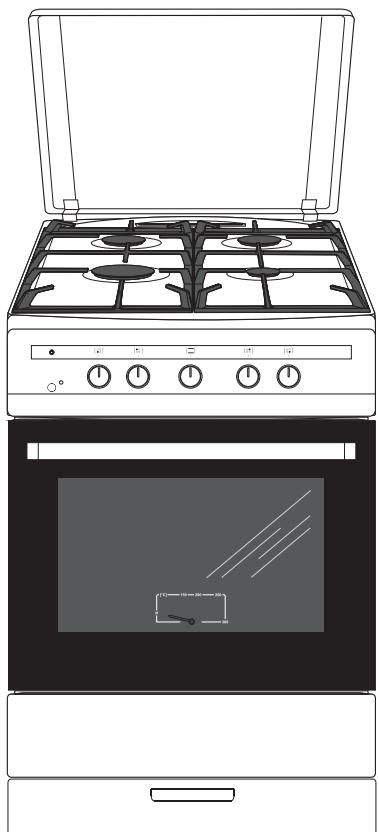
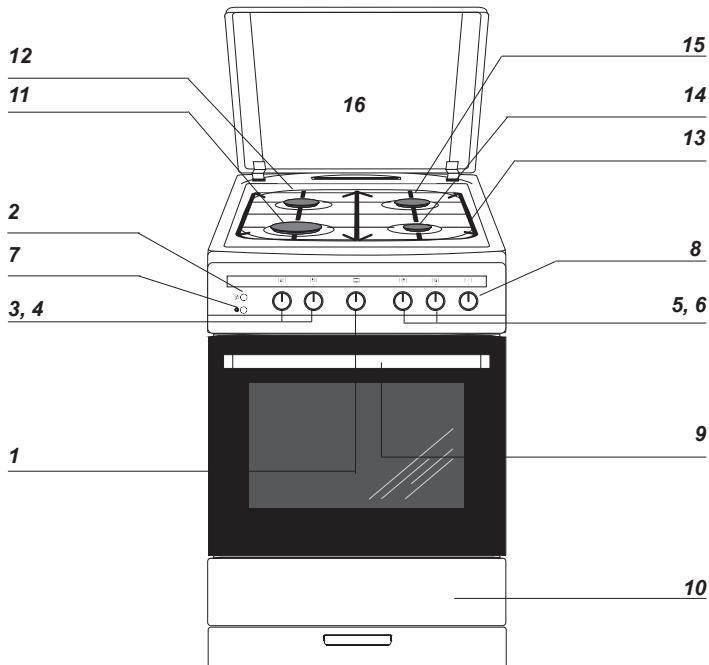


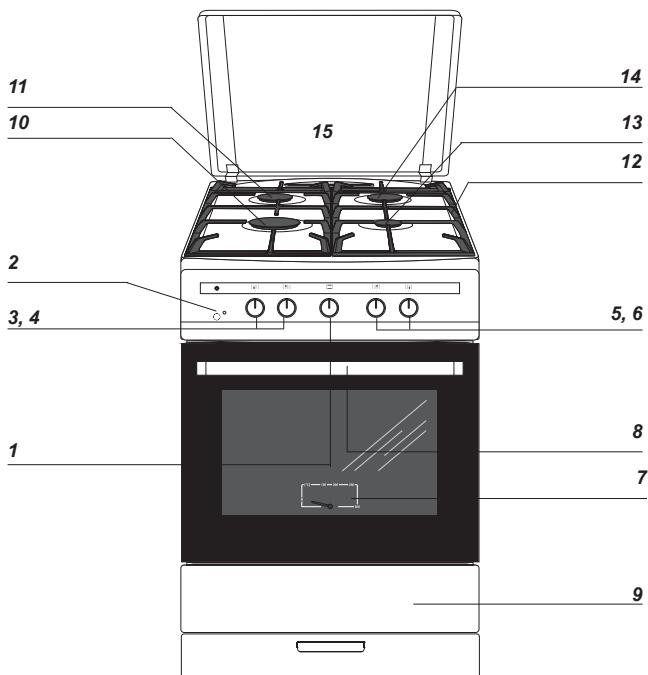
FCGI6*
FCGW6*
FCGB6*



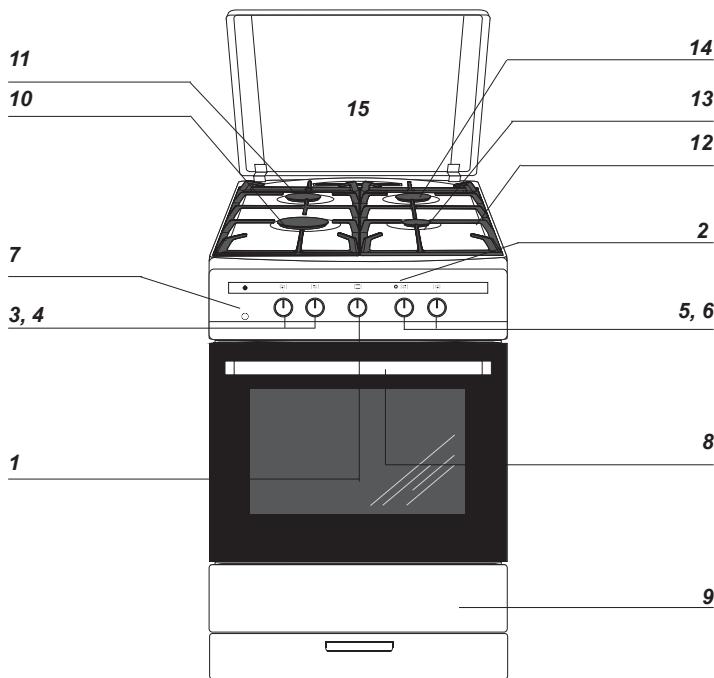
(RU) ИНСТРУКЦИЯ ПО ЭКСПЛУТАЦИИ
(KAZ) ПАЙДАЛАНУ БОЙЫНША НҰСҚАУЛЫҚ
(UA) ІНСТРУКЦІЯ З ЕКСПЛУАТАЦІЇ
(RO) MANUAL DE UTILIZARE
(DE) GEBRAUCHSANWEISUNG



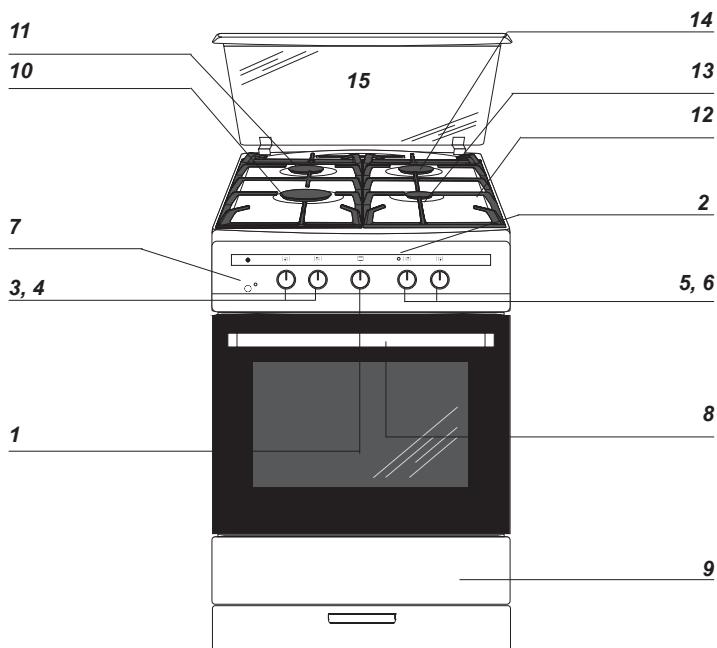
1a



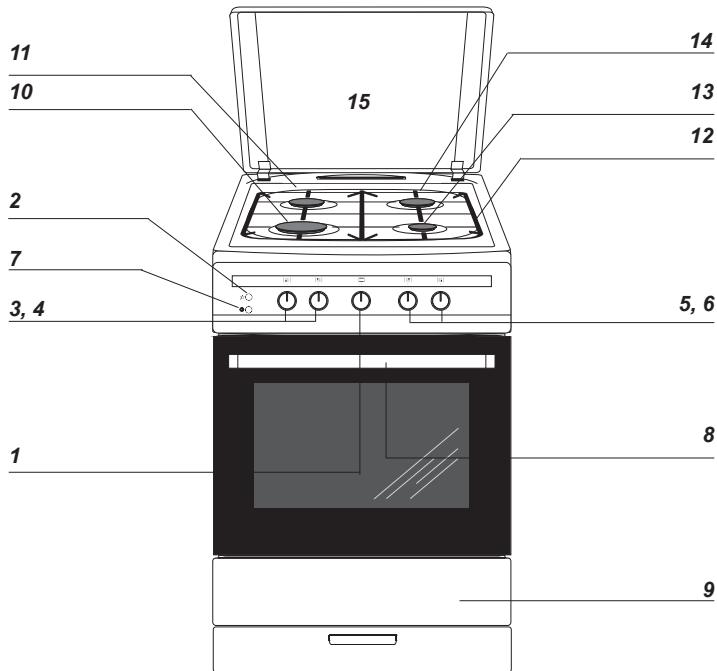
1b

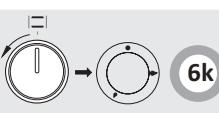
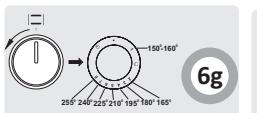
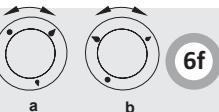
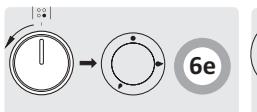
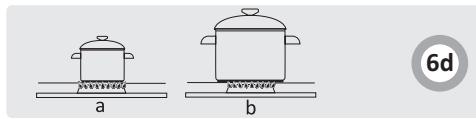
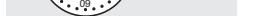
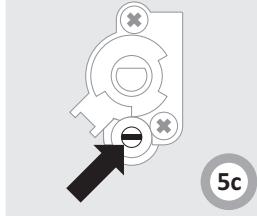
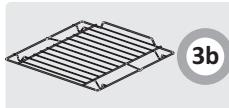
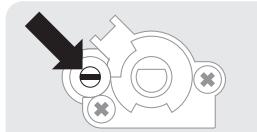
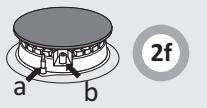


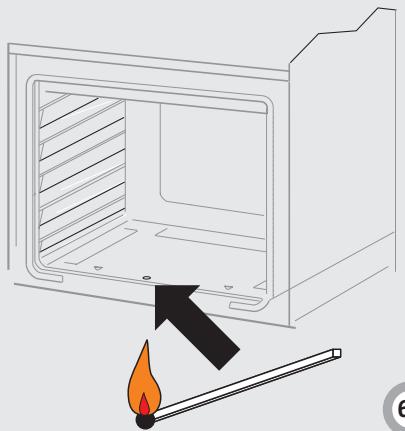
1c



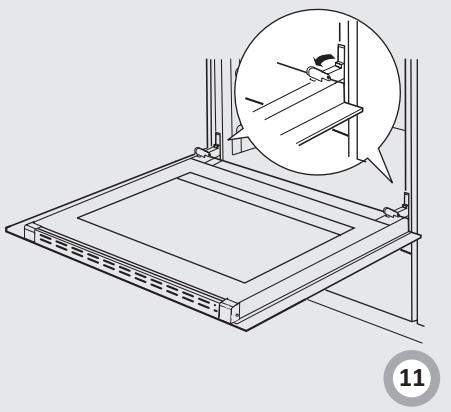
1d



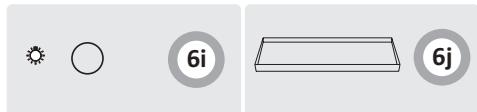




6h



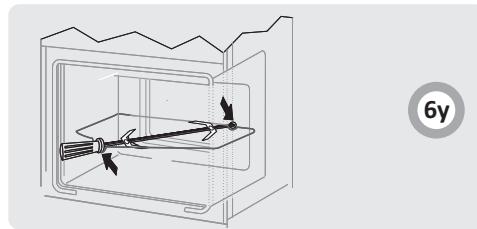
11



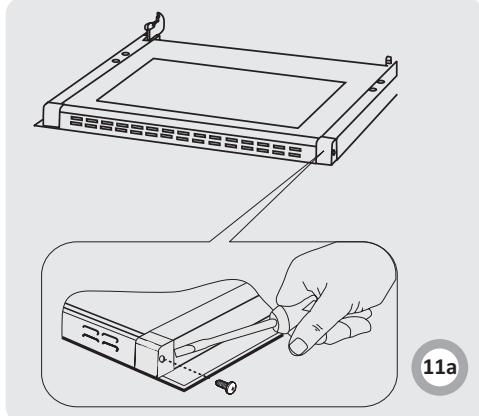
6i



6j



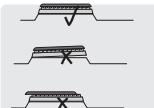
6y



11a



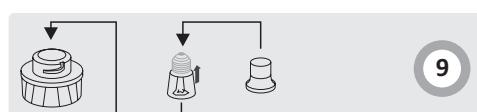
7



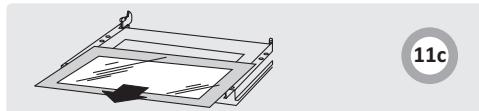
8



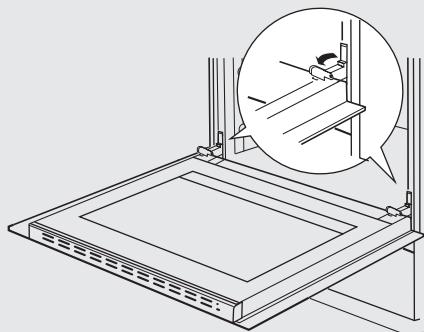
11b



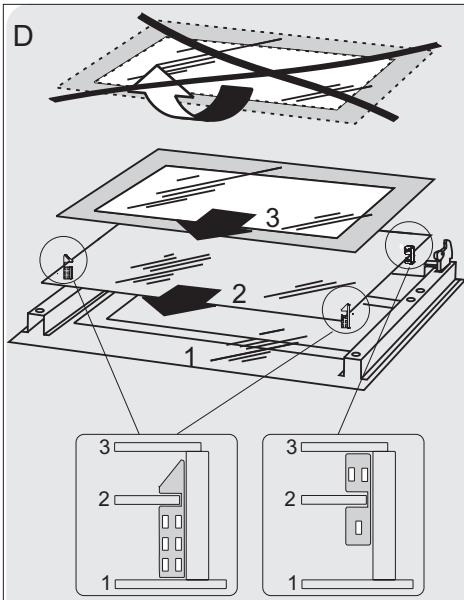
9



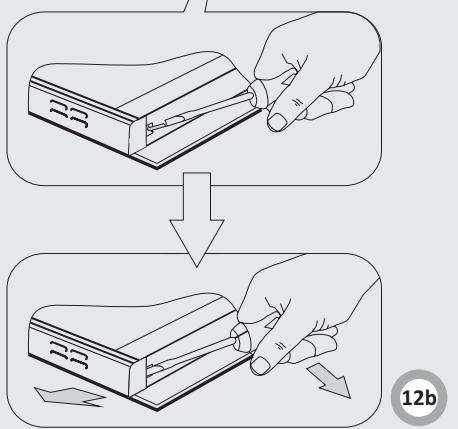
11c



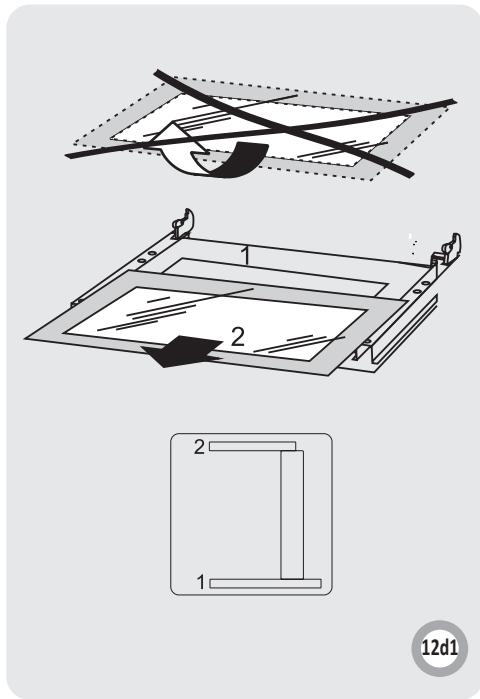
12a



12d



12b



12d1



12c

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 сохранять 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

УВАЖАЕМЫЙ ПОКУПАТЕЛЬ	8
КАК ЭКОНОМИТЬ ЭНЕРГИЮ	8
УКАЗАНИЯ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ	9
ОПИСАНИЕ устройства	11
МОНТАЖ	13
ЭКСПЛУАТАЦИЯ	16
ПРИГОТОВЛЕНИЕ ПИЩИ В ДУХОВКЕ - ПРАКТИЧЕСКИЕ СОВЕТЫ	18
ОБСЛУЖИВАНИЕ И УХОД	20
ПОВЕДЕНИЕ В АВАРИЙНЫХ СИТУАЦИЯХ	21
ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ	23

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! Делается 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 – почно 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, 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

ИЗЬЯТИЕ ИЗ ЭКСПЛУАТАЦИИ



По окончании срока использования данное устройство нельзя выбрасывать, 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, использование 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 складируйте предметы и вещи на поверхности плиты!

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

УКАЗАНИЯ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ

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 вместе 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, общий 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.
- Стеклянная 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 влаги в помещении, в котором установлено. Следует убедиться, хорошо ли проветривается кухонное помещение; необходимо поддерживать 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 стеклянной крышке плиты означает: Стеклянная 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 подсоединенена к газовому баллону, это действие выполняется после каждого использования.

ОПИСАНИЕ УСТРОЙСТВА

1а	1 Ручка регулятора температуры духовки 2 Кнопка электроподжига* 3, 4, 5, 6 Ручки управления газовыми конфорками 7 Кнопка освещение духовки* 8 Минутный таймер* 9 Крепление дверцы духовки 10 Ящик 11 Большая конфорка 12 Средняя конфорка 13 Решетка 14 Вспомогательная конфорка 15 Средняя конфорка 16 Крышка	1б	1 Ручка регулятора температуры духовки 2 Кнопка освещение духовки* 3, 4, 5, 6 Ручки управления газовыми конфорками 7 Термометр* 8 Крепление дверцы духовки 9 Ящик 10 Большая конфорка 11 Средняя конфорка 12 Решетка 13 Вспомогательная конфорка 14 Средняя конфорка 15 Крышка
----	--	----	---

1с	1 Ручка регулятора температуры духовки 2 Контрольная лампа печки 3, 4, 5, 6 Ручки управления газовыми конфорками 7 Кнопка освещение духовки 8 Крепление дверцы духовки 9 Ящик 10 Большая конфорка 11 Средняя конфорка 12 Решетка 13 Вспомогательная конфорка 14 Средняя конфорка 15 Крышка	1д	1 Ручка регулятора температуры духовки 2 Контрольная лампа печки 3, 4, 5, 6 Ручки управления газовыми конфорками 7 Кнопка освещение духовки 8 Крепление дверцы духовки 9 Ящик 10 Большая конфорка 11 Средняя конфорка 12 Решетка 13 Вспомогательная конфорка 14 Средняя конфорка 15 Крышка
----	---	----	---

1е	1 Ручка регулятора температуры духовки 2 Кнопка электроподжига* 3, 4, 5, 6 Ручки управления газовыми конфорками 7 Кнопка освещение духовки* 8 Крепление дверцы духовки 9 Ящик 10 Большая конфорка 11 Средняя конфорка 12 Решетка 13 Вспомогательная конфорка 14 Средняя конфорка 15 Крышка
----	---

2f- КОНФОРКА

- а- Датчик пламени*
б- Свеча электроподжига*

Оснащение плиты - перечень:

- За Поддон для выпечки*
3б Решетка для гриля (решетка для сушки)
3с Поддон для жарки*

*для определенных моделей

ОПИСАНИЕ УСТРОЙСТВА

Hansa Haushaltsgeräte				Сжиженный газ (G30)				Природный газ (G20)	
Горелка	Диаметр (мм)	Теплоотводная способность кВт (р.с.с.*)		Байпасс 1/100 (мм)	Форсунка 1/100 (мм)	Расход* г/ч		Форсунка 1/100 (мм)	Поток* л/ч
		Номинал	Сокращен.			***	**		
Быстрая (Большая)	90,00 90,00	2,40 3,00	0,70 0,70	39,00 39,00	78,00 87,00	175,00 204,00	171,00 200,00	112,00 129,00	229,00 267,00
Полубы-страга (Средняя)	65,00 65,00	1,40 1,75	0,50 0,50	29,00 29,00	60,00 65,00	102,00 131,00	100,00 129,00	86,00 97,00	133,00 171,00
Вспомогательная (Малая)	45,00	1,00	0,40	29,00	50,00	72,00	70,00	77,00	95,00
Духовой шкаф		2,80	0,80	44,00	84,00	204,00	200,00	130,00	267,00
Давление подачи	Номинал (мБар) Минимально (мБар) Максимально (мБар)					28-30 20 35	37 25 45		20 17 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.

МОНТАЖ

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. Особенno 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 $2\text{м}^3/\text{час}$ на 1 кВт мощности горелок. Воздух может поступать непосредственно снаружи, через канал диаметром минимум 100см^2 , 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 такого 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, сохранив 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 сковородке). 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 варочных поверхностей, устанавливаемые в кухонных блоках.

Подсоединение плиты к газопроводу.

Внимание!

Плита должна быть подсоединенна 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 проводу.

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 18 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 термоустойчивые 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

- При производстве плита рассчитана на питание переменным однофазным током (230В~50 Гц) и оснащена кабелем подключения 3 x 1,5 мм² 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 действующей системой заземления, соответствующей требованиям действующих норм и распоряжений,
 - доступна ли розетка.

Внимание!

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

МОНТАЖ

- 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 DEFENDI (согласно обозначению DEFENDI на частях горелки)

Тип газа	Горелка					
	Вспомогательная диаметр сопла [мм]	Средняя диаметр сопла [мм]		Большая диаметр сопла [мм]		Духовка диаметр сопла [мм]
	тепловая нагрузка 1,00 кВт	тепловая нагрузка 1,40 кВт	тепловая нагрузка 1,75 кВт	тепловая нагрузка 2,40 кВт	тепловая нагрузка 3,00 кВт	тепловая нагрузка 2,80 кВт
G20 / 18-20 mbar	0,77	0,86	0,97	1,12	1,29	1,30
G30 / 28-30 mbar	0,50	0,60	0,65	0,78	0,87	0,84

Ваши действия при изменении вида используемого газа:

Горелка	Пламя	Переключение с жидкого на натуральный газ	Переключение с натурального газа на жидкий
Плита	полное	1.Поменять сопло горелки, в соответствии с таблицей сопел.	1.Сопло горелки поменять на соответствующее, как указано в таблице сопел.
	в режиме экономии	2.Легко открутить регуляционный винт и отрегулировать уровень пламени.	2.Легко открутить регуляционный винт и проверить уровень пламени.
Духовка	полное	1.Сопло горелки поменять, в соответствии с таблицей сопел.	1.Сопло горелки поменять, в соответствии с таблицей сопел.
	в режиме экономии	2.Легко открутить регуляционный винт и отрегулировать уровень пламени. Уровень температуры в духовке должен составлять 150 °C.	2.Легко открутить регуляционный винт и отрегулировать уровень пламени. Уровень температуры в духовке должен составлять 150 °C.

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.5a - 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. 6b. 6c плитах 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.5b - Обычный кран Copreci*

Рис.5c - Кран с защитой от утечки газа Copreci*

Рис.5d - Кран с защитой от утечки газа Defendi*

Внимание!

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

*для определенных моделей

ЭКСПЛУАТАЦИЯ

Перед первым включением плиты

- удалять части упаковки,
- аккуратно (медленно) удалять этикетки с дверок духовки, если на раме сохранился заметный след, нужно разогреть камеру духовки (смотри ниже) и на нагретое стекло духовки побрызгать жидкостью для мытья стекол и вытереть мягкой тряпкой.
- 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,
- 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.

Обслуживание конфорок варочной поверхности

Подбор посуды

Нужно обращать внимание на то, чтобы диаметр dna 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:

*для определенных моделей

- 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 её 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 ощущимого 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 V .
- 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.

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)

ЭКСПЛУАТАЦИЯ

В зависимости от потребности можно плавно менять величину пламени.

Срабатывание газ-контроля:

- Рис.6f
а - неправильно
б - 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.

Функции духовки и ее эксплуатация.

Сведения, касающиеся оборудования духовки нагревательными элементами в зависимости от модели плиты.

Духовка может нагреваться газовой конфоркой или электрической печкой. Управление работой духовки производится при помощи единственной ручки, снабженной циферблатором, отображающим установки терморегулятора.

Рис.6g

Внимание!

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

Ручка регулятора температуры духовки*

Рис.6k

Внимание!

Все духовки оборудованы газовыми кранами с регулятором температуры и защитой от утечки газа. При зажигании духовки, как описано ниже, ручку нужно придержать нажатой примерно 3 -10 сек. Это время необходимо для нагревания датчика и включения защиты. Если пламя при этом гаснет, действия следует повторить с трех секундным перерывом. Если пламя не загорится в течение 10 сек, повторить попытку через 1 минуту, проветрив предварительно духовку.

Для включения духовки нужно:

- зажечь спичку,
- нажать ручку до упора и повернуть влево до отметки выбранной температуры,
- поднести спичку к запальному отверстию (рисунок ниже) и удержать ручку нажатой около 3-10 сек с момента загорания газа. Если пламя погаснет, повторить действия через 3 сек

Рис.6h

- следить за пламенем (заметное уменьшение пламени означает достижение заданной температуры духовки).

Внимание!

Регуировка температуры возможна только при закрытой дверце духовки.

- Выключение – повтором ручки до упора вправо.

*для определенных моделей

Пользователь должен знать, что:

защита от утечки газа приводит к перекрытию подачи газа в течение 60 секунд после исчезновения пламени, температура в духовке регулируется и поддерживается самостоятельно, после зажигания – конфорка работает в полную силу вплоть до достижения нужной температуры – после ее достижения термостат уменьшит пламя, поддерживая заданную температуру.

Освещение духовки

- включение происходит после нажатия на панели управления кнопки «освещение».

Рис.6i

Использование печки

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

Для включения печки нужно:

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

Внимание!

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

Использование вертеле*

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

Вертеле не имеет отдельной ручки управления.

Приготовление блюда на вертеле:

(см. рисунки)

- поместить пищу на вертел и закрепить при помощи вилок,
- рамку вертеле разместить в духовке на 3 снизу рабочем уровне ,
- конец вертеле 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.6j

Выпечка

- Выпечку можно готовить в формах и поддонах, которые устанавливаются на сушильной решетке. Для выпечки рекомендуется использовать алюминиевые поддоны или поддоны с покрытием серебристого цвета, помещающиеся на решетке (гриле) духовки, противни или формочки для печенья нужно устанавливать поперек камеры духовки,

Рис.6j

- перед выемкой проверяется при помощи деревянной палочки (которая при правильной выпечке после погружения в тесто должна остаться сухой и чистой),

ТАБЛИЦА 1: Пироги

ВИД ВЫПЕЧКИ	ТЕМПЕРАТУРА Предварите- льного нагревания [°C]	ТЕМПЕРАТУРА [°C]	ВРЕМЯ ВЫПЕЧКИ [МИН]	Уровень снизу
Фруктовый торт	170	160	60-70	2
Бабка песочная	170	150-160	20-40	2-3
Бисквит	170	150-160	20-30	2-3
Печенье	180	170	30-50	3
Дрожжевое пирожное	180	180	40-50	3
Полупесочное пирожное	200	180	40-60	3
Песочное пирожное	220	200	25-40	3
Французское пирожное	230-250	200-220	15-20	3

Выпечка

- В духовке готовится мясо порциями более 1 кг. Порции, вес которых меньше, рекомендуется готовить на газовых горелках плиты,
- 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.

МЯСО	Уровень снизу	Температура [°C]	Время* в мин.
ГОВЯДИНА Ростбиф или филе С кровью Разогретая духовка Сочный Разогретая духовка Поджаренный Разогретая духовка Жаркое	3 3 3 2	250 250 210-230 200-220	на 1 см 12-15 15-25 25-30 120-140
СВИНИНА Жаркое Шинка Филе	2 2 3	200-210 200-210 210-230	90-140 60-90 25-30
ТЕЛЯТИНА	2	200-210	90-120
БАРАНИНА	2	200-220	100-120
ДИЧЬ	2	200-220	100-120
ДОМАШНЯЯ ПТИЦА Цыпленок Гусь (примерно.2кг)	2 2	220-250 190-200	50-80 150-180
РЫБА	2	210-220	40-55

ТАБЛИЦА 3: Гриль 

ПРОДУКТ	УРОВЕНЬ СНИЗУ	Температура [°C]	Время [мин.]	
			Страна 1	Страна 2
Свиной бок	4	250	8-10	6-8
Свиной шницель	3	250	10-12	6-8
Шашлык	4	250	7-8	6-7
Колбаски	4	250	8-10	8-10
Ростбиф, (стейк 1kg)	3	250	12-15	10-12
Телячий бифштекс	4	250	8-10	6-8
Телячий стейк	4	250	6-8	5-6
Бараний бок	4	250	8-10	6-8
Ягнечий бок	4	250	10-12	8-10
Половина цыпленка (по 500г)	3	250	25-30	20-25
Рыбное филе	4	250	6-7	5-6
Форель (на 200 – 250г)	3	250	5-8	5-7
Хлеб (тосты)	4	250	2-3	2-3

ОБСЛУЖИВАНИЕ И УХОД

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 остывает.

Конфорки, решетка, корпус плиты

В случае загрязнения конфорок и решетки, их нужно снять с плиты и промыть в теплой воде с добавлением средств, удаляющих жир и грязь. Затем насуcho 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 серьёзно 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 нержавеющими 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.

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 насуcho.
- Вывернуть осветительную лампочку из гнезда, при необходимости заменить ее не новую
 - лампочка высокотемпературная (300°C) с параметрами:
 - напряжение 230
 - мощность 25 W -резьба Е14.

Лампочка духовки - Рис 9

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

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 регуляционные работы должны производиться соответствующим сервисным центром или мастером, имеющим необходимую квалификацию и допуск.

ОБСЛУЖИВАНИЕ И УХОД

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*

- С помощью крестообразной отвертки отвинтить винты, расположенные в боковых защелках (рис. 11A).
- Защелки вытолкнуть с помощью плоской отвертки и вынуть верхнюю планку дверцы (рис. 11A, 11B).
- Внутреннее стекло вынуть из крепления (в нижней части дверцы) (рис. 11C).
- Помыть стекло теплой водой с небольшим количеством чистящего средства.

Чтобы установить стекло, следует поступать в обратной очередности. Гладкая часть стекла должна находиться сверху.

Рис.11C - 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. 12A). 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 12A - Отодвинуть предохранители петель

Снятие внутреннего стекла

- С помощью плоской отвёртки зацепить и

выдвинуть верхнюю планку дверей, осторожно приподнять её по бокам (рис. 12B)

- Вынуть (вытянуть) планку верхних дверей, как показано на рисунке (рис. 12B и 12C).
- Внутреннее стекло вынуть из крепления (в нижней части дверцы).

Рис. 12d, 12d1.

- 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 планкуновременно с обеих сторон дверей. Для того, чтобы правильно установить верхнюю планку дверей, следует сначала приложить левый конец планки к дверям, а правый её конец размастить вдавливающим движением до момента звука «защёлкивания». Затем, с левой стороны также вдавить планку до момента звука «защёлкивания».

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

Рис. 12d1 - Снятие внутреннего стекла. 2 стеклянные.

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 регуляционные работы должны производиться соответствующим сервисным центром или мастером, имеющим необходимую квалификацию и допуск.

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, пропустить помещение, снять конфорку, прочистить и пропустить отверстия

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	Придержать нажатую ручку пока конфорка не загорится полностью
3. Пламя гаснет после загорания конфорки	Ручка крана была слишком быстро отпущена	Придержать ручку в положении «большое пламя»
4. Электрика не работает	Отсутствие питания	Проверить предохранитель, перегоревший заменить
5. Не работает освещение духовки	Лампа вывернута или перегорела	Подкрутить или заменить лампу (см. Раздел Чистка и содержание плиты)

ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ

Номинальное напряжение	230 В~50 Гц
Класс электробезопасности	I
Класс прибора	2.1
Размеры плиты (ширина / глубина / высота)	60 / 60 / 85 см
Полезный объем духовки*	58 литров
Энергетическая категория	на этикетке
Вес	примерно 45 кг
Соответствует нормативам EN 60335-1, EN 60335-2-6, EN 30-1-1	

модель	Номинальная мощность кВт**	Теплоотводная способность кВт**
FCGW61001	0,025	10,3
FCGB61001	0,025	10,3
FCGW61101	0,025	10,3
FCGB61101	0,025	10,3
FCGW61021	0,025	10,3
FCGW61000	0,025	10,3
FCGW63021	2,0	10,3
FCGB63021	2,0	10,3
FCGW63022	0,025	10,3
FCGI63022	2,0	10,3

* согласно EN 30-1-1

** на заводской табличке

«Hansa» үрмепеші пайдаланудың ерекше қарапайымдылығы мен жұз пайыздық тиімділік сияқты қасиеттерді өзінде біріктіреді. Нұскаулықты оқып болғаннан кейін Сізде үрмепешті қуту бойынша қынышлықтар туындамайды.

Үрмепеш, зауыттан шығару барысында, орау алдында қауіпсіздік және жұмысқа жарамдылық мақсатында арнаңың стендтерде мүкият тексерілген.

Құралды қоспас бұрын, Сізден пайдалану бойынша нұскаулықты мүкият оқып шығуынызды өтінеміз.

Онда баяндалған нұскауладырса сақтау үрмепешті дұрыс пайдаланбаудың алдын алады.

Нұскаулықты сақтап, онай колжетімді жерде ұстаганыңыз жөн. Қайғылы оқигадан аулақ болу үшін пайдалану бойынша нұскаулықтағы ережелерді жүйелі түрде орындау қажет.

Назар аударыныз!

Үрмепешті тек осы нұскаулықпен танысқаннан кейін ғана қолданыңыз.

Үрмепеш тек үй жағдайында пайдалану үшін ғана арналған.

Дайындауша құралдың жұмысына әсер еттейтін өзгерістерді енгізу құқығын өзіне қалдырады.

МАЗМУНЫ

ҚҰРМЕТТИ САТЫП АЛУШЫ,	24
ЭЛЕКТР ЭНЕРГИЯСЫН ҚАЛАЙ ҮНЕМДЕУ ҚАЖЕТ	24
КАУІПСІЗДІК ТЕХНИКАСЫ БОЙЫНША НҰСҚАУЛАР	25
ҚҰРЫЛҒЫРА СИПАТТАМА	27
ҚҰРАСТАРЫ	28
ПАЙДАЛАНУ	31
ҮРМЕПЕШТЕ ДАЯРЛАУ – ПРАКТИКАЛЫҚ КЕҢЕСТЕР	33
КӨРСЕТИЛЕТІН ҚЫЗМЕТ ПЕН КҮТИМ	35
АПАТТАЫ ЖАҒДАЙЛАРДАҒЫ ІС-ӘРЕКЕТ	36
ТЕХНИКАЛЫҚ ДЕРЕКТЕР	37

ЭЛЕКТР ЭНЕРГИЯСЫН ҚАЛАЙ ҮНЕМДЕУ ҚАЖЕТ



Электр энергиясын тиімді пайдалану тек шығындарды тәмемдегі қана қоймайды, сонымен қатар қоршаган ортанды да қорғайды. Келесі қарапайым ережелерді орындау ең жаксы нағтижелерге жетуге қомектеседі:

- Табағамдар дайындау үшін ыдыс-аякты дұрыс пайдалану.

Тамак дайындауга арналған ыдыс конфорка жалынынан аз болмауы тиіс. Үйдисты қақпақпен жауып қоюды ұмытпаңыз.

- Конфоркалардың, тордың, жанарғы астындағы плитаның таза болуы. Ластану жылудың берілуіне кедерігүй жасайды – қатты күйлен ластануды құралдармен ғана алғып тастауға болады, ол өз кезеңінде қоршаган ортага зиянын тигізеді. Жалын белгіліш пен конфоркалар инжекторларының маңын ерекше таза ұсташа керек.
- Көрексіз «қарап түрдү» болдырмай. Духовханың 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. Табағамды 40 минуттан көп дайындаған жағдайда, духовханы әзір болуына 10 минут қалғанда сөндіріп тастау үсініллады.
- Назар аударыңыз! Таймерді пайдаланған жағдайда тамақты әзірлеудің ең қысқа уақытын қойыңыз.
- Конвекцияны пайдалана отырып және үрмепештің есігін жауып табағам дайындау. Жылу ластануына байланысты духовка есігіне кетеді. Ластануды бірден алып тастаған жөн.
- Плитаны тікелей тоңазытқышқа немесе мұздатқыш камераға жақын орнатпау. Қажетсіз электрнәргиясын тұтыну артады.



Тасымалдау үшін құрал зақымданулардан орамадан қорғалған. Орамадан шығарған кейін, Сізден оның белгітерінен қоршаган ортага залал көлмейтін әдіспен құтылуынызды сұраймыз. Ораманы дайындау үшін қолданылған барлық материалдар зиянсыз, оларды

100 %-ға кайта өндeуге болады және сәйкес белгімен белгілінген.

Назар аударыңыз! Орамадан шығару барысында орама материалдарына (полиэтилен пакеттер, пенопласттың белгілері және т.б.) баларапарды жақыннатпаңыз.

ПАЙДАЛАНУДАН АЛЫП ТАСТАУ



Пайдалану мерзімі аяқталғаннан кейін осы құралды қарапайым коммуналдық қалдық ретінде тастауға болмайды, оны электрлі және электрондық құралдарды кабылдау және қайта өндeу орнына еткізген жөн.

Осы туралда құралда, пайдалану бойынша нұскаулықта жөн орамада белгілінген белгі мәлімет береді.

Құралда өз белгілерінен сәйкес қайта өндeу жататын материалдар пайдаланылған. Өзінің қызымет ету мерзімі аяқталған құралды қайта өндeудің, материалдарын пайдаланудың немесе пайдаланудың басқа түрлінің арқасында Сіз қоршаган ортанды қорғауға әжептеуір үлес косасыз.

Пайдаланылған құралды пайдаға асырудың сәйкес тармағы туралы мәліметті Сіз жергілікте әкімшілікten аласыз.

Назар аударыңыз! Жабдық және оның қолжетерлік бөліктері пайдаланған кезде қыздады. Әрқашан қыздыру элементіне жанасқанда, зақымдану қаупі бар екенін есте сақтау керек. Сондықтан жабдық жұмыс істеп

түрғанда 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 өшірменіз! 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 берменіз! Жабдықты тазалау және қызмет көрсетуді балалар ересектердің қадағалауынсыз жасай алмайды.

Жұмыс жасау барысында құрал қыздады. Абай болу қажет, үрмелештің ішіндегі ыстық бөліктерге қол тигізбеніз. Үрмелеш қолданылып жатқан кезде, қолжетімді бөліктері қызуы мүмкін. Үрмелешке балаларды жақыннатпауға кенес 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 boldырмай үшін шамды алмастырмас бұрын құралдың сөндірілгеніне көз жеткізініз.

Плитаның қақпағын ашпас бұрын, оны ластануын

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

- Бұл жабдықты міндettі ережелерге сәйкес орнату жөне жақын жеделтілітін орынжайдаға ғана пайдалану керек. Орнатар жөне пайдаланар алдында пайдалану жөніндегі нұсқаулықпен танысу қажет.
- Жұмыс істегендегі күрүлгі қыздады. Үрмелештің ішкі ыстық белгілеріне жаңасу үшін сақтақ жасау үсынылады.
- Плитаны пайдаланған кезде балаларды қадағалаңыз, өйткени олар оның жұмыс істеу негіздерін білмейді. Балалың күйін қалуына конфорка, духовка камерасы, тор, есігінің жақтаулары, плитадағы сұйыбы бар ыдыс себепші болуы мүмкін.
- Механикалық асүй жабдығының электр сымдары плитаның ыстық жерлеріне тиip кетпеудін қадағалау керек.
- Шкафа тез жанатын материалдарды салуға болмайды, олар духовка жұмыс істең жатқан уақытта жанып кету мүмкін.
- Қуырып жатқан уақытта плитаны қараусыз қалдырымау керек. Май жөне тоңмай қатты қызғаннан жануы мүмкін.
- Қайнатқанда конфоркага төгілуі мүмкін – осының қадағалаңыз.
- Плитабулінгеннен кейінғанда орнатылған жойғаннан кейін ғана пайдалануға болады.
- Плитаның барлық крандары жабықтырғанына кез жеткізбіл түрлі, газқұбырының кранын немесе баллондағы клапанды аашпаңыз.
- Комфоркага төгіліне немесе олардың ластануына жол берменіз. Ластаңған жанарғыны плитада сұығаннан кейін тазалап, кептіру қажет.
- Үйдіс-аяқты тікелей комфоркага койманыз.
- Конфоркадан белек торға шіндегі 10 кг артық емес ыдыстың қоюға болады, тор көтере алатын жалпы салмақ – 40 кг.
- Тұтқалары мен конфоркаларын ұрманыз.
- Салмағы 15 кг көп затты духовканың ашақ есігіне койманыз.
- Қосебі дайындығы жоқ тұлғаларда плитаның жақтаға жасауға жөне жөндеуге тыйым салынады.
- Қолыңызда жанған сірінке немесе газ жағатын құрылғы болмаса, плиталарадың крандарын ашаға тыйым салынады.
- Конфоркалардың жалының үрлеуге тыйым салынады.
- Плитаның қақпағын ашпас бұрын, оны ластануын тазарту қажет. Қақпағын жаппас бұрын пісіру қабатын салқындастып алу қажет.
- Шыны қақпақ қызған кезде шатынауы мүмкін. Оны жаппас бұрын барлық кемпіректерді сөндіріңіз.
- Плитаны газдың басқа түріне өз бетімен кайта икемдеуге, плитаны басқа орынға ауыстыруға жөне көрек жүйесін езгерістер енгізуге тыйым салынады. Мұндай операциаларды үзілдепті маман ғана жасай алады.
- Есігінің шынысын тазалау үшін қатты тазартқыш заттарды немесе үшкір металл заттарды пайдаланбаңыз, олар бетіне сыйзат түсіруі мүмкін, бұл өз кезеңінде жарық пайда болуына әкеледі.
- Плитаны тазалау үшін бumen тазалау құрылғысын пайдалануға болмайды.
- Бұл жабдық мүмкіндігі шектеулі, сенсорлық және психикалық қабылеттері бар тұлғалар (соның ішінде балаларға), соңдай-ақ түрмистық техниканың аталаған түрімен қандай да бір жұмыс тәжірибесі жоқ тұлғалар пайдалануға арналған, егер бұл олардың қауіпсіздігіне жауапты тұлғаның қадағалауынан немесе ол берген жабдықты пайдалану жөніндегі нұсқаулыққа сәйкес болса ғана. Балалар жабдықпен ойнамауына назар аудару керек.
- Жабдықты қайнатуға жөне пісіруге пайдалану жабдық орнатылған орынжайға жылу мен ылғал беледі. Асүй орынжайы жақсы жеделтілітінен көз жеткізіліз; табиғи жеделту санылаударын ашып үстәу немесе механикалық жеделту құралдарын орнату қажет (механикалық жеделтіші бар сору).
- Жабдықтың үзақ уақыт қарқынды пайдалануға байланысты қосынша жеделту талап етілуі мүмкін, мысалы, терезені аштуа немесе анағұрлым түймірден жеделтіш, яғни механикалық жеделтішті пайдаланған жағдайда оның түймілігін арттыру.

ГАЗ КЕМІП ҚАЛҒАНЫНА КҮДІКТЕНГЕН ЖАГДАЙДА:

- Сірінке жағу, шылым шегу, электрқұрылғыларын (қоңырау, ажыратыштар) қосып, сөндіру жөнінде электр немесе екпінді үшкіншін пайда болуына әкеледі өзге электрқұралдары мен механикалық құрылғыларды пайдалану. Бұл жағдайда газ баллондағы клапанды немесе газ жүйесін жабатын кранды дереу жабу керек, орынжайы жеделту, онан соң кему себебін жоюға үәкілдепті маманды шақырган жөн.
- Техникалық ақауға байланысты туған кез келген проблема кезінде плитаның электркорегін (жогарыда айтылған нұсқаулықтарды пайдалана отырып) дереу сөндіру жөнін кемшілікті жоюды талап ету керек.
 - Газ жүйесіне антенна сымдарын, мысалы, радиокабылдағыштарды қосуа болмайды.
 - Газ кеміген жағдайда, краның кемегімен газдың берілуін жауап тастау қажет.
 - Газ баллонының герметикалық емес клапанынан шығатын газ жанса, балонға салқындау үшін: баллонға дымқыл шүберек тастау керек, баллон клапанын жабу қажет. Салқындағаннан кейін баллонды ашақ кеңістікке алып шығу керек. Булінген баллондарды қайтадан пайдалануға тыйым салынады.
 - Плитаны пайдаланудан үзақ уақыт үзіліс жасаған жағдайда, газ жүйесінің негізді кранын жабу қажет. Егер плита газ баллонына жалғасып тұrsa, бұл әрекет әрбір пайдаланған сайын орындалады.

ҚҰРЫЛҒЫҒА СИПАТТАМА

1a

- 1 Үрмепеш температурасын реттегіш тұтқа
- 2 Электрлік жандыру батырмасы*
- 3, 4, 5, 6 Газ конфоркаларын басқару тұтқасы
- 7 Үрмепештің жарықтандыру батырма-сы*
- 8 Минуттық таймер*
- 9 Үрмепеш есігін бекіту
- 10 Жәшик
- 11 Үлкен конфорка
- 12 Орташа конфорка
- 13 Шілтер
- 14 Шағын конфорка
- 15 Орташа конфорка
- 16 Крышка

1c

- 1 Үрмепеш температурасын реттегіш тұтқа
- 2 Пештің бақылау шамы
- 3, 4, 5, 6 Газ конфоркаларын басқару тұтқасы
- 7 Үрмепештің жарықтандыру батырмасы
- 8 Үрмепеш есігін бекіту
- 9 Жәшик
- 10 Үлкен конфорка
- 11 Орташа конфорка
- 12 Шілтер
- 13 Шағын конфорка
- 14 Орташа конфорка
- 15 Крышка

1e

- 1 Үрмепеш температурасын реттегіш тұтқа
- 2 Электрлік жандыру батырмасы*
- 3, 4, 5, 6 Газ конфоркаларын басқару тұтқасы
- 7 Үрмепештің жарықтандыру батырма-сы*
- 8 Үрмепеш есігін бекіту
- 9 Жәшик
- 10 Үлкен конфорка
- 11 Орташа конфорка
- 12 Шілтер
- 13 Шағын конфорка
- 14 Орташа конфорка
- 15 Крышка

2f- конфорка

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

1b

- 1 Үрмепеш температурасын реттегіш тұтқа
- 2 Үрмепештің жарықтандыру батырмасы*
- 3, 4, 5, 6 Газ конфоркаларын басқару тұтқасы
- 7 Термометр*
- 8 Үрмепеш есігін бекіту
- 9 Жәшик
- 10 Үлкен конфорка
- 11 Орташа конфорка
- 12 Шілтер
- 13 Шағын конфорка
- 14 Орташа конфорка
- 15 Крышка

1d

- 1 Үрмепеш температурасын реттегіш тұтқа
- 2 Пештің бақылау шамы
- 3, 4, 5, 6 Газ конфоркаларын басқару тұтқасы
- 7 Үрмепештің жарықтандыру батырмасы
- 8 Үрмепеш есігін бекіту
- 9 Жәшик
- 10 Үлкен конфорка
- 11 Орташа конфорка
- 12 Шілтер
- 13 Шағын конфорка
- 14 Орташа конфорка
- 15 Крышка

ҚҰРАЛДЫҢ СИПАТТАМАСЫ

- 3a Пісірге арналған жайпақ таба*
- 3b Грильге арналған тор (кептірге арналған тор)
- 3c Күйруга арналған жайпақ таба*

*для определенных моделей

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

- Орнатар алдында жергілікті жабдықтау жағдайы (газ түрі жөне оның қысымы) жабдықтың сипаттамасына сәйкес келетініне көз жеткізу керек.
- Осы жабдықты орнату тәртібі зауыттық көрсеткіш тақтада берілген.
- Бұл жабдық газ тәріздес қалдықтардың бұрын жіберетін арналарына қосылмайды. Ол қолданыстағы орнату өрежелеріне сәйкес орнатылуы жөне қосылуы тиіс. Әсіреле желдетуге қатысты тиісті талаптарды ескерген жөн.
- Асуý орынжайы қурғақ жөне жақсы жедеттілітін болуы, қолданыстағы техникалық нормаларға сәйкес жарамды жедеткіші бар болуы тиіс. Құқықтық базага сәйкес газ плитаны орнату үшін орынжайдың жарамдылығы бағаланады.
- Орынжайды плитаны пайдаланған кезде туындастын жанатын өнімдерді орынжайдан алып тастанып жедету жүйесі болуы тиіс. Жүйе жедету торынан немесе соратын куралдан түруы тиіс.
- Соратын қуралды оған қоса берілген пайдалану нұсқаулығындағы нұсқауларға сәйкес жөндеу керек. Плитаның орналасуы барлық басқару элементтеріне еркін қол жеткізуі қамтамасыз етуі тиіс.
- Орынжай газдың толықтай жануы үшін қажетті көлемде ауаның кіруін қамтамасыз етуі тиіс. Кепіл түсітін ауаның көлемі жанағының 1 кВт қуаттылығына сағатына кем дегенде 2м3 болуы тиіс. Ая диаметрі кем дегенде 100см² канал арқылы тікелей сырттан не сыртқа шығып тұрған жедеткіш каналдармен жабдықталған көрші орынжайдан келе алады.
- Егер құралы ұзақ уақыт бойы қарқынды пайдаланылса, жедеттуді жаксарту үшін терезені ашу қажеттілігі туындауды мүмкін.
- Коршаган қабаттарына қатысты газ плитасы X санатының құрылғысы болып табылады және сол ретте жұмыс қабатының біліктігінде гана жасалынады, яғни негізінен бастап шамамен 850 мм. Қөрсетілген деңгейден артық етіп жасау ұсынылмайды.
- Жиназдың жанындағы жазықтықтар капталған болуы керек, ал оларды жабыстыратын желім 100°C температураларға тәзімді болуы тиіс. Бұл шарт сақталмаған жағдайда үстінгі қабат формасының езгеріске ұшырауы немесе қаптаманың желімі ашылып кетуі мүмкін. Егер жиназдың қызуға тәзімділігіне сенімді болмасаныз, плитаны шамамен 2 см санылау қалдыра отырып орналастыру қажет. Плитаның артқы жағындағы қабырға жоғарғы температураларға тәзімді болуы тиіс. Плитаны пайдаланған кезде оның артқы жағы айналадағы температурадан да жоғары 50°C -ға қызызы мүмкін.
- Плитаны қатты және тегіс еденге (тіреуішті пайдаланбастаң) орналастыру қажет.
- Пайдаланар алдында плитаны **туралап** қою қажет (бұл, алдымен, табадағы майды бірқалыпты бөлуде маңызды болып табылады). Ол үшін жәшкіті ашқаннан кейін пайдалануға болатын ретке келтірілетін аяқтары қызмет етеді.

Электрді тұтыну бойынша:

-А класы.

Орналасқан жері бойынша:

-Егерплита 2,1 класы бойынша орнатылса, онда қолданыстағы стандарттарға сәйкес газды қосу үшін тек ілгіш металлдалған құбырлар пайдаланылуы тиіс.

- 3-клас, асуý 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 екілеттігі бар маманға қосуы тиіс, оныңға ғана плитаны басқа газ типіне аудастырып 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:
 - жеделдікшітің, яғни орынжайдығы ауаалмасының,
 - жалғасқан газ арматурасының герметикалығын, плитаның барлық функционалдық белгілерінің жұмысының,
 - плитаны тоқпен жабдықтау жүйесін.

Назар аударыңыз!

Сұйылтылған газы бар баллонға немесе қолданыстағы жүйеге плитаны барлық қауіпсіздік ережелерін сақтай және орындау отырып, біліктілігі мен рұқсаты бар шебер ғоса алды

Ілігіш болат құбырға қосу

2 класс, 1 шағын класқа арналған алғышарттарға сәйкес плитаны орнатқан жағдайда, плитаны газқұбырына қосу үшін міндетті отандық нормаларға сәйкес келетін металл илгіш құбырды ғана пайдалану ұсынылады. Газды плитада әкелетін қосылыс ½ құбыр бұрандасымен қосылған болып табылады. Қосылсты тефлон тығыздағыш лентамен тығыздау ұсынылады. Қосу үшін қолданыстағы міндетті нормаларға жауап беретін құбырлар мен тығыздағыштарды пайдалану керек. Ілігіш құбырдың ең көп ұзындығы 2000 мм аса алмайды. Қосу оны бұлдіріу мүмкін қандай да бір қозғалмалы белгілерімен жанасып тұрмaganына кез жеткізу керек.

Катты құбыр жүйесіне қосу.

Плитада ½ бұрандасымен келте құбыр бар. Қосылсты тефлон тығыздағыш лентамен тығыздау ұсынылады. Газ қондырысына қосу жүйенің қандай да бір нүктесінде және жабдықтың қандай да бір белгінде кернеу туғызбайтындағ етіп орындалуы тиіс. Шамадан тыс тарту (18 Nm) немесе тығыздау үшін таяқты пайдалану қосылған жерінің бүлінүіне немесе оны тығыз болмауына екелу мүмкін.

Плитаны сұйық газы бар жүйеге қосқанда R1/2 қосылысина 8x1мм құбырда өткігіші бар ұзындығы кем дегенде 0,5 м металл өткігішті бұрап бекіту керек. Өткігішті бұрап бекіту үшін қâлпағының ітмеген серіплені бұрап алу қажет. Газ өткізетін сым плитаның артқы панелінің металл элементтеріне жанаспауы тиіс.

**Газ крандарында (вентильдерде)
солидол типтес майлаурдың орнына термоорнықты тәсемдөр қолданылады.**

Назар аударыңыз!

Редукторды аудастырган сайын плитаның, оған қоса газ құбырларының техникалық тексерісін жүргізіп, жылдыстауға қарсы қорғаның жұмысын тексеру керек.

Назар аударыңыз!

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

Плитаны электр желісіне қосу

- Өндіріс кезінде плита айнымалы бірфазалы ток (230В-50 Гц) көрегіне есептелген және жабық айрыы бар ұзындығы 1,5 м жуық 3х1,5 мм² қосу кабелімен жақақтандырылған.
- Электржелісінің қосу үшінші жабық болуы және плитаның үстінен орналаспауы тиіс. Плитаны орнатқаннан кейін розетка тұтынушыға қол жетерліктер болуы қажет.
- Плитаны розеткаға қосар алдында:
 - сақтандырыштар мен электрсымы плита жүктемесін көтере алатынын,
 - электр жүйесі қолданыстағы нормалар мен өкімдердің талаптарына сәйкес келетін әрекетті бір ұшы жерге қосылған жүйемен жабдықталғанын,
 - розеткаға қол жеткізілетінін тексеру керек.

Назар аударыңыз!

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

ҚҰРАСТЫРУ

Плитаны газдың басқа типіне ауыстырып қосу

үшін:

- инжекторларын ауыстыру (кестені қараңыз),
- «үнемді» жаңуын ретке көлтірү керек

Назар аударыңыз!

Өндіруші жеткізген плиталар магистралдық газды пайдалану үшін ретке көлтірілген.

DEFENDI типтес жанағры (жанағры бөліктегінде DEFENDI белгілеріне сәйкес)

Газдың типі	Жанағры					
	Шағын форсункалардың диаметрі [мм]	Орташа форсункалардың диаметрі [мм]	Үлкен форсункалардың диаметрі [мм]	Духовка-форсункалардың диаметрі [мм]		
	жалпы жылу жүктелімі 1,00 kW	жалпы жылу жүктелімі 1,40 kW	жалпы жылу жүктелімі 1,75 kW	жалпы жылу жүктелімі 2,40 kW	жалпы жылу жүктелімі 3,00 kW	
G20 2E 20 mbar	0,77	0,86	0,97	1,12	1,29	1,30
G30 3B/P 30mbar	0,50	0,60	0,65	0,78	0,87	0,84

Газ түрінің өзгеруі жағдайындағы іс-әрекеттер төртібі

Жанағры	Алау	Темендегілген газдан тағиғи газга жаңадан жабдықтау	Przezbrojenie z gazu ziemnego na gaz plynny
пісіру панелі	толық	1. Жанағрының қақпағын сәйкес түрге қақпақтардың кестесіне сәйкес түрге алмастыру қажет.	1. Жанағрының қақпағын сәйкес түрге қақпақтардың кестесіне сәйкес түрге алмастыру қажет.
	үнемді	2. Реттеуіші бұранданы оңай айналдыруға болады және алаудың өлшемін тексеруге болады.	2. Реттеуіші бұранданы оңай айналдыруға болады және алаудың өлшемін тексеруге болады.
духовкалар	толық	1. Жанағрының қақпағын сәйкес түрге қақпақтардың кестесіне сәйкес түрге алмастыру қажет.	1. Жанағрының қақпағын сәйкес түрге қақпақтардың кестесіне сәйкес түрге алмастыру қажет.
	үнемді	2. Реттеуіші бұранданы оңай айналдыруға болады және алаудың өлшемін тексеруге болады. Духовка дағы температура 150 °C деңгейінде болуы туис	2. Реттеуіші бұранданы оңай айналдыруға болады және алаудың өлшемін тексеруге болады. Духовка дағы температура 150 °C деңгейінде болуы туис

Ретке келтіруді орындау үшін крандарының тұтқаларын алып тастау керек.

Орнатылған сыртқы конфоркалар ауа берілуін реттеуді қажет етпейді.

Бірқалыпты жақалының ішінде жасыл-көлілдір түсті спецификалық конустары бар. Қысқа шұлы жаңы немесе ұзын сары және айқын білінетін жоллақтарсыз түтептіген жаңың үй газқұбырындаға сапасыз газды, конфорканың ластанғанын немесе бүлінгенін көрсетеді. Жаңында тексеру үшін конфорканы 10 минут бойы жағып, оナン соң тұтқаны үнемді жағуға ауыстыру керек. Жаңың сөнін қалмауы немесе інжектörға ауысып кетпеуі туис.

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

Сыртқы темір пеш қақпақтарына газды жіберу көдімгі шумектер арқылы ашылады және орнатылады, Сурет А. Текегіші бар плиталарда бақылау-газы бар шумектер қолданылады, Сурет В. Шумектердің реттелуін жағулы тұрган темір пеш қақпақтары арқылы, көлемі 2,5 мм. реттеуіш бұрандастың қолданумен, үнемді от жағдайында қолдану керек.

Сур. 5b- Соргесі көдімгі шумегі*

Сур. 5c - Соргесі газдың жылыста-уынан

корғағышы бар шумек*

Сур. 5d - Defendi газдың жылыста-уынан

корғағышы бар шумек*

Назар аударыңыз!

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

*для определенных моделей

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,

Үрмепештің камерасын тек ыдыс жууға арналған сүйкіткіштің аз ғана мөлшері қосылған жылы сүмен ғана жуу қажет.

Механикалық минуттық таймер*

Минуттық таймер плита жұмысын басқармайды. Бұл арапалық аспаздық әрекеттердің жүргізуі жақеттілігі тұралы еске түсіретін, дыбыстық белгі беретін күрүлғы. Уақыттың саналуы – 0-ден 60 минутқа дейінгі аралықта.

Сур.6а

Назар аударының.

0-ден 10 минут уақыт арапалығында 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 арапалығында қалыпта келтіруге болады. Бекітілген уақыттың аяқталуына қарай дыбыстық белгі көслілады және дұховка автоматты түрде сөндіріледі.

Сур.6б

Бағдарламалау – тұтқаны сағат тілі бойынша бұры және қажетті уақытты таңдау. Тұтқа «0» күйіне орнатылғанда духовка жұмыс істемейтін болады. Егер сіз таймерді қолдануды жоспарламасаңыз тұтқаны күйіне орнату қажет

Сур.6с

Назар аударының.

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

Пісіретін бетінің конфоркаларына қызмет көрсету.

Үйдіс тубінің диаметрі ерқашан конфорка жалынынан үлкен болуынан, ал ыдыстың өзі қақпақпен жабылған болуынан назар аудару қажет. Қазаның диаметрі конфорка диаметрінен 2,5-есе үлкен болуы үсінілады, 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 диаметрden аспауы тиіс.

Сур.6д:

- a - Дұрыс емес
b - Дұрыс

*белгілі бір модельдер үшін

Назар аударының!

Қызылору панелінде оның шетінен шығып кететін ыдысты пайдалану үсінілмайды. Түбі жалпақ ыдысты пайдалану керек. Түбі деңес немесе шүцкүр ыдысты пайдалану үсінілмайды.

Конфоркаларды электртұтатқышсыз жагу

Сур.6е:

- a - Сөндірүлі
b - Үнемді жалын
c - Үлкен жалын

- сірінкені тутату,
- тұтқасын сезілетін кедергіге дейін бастып тұрғып, солға «ұлкен жалын» жағдайына дейін бұра
- газды сірінкемен жагу
- керекті жалын шамасын белгілеу (мысалды, «үнемді жалын»
- тاماқ дайындағаннан кейін жанағыны тұтқасын онға бұра отырып сөндіру («сөнді» жағдайы ●).

Конфоркаларды электртұтатқышпен жагу**

- белгілінген электртұтату түймешесін басу
- түймешесін тірелгенше басып, солға «ұлкен жалын» күйіне бұра,
- газ тұтанғанға дейін үстап тұру
- керекті жалын шамасын белгілеу (мысалды, «үнемді жалын»
- тاماқ дайындағаннан кейін қонфорканы тұтқасын «сөнді» ● күйіне дейін онға бұра отырып сөндіру

Конфоркаларды тұтқамен жалғасқан тұтатқышпен жагу*

- түймешесін тірелгенше басып, солға «ұлкен жалын» күйіне бұра,
- газ тұтанғанға дейін үстап тұру,
- тұтанғаннан кейін қысымды азайтып, керекті жалын шамасын орнату

Назар аударының!

Сыртқы жанағылары газ кемуінен қорғаумен жарактандырылған плита модельдерінде, тутаткан кезде тұтқасын 2 секундтан 10 секундкә дейін қорғау іске қосылу үшін «ұлкен жалын» жағдайында үстап тұру керек.

Конфорка жалынын таңдау

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

- ұлкен 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 аударының!

Жалынның шамасын «комфорка сөндірілді» және «ұлкен жалын» ● позициялары арасында реттеуге тыбым салынады .

Газ-бақылаудың қорғау жұмысы*

Жекелеген модельдер конфорка сөніл қалған жағдайда конфорка газ беруді автоматты түрде сенірді жүйесімен жабдықталған. Бұл жүйе конфорка жалыны сөніл қалғанда, мысалы су күйінде жүйесінде, газ бөлінінен қорғайды. Конфорканың кайтадан тұтынуышы тұтатады.

Үрмепештің функциялары және оны пайдалану

Плита модельніне байланысты үрмепештің қыздыру элементтеріне қатысты мәлімет. Үрмепеш газ жанаарғымен немесе электр пешімен қызыу мүмкін. Үрмепештің жұмысын басқару терморегегіз қондырының бейнелептін, циферблатпен жабдықталған жалғызы тұтқасы арқылы жасалады.

Сур.6g

Назар аударыныз!

Грильмен жабдықталмаған плита модельдерінде, басқару тұтқаларында  отсутствует символы жоқ.

Үрмепеш температурасын реттегіш тұтқа*

Сур.6k

Назар аударыныз!

Конфорка тазалығын қадағалаңыз - конфорка ластанған жағдайда толық қуаттылыққа қол жетпейді. Тог басудың алдын алу бойынша шаралар қабылдаңыз. Кастрөлде плитадан алмас бұрын конфорканың сөндіріңіз. Майларды қолдана отырып, даярланған тамағы бар ыбысты қосулы конфоркада қараусыз қалдырыңыз, себебі ыстық май жаңын кетуі мүмкін.

Үрмепешті қосу үшін:

- сірінкені тұтатып,
- тұтқасын тірелгенше басып, тандалған температура белгісіне дейін солға бұру керек;
- сірінкені тұтандырыптың тесікке әкеліп (сүретті төмөнде), тұтқасын газ жанған сәттен бастап 3-10 секундада ұстап тұру керек. Егер жалын сөніл қалса, әрекетті 3 секундан соң қайталаңыз.

Сур.6h

- жалынды қадағалаңыз (жалынның айтарлықтай азаюы, үрмепештің берілген температурасы жеткенин білдіреді)

Назар аударыныз!

Үрмепештің есіктері жабық болғандағандағанда температурасын реттеуге болады.

- Өшіру - тұтқасын солға тірелгенше бұрау керек.

Пайдаланушы төмендегілерді білуі тиіс:

Газ шығып кетуінен қорғау жалын сөніл қалғаннан кейін 60 секунд ішінде газ беруді тоқтатуға әкеледі. Үрмепештегі температура өз бетімен реттеледі және сүйемелденеді, тұтатканнан кейін жанаңты қажетті температурасы жеткенге дейін толық күшинде жұмыс істейді - оған жеткен соң терmostat берілген температурасы ұстай отырып, жалынды азайтады.

*белгілі бір модельдер үшін

Үрмепешті жарықтандыру

- басқару панеліндегі «жарықтандыру» батырмасын басқаннан кейін қосылады.

Сур.6i

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 табакты үрмепешке сәйкес жұмыс деңгейіне койыныз, ал істікте қуыру барысында - тұра оның астына (істікшеден төмөн) ағатын майға арналған жайпақ табаны орналастыру қажет.
- Қуыруды үрмепештің есігі жабық күйінде жүзеге асыру қажет.

Назар аударыныз!

Үрмепеш қолданылып жатқан кезде, қолжетімді белгілері қызыу мүмкін.

Үрмепешкебалалардың жақыннатпауға кеңес береміз.

Істікті қолдану*

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

Қуыру үдерісінде осы функциялардың біреуінде қолдану барысында қозғалтқыш үақытша токтауы немесе айналу бығыты өзгеруі мүмкін. Бұл қуыру уақытына және сапасына әсер етпейді.

Назар аударыныз!

Істіктің жеке басқару тұтқасы жоқ.

Тағамды істіктің дайындау:

- Тағамды істікке орналастырыңыз да, шашышқылардың көмегімен бекітіңіз.
- Істіктің жақтауын үрмепештің жұмыс деңгейінен 3 см төмөн орналастырыңыз.
- Істіктің үшін қозғалтқыштың қарпышының салыныз. Қарпыштың металл бөлігінің ойыны жақтауға тірелу қажеттілігіне назар аударыңыз.
- Сапты айналдырыңыз.
- Жайпақ табакты үрмепеш камерасының ең төмөнгі деңгейіне салыныз.
- Қуыруды үрмепештің есігі жабық күйінде жүзеге асыру қажет.

Сур.6u

ПІСІРУ

- Пісіруді, кептіру торында орнатылатын пішіндер мен табақтарда дайындауға болады. Пісіру үшін, үрмепештің торында орналастырылатын, күміс түспен капталған, алюминий табақтарын қолданған жән, қаңылтық табаны немесе пішіндерді үрмепештің камерасына көлденең орнату қажет,

Сур. 6)

- алар алдында, ағаш таяқшаның көмегімен(дурыс пісіру кезінде, қамырға салғаннан кейін күргақ және таза болып қалу керек) тексеріледі,

КЕСТЕ 1: Бәліштер

ПІСІРУДІҢ ТҮРІ	Алдын ала қыздыру температурасы [°C]	ТЕМПЕРАТУРА [°C]	Дайындау уақыты [мин]	Тәменгі деңгейі
Жемісті торт	170	160	60-70	2
Құмды бабка	170	150-160	20-40	2-3
Бисквит	170	150-160	20-30	2-3
Печенье	180	170	30-50	3
Ашытылған тәтті тоқаш	180	180	40-50	3
Жартылай құмды тәтті тоқаш	200	180	40-60	3
Құмды тәтті тоқаш	220	200	25-40	3
Француз тәтті тоқашы	230-250	200-220	15-20	3

- пісіруді үрмепеште, оны өшіргеннен кейін, 5 минутқа қалдышу керек,
- кестелерде көлтірілген параметрлер анықтама болып табылады және сіздің аспаздық әуестігіңіз берілгенде байланысты өзгертуге болады,
- Егерде, аспаздық кітапшаларында сақталатын мәліметтер кестедегі мәліметтерден өзгеше болса, нұскаулықты басшылыққа алуынызды сұранамыз.

Етті қуыру

- Үрмепеште 1 кг. астам бөлікті ет дайындалады. Салмағы аздау бөліктерді, пештің жанатын газында дайындау үсінілді.
- Ең тәменгі деңгейде, торда немесе үйтікте тамақты дайындау үшін, кішкене сұры бар түпқойманы қою керек.
- Жартылай дайындалған сатысында, кем дегенде бір рет, етті келесі бетіне аудару қажет, пісіру үдерісінде етке өзінің шықкан шырынын немесе ыстық тұзды суды құйған жөн, салқын суды құю үсінілмайды.

КЕСТЕ 2: етті өзірлеу

ЕТ	Тәмендегі деңгейі	Температура [°C]	Уақыт* мин.
СИҮР ЕТІ РОСТБИФ НЕМЕСЕ ЖОН ЕТ ҚАҢМЕН Қыздырылыған Үрмепеш шүйгін Қыздырылыған Үрмепеш күйрілған Қыздырылыған Үрмепеш құйрдақ	3 3 3 2	250 250 210-230 200-220	на 1 см 12-15 15-25 25-30 120-140
ШОШҚА ЕТІ Құйрдақ Шинка Жон ет	2 2 3	200-210 200-210 210-230	90-140 60-90 25-30
БҰЗАУ ЕТІ	2	200-210	90-120
ҚОЙ ЕТІ	2	200-220	100-120
ҚҰС	2	200-220	100-120
ҮЙ ҚҰСЫ Балапан Қаз (шамамен 2кг)	2	220-250 190-200	50-80 150-180
БАЛЫҚ	2	210-220	40-55

КЕСТЕ 3: Гриль 

ӨНІМ	Тәмендегі деңгейі	Температура [°C]	Уақыт [мин.]	
			Бет 1	Бет 2
Шошқаның бүйірі	4	250	8-10	6-8
Шошқа шицелі	3	250	10-12	6-8
Шашлық	4	250	7-8	6-7
Шұжықтар	4	250	8-10	8-10
Ростбиф, (стейк 1кг)	3	250	12-15	10-12
Бұзаяу бифштексі	4	250	8-10	6-8
Бұзаяу стейкі	4	250	6-8	5-6
Қой бүйірі	4	250	8-10	6-8
Қозы бүйірі	4	250	10-12	8-10
Балапанның жартысы (500г бойынша)	3	250	25-30	20-25
Балық жоон еті	4	250	6-7	5-6
Форель (200 – 250г-ға)	3	250	5-8	5-7
Нан (тосттар)	4	250	2-3	2-3

КӨРСЕТИЛЕТІН ҚЫЗМЕТ ПЕН КҮТИМ

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

Плитаны тазалар алдында барлық тұтқалары «●» / «○» жағдайында екенине назар аудара отырып, сөндірүй керек. Плита сұығаннан кейін ғана тазалауды бастауға болады.

Плита конфоркалары, торы, корпусы

Конфоркалары мен торы ластанған жағдайда, оларды плитадан алғып, май мен кірді кетіріш құралды қосып жылы сүмен жуу керек. Оナン соң кепкенше сұрту қажет. Торын алғаннан кейін панелін сұртіп, жұмысан және құрғак шуберекпен сұрту. Жалын шығатын тесіктердің маңын ерекше таза ұстау керек, төмендегі суретті қараңыз. Жалын шығатын тесіктердің жінішке мыс сыммен тазалау керек. Болат сымды пайдалабаган және тесіктерін кеңейтпеген жөн. Сур. 7

Назар аударыңыз!

Конфорка бөлілтері әрқашан құрғақ болуы тиіс. Сү тамшысы газдың шығуына кедерігі келтіріп, конфорканың нашар жұмыс істеуіне әкеледі.

Тазалағаннан кейін газ конфоркасының элементтері дұрыс салынғанан тексеру керек.

Конфорка қақпағының ауытқуы газ конфоркасын бұлдіруі мүмкін. Сур 8

Әмалай беттерін жуу үшін жұмысақ әсері бар сүйкіткіздірді пайдаланған жән. Абразивтері бар тазартқыш ұнтақтар, абразивті пасталар, абразивті тастар, кеук тас, металлық сияқты абразивті қасиеттері бар тазарту құралдарын пайдалануға болмайды. Тоттанбайтын панельдері бар плиталарды пайдаланар алдында мүкият жуу керек. Металл бетін жақтарында ораған, монтаждаған кезде қалған желім, сондай-ақ плитаны орағанда пайдаланылған жабылыш ленталың қалдықтарын алып, тастауға ерекше назар аудару қажет. Жұмыс бетін әр пайдаланған сайын жиі-жій тазалап түру керек. Пісіретін бетінің катты ластануына, есіреле күйіктердің болуына жол беруге болмайды.

Үрмелеш

- Үрмелештің әр қолданудан кейін тазалаған жөн. Тазалау барысында жағық қосылады, бұл ішкі жұмыс бетін көруді жақсартуға мүмкіндік береді.
- Үрмелештің камераасын тек ыдыс жууға арналған сүйкіткіштің ғана мелшерін қосу арқылы жылы сүмен ғана жуу қажет.

Үрмелеш жарықтандыруының шамын алмастыру

Электр тоғымен зақымдану мүмкіндігін болдырмау үшін шамды алмастырмас бұрын құралдың сөндірілгеніне көз жеткізілі.

- Басқарудың барлық тұтқаларын „●” / „○” жағдайында орнатының және қоректендіруді ажыратыныз.
- Шамның қалпағын бұрап шығарыңыз және жууының, оны құртатып сұртіңіз.
- Жарықтандыру шамын үшіншіден бұрап шығарыңыз, қажет болған жағдайда, оны жаңасымен алмастырыңыз
 - жоғары температуралы шамды (300°C) шамалары;
 - кернеуі 230
 - куаты $25\text{ W} - \text{E14}$ қимасы Сур. 9
- Шамды бұрап шығарыңыз. Шамның керамикалық үшіншікта дұрыс орнатылуына назар аударыңыз.
- Шамның қалпағын бұрап шығарыңыз.

Жүйелі түрде қарая

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

- Басқару элементтерінің жұмысын және тақтандырылған топтарын жүйелі түрде тексеруді жүргізген жөн. Кепілдік мерзімі аяқталғаннан кейін, кем дегенде екі жылда бір рет қызмет көрсету орталығында тақтандырылған тесіктердің түрү қажет.
- Айқындалған пайдалану ақауларын жойған жөн.
- Қажет болған жағдайда, істен шыққан бөліктер мен түйіндерді алмастырган жөн.

Назар аударыңыз!

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

Назар аударыңыз!

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

КӨРСЕТИЛЕТІН ҚЫЗМЕТ ПЕН КҮТИМ

Есікті алу

Үрмелеш камерасының ішіне ынғайлыштың қолжетімділік және оны тазалау үшін есігін алып тастауға болады. Ол үшін, оны ашыңыз да, імекте орналасқан сақтандырышты көтеру қажет. Есікті жартылай жабыңыз да, көтеріңіз, сосын есікті өзінізге қарай тартының тартының. Есікті тақтаға орнату үшін әрекетті соңынан бастап қайталаның. Орнату барысында ілмек белілтерінің дұрыс үйлесуіне назар аударған жөн. Үрмелештің есігін орнатып болғаннан кейін міндетті түрде, сақтандырышты түсіру қажет. Әйтпесе, есікті жауып жатқан кезде, ілмектер зақымдануы мүмкін.

Сур.11 - Ілмектердің сақтандырыштарын жылжытыңыз

Ішкі әйнекті алу*

1. Крест төрізді бұрауыштың көмегімен бүйір ішгешектерде орналасқан бұрандаларды бұрап алыңыз (Сур. 11A).
2. Ішгешектерді жалпақ бұрауыштың көмегімен итеріңіз де, есіктің үстінгі тақтайшаны алыңыз (Сур. 11A, 11B)
3. Ішкі әйнекті бекітіштен алыңыз (есіктің төмөнгі бөлігіндегі)(Сур. 11C).
4. Әйнекті тазалағыш құралдың азғана мәлшері қосылған жылы сүмениң жылы алыңыз. Әйнекті орнату үшін әрекетті соңынан бастап жасау қажет. Әйнектің тегіс белігі жоғарыда болуы қажет.

Сур.11C - Ішкі әнекті алу

Есікті алу

Үрмелеш камерасының ішіне ынғайлыштың қолжетімділік және оны тазалау үшін есігін алып тастауға болады. Ол үшін, оны ашыңыз да, імекте орналасқан сақтандырышты көтеру қажет (А сурет). Есікті жартылай жабыңыз да, көтеріңіз, сосын есікті өзінізге қарай тартының тартының. Есікті тақтаға орнату үшін әрекетті соңынан бастап қайталаның. Орнату барысында ілмек белілтерінің дұрыс үйлесуіне назар аударған жөн. Үрмелештің есігін орнатып болғаннан кейін міндетті түрде, сақтандырышты түсіру қажет. Әйтпесе, есікті жауып жатқан кезде, ілмектер зақымдануы мүмкін.

Сур. 12A - Ілмектердің сақтандырыштарын жылжытыңыз

Ішкі әйнекті алу*

1. Жалпақ бұранда көмегімен, ақырынданда бүйір жақтарынан көтеріп, есіктің жоғарғы тақтайшасын итерп шығару керек. (Сур. 12B)
2. Есіктің жоғарғы тақтайшасын алып шығыңыз. (Сур. 12B и 12C).
3. Ішкі әйнекті бекітіштен алыңыз (есіктің төмөнгі бөлігіндегі) Сур. 12D, 12C1.
4. Әйнекті тазалағыш құралдың азғана мәлшері қосылған жылы сүмениң жылы алыңыз. Әйнекті орнату үшін әрекетті соңынан бастап жасау қажет. Әйнектің тегіс белігі 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 он жақ соңын «шертпен» естімегенше дейін басу. Кейін тақтайшаның сол жағынан «шертпен» естімегенше дейін басу.

Сур. 12d - Ішкі шыны панельдердің шешілуі.

3 шыны панельдері.

Сур. 12d1 - Ішкі шыны панельдердің шешілуі.

2 шыны панельдері.

Жүйелі түрде қаруа

Үрмелешті таза ұстаға қажетті әрекеттерден басқа, төмөнделгілерді де орындаған жөн:

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

Назар аударыңыз!

Барлық жөндеу және реттеуши жұмыстар сайкес қызмет көрсету орталығымен немесе қажет белілтілігі мен рұқсату бар маман жүргізу қажет.

АПАТТЫ ЖАҒДАЙЛАРДАҒЫ IC-ӘРЕКЕТ

Әр апартты жағдайда:

- Үрмелештің жұмыс түйіндерін сөндірген жөн.
- Электр көрін ажыратыңыз.
- Маманды шакырыңыз.
- Кестедегі нұсқауларды орындаі отырып, кейбір ұсақ ақауларды пайдаланушын өзі де жөндей алды. Қызмет көрсету орталығына хабарласпас бұрын, кестені қарап шығыңыз

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

*белгілі үлгілер үшін

АПАТТЫ ЖАГДАЙЛАРДАҒЫ ІС-ӘРЕКЕТ

ПРОБЛЕМА	ПРИЧИНА	ДЕЙСТВИЯ
2. Электрот жаққышы жұмыс істемей түр	Тоқ болмауы	Сақтандырышты тексеріп, жаңып көткенін ауыстыру
	Газ болмауы	Клапанды ашу
	Электротбергіш ластанған (май тұрып қалған)	Тазалау
	Кран тұтқасы жеткілікті ұзақтықта басылмаған	Тұтқаны конфорка толықтай жәнғанша басып ұстап тұру
3. Конфорка жанғаннан кейін жалын сөніп қалады	Кранның тұтқасы тым тез жіберіп қойған	Тұтқасын «лапылдаپ жану» жағдайында ұстап тұру
4. Электрикасы істемей түр	Қорегі жоқ	Сақтандырышты тексеріп, жаңып көткенін ауыстыру
5. Духовканың жарығы жанбай түр	Шамы бұралған немесе жаңып кеткен	Шамын бұраныз немесе ауыстырыңыз (Плитаны тазалу және ұстай тарауын қарашыз)

ТЕХНИКАЛЫҚ ДЕРЕКТЕР

Номиналды көрнекі	230V~50 Гц
Номиналды қуаттылығы	ен үлкені 2,0 кВт
Тақтаниң көлемі (ЕНІ / ТЕРЕНДІГІ / БИІКТІГІ)	60 / 60 / 85 см
Үрмелештің пайдалану көлемі*	58 литр
Энергетикалық санаты	заттаңбасында
Салмағы	шамамен 45 кг

EN 60335-1, EN 60335-2-6 Нормативтеріне сәйкес келеді

* EN 50304 сәйкес көлем үрмелештің жабдықталуына байланысты – энергетикалық тиімділік заттаңбасында көрсетілген.

* EN 30-1-1 сәйкес

**Зауыдтық заттаңбасында