приведёт к тому, что программа перестанет быть готовой программой. Изменения одной из температур и её введение в программатор (прекращение мигания соответствующих символов:  или ) приведёт к тому, что запись «Говядина» изменится на: «Циркуляция горячего воздуха», а символ говядины в левом верхнем углу рабочего окна изменится на символ циркуляции горячего воздуха. Перерыв (окончание) процесса можно осуществить в каждый момент, нажимая кнопку . После этого действия программатор переходит в дежурное состояние.

После того, как приготавливаемая пища достигла установленной температуры, звучит сигнал (4 сигнала / пауза / 4 сигнала), происходит разъединение всех функций, за исключением работы двигателя охлаждения - согласно с описанием в разделе **Работа двигателя охлаждения**.

Сигналы повторяются каждые три секунды в течение примерно 5 минут.

На табло всё время показана установленная температура в духовом шкафу, а так же температура зонда приготовления мяса, мигает символ .

Прекращение работы сигнализации окончания установленного процесса происходит после нажатия кнопки ОК после этого действие программатора переходит в дежурный режим.



Пример включения готовой программы без предварительного нагревания духовки

После выбора закладки „Птица” и подтверждения его кнопкой ОК, предоставляется следующий набор закладок: курица, утка, гусь, индюк.

После выбора, например, закладки „Курица”, подтверждаем его кнопкой ОК. включается рабочий экран, как показано ниже, с температурой 190 градусов С и на табло светится показатель уровня 2, а так же мигает символ веса.



Мигающий символ веса информирует, что можно ввести изменения веса по желанию пользователя или подтвердить вес, предлагаемый по умолчанию. Если через 3 минуты от момента включения рабочего экрана не будет предпринято какое-либо обслуживание программатора - он переходит в дежурное состояние.

Изменение веса осуществляется кнопками  . После выбора веса, подтверждаем его кнопкой ОК Вес, который в этот момент показан, записывается в программатор и программатор автоматически заменяет показания окна 2 (окно веса), на ВРЕМЯ ОКОНЧАНИЯ, которое соответствует ранее установленному весу продукта. Включается начало программы.

ЭКСПЛУАТАЦИЯ

Рабочее окно программы во время его реализации выглядит так, как показано ниже:



В любое время можно ввести изменения установок температуры в духовом шкафу или времени окончания процесса, однако, введение каких-либо изменений приведёт к тому, что программа уж не будет готовой программой. Изменение температуры или времени и их введение в программатор (прекращение мигания соответствующих символов: 🍷 и ⏸️) приведёт к тому, что надпись „Курица” изменится на „Турбо - гриль”, а символ курицы в левом верхнем углу рабочего окна изменится на символ „Турбо - гриля”. Прерывание (окончание) процесса можно осуществить в каждый момент нажатием кнопки ⏸️. После этого действия программатор переходит в дежурный режим.

После показания продолжительности времени, которое является результатом веса курицы, появляется звук (4 сигнала / перерыв / 4 сигнала), наступает разъединение всех функций за исключением работы охлаждающего двигателя - согласно с описанием в части „Работа охлаждающего двигателя”. Продолжительность сигналов повторяется каждые 3 секунды в течении примерно 5 минут.

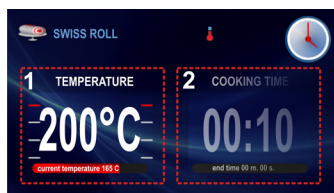
На табло в течение всего времени процесса будет показана температура духовки, мигает изображение табло, а также символ ⏸️. Устранение сигнализации окончания установленного процесса наступает посредством нажатия кнопки OK после этого действия программатор переходит в дежурный режим.

Пример включения готовой программы с предварительным нагреванием духовки

После выбора закладки „Тесто” и подтверждения выбора кнопкой OK, предоставлен выбор следующих закладок:

тесто, тесто с фруктами, рулет, бисквит, кекс, печенье, хлеб.

После выбора закладки, например, Рулет, подтверждаем выбор кнопкой OK. Включается рабочий экран, как показано ниже, с температурой 200 градусов С и показателями на табло 2 уровня, а также неактивным временем работы (окно 2 - с показанием времени 00:10).



Если в течение 3 минут от момента включения рабочего экрана не будет предпринято какое-либо обслуживание программатора, то он переходит в дежурный режим.

Программа включается после нажатия кнопки OK. Духовка находится в состоянии предварительного нагревания до температуры 200 градусов С.

После достижения температуры 200 градусов С, звучит сигнал (2 сигнала / пауза / 2 сигнала), мигает символ 🍷. Окно 2 с показаниями времени 00:10 в данный момент активно.

Сигналы повторяются каждые 3 секунды в течение примерно 5 минут, всё время в духовке удерживается температура 200 градусов С.



После размещения блюда в духовке и закрытия дверей, в целях начала основной программы, надо нажать кнопку OK.


ЭКСПЛУАТАЦИЯ

После этого действия рабочий экран выглядит так, как показано ниже.




В течение всего времени удерживается температура в духовке, на табло в окне 2 вместо записи „ВРЕМЯ РАБОТЫ” появляется надпись: „ВРЕМЯ ОКОНЧАНИЯ” (показано время окончания процесса, а также на линии таймера - время оставшееся до окончания запрограммированных 10 мин.) В каждый момент можно осуществить изменение установок температуры в духовом шкафу или время окончания процесса, однако введение каких-либо изменений приведёт к тому, что программа уже не будет готовой программой.

Изменения температуры или времени и их введение в программатор (прекращение мигания соответствующих символов  и ) приведёт к тому, что надпись „Рулет” изменится на „Конвенциональная”, а символ рулета в левом верхнем углу рабочего окна изменится на символ функции конвекции.

Перерыв (окончание) процесса можно сделать в любое время нажатием кнопки , после этого действия программатор переходит в дежурное состояние.

После показания продолжительности времени, которое установлено согласно весу курицы, звучит сигнал (4 сигнала / пауза / 4 сигнала), наступает разъединение всех функций, за исключением работы двигателя охлаждения, в соответствии с

описанием в разделе „Работа двигателя охлаждения”. Сигналы повторяются каждые 3 секунды в течение примерно 5 минут. На табло всё время показана установленная температура в духовом шкафу, а также время окончания процесса, мигает также символ .

Готовые программы

1. Мясо:
 - свинина
 - говядина
 - телятина
 - баранина
2. Птица:
 - курица
 - утка
 - гусь
 - индюк
3. Пицца:
 - тонкий низ
 - толстый низ
 - мороженая
4. Мороженые продукты:
 - рыба
 - лазанья
 - картофель - фри
5. Теста:
 - пирог
 - пирог с фруктами
 - творожный пирог
 - рулет
 - бисквит
 - кекс
 - печенье
 - хлеб
6. Остальные свободные функции
 - рост теста
 - сушка
 - поддержание температуры

ЭКСПЛУАТАЦИЯ

Меню / Программы пользователя

После входа в закладки программ пользователя имеем выбор 10 программ, которые можно приспосабливать для личных потребностей пользователя.

Действие программы пользователя

например, программы РО и подтверждения выбора кнопкой \checkmark \wedge например, программы РО и подтверждения выбора кнопкой ОК, включается рабочее окно (с установками по умолчанию для всех программ РО - P10, такие же, как приведены ниже: конвенциональная функция, температура 180 градусов С и время работы 00:30.



Если в течение 3 минут от момента включения рабочего экрана не будет предпринято какое-либо обслуживание программатора, то он переходит в дежурный режим.

После размещения блюда в духовке и закрытию дверей, для начала программы - надо нажать кнопку ОК. После этого действия начинается работа программы. В окне 2 готовой программы изменяется также надпись: ВРЕМЯ РАБОТЫ на ВРЕМЯ ОКОНЧАНИЯ, а также, соответственно, время 00:30 изменится на время окончания, а обратный отсчёт времени будет показан на линии таймера.

После достижения запрограммированного времени звучит сигнал (4 сигнала / пауза / 4 сигнала), наступает разъединение всех функций за исключением работы


двигателя охлаждения - в соответствии с описанием в разделе «Действие двигателя охлаждения. Сигналы повторяются каждые 3 секунды в течение примерно 5 минут. На табло всё время показана установка температуры в духовом шкафу, а также время окончания, мигает символ \blacksquare |.

Устранение сигнализации окончания установленного процесса наступает при нажатии кнопки ОК, После этого действия программатор переходит в дежурный режим.



Изменение установок в программах пользователя


Если Вы хотите ввести изменения в функцию Нагревание, а также в функцию ВРЕМЯ РАБОТЫ, то после включения рабочего экрана надо нажать кнопку ⌚ и, придерживая эту кнопку, нажать ещё кнопку \wedge . После этого действия на рабочем экране начнёт мигать символ, а также надпись функции - окно 3. Если в течение 3 минут от начала мигания символа функции и надписи - окно 3, не будет предпринято какое-либо обслуживание программатора, то программатор переходит на уровень выше («Программы пользователя»), записывая остальные установки, как на включенном перед тем рабочем экране,. Актуальными остаются только подтверждённые изменения (подтверждение кнопкой ОК).Изменения функции нагревания вводим навигационными кнопками \checkmark \wedge . Доступные для установки функции нагревания описаны в Меню / Функции нагревания. После установки выбранной функции, выбор подтверждаем кнопкой ОК. После нажатия кнопки ОК перестаёт мигать символ функции нагревания, а также надпись функции - окно 3, одновременно начинает мигать символ ⌚ и возможны изменения температуры.

ЭКСПЛУАТАЦИЯ



Если через 3 минуты от начала мигания символа  не будет выполнено какое-либо обслуживание, то программатор переходит на уровень выше (**Программы пользователя**)


Записывая остальные установки, как было показано перед этим на рабочем экране, в памяти программатора остаются только актуальные изменения (подтверждение кнопкой ОК).


Изменение температуры вводим навигационными кнопками  . Диапазон установок температуры, а также температура по умолчанию, описаны в Меню / Функции нагревания.

После установки требуемой температуры, выбор подтверждаем кнопкой ОК. После нажатия кнопки ОК перестает мигать символ термометра  а также одновременно начинают мигать символы уровня печения и возможны изменения уровней.



Если через 3 минуты от начала мигания уровней печения (выпекаемого) не будет выполнено какое-либо обслуживание, то программатор переходит на уровень выше («Программы пользователя»), записывая остальные установки, как на включенном перед этим рабочем экране, запомнятся в программаторе только актуализированные изменения, подтвержденные кнопкой ОК).

Изменение уровня выпечки осуществляем навигационными кнопками  . После установки требуемого уровня, подтверждаем выбор кнопкой ОК.



После нажатия кнопки ОК перестают мигать символы уровня выпечки, а также одновременно начинает мигать символ работы времени  и это время можно изменить.

Если в течение 3 минут от начала мигания символа времени  не будет предпринято какое-либо обслуживание программа-





тора, то он переходит на уровень выше (Программы пользователя), записывая остальные установки так, как было предварительно показано на рабочем экране, запоминаются только актуальные изменения (подтверждение кнопкой ОК).

Изменение времени работы осуществляем навигационными кнопками   После установки необходимого времени работы, подтверждаем выбор кнопкой ОК. После этого действия все установленные и ранее подтвержденные параметры, будут вписаны в программатор, одновременно программатор переходит на уровень выше (Программы пользователя).

Очередной вход до P01 с уровня меню Программы пользователя приведёт к включению рабочего экрана с последними записанными установками. Идентичным способом осуществляется ряд установок в остальных программах пользователя P02 - P10.

По ходу действия программы пользователя возможны изменения установок температуры, а также времени при использовании сенсоров:  и .

Редактирование программ пользователя

После выбора навигационными кнопками   закладки «Изменения» и подтверждения выбора кнопкой ОК, включится рабочее окно с номером программы под названием «Режим редактирования». После выбора навигационными кнопками   например, программы «Программа 1» и подтверждения выбора кнопкой ОК включится рабочее окно (с установками по умолчанию для всех программ «ПРОГРАММА 1 – ПРОГРАММА 10: условная функция, температура 180 градусов по С и время работы 00:30».

ЭКСПЛУАТАЦИЯ

Следующие шаги изменения установок будут обозначены мигающими сигналами на полосе продвижения цикла, а неактивные окна функции потемнеют.

Навигационными кнопками \downarrow \uparrow и кнопкой OK выбираем по очереди следующие функции:

- функция нагрева
- температура
- степень запекания
- время работы

После подтверждения выбора времени работы, на экране засветится изображение клавиатуры, с помощью которой вводим название программы.

После нажатия в последней очередности кнопки «OK», последует автоматический возврат к программам пользователя. Под номером программы, которая редактировалась, будет вписано название программы, созданное пользователем.

Название программы может состоять не более, чем из 25 знаков.

Способ включения программы такой же, как описан выше в разделе «Действие программы пользователя»

Меню / Чистка

После выбора навигационными кнопками \downarrow \uparrow закладки „Чистка” в главном меню и подтверждения выбора кнопкой OK включается рабочий экран так, как показано ниже.



Если в течение 3 минут от момента включения рабочего экрана не будет выполнено какое-либо обслуживание программатора, то он переходит в дежурное состояние.

После того, как Вы влили воду в духовку и закрыли её, с целью начала программы, надо нажать кнопку OK. После этого действия начинается работа программы.

В окне 2 готовой программы, изменяется также надпись „ВРЕМЯ РАБОТЫ” на „ВРЕМЯ ОКОНЧАНИЯ”, а также, соответственно, время 00:30 заменяется на время окончания, а отсчёт обратного времени работы показывается на линии таймера + После достижения запрограммированного времени, звучит сигнал (4 сигнала / пауза / 4 сигнала), наступает разъединение всех функций, за исключением работы двигателя охлаждения - согласно с описанием в части „Действие двигателя охлаждения”. Сигналы повторяются каждые 3 секунды в течение примерно 5 минут.

На табло всё время показана температура в духовом шкафу, а также время окончания, мигает символ \blacksquare .

Снять сигнализацию окончания установленного процесса можно кнопкой OK после этого действия программатор перейдёт в дежурный режим.

ЭКСПЛУАТАЦИЯ

Действия двигателя охлаждения

Двигатель охлаждения включится в момент, когда включится какая-либо функция нагревания и температура в духовом шкафу будет выше 50 градусов С или, когда не будет включена какая-либо нагревательная функция, но температура в духовом шкафу будет выше 50 градусов С. Для включения охлаждающего вентилятора необходимо также включение реле безопасности и реле двигателя охлаждения.

После окончания процесса нагревания на табло появятся часы с актуальным временем и с указаниями актуальной температуры в духовке.

Освещение

Освещение духовки включается согласно с установленной версией, описанной в разделе „**Меню / Установки / Освещение**”, освещение всегда работает непрерывно - это значит до закрытия дверей духовки. Открытие дверей в тракте работы программы приведёт к разъединению нагревательных элементов, а также вентилятора двигателя циркуляции горячего воздуха (в случае функций, в работе которых используется циркуляция горячего воздуха), после закрытия дверей работа продолжается.

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

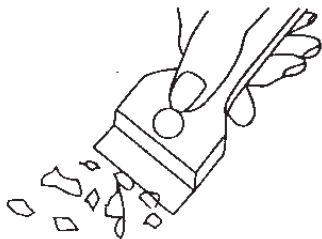
- В духовке готовится мясо порциями более 1 кг. Порции, вес которых меньше, рекомендуется готовить на газовых горелках плиты,
- Для приготовления рекомендуется применять жаропрочную посуду, с ручками, не поддающимися воздействию высокой температуры,
- При приготовлении пищи на решетке или вертеле на 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.

Керамическая панель

- Панель чистится регулярно, после каждого использования. По мере возможности рекомендуется мыть плиту теплой водой (после того, как погаснет указатель нагрева поля). Не следует допускать сильного загрязнения варочной поверхности, особенно пригорания и накипи.

- Не следует применять чистящие средства с сильным абразивным свойством – например, порошки, содержащие абразивы, абразивные пасты, пемзу, металлические мочалки и т.п. Они могут поцарапать поверхность панели, нанося непоправимые повреждения. Не следует при чистке применять «активные, быстрочистящие» средства.

- Сильные загрязнения на панели можно отскоблить специальным скребком. При этом нужно следить за тем, чтобы не повредить раму керамической панели.



Скребок для очистки плит

Внимание! Острую грань необходимо закрыть путем перемещения корпуса скребка (достаточно движения пальца). При применении соблюдать осторожность, существует опасность пореза, и не допускать попадания скребка в руки детей.

- Рекомендуется применение чистящих или моющих средств мягкого действия, сходного назначения, например, всякого рода жидкости и эмульсии для удаления жира. При отсутствии нужных средств, советуем применить теплую воду с добавлением жидкости для мытья посуды или средств для чистки нержавеющей раковин.

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 нержавеющей 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.

ОБСЛУЖИВАНИЕ И УХОД

Регулярный уход пользователя за духовым шкафом, содержание его в чистоте, а также соответствующая его консервация, значительно влияют на продолжительность периода его безаварийной работы.



Перед началом чистки духовой шкаф выключить! Чистку можно начинать только после того, как духовка остыла.

- Духовку следует чистить после каждого пользования. При чистке духовки следует включить освещение, которое позволит лучше видеть рабочее пространство.
- Духовой шкаф можно мыть только с применением тёплой воды с добавлением небольшого количества жидкости для мытья посуды.
- **Чистка паром - Aqualytic**
Способ действий описан в разделе „Меню / Чистка”.
После окончания чистки - открыть дверцы духовки, внутри шкаф вытереть губкой или тряпкой, а затем умыть тёплой водой с жидкостью для мытья посуды.
- После мытья духовой шкаф надо вытереть до полной сухости
- Для мытья и чистки поверхности духового шкафа применять мягкие тряпки, которые хорошо впитывают влажность.

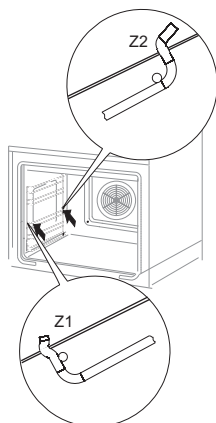
ВАЖНО!

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

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

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.



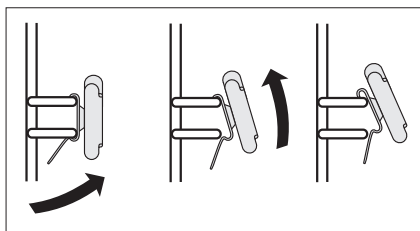
Демонтаж боковых зацепок.

Духовки, обозначенные буквами **Da**, 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.

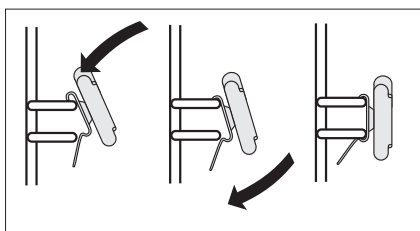
Внимание!

Телескопические направляющие (проводники) нельзя мыть в посудомоечных машинах.

Вынимание телескопических проводников



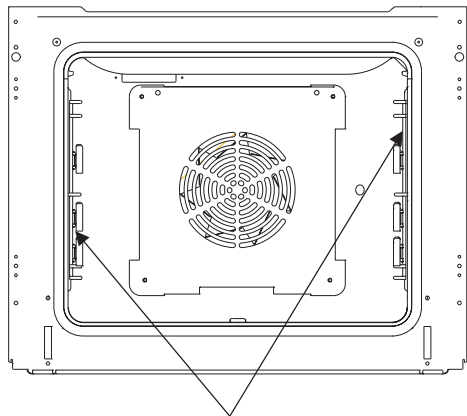
Размещение телескопических проводников



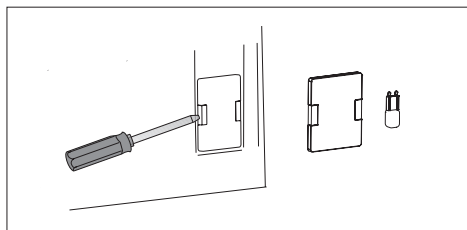
ОБСЛУЖИВАНИЕ И УХОД

Замена галогенной лампочки освещения духовки

Чтобы избежать поражения электрическим током, перед заменой галогенной лампочки, надо убедиться в том, что оборудование **ОТКЛЮЧЕНО**.



Освещение духовки

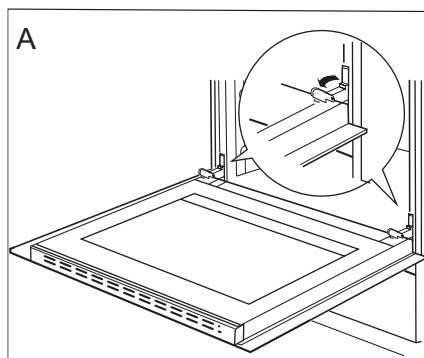


1. Отключить духовку от источника электрического напряжения.
2. Вынуть противень духовки.
3. Если духовка оборудована телескопическими проводниками, то следует вынуть их.
4. Применяя отвёртку, приподнять зацепку осветительного плафона, снять его, умыть, тщательно вытереть насухо.
5. Вытянуть галогенную лампочку, вынимая её направляя вниз, применяя для этого тряпку или бумагу. В случае необходимости, галогенную лампочку надо заменить на новую G9
 - напряжение 230 V
 - мощность 25W
6. Точно разместить галогенную лампочку в месте её расположения.
7. Прикрепить осветительный плафон.

Внимание! Будьте внимательны, чтобы не дотрагиваться до галогенной лампочки непосредственно пальцами!

Снятие дверцы

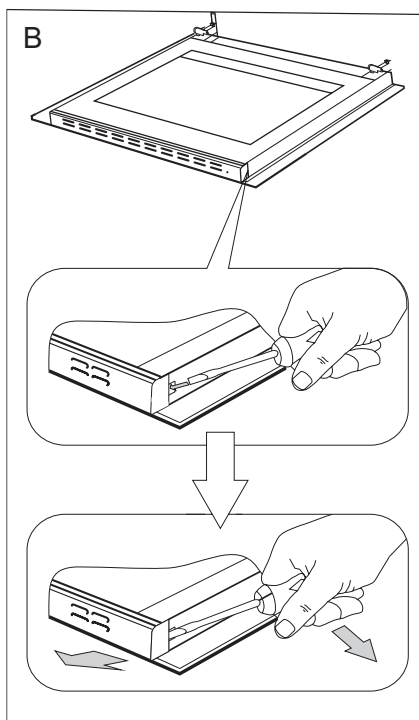
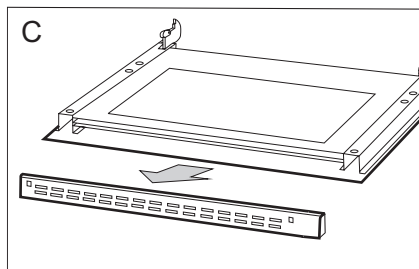
Для более удобного доступа к камере духовки и ее чистки можно снять дверцу. Для этого нужно ее открыть, поднять предохранитель, находящийся в петле (рис. А). Дверцу слегка прикрыть, приподнять и выдвинуть вперед. Для установки дверцы в плиту повторить действия в обратной последовательности. При установке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

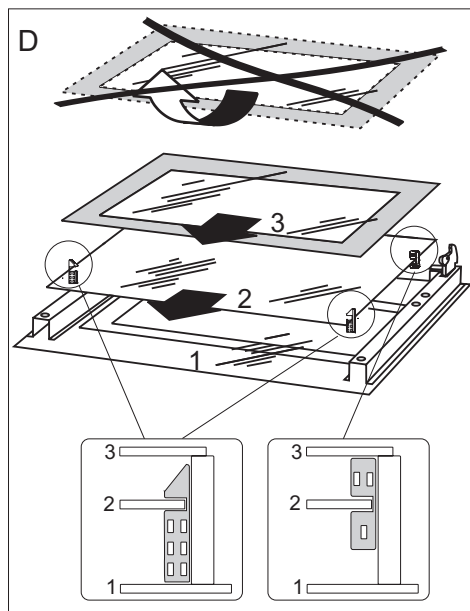
3. Внутреннее стекло вынуть из крепления (в нижней части дверцы).

Рис. D, D1.

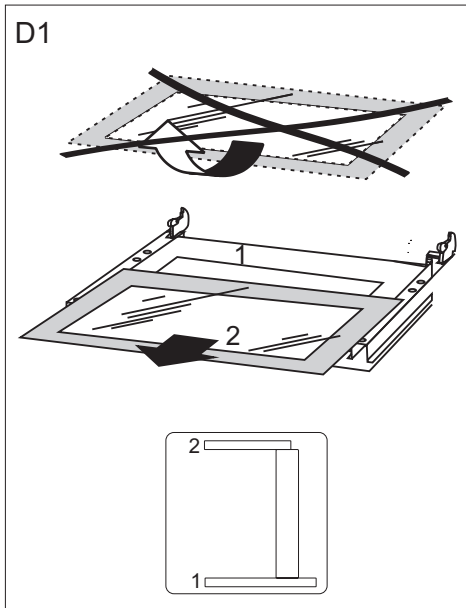
4. Помыть стекло теплой водой с небольшим количеством чистящего средства.

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.

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 регулировочные 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. 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. 10,0 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. 44 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**
