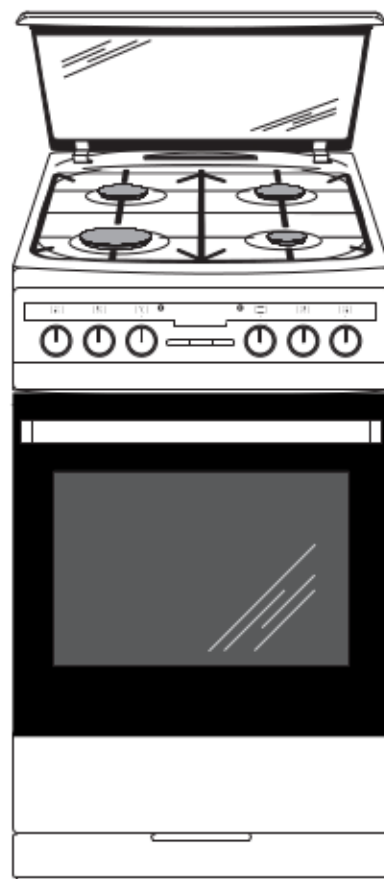
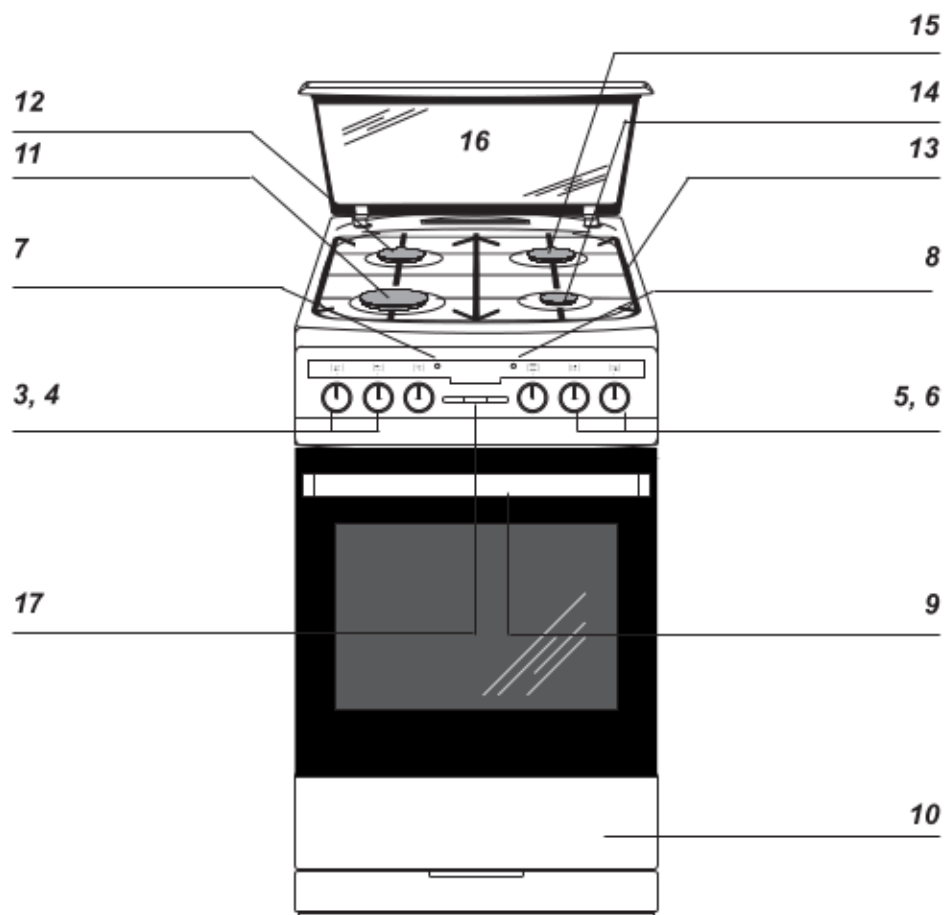
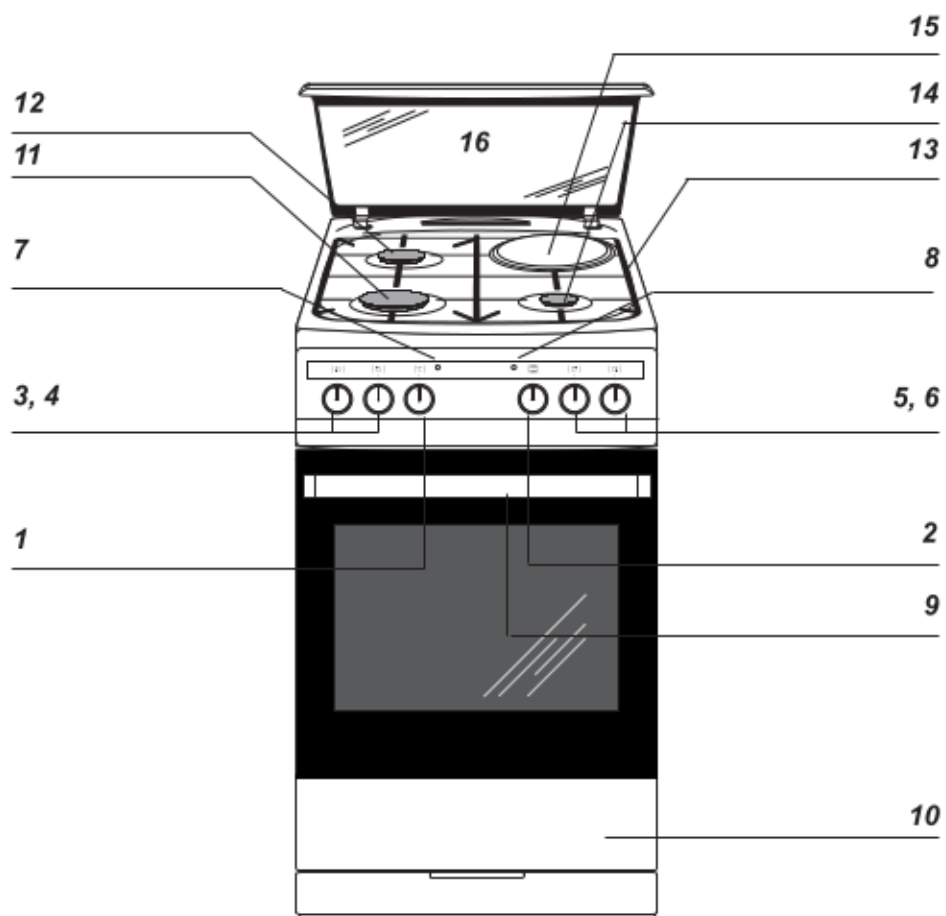


FCMW5\*  
FCMB5\*  
FCMX5\*





**1a**



**1b**

Про ввімкнення духовки сигналізують дві контрольні лампочки, що починають світитися, контрольна лампочка роботи (ввімкнення) кухні R і контрольна лампочка терморегулятора L. Контрольна лампочка R, що світиться, сигналізує роботу духовки. Згасання контрольної лампочки L є сигналом досягнення духовкою заданої температури. Оскільки кулінарні рецепти рекомендують ставити страви у розігріту духовку, слід робити це не раніше, ніж після першого згасання контрольної лампочки L. Під час приготування у духовці лампочка L буде періодично вмикатися і вимикатися (підтримка температури всередині камери духовки). Контрольна лампочка R може також світитися у положенні ручки «Освітлення духовки».

Вимкнення духовки – для вимкнення духовки ручку необхідно встановити у положення „0“, повертаючи її „вліво“. Сигнальна лампочка повинна згаснути.

Рис.6j

Духовка нагрівається за допомогою нижнього і верхнього нагрівальних елементів та грилю. Керування роботою даної духовки здійснюється за допомогою ручки вибору режиму роботи (встановлення ручки у положення, що відповідає вибраній функції), та ручки регулювання температури (встановлення ручки на вибрану температуру).

Рис. 6k

Сендіру екі тұтқасын да „●“ / „0“ қалпына қою арқылы жүзеге асырылады.

## Тұтқасының ықтимал қалыптары



**Үрмепешті дербес жарықтандыру**  
Тұтқасын осы қалыпқа қойып, үрмепештің жарықтандыру камерасы қосамыз. Мысалы, камераны жуғанда.



**Гриль қосылды**  
Тұтқаны осы жағдайға қою тамақты грильде немесе айналғышта қуыруға мүмкіндік береді.



**Жоғарғы қыздырғыш қосылды**  
Үрмепеш тұтқасының осы қалпында жоғарғы қыздырғыш қана қызады. Пісірілетін өнімдерді жоғарыдан қызартып пісіргенде қолдану керек.



**Төменгі қыздырғыш қосылды**  
Үрмепеш тұтқасының осы қалпында төменгі қыздырғыш қана қызады. Пісірілетін өнімдерді төменнен қызартып пісіргенде қолдану керек.



**Жоғарғы және төменгі қыздырғыштар қосылды**  
Үрмепеш тұтқасын осы қалыпқа қою үрмепештің стандартты тәсілмен қызуына әкеледі.

## Контрольні лампочки

Рис.6z

Про ввімкнення духовки сигналізують дві контрольні лампочки, що починають світитися, контрольна лампочка роботи (ввімкнення) кухні R і контрольна лампочка терморегулятора L. Контрольна лампочка R, що світиться, сигналізує роботу духовки. Згасання контрольної лампочки L є сигналом до-

сягнення духовкою заданої температури. Оскільки кулінарні рецепти рекомендують ставити страви у розігріту духовку, слід робити це не раніше, ніж після першого згасання контрольної лампочки L. Під час приготування у духовці лампочка L буде періодично вмикатися і вимикатися (підтримка температури всередині камери духовки). Контрольна лампочка R може також світитися у положенні ручки «Освітлення духовки».

## Духовка з вимушеною циркуляцією повітря (з вентилятором)

Духовка нагрівається за допомогою нижнього і верхнього нагрівальних елементів та грилю. Керування роботою даної духовки здійснюється за допомогою ручки вибору режиму роботи, (встановлення ручки у положення, що відповідає вибраній функції),

Рис.6l

та ручки регулювання температури (встановлення ручки на вибрану температуру).

Рис.6k

Сендіру екі тұтқасын да „●“ / „0“ қалпына қою арқылы жүзеге асырылады.

### Увага!

Ввімкнення нагрівання (нагрівального елемента тощо) при ввімкненні будь-якої функції духовки можливе лише після налаштування температури.

## 0

### Тұтқасының ықтимал қалыптары



#### незалежне освітлення духовки

За допомогою встановлення поворотної ручки на дану позицію загоряється світло у духовій шафі.



#### Швидке розігрівання

Ввімкнений верхній нагрівач, гриль і вентилятор. Використовується для попереднього нагрівання духовки.



#### Розморожування

Ввімкнений лише вентилятор, усі нагрівачі вимкнені.



#### увімкнений вентилятор та «ГРИЛЬ»

В даному положенні поворотної ручки духовка працює у функції «ГРИЛЬ» разом з вентилятором. Використання даної функції на практиці дозволяє прискорити процес запікання та посилити смакові якості страви.



#### функція «Посилений «ГРИЛЬ» («Супер-Гриль»)

Увімкнення функції «Посилений «ГРИЛЬ» дозволяє випікати при одночасно увімкненому верхньому нагрівачі. Дана функція дозволяє застосовувати більш високу температуру у верхній робочій частині духовки, в наслідок чого страви рум'яніють більше, дана функція дозволяє також запікання великих порцій.



**Запікання «ГРИЛЬ» до рум'яного стану страви, застосовується для запікання маленьких порцій м'яса:** стейків, шніцелів, риби, тостів, ковбасок, запіканок (страва, що випікається не може бути товще 2-3 см, у процесі запікання страву потрібно перевернути на іншу сторону).



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



**увімкнений верхній та нижній нагрівач**  
Встановлення поворотної ручки в даному положенні дозволяє нагрівати духовку конвекційним способом. Найкраще підходить для запікання страв з тіста, риби, м'яса, хліба, піци (обов'язковим є попереднє розігрівання духовки, а також застосування темних дек), процес випікання на одному рівні.



**Ввімкнений вентилятор, нижній і верхній нагрівальні елементи**  
У цьому положенні ручки духовки виконується функція тісто. Духовка традиційна з вентилятором. Під час виконання функції з  і якщо регулятор температури знаходиться у нульовому положенні, працює лише вентилятор. У цьому положенні можна охолоджувати страви або камеру духовки.

## Контрольні лампочки

Рис.6з

Про ввімкнення духовки сигналізують дві контрольні лампочки, що починають світитися, контрольна лампочка роботи (ввімкнення) кухні **R** і контрольна лампочка терморегулятора **L**. Контрольна лампочка **R** що світиться, сигналізує роботу духовки. Згасання контрольної лампочки **L** є сигналом досягнення духовкою заданої температури. Оскільки кулінарні рецепти рекомендують ставити страви у розігріту духовку, слід робити це не раніше, ніж після першого згасання контрольної лампочки **L**. Під час приготування у духовці лампочка **L** буде періодично вмикатися і вимикатися (підтримка температури всередині камери духовки). Контрольна лампочка **R** може також світитися у положенні ручки «Освітлення духовки».

## Духовка з примусовою конвекцією (з конвекцією та кільцевим нагрівачем)

Духовка може нагріватися за допомогою верхнього та нижнього нагрівачів пічки та кільцевого нагрівача. Роботою духовки можна управляти за допомогою ручки вибору режиму роботи духовки – налаштування полягають у повороті ручки до потрібного положення,

Рис.6m

та ручки регулювання температури (встановлення ручки на вибрану температуру).

Рис.6k

\*для певних моделей

Сендіру екі тутқасын да „●“ / „0“ қалпына қою арқылы жүзеге асырылады.

## Увага!

Ввімкнення нагрівання (нагрівального елемента тощо) при ввімкненні будь-якої функції духовки можливе лише після налаштування температури.

## 0



## Тутқасының ықтимал қалыптары

### незалежне освітлення духовки

За допомогою встановлення поворотної ручки на дану позицію загоряється світло у духовій шафі.



### Швидке розігрівання

Ввімкнений верхній нагрівач, гриль і вентилятор. Використовується для попереднього нагрівання духовки.



### Розморожування

Ввімкнений лише вентилятор, усі нагрівачі вимкнені.



### увімкнений вентилятор та «ГРИЛЬ»

В даному положенні поворотної ручки духовка працює у функції «ГРИЛЬ» разом з вентилятором. Використання даної функції на практиці дозволяє прискорити процес запікання та посилити смакові якості страви.



### функція «Посилений «ГРИЛЬ» («Супер-Гриль»)

Увімкнення функції «Посилений «ГРИЛЬ» дозволяє випікати при одночасно увімкненому верхньому нагрівачі. Дана функція дозволяє застосовувати більш високу температуру у верхній робочій частині духовки, в наслідок чого страви рум'яніють більше, дана функція дозволяє також запікання великих порцій.



**Запікання «ГРИЛЬ» до рум'яного стану страви, застосовується для запікання маленьких порцій м'яса:** стейків, шніцелів, риби, тостів, ковбасок, запіканок (страва, що випікається не може бути товще 2-3 см, у процесі запікання страву потрібно перевернути на іншу сторону).



### Ввімкнений нижній нагрівальний елемент

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



### увімкнений верхній та нижній нагрівач

Встановлення поворотної ручки в даному положенні дозволяє нагрівати духовку конвекційним способом. Найкраще підходить для запікання страв з тіста, риби, м'яса, хліба, піци (обов'язковим є попереднє розігрівання духовки, а також застосування темних дек), процес випікання на одному рівні.



## Ввімкнена циркуляція гарячого повітря

Якщо ручка встановлена у положення „ввімкнена циркуляція гарячого повітря“, це дозволяє задіяти вимушене нагрівання духовки за допомогою термовентилятора, розташованого посередині задньої стінки духовки. Для традиційної духовки використовуються нижчі значення температури для приготування страв. Використання цього способу нагрівання забезпечує рівномірну циркуляцію тепла довкола страви у духовці.



## Ввімкнений вентилятор, нижній і верхній нагрівальні елементи

У цьому положенні ручки духовки виконується функція тісто. Духовка традиційна з вентилятором. Під час виконання функції з  і якщо регулятор температури знаходиться у нульовому положенні, працює лише вентилятор. У цьому положенні можна охолоджувати страви або камеру духовки.



**Ввімкнена циркуляція гарячого повітря і нижній нагрівальний елемент**  
У цьому положенні ручки духовки виконується функція циркуляції гарячого повітря при ввімкненому нижньому нагрівальному елементі, що викликає підвищення температури знизу випічки. Велика кількість тепла поступає знизу випічки, мокре тісто, піцца.

## Контрольні лампочки

Рис.6з

Про ввімкнення духовки сигналізують дві контрольні лампочки, що починають світитися, контрольна лампочка роботи (ввімкнення) кухні **R** і контрольна лампочка терморегулятора **L**. Контрольна лампочка **R** що світиться, сигналізує роботу духовки. Згасання контрольної лампочки **L** є сигналом досягнення духовкою заданої температури. Оскільки кулінарні рецепти рекомендують ставити страви у розігріту духовку, слід робити це не раніше, ніж після першого згасання контрольної лампочки **L**. Під час приготування у духовці лампочка **L** буде періодично вмикатися і вимикатися (підтримка температури всередині камери духовки). Контрольна лампочка **R** може також світитися у положенні ручки «Освітлення духовки».

## Експлуатація грилю\*

Грилювання відбувається внаслідок дії на блюдо інфрачервоного випромінювання, що випромінюється розпеченим грилем.

Щоб ввімкнути гриль, необхідно:

- встановити ручку духовки в положення, позначене символом
- прогріти духовку протягом приблизно 5 хвилин (при закритих дверях духовки).
- вставити у духовку деко зі стравою у відповідний паз, а у випадку грилювання на рожні, деко для збирання жиру слід вставити у паз безпосередньо під рожном,
- закрити двері духовки.

Для функції гриль та посилений гриль температуру необхідно встановити на 210°C, а для функції грилю з вентилятором – на 190°C.

## Увага!

Під час грилювання двері духовки повинні бути закриті. Під час роботи грилю елементи духовки можуть нагріватися. Не рекомендується допускати дітей до духовки.

## Використання вертела\*

Вертел дозволяє смажити страву, що готується в духовці, перевертаючи її. Головним чином він служить для підсмажування птиці, шашликів, ковбасок тощо. Увімкнення та вимкнення руху вертела здійснюється одночасно з увімкненням та вимкненням операції смаження - «гриль». При використанні однієї з цих функцій у процесі підсмажування може відбутися тимчасова зупинка двигуна або зміна напрямку обертання. Це не впливає на час та якість смаження.

## Увага!

Веретено не має окремої ручки управління.

Приготування страви на вертелі:  
(див. малюнки)

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

Рис.6у

# ПРИГОТУВАННЯ ЇЖИ У ДУХОВЦІ - ПРАКТИЧНІ ПОРАДИ

## Випічка

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

- Параметри випічки, наведені у таблицях, є довідковими, та можуть змінюватися відповідно до Вашого досвіду та смаків,
- Якщо данні в кулінарних книгах значно відрізняються від наших рекомендацій, просимо керуватися цією інструкцією.

## Смаження м'яса

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

## Духовка з натуральною конвекцією (конвенціональна)

| Вид випічки<br>продукт                                                              | Функції духовки<br> | Температура<br>°C | Рівень<br>(  ) | Час [хв.]<br> |
|-------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  |                     | 160 - 200         | 2 - 3                                                                                               | 30 - 50                                                                                            |
|  |                     | 220 - 240         | 3                                                                                                   | 10 - 15                                                                                            |
|  |                     | 210 - 220         | 2                                                                                                   | 45 - 60                                                                                            |
|  |                     | 210               | 4                                                                                                   | 14 - 18                                                                                            |
|  |                     | 225 - 250         | 2                                                                                                   | 120 - 150                                                                                          |
|  |                     | 160 - 230         | 2                                                                                                   | 90 - 120                                                                                           |
|  |                     | 160 - 180         | 2                                                                                                   | 45 - 60                                                                                            |
|  |                     | 190 - 210         | 2                                                                                                   | 40 - 50                                                                                            |

## Увага!

Параметри, які наведені в таблицях є довідковим та можуть змінюватися в залежності від Ваших кулінарних вподобань та досвіду.

# ПРИГОТУВАННЯ ЇЖІ У ДУХОВЦІ - ПРАКТИЧНІ ПОРАДИ

Духовка з вимушеною циркуляцією повітря (з вентилятором)

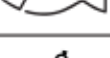
| Вид випічки<br>продукт                                                              | Функції духовки<br> | Температура<br>°C | Рівень<br>(     ) | Час [хв.]<br> |
|-------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------|
|    |                     | 160 - 200         | 2 - 3                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | 30 - 50                                                                                          |
|    |                     | 150               | 3                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             | 25 - 35                                                                                          |
|    |                     | 160 - 180         | 2                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             | 20 - 40*                                                                                         |
|    |                     | 150               | 3                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             | 65 - 70                                                                                          |
|    |                     | 220 - 240         | 3                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             | 10 - 15                                                                                          |
|    |                     | 210 - 220         | 2                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             | 45 - 60                                                                                          |
|    |                     | 190               | 2 - 3                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | 60 - 70                                                                                          |
|    |                     | 210               | 4                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             | 14 - 18                                                                                          |
|   |                    | 225 - 250         | 2                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             | 120 - 150                                                                                        |
|  |                   | 160 - 230         | 2                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             | 90 - 120                                                                                         |
|  |                   | 190               | 2 - 3                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | 50 - 60                                                                                          |
|  |                   | 160 - 180         | 2                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             | 45 - 60                                                                                          |
|  |                   | 190 - 210         | 2                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             | 40 - 50                                                                                          |
|  |                   | 170 - 190         | 3                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             | 40 - 50                                                                                          |

## Увага!

Параметри, які наведені в таблицях є довідковим та можуть змінюватися в залежності від Ваших кулінарних вподобань та досвіду.

# ПРИГОТУВАННЯ ЇЖІ У ДУХОВЦІ - ПРАКТИЧНІ ПОРАДИ

Духовка з примусовою конвекцією (з конвекцією та кільцевим нагрівачем)

| Вид випічки<br>продукт                                                              | Функції духовки                                                                     | Температура<br>°C | Рівень<br>( <sup>4</sup> ) | Час [хв.] |
|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------|----------------------------|-----------|
|    |    | 160 - 200         | 2 - 3                      | 30 - 50   |
|    |    | 160 - 180         | 2                          | 20 - 40*  |
|    |    | 140 - 160         | 2                          | 10 - 40*  |
|    |    | 200 - 230         | 1 - 3                      | 10 - 20   |
|    |    | 210 - 220         | 2                          | 45 - 60   |
|    |    | 160 - 180         | 2 - 3                      | 45 - 60   |
|    |    | 190               | 2 - 3                      | 60 - 70   |
|    |    | 210               | 4                          | 14 - 18   |
|   |   | 225 - 250         | 2                          | 120 - 150 |
|  |  | 160 - 180         | 2                          | 120 - 160 |
|  |  | 160 - 230         | 2                          | 90 - 120  |
|  |  | 160 - 190         | 2                          | 90 - 120  |
|  |  | 190               | 2 - 3                      | 50 - 60   |
|  |  | 160 - 180         | 2                          | 45 - 60   |
|  |  | 175 - 190         | 2                          | 60 - 70   |
|  |  | 190 - 210         | 2                          | 40 - 50   |
|  |  | 170 - 190         | 3                          | 40 - 50   |

## Увага!

Параметри, які наведені в таблицях є довідковим та можуть змінюватися в залежності від Ваших кулінарних вподобань та досвіду.

# ЧИСТКА І ОБСЛУГОВУВАННЯ ДУХОВКИ

Турбота користувача про постійне утримання плити в чистоті та відповідне обслуговування значно збільшують термін її безаварійної служби.

**Перед початком чищення та інших робіт слід завжди за допомогою головного вимикача, або витягуючи штепсель кабель живлення з розетки, від'єднати пристрій від живлення. Чистку плити можна проводити лише після того, як вона охолоне.**

## Пальники, решітка пальникової плити, корпус плити

У разі забруднення пальників і решітки ці частини обладнання слід зняти з плити і вимити теплою водою з додаванням засобу, що змиває жир і бруд. Після чого витерти насухо. Після зняття решітки ретельно вимити пальникову плиту і витерти сухою і м'якою ганчіркою. Особливу увагу слід приділяти чистоті отворів підковпакових кілець пальника див. рис. нижче. Отвори сопел пальників чистити, протикаючи їх тонким мідним дротом. Не використовувати сталевий дріт, не збільшувати отвори. - Рис 7).

### Увага!

Частини пальника завжди повинні бути сухими. Краплі води можуть загамувати постачання газу і спричинити погане горіння пальника.

Слід перевірити, чи правильно встановлено частини пальника після чищення. Неосьове положення кришки пальника може призвести до постійного пошкодження пальника. Рис 8).

Для миття емальованих поверхонь використовувати делікатні миючі засоби. Заборонено використовувати засоби для чищення із сильною абразивною дією, напр., порошки для чищення з абразивом, абразивні пасти, камені, пемзу, дріт, щітки тощо.

Перед використанням плити з нержавіючою конфоркою слід ретельно вимити усю робочу поверхню. Слід звернути увагу на видалення залишків клею, що можуть лишитися після плівки, котру знімають під час монтажу, або клейкої стрічки, що використовувалася для пакування плити. Поверхню необхідно регулярно чистити після кожного використання. Не допускати сильного забруднення робочої поверхні плити, особливо у випадку пригорання википів.

- Духовку слід чистити після кожного використання. При очищенні вмикається освітлення, що дозволяє покращити видимість всередині робочого простору.
- Камеру духовки слід мити тільки теплою водою з додаванням невеликої кількості рідини для миття посуду.
- Очищення паром «Steam Clean»\*
  - у миску, яка поставлена на перший низу рівень духовки, налити 0,25 л води (1 стакан),
  - закрити дверці духовки, - ручку регулятора температури встановити на положення 50°C, ручку вибору режиму роботи в положення «нижній нагрівач» 
  - нагрівач камери духовки близько 30 хвилин,
  - відчинити дверця духовки, внутрішній об'єм камери протерти ганчіркою чи губкою, потім промити теплою водою з

додаванням рідини для миття посуду.

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

- Після миття камери духовки, її слід витерти насухо.

### Увага!

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

## Заміна лампочки освітлення духовки

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

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

Рис 9 - Лампочка духовки

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

Духовки, позначені літерою **D\***, обладнано легко висувними дрютьними напрямними (решітками) вкладок духовки. Щоб їх вийняти для миття слід потягнути за кріплення, розташоване спереду (Z1), потім потягнути за напрямну і зняти її із заднього кріплення (Z2). Після миття напрямних їх слід закріпити в осадних отворах духовки, потім втиснути кріплення (Z1 і Z2). - Рис 10).

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

\*для певних моделей

## Періодичний огляд

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

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

### Увага!

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

## Есікті алу

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

Рис 11- Ілмектердің сақтандырғыштарын жылжытыңыз

## Ішкі әйнекті алу\*

1. Крест тәрізді бұрауыштың көмегімен бүйір ілгешектерде орналасқан бұрандаларды бұрап алыңыз (рис. 11А).
2. Ілгешектерді жалпақ бұрауыштың көмегімен итеріңіз де, есіктің үстіңгі тақтайшаны алыңыз (рис. 11А, 11В).
3. Ішкі әйнекті бекіткіштен алыңыз (есіктің төменгі бөлігінде) (рис. 11С).
4. Әйнекті тазалағыш құралдың аз ғана мөлшері қосылған жылы сумен жуып алыңыз. Әйнекті орнату үшін әрекетті соңынан бастап жасау қажет. Әйнектің тегіс бөлігі жоғарыда болуы қажет.

Рис. 11С - Ішкі әйнекті алу

## Зняття дверцят

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

рис 12А - Відтягнути запобіжники петель

## Зняття внутрішнього скла\*

1. За допомогою плоскої викрутки необхідно виштовхнути верхню планку дверцят, акуратно підважуючи її з боків (рис.12В)
  2. Вийняти верхню планку дверцят. (рис.12В и 12С).
  3. Внутрішнє скло вийняти з кріплення (у нижній частині дверцят). Рис. 12D, 12D1.
  4. Помити скло теплою водою з невеликою кількістю чистильного засобу. Щоб встановити скло, слід діяти у зворотній послідовності. Гладенька частина скла повинна знаходитись зверху.
- Увага! Не слід притискати верхню планку одночасно з обох сторін дверей.** Щоб правильно встановити верхню планку дверей, потрібно спочатку прикласти лівий кінець планки до дверей, а правий кінець притиснути, поки не почуєте «клацання». Пізніше притиснути планку з лівої сторони, поки не почуєте «клацання».

Рис.12D - Виймання внутрішніх шибок. 3 шибки.  
Рис.12D1 - Виймання внутрішніх шибок. 2 шибки.

## ПОРЯДОК ДІЙ У НАДЗВИЧАЙНИХ СИТУАЦІЯХ

У будь-якій аварійній ситуації необхідно:

- вимкнути робочі агрегати плити
- відключити електроживлення
- звернутися до сервісної служби

Певні незначні пошкодження користувач може усунути самостійно, керуючись вказівками, наведеним у таблиці нижче, перш ніж звернутися у відділ обслуговування клієнтів або іншу сервісну службу, необхідно перевірити наступні пункти з таблиці.

| ПРОБЛЕМА                 | ПРИЧИНА          | ВИРІШЕННЯ                                                                                                                  |
|--------------------------|------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1.Пальник не запалюється | Забруднені сопла | закрутити гвинт, що відрізає газ, закрити кран пальників, провітрити приміщення, вийняти пальник, очистити і продути сопла |

\*для певних моделей

## ПОРЯДОК ДІЙ У НАДЗВИЧАЙНИХ СИТУАЦІЯХ

| ПРОБЛЕМА                                       | ПРИЧИНА                                                                        | ВИРІШЕННЯ                                                                                      |
|------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 2.Пристрій запалення газу не працює            | відсутня подача живлення                                                       | Перевірити запобіжник мережі будинку, перегорілий замінити                                     |
|                                                | пауза у постачанні газу                                                        | відкрити кран постачання газу                                                                  |
|                                                | забруднений (засалений) пристрій запалення газу                                | почистити пристрій запалення газу                                                              |
|                                                | недостатньо довго втиснута ручка гвинту                                        | ручку тримати втиснутою до часу, поки не з'явиться повне полум'я навколо корони пальника       |
| 3.Полум'я згасає під час запалення пальника    | ручка гвинта звільняється дуже швидко                                          | Довше тримати втиснуту ручку в позиції „велике полум'я“                                        |
| 4.Електричне обладнання не працює              | відсутня подача живлення                                                       | Перевірити запобіжник мережі будинку, перегорілий замінити                                     |
| 5.Індикатор програматора показує годину „0.00“ | пристрій відключено від живлення або стався короткочасний збій електроживлення | встановити актуальний час (див. Інструкцію з експлуатації програматора) докрутити або замінити |
| 6.Не працює освітлення у духовці               | пошкоджена або недокручена лампочка                                            | лампочку (див. розділ „Чистка і обслуговування“)                                               |

## ТЕХНІЧНІ ДАНІ

|                                           |                  |
|-------------------------------------------|------------------|
| Номинальна напруга:                       | 230/400V ~ 50 Гц |
| клас електробезпеки                       | I                |
| клас прибора                              | 2.1              |
| Розміри плити (ШИРИНА / ГЛИБИНА / ВИСОТА) | 50 / 60 / 85 cm  |
| Корисний об'єм духовки*                   | 65-72 літрів     |
| Енергетична категорія                     | на етикетці      |
| Вага                                      | бл. 41 кг        |

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

\* відповідно до EN 50304 об'єм залежить від обладнання духовки – вказаний на етикетці енергетичної ефективності.