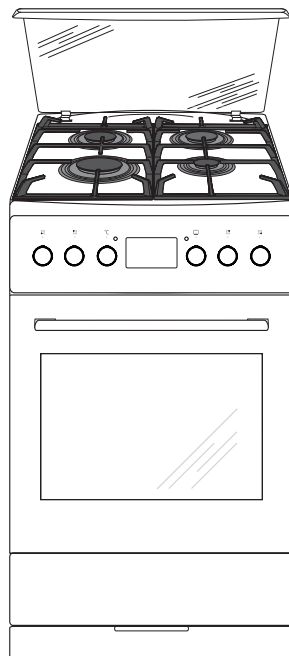
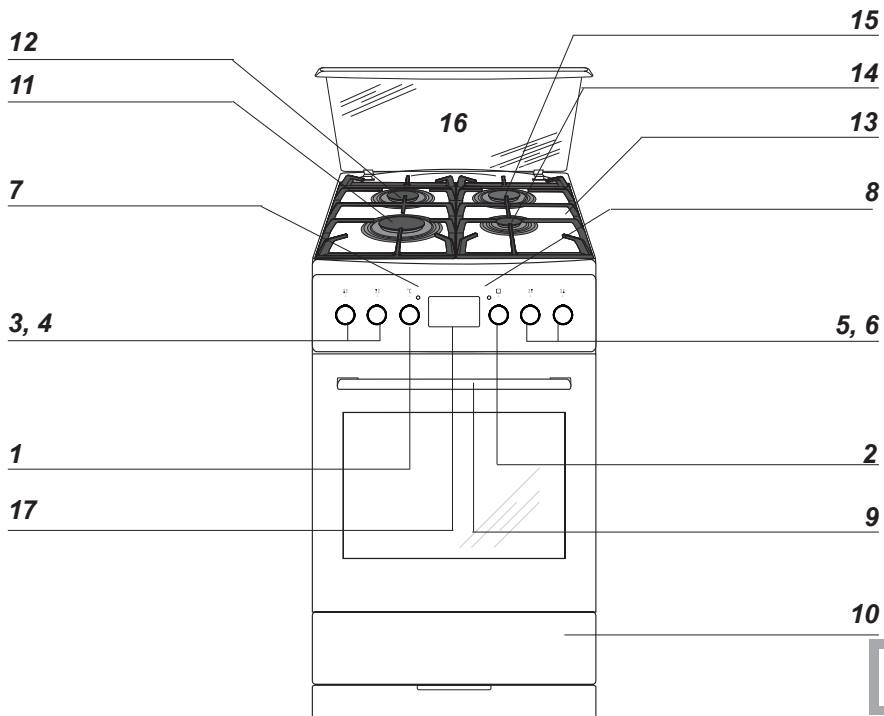


FCMW5\*  
FCMS5\*

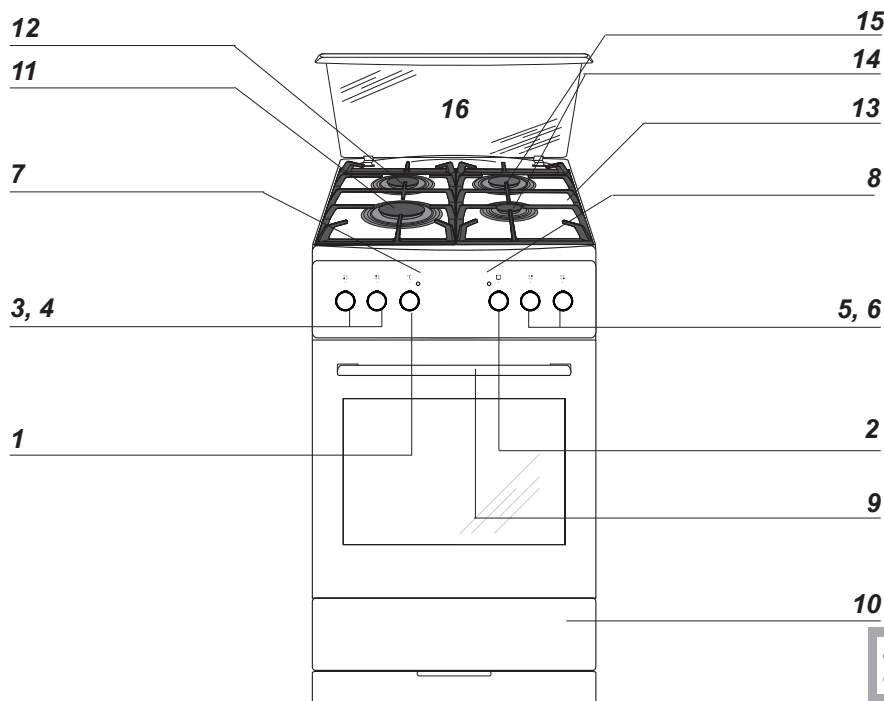


ИНСТРУКЦИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ / ГАЗО-ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ ПЛИТА  
ПАЙДАЛАНУ БОЙЫНША НҮСҚАУЛЫҚ / ГАЗ-ЭЛЕКТР ПЛИТАСЫ  
ІНСТРУКЦІЯ З ЕКСПЛУАТАЦІЇ / ГАЗО-ЕЛЕКТРИЧНА ПЛИТА  
MANUAL DE UTILIZARE / ARAGAZ GAZ - ELECTRIC  
GEBRAUCHSANWEISUNG / GAS-ELEKTROHERD

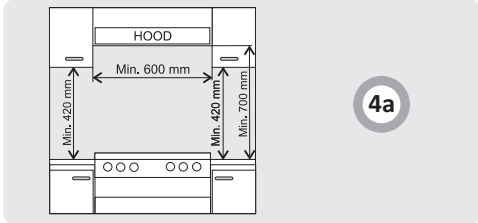
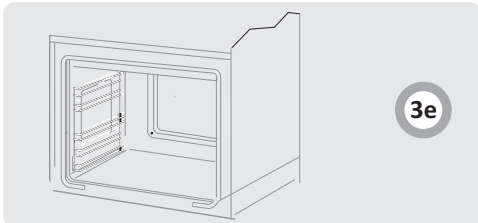
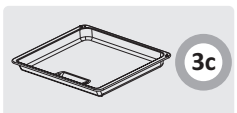
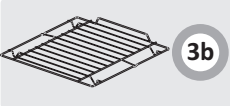
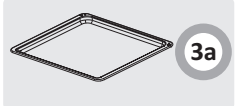
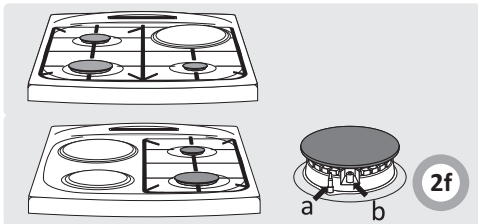
RU  
KK  
UK  
RO  
DE



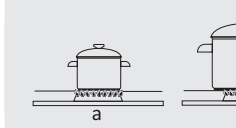
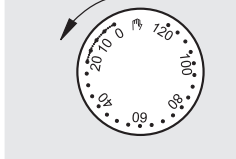
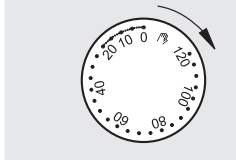
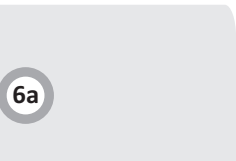
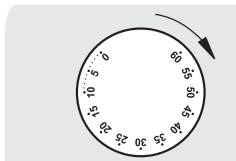
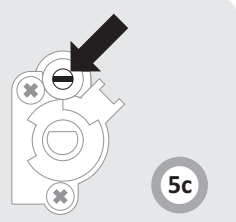
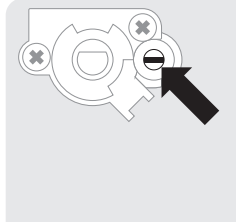
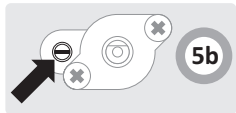
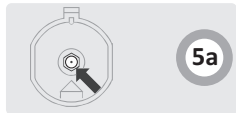
**1a**

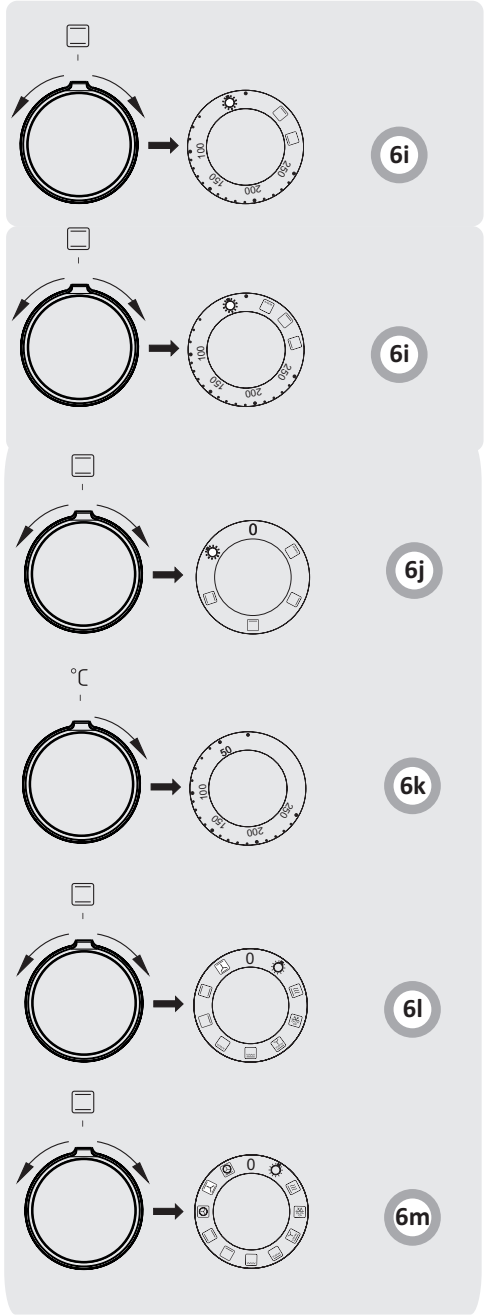
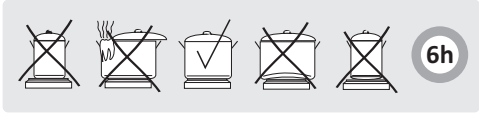
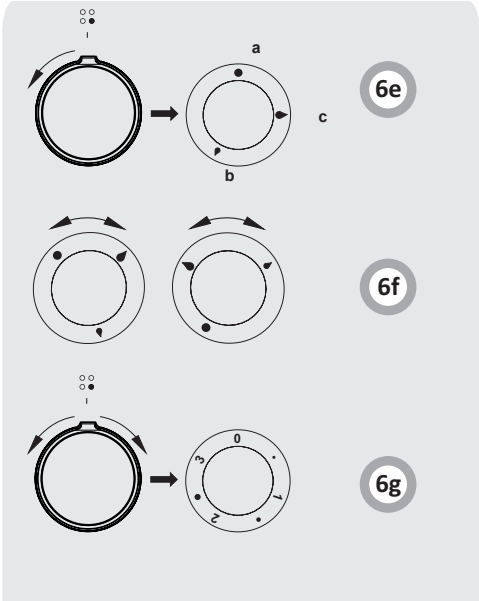


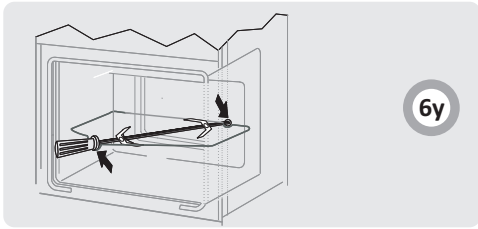
**1b**



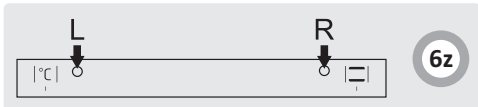
	1N~	H05VV-F3G4
	2N~	H05VV-F4G2.5
	3N~	H05VV-F5G1.5



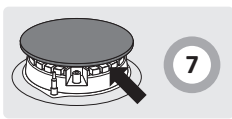




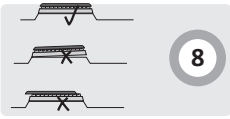
6y



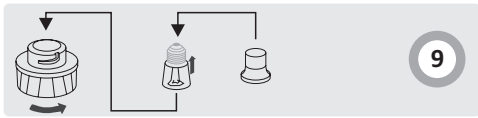
6z



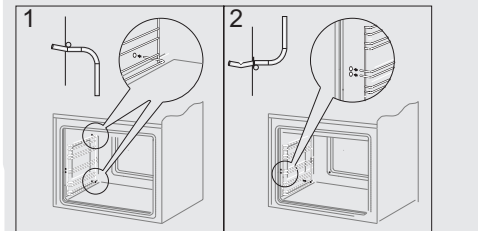
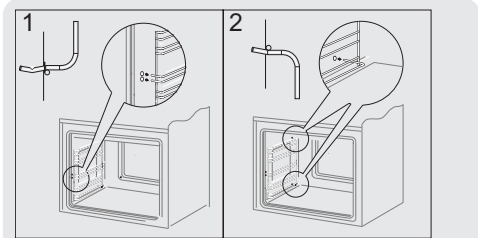
7



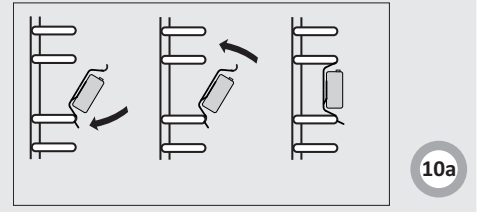
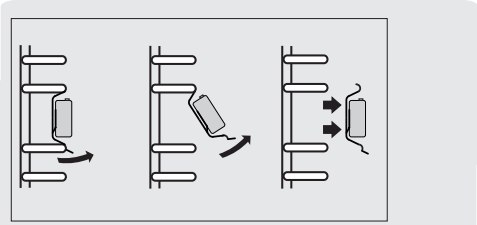
8



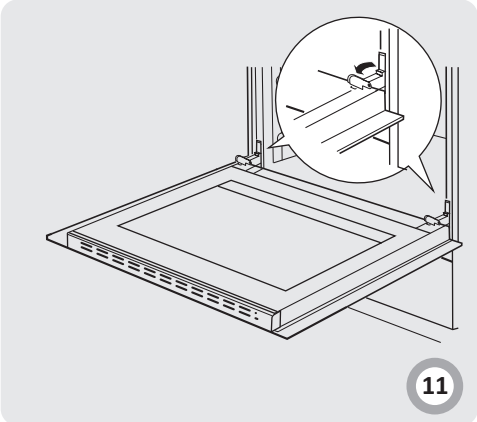
9



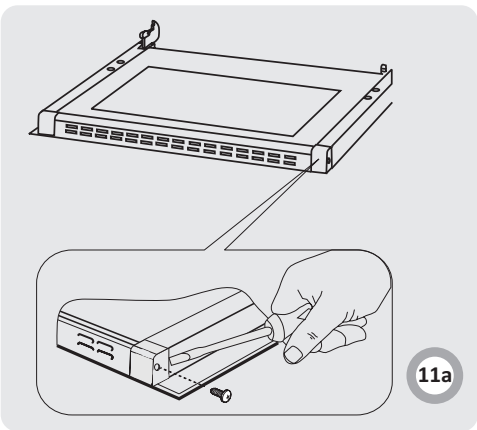
10



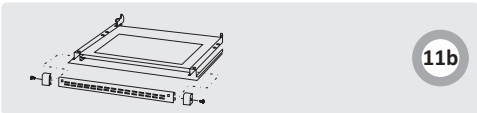
10a



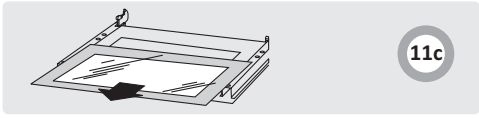
11



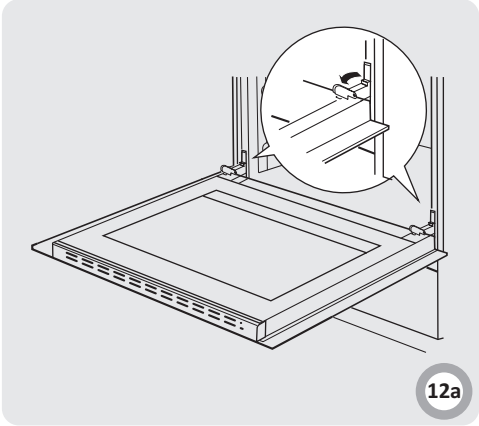
11a



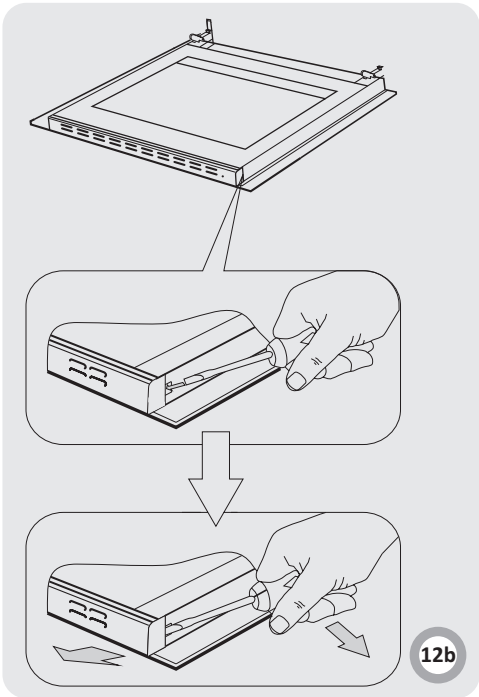
11b



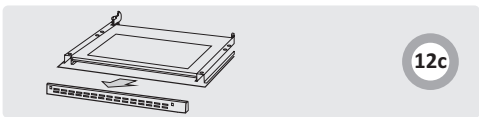
11c



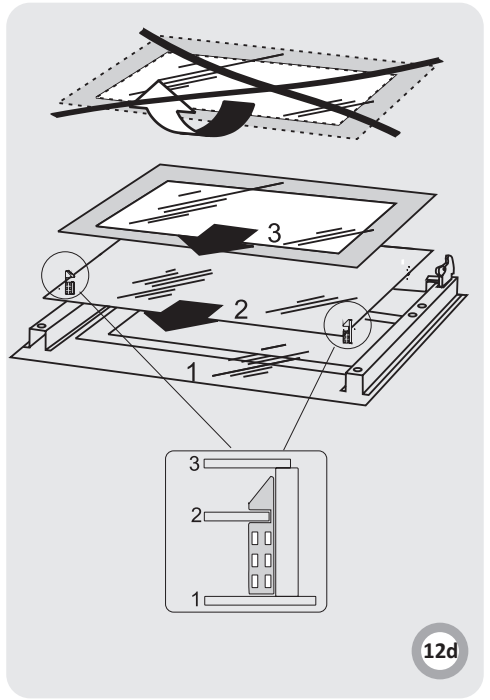
12a



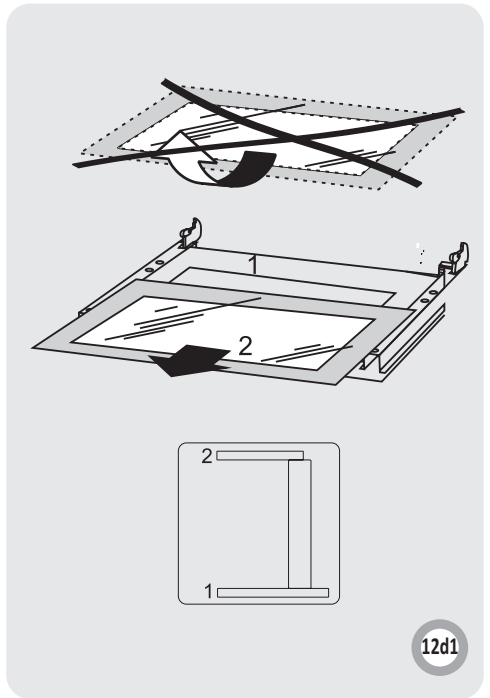
12b



12c



12d



12d1

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!

Плиту пользоваться только после ознакомления с данной инструкцией.

Плита предназначена исключительно для домашнего использования.

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

## СОДЕРЖАНИЕ

УВАЖАЕМЫЙ ПОКУПАТЕЛЬ	7
КАК ЭКОНОМИТЬ ЭНЕРГИЮ	7
УКАЗАНИЯ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ	8
ОПИСАНИЕ УСТРОЙСТВА	10
МОНТАЖ	11
ЭКСПЛУАТАЦИЯ	14
ПРИГОТОВЛЕНИЕ ПИЩИ В ДУХОВКЕ - ПРАКТИЧЕСКИЕ СОВЕТЫ	19
УКАЗАНИЯ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ	20
ОБСЛУЖИВАНИЕ И УХОД	22
ПОВЕДЕНИЕ В АВАРИЙНЫХ СИТУАЦИЯХ	23
ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ	25

## КАК ЭКОНОМИТЬ ЭНЕРГИЮ



Тот, кто пользуется энергией ответственно, экономит не только домашний бюджет, но принимает посильное участие в охране окружающей среды. Мы можем помочь путем экономии электроэнергии! Делаете это таким образом:

### • Правильное использование посуды для приготовления продуктов.

Посуда для приготовления продуктов не должна быть меньше короны пламени конфорки. Помните о накрытии посуды крышками.

### • Чистота конфорок, решетки, плиты под горелками.

Загрязнения препятствуют передаче тепла – прочно пригоревшие загрязнения нередко можно удалить только средствами, в свою очередь причиняющими вред окружающей среде. Особую чистоту нужно поддерживать возле рассекателей пламени и инжекторов конфорок.

### • Избегать ненужного «подглядывания».

Не стоит без необходимости постоянно открывать дверцу духовки.

### • Использование духовки только при приготовлении большого количества продуктов.

Мясо весом менее 1 кг вполне можно приготовить на огне горелки.

### • Использование остаточного тепла духовки.

В случае приготовления продуктов более 40 минут рекомендуется выключить духовку за 10 минут до готовности.

### • Приготовление продуктов с использованием конвекции и закрытой дверцей духовки.

Тщательно закрыть дверцу духовки.

Тепло уходит из-за загрязнений на дверце духовки. Загрязнения лучше удалять сразу.

### • Не устанавливать плиту в непосредственной близости от холодильников и морозильных камер.

Без необходимости возрастает потребление электроэнергии.



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

Все материалы, использованные для изготовления упаковки, без-

вредны, 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.

**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!

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.



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

- Это оборудование следует установить в соответствии с обязательными правилами и использовать только в хорошо вентилируемом помещении. Перед установкой и использованием необходимо ознакомиться с инструкцией по эксплуатации.
- При работе устройство нагревается. Рекомендуется соблюдать осторожность чтобы и не касаться горячих внутренних частей духовки.
- Следите за детьми во время пользования плитой, поскольку им не знакомы основы ее работы. В частности, причиной ожога ребенка могут стать конфорки, камера духовки, решетка, рама дверцы, находящиеся на плите емкости с горячими жидкостями.
- Нужно следить за тем, чтобы электрические провода механического кухонного оборудования (миксера, например), не касались горячих частей плиты.
- Не следует помещать в шкаф легковоспламеняющиеся материалы, которые могут загореться во время работы духовки.
- Не следует оставлять плиту без присмотра во время жарки. Масло и жиры могут загореться от перегрева.
- При закипании конфорку может залить – следите за этим.
- После повреждения плиты ее использование возможно только после устранения неполадки специалистом.
- Не открывать кран газопровода или клапана на баллоне, не убедившись, что все краны плиты закрыты.
- Не допускать залива конфорок или их загрязнения. Загрязненные горелки необходимо очистить и просушить сразу же после того, как плита остынет.
- Не ставить посуду непосредственно на конфорки.
- На решетку над отдельной конфоркой можно ставить посуду, содержимое которой весит не более 10 кг, общей вес, который выдержит решетка – 40 кг.
- Не стучать по ручкам и конфоркам.
- Не ставить предметы весом более 15 кг на открытую дверцу духовки.
- Запрещается переделывать и ремонтировать плиту лицам без профессиональной подготовки.
- Запрещается открывать краны плиты, не имея в руке горящей спички или устройства для зажигания газа.
- Запрещается задувать пламя конфорки.
- Перед открытием крышки плиты, рекомендуется очистить ее от загрязнений. Прежде чем опустить крышку, рекомендуется охладить варочную поверхность.
- Стеклопанельная крышка может треснуть при нагревании. Погасите все конфорки перед тем, как ее опустить.
- Запрещается самовольная перенастройка плиты на другой вид газа, перемещение плиты на другое место и внесение изменений в систему питания. Такие операции может производить только уполномоченный специалист.

- Эксплуатация оборудования для варки и печения вызывает выделение тепла и влажности в помещении, в котором установлено. Следует убедиться, хорошо ли проветривается кухонное помещение; необходимо содержать открытыми натуральные вентиляционные отверстия или установить средства механической вентиляции (вытяжка с механической вентиляцией).
- Из-за длительного интенсивного использования оборудования может потребоваться дополнительное проветривание, например, открытие окна или более эффективная вентиляция, т.е. увеличение эффективности механической вентиляции, в случае ее использования.
- Оборудование было запроектировано исключительно для приготовления пищи. Всякое другое его применение (например, обогревание помещения) является несоответствующим его назначению и может быть опасным.



Символ на стеклокерамической крышке плиты означает: Стеклопанельная крышка может треснуть при нагревании. Погасите все конфорки перед тем, как ее опустить.

- В СЛУЧАЕ ПОДОЗРЕНИЯ НА УТЕЧКУ ГАЗА:  
Зажигать спички, курить, включать и выключать электроприборы (звонок, выключатели) и пользоваться иными электроприборами и механическими устройствами, которые могут вызвать возникновение электрической или ударной искры. В этом случае следует немедленно закрыть клапан на газовом баллоне или кран, перекрывающий газовую систему, проветрить помещение, а затем вызвать специалиста, уполномоченного устранить причину утечки.
- При любой проблеме, вызванной техническим изъяном, следует немедленно отключить электропитание плиты (пользуясь указаниями, изложенными выше) и потребовать устранения недостатка.
- Нельзя подключать к газовой системе антенные провода, например, радиоприемников.
- В случае утечки газа, необходимо перекрыть доступ газа при помощи крана.
- Если загорится газ, выходящий из негерметичного клапана газового баллона, следует набросить на баллон влажную тряпку для его охлаждения, закрыть клапан баллона. После охлаждения вынести баллон на открытое пространство. Запрещается повторное использование поврежденных баллонов.
- В случае длительного перерыва в использовании плиты необходимо закрыть главный кран газовой системы. Если плита подсоединена к газовому баллону, это действие выполняется после каждого использования.

# ОПИСАНИЕ УСТРОЙСТВА

- 1a
- 1 Ручка регулятора температуры духовки
  - 2 Ручка выбора функции духовки
  - 3, 4, 5, 6 Ручки управления газовыми конфорками
  - 7 Контрольная лампа терморегулятора L
  - 8 Контрольная лампа работы плиты R
  - 9 Крепление дверцы духовки
  - 10 Ящик (для определенных моделей)
  - 11 Большая конфорка
  - 12 Средняя конфорка
  - 13 Решетка
  - 14 Вспомогательная конфорка
  - 15 Средняя конфорка
  - 16 Крышка\*
  - 17 Таймер


- 1b
- 1 Ручка регулятора температуры духовки
  - 2 Ручка выбора функции духовки
  - 3, 4, 5, 6 Ручки управления газовыми конфорками
  - 7 Контрольная лампа терморегулятора L
  - 8 Контрольная лампа работы плиты R
  - 9 Крепление дверцы духовки
  - 10 Ящик (для определенных моделей)
  - 11 Большая конфорка
  - 12 Средняя конфорка
  - 13 Решетка
  - 14 Вспомогательная конфорка
  - 15 Средняя конфорка
  - 16 Крышка\*

2f- Электрическая конфорка

- a- Датчик пламени\*  
b- Свеча электроподжига\*

Оснащение плиты - перечень:

- 3a Поддон для выпечки\*  
3b Решетка для гриля (решетка для сушки)  
3c Поддон для жарки\*  
3d Вертел –и вилки\*  
3e Боковые лестнички

 <b>Hansa</b> Haushaltsgeräte				Сжиженный газ (G30)				Природный газ (G20)	
				Горелка	Диаметр (мм)	Теплоотводная способность кВт (р.с.с.*)		Байпасс 1/100 (мм)	Форсунка 1/100 (мм)
Номинал	Сокращен.	***	**						
Быстрая (Большая)	90,00	2,40	0,70	39,00	75,00	175,00	171,00	107,00	229,00
	90,00	2,80	0,70	39,00	83,00	204,00	200,00	117,00	267,00
Полубыстрая (Средняя)	65,00	1,40	0,50	29,00	58,00	102,00	100,00	85,00	133,00
	65,00	1,80	0,50	29,00	67,00	131,00	129,00	98,00	171,00
Вспомогательная (Малая)	45,00	1,00	0,40	29,00	52,00	72,00	70,00	72,00	95,00
Давление подачи	Номинал (мБар)					28-30	37		20
	Минимально (мБар)					20	25		17
	Максимально (мБар)					35	45		25

\* При условиях 15°C и давлении 1013 мБар

\*\* Пропан (P.C.S.) = 50,37 МДж/Кг

\*\*\* Бутан (P.C.S.) = 49,47 МДж/Кг

Природный (P.C.S.) = 37,78 МДж/м3

Тепловая мощность каждой горелки в режиме ♦ «малое пламя» составляет 30 % от номинальной мощности соответствующей горелки.

\*для определенных моделей

Следующие указания предназначены для квалифицированного специалиста по монтажу, устанавливающего плиту. Указания предназначены для обеспечения наиболее профессионального выполнения действий, связанных с установкой устройства.

- Перед установкой следует убедиться, соответствуют ли местные условия снабжения (вид газа и его давление) характеристикам оборудования.
- Режим установки этого оборудования представлен на заводской табличке.
- Это оборудование не подключается к отводным каналам газообразных отходов. Оно должно быть установлено и подключено в соответствии с действующими установочными правилами. Особенно следует учесть соответствующие требования, касающиеся вентиляции.

## Установка плиты

- Кухонное помещение должно быть сухим и хорошо проветриваемым, иметь исправную вентиляцию согласно действующими техническими нормами. Правовая база, в соответствии с которой оценивается пригодность помещения для установки газовой плиты.
- Помещение должно иметь систему вентиляции, удаляющую из помещения продукты горения, возникающие при использовании плиты. Система должна состоять из вентиляционной решетки или вытяжки.
- Вытяжки следует монтировать в соответствии с указаниями сопроводительной эксплуатационной инструкции к ним. Расположение плиты должно обеспечивать свободный доступ ко всем элементам управления.
- Помещение должно обеспечивать доступ воздуха в объеме, необходимом для полного сгорания газа. Объем поступающего воздуха должен быть не менее 2м<sup>3</sup>/час на 1 кВт мощности горелок. Воздух может поступать непосредственно снаружи, через канал диаметром минимум 100см<sup>2</sup>, либо из соседних помещений, оборудованных вентиляционными каналами, выходящими наружу.
- Если устройство эксплуатируется интенсивно в течение длительного времени, может возникнуть необходимость открыть окна для улучшения вентиляции.
- Газовая плита, относительно нагрева окружающих поверхностей, является устройством категории X и в качестве такового может встраиваться только до высоты рабочей поверхности, то есть около 850 мм от основания. Встраивание выше указанного уровня не рекомендуется (Рис. 4а).
- Прилегающие плоскости мебели должны иметь облицовку, а клей для их присоединения выдерживать температуру 100°C. Несоблюдение данного условия может привести к деформированию поверхности или отклеиванию облицовки. Если нет уверенности в термостойкости мебели, плиту нужно встроить, сохраняя зазор примерно в 2 см. Стена, находящаяся за плитой, должна быть устойчивой к высоким температурам. При пользовании плитой, ее задняя часть может нагреваться на 50°C выше окружающей температуры.
- Плиту следует устанавливать на твердом и ровном полу (не использовать подставки

- Перед эксплуатацией плиту нужно выровнять (это имеет значение прежде всего для равномерного распределения жира на сковороде). Для этого служат регулируемые ножки, доступ к которым открывается после снятия ящика. Диапазон регулировки +/- 5 мм

По электропотреблению:

- Класс А.  
По местоположению:
- Если плита установлена по классу 2.1., то согласно действующим стандартам для подключения газа должны использоваться только гибкие металлизированные трубы.
- класс 3, для варочные поверхности, устанавливаемые в кухонных блоках.

## Подсоединение плиты к газопроводу.

### Внимание!

Плита должна быть подсоединена к системе с тем типом газа, для которого предназначена. Плита должна подключаться только специалистом, имеющим соответствующие квалификацию и полномочия, и только он имеет право переключения плиты на другой тип газа.

## Указания для специалиста по монтажу Специалист по монтажу обязан:

- Иметь разрешение на работу с газовым оборудованием,
- Ознакомиться со сведениями, находящимися на сопроводительной документации, сравнить эти сведения с условиями установки.
- проверить:
  - эффективность вентиляции, то есть воздухообмена в помещении,
  - герметичность соединений газовой арматуры, работу всех функциональных частей плиты,
  - систему электроснабжения плиты.

### Внимание!

Подключение плиты к баллону со сжиженным газом или к существующей системе может производить только мастер, имеющий квалификацию и допуск, при соблюдении и выполнении всех правил безопасности.

## Подключение к эластичному стальному про-воду.

В случае установки кухонной плиты согласно предписаниям для класса 2, подкласса I, для подключения кухонной плиты к газу рекомендуется использовать исключительно эластичный металлический провод, соответствующий действующим требованиям. Соединение, проводящее газ к кухонной плите – это соединение с резьбой G1/2”.

Для подключения следует использовать исключительно трубы и прокладки, соответствующие действующим стандартам. Максимальная длина эластичного провода не может превышать 2000 мм.

Проверьте, не соприкасается ли ввод с какой-либо подвижной частью, способной его повредить.

## Подключение к неэластичным трубам.

Кухонная плита оснащена патрубком с резьбой G1/2”.

Подключение к газопроводу должно быть выполнено таким образом, чтобы не вызывать напряжений ни в одной точке системы и ни в одной части устройства.

В случае чрезмерного момента затяжки (более 20 Nm) возможно повреждение соединения или его негерметичность.

Провод подвода газа не должен касаться металлических элементов задней панели плиты.

В газовых кранах (вентилях) вместо смазки типа солидол, применяются термостойкие прокладки.

## Внимание!

После каждой замены редуктора следует выполнить технический осмотр плиты, в том числе газовых кранов и проверить работу защиты против утечки.

## Внимание!

По окончании монтажа нужно проверить герметичность всех соединений, используя для этого, например, мыльную воду. Запрещается проверять герметичность при помощи огня.

## Подключение плиты к электрической сети

(Номинальная мощность макс. 3,5 кВт)\*

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

## Внимание!

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

## Подключение плиты к электрической сети

(Номинальная мощность больше 3,5 кВт)\*

## Внимание !

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

Указания для специалиста по монтажу.

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

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

## Внимание!

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

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

Рис.4б

\*для определенных моделей

## Переключение плиты на другой тип газа.

Эта работа может быть выполнена только мастером с необходимым допуском. Если газ, которым должна снабжаться плита, отличается от газа, предусмотренного при заводской установке - G20 20 mbar, нужно заменить инжекторы конфорки и отрегулировать пламя.

Для переключения плиты на другой типа газа, нужно произвести:

- замену инжекторов (см. таблицу),
- регулировку «экономного» горения.

### Внимание!

Плиты, поставляемые производителем, отрегулированы для использования магистрального газа.

## Горелка типа SOMIPRESS

Тип газа	Горелка				
	Вспомогательная диаметр сопла [мм]	Средняя диаметр сопла [мм]		Большая диаметр сопла [мм]	
		тепловая нагрузка 1,00 кВт	тепловая нагрузка 1,40 кВт	тепловая нагрузка 1,80 кВт	тепловая нагрузка 2,40 кВт
G20 / 18-20 mbar	0,72	0,85	0,98	1,07	1,17
G30 / 28-30 mbar	0,52	0,58	0,67	0,75	0,83

Пламя горелки	Переключение с жидкого на натуральный газ	Переключение с натурального газа на жидкий
Полное	1. Инжектор конфорки заменить согласно таблице.	1. Инжектор конфорки заменить согласно таблице
Экономичное	2. Регулировочный винт слегка ослабить и отрегулировать силу пламени.	2. Регулировочный винт вкрутить и проверить силу пламени.

Для выполнения регулировки нужно снять ручки кранов.

Установленные внешние конфорки не нуждаются в регулировке подачи воздуха.

Нормальное пламя имеет внутри специфические конусы зелено-голубого цвета. Короткое шумное пламя, или длинное, желтое и коптящее пламя, без явно заметных полос свидетельствует о некачественном газе в домашнем газопроводе, повреждении или загрязнении горелки. Для проверки пламени нужно прогреть конфорку в течение 10 минут полным огнем, затем перевести ручку крана на экономное горение. Пламя не должно погаснуть или перескочить на инжектор

Рис 5а - Замена инжектора – инжектор вывинтить при помощи торцевого ключа с насадкой 7 и заменить на новый, соответствующую типу газа (см. таблицу).

Подача газа на внешние конфорки открывается и устанавливается обычными кранами Рис. 6б. 6с плитях с предохранителем используется кран с газ-контролем рис. В. Регулировку кранов нужно производить при зажженной конфорке в положении экономное пламя с использованием регулировочного винта величиной 2,5 мм.

Рис.5б - Обычный кран Correci

Рис.5с - Кран с защитой от утечки газа Correci

### Внимание!

После регулировки нужно разместить этикетку с указанием типа газа, на который настроена плита.

### Внимание!

Переключение плиты на другой тип газа, или иного, чем имеется в доме, типа газа, находится в компетенции отношений мастер – пользователь.

## Перед первым включением плиты

- удалить части упаковки,
- аккуратно (медленно) удалить этикетки с дверок духовки,
- освободить ящик, очистить камеру духовки от заводских средств консервации,
- вынуть содержимое духовки и промыть в теплой воде с добавлением жидкости для мытья посуды,
- включить вентиляцию в помещении или открыть окно,
- прогреть духовку (250°C, в течение 30 минут), удалить загрязнения и тщательно помыть,

### Внимание!

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

- выполнять работы с соблюдением правил безопасности.

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

## Механический минутный таймер M\*

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

Рис.6а

### Внимание!

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

## Механический Минутный таймер Ms\*

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

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

Рис.6б

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

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

Рис.6с

### Внимание!

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

## Обслуживание конфорок варочной поверхности

### Подбор посуды

Нужно обращать внимание на то, чтобы диаметр дна посуды всегда был больше короны пламени

конфорки, а сама посуда была накрыта крышкой. Рекомендуется, чтобы диаметр кастрюли был в 2,5 – 3 раза больше диаметра конфорки, то есть для конфорки:

- малой – посуда диаметром от 90 мм до 150 мм,
- средней – посуда диаметром от 160 до 220 мм,
- большой – посуда с диаметром от 200 до 240 мм, а высота посуды не должна превышать диаметра.

Рис.6д:

- a - Неправильно
- b - Правильно

### Внимание!

Не рекомендуется использовать на нагревательной панели кухонную посуду, которая выступает за ее края. Следует использовать посуду с плоским дном. Не рекомендуется использовать посуду с выпуклым или вогнутым дном.

Ручка управления работой конфорок

Рис.6е:

- a - Выключено
- b - Экономное пламя
- c - Большое пламя

## Зажигание конфорок без электроподжига

- зажечь спичку,
- нажать ручку до ощутимого сопротивления и повернуть влево до положения «большое пламя»
- поджечь газ спичкой
- установить нужную величину пламени (например, «экономное пламя»
- выключить конфорку после приготовления продуктов, повернув ручку вправо (положение «выключено»

## Зажигание конфорок с электроподжигом\*

- нажать кнопку электроподжига, обозначенную
- нажать ручку до упора и повернуть влево в положение «большое пламя»
- придержать до момента загорания газа,
- установить нужную величину пламени (например, «экономное пламя»
- выключить конфорку после приготовления продуктов, повернув ручку вправо до положения «выключено»

Зажигание конфорок поджигом, соединенным с ручкой\*

- нажать ручку до упора, повернуть влево до положения «большое пламя»
- подержать до загорания газа,
- после загорания ослабить давление на ручку и установить нужную величину пламени

### Внимание!

В моделях плиты, оснащенных защитой внешних конфорок от утечки газа, при зажигании нужно в течение от 2 до 10 сек. удерживать ручку в положении «большое пламя» для срабатывания защиты.

\*для определенных моделей



## Выбор пламени конфорки

Правильно отрегулированные конфорки имеют пламя светло-голубого цвета и отчетливым внутренним конусом. Выбор величины пламени зависит от установки положения ручки конфорки:

- большое пламя
- маленькое пламя («экономное»)
- конфорка погашена (перекрыт газ)

В зависимости от потребности можно плавно менять величину пламени.

Срабатывание газ-контроля:

Рис.6f

- a - неправильно
- b - правильно

### Внимание!

Запрещается регулировать величину пламени между позициями «конфорка погашена» ● и «большое пламя» ●

## Работа защиты газ-контроль\*

Отдельные модели оборудованы автоматической системой отключения подачи газа в конфорку в случае, когда она погасла.

Эта система защищает от выделения газа, когда пламя конфорки гаснет, например, в результате заливания. Повторное зажигание конфорки производится пользователем.

## Эксплуатация электрической конфорки\*

Некоторые модели оборудованы дополнительным электрическим нагревательным элементом (электрическая конфорка).

Мощность конфорки можно постепенно регулировать, вращая ручку вправо или влево. Включение панели сопровождается загоранием желтой сигнальной лампочки на панели управления.

- 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

Рис.6g

### Внимание!

Следите за чистотой конфорки - грязная панель не использует мощность полностью. Защищайте конфорку от коррозии. Выключайте конфорку перед снятием с нее кастрюли. Не оставляйте на включенной конфорке кастрюль с продуктами, приготовленными на жирах, масле без присмотра - горячий жир может самовоспламениться.

Размеры посуды должны совпадать с диаметром конфорок (рис. 6h) для сокращения потерь тепла. Пользуйтесь посудой с ровным дном - это значительно сэкономит электроэнергию.

Пользуйтесь посудой с крышками - это значительно сократит время приготовления.

Доведя жидкость до кипения, установите такой минимальный режим, при котором не придется снимать или сдвигать крышку. Рекомендуем использовать посуду с более толстым дном.


## Функции духовки и ее обслуживание

Духовка с естественной конвекцией (стандартная)

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

Рис.6i\*

### Внимание!

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

## Возможные положения ручки



### Автономное освещение духовки

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



### Включены верхний и нижний нагреватели

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



### Включен гриль

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



### Включен верхний нагреватель

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



### Включен нижний нагреватель

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

## Включение и выключение духовки

Для того, чтобы включить духовку, нужно

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

Рис.6z

\*для определенных моделей

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

Выключение духовки – для выключения духовки нужно ручку установить в положение „0“, повернув ее влево. Сигнальная лампочка должна погаснуть.

## Духовка с естественной конвекцией (стандартная)

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

Рис.6j

а также ручки регулирования температуры – установка заключается в повороте ручки на выбранную величину температуры - Рис. 6k

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

## Возможные положения ручки



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



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



**Включен верхний нагреватель**  
При этом положении ручки духовка греется исключительно верхним нагревателем. Применять при поджаривании выпечки сверху.



**Включен нижний нагреватель**  
В этом положении ручки духовка нагревается только нижним нагревателем. Применять при поджаривании выпечки снизу.



**Включены верхний и нижний нагреватели**  
Установка ручки в это положение приводит к нагреванию духовки стандартным способом.

## Контрольная лампа

Рис.6z

Включение духовки сопровождается свечением двух сигнальных лампочек, **R** и **L**. Горение контрольной лампочки **R** цвета сигнализирует о работе духовки. Погасшая **L** лампочка информирует о том, что в духовке установилась нужная

температура. Если кулинарные рекомендации советуют помещать блюдо в разогретую духовку, это нужно делать не ранее первого отключения **L** контрольной лампочки. В процессе приготовления **L** лампочка будет включаться и выключаться (поддержание температуры внутри духовки). **R** контрольная лампочка может также гореть в положении ручки «Освещение камеры духовки».

## Духовка с естественной конвекцией

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

Рис.6l

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

Рис.6k

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

## Внимание!

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

0

**нулевая установка**



**независимое освещение духовки**

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



**Быстрый разогрев**

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



**Размораживание**

Включен только вентилятор, без использования каких-либо нагревателей.



**Турбо гриль и конвекция**

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



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

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





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




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



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



**выключен вентилятор, а также верхний и нижний нагреватель.**  
В данной рабочей позиции поворотной ручки духовка работает в режиме «ТЕСТО». Конвенциональная духовка с вентилятором (функция ) рекомендуется во время процесса печения).

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

## Внимание!

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

0

**нулевая установка**



**независимое освещение духовки**

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



**Быстрый разогрев**

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



**Размораживание**

Включен только вентилятор, без использования каких-либо нагревателей.



**Турбо гриль и конвекция**

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



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

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



**включена функция «ГРИЛЬ»**

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



**включен нижний нагреватель**

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



**включен верхний и нижний нагреватель**

Установка поворотной ручки в данной позиции позволяет нагревать духовку конвенциональным способом. Прекрасно подходит для печения блюд из теста, рыбы, мяса, хлеба, пиццы (обязательным является предвари

## Контрольная лампа

Рис.6з

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

## Духовка с принудительной конвекцией (с конвекцией и кольцевым нагревателем)

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

Рис.6м

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

Рис.6к

\*для определенных моделей

тельное разогревание духовки, а также же применение темных противней), процесс печения на одном уровне.




### включена термовентиляция

Установка поворотной ручки в функции «ВКЛЮЧЕНИЕ ТЕРМОВЕНТИЛЯЦИИ» позволяет нагревать духовку «принудительным» способом с помощью термовентилятора, который расположен в центральной части задней стенки духового шкафа. В конвенциональных духовках в процессе печения применяются более низкие температуры. Пользование данным способом нагревания позволяет равномерно распределить тепло вокруг блюда, которое находится в духовке.



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

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



### включен термовентилятор и нижний нагреватель

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

- Обжаривание следует осуществлять при закрытой дверце духовки.

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

### Внимание!

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

### Использование вертела\*

Вертел позволяет жарить готовящееся в духовке блюдо, переворачивая его. Главным образом он служит для поджаривания птицы, шашлыков, колбасок и т.п. Включение и выключение движения вертела осуществляется одновременно с включением и выключением операции поджаривания - «гриль». При использовании одной из этих функций в процессе поджаривания может произойти временная остановка двигателя или изменение направления вращения. Это не влияет на время и качество обжаривания.

### Внимание!

Вертел не имеет отдельной ручки управления.

Приготовление блюда на вертеле:

(см. рисунки)

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

Рис.6у

### Контрольная лампа

Рис.6з

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

### Использование печки\*

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

Для включения печки нужно:

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

\*для определенных моделей

## Выпечка

- Рекомендуется выпекать пироги на поддонах, являющихся заводской комплектацией плиты,
- Выпечку можно производить в формах и на поддонах промышленного производства, которые ставятся на боковые направляющие. Для приготовления продуктов питания рекомендуется использовать поддоны черного цвета, поскольку они лучше проводят тепло и сокращают время приготовления,
- Не рекомендуется применять формы и поддоны со светлой и блестящей поверхностью при обычном нагревании (верхний и нижний нагреватели), применение такой посуды может привести к тому, что тесто не пропечется снизу,
- При использовании кольцевого нагревателя предварительный прогрев духовки не обязателен. Для прочих режимов, перед приготовлением продуктов духовку нужно разогреть,
- Перед тем, как вынуть пироги из духовки, нужно проверить их готовность при помощи палочки (которая должна 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.

## Духовка с естественной конвекцией (стандартная)






























Вид выпечки продукт	Функции духовки	Температура °C	Уровень ( 4 )	Время [мин.]
		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

## Внимание!

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

# УКАЗАНИЯ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ

## Духовка с естественной конвекцией








































Вид выпечки продукт	Функции духовки	Температура °C	Уровень { 4 } { 1 }	Время [мин.] 
		160 - 200	2 - 3	30 - 50
		150	3	25 - 35
		160 - 180	2 - 3	20 - 40*
		150	3	65 - 70
		220 - 240	3	10 - 15
		210 - 220	2	45 - 60
		190	2 - 3	60 - 70
		210	4	14 - 18
		225 - 250	2	120 - 150
		160 - 230	2	90 - 120
		190	2 - 3	50 - 60
		160 - 180	2	45 - 60
		190 - 210	2	40 - 50
		170 - 190	3	40 - 50

### Внимание!

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

# УКАЗАНИЯ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ

Духовка с принудительной конвекцией (с конвекцией и кольцевым нагревателем)

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

## Внимание!

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

Забота пользователя о текущем поддержании плиты в чистоте и правильное ее содержание имеют большое влияние на продление срока ее безаварийной работы.

**Перед началом чистки плиту нужно выключить, обращая внимание на то, чтобы все ручки находились в положении „●“ / „0“.** Чистку можно начинать только после того, как плита остынет.

## Конфорки, решетка, корпус плиты

В случае загрязнения конфорки и решетки, их нужно снять с плиты и промыть в теплой воде с добавлением средств, удаляющих жир и грязь. Затем насухо вытереть. После снятия решетки тщательно промыть панель и вытереть ее мягкой и сухой тряпкой. Особую чистоту надо поддерживать возле отверстий горения рассекателя пламени, см. рисунок ниже. Отверстия рассекателя пламени нужно чистить при помощи тонкой медной проволоки. Не следует использовать стальную проволоку и расширять отверстия - Рис 7).

### Внимание!

Части конфорки должны быть всегда сухими. Капли воды могут препятствовать выходу газа и привести к плохой работе конфорки.

Следует обязательно проверить: правильно ли вложены элементы газовой горелки (камфорки) после чистки. Перекос крышки горелки может серьезно повредить газовую горелку!- Рис 8).

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.

## Духовка

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

промыть теплой водой с добавлением жидкости для мытья посуды.

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

- После мытья камеры духовки ее следует вытереть насухо.

### Внимание!

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

## Замена лампочки освещения духовки

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

- Все ручки управления установить в положение „●“ / „0“ , и выключить питание,
- Вывернуть и промыть колпак лампочки, вытереть его насухо.
- Вывернуть осветительную лампочку из гнезда, при необходимости заменить ее на новую  
— лампочка высокотемпературная (300°C) с параметрами:  
- напряжение 230  
- мощность 25 W -резьба E14.

Лампочка духовки - Рис 9

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

Духовки, обозначенные буквой **D\***, оборудованы в легко вынимающиеся направляющие проводники (проволочные лесенки) противеней (и других вложений) духового шкафа. Для того, чтобы их вынуть для мытья, следует потянуть за элемент – зацепку, который находится впереди затем отвести (отклонить) в сторону и вынуть с заднего элемента – зацепки.

Рис 10.

Духовки, обозначенные буквами **Dp\***, оборудованы в нержавеющей телескопические (раздвижные) направляющие, прикреплённые к проволочным проводникам. Направляющие следует вынимать и мыть вместе с проволочными проводниками. Перед размещением на них противней, 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.

Рис 10а

\*для определенных моделей

## Периодический осмотр

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

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

### Внимание!

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

## Снятие дверцы

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

Рис 11 - Отодвинуть предохранители петель

## Снятие внутреннего стекла\*

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

Рис.11С - Снятие внутреннего стекла

## Снятие дверцы

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

рис 12А - Отодвинуть предохранители петель

## Снятие внутреннего стекла\*

1. С помощью плоской отвёртки зацепить и выдвинуть верхнюю планку дверей, осторожно приподнять её по бокам (рис. 12В)
2. Вынуть (вытянуть) планку верхних дверей, как показано на рисунке (рис. 12В и 12С).
3. Внутреннее стекло вынуть из крепления (в нижней части дверцы).  
Рис. 12D, 12D1.
4. Помыть стекло теплой водой с небольшим количеством чистящего средства. Чтобы установить стекло, следует поступать в обратной очередности. Гладкая часть стекла должна находиться сверху. Внимание! Не следует вдавливать верхнюю планку одновременно с обеих сторон дверей. Для того, чтобы правильно установить верхнюю планку дверей, следует сначала приложить левый конец планки к дверям, а правый её конец размазать вдавливающим движением до момента звука «защёлкивания». Затем, с левой стороны так же вдавить планку до момента звука «защёлкивания».

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

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

## ПОВЕДЕНИЕ В АВАРИЙНЫХ СИТУАЦИЯХ

В каждой аварийной ситуации следует:

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

ПРОБЛЕМА	ПРИЧИНА	ДЕЙСТВИЯ
1. Не загорается конфорка	Загрязнились отверстия рассекателя пламени	Перекрыть газовый клапан, закрыть газовые краны, проветрить помещение, снять конфорку, прочистить и про-дуть отверстия

\*для определенных моделей

## ПОВЕДЕНИЕ В АВАРИЙНЫХ СИТУАЦИЯХ

ПРОБЛЕМА	ПРИЧИНА	ДЕЙСТВИЯ
2. Не работает электроподжиг	Отсутствие тока	Проверить предохранитель, перегоревший заменить
	Отсутствие газа	Открыть клапан
	Загрязненный (покрытый жиром) электроподжиг	Почистить
	Ручка крана была нажата недостаточно долго	Придерживать нажатую ручку пока конфорка не загорится полностью
3. Пламя гаснет после загорания конфорки	Ручка крана была слишком быстро отпущена	Придерживать ручку в положении «большое пламя»
4. Электрика не работает	Отсутствие питания	Проверить предохранитель, перегоревший заменить
5. Дисплей таймера показывает „0.00“	Устройство отключалось от сети или имели место перебои питания	Установить текущее время (см. Инструкция по эксплуатации таймера)
6. Не работает освещение духовки	Лампа вывернута или перегорела	Подкрутить или заменить лампу (см. Раздел Чистка и содержание плиты)



# ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ

Номинальное напряжение	230 / 400 В~50 Гц
Класс электробезопасности	I
Класс прибора	2.1
Размеры плиты (ШИРИНА / ГЛУБИНА / ВЫСОТА)	50 / 60 / 85 см

Модель	Номинальная мощность кВт**	Теплоотводная способность кВт**
FCMW58028	3,1	7,4
FCMS58228	2,9	7,4
FCMS582258	2,9	7,4
FCMW580258	3,1	7,4

\*\* на заводской табличке

## Производитель свидетельствует

Настоящим производитель свидетельствует, что данный бытовой прибор отвечает основным требованиям нижеприведенных директив и требований

- Директива по низковольтному оборудованию 2014/35/ЕС,
- Директива по электромагнитной совместимости 2014/30/ЕС,
- Директива по экологическому проектированию 2009/125/ЕС,
- Требование „о безопасности низковольтного оборудования“ ТР ТС 004/2011,
- Требование „электромагнитная совместимость технических средств“ ТР ТС 020/2011
- Директива о приборах сжигания газового топлива; газоразрядных и газорасходных установках; приборах содержащих взрывчатые вещества. 2009/142/ЕС
- Требование «о безопасности аппаратов, работающих на газообразном топливе» ТР ТС 016/2011

Прибор маркируется единым знаком обращения **EAC**, и на него выдан сертификат соответствия для предъявления в органы контроля за рынком.

«Hansa» үрмепеші пайдаланудың ерекше қарапайымдылығы мен жүз пайыздық тиімділік сияқты қасиеттерді өзінде біріктіреді. Нұсқаулықты оқып болғаннан кейін Сізде үрмепешті күту бойынша қиыншылықтар туындамайды.

Үрмепеш, зауыттан шығару барысында, орау алдында қауіпсіздік және жұмысқа жарамдылық мақсатында арнайы стендтерде мұқият тексерілген.

Құралды қоспас бұрын, Сізден пайдалану бойынша нұсқаулықты мұқият оқып шығуыңызды өтінеміз. Онда баяндалған нұсқауларды сақтау үрмепешті дұрыс пайдаланбаудың алдын алады.

Нұсқаулықты сақтап, оңай қолжетімді жерде ұстағаныңыз жөн. Қайғыдан оқиғадан аулақ болу үшін пайдалану бойынша нұсқаулықтағы ережелерді жүйелі түрде орындау қажет.

### Назар аударыңыз!

Үрмепешті тек осы нұсқаулықпен танысқаннан кейін ғана қолданыңыз.

Үрмепеш тек үй жағдайында пайдалану үшін ғана арналған.

Дайындаушы құралдың жұмысына әсер етпейтін өзгерістерді енгізу құқығын өзіне қалдырады.

### МАЗМҰНЫ

ҚҰРМЕТТІ САТЫП АЛУШЫ,	26
ЭЛЕКТР ЭНЕРГИЯСЫН ҚАЛАЙ ҮНЕМДЕУ ҚАЖЕТ	26
ҚАУІПСІЗДІК ТЕХНИКАСЫ БОЙЫНША НҰСҚАУЛАР	27
ҚҰРЫЛҒЫҒА СИПАТТАМА	29
ҚҰРАСТЫРУ	30
ПАЙДАЛАНУ	31
ТАҒАМДЫ ҮРМЕПЕШТЕ ДАЙЫНДАУ – ІС ЖҮЗІНДЕГІ КЕҢЕСТЕР	36
КӨРСЕТІЛЕТІН ҚЫЗМЕТ ПЕН КҮТІМ	39
АПАТТЫ ЖАҒДАЙЛАРДАҒЫ ІС-ӘРЕКЕТ	40
ТЕХНИКАЛЫҚ ДЕРЕКТЕР	41

## ЭЛЕКТР ЭНЕРГИЯСЫН ҚАЛАЙ ҮНЕМДЕУ ҚАЖЕТ



Электр энергиясын тиімді пайдалану тек шығындарды төмендетіп қана қоймайды, сонымен қатар қоршаған ортаны да қорғайды. Келесі қарапайым ережелерді орындау ең жақсы нәтижелерге жетуге көмектеседі:

- Тағамдар дайындау үшін ыдыс-аяқты дұрыс пайдалану. Тамақ дайындауға арналған ыдыс конфорка жалынынан аз болмауы тиіс. Ыдысты қақпақпен жауып қоюды ұмытпаңыз.
- Конфоркалардың, тордың, жанарғы астындағы плитаның таза болуы. Ластану жылудың берілуіне кедергі жасайды – қатты күйген ластануды құралдармен ғана алып тастауға болады, ол өз кезегінде қоршаған ортаға зиянын тигізеді. Жалын бөлгіш пен конфоркалар инжекторларының маңын ерекше таза ұстау керек.
- Керексіз «қарап тұруды» болдырмау. Духовканың есігін қажетсіз қайта-қайта аша беруге болмайды.
- Үрмепешті көп мөлшерде тамақ әзірлегенде ғана пайдалану. 1 кг аз салмақтағы етті жанарғы жалынында дайындауға болады.
- Үрмепештің қалдық жылуын пайдалану. Тағамды 40 минуттан көп дайындаған жағдайда, духовканы әзір болуына 10 минут қалғанда сөндіріп тастау ұсынылады. Назар аударыңыз! Таймерді пайдаланған жағдайда тамақты әзірлеудің ең қысқа уақытын қойыңыз.
- Конвекцияны пайдалана отырып және үрмепештің есігін жауып тағам дайындау. Жылу ластануына байланысты духовка есігіне кетеді. Ластануды бірден алып тастаған жөн.
- Плитаны тікелей тоназытқышқа немесе мұздатқыш камераға жақын орнатпау. Қажетсіз электрэнергиясын тұтыну артады.



Тасымалдау үшін құрал зақымданулардан орамамен қорғалған. Орамадан шығарған кейін, Сізден оның бөліктерінен қоршаған ортаға залал келмейтін әдіспен құтылуыңызды сұраймыз. Ораманы дайындау үшін қолданылған барлық материалдар зиянсыз, оларды

100 %-ға қайта өңдеуге болады және сәйкес белгімен белгіленген.

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

### ПАЙДАЛАНУДАН АЛЫП ТАСТАУ



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

Осы туралы құралда, пайдалану бойынша нұсқаулықта және орамада белгіленген белгі мәлімет береді. Құралда өз белгілеріне сәйкес қайта

өңдеуге жататын материалдар пайдаланылған. Өзінің қызмет ету мерзімі аяқталған құралды қайта өңдеудің, материалдарын пайдаланудың немесе пайдаланудың басқа түрінің арқасында Сіз қоршаған ортаны қорғауға әжептеуір үлес қосасыз.

Пайдаланылған құралды пайдаға асырудың сәйкес тармағы туралы мәліметті Сіз жергілікті әкімшіліктен ала аласыз.

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

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

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

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

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

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

Жұмыс жасау барысында құрал қызады. Абай болу қажет, үрмепештің ішіндегі ыстық бөліктерге қол тигізбеңіз. Үрмепеш қолданылып жатқан кезде, қолжетімді бөліктері қызуы мүмкін. Үрмепешке балаларды жақындатпауға кеңес береміз.

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

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

Плитаның қақпағын ашпас бұрын, оны ластануын

тазарту қажет. Қақпағын жаппас бұрын пісіру қабатын салқындатып алу қажет. Асүй плитасын тазалау үшін бұмен тазалауға арналған жабдықтарды қолдануға болмайды.

- Бұл жабдықты міндетті ережелерге сәйкес орнату және жақсы желдетілетін орынжайда ғана пайдалану керек. Орнатар және пайдаланар алдында пайдалану жөніндегі нұсқаулықпен танысу қажет.
- Жұмыс істегенде құрылғы қызады. Үрмепештің ішкі ыстық бөліктеріне жанаспау үшін сақтық жасау ұсынылады.
- Плитаны пайдаланған кезде балаларды қадағалаңыз, өйткені олар оның жұмыс істеу негіздерін білмейді. Баланың күйіп қалуына конфорка, духовка камерасы, тор, есігінің жақтаулары, плантадағы сұйығы бар ыдыс себепші болуы мүмкін.
- Механикалық асүй жабдығының электр сымдары плитаның ыстық жерлеріне тиіп кетпеуін қадағалау керек.
- Шкафқа тез жанатын материалдарды салуға болмайды, олар духовка жұмыс істеп жатқан уақытта жанып кетуі мүмкін.
- Қуырып жатқан уақытта плитаны қараусыз қалдырмау керек. Май және тоңмай қатты қызғаннан жануы мүмкін.
- Қайнатқанда конфоркаға төгілуі мүмкін – осыны қадағалаңыз.
- Плитабүлінгеннен кейін мамандар ақауларды жойғаннан кейін ғана пайдалануға болады.
- Плитаның барлық қрандары жабық тұрғанына көз жеткізбей тұрып, газ құбырының қранын немесе баллондағы клапанды ашпаңыз.
- Конфоркаға төгілуіне немесе олардың ластануына жол бермеңіз. Ластанған жанарғыны плита суығаннан кейін тазалап, келтіру қажет.
- Ыдыс-аяқты тікелей конфоркаға қоймаңыз.
- Конфоркадан бөлек торға ішіндегісі 10 кг артық емес ыдысты қоюға болады, тор көтере алатын жалпы салмақ – 40 кг.
- Тұтқалары мен конфоркаларын ұрмаңыз.
- Салмағы 15 кг көп затты духовканың ашық есігіне қоймаңыз.
- Кәсіби дайындығы жоқ тұлғаларға плитаны қайта жасауға және жөндеуге тыйым салынады.
- Қолыңызда жанған сіріңке немесе газ жағатын құрылғы болмаса, плиталардың қрандарын ашуға тыйым салынады.
- Конфоркалардың жалынын үрлеуге тыйым салынады.
- Плитаның қақпағын ашпаса бұрын, оны ластануын тазарту қажет. Қақпағын жаппас бұрын пісіру қабатын салқындатып алу қажет.
- Шыны қақпақ қызған кезде шатынауы мүмкін. Оны жаппас бұрын барлық көмпіректерді сөндіріңіз.
- Плитаны газдың басқа түріне өз бетімен қайта икемдеуге, плитаны басқа орынға ауыстыруға және қорек жүйесіне өзгерістер енгізуге тыйым салынады. Мұндай операцияларды уәкілетті маман ғана жасай алады.
- Есігінің шынысын тазалау үшін қатты тазартқыш заттарды немесе үшкір металл заттарды пайдаланбаңыз, олар бетіне сызат түсіруі мүмкін, бұл өз кезегінде жарық пайда болуына әкеледі.
- Плитаны тазалау үшін бұмен тазалау құрылғысын пайдалануға болмайды.
- Бұл жабдық мүмкіндігі шектеулі, сенсорлық және психикалық қабылеттері бар тұлғалар (соның ішінде балаларға), сондай-ақ тұрмыстық техниканың аталған түрімен қандай да бір жұмыс тәжірибесі жоқ тұлғалар пайдалануға арналмаған, егер бұл олардың қауіпсіздігіне жауапты тұлғаның қадағалауымен немесе ол берген жабдықты пайдалану жөніндегі нұсқаулыққа сәйкес болса ғана. Балалар жабдықпен ойнамауына назар аудару керек.
- Жабдықты қайнатуға және пісіруге пайдалану жабдық орнатылған орынжайға жылу мен ылғал бөледі. Асүй орынжайы жақсы желдетілетініне көз жеткізіңіз; табиғи желдету саңылауларын ашық ұстау немесе механикалық желдету құралдарын орнату қажет (механикалық желдеткіші бар сору).
- Жабдықты ұзақ уақыт қарқынды пайдалануға байланысты қосымша желдету талап етілуі мүмкін, мысалы, терезені ашу немесе анағұрлым тиімдірек желдеткіш, яғни механикалық желдеткішті пайдаланған жағдайда оның тиімділігін арттыру.

## • ГАЗ КЕМІП ҚАЛҒАНЫНА КҮДІКТЕНГЕН ЖАҒДАЙДА:

- Сіріңке жағу, шылым шегу, электр құрылғыларын (қоңырау, ажыратқыштар) қосып, сөндіру және электр немесе өкпінді ұшқынның пайда болуына әкелетін өзге электр құралдары мен механикалық құрылғыларды пайдалану. Бұл жағдайда газ баллондағы клапанды немесе газ жүйесін жабатын қранды дереу жабу керек, орынжайды желдету, онан соң кему себебін жоюға уәкілетті маманды шақырған жөн.
- Техникалық ақауға байланысты туған кез келген проблема кезінде плитаның электр қорегін (жоғарыда айтылған нұсқаулықтарды пайдалана отырып) дереу сөндіру және кемшілікті жоюды талап ету керек.
- Газ жүйесіне антенна сымдарын, мысалы, радиоқабылдағыштарды қосуға болмайды.
- Газ кеміген жағдайда, қранның көмегімен газдың берілуін жауып тастау қажет.
- Газ баллонының герметикалық емес клапанынан шығатын газ жанса, баллонға салқындату үшін: баллонға дымқыл шүберек тастау керек, баллон клапанын жабу қажет. Салқындағаннан кейін баллонды ашық кеңістікке алып шығу керек. Бүлінген баллондарды қайтадан пайдалануға тыйым салынады.
- Плитаны пайдаланудан ұзақ уақыт үзіліс жасаған жағдайда, газ жүйесінің негізгі қранын жабу қажет. Егер плита газ баллонына жалғасып тұрса, бұл әрекет әрбір пайдаланған сайын орындалады.

## ҚҰРЫЛҒЫҒА СИПАТТАМА

1а

- 1 Үрмепеш температурасын реттегіш тұтқа
- 2 Үрмепеш функциясын таңдау тұтқасы
- 3, 4, 5, 6 Газ конфоркаларын басқару тұтқасы
- 7 Үрмепештің жарықтандыру батырмасы L
- 8 Электрлік жандыру батырмасы R
- 9 Үрмепеш есігін бекіту
- 10 Жәшік
- 11 Үлкен конфорка
- 12 Орташа конфорка
- 13 Шілтер
- 14 Шағын конфорка
- 15 Орташа конфорка
- 16 Қрышка\*
- 17 Таймер

1б

- 1 Үрмепеш температурасын реттегіш тұтқа
- 2 Үрмепеш функциясын таңдау тұтқасы
- 3, 4, 5, 6 Газ конфоркаларын басқару тұтқасы
- 7 Үрмепештің жарықтандыру батырмасы L
- 8 Электрлік жандыру батырмасы R
- 9 Үрмепеш есігін бекіту
- 10 Жәшік
- 11 Үлкен конфорка
- 12 Орташа конфорка
- 13 Шілтер
- 14 Шағын конфорка
- 15 Орташа конфорка
- 16 Қрышка\*

2f- Электрлік конфорка

- a- Жалын құрылғысы\*
- b- Электрлі жандыру шырағданы\*

ҚҰРАЛДЫҢ СИПАТТАМАСЫ

- 3a Пісіруге арналған жайпақ таба\*
- 3b Грильге арналған тор (кептіруге арналған тор)
- 3c Қуыруға арналған жайпақ таба\*
- 3d Істік – және шанышқылар\*
- 3e Сымды бағыттауыштар

\* белгілі үлгілер үшін

Келесі нұсқаулар плитаны орнататын, монтаждау жөніндегі білікті маманға арналған. Нұсқау құрылғыны орнатумен байланысты әрекеттердің анағұрлым кәсіби орындалуын қамтамасыз етуге арналған.

- Орнатар алдында жергілікті жабдықтау жағдайы (газ түрі және оның қысымы) жабдықтың сипаттамасына сәйкес келетініне көз жеткізу керек.
- Осы жабдықты орнату тәртібі зауыттық көрсеткіш тақтада берілген.
- Бұл жабдық газ тәріздес қалдықтардың бұрып жіберетін арналарына қосылмайды. Ол қолданыстағы орнату ережелеріне сәйкес орнатылуы және қосылуы тиіс. Әсіресе желдетуге қатысты тиісті талаптарды ескерген жөн.
- Асүй орынжайы құрғақ және жақсы желдетілетін болуы, қолданыстағы техникалық нормаларға сәйкес жарамды желдеткіші бар болуы тиіс. Құқықтық базаға сәйкес газ плитаны орнату үшін орынжайдың жарамдылығы бағаланады.
- Орынжайда плитаны пайдаланған кезде тұындайтын жанатын өнімдерді орынжайдан алып тастайтын желдету жүйесі болуы тиіс. Жүйе желдету торынан немесе соратын құралдан тұруы тиіс.
- Соратын құралды оған қоса берілген пайдалану нұсқаулығындағы нұсқауларға сәйкес жөндеу керек. Плитаның орналасуы барлық басқару элементтеріне еркін қол жеткізуді қамтамасыз етуі тиіс.
- Орынжай газдың толықтай жануы үшін қажетті көлемде ауаның кіруін қамтамасыз етуі тиіс. Келіп түсетін ауаның көлемі жанарғының 1 кВт қуаттылығына сағатына кем дегенде 2м<sup>3</sup> болуы тиіс. Ауа диаметрі кем дегенде 100см<sup>2</sup> канал арқылы тікелей сырттан не сыртқа шығып тұрған желдеткіш каналдармен жабдықталған көрші орынжайдан келе алады.
- Егер құрылғы ұзақ уақыт бойы қарқынды пайдаланылса, желдетуді жақсарту үшін терезені ашу қажеттілігі туындауы мүмкін.
- Қоршаған қабаттарына қатысты газ плитасы Х санатының құрылғысы болып табылады және сол ретте жұмыс қабатының биіктігінде ғана жасалынады, яғни негізінен бастап шамамен 850 мм. Көрсетілген деңгейден артық етіп жасау ұсынылмайды.
- Жihazдың жанындағы жазықтықтар қапталған болуы керек, ал оларды жабыстыратын желім 100°С температураға төзімді болуы тиіс. Бұл шарт сақталмаған жағдайда үстіңгі қабат формасының өзгеріске ұшырауы немесе қаптаманың желімі ашылып кетуі мүмкін. Егер жihazдың қызуға төзімділігіне сенімді болмасаңыз, плитаны шамамен 2 см саңылау қалдыра отырып орналастыру қажет. Плитаның артқы жағындағы қабырға жоғарғы температураларға төзімді болуы тиіс. Плитаны пайдаланған кезде оның артқы жағы айналадағы температурадан да жоғары 50°С –ға қызуы мүмкін.
- Плитаны қатты және тегіс еденге (тіреуішті пайдаланбастан) орналастыру қажет.
- Пайдаланар алдында плитаны туралап қою қажет (бұл, алдымен, табадағы майды бірқалыпты бөлуде маңызды болып табылады). Ол үшін жәшікті ашқаннан кейін пайдалануға болатын ретке келтірілетін аяқтары қызмет етеді.

Электрді тұтыну бойынша:

-А класы.

Орналасқан жері бойынша:

-Егер плита 2.1 класы бойынша орнатылса, онда қолданыстағы стандарттарға сәйкес газды қосу үшін тек иілгіш металлдалған құбырлар пайдаланылуы тиіс.  
- 3-класс, асүй блоктарына орнатылған пісіретін беткі жақтар үшін.

## Плитаны газ құбырына қосу

### Назар аударыңыз!

Плита соған арналған газ типімен жүйеге қосылған болуы тиіс. Плитаны тиісті біліктілігі мен өкілеттігі бар маман ғана қосуы тиіс, оның ғана плитаны басқа газ типіне ауыстырып қосуға құқығы бар.

## Монтаждау жөніндегі маманға арналған нұсқаулар

### Монтаждау жөніндегі маман:

- Газ жабдығымен жұмыс істеуге арналған рұқсаты болуы,
- Қоса жүретін құжаттамадағы мәліметтермен танысып, бұл мәліметтерді орнату жағдайларымен салыстыруға міндетті.
- Тексеру:
  - желдеткіштің, яғни орынжайдағы ауаалмасуын,
  - жалғасқан газ арматурасының герметикалығын, плитаның барлық функционалдық бөліктерінің жұмысын,
  - плитаны тоқпен жабдықтау жүйесін.

### Назар аударыңыз!

Сұйылтылған газы бар баллонға немесе қолданыстағы жүйеге плитаны барлық қауіпсіздік ережелерін сақтай және орындай отырып, біліктілігі мен рұқсаты бар шебер ғана қоса алады

## Иілгіш болат құбырға қосу

2 класс, 1 шағын класқа арналған алғышарттарға сәйкес плитаны орнатқан жағдайда, плитаны газқұбырына қосу үшін міндетті отандық нормаларға сәйкес келетін металл иілгіш құбырды ғана пайдалану ұсынылады. Газды плагтаға әкелетін қосылыс  $\frac{1}{2}$  құбыр бұрандасымен қосылған болып табылады. Қосылысты тефлон тығыздағыш лентамен тығыздау ұсынылады. Қосу үшін қолданыстағы міндетті нормаларға жауап беретін құбырлар мен тығыздағыштарды пайдалану керек. Иілгіш құбырдың ең көп ұзындығы 2000 мм аса алмайды. Қосу оны бұлдіруі мүмкін қандай да бір қозғалмалы бөліктерімен жанасып тұрмағанына көз жеткізу керек.

## Қатты құбыр жүйесіне қосу.

Плитада  $\frac{1}{2}$  бұрандасымен келте құбыр бар. Қосылысты тефлон тығыздағыш лентамен тығыздау ұсынылады. Газ қондырғысына қосу жүйенің қандай да бір нүктесінде және жабықтың қандай да бір бөлігінде кернеу туғызбайтындей етіп орындалуы тиіс. Шамадан тыс тарту (20Nm) немесе тығыздау үшін таяқты пайдалану қосылған жерінің бүлінуіне немесе оны тығыз болмауына әкелуі мүмкін.

Плитаны сұйық газы бар жүйеге қосқанда R1/2 қосылысына 8x1мм құбырда өткізгіші бар ұзындығы кем дегенде 0,5 м металл өткізгішті бұрап бекіту керек. Өткізгішті бұрап бекіту үшін қақпағының ілмегінен серіппені бұрап алу қажет. Газ өткізетін сым плитаның артқы панелінің металл элементтеріне жанаспауы тиіс.

**Газ крандарында (вентильдерде) солидол типте майлаудың орнына термоорнықтау төсемдер қолданылады.**

## Назар аударыңыз!

Редукторды ауыстырған сайын плитаның, оған қоса газ құбырларының техникалық тексерісін жүргізіп, жылыстауға қарсы қорғаныс жұмысын тексеру керек.

## Назар аударыңыз!

Монтаждау аяқталған соң бұл үшін мысалы сабынды суды пайдалана отырып барлық қосылыстардың герметикалығын тексеру керек.

## Плитаны электр желісіне қосу (Номинальная мощность макс. 3,5 кВт)\*

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

## Назар аударыңыз!

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

## Плитаны электр желісіне қосу

Нақты күші 3,5 кВт-тан артық)\*

## Назар аударыңыз!

Сымға арнайы рұқсаты бар монтаждау жөніндегі білікті маман ғана қоса алады. Өздігінен қайта икемдеуге немесе электрөткізгішті өзгертуге тиым салынады.

Монтаждау жөніндегі маманға арналған нұсқаулық.

Плита өзгермелі үшфазалы (400В 3N ~50Гц) тоқтарға арналған. Қыздырғыш элементтердің нақты кернеуі 230 В құрайды. Бір фазалы токпен (230 В) қоректендіруге арналған плитаны ауыстырып қосу жанындағы біріктіру сұлбасына сәйкес қосу панеліндегі баспалдақшаларды орнату арқылы жүзеге асырылады.

Біріктіру сұлбасы плитаның бөлгіш қалқаншаларының жанында тұрады. Қалқаншаларды бекітпені бұрауышпен бұрап шығару арқылы қаптаманы шешкеннен кейін ғана пайдалануға болады. Біріктіргіш шоғырсымды дұрыс таңдау қажеттігін есте сақтау, қосу түрі мен плитаның нақты күшін ескеру қажет. Біріктіргіш шоғырсымды созып тұрып бекіту керек.

## Назар аударыңыз!

Бөлгіш қалқаншалардағы таңбамен ⊕ («жерге тұйықтау»), белгіленген қысқышқа нөлдік шынжырды қосуды естен шығармау керек. Плитаны қоректендіріп тұратын электр өткізгішінің апатты жағдай туындаған жағдайда ток беруін тоқтатуға мүмкіндік беретін қорғаныш сөндіргіші болуы тиіс. Қорғаныш сөндіргішінің жұмыс істеп тұрған түйісулерінің арасындағы арақашықтық кем дегенде 3 мм. болуы керек. Сұлбада көрсетілген қосу әдісінен айырмашылығы бар әдіс плитаның қирауына алып келуі мүмкін.

Сур.4b

\* белгілі үлгілер үшін



## Плитаны газдың басқа типіне ауыстырып қосу.

Бұл жұмысты қажетті рұқсаты бар шебер ғана орындай алады.  
Егер плита жабдықталуы тиіс газ зауыттық орнатуында көзделгеннен – G20 20mbar, өзгешеленсе, конфоркаларының инжекторларын ауыстырып, жалынды реттеу керек

Плитаны газдың басқа типіне ауыстырып қосу үшін:

- инжекторларын ауыстыру (кестені қараңыз),
- «үнемді» жануын ретке келтіру керек

### Назар аударыңыз!

Өндіруші жеткізген плиталар магистралдық газды пайдалану үшін ретке келтірілген.

## SOMIPRESS типтес жанарғы (жанарғы бөліктеріндегі SOMIPRESS белгілеріне сәйкес)

Газдың типі	Жанарғы				
	Шағын форсункалардың диаметрі [mm]	Орташа форсункалардың диаметрі [mm]		Үлкен форсункалардың диаметрі [mm]	
	жалпы жылу жүктелімі 1,00 kW	жалпы жылу жүктелімі 1,40 kW	жалпы жылу жүктелімі 1,80 kW	жалпы жылу жүктелімі 2,40 kW	жалпы жылу жүктелімі 2,80 kW
G20 2H 20 mbar	0,72	0,85	0,98	1,07	1,17
G30 3B/P 30 mbar	0,52	0,58	0,67	0,75	0,83

Жанарғы жалыны	Сұйық газдан табиғи газға ауыстырып қосу	Табиғи газдан сұйық газға ауыстырып қосу
Толық	1. Конфорка инжекторын кестеге сәйкес ауыстыру	1. Конфорка инжекторын кестеге сәйкес ауыстыру
Үнемді	2. Ретке келтіретін бұранданы аздап босатып, жалынның күшін ретке келтіру.	2. Ретке келтіретін бұранданы бұрап, жалынның күшін тексеру

Орнатылған сыртқы конфоркалар ауа берілуін реттеуді қажет етпейді.

Бірқалыпты жалынның ішінде жасыл-көгілдір түсті спецификалық конустары бар. Қысқа шулы жалын немесе ұзын сары және айқын білінетін жоллақтарсыз түтетілген жалын үй газқұбырындағы сапасыз газды, конфорканың ластанғанын немесе бүлінгенін көрсетеді. Жалынды тексеру үшін конфорканы 10 минут бойы жағып, онан соң тұтқаны үнемді жағуға ауыстыру керек. Жалын сөніп қалмауы немесе инжекторға ауысып кетпеуі тиіс.

Сур. 5а - Инжекторды ауыстыру -7 қондырмасы бар дөңбек кілт арқылы инжекторды бұрап алып, газ типіне сәйкес келетін жаңасына ауыстыру керек (кестені қараңыз)

### Назар аударыңыз!

Плитаны газдың басқа типіне немесе үйдегіден басқа газ типіне ауыстырып қосу шебер-тұтынушы қатынасы құзыретінде болады.

Сыртқы темір пеш қақпақтарына газды жіберу кәдімгі шүмектер арқылы ашылады және орнатылады, Сурет А. Тежегіші бар плиталарда бақылау-газы бар шүмектер қолданылады, Сурет В. Шүмектердің реттелуін жағулы тұрған темір пеш қақпақтары арқылы, көлемі 2,5 мм. реттеуіш бұрандасын қолданумен, үнемді от жағдайында қолдану керек.

Сур. 5б- Сорресі кәдімгі шүмегі

Сур. 5с - Сорресі газдың жылыстау-уынан қорғағышы бар шүмек

### Назар аударыңыз!

Ретке келтіргеннен кейін плита икемделген газ типін көрсете отырып заттаңбасын орналастыру керек.



## Үрмепешті алғаш рет қосудан бұрын

- удалить части упаковки,
- аккуратно (медленно) удалить этикетки с дверок духовки,
- освободить ящик, очистить камеру духовки от заводских средств консервации,
- вынуть содержимое духовки и промыть в теплой воде с добавлением жидкости для мытья посуды,
- включить вентиляцию в помещении или открыть окно,
- прогреть духовку (250°С, в течение 30 минут), удалить загрязнения и тщательно помыть,

### Назар аударыңыз!

Электронды таймермен жабдықталған тақталарда желіге қосылғаннан кейін, дисплей „0.00” көрсетеді.

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

Егер ағымдағы уақыт орнатылмаса, үрмепеш жұмыс жасамайды.

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

## M механикалық минуттық таймер\*

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

Сур.6а

### Назар аударыңыз.

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


## Ms механикалық минуттық таймер\*

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

Сур.6б

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

Тұтқа «0» күйіне орнатылғанда духовка жұмыс істемейтін болады.

Егер сіз таймерді қолдануды жоспарламасаңыз тұтқаны  күйіне орнату қажет

Сур.6с

### Назар аударыңыз.

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

## Пісіретін бетінің конфоркаларына қызмет көрсету.

Ыдыс түбінің диаметрі әрқашан конфорка жалынынан үлкен болуына, ал ыдыстың өзі қақпақпен жабылған болуына назар аудару қажет. Қазанның диаметрі конфорка диаметрінен 2,5-3 есе үлкен

болуы ұсынылады, яғни конфорка үшін:

- шағын - диаметрі 90 мм-ден 150 мм-ге дейінгі ыдыс,
- орташа - диаметрі 160 мм-ден 220 мм-ге дейінгі ыдыс,
- үлкен - диаметрі 200 мм-ден 240 мм-ге дейінгі ыдыс, ал ыдыстың биіктігі диаметрден аспауы тиіс.

Сур.6д:

a - Дұрыс емес

b - Дұрыс

### Назар аударыңыз!

Қыздыру панелінде оның шетінен шығып кететін ыдысты пайдалану ұсынылмайды. Түбі жалпақ ыдысты пайдалану керек. Түбі дөңес немесе шұңқыр ыдысты пайдалану ұсынылмайды.




## Конфоркаларды электртұтатқышсыз жағу

Сур.6е:





a - Сөндірілі

b - Үнемді жалын


c - Үлкен жалын

- сіріңкені тұтату,
- тұтқасын сезілетін кедергіге дейін бастып тұрып, солға «үлкен жалын» жағдайына дейін бұрау ,
- газды сіріңкемен жағу
- керекті жалын шамасын белгілеу (мысалды, «үнемді жалын» )
- тамақ дайындағаннан кейін жанарғыны тұтқасын оңға бұра отырып сөндіру («сөнді» жағдайы )

## Конфоркаларды электртұтатқышпен жағу\* ☆ ○

- белгіленген электртұтату түймешесін басу ,
- түймешесін тірелгенше басып, солға «үлкен жалын»  күйіне бұрау,
- газ тұтанғанға дейін ұстап тұру
- керекті жалын шамасын белгілеу (мысалды, «үнемді жалын» )
- тамақ дайындағаннан кейін конфорканы тұтқасын «сөнді»  күйіне дейін оңға бұра отырып сөндіру

## Конфоркаларды тұтқамен жалғасқан тұтатқышпен жағу\*

- түймешесін тірелгенше басып, солға «үлкен жалын»  күйіне бұрау,
- газ тұтанғанға дейін ұстап тұру,
- тұтанғаннан кейін қысымды азайтып, керекті жалын шамасын орнату

### Назар аударыңыз!

Сыртқы жанарғылары газ кемуінен қорғаумен жарақтандырылған плита модельдерінде, тұтатқан кезде тұтқасын 2 секундтан 10 секундқа дейін қорғау іске қосылу үшін «үлкен жалын» жағдайында ұстап тұру керек.

\*белгілі бір модельдер үшін

## Конфорка жалынын таңдау

Дұрыс ретке келтірілген конфоркалардың жалыны ашық-көгілдір түсті және айқын ішкі конусы болады. Жалынның шамасын таңдау конфорка тұтқасын орнату жағдайына байланысты болады:

- үлкен жалын
- кішкентай жалын («үнемді»)
- конфорка сөнді (газ жабылды)

В зависимости от потребности можно плавно менять величину пламени.менять величину пламени.

## Газ-бақылаудың іске қосылуы:

Сур.6f

- a - дұрыс емес
- b - дұрыс

### Назар аударыңыз!

Жалынның шамасын «конфорка сөндірілді» және «үлкен жалын» ● позициялары арасында реттеуге тыйым салынады ●.

## Газ-бақылаудың қорғау жұмысы\*

Жекелеген модельдер конфорка сөніп қалған жағдайда конфоркаға газ беруді автоматты түрде сөндіру жүйесімен жабдықталған. Бұл жүйе конфорка жалыны сөніп қалғанда, мысалы су құйылу нәтижесінде, газ бөлінуінен қорғайды. Конфорканы қайтадан тұтынушы тұтатады.

## Қыздыру элементіне қызмет көрсету\* Ыдысты таңдау

Дұрыс таңдалынған ыдыс түбінің диаметрі шамамен конфорканың диаметріне тең болуы тиіс. Иілген немесе қисық түбі бар ыдысты қолдануға болмайды. Қалың өңделген түбі бар арнайы ыдысты қолдану ұсынылады. Ыдыстың сәйкес түрде таңдалынған қақпаққа ие екендігін қадағалау қажет. Конфорканың және ыдыстың ластанған үстіңгі беті жылу қуатын толығымен қолдануға мүмкіндік бермейді.

I МИН. қыздыру

- 1 Көкөністі бұқтыру, баяу пісіру
- Сорпа пісіру, көп мөлшердегі тағам
- 2 Баяу қуыру
- Грильде ет, балық дайындау
- 3 МАКС. Тез қыздыру, тез пісіру, қуыру
- 0 Сөндіру

Сур. 6g

### Назар аударыңыз!

Конфорка тазалығын қадағалаңыз - конфорка ластанған жағдайда толық қуаттылыққа қол жетпейді. Тот басудың алдын алу бойынша шаралар қабылданыз. Кастрөлде плитадан алмас бұрын конфорканы сөндіріңіз. Майларды қолдана отырып, даярланған тамағы бар ыдысты қосұлы конфоркада қараусыз қалдырмаңыз, себебі ыстық май жанып кетуі мүмкін.

\*белгілі бір модельдер үшін

## Үрмепештің функциялары және оған қызмет көрсету

### Табиғи конвекциясы бар үрмепеш (стандартты)

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

Сур.6i\*

### Назар аударыңыз!

Грильмен жабдықталмаған плита модельдерінде, басқару тұтқаларында отсуществует □ символы жоқ.

## Тұтқасының ықтимал қалыптары



### Үрмепешті дербес жарықтандыру

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



100-250  
°C

### Жоғарғы және төменгі қыздырғыштар қосылды

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



### Гриль қосылды

Тұтқаны осы жағдайға қою тамақты грильде немесе 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.

## Үрмепешті қосу және сөндіру

Үрмепешті қосу үшін:

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

Сур.6z

Духовканың қосылуы плитаның Рекі бақылау шамдары, бақылау шамы (қосылу) және L термореттеушінің бақылау шамының жануымен толықтырылады. R бақылау шамының жұмысы духовка жұмысының белгісін береді. L бақылау шамының сөнуі духовканың берілген температураға қол жеткізгендігін білдіреді. Аспаздық рецептерде ыдысты қыздырылған духовкаға қою ұсынылатындықтан, мұны L бақылау шамының алғашқы сөнуінен кейін қоюға болады. Қамырға орап пісіру кезінде L шамы мерзімді түрде қосылып және сөнетін болады (духовка камерасында температураың ұсталынуы). R бақылау шамы «Духовканың жарықталуы» күйінде тұтқа орналасқанда жануы мүмкін.

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

## Табиғи конвекциясы бар үрмепеш (стандартты)

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

Сур.6j

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

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

## Тұтқасының ықтимал қалыптары



### Үрмепешті дербес жарықтандыру

Тұтқасын осы қалыпқа қойып, үрмепештің жарықтандыру камерасын 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 қыздады. Пісірілетін өнімдерді жоғарыдан қызартып пісіргенде қолдану керек.



### Төменгі қыздырғыш қосылды

Үрмепеш тұтқасының осы қалпында төменгі қыздырғыш қана қыздады. Пісірілетін өнімдерді төменнен қызартып пісіргенде қолдану керек.



### Жоғарғы және төменгі қыздырғыштар қосылды

Үрмепеш тұтқасын осы қалыпқа қою үрмепештің стандартты тәсілмен қызуына әкеледі.

## Бақылау шамдары

Сур.6z

Духовканың қосылуы плитаның Рекі бақылау шамдары, бақылау шамы (қосылу) және L термореттеушінің бақылау шамының жануымен толықтырылады. R бақылау шамының жұмысы духовка жұмысының белгісін береді. L бақылау шамының сөнуі духовканың берілген температураға қол жеткізгендігін білдіреді.

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

## Еріксіз конвекциясы бар үрмепеш

Үрмепеш жоғарғы және төменгі қыздырғыштармен, грильмен қызуы мүмкін. Жұмысты басқару үрмепеш жұмысының режимін таңдау тұтқасының – орнату тұтқасын таңдалған функцияға айналдырудан тұрады, сонымен қатар,

Сур.6l

сондай-ақ температураны реттеу тұтқасы арқылы температураның таңдалған шамасына тұтқасын бұрағанда жасалады.

Сур.6k

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

## Назар аударыңыз!

Үрмепештің қандай да бір функциясын қосқаннан кейінгі қызудың (қыздырғыштың және т.б.) қосылуы тек температураны таңдағаннан кейін ғана жүзеге асырылады.

0



## Тұтқасының ықтимал қалыптары

### үрмепешті тәуелсіз

### жарықтандыру

Осы жағдайда айналмалы тұтқаны орнатудың көмегімен үрмепешті шкафта жарық жанады.



### Жоғарғы жылыту

Жоғарғы қыздырғыш гриль және желдеткіш қосылуы. Пешті алдын ала қыздыру үшін пайдаланылады.



### Еріту

Желдеткіш қана қосылуы, барлық қыздырғыштар сөндірілуі.



### Турбо гриль және конвекция

Тұтқаның осы жағдайында үрмепеш конвекциямен бірге қатты қыздыру функциясын орындайды. Іс жүзінде бұл қуыру үдерісін тездетуге және дайындалып жатқан тағамның дәмдік сапасын жақсартуға мүмкіндік береді. Қуырды үрмепештің есігі жабық жағдайда жүргізу қажет.



### «Күшейтілген «ГРИЛЬ» функциясы («Супер-Гриль»)

«Күшейтілген «ГРИЛЬ» функциясын қосу бір уақытта қосылған жоғарғы қыздырғыш пен грильде пісіруге мүмкіндік береді. Осы функция үрмепештің жоғарғы жұмыс бетінде жоғарырақ температураны қолдануға мүмкіндік береді, нәтижесінде тағам көбірек қызарады, осы функция сонымен қатар, үлкен тағам үлестерін пісіруге де мүмкіндік береді.



**ГРИЛЬ» функциясы қосулы**  
Тағам қызарғанға дейін «ГРИЛЬ» пісіруі еттің: стейктердің, шницельдердің, балықтардың, тостардың, шұжықтардың, пісірмелердің шағын үлестерін пісіру үшін қолданылады (пісірілетін тағам 2-3 см-ден қалың болмауы қажет, пісіру барысында тағамды екінші бетіне аудару қажет).



**төменгі жылытқыш қосулы**  
Айналымалы тұтқаның осы режимінде үрмепеш тек төменгі қыздырғыш көмегімен ғана қызды. Қамырды астынан пісіру (мысалы, «ылғал» пісірме және жеміс салмасы бар пісірме).



**жоғарғы және төменгі қыздырғыштар қосулы**  
Осы жағдайда айналымалы тұтқаны орнату конвенциялы әдіспен үрмепешті қыздыруға мүмкіндік береді. Қамырдан, балықтан, еттен дайындалған тағамдарды, нанды, пиццаны пісіру үшін керемет ыңғайлы (үрмепешті алдын ала қыздыру, сонымен қатар, күңгірт қаңылтыр табаларды қолдану міндетті болып табылады), бір деңгейде пісіру үрдісі.



**желдеткіш сөндірулі, сонымен қатар жоғарғы және төменгі қыздырғыш.**  
Айналымалы тұтқаның осы жұмыс жағдайында үрмепеш «ҚАМЫР» режимінде жұмыс жасайды. Желдеткіш бар конвекциялы үрмепеш (желдеткіш функциясы пісіру үдерісі кезінде ұсынылады).

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

## Назар аударыңыз!

Үрмепештің қандай да бір функциясын қосқаннан кейінгі қызудың (қыздырғыштың және т.б.) қосылуы тек температураны таңдағаннан кейін ғана жүзеге асырылады.

## 0



### Тұтқасының ықтимал қалыптары

#### үрмепешті тәуелсіз жарықтандыру

Осы жағдайда айналымалы тұтқаны орнатудың көмегімен үрмепешті шкафта жарық жанады.



#### Жылдам жылыту

Жоғарғы қыздырғыш Ғ гриль және желдеткіш қосулы. Пешті алдын ала қыздыру үшін пайдаланылад



#### Еріту

Желдеткіш қана қосулы, барлық қыздырғыштар сөндірулі.



#### Турбо гриль және конвекция

Тұтқаның осы жағдайында үрмепеш конвекциямен бірге қатты қыздыру функциясын орындайды. Іс жүзінде бұл қуыру үдерісін тездетуге және дайындалып жатқан тағамның дәмдік сапасын жақсартуға мүмкіндік береді. Қуыруды үрмепештің есігі жабық жағдайда жүргізу қажет.



#### «Күшейтілген «ГРИЛЬ» функциясы («Супер-Гриль»)

«Күшейтілген «ГРИЛЬ» функциясын қосу бір уақытта қосылған жоғарғы қыздырғыш пен грильде пісіруге мүмкіндік береді. Осы функция үрмепештің жоғарғы жұмыс бетінде жоғарырақ температураны қолдануға мүмкіндік береді, нәтижесінде тағам көбірек қызарады, осы функция, сонымен қатар, үлкен тағам үлестерін пісіруге де мүмкіндік береді.



#### «ГРИЛЬ» функциясы қосулы

Тағам қызарғанға дейін «ГРИЛЬ» пісіруі еттің: стейктердің, шницельдердің, балықтардың, тостардың, шұжықтардың, пісірмелердің шағын үлестерін пісіру үшін қолданылады (пісірілетін тағам 2-3 см-ден қалың болмауы қажет, пісіру барысында тағамды екінші бетіне аудару қажет).

## Бақылау шамдары

### Сур 6з

Духовканың қосылуы плитаның Реки бақылау шамдары, бақылау шамы (қосылу) және L термореттеушінің бақылау шамының жануымен толықтырылады. R бақылау шамының жұмысы духовка жұмысының белгісін береді. L бақылау шамының сөнуі духовканың берілген температураға қол жеткізгендігін білдіреді. Аспаздық рецептерде ыдысты қыздырылған духовкаға қою ұсынылатындықтан, мұны L бақылау шамының алғашқы сөнуінен кейін қоюға болады. Қамырға орап пісіру кезінде L шамы мерзімді түрде қосылып және сөнетін болады (духовка камерасында температураның ұсталынуы). R бақылау шамы «Духовканың жарықталуы» күйінде тұтқа орналасқанда жануы мүмкін.

## Еріксіз конвекциясы бар үрмепеш (конвекциясы және шығыршықты қыздырғышы бар)

Үрмепеш жоғарғы және төменгі қыздырғыштармен, грильмен қиызу мүмкін. Жұмысты басқару үрмепеш жұмысының режимін таңдау тұтқасының – орнату тұтқасын таңдалған функцияға айналдырудан тұрады, сонымен қатар, нужное положение,

### Сур.6т

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

### Сур 6к

\*для определенных моделей



#### төменгі жылытқыш қосулы

Айналымалы тұтқаның осы режимінде үрмепеш тек төменгі қыздырғыш көмегімен ғана қызды. Қамырды астынан пісіру (мысалы, «ылғал» пісірме және жеміс салмасы бар пісірме).



#### жоғарғы және төменгі қыздырғыштар қосулы

Осы жағдайда айналымалы тұтқаны орнату конвенциялы әдіспен үрмепешті қыздыруға мүмкіндік береді. Қамырдан, балықтан, еттен дайындалған тағамдарды, нанды, пиццаны пісіру үшін керемет ыңғайлы (үрмепешті алдын ала қыздыру, сонымен қатар, күңгірт қаңылтыр табаларды қолдану міндетті болып табылады), бір деңгейде пісіру үрдісі.



## терможелдеткіш қосулы

Айналмалы тұтқаны «Терможелдеткіштің қосылуы» функциясына орнату үрмепешті шафтың артқы қабырғасының ортасында орналасқан терможелдеткіштің көмегімен «еріксіз» әдіспен үрмепешті қыздыруға мүмкіндік береді. Конвенциялы үрмепештерде пісіру барысында төменірек температуралар қолданылады.

Қызудың осы әдісін қолдану үрмепеште орналасқан тағамның айналасында жылудың біркелкі таралуына мүмкіндік береді.



## желдеткіш сөндірулі, сонымен қатар жоғарғы және төменгі қыздырғыш.

Айналмалы тұтқаның осы жұмыс жағдайында үрмепеш «ҚАМЫР» режимінде жұмыс жасайды. Желдеткіш бар конвекциялы үрмепеш ( ) функциясы пісіру үдерісі кезінде ұсынылады).



## терможелдеткіш және төменгі қыздырғыш қосулы

Айналмалы тұтқаның осы жағдайында үрмепеш терможелдеткіш және қосулы төменгі жылытқыш режимінде жұмыс жасайды, бұл пісіру әдісінің жоғарғы температурасына алып келеді. Мысалы, «ылғал» пісірме, пицца дайындауда, пісірілетін тағамның астыңғы бөлігінде жылудың көп мөлшері болады.

қуыру барысында – тура оның астына (істікшеден төмен) ағатын майға арналған жайпақ табаны орналастыру қажет.

- Қуыруды үрмепештің есігі жабық күйінде жүзеге асыру қажет.

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

## Назар аударыңыз!

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

## Істікті қолдану\*

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

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

## Назар аударыңыз!

Істіктің жеке басқару тұтқасы жоқ.

## Бақылау шамдары

### Сур.6з

Духовканың қосылуы плитаның Реки бақылау шамдары, бақылау шамы (қосылу) және L термореттеушінің бақылау шамының жануымен толықтырылады. R бақылау шамының жұмысы духовка жұмысының белгісін береді. L бақылау шамының сөнуі духовканың берілген температураға қол жеткізгендігін білдіреді. Аспаздық рецептерде ыдысты қыздырылған духовкаға қою ұсынылатындықтан, мұны L бақылау шамының алғашқы сөнуінен кейін қоюға болады. Қамырға орап пісіру кезінде L шамы мерзімді түрде қосылып және сөнетін болады (духовка камерасында температураның ұсталынуы). R бақылау шамы «Духовканың жарықталуы» күйінде тұтқа орналасқанда жануы мүмкін.

Тағамды істікте дайындау: (суретті қараңыз)

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

### Сур.6з

## Пешті қолдану\*

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

### Пешті қосу үшін:

- Үрмепеш тұтқасының жағдайын «гриль» символымен белгіленген жағдайға орнату қажет.
- Үрмепешті 5 минут бойы қыздыру қажет (үрмепештің есігі жабық болуы керек).
- Азық-түлігі бар жайпақ табақты үрмепешке сәйкес жұмыс деңгейіне қойыңыз, ал істікте

## Пісірме

- Қаусырмаларды тақтаның зауыттық жабдықтауы болып табылатын жайпақ табаларда пісіруді ұсынамыз.
- Пісірмелерді бүйір жақтағы бағыттағыштарға салынатын өнеркәсіпті өндірістің жайпақ табалары мен қалыптарында пісіруге болады. Тағамдарды дайындау үшін қара түсті жайпақ табаларды пайдалануға кеңес беріледі, өйткені олар жылуды жақсы өткізеді және дайындау уақытын қысқартады.
- Ашық және жылтыр беттері бар қалыптар мен жайпақ табаларды әдеттегі қыздыру барысында (жоғарғы және төменгі қыздырғыштар) қолдану ұсынылмайды, осындай ыдысты қолдану барысында қамырдың асты піспей қалуы мүмкін.
- Шығыршық қыздырғышты пайдаланғанда духовканы алдын ала қыздыру міндетті емес. Басқа режимдер үшін тамақ дайындар алдында духовканы қыздыру керек.
- Қаусырмаларды үрмепештен шығармас бұрын олардың піскендігін таяқшаның көмегімен (ол құрғақ әрі таза болуы қажет) тексеру қажет.
- Пісірмені үрмепешті сөндіргеннен кейін онда 5 минутқа қалдыруды ұсынамыз.
- Температураны циркуляциялау функциясын пайдалана отырып дайындалған пісіру температурасы әдеттегі пісіруге қарағанда (төменгі және жоғарғы қыздырғышты қолдана отырып) 20-30 градусқа төмен.

- Анықтамалық кестелерде берілген пісірмелердің шамалары сіздің тәжірибеңіз бен қалауыңызға сәйкес өзгеруі мүмкін.
- Егер аспаздық кітаптардағы мәліметтер біздің ұсыныстарымыздан әжептәуір ерекшеленсе, осы нұсқаулықтың басшылыққа алуыңызды сұраймыз.

## Етті қуыру

- Үрмепеште ет 1кг-нан артық үлестермен дайындалады. Мөлшері аз үлестерді тақтаның газ жанарғысында дайындау ұсынылады.
- Дайындау үшін тұтқалары бар, жоғарғы температурауың ықпалына әсер етпейтін, ыстыққа төзімді ыдысты қолдануға кеңес береміз.
- Тағамды торда немесе істікте дайындау барысында ең төменгі деңгейде судың аз ғана мөлшері бар жайпақ табаны орналастыру қажет.
- Кем дегенде бір рет, жартылай дайындық кезеңінде, етті екінші жағына аударып қою қажет, пісіру барысында уақыт өткен сайын етке бөлінген шырынын немесе ыстық тұздалған суды құйып тұрыңыз, етке салқын су бүркүге кеңес берілмейді.

## Табиғи конвекциясы бар үрмепеш (стандартты)



































Пісірменің түрі өнім	Үрмепештің функциялары	Температура °C	Деңгей ( , )	Уақыт (мин)
		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

## Назар аударыңыз!

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

# ТАҒАМДЫ ҮРМЕПЕШТЕ ДАЙЫНДАУ – ІС ЖҮЗІНДЕГІ КЕҢЕСТЕР

## Еріксіз конвекциясы бар үрмепеш

Пісірменің түрі өнім	Үрмепештің функциялары 	Температура °C	Деңгей (     )	Уақыт (мин) 
		160 - 200	2 - 3	30 - 50
		150	3	25 - 35
		160 - 180	2 - 3	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





































### Назар аударыңыз!

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



# ТАҒАМДЫ ҮРМЕПЕШТЕ ДАЙЫНДАУ – ІС ЖҮЗІНДЕГІ КЕҢЕСТЕР

Еріксіз конвекциясы бар үрмепеш  
(конвекциясы және шығыршықты қыздырғышы бар)

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

## Назар аударыңыз!

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



Тұтынушының плитаны тазалықта және дұрыс ұстауға қамқор болуының оның апатсыз жұмыс істеу мерзімін ұзартуға үлкен әсері бар.

**Плитаны тазалау алдында барлық тұтқалары «●» / «0» жағдайында екеніне назар аударатырып, сөндіру керек. Плита суығаннан кейін ғана тазалауды бастауға болады.**

## Плита конфоркалары, торы, корпусы

Конфоркалары мен торы ластанған жағдайда, оларды плитадан алып, май мен кірді жеткізгіш құралды қосып жылы сумен жуу керек. Онан соң кепкенше сүрту қажет. Торын алғаннан кейін панелін сүртіп, жұмсақ және құрғақ шүберекпен сүрту. Жалын шығатын тесіктердің маңын ерекше таза ұстау керек, төмендегі суретті қараңыз. Жалын шығатын тесіктерді жіңішке мыс сыммен тазалау керек. Болат сымды пайдалабаған және тесіктерін кеңейтпеген жөн. Сур. 7

### Назар аударыңыз!

Конфорка бөліктері әрқашан құрғақ болуы тиіс. Су тамшысы газдың шығуына кедергі келтіріп, конфорканың нашар жұмыс істеуіне әкеледі.

Тазалағаннан кейін газ конфоркасының элементтері дұрыс салынғаннан тексеру керек.

**Конфорка қақпағының ауытқуы газ конфоркасын бүлдіруі мүмкін.** Сур. 8

Эмаль беттерін жуу үшін жұмсақ әсері бар сұйықтықтарды пайдаланған жөн. Абразивтері бар тазартқыш ұнтақтар, абразивті пасталар, абразивті тастар, кеуек тас, металл ысқыш сияқты абразивті қасиеттері бар тазарту құралдарын пайдалануға болмайды. Тоттанбайтын панельдері бар плиталарды пайдаланар алдында мұқият жуу керек. Металл беткі жақтарында ораған, монтаждаған кезде қалған желім, сондай-ақ плитаны орағанда пайдаланылған жабысқыш лентаның қалдықтарын алып тастауға ерекше назар аудару қажет. Жұмыс бетін әр пайдаланған сайын жиі-жиі тазалап тұру керек. Пісіретін бетінің қатты ластануына, әсіресе күйіктердің болуына жол беруге болмайды.

## Үрмепеш

- Үрмепешті әр қолданудан кейін тазалаған жөн. Тазалау барысында жарық қосылады, бұл ішкі жұмыс бетін көруді жақсартуға мүмкіндік береді.
- Үрмепештің камерасын тек ыдыс жууға арналған сұйықтықтың аз ғана мөлшерін қосу арқылы жылы сумен ғана жуу қажет.
- **Steam Clean бұмен тазалау\***
  - Үрмепештің астынан санағандағы бірінші деңгейге қойылған тостағанға 0,25 л (1 стақан) су құйыңыз.
  - Үрмепештің есігін жабыңыз.
  - Температура реттегішінің тұтқасын 50°C жағдайына, жұмыс режимін таңдау тұтқасын «төменгі қыздырғыш» жағдайына орнатыңыз
  - Үрмепештің камерасын шамамен 30 минутқа қыздырыңыз.
  - Үрмепештің есігін ашыңыз, камераның ішкі көлемін шүберекпен және губкамен сүртіңіз, сосын ыдыс жууға арналған сұйықтықтың аз ғана мөлшерін қосу арқылы жылы сумен жуу қажет

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

- Үрмепештің камерасын жуғаннан кейін, оны құрғатып сүрту қажет.

### Назар аударыңыз!

Шыны беттерді тазалау және жұмыс жағдайында ұстау үшін құрамында қажаттары бар тазалағыш құралдарын қолданбаңыз.

## Үрмепеш жарықтандыруының шамын алмастыру

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

- Басқарудың барлық тұтқаларын „●“/ „0“ жағдайына орнатыңыз және қоректендіруді ажыратыңыз.
- Шамның қаппағын бұрап шығарыңыз және жууыңыз, оны құрғатып сүртіңіз.
- Жарықтандыру шамын ұяшықтан бұрап шығарыңыз, қажет болған жағдайда, оны жаңасымен алмастырыңыз
  - жоғарғы температуралы шамды (300 °C) шамалары:
  - кернеуі 230
  - қуаты 25 W – E14 қимасы Сур. 9

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

- Шамның қаппағын бұрап шығарыңыз.

**D\***, әріпімен белгіленген бүркеме пештер оңай алынатын бүркеме пештің қосымша сымдық бағыттауыштарымен (сатыларымен) жабдықталған. Оларды жууға алып шығу үшін алдында орналастырылған бекіткішті алу керек, содан соң бағыттауышты тартып артқы бекіткішінен ажырату керек.

Сур. 10

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

Сур. 10а

\*белгілі үлгілер үшін

## Жүйелі түрде қарау

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

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

### Назар аударыңыз!

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

## 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.

Сур.11 - Ілмектердің сақтандырғыштарын жылжытыңыз

### Ішкі әйнекті алу\*

1. Крест тәрізді бұрауыштың көмегімен бүйір ілгешектерде орналасқан бұрандаларды бұрап алыңыз (Сур. 11А).
2. Ілгешектерді жалпақ бұрауыштың көмегімен итеріңіз де, есіктің үстіңгі тақтайшаны алыңыз (Сур.11А, 11В).
3. Ішкі әйнекті бекіткіштен алыңыз (есіктің төменгі бөлігінде)(Сур. 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.

Сур.11С - Ішкі әнекті алу

## 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 (12А сурет). Есікті жартылай жабыңыз да, көтеріңіз, сосын есікті өзіңізге қарай тартыңыз тартыңыз. Есікті тақтаға орнату үшін әрекетті соңынан бастап қайталаңыз. Орнату барысында ілмек бөліктерінің дұрыс үйлесуіне назар аударған жөн. Үрмепештің есігін орнатып болғаннан кейін міндетті түрде сақтандырғышты түсіру қажет. Әйтпесе, есікті жауып жатқан кезде, ілмектер зақымдануы мүмкін.

Сур. 12А - Ілмектердің сақтандырғыштарын жылжытыңыз

### Ішкі әйнекті алу\*

1. Жалпақ бұранда көмегімен, ақырындап бүйір жақтарынан көтеріп, есіктің жоғарғы тақтайшасын итеріп шығару керек. (Сур. 12В).
  2. Есіктің жоғарғы тақтайшасын алып шығыңыз. (Сур. 12В и 12С).
  3. Ішкі әйнекті бекіткіштен алыңыз (есіктің төменгі бөлігінде) Сур. 12D, 12D1.
  4. Әйнекті тазалағыш құралдың аз ғана мөлшері қосылған жылы сумен жуып алыңыз. Әйнекті орнату үшін әрекетті соңынан бастап жасау қажет. Әйнектің тегіс бөлігі жоғарыда болуы қажет.
- Назар аударыңыз! Жоғарғы тақтайшаны есіктің екі жағынан бір уақытта баспаңыз. Есіктің жоғарғы тақтайшасын дұрыс орнату үшін, алдымен есікке тақтайшаның сол жақ соңын қою, ал оң жақ соңын «шертпені» естімегенше дейін басу. Кейін тақтайшаны сол жағынан «шертпені» естімегенше дейін басу.

Сур. 12D - Ішкі шыны панельдердің шешілуі.  
3 шыны панельдері.  
Сур. 12D1 - Ішкі шыны панельдердің шешілуі.  
2 шыны панельдері.

## АПАТТЫ ЖАҒДАЙЛАРДАҒЫ ІС-ӘРЕКЕТ

Әр апатты жағдайда:

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

ПРОБЛЕМА	СЕБЕБІ	ӘРЕКЕТ
1.Конфоркасы жанбай тұр	Жалын бөлгіштің тесіктері ластанған	Газ клапанын, газ крандарын жауып, орынжайды желдетіп алу, конфоркасын алып, тазалау және тесіктерін үрлеу керек

\*белгілі үлгілер үшін

# ПАПТТЫ ЖАҒДАЙЛАРДАҒЫ ІС-ӘРЕКЕТ

ПРОБЛЕМА	ПРИЧИНА	ДЕЙСТВИЯ
2.Электрот жаққышы жұмыс істемей тұр	Тоқ болмауы	Сақтандырғышты тексеріп, жанып кеткенін ауыстыру
	Газ болмауы	Клапанды ашу
	Электрот бергіш ластанған (май тұрып қалған)	Тазалау
	Кран тұтқасы жеткілікті ұзақтықта басылмаған	Тұтқаны конфорка толықтай жанғанша басып ұтсап тұру
3.Конфорка жанғаннан кейін жалын сөніп қалады	Кранның тұтқасы тым тез жіберіп қойған	Тұтқасын «лапылдап жану» жағдайында ұстап тұру
4.Электрикасы істемей тұр	Қорегі жоқ	Сақтандырғышты тексеріп, жанып кеткенін ауыстыру
5.Таймер дисплейі «0.00» көрсетіп тұр	Құрылғы тораптан ағытылып қалған немесе қорегінің іркілісі орын алды	Ағымдағы уақытты қойыңыз (Таймерді пайдалану жөніндегі нұсқаулықты қараңыз)
6.Духовканың жарығы жанбай тұр	Шамы бұралған немесе жанып кеткен	Шамын бұраңыз немесе ауыстырыңыз (Плитаны тазалау және ұстау тарауын қараңыз)

## ТЕХНИКАЛЫҚ ДЕРЕКТЕР

Номиналды кернеуі	230/400V~50 Гц
Номиналды қуаттылығы	ең үлкені 6,1 кВт
Тақтаның көлемі (ЕНІ / ТЕРЕҢДІГІ / БИІКТІГІ)	50 / 60 / 85 см

### Өндірушінің мәлімдемесі

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

- төменвольтті жабдықтар директивасы 2014/35/ЕС,
- электромагниттік үйлесімділік директивасы 2014/30/ЕС,
- қоршаған ортаны жобалау директивасы 2009/125/ЕС,
- „төмен вольтты жабдықтардың қауіпсіздігі үшін“ талап TP TC 004/2011,
- „техникалық құралдардың электромагниттік үйлесімділігі“ талап TP TC 020/2011
- директивасы 2009/142/ЕС

Аспап **ЕАС** сәйкестікті белгілімен таңбаланады, және оған нарықты бақылау мекемелерге ұсынылатын сәйкестік сертификаты беріледі.