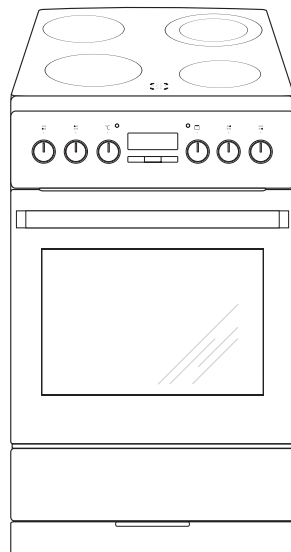


FCCW5\*  
FCCX5\*  
FCCM5\*



ИНСТРУКЦИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ / ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ ПЛИТА  
ПАЙДАЛАНУ БОЙЫНША НҮСҚАУЛЫҚ / ЭЛЕКТР ПЛИТА  
ІНСТРУКЦІЯ З ЕКСПЛУАТАЦІЇ / ЕЛЕКТРИЧНА ПЛИТА  
MANUAL DE UTILIZARE / ARAGAZ ELECTRIC  
GEBRAUCHSANWEISUNG / ELEKTROHERD

RU  
KK  
UA  
RO  
DE

11

12

7

8

3, 4

5, 6

1

2

9

10

1a

11

12

7

8

3, 4

5, 6

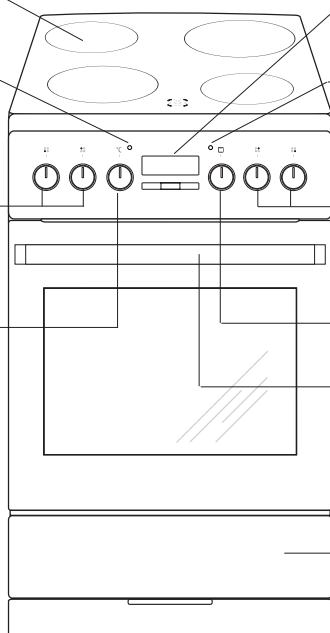
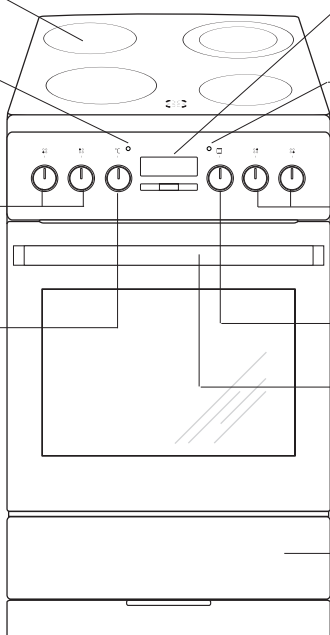
1

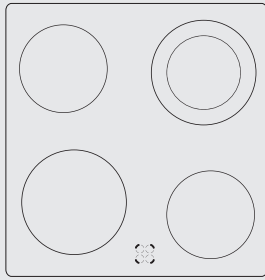
2

9

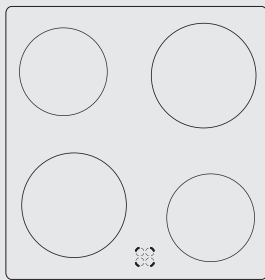
10

1b

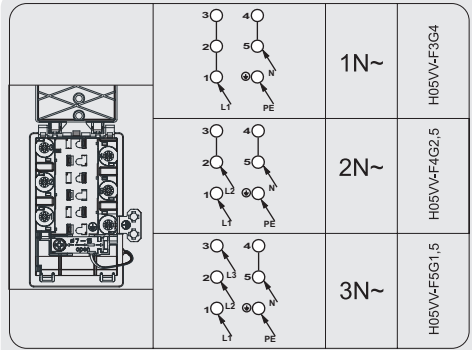




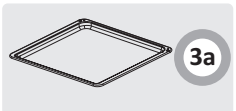
2a



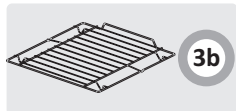
2b



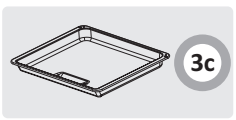
4b



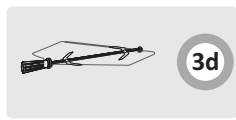
3a



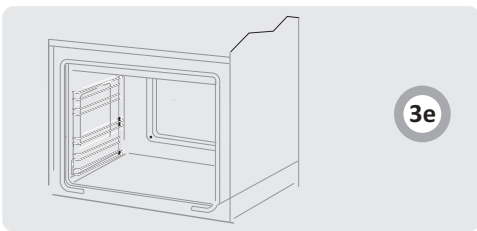
3b



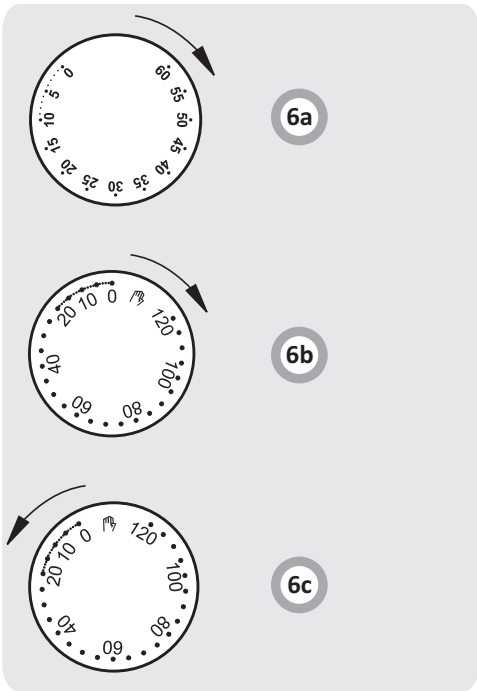
3c



3d



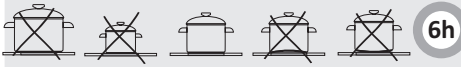
3e



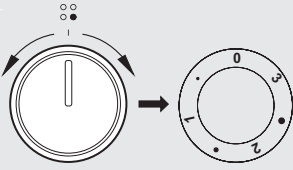
6a

6b

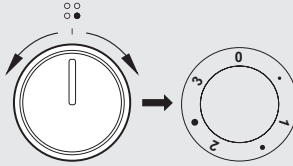
6c



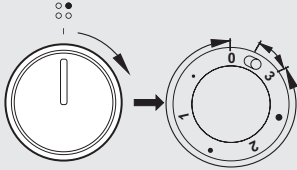
6h



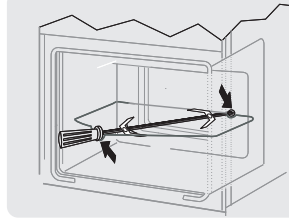
6g



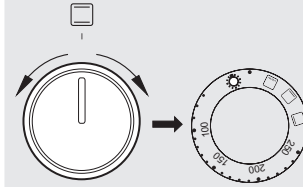
6g



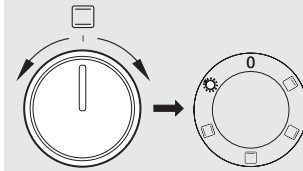
6n



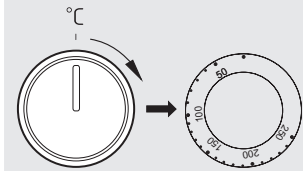
6y



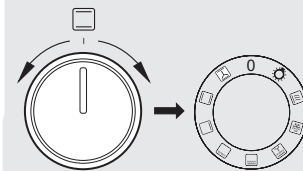
6i



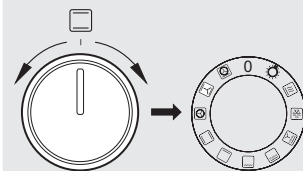
6j



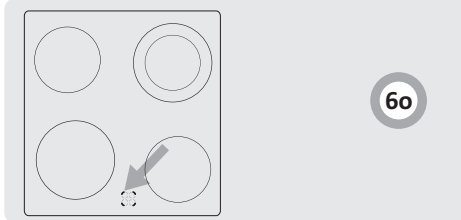
6k



6l



6m



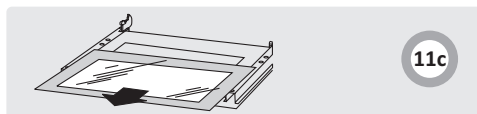
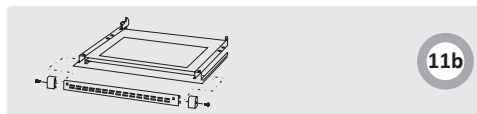
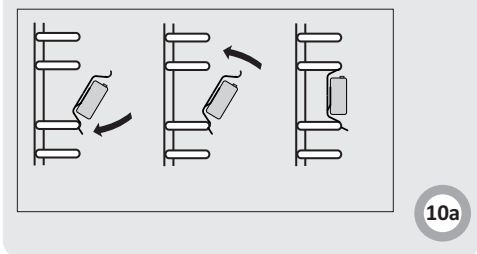
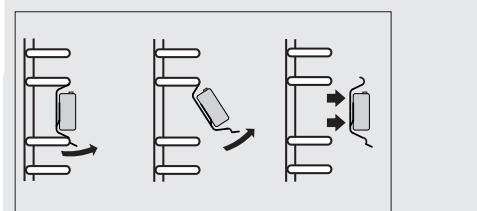
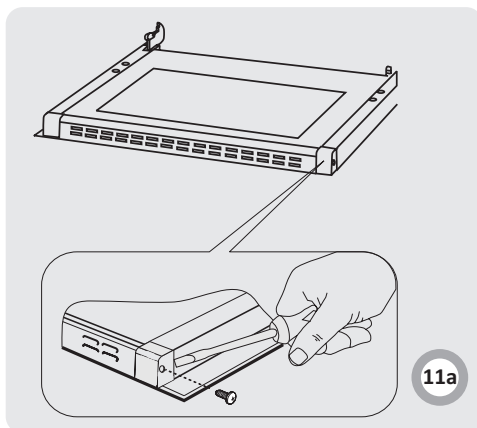
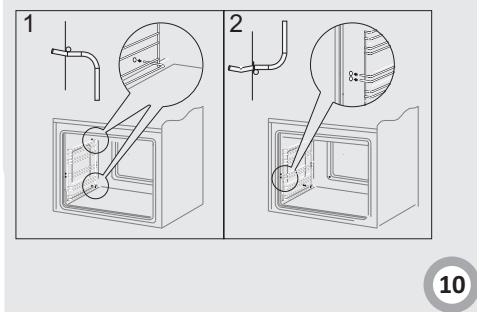
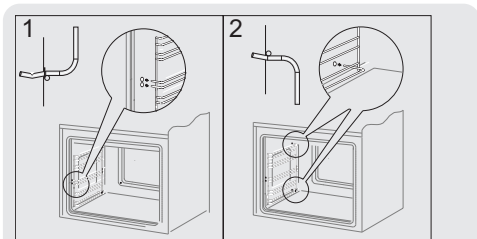
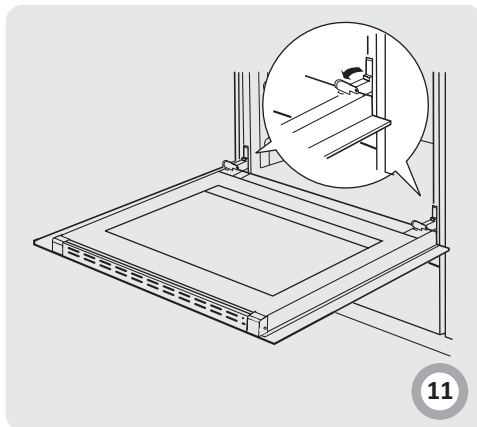
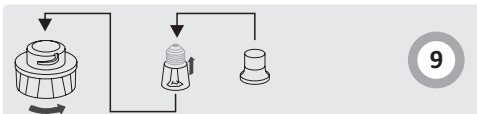
6o

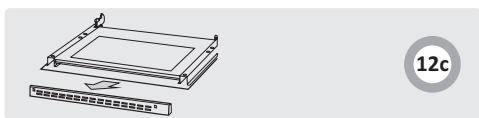
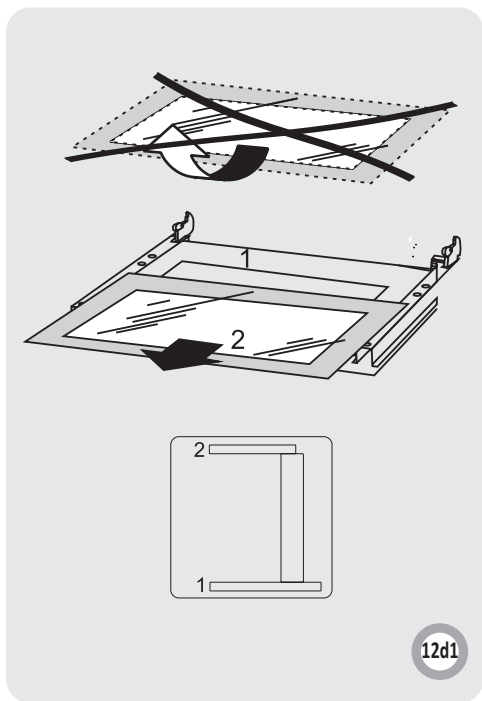
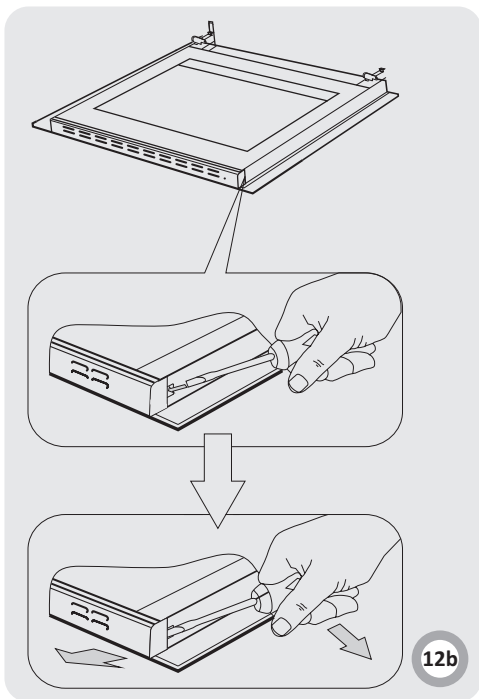
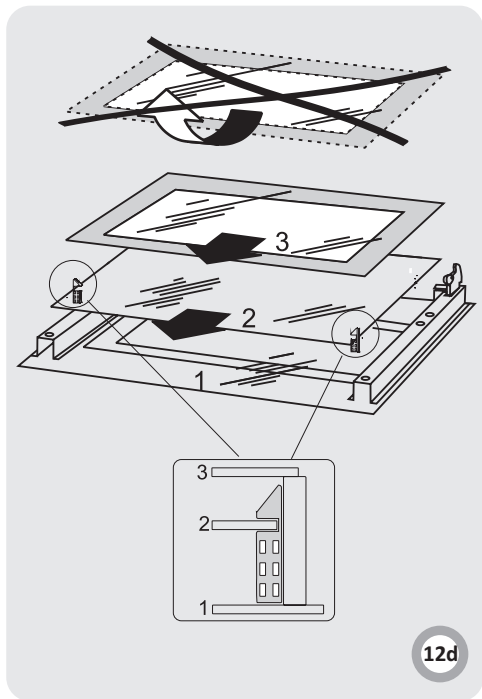
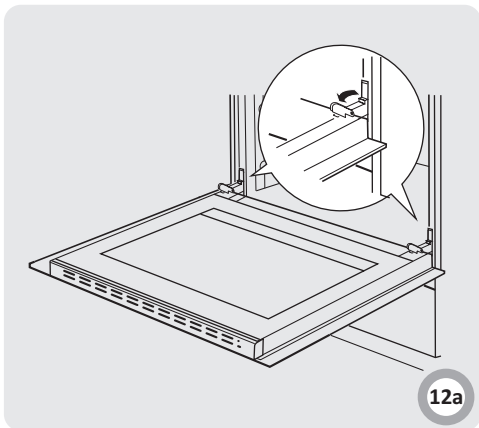


7



6z





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

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

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

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

### Внимание!

Плитой пользоваться только после ознакомления с данной инструкцией.

Плита предназначена исключительно для домашнего использования.

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

## СОДЕРЖАНИЕ

<b>УВАЖАЕМЫЙ ПОКУПАТЕЛЬ</b>	7
<b>КАК ЭКОНОМИТЬ ЭНЕРГИЮ</b>	7
<b>УКАЗАНИЯ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ</b>	8
<b>ОПИСАНИЕ УСТРОЙСТВА</b>	10
<b>МОНТАЖ</b>	11
<b>ЭКСПЛУАТАЦИЯ</b>	12
<b>ПРИГОТОВЛЕНИЕ ПИЩИ В ДУХОВКЕ - ПРАКТИЧЕСКИЕ СОВЕТЫ</b>	17
<b>УКАЗАНИЯ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ</b>	18
<b>ОБСЛУЖИВАНИЕ И УХОД</b>	20
<b>ПОВЕДЕНИЕ В АВАРИЙНЫХ СИТУАЦИЯХ</b>	21
<b>ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ</b>	22

## КАК ЭКОНОМИТЬ ЭНЕРГИЮ



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

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

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



### РАСПАКОВКА

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

безвредны, на 100% подлежат переработке и обозначены соответствующим знаком. Внимание! К упаковочным материалам (полиэтиленовые пакеты, куски пенопласта и т.п.) в процессе распаковки нельзя подпускать детей



### ИЗЪЯТИЕ ИЗ ЭКСПЛУАТАЦИИ

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

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

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

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

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

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

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

**Внимание!** Опасность пожара! Не складировать предметы и вещи на поверхности плиты!

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

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

Во время работы оборудование нагревается.

Следует соблюдать осторожность, не прикасаться к горячим частям внутри духовки. Когда используется духовка, доступные части могут нагреться. Рекомендуются 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.

Для чистки кухонной плиты нельзя применять оборудование для чистки паром.

- Особое внимание следует обратить на детей около плиты. Прямой контакт с работающей плитой грозит ожогом!
- Необходимо следить, чтобы мелкое кухонное оборудование и провода не соприкасались с нагретой духовкой и варочной поверхностью, поскольку изоляция этого оборудования не рассчитана на высокие температуры.
- Нельзя оставлять плиту без присмотра во время жарения. Масла и жиры могут загореться вследствие выкипания или нагревания.
- Не допускать загрязнения варочной поверхности и заливания ее жидкостью при варке. Особенно это касается сахара, который своим воздействием может повредить керамическое покрытие. Возникающие загрязнения удалять немедленно.
- Запрещается ставить на нагретые зоны посуду с мокрым дном, это может привести к появлению на панели несмываемых пятен.
- Использовать только рекомендованную изготовителем посуду, как предназначенную для употребления с керамической плитой.
- Если поверхность панели треснула, выключить плиту, чтобы исключить возможность удара током.
- Не включать варочную панель без поставленной посуды.
- Запрещается использовать посуду с острыми краями, которые могут повредить керамическую панель.
- Нельзя смотреть на разогревающиеся (не закрытые посудой) конфорочные зоны.
- Не следует ставить на открытую дверцу духовки посуду весом более 15 кг, на варочную поверхность – более 25 кг.
- Не использовать грубые чистящие средства или острые предметы для чистки стекол дверцы, они могут поцарапать поверхность и привести к появлению трещин на стекле.
- Нельзя ставить горячую посуду и иные вещи (более 75°C), а также легко воспламеняемые материалы в ящик шкафа.
- Нельзя пользоваться технически неисправной плитой. Все изъяны должны устраняться только квалифицированным персоналом.
- В любом случае технической неисправности, немедленно отключить электропитание плиты и сообщить о необходимости ремонта.
- Неукоснительно следовать указаниям и рекомендациям данной инструкции. Не подпускать к эксплуатации лиц, не ознакомленных с ее содержанием.
- Оборудование было спроектировано исключительно для приготовления пищи. Всякое другое его применение (например, обогревание помещения) является несоответствующим его назначению и может быть опасным.

## ОПИСАНИЕ УСТРОЙСТВА

1a

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

1b

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

Конфорки керамической плиты FCC\* - Рис 2a / 2b

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

\*для определенных моделей

## Установка плиты

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

## Подключение плиты к электропроводке

Внимание!

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

Указания для специалиста по монтажу.

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

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

Внимание!

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

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

Рис. 4b

## 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 с 0 до 10 минут, надо во первых повернуть на 90° регулятор таймера, а потом настроить выбранный режим работы.

## Механический Минутный таймер Ms\*

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

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

Рис.6б

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

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

Рис.6с

### Внимание!

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

## Управление работой конфорок керамической панели

### Выбор посуды

Правильно подобранная посуда должна иметь величину и форму приблизительно соответствующий поверхности используемой конфорки. Для посуды типа «гусятница» применяется специальная овальная конфорка размерами 170x265. Не следует использовать посуду с большим или выпуклым дном. Нужно помнить, что посуда должна иметь тщательно подобранную крышку. Рекомендуется использовать посуду с толстым литым дном. Загрязненные поверхности конфорок и посуды препятствуют теплообмену.

Рис.6h

### Подбор мощности нагревания

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

Рис.6g

- 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

### Важно!

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

Рис.6h

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

### Указатель нагрева поля

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

Рис.6о - Указатель нагрева поля

\*для определенных моделей


## Функции духовки и ее обслуживание.

Духовка с естественной конвекцией (стандартная)

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

Рис.6i

### Внимание!

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

## Возможные положения ручки



### Автономное освещение духовки

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



100-250  
°C

### Включены верхний и нижний нагреватели

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



### Включен гриль

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



### Включен верхний нагреватель

При этом положении ручки духовка 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, повернув ее вправо.

Рис.6z

Включение духовки сопровождается свечением двух сигнальных лампочек, **R** и **L**. Горение контрольной лампочки **R** цвета сигнализирует о работе духовки. Погасшая **L** лампочка информирует о том, что в духовке установилась нужная температура. Если кулинарные рекомендации советуют 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 приведет к нагреванию духовки стандартным способом.

## Контрольная лампа

Рис.6z

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

## Контрольная лампа

Рис.6z

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

### 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 на нужное положение,

Рис.6m

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 вентилятора. 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 позволяет 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, стовов, 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»)



### 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- тельное разогревание духовки, а так 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. Больше количество тепла будет находиться в нижней части выпекаемого, например, приготовление «мокрой» выпечки, пиццы.

## 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».

\*для определенных моделей

## 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,
- 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 нагреться. Рекомендуется не подпускать к духовке детей.

## Использование вертела\*

Вертел позволяет жарить готовящееся в духовке блюдо, переворачивая его. Главным образом он служит для поджаривания птицы, шашлыков, колбасок и т.п. Включение и выключение движения 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

\*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.

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

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

## Керамическая панель

- Панель чистится регулярно, после каждого использования. По мере возможности рекомендуется мыть плиту теплой водой (после того, как погаснет указатель нагрева поля). Не следует допускать сильного загрязнения варочной поверхности, особенно пригорания и накипи.
- Не следует применять чистящие средства с сильным абразивным свойством – например, порошки, содержащие абразивы, абразивные пасты, пемзу, металлические мочалки и т.п. Они могут поцарапать поверхность панели, наноса непоправимые повреждения.
- Не следует при чистке применять «активные, быстрочистящие» средства.
- Сильные загрязнения на панели можно отскоблить специальным скребком. При этом нужно следить за тем, чтобы не повредить раму керамической панели.

Рис.7

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

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

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

## 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 не 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, прикрепленные к проволочным проводникам. Направляющие следует вынимать и мыть вместе с проволочными проводниками. Перед размещением на них противеней, следует их выдвинуть (если духовка нагрета, проводники надо выдвинуть, зацепив задним краем противеня за буфера, которые находятся в передней части проводников) и затем ввести вместе в противенем.

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. Защелку 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.

\*для определенных моделей

# ПОВЕДЕНИЕ В АВАРИЙНЫХ СИТУАЦИЯХ

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

## ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ

Номинальное напряжение:	230V/400V~50 Гц
Номинальная мощность:	макс.9,0 кВт
Размеры плиты (ШИРИНА / ГЛУБИНА / ВЫСОТА)	60 / 50 / 85 см

### 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



Прибор маркируется знаком соответствия , 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 стандарттерде мұқият тексерілген.

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

Нұсқаулықты сақтап, оңай қолжетімді жерде ұстағаныңыз жөн. Қайғыра 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,	23
ЭЛЕКТР ЭНЕРГИЯСЫН ҚАЛАЙ ҮНЕМДЕУ ҚАЖЕТ	23
ҚАУІПСІЗДІК ТЕХНИКАСЫ БОЙЫНША НҰСҚАУЛАР	24
ҚҰРЫЛҒЫҒА СИПАТТАМА	26
ҚҰРАСТЫРУ	27
ПАЙДАЛАНУ	28
ЭКСПЛУАТАЦИЯ	32
ТАҒАМДЫ ҮРМЕПЕШТЕ ДАЙЫНДАУ – ІС ЖҰЗІНДЕГІ КЕҢЕСТЕР	33
КӨРСЕТІЛЕТІН ҚЫЗМЕТ ПЕН КҮТІМ	36
АПАТТЫ ЖАҒДАЙЛАРДАҒЫ ІС-ӘРЕКЕТ	37
ТЕХНИКАЛЫҚ ДЕРЕКТЕР	38

## 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:

#### • Даярлау үшін тиісті ыдысты қолдану.

Жалпақ және қалың түбі бар кастрөлдер электр қуатын 1/3 дейін үнемдеуге мүмкіндік береді. Ыдысты қақпақпен жабу қажет, бұл электр қуатын 4 есе азайтуға мүмкіндік береді!

- **Конфорка өлшеміне тәуелді тағам даярлау үшін ыдысты іріктеу қажет.** Даярлауға арналған ыдыс көлемі конфорка көлемінен аз болмауы тиіс.
- **Конфорка мен ыдыс түбінің тазалығын қадағалау қажет.** Ластану жылудың берілуіне кедергі келтіреді – тұрып қалған күміп кеткен ластанулар жиі жағдайда қоршаған ортаны өте ластайтын құралдар көмегімен ғана кетіруге болады.
- **«Кастрөлге артық үңілдеуден» аулақ болыңыз.** Сонымен бірге духовка есіктерін жиі ашуға да болмайды. Плитаны өз уақытында сөндіріп және қалған жылуды қолданыңыз. Ұзақ даярлау жағдайында даярлау соңына 5-10 минут қалғанда конфорканы сөндіріп отырыңыз. Осының арқасында сіз 20%-ға дейін электр қуатын үнемдей аласыз. Духовканы тек үлкен көлемді тағамдар үшін ғана қолданыңыз. 1 кг дейін салмағы бар етті кастрөлде қайнату үстіңгі бетінде даярлаған үнемді болады.
- **Духовканың қалған жылуын қолданыңыз.** 40 минуттан астам тағам даярлау жағдайында міндетті түрде даярлау аяқталғанға дейін 10 минут бұрын духовканы сөндіріңіз. Назар аударыңыз! Бағдарламаушыны қолданған жағдайда оны тағамдарды даярлаудың сәйкес барынша қысқа уақытына қалыпқа келтіру қажеттілігін ұмытпаңыз.
- **Термоциркуляция тәртібін қолдана отырып және духовканың есігін жауып өнімдерді қамырға орап пісіру қажет.**
- **Духовка есіктерін қатты жабыңыз.** Жылу есіктердің тығыздандырығыш төсемелеріндегі ластанулар арқылы шығады. Оларды

уақыттылы жойып отырған жөн.

- **Ас үй плитасын тоңазытқыштар/мұздатқыш камераларға тікелей жақын орналастырмау қажет.** Қажеттіліксіз электр қуатын қолдану жағдайында оның шығыны өседі.



### ОРАМАДАН ШЫҒАРУ

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 әжептәуір 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!

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

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.

Асүй плитасын тазалау үшін бұмен тазалауға арналған жабдықтарды қолдануға болмайды.

- Ас үйде балалар болған жағдайда ерекше абайлылықты танытқан жөн. Қосулы плитамен тікелей байланысқа түсу күйіктердің тууына алып келуі мүмкін!
- Ұсақ тұрмыстық техника және жетектер қыздырылған духовкамен немесе плитаның жұмыс үстіңгі бетімен жанаспауын қадағалау қажет, себебі бұл техниканың оқшаулануы жоғары температуралардың ықпалына тұрақты емес.
- Жылжымалы жәшікке жылдам тұтанатын материалдарды салуға болмайды, себебі духовканы қолдану кезінде тұтануы мүмкін.
- Қуыру кезінде плитаны қараусыз қалдыруға болмайды. Тағамды даярлау кезінде қолданылатын майлар қатты қыздырылу салдарынан жануы мүмкін.
- Плитаның жұмыс үстіңгі бетінің ластануына және оған қайнаған сұйықтықтың түсуіне жол беруге болмайды. Атап айтқанда бұл кейін жойылмайтын бүлінделулерге алып келуі мүмкін керамикалық плитамен байланысқа түсетін қантқа қатысты. Ластанулар туған жағдайда оларды бірден кетіріп отыру қажет.
- Плитаның қыздырылған жұмыс үстіңгі бетіне ылғал түбі бар ыдысты қоюға тыйым салынады, себебі плитаның жөнделмейтін бүлінделулеріне (кетпейтін дақтар) алып келуі мүмкін.
- Керамикалық плитамен жұмыс жасау үшін оның өндірушісімен ұсынылған ыдысты қолдану қажет.
- Пластик немесе алюминий жұқалтырдан жасалынған ыдысты қолдануға тыйым салынады. Ыдыстың мұндай түрі өте жоғары температураларда еруі және керамикалық плитаның бүлінуіне алып келуі мүмкін.
- Алдын-ала ыдысты орналастырмастан плитаның қайнату үстіңгі бетін іске қосуға тыйым салынады.
- Плитаны тазалау үшін бұмен тазалау құрылғысын пайдалануға болмайды.
- Пышақ, шанышқы, қасықтар мен қақпақтар, сонымен бірге алюминий жұқалтыры секілді металл заттарын ас үй плитасының жұмыс үстіңгі бетінде қалдыруға болмайды, себебі олар қатты қыздырылуы мүмкін.
- Плитаның керамикалық үстіңгі бетін бүлдіруі мүмкін өткір шеттері бар ыдысты қолдануға тыйым салынады.
- Салмағы 15 кг асатын ыдысты духовканың ашық есіктеріне, 25 кг асатын ыдыстарды жұмыс үстіңгі бетіне орналастыруға тыйым салынады.
- Есіктердің әйнектерін тазалау үшін қырғыш тазалау құралдарын немесе өткір металл заттарды қолдануға болмайды, себебі үстіңгі бетті тырнауы мүмкін, бұл өз кезегінде шыныда жарықтардың пайда болуына алып келуі мүмкін.
- Жылжымайтын жәшік сыйымдылығына ыстық ыдысты және табаны (75°C асатын), сонымен бірге жылдам тұтанатын материалдарды орналастыруға тыйым салынады.
- Техникалық ақаулы плитаны пайдалануға тыйым салынады. Кез-келген ақаулар сәйкес құзіреттілікке ие мамандармен ғана жойылуы тиіс.
- Кез-келген техникалық ақаулар туған жағдайда плитаны электр желісінен міндетті түрде ажырату қажет.
- Аспап тек жасалынған мақсаттарда ғана қолданылуы тиіс. Кез-келген өзге мақсаттарда қолданылуы (мысалы, жайды жылыту) дұрыс емес және қауіпті болып есептелінеді.

## ҚҰРЫЛҒЫҒА СИПАТТАМА

1a

- 1 Үрмепуштің температура реттегішінің тұтқасы
- 2 Үрмепеш функциясын таңдау тұтқасы
- 3, 4, 5, 6 Ручки управления конфорками
- 7 Термореттегіштің бақылау шамы L
- 8 Үрмепеш жұмысының бақылау шамы R
- 9 Крепление дверцы духовки
- 10 Жәшік (белгілі бір модельдер үшін)
- 11 Конфоркалар
- 12 Таймер\*

1b

- 1 Үрмепуштің температура реттегішінің тұтқасы
- 2 Үрмепеш функциясын таңдау тұтқасы
- 3, 4, 5, 6 Ручки управления конфорками
- 7 Термореттегіштің бақылау шамы L
- 8 Үрмепеш жұмысының бақылау шамы R
- 9 Крепление дверцы духовки
- 10 Жәшік (белгілі бір модельдер үшін)
- 11 Конфоркалар
- 12 Таймер\*

Керамикалық панель конфоркалары Сур.  
2a / 2b

### ҚҰРАЛДЫҒА 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

## Ас үй плитасын орнату

- Ас үй жай құрғақ және жақсы желденетін болуы, сонымен бірге ақаусыз желдетуге ие болуы тиіс, ал плитаның орнатылуы басқарудың барлық элементтеріне еркін қол жетімділікті қарастыруы тиіс.
- Плита Y класының құрастырылымына ие, яғни бір жағынан жоғары жиһазбен немесе қабырғамен жабылуы мүмкін. Кіріктірілетін жиһаз қаптамаға және 100°C температураға тұрақты оны желімдеуге арналған желімге ие болуы тиіс. Бұл шарттың орындалмауы үстіңгі беттің түр өзгертуіне немесе қаптама материалдың желімсізденуіне алып келуі мүмкін.
- плитаны қатты, тегіс еденге (тіреуге орнатуға болмайды) орнату қажет.
- Созуды пайдалану жөніндегі нұсқаулықта келтірілген нұсқауларға сәйкес құрастыру қажет.
- Пайдалануды бастамас бұрын көлденең жазықтықта теңестіру қажет, бұл табада майдың тең таралуы үшін өте маңызды. Бұл үшін жөшікті алдын ала жылжытып реттеу аяқтарын қолданыңыз. Реттеу диапазоны +/-5мм.

## Плитаны электрөткізгішке қосу

### Назар аударыңыз!


Өткізгішке қосуды тиісті рұқсаты бар құрастыру жөніндегі білікті маман орындай алады. Электрөткізгішке өз бетімен қайта ікемдеу немесе өзгеріс жасауға тыйым салынады.

Құрастыру жөніндегі маманға арналған нұсқаулық.

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

Қосылыс сызбасы плитаның тарату қалқанымен қатар тұрады. Қалқанға бекіткішін бұрауышпен бұрап алып, тысын алып тастағаннан кейін қол жеткізуге болады. Қосқыш кабельді дұрыс таңдауды есте сақтау, плитаның қосылу типі мен номиналды қуатын ескеру керек. Жалғастырғыш кабельді тартып бекіткен жөн.

### Назар аударыңыз!

Нөлдік тізбекті тарату қалқанындағы  («жерге қосу») символымен белгіленген қысқышқа қосу туралы есте сақтау керек. Плитаға қорек беретін электрөткізгіштің апаттық жағдай туындаған кезде тоқ беруді үзуге мүмкіндік беретін қорғаныс сөндіргіші болуы тиіс. Қорғаныс сөндіргішінің жұмыс түйісулерінің арақашықтығы кем дегенде 3 мм құрауы тиіс. Сызбада көрсетілгеннен өзгешеленетін қосылу тәсілі плитаның сынуына әкелуі мүмкін.

Сур. 4b

## 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°C, 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 нұсқауларын 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.

## Керамикалық панель конфоркаларының жұмысын басқару Ыдыс таңдау

Дұрыс таңдалған ыдыстың пайдаланылатын конфоркалардың тиісті бетіне жуық шамада және формада болуы тиіс. Түбі үлкен және дөңес ыдысты пайдаланбау керек. Ыдыстың мұқият таңдалған қақпағы болуын есте сақтаған жөн. Түбі қалың қиылған ыдысты пайдалану ұсынылады. Конфоркалар мен ыдыстың ластанған беті жылуалмасуына кедергі жасайды.

Сур. 6h

## Қыздыру қуатын таңдау

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


Сур. 6g

- 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

### Маңызды!

Конфоркасын тұтқасын сағат тілімен бұра отырып қосуға рұқсат етіледі. Қарама-қарсы бағытқа бұру сөндіргішті бұлдіруі мүмкін.

Сур.6п

Тұтқаның «0 • 1 • 2 • 3» диапазонында ішкі қыздыру алаңы жұмыс істейді және ыдысқа берілетін жылу мөлшерін бірқалыпты реттеуге болады. Тұтқасын  («гусятница») жағдайына уақытша ауыстыру сыртқы алаңды қосады. Осы сәттен бастап екі қыздыру алаңының (ішкі және сыртқы) жылу мөлшерін бірқалыпты реттеуге болады, өйткені ішкі ауыстырып-қосқыш тұтқасын 0 жағдайына қойғаннан кейін ғана екі алаңды сөндіреді.

## Алқап қыздырғышының нұсқағышы

Конфорка температурасы 50С-тан асқанда, тиісті алаң жарқылдай бастайды. Қыздыру нұсқағышының жарқылдауы ыстық конфоркаға кездейсоқ жанасудан сақтандырады. Қыздыру алаңын сөндіргеннен кейін онда шамамен 5-10 мин. жинақталған энергия сақталады, оны мысалы конфорканы қоспай-ақ жылыту немесе дайындалған тағамды жылы жағдайда ұстау үшін пайдалануға болады.

Сур.6о - Конфорка қыздыруының индикаторы.

\*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 отсуствует  символы жоқ.

### Тұтқасының ықтимал қалыптары



**Үрмепешті дербес жарықтандыру**  
Тұтқасын осы қалыпқа қойып, үрмепештің жарықтандыру камерасы қосамыз. 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 Режі қызыла 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 рецептітерде 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 камера-сында температураның 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 температураны таңдалған шамасына тұтқасын бұрағанда жасалады. - Сур. 6k

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

### Тұтқасының ықтимал қалыптары



#### Үрмепешті дербес жарықтандыру

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



#### Гриль қосылды

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



#### Жоғарғы қыздырғыш қосылды

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



#### Төменгі қыздырғыш қосылды

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



#### Жоғарғы және төменгі қыздырғыштар қосылды

Үрмепеш тұтқасын осы қалыпқа қою үрмепештің стандартты тәсілмен қызуына әкеледі.

### Бақылау шамдары

Сур.6z

Духовканың қосылуы плитаның Режі қызыла 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 рецепттерде ыдысты қыздырылған духовкаға қою ұсынылатындықтан, мұны L бақылау шамының алғашқы сәнуінен 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.



## 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).

## 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,



## төменгі жылытқыш қосулы

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

Сур.6l

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

Сур.6k



## жоғарғы және төменгі қыздырғыштар қосулы

Осы жағдайда айналмалы 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, күнгірт қаңылтыр табаларды қолдану міндетті болып табылады), бір деңгейде пісіру үрдісі.

Сөндіру екі тұтқаны да «●» / «0» жағдайына орнатумен жүзеге асырылады.



## 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).

0

## Тұтқасының ықтимал қалыптары



### үрмепешті тәуелсіз жарықтандыру

Осы жағдайда айналмалы тұтқаны орнатудың көмегімен үрмепешті шкафта жарық жанады.



### Жылдам жылыту

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



### Еріту

Желдеткіш қана қосулы, барлық қыздырғыштар сөндірілі.



### 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.

## Бақылау шамдары

Сур 6z

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 сәнуі духовканың берілген температураға қол жеткізгендігін білдіреді. Аспаздық рецепттерде ыдысты қыздырылған духовкаға қою ұсынылатындықтан, мұны L бақылау шамының алғашқы сәнуінен 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 қызуы мүмкін. Жұмысты басқару үрмепеш жұмысының режимін таңдау тұтқасының – орнату тұтқасын таңдалған функцияға айналдырудан тұрады, сонымен қатар, нужное положение,

Сур.6m

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

Сур 6k

\*для определенных моделей

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.




### терможелдеткіш қосулы

Айналмалы тұтқаны «ТЕРМОЖЕЛДЕТКІШТІ ҚОСЫЛУЫ» функциясына орнату үрмепешті шкафтың 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. Желдеткіші 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.



### Жылдам жылыту

Жоғарғы қыздырғыш гриль және желдеткіш қосулы.

Пешті алдын ала қыздыру үшін пайдаланылады



### 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. Қуырды үрмепештің есігі жабық жағдайда жүргізу қажет.



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

«Кушейтілген «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

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



### жоғарғы және төменгі қыздырғыштар қосулы

Осы жағдайда айналмалы 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.

## Бақылау шамдары

Сур.6з

Духовканың қосылуы плитаның Режі 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 рецепттерде 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.

## 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

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, қуапарды, 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.

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.6у



## 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 бүркуге 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 ( $\infty$ , 1)	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.

Пайдаланушының ұқыптылығы және үрмепешті таза ұстау және оны дұрыс күту оның апатсыз жұмысының мерзімін әжептәуір ұзартады.


Тазаламас бұрын, барлық тұтқалардың „●“/„0“ жағдайында тұрғанына аса назар аударатырып, үрмепешті сөндіру қажет. Тазалауды үрмепеш суығаннан кейін жүргізуге болады.

## Керамикалық панель

- Панель жи-жиі, әрбір пайдаланудан кейін тазаланады. Мүмкіндігінше плитаны жылу сумен жуу ұсынылады (алаңды қыздыру көрсеткіші сөнгеннен кейін). Пісіретін бетінің қатты ластануына, әсіресе күю мен қақтануға жол бермеу керек.
- Күшті абразивтері бар тазартқыш құралдарды – мысалы, құрамында абразивтері бар ұнтақтар, абразивті пасталар, абразивті тастар, кеуек тас, металл ысқыш сияқты абразивті қасиеттері бар тазарту құралдарын пайдалануға болмайды. Олар панельдерінің бетіне жөнделмейтін сызат түсіруі мүмкін. Тазалаған кезде «белсенді, тез тазартатын» құралдарды қолданбау керек.
- Панелдегі қатты кірлерді арнайы қырғышпен қыруға болады. Бұл ретте керамикалық панель жиектеріне залал келтірілмеуін қадағалау керек.

Сур.7

## 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 қажақтары бар тазалағыш құралдарын қолданбаңыз.

## Үрмепеш жарықтандыруының шамын алмастыру

**Электр тоғымен 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 сымдық 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

\*для определенных моделей

## 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 ілгештерде орналасқан бұрандаларды бұрап алыңыз (Сур. 11А).
2. Ілгештерді 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

\*белгілі үлгілер үшін

## ПАПАТЫ ЖАҒДАЙЛАРДАҒЫ ІС-ӨРЕКЕТ

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

## ТЕХНИКАЛЫҚ ДЕРЕКТЕР

Номиналды кернеуі

230/400V~ 50 Гц

Номиналды қуаттылығы

max. 9,0 кВт

Тақтаның көлемі (ЕНІ / ТЕРЕҢДІГІ / БИІКТІГІ)

60 / 50 / 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 ТР ТС 004/2011,
- „техникалық құралдардың электромагниттік үйлесімділігі” талап ТР ТС 020/2011

Аспап **EAC** сәйкестікті белгілісімен таңбаланады, және оған нарықты бақылау мекемелерге ұсынылатын сәйкестік сертификаты беріледі.