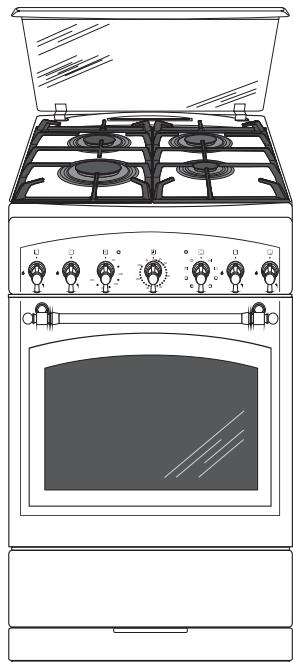
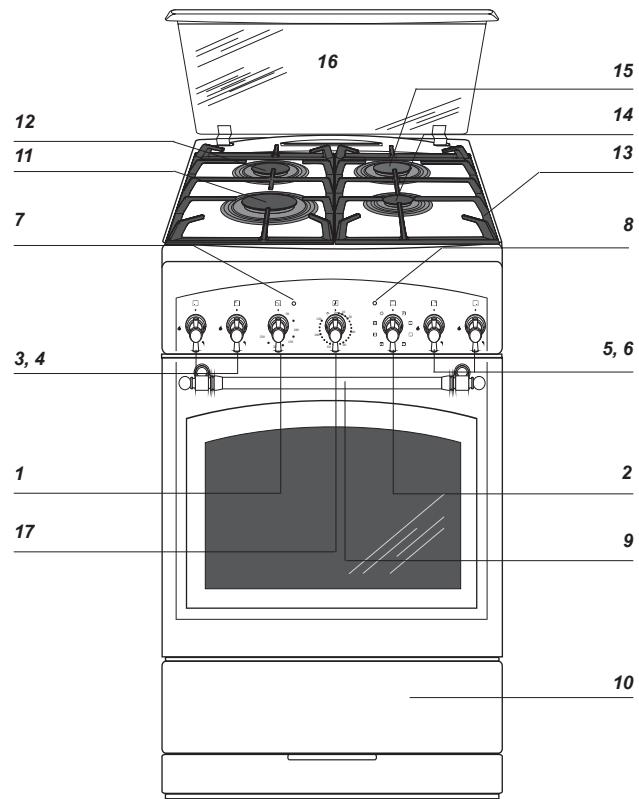


FCMY5\*  
FCMA5\*

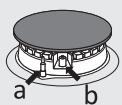


ИНСТРУКЦИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ / ГАЗО-ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ ПЛИТА  
ПАЙДАЛАНУ БОЙЫНША НҰСҚАУЛЫҚ / ГАЗ-ЭЛЕКТР ПЛИТАСЫ  
ІНСТРУКЦІЯ З ЕКСПЛУАТАЦІЇ / ГАЗО-ЕЛЕКТРИЧНА ПЛИТА  
MANUAL DE UTILIZARE / ARAGAZ GAZ - ELECTRIC  
GEBRAUCHSANWEISUNG / GAS-ELEKTROHERD

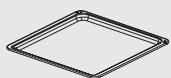
RU  
KK  
UK  
RO  
DE



1a



2f



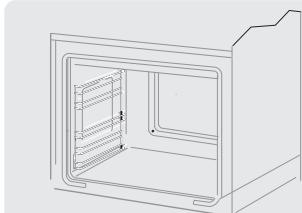
3a



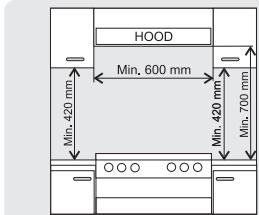
3b



3c



3e



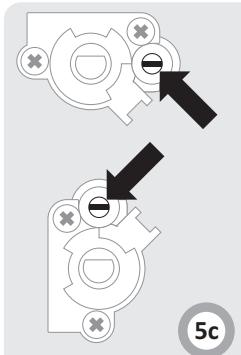
4a



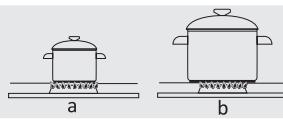
5a



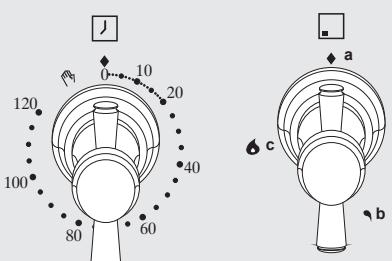
5b



5c

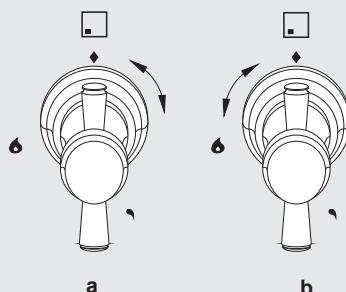


6d

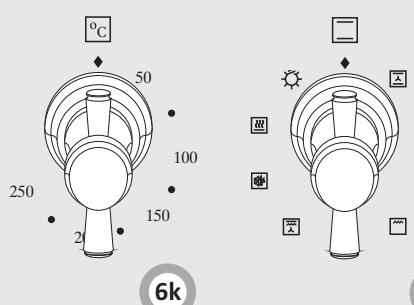


6c

6e

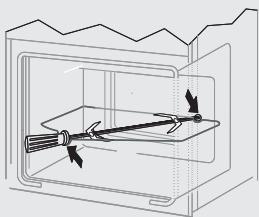


6f

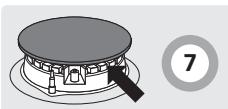


6k

6l



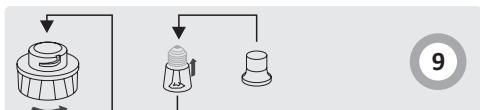
6y



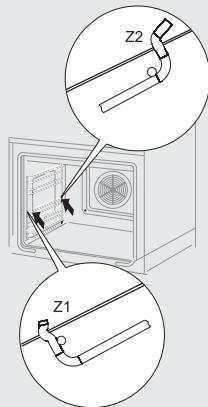
7



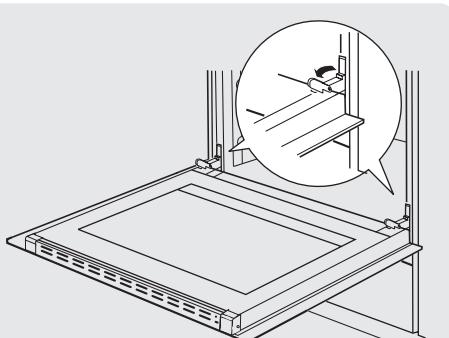
8



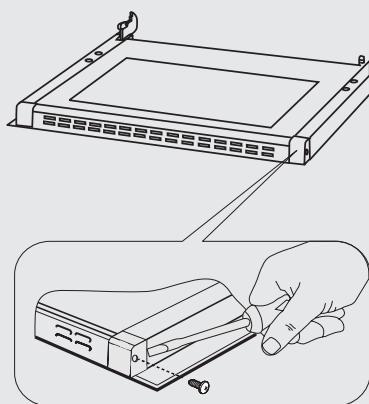
9



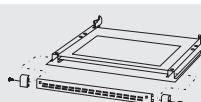
10



11



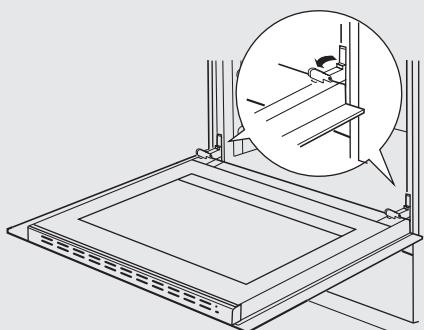
11a



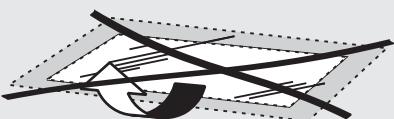
11b



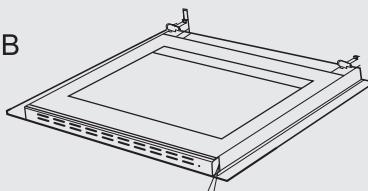
11c



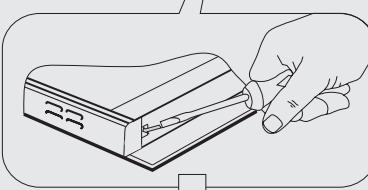
12a



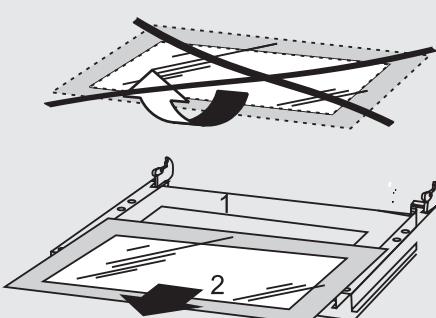
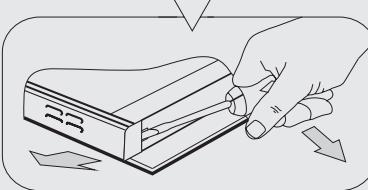
12d



B



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	6
КАК ЭКОНОМИТЬ ЭНЕРГИЮ	6
УКАЗАНИЯ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ	7
ОПИСАНИЕ устройства	10
МОНТАЖ	11
ЭКСПЛУАТАЦИЯ	14
ПРИГОТОВЛЕНИЕ ПИЩИ В ДУХОВКЕ - ПРАКТИЧЕСКИЕ СОВЕТЫ	17
УКАЗАНИЯ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ	18
ОБСЛУЖИВАНИЕ и УХОД	19
ПОВЕДЕНИЕ В АВАРИЙНЫХ СИТУАЦИЯХ	20
ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ	21

## **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 – прочно пригоревшие загрязнения передко 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 дверцы духовки.

- **Использование духовки только при приготовлении большого количества продуктов.**

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

- **Использование остаточного тепла духовки.**

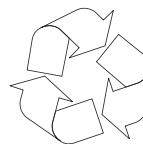
В случае приготовления продуктов более 40 минут рекомендуется выключить духовку за 10 минут до готовности.

- **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 устройства 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 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, использованию материалов или иной формой использования отслуживших срок устройства 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.

Опасность ожога! При открытии дверцы духового шкафа может выходить горячий пар. В момент или после завершения приготовления необходимо осторожно открывать дверцу духового шкафа. В момент открытия не наклоняться над дверцей. Необходимо помнить, что пар в зависимости от температуры может быть невидимым.

# УКАЗАНИЯ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ

- Это оборудование следует установить в соответствии с обязательными правилами и использовать только в хорошо вентилируемом помещении. Перед установкой и использованием необходимо ознакомиться с инструкцией по эксплуатации.
- При работе устройство нагревается. Рекомендуется соблюдать осторожность чтобы и не касаться горячих внутренних частей духовки.
- Следите за детьми во время пользования плитой, поскольку им не знакомы основы ее работы. В частности, причиной ожога ребенка могут стать конфорки, камера духовки, решетка, рама дверцы, находящиеся на плите емкости с горячими жидкостями.
- Нужно следить за тем, чтобы электрические провода механического кухонного оборудования (миксера, например), не касались горячих частей плиты.
- Не следует помещать в шкаф легковоспламеняющиеся материалы, которые могут загореться во время работы духовки.
- Не следует оставлять плиту без присмотра во время жарки. Масло и жиры могут загореться от перегрева.
- При закипании конфорку может залить – следите за этим.
- После повреждения плиты ее использование возможно только после устранения неполадок 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 выдерживает решетка – 40 кг.
- Не стучать по ручкам и конфоркам.
- Не ставить предметы весом более 15 кг на открытую дверцу духовки.
- Запрещается передельывать 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 несогласующим 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, проверить 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 антennные 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 Ручка выбора функции духовки
- 3, 4, 5, 6 Ручки управления газовыми конфорками
- 7 Контрольная лампа терморегулятора L
- 8 Контрольная лампа работы плиты R
- 9 Крепление дверцы духовки
- 10 Ящик (для определенных моделей)
- 11 Большая конфорка
- 12 Средняя конфорка
- 13 Решетка
- 14 Вспомогательная конфорка
- 15 Средняя конфорка
- 16 Крышка
- 17 Минутный таймер

Панели управления плиты FCM\*

2f- Электрическая конфорка

a- Датчик пламени\*

b- Свеча электроподжига\*

Оснащение плиты - перечень:

- 3а Поддон для выпечки\*
- 3б Решетка для гриля (решетка для сушки)
- 3с Поддон для жарки\*
- 3е Боковые лестнички

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.			SOMI PRESS	***		
Быстрая (Большая)	90,00 90,00	2,40 2,80	0,70 0,70	39,00 39,00	75,00 83,00	175,00 204,00	171,00 200,00	107,00 117,00	229,00 267,00
Полубыстрая (Средняя)	65,00 65,00	1,40 1,80	0,50 0,50	29,00 29,00	58,00 67,00	102,00 131,00	100,00 129,00	85,00 98,00	133,00 171,00
Вспомогательная (Малая)	45,00	1,00	0,40	29,00	52,00	72,00	70,00	72,00	95,00
Давление подачи	Номинал (мБар) Минимально (мБар) Максимально (мБар)					28-30 20 35	37 25 45		20 17 25

\* При условиях 15°C и давлении 1013 мБар

\*\* Пропан (Р.С.С.) = 50,37 МДж/Кг

\*\*\* Бутан (Р.С.С.) = 49,47 МДж/Кг

Природный (Р.С.С.) = 37,78 МДж/м3

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

\*для определенных моделей

# 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  $100\text{см}^2$ , 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 Х 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  $100^\circ\text{C}$ . 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  $50^\circ\text{C}$  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 подсоединенена 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.

# МОНТАЖ

## 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 20 Nm) возможно повреждение соединения или его негерметичность.

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

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

## Внимание!

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

## 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 х 1,5 мм<sup>2</sup> длиной около 1,5 м с закрытой вилкой.
- Гнездо подключения электросети должно быть закрытым и не должно располагаться над плитой. После установки плиты необходимо, чтобы розетка была доступной для пользователя.
- Перед подключением плиты к розетке нужно проверить:
  - выдержат ли предохранители и электропроводка нагрузку плиты,
  - оборудована ли электросистема собственной системой заземления, соответствующей требованиям действующих норм и распоряжений,
  - доступна ли розетка.

## Внимание!

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

\*для определенных моделей

# МОНТАЖ

## Переключение плиты на другой тип газа.

Эта работа может быть выполнена только мастером с необходимым допуском.

Если газ, которым должна снабжаться плита, отличается от газа, предусмотренного при заводской установке - G20 20 mbar, нужно заменить инжекторы конфорок и отрегулировать пламя.

Для переключения плиты на другой типа газа, нужно произвести:

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

### Внимание!

Плиты, поставляемые производителем, отрегулированы для использования магистрального газа.

## Горелка типа SOMIPRESS

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

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

Для выполнения регулировки нужно снять ручки кранов.

Установленные внешние конфорки не нуждаются в регулировке подачи воздуха.

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

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

Подача газа на внешние конфорки открывается и устанавливается обычными кранами Рис. 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

### Внимание!

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

### Внимание!

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

# ЭКСПЛУАТАЦИЯ

## Перед первым включением плиты

- удалять части упаковки,
- аккуратно (медленно) удалять 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,
- выполнять работы с соблюдением правил безопасности.

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

## 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.

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

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

Рис.6с

### Внимание!

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

## Обслуживание конфорок варочной поверхности

### Подбор посуды

Нужно обращать внимание на то, чтобы диаметр дна посуды всегда был больше короны пламени конфорки, а сама посуда была накрыта крышкой. Рекомендуется, чтобы диаметр кастрюли был в 2,5 – 3 раза больше диаметра конфорки, то есть для конфорки:

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

Рис.6d:

- a - Неправильно
- b - Правильно

### Внимание!

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

## Ручка управления работой конфорок

Рис.6е:

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

## Зажигание конфорок без электроподжига

- зажечь спичку,
- нажать ручку до 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 с.к. удерживать ручку в положении «большое пламя» для срабатывания защиты.

\*для определенных моделей

### Выбор пламени конфорки

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

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

В зависимости от потребности можно плавно менять величину пламени.

Срабатывание газ-контроля:

Рис.6f  
a - неправильно  
b - правильно

#### Внимание!

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

### Работа защиты газ-контроль\*

Отдельные модели оборудованы автоматической системой отключения подачи газа в конфорку в случае, когда она погасла. Эта система защищает от выделения газа, когда пламя конфорки гаснет, например, в результате заливания. Повторное зажигание конфорки производится пользователем.

# ЭКСПЛУАТАЦИЯ

## Функции духовки и ее обслуживание

### 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.61

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

Рис.6к

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.



### 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.



### 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 также применение темных противеней), 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

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».

## 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 «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.

## 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 оставаться 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.

# УКАЗАНИЯ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ

## Духовка с естественной конвекцией

Вид выпечки продукт	Функции духовки	Температура °C	Уровень	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.

# 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 насухо вытереть. После снятия решетки тщательно промыть панель и вытереть ее мягкой и сухой тряпкой. Особую чистоту надо поддерживать возле отверстий горения рассекателя пламени, см. рисунок ниже. Отверстия рассекателя пламени нужно чистить при помощи тонкой медной проволоки. Не следует использовать стальную проволоку и расширять отверстия - Рис 7).

### Внимание!

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

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

Для мытья эмалированных поверхностей следует использовать жидкости с мягким действием. Нельзя употреблять чистящие средства с абразивными свойствами, такие, как чистящие порошки с абразивами, абразивные пасты, абразивные камни, пемзу, металлические мочалки и т.п. Плиты с 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 загрязненияварочной поверхности, особенно пригораний.

## Духовка

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

промыть теплой водой с добавлением жидкости для мытья посуды.

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

- После мытья камеры духовки ее следует вытереть насухо.

### Внимание!

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

## Замена лампочки освещения духовки

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

- Все ручки управления установить в положение „♦“ / „0“ и выключить питание,
- Вывернуть и промыть колпак лампочки, вытереть его насухо.
- Вывернуть осветительную лампочку из гнезда, при необходимости заменить ее на новую:
  - лампочка высокотемпературная (300°C) с параметрами:
    - напряжение 230
    - мощность 25 W -резьба Е14.

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 (проводочные лесенки) противеней (и других вложений) духового шкафа. Для того, чтобы их вынуть для мытья, следует потянуть за элемент – зацепку, который находится спереди (Z1), затем отвести (отклонить) в сторону и вынуть с заднего элемента – зацепки (Z2). После мытья, чистые направляющие проводники поместить в крепёжных отверстиях духового шкафа, нажимательным движением вжать элементы – зацепки (Z1 и Z2) - Рис 10).

Духовки, обозначенные буквами Dr\*, оборудованы в нержавеющие 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 буфер, которые находятся в передней части проводников) и затем ввести вместе в противенем.

\*для определенных моделей

# ОБСЛУЖИВАНИЕ И УХОД

## 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.

## 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

## 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

\*для определенных моделей

## 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 приподняв 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 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 разместить 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.

# 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)	50 / 60 / 85 см

Модель	Номинальная мощность кВт**	Теплоотводная способность кВт**
FCMY58109	2,9	7,4
FCMA58109	2,9	7,4

\*\* на заводской табличке

## Производитель свидетельствует

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

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

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

«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 мүжият тексерілген.

Құралды қоспас бұрын, Сізден пайдалану бойынша нұскаулықты мүжият оқып шығуындызы 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 аударының!

Үрмепешті тек осы нұскаулықпен танысқаннан кейін ғана қолданыңыз.

Үрмепеш тек үй жағдайында пайдалану үшін ғана арналған.

Дайындауда құралдың жұмысына әсер еттейтін өзгерістерді енгізу құқығын өзіне қалдырады.

### МАЗМҰНЫ

ЭЛЕКТР ЭНЕРГИЯСЫН ҚАЛАЙ ҮНЕМДЕУ ҚАЖЕТ	22
ҚАУІПСІЗДІК ТЕХНИКАСЫ БОЙЫНША НҰСКАУЛАР	23
ҚҰРЫЛЫҒА СИПАТТАМА	26
ҚҰРАСТАРЫ	27
ПАЙДАЛАНУ	30
ТАҒАМДЫ ҮРМЕПЕШТЕ ДАЙЫНДАУ – ИС ЖҰЗІНДЕГІ КЕҢЕСТЕР	33
КӨРСЕТЛІТЕН ҚЫЗМЕТ ПЕН КҮТИМ	35
АПАТТЫ ЖАҒДАЙЛАРДАҒЫ ИС-ӘРЕКЕТ	36
ТЕХНИКАЛЫҚ ДЕРЕКТЕР	37

## ЭЛЕКТР ЭНЕРГИЯСЫН ҚАЛАЙ ҮНЕМДЕУ ҚАЖЕТ



Электр энергиясын тиімді пайдалану тек шығындарды тәмемдегі кана қоймайды, сонымен қатар коршаган ортанды да қорғайды. Келесі қарапайым ережелерді орындау ең жаксы нағыз жерге жетуге көмектеседі:

- Тағамдар 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 алып тастауға болады, ол өз кезеңінде коршаган ортаға зиянын тигізеді. Жалын бөлгіш пен конфоркалар инжекторларының маңын ерекше таза ұсташа керек.
- Керексіз «қарап тұруды» болдырмай. Духовканың есігін қажетсіз қайта-қайта аша беруге болмайды.

- Үрмепешті көп мөлшерде тамақ әзірлегендеге ғана пайдалану. 1 кг аз салмақтағы етті жанарғы жалынында дайындауға болады.
- Үрмепештің қалдық жылуын пайдалану.

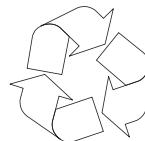
Тағамды 40 минуттан көп дайындаған жағдайда, духовканы әзір болуына 10 минут қалғанда сөндіріп тастау үсініллады.

Назар аударыңы! Таймерді пайдаланған жағдайда тамақты әзірлеудің ең қысқа уақытын қойыңыз.

- Конвекцияны пайдалана отырып және үрмепештің есігін жауып тағам дайындау. Жылу ластануына байланысты духовка есігіне кетеді. Ластануды бірден алып тастаған жөн.

- Плитаны тікелей тоңазытқышқа немесе мұздатқыш камераға жақын орнатпау. Қажетсіз электрнәргиясын тұтыну артады.

### Тасымалдау



үшін қуал закымданулардан орамамен қоралған. Орамадан шығарған кейін, Сізден оның беліктірінен коршаган ортага залап келмейтін әдіспен құтылуынды сұраймыз. Ораманы дайындау үшін қолданылған барлық материалдар зиянсыз, оларды 100 %-ға қайта өндеуге болады және сәйкес белгімен белгілінген.

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

### ПАЙДАЛАНУДАН АЛЫП ТАСТАУ



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

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

Құралда өз белгілеріне сәйкес қайта өндеуге жататын материалдар пайдаланылған. Өзінің қызметті мерзімі аяқталған құралды қайта өндеудің, материалдарын пайдаланудың немесе пайдаланудың басқа түрлінің арқасында Сіз коршаган 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 болдырмай үшін шамды алмастырмас бұрын құралдың сөндірілгеніне көз жеткізіңіз.

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.

Күйік шалу қаупі! Духовка шкафының есігін ашқан кезде ыстық бу шығуы мүмкін. Ас әзірлеу сәтінде немесе аяқтағаннан кейін духовка шкафының есігін абайлап ашу керек. Ашу сәтінде есік үстінде еңкейменіз. Будың температураға байланысты көрінбеуі мүмкін екендігін есте сақтау керек .

# ҚАУІПСІЗДІК ТЕХНИКАСЫ БОЙЫНША НҰСҚАУЛАР

- Бұл жабдықты міндетті ережелерге сәйкес орнату және жақсы жедеттілітін орынжайдыған пайдалану көрек. Орнатар және пайдаланар алдында пайдалану жөніндегі нұскаулықпен танысу қажет.
- Жұмыс істегендегі құрылғының қыздады. Үрмепештің ішкі ыстық белгітеріне жаңаспа үшін сақтақ жасау үсінілады.
- Плитаны пайдаланған кезде балаларды қадағаланыз, өйткени олар оның жұмыс істеу негізінен білмейді. Баланың күйіп қалуына конфорка, духовка, камерасы, тор, есіргінің жақтаулары, плитадағы сұйығы бар ыдыс себебін болуы мүмкін.
- Механикалық асүй жабдығының электр сымдары плитаның ыстық жерлеріне тиіп кетпеуін қадағалау көрек.
- Шкафқа тез жанатын материалдарды салуға болмайды, олар духовка жұмыс істеп жатқан уақытта жанып кетуі мүмкін.
- Құрып жатқан уақытта плитаны қараусыз қалдырумай көрек. Май және тоңмай қатты қызыннан жаныу мүмкін.
- Қайнатқанда конфоркаға төгілуі мүмкін – осының қадағаланыз.
- Плита бүлінгеннен кейін мамандарақауларды жойғаннан кейін фана пайдалануға болады.
- Плитаның барлық крандары жабықтырғанына көз жеткізбей тырый, газқұбырының кранын немесе баллондағы клапанды ашпаңыз.
- Конфоркаға төгілуіне немесе олардың ластануына жол берменіз. Ластанған жанағынын плита суығаннан кейін тазалап, көтүрүп қажет.
- Үйдис-аяқты тікелей конфоркаға қойманыз.
- Конфоркадан бөлек торға ішіндегі 10 кг артық емес ыдысты қоюға болады, тор көтөре алатын жаппалы салмақ – 40 кг.
- Тұтқалары мен конфоркаларын ұрмашыз.
- Салмага 15 кг көп затты духовканың ашық есігіне қойманыз.
- Қәсіби дайындығы жоқ тұлғаларға плитаны қайта жасауға және жөндеуге тыйым салынады.
- Қолыңызда жанған сірінке немесе газ жағатын құрылғы болмаса, плиталарадың крандарын ашуға тыйым салынады.
- Конфоркалардың жалынын үрлеуге тыйым салынады.
- Плитаның қақлағын ашпас бұрын, оны ластануын тазарту қажет. Қақлағын жаппас бұрын пісіру қабатын салқындарап алға қажет.
- Шының қақпак қызған кезде шатынауы мүмкін. Оны жаппас бұрын барлық кемпіректерді сөндіріңіз.
- Плитаның газдың басқа түріне өз бетімен қайта икемдеуге, плитаны басқа орынға аудыстыруға және қорек жүйесіне өзгерістер енгізуға тыйым салынады. Мұндай операцииларды үекіллітті маман фана жасай алады.
- Есігінің шынысын тазалау үшін қатты тазаартыш заттарды пайдаланбаңыз, олар бетіне сызат түсіру мүмкін, бұл өз кезегінде жарық пайда болуына әкеледі.
- Плитаны тазалау үшін бүмен тазалау құрылғысын пайдалануға болмайды.
- Бұл жабдық мүмкіндігі шектеулі, сенсорлық және психикалық қабылеттері бар тұлғалар (соның ішінде балаларға), сондай-ақ тұрмыстық техниканың аталған түрімен қандай да бір жұмыс тәжірибелі жоқ тұлғалар пайдалануға арналған, егер бұл олардың қауіпсіздігіне жауапты тұлғаның қадағалауымен немесе ол берген жабдықты пайдалану жөніндегі нұскаулыққа сәйкес болса фана. Балалар жабдықпен ойнамаудына назар аудару көрек.
- Жабдықты қайнатуға және пісіруге пайдалану жабдық орнатылған орынжайға жылу мен ылғал беледі. Асүй орынжайы жақсы жедеттілітінен көз жеткізіңіз; табиғи жедетту саңылаупарын ашық үстәу немесе механикалық жедетту құралдарын орнату қажет (механикалық жедеткіші бар сору).
- Жабдықты ұзақ уақыт қарқында пайдалануға байланысты қосымыша жедетту талап етілі мүмкін, мысалы, терезені ашу немесе анағұрлым түмдірек жедеткіш, яғни механикалық жедеткішті пайдаланған жағдайда оның түмділігін арттыру.
- ГАЗ КЕМІП ҚАЛҒАНЫНА КҮДІКТЕҢГЕН ЖАҒДАИДА:  
Сірінке жағу, шылым шегу, электрқұрылғыларын (қоңырау, ажыратқыштар) қосып, сөндіру және электр немесе екіпінді үшкіншының пайда болуына әкелетін өзге электрқұралдары мен механикалық құрылғыларды пайдалану. Бұл жағдайда газ баллондағы клапанды немесе газ жүйесін жабатын кранды дереу жабу көрек, орынжайды жедетту, онан соң көмү себебін жоюға үәкілтті маманды шақырған жөн.
- Техникалық ақауға байланысты туған кез келген проблема кезінде плитаның электрқорегін (жоғарыда айтылған нұскаулықтарды пайдалана отырып) дереу сөндіру және көмшілікті жоюды талап ету көрек.
- Газ жүйесіне антенна сымдарын, мысалы, радиоқабылдағыштарды қосуға болмайды.
- Газ көміген жағдайда, краның қөмігімен газдың берілуін жауап тастау қажет.
- Газ баллонының герметикалық емес клапанынан шығатын газ жанса, баллонға салқындау үшін: баллонға дымқыл шүберек тастау көрек, баллон клапанын жабу қажет. Салқындағаннан кейін баллондың ашық кеністікке алып шығу көрек. Булінген баллондарды қайтадан пайдалануға тыйым салынады.
- Плитаны пайдаланудан ұзақ уақыт үзіліс жасаған жағдайда, газ жүйесінің негізгі кранын жабу қажет. Егер плита газ баллонына жалғасып тұrsa, бұл әрекет әрбір пайдаланған сайын орындалады.

## ҚҰРЫЛҒЫҒА СИПАТТАМА

1a

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

2f- Электрлік конфорка

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

## ҚҰРАЛДЫҢ СИПАТТАМАСЫ

- 3a Пісіруге арналған жайпақ таба\*
- 3b Грильге арналған тор (көптіруге арналған тор)
- 3c Куыруға арналған жайпақ таба\*
- 3e Сымды бағыттауыштар

Келесі нұсқаулар плитаны орнататын, монтаждау жөніндегі білікті маманға арналған. Нұсқау құрылғыны орнатумен байланысты әрекеттердің анағұрлым қебіси 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 ережелеріне сәйкес орнатылуы жөне қосылуы тиіс. Әсіреле желдетуге қатысты тиісті талаптарды ескерген жөн.
- Асүй орынжайы күрғақ жөне жақсы жедетпелі болуы, қолданыстағы техникалық нормаларға сәйкес жарамды жедеткіші бар болуы тиіс. Құқықтық базаға сәйкес газ плитаны орнату үшін орынжайдың жарамдылығы бағаланады.
- Орынжайды плитаны пайдаланған кезде туындастырылған жанатын өнімдерді орынжайдан алып тастайтын жедетту жүйесі болуы тиіс. Жүйе жедетту торынан немесе соратын куралдан туруы тиіс.
- Соратын куралды оған қоса берілген пайдалану нұсқаулығындағы нұсқауларға сәйкес жөндеу керек. Плитаның орналасуы барлық басқару элементтеріне еркін қол жеткізуі қамтамасыз ету тиіс.
- Орынжай газдың толықтай жануы үшін қажетті көлемде ауаның кіруін қамтамасыз ету тиіс. Кепіл түсітін ауаның көлемі жанағының 1 кВт қуаттылығына сағатына кем дегенде 2м3 болуы тиіс. Ауа диаметрі кем дегенде 100см2 канал арқылы тіkelей сырттан не сыртқа шығып тұрған жедеткіш каналдармен жабдықталған көрші орынжайдан келе алады.
- Егер құрлығы ұзақ үақыт бойы қарқынды пайдаланыла, жедеттуди жақсарту үшін терезені ашу қажеттілігі туындауды мүмкін.
- Коршаган қабаттарына қатысты газ плитасы X санатының құрлығы болып табылады және сол ретте жұмыс қабатының біліктігіндеға жасалынады, яғни негізінен бастап шамамен 850 мм. Қөрсетілген деңгейден артық етіп жасау ұсынылмайды.
- Жиназдың жанындағы жазықтықтар қапталған болуы керек, ал оларды жабыстыратын желим 100°C температурага тәзімді болуы тиіс. Бұл шарт сақталмаған жағдайда үстінгі қабат формасының езгеріске үшінрауы немесе қаптаманың жөлімі ашылып кетуі мүмкін. Егер жиназдың қызуға тәзімділігіне сенімді болмасаны, плитаны шамамен 2 см санылау қалдыра отырып орналастыру қажет. Плитаның артқы жағындағы қабырға жоғарғы температураларға тәзімді болуы тиіс. Плитаны пайдаланған кезде оның артқы жағы айналадығы 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:

-Егер плитада 2.1 класы бойынша орнатылса, онда қолданыстағы стандарттарға сәйкес газды қосу үшін тек ілгіш металлдалған құбырлар пайдаланылуы тиіс.

- 3-клас, асүй блоктарына орнатылған пісіретін беткі жақтар үшін.

## Плитаны газ құбырына қосу

### Назар аударының!

Плита сөған арналған газ типімен жүйеге қосылған болуы тиіс. Плитаны тиісті біліктілігі мен екілеттірі бар маманғана қосуы тиіс, оныңға плитаны басқа газ типіне ауыстырып қосуға құқығы бар.

## Монтаждау жөніндегі маманға арналған нұсқаулар

### Монтаждау жөніндегі маман:

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

### Назар аударының!

Сүйылтылған газы бар баллонға немесе қолданыстағы жүйеге плитаны барлық каяісіздік ережелерін сақтай жөне орындаіт отырып, біліктілігі мен рұқсаты бар шеберға қоса алады

## Іілгіш болат құбырға қосу

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

## Катты құбыр жүйесіне қосу.

Плитада  $\frac{1}{2}$  бұрандасымен келте құбыр бар. Қосылысты төфлон тығыздағыш лентамен тығыздау үсінілады. Газ кондырысына қосу жүйенің қандай да бір нүктесінде және жабдықтың қандай да бір өткізгіштің орталығында етіп орындалуы тиіс. Шамадан тыс тарту (20Nm) немесе тығыздау үшін таяқты пайдалану қосылған жерін үлпінүне немесе оны тығыз болмауына екелу мүмкін.

Плитаны сүйік газы бар жүйеге қосқанда R1/2 қосылысына 8x1мм құбырда өткізгіші бар үзындығы кем дегенде 0,5 м металл өткізгішті бұрап бекіту керек. Өткізгішті бұрап бекіту үшін қақпағының ішегінен серілпен бұрап алу қажет. Газ өткізетін сым плитаның артқы панелінің металл элементтеріне жанаспауды тиіс.

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

## Назар аударыныз!

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

## Назар аударыныз!

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

## Плитаны электр желісіне қосу

- Өндіріс кезінде плита айнымалы бірфазалы ток (230В-50 Гц) қорегіне есептелген және жабық айрыы бар үзындығы 1,5 м жық 3х1,5 мм<sup>2</sup> қосу кабелімен жарақтандырылған.
- Электржелісінің қосу үшіншы жабық болуы және плитаның үстіне орналаспауы туынушыға қол жетерлікей болуы қажет.
- Плитаны розеткаға қосар алдында:
  - сақтандырыштар мен электрсымы плитада жүктемесін көтере алатынын,
  - электр жүйесі қолданыстағы нормалар мен өкімдердің талаптарына сәйкес келетін әрекетті бір үшін жерге қосылған жүйемен жабдықталғанын,
  - розеткаға қол жеткізілетін тексеру керек.

## Назар аударыныз!

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

\* белгілі үлгілер үшін

# ҚҰРАСТЫРУ

**Плитаны газдың басқа типіне ауыстырып қосу.**

Бұл жұмысты қажетті рұқсаты бар шебер ғана орынданай алады.

Егер плита жабдықталуы тиіс газ зауыттық орнатуында көзделгендегі – G20 20 mbar, өзгешеленсе, конфоркаларының инжекторларын ауыстырып, жалынды реттеу керек

**SOMIPRESS типтес жанаарғы (жанаарғы бөліктеріндегі SOMIPRESS белгілеріне сәйкес)**

Газдың типі	Жанаарғы								
	Шағын форсунка-лардың диаметрі [mm]	Орташа форсунка-лардың диаметрі [mm]	Үлкен форсунка-лардың диаметрі [mm]	Жалпы жылу жүктептімі 1,00 kW	Жалпы жылу жүктептімі 1,40 kW	Жалпы жылу жүктептімі 1,80 kW	Жалпы жылу жүктептімі 2,40 kW	Жалпы жылу жүктептімі 2,80 kW	
G20 2H 20 mbar	0,72	0,85	0,98	1,07	1,17				
G30 3B/P 30 mbar	0,52	0,58	0,67	0,75	0,83				

Жанаарғы жалыны	Сұйық газдан табиги газға ауыстырып қосу	Табиги газдан сұйық газға ауыстырып қосу
Толық	1. Конфорка инжекторын кестеге сәйкес ауыстыру	1. Конфорқа инжекторын кестеге сәйкес ауыстыру
Үнемді	2. Ретке келтіретін бұранданы аздал босатып, жалынның күшін ретке келтіру.	2. Ретке келтіретін бұранданы бұрап, жалынның күшін тексеру

Орнатылған сыртқы конфоркалар ая берілуін реттеуді қажет етпейді.

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

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

## Назар аударының!

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

Плитаны газдың басқа типіне ауыстырып қосу үшін:

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

## Назар аударының!

Өндіруші жеткізген плиталар магистралдық газды пайдалану үшін ретке келтірілген.

## Назар аударының!

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

# ПАЙДАЛАНУ

## Үрмепешті алғаш рет қосудан бұрын

- удалии 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.

## 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.

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 аударыныз.

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

## Пісіретін бетінің конфоркаларына қызмет көрсету.

Іздіс түбінің диаметрі әрқашан конфорка жалынынан үлкен болуына, ал ыдыстың езі қақпакпен жабылған болуына назар аудару қажет. Қазаның диаметрі конфорка диаметрінен 2,5-3 есе үлкен болуы үсінілді, яғни конфорка үшін:

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

Сур.6d:

- a - Дұрыс емес
- b - Дұрыс

## Назар аударыныз!

Кызылорду панелинде оның шетінен шығып кететін ыдысты пайдалану үсінілмайды. Түбі жаллап ыдысты пайдалану керек. Түбі дөнөс немесе шұңқыр ыдысты пайдалану үсінілмайды.

## Конфоркаларды электртұтатқышсыз жағу

Сур.6e:  
a - Сөндірүлі  
b - Үнемді жалын  
c - Үлкен жалын

- сірінкені тұтату,
- тұтқасын сезілтін кедергіге дейін бастып тұрып, солға «ұлкен жалын» жағдайында дейін бұрау
- газды сірінкемен жағу
- керекті жалын шамасын белгілеу (мысалды, «үнемді жалын»
- тамақ дайындағаннан кейін жанағрыны тұтқасын оңға бұра отырып сөндіру («сөнді» жағдайы

## Конфоркаларды электртұтатқышпен жағу\*

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

## Конфоркаларды тұтқамен жалғасқан тұтатқышпен жағу\*

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

## Назар аударыныз!

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

\*белгілі бір модельдер үшін

## Конфорка жалынын таңдау

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

- ◆ ұлкен жалын
- ◆ кішкентай жалын («ұнемді»)
- ◆ конфорка сөнді (газ жабылды)

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

## Газ-бақылаудың іске қосылуы:

Сур.6f  
а - дұрыс емес  
б - дұрыс

### Назар аударының!

Жалынның шамасын «комфорка сөндірліді» және «ұлкен жалын» ◆ позициялары арасында реттеуге тыбым салынады ◆.

## Газ-бақылаудың қорғау жұмысы\*

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

Үрмепештің функциялары және оған қызмет көрсету

## Еріксіз конвекциясы бар үрмепеш

Үрмепеш жоғарғы және тәменгі қыздырыштармен, грильмен қызы мүмкін. Жұмысты басқару үрмепеш жұмысының режімін таңдау тұтқасының – орнату тұтқасын таңдалған функцияға айналдырудан тұрады, сонымен қатар.

Сур.6l

сондай-ақ температуралы реттеу тұтқасы арқылы температуралың таңдалған шамасына тұтқасын бұрағанда жасалады.

Сур.6k

Сендіру екі тұтқаны да „♦“ / „0“ жағдайына орнатумен жүзеге асырылады.

### Назар аударының!

Үрмепештің қандай да бір функциясын қосқаннан кейінгі қыздырың (қыздырыштың және т.б.) қосылуы тек температуралы таңдағаннан кейін ғана жүзеге асырылады.



### Үрмепешті тәуелсіз жағындауды

Осы жағдайда айналмалы тұтқаны орнатудың көмегімен үрмепешті шкафта жарайқ жанады.



### Жылдам жылтыту

Жоғарғы қыздырыштың гриль және жедеткіш қосулы. Пешті алдын ала қыздыру үшін пайдаланылады.



### Еріту

Жедеткіш қана қосулы, барлық қыздырыштар сендірулі.



### Түрбо гриль және конвекция

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



### «Гриль» функциясы қосулы

Тағам қызарғанға дейін «Гриль» пісіру еттің: стейктердің, шницельдердің, балықтардың, тостардың, шұкыттардың, пісірмелердің шағын үлестерін пісіру үшін қолданылады (пісірлетін тағам 2-3 см-ден қалып болмауы қажет, пісіру барысында тағамды екінші бетіне аудару қажет).



### Тәменгі жылтытқыш қосулы

Айналмалы тұтқаның осы режімінде үрмепеш тек тәменгі қыздырыштың көмегімен ғана қызыады. Қамырды астынан пісіру (мысалы, «ылғал» пісірме және жеміс салмасы бар пісірме).

\*белгілі бір модельдер үшін

жоғарғы және тәменгі қыздырыштар қосулы

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



желдеткіш сәндірүлі, сонымен қатар жоғарғы және тәменгі қыздырыш.

Айналмалы тұтқаның осы жұмыс жағдайында үрмепеш «КАМЫР» режімінде жұмыс жасайды. Желдеткіштің бар конвекциялық үрмепеш (функциясы пісіру үдерісі кезінде ұсынылады).



### Бақылау шамдары

Духовканың қосылуы плитаның Rek бақылау шамдары, бақылау шамы (қосылу) және L термореттеушінің бақылау шамының жануымен толықтырылады. Р бақылау шамының жұмысы духовка жұмысының белгісін береді. L бақылау шамының сөнүи духовканың берілген температураға қол жеткізгендегін білдіреді. Аспаздық рецептерде ыдыстық қыздырылған духовкаға қою ұсынылатындықтан, мұны L бақылау шамының алғашқы сөнүнен кейін қоюға болады. Қамырга орап пісіру кезінде L шамы мерзімді түрде қосылып және сөнетін болады (духовка камерасында температуралың усталынуы). Р 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 (үрмепешті есігі жабық болуы керек).
- Азық-түлігі бар жайпақ табакты үрмепешке сәйкес жұмыс деңгейіне қойыныз, ал істікте қуыру барысында – тұра онын астында (істікшеден тәмен) ағатын майға арналған жайпақ табаны орналастыру қажет.
- Қуыруды үрмепештің есігі жабық күйінде жүзеге асыру қажет.

### «Гриль» және «кушайтілген гриль»

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

### Назар аударының!

Үрмепеш қолданылып жатқан кезде, қолжетімді бөліктері қызы мүмкін. Үрмепешебалаларды жақыннатпауға кенес береміз.

## Пісірме

- Қаусырмаларды тақтаниң зауыттық жабдықтауы болып табылатын жайпак табаларда пісіруді ұсынамыз.
- Пісірмелерді бүйір жақтағы бағыттағыштарға салынатын өнеркәсілті өндірістің жайпак табалары мен қалыптарында пісіруге болады. Тағамдарды дайындау үшін қара түсті жайпак табаларды пайдалануға кеңес беріледі, өткени олар жылуды жақсы өткізеді және дайындау уақытын қысқартады.
- Ашық және жылтыр беттері бар қалыптар мен жайпак табаларды әддептегі қыздыру барысында (жоғары және төмені қыздырғыштар) қолдану ұсынылмайды, осындаи 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.
- Пісірмени үрмепешті сөндіргеннен кейін онда 5 минутка қалдыруды ұсынамыз.
- Температуралың циркуляциялау функциясын пайдалана отырып дайындалған пісіру температурасы әддептегі пісіруге қарғанда (төменгі және жоғары қыздырғышты қолдана отырып) 20-30 градусқа төмен.

- Анықтамалық кестелерде берілген пісірмелердің шамалары сіздің тәжірибеліңіз бер қалауыңызға сәйкес өзгеруі мүмкін.
- Егер аспаздық кітаптардағы мәліметтер біздің ұсыныстардың изегіттейір ерекшеленсе, осы нұсқаулықты басшылыққа алуынызды сұраймыз.

## Етті қуыру

- Үрмепештес ет 1кг-нан артық үлестермен дайындалады. Мәлшері аз үлестерді тақтаниң газ жанарысында дайындау ұсынылады.
- Дайындау үшін тұтқалары бар, жоғарғы температуралың ықпалына әсер етпейтін, ыстыққа тезімді ыдысты қолдануға кеңес береміз.
- Тағамды торда немесе істіктө дайындау барысында ең төменгі деңгейде судың аз ғана мәлшері бар жайпак табаны орналастыру қажет.
- Кем дегенде бір рет, жартылай дайындық кезеңінде, етті екінші жағына аударып қою қажет, пісіру барысында уақыт өткен сайын етке бөлінген шырының немесе ыстық тұздалған суды құйып тұрынғыз, етке салқын су бұркуге кеңес берілмейді.

## Еріксіз конвекциясы бар үрмепеш

Пісірменің түрі өнім	Үрмепештің функциялары	Температура °C	Денгей	Уақыт (мин)
	<input type="checkbox"/>	160 - 200	2 - 3	30 - 50
	<input checked="" type="checkbox"/>	150	3	25 - 35
	<input type="checkbox"/>	160 - 180	2-3	20 - 40*
	<input checked="" type="checkbox"/>	150	3	65 - 70
	<input type="checkbox"/>	220 - 240	3	10 - 15
	<input type="checkbox"/>	210 - 220	2	45 - 60
	<input checked="" type="checkbox"/>	190	2 - 3	60 - 70
	<input type="checkbox"/>	210	4	14 - 18
	<input type="checkbox"/>	225 - 250	2	120 - 150
	<input type="checkbox"/>	160 - 230	2	90 - 120
	<input type="checkbox"/>	190	2 - 3	50 - 60
	<input type="checkbox"/>	160 - 180	2	45 - 60
	<input type="checkbox"/>	190 - 210	2	40 - 50
	<input checked="" type="checkbox"/>	170 - 190	3	40 - 50

**Назар аударыңыз!**

Кестелердеге берілген шамалар анықтамалық болып табылады және Сіздің аспаздық құштарлықтарыңыз бен тәжірибелізге байланысты өзгеруі мүмкін.

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

**Плитаны тазалар алдында барлық тұтқалары «♦» / «0» жағдайында екенін назар аудара отырып, сөндірү 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. Одан соң кепкенше сұрту қажет. Торын алғаннан кейін панелін сұртіп, жұмыс және құрғак шуберекпен сұрту. Жалын шығатын тесіктердің маңын ерекше таза ұстау керек, темендең суретті қараңыз. Жалын шығатын тесіктердің жінішке мыс сыммен тазалау керек. Болат сымды пайдалабаган және тесіктерін кеңейтпеген жөн. Сур. 7

### Назар аударыңыз!

Конфорка бөлттері 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 бұлдыруі мүмкін.** Сур 8

Әмаль беттерін жуу үшін жұмысқ әсері бар сүйкіткіздірді пайдаланған жән. Абразивтері бар тазартқыш ұнтақтар, абразивті пасталар, абразивті тастар, кеүектас, металлық сияқты абразивті қасиеттері бар тазарту құралдарын пайдалануға болмайды. Тоттанбайтын панельдері бар плиталарды пайдалана алдында мүкіят жуу керек. Металл беткі жақтарында ораған, монтаждаған кезде қалған желім, сондай-ақ плитаны орағанда пайдаланылған жабықшыл ленталың қалдықтарын алып тастауға ерекше назар аудару қажет. Жұмыс бетін әр пайдаланған сайын жиі-жій тазалап түрү керек. Пісіретін бетінің қатты ластанының, есіреле күйіктердің болуына жол беруге болмайды.

## Үрмелеш

- Үрмелештің әр қолданудан кейін тазалаған жөн. Тазалау барысында жарық қосылады, бұл ішкі жұмыс бетін көруді жақсартуға мүмкіндік береді.
- Үрмелештің камерасын тек ыдыс жууға арналған сүйкіткіштің аз ғана мөлшерін қосу арқылы жылы сүмен ғана жуу қажет.
- **Steam Clean бүмен тазалау\***
  - Үрмелештің астынан санағандағы бірінші деңгейге қойылған тостаганға 0,25 л (1 стакан) су құйыңыз.
  - Үрмелештің есігін жабыңыз.
  - Температура реттегішінің тұтқасын 50°C жағдайына, жұмыс режімін таңдау тұтқасын «Теменгі қызыдырығыш
  - жағдайында орнатыңыз
  - Үрмелештің камерасын шамамен 30 минутқа қызыдырыңыз.
  - Үрмелештің есігін ашиңыз, камераның ішкі көлемін шуберекпен және губкамен сұртініз, сосын ыдыс жууға арналған сүйкіткіштің аз ғана мөлшерін қосу арқылы жылы сүмен жуу қажет

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

- Үрмелештің камерасын жуғаннан кейін, оны құрғатып сұрту қажет.

### Назар аударыңыз!

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

## Үрмелеш жарықтандыруының шамын алмастыру

**Электр тоғымен зақымдану мүмкіндігін болдырып үшін шамды алмастырmas бұрын құралдың сөндірілгеніне көз жеткізіңіз.**

- Басқарудың барлық тұтқалары „♦” / „0” жағдайына орнатыңыз және қоректендіруді ажыратыңыз.
  - Шамның қалпағын бұрап шығарыңыз және жууының, оны құрғатып сұртіңіз.
  - Жарықтандыру шамын ұяшықтан бұрап шығарыңыз, қажет болған жағдайда, оны жанасымен алмастырыңыз
    - жоғары температуралы шамды (300 °C) шамалары;
    - кернеу 230
    - қуаты 25 W – E14 қимасы Сур. 9
  - Шамды бұрап шығарыңыз. Шамның керамикалық ұяшыққа дұрыс орнатылуына назар аударыңыз.
  - Шамның қалпағын бұрап шығарыңыз.
- D\*, әріпімен белгіленген бүркеме пештер онай алынатын бүркеме пештің қосынша сымдық бағыттауыштарымен (сатыларымен) жабдықталған. Оларды жууға алып шығ үшін алдында орналастырылған бекітішті алу керек (Z1), содан соң бағыттауышты тартып артқы бекітішінен (Z2) ажырату керек. Жуған соң бағыттауыштарды бекітішке орналастыру керек жөн бекітішті (Z1 және Z2) орнату керек. - Сур. 10.

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

\*белгілі үлгілер үшін

# КӨРСЕТІЛЕТІН ҚЫЗМЕТ ПЕН КҮТИМ

## Жүйелі түрде қаралу

Үрмелешті таза ұстауда қажетті әрекеттерден басқа, төмендегілерді де орындаған жөн:

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

### Назар аударының!

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

## Есікті алу

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

Сур.11 - Ілмектердің сақтандырыштарын жылжытыныз

### Ішкі әйнекті алу\*

1. Крест төрізді бұрауыштың көмегімен бүйір ілгешектерде орналасқан бұрандаларды бұрап алыңыз (Сур. 11A).
2. Илгешектерді жалпақ бұрауыштың көмегімен итеріңіз де, есіктің үстінгі тақтайшаны алыңыз (Сур. 11A, 11B).
3. Ишкі әйнекті бекіткіштен алыңыз (есіктің төменгі белгінде)(Сур. 11C).
4. Әйнекті тазалағыш құралдың ағана мәлшері қосылған жылы сүмениң жылы алыңыз. Әйнекті орнату үшін әрекетті соңынан бастап жасау қажет. Әйнектің тегіс бөлігі жоғарыда болуы қажет.

Сур.11C - Ишкі әйнекті алу

## АПАТТЫ ЖАҒДАЙЛАРДАҒЫ 1С-ӘРЕКЕТ

Әр апартты жағдайда:

- Үрмелештің жұмыс түйіндерін сөндірген жөн.
- Электр көрігін ажыратыныз.
- Маманды шакырыныз.
- Кестедегі нұсқауларды орында отырып, кейбір ұсақ ақауларды пайдаланушын өзі де жөндей алды. Қызмет көрсету орталығына хабарласпас бұрын, кестені қарап шығыныз

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

## Есікті алу

Үрмелешті камерасының ішіне ыңғайлы қолжетімділік және оны тазалау үшін есігін алып тастауда болады. Ол үшін, оны ашыңыз да, ілмекте орналасқан сақтандырышты көтеру қажет (12A 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. Үрмелештін есігін орнатып болғаннан кейін міндетті түрде сақтандырышты түсіру қажет. Әйтпесе, есікті жауып жатқан кезде, ілмектер зақымдануы мүмкін.

Сур. 12A - Ілмектердің сақтандырыштарын жылжытыныз

### Ішкі әйнекті алу\*

1. Жалпақ бұранда көмегімен, ақырындан бүйір жақтарынан көтеріп, есіктің жоғары тақтайшасын итеріп шығару керек. (Сур. 12B)
2. Есіктің жоғары тақтайшасын алып шығыныз. (Сур. 12B и 12C).
3. Ишкі әйнекті бекіткіштен алыңыз (есіктің төменгі белгінде) (Сур. 12d, 12d1).
4. Әйнекті тазалағыш құралдың ағана мәлшері қосылған жылы сүмениң жылы алыңыз. Әйнекті орнату үшін әрекетті соңынан бастап жасау қажет. Әйнектің тегіс бөлігі жоғарыда болуы қажет.

Назар аударының! Жоғары тақтайшаны есіктің екі жағынан бір уақытта баспаңыз. Есіктің жоғары тақтайшасын дұрыс орнату үшін, алдымен есікке тақтайшаның сол жақ соңын қою, ал он жақ соңын «шертпені» естімегенше дейін басу. Кейін тақтайшаны сол жағынан «шертпені» естімегенше дейін басу.

Сур. 12d - Ишкі шыны панельдердің шешілүі. 3 шыны панельдері.

Сур. 12d1 - Ишкі шыны панельдердің шешілүі. 2 шыны панельдері.

## 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 үзақтықта басылмаған	Тұтқаны конфорка толықтай жаңғанша басып ұтсан түр
3. Конфорка жанғаннан кейін жалын сөніп қалады	Кранның тұтқасы тым тез жіберіп қойған	Тұтқасын «лапылдан жану» жағдайында ұстап түр
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 көрнеуі

230V~50 Гц

Номиналды қуаттылығы

ең үлкені 2,9 кВт

Тақтаниң көлемі (ЕНІ / ТЕРЕНДІГІ / БИЛКІГІ) 50 / 60 / 85 см

### Өндірушінің мәлімдемесі

Осымен өндіруші тұрмыстық аспабының төмөндеғі көрсетілген негізгі талаптар мен басшылықтарына сәйкес келеді деп күзландырады;

- төменвольтті жабдықтар директивасы 2014/35/EC,
- электромагниттік үйлесімділік директивасы 2014/30/EC,
- қоршаган ортаны жобалау директивасы 2009/125/EC,
- „төмен вольтты жабдықтардың қауіпсіздігі үшін” талап ТР ТС 004/2011,
- „техникалық құралдардың электромагниттік үйлесімділігі” талап ТР ТС 020/2011
- директивасы 2009/142/EC

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

Плита «Hansa» поєднує в собі такі властивості, як виключна простота використання і стовідсоткова ефективність. Після ознайомлення з інструкцією, у Вас не виникне труднощів щодо обслуговування плити.

Плита, перед випуском з заводу та упакуванням була ретельно перевірена на спеціальних стендах на предмет безпеки й працездатності.

Просимо Вас уважно прочитати інструкцію з використання перед тим, як увімкнути прилад. Дотримання викладених у ній вимог попередить невірне використання плити.

Інструкцію слід зберегти та тримати у легко доступному місці. Для попередження нещасних випадків слід послідовно дотримуватися положень інструкції з використання.

### Увага!

Плитою користуватися тільки після ознайомлення з даною інструкцією.

Плита призначена виключно для домашнього використання.

Виробник залишає за собою право внесення змін, які не впливають на роботу приладу.

### ЗМІСТ

ПОЛОЖЕННЯ З ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ	39
ОПИС ВИРОБУ	41
УСТАНОВКА	42
ЕКСПЛУАТАЦІЯ	45
ПРИГОТОВАННЯ ЇЖІ У ДУХОВЦІ - ПРАКТИЧНІ ПОРАДИ	48
ЧИСТКА І ОБСЛУГОВУВАННЯ ДУХОВКИ	50
ПОРЯДОК ДІЙ У НАДЗВИЧАЙНИХ СИТУАЦІЯХ	51
ТЕХНІЧНІ ДАНІ	52

## ЯК ЗАОЩАДЖУВАТИ ЕЛЕКТРОЕНЕРГІЮ



Особи, котрі відповідально відносяться до використання електроенергії, оберігають не лише домашній бюджет, але також підходять свідомо до питання охорони довкілля. Тому давайте економити електроенергію! А для цього потрібно:

- Для приготування їжі використовувати відповідний посуд.

Посуд для приготування їжі ніколи не повинен бути менший від діаметру пальника. Необхідно пам'ятати про накривання посуду покришкою.

- **Дбати про чистоту пальників, решітки, варильної поверхні.**

Забруднення погіршує тепlopераєду – як правило, сильне забруднення можна усунути лише за допомогою засобів, що забруднюють природне середовище.

Особливо треба слідкувати за чистотою вогнєвих отворів пальника та отворів сопла пальників.

- **Уникати надмірного „заглядання” до посуду під час приготування їжі.**

Також не потрібно часто відкривати двері духовки.

- **Духовку слід використовувати лише для приготування значної кількості їжі.**

М'ясо вагою до 1 кг ощадніше готувати в каструлі на пальнику плити.

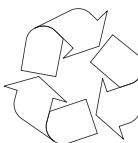
- **Використання залишкового тепла духовки.**

У випадку, коли час приготування становить більше 40 хв, рекомендується вимикати духовку за 10 хв до закінчення приготування.

- **Щільно закривати двері духовки.** Тепло виходить внаслідок налипання бруду на ущільнення дверей. Рекомендується усувати його одразу.

- **Не встановлювати плиту безпосередньо біля холодильників/морозильників.**

Це спричиняє непотрібне зростання споживання електроенергії.



Для транспортування приладу було захищено від пошкоджень упаковкою. Після видалення упаковки, просимо Вас позбутитися її частин способом, який не приносить наносить шкоди навколошньому середовищу. Усі матеріали, які були використані для виготовлення упаковки, є безпечними, на 100% підлягають переробці та позначені відповідним знаком.

**Увага!** До пакувальних матеріалів (поліетиленові пакети, куски пінопласти та т. і.) у ході розпакування не можна допускати дітей.

## ВИЛУЧЕННЯ З ЕКСПЛУАТАЦІЇ



По завершенню терміну використання даний прилад не можна викидати, як звичайні комунальні відходи, його слід здати до пункту приймання та переробки електричних та електронних приладів. Про це інформує знак, який розміщений на приладі, інструкції з використання та упаковці.

У приладі використані матеріали, які підлягають повторному використанню відповідно до їх позначень. Завдяки переробці, використання матеріалів або іншої форми використання відпрацьованих приладів Ви внесете значний внесок у збереження навколошнього середовища.

Інформація про відповідний пункт утилізації використаних приладів Ви зможете отримати у місцевій адміністрації.

**Увага.** Пристрій і його доступні частини нагріваються під час роботи. Необхідно мінімалізувати ризик дотику до нагрівальних елементів. Не залишайте дітей, котрі не досягли восьмирічного віку, біля плити без нагляду.

Даний пристрій не призначений для використання дітьми, котрі не досягли восьмирічного віку та особами з обмеженими фізичними, сенсорними або психічними можливостями, з відсутнім досвідом чи знаннями, необхідними для експлуатації даного пристрою, за виключенням випадків, коли використання здійснюється під наглядом або згідно з інструкцією з експлуатації обладнання, наданій особами, відповідальними за їхню безпеку. Не допускайте, щоб діти гралися з обладнанням. Чищення і технічне обслуговування пристрою не повинно здійснюватися дітьми без нагляду дорослих.

**Увага.** Під час готування гарячий жир чи олія на варильній поверхні можуть сплахнути, що, за відсутності нагляду, може привести до виникнення пожежі.

NIKOLI не намагайтесь загасити пожежу водою, вимкніть пристрій і накрийте полум'я кришкою або матом із негорючих матеріалів.

**Увага.** Щоб зменшити ризик пожежі, не кладіть сторонні предмети на варильну поверхню.

Під час роботи прилад нагрівається. Необхідно бути обережним, не торкатися гарячих частин всередині духовки.

При використанні духовки, доступні частини можуть нагрітися. Рекомендується не підпускати до духовки дітей.

**Увага.** Не використовуйте для чищення скляної панелі дверцят абразивні засоби чи металеві шкребки, оскільки вони можуть пошкодити поверхню й привести до появи тріщин

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

Рекомендується перед відкриттям кришки очистити її від будь-яких забруднень. Варильну панель рекомендується охолодити перед її накриттям кришкою.

Для чищення духовки не застосовуйте парові очисники

**Небезпека опіку! При відкритті дверцят духової шафи може виходити гаряча пара.**  
В момент або після завершення приготування необхідно обережно відкривати дверцята духової шафи. У момент відкриття не нахилятися над дверцятами. Необхідно пам'ятати, що пара в залежності від температури може бути невидимою.

- Прилад необхідно встановити згідно з інструкціями (інструкцією) та використовувати тільки у добре вентильованому приміщенні. Перед установкою та користуванням необхідно ознайомитися з інструкцією експлуатації.
- Обладнання під час роботи нагрівається до високої температури. Рекомендується бути обережним і уникати контакту з гарячими елементами всередині духовки.
- Просимо слідкувати за дітьми під час роботи плити, оскільки вони не ознайомлені з правилами користування плитою. Гарячі пальники, камера духової шафи, решітка, вікно дверцят, посуд із гарячою рідиною можуть спричинити опіки в дитини.
- Необхідно уникати безпосереднього контакту з гарячими поверхнями плити електричного шнура для підключення механічних пристроїв, напр. міксерів.
- Заборонено залишати плиту без нагляду під час смаження. Олія та жири можуть загорітися (спалахнути) від перегрівання.
- Слідкувати за моментом закипання, щоб не запіти конфорки.
- Якщо плиту буде пошкоджено, після усунення вад фахівцем її можна знову використовувати.
- Не відкривати кран на газопроводі чи газовому балоні без попередньої перевірки, чи всі крані закриті.
- Не допускати заливання пальників та іх забруднення. Забруднені пальники очистити та висушити відразу після їх охолодження.
- Заборонено ставити посуд безпосередньо на пальники.
- Не ставити на підставку над одним пальником посуд вагою більше 10 кг та посуд загальною вагою більше 40 кг на всю решітку.
- Не стукати по ручках та пальниках.
- Не ставити предметів вагою більше 15 кг на відчинені дверцята духової шафи.
- Заборонено змінювати конструкцію чи ремонтувати плиту особам без відповідних професійних знань та навичок.
- Заборонено повертати ручки плити, не запаливші сірники чи без спеціального пристрою для запалення газу.
- Заборонено задмухувати полум'я пальника.
- Заборонено самостійно переробляти плиту для іншого виду газу, переносити її на інше місце чи змінювати підключення до електричної мережі. Це може робити уповноважений установник.
- Заборонено використовувати жорсткі абразивні засоби або гострі металеві предмети для чищення скла на дверях, оскільки при цьому можна подряпати поверхню і призвесті до утворення тріщин.
- Дане обладнання не призначено для використання особами (включаючи дітей) з обмеженими фізичними, сенсорними або психічними можливостями, або особами без

відповідного досвіду або незнайомими з пристроєм, окрім випадків, коли це відбувається під наглядом або відповідно до інструкції з експлуатації обладнання, переданою особою, відповідальною за їхню безпеку.

Необхідно слідкувати за тим, щоб діти не гралися з обладнанням.

- Використання приладу протягом приготування їжі може спричинити виділення тепла і вологи в приміщенні, де знаходиться. Необхідно перевірити, чи приміщення кухні добре провітрюється; необхідно тримати відкритими наявні природні вентиляційні отвори чи встановити пристрій механічної вентиляції (витяжний ковпак).
- Тривале інтенсивне використання пристрою може вимагати додаткового провітрювання (наприклад, відчинити вікно) чи більш ефективної вентиляції (наприклад, збільшити потужність механічної вентиляції, якщо вона застосовується).
- Забороняється застосовувати пару чи парочисні пристрій для чищення плити.
- Пристрій можна використовувати виключно з тією метою, задля якої він був запроектований. Будь-яке інше застосування (наприклад, обігрівання приміщення) необхідно вважати за невідповідне та небезпечне.
- У РАЗІ ВИНИКНЕННЯ ПІДОЗРИ ЩОДО ВИТОКУ ГАЗУ ЗАБОРОНЯЄТЬСЯ:  
запалювати сірники, палити, вмикати та вимикати пристрій, підключений до електромережі (дзвінок чи вмікач освітлення), використовувати електричні та механічні пристади, які спричиняють виникнення електричної чи ударної іскри. У цьому випадку необхідно негайно перевірити кран газового балону чи газопровод і провітрити приміщення, а потім викликати майстра для усунення причини.
- В будь-якій ситуації, спричинений технічними неполадками, необхідно відразу знести розмітити кухню (дотримуючись вищевказаних рекомендацій) та повідомити про проблему спеціальні служби.
- Заборонено під'єднувати до газопроводу будь-які антенні проводи, напр., радіоприймачів.
- У випадку загоряння газу, який витікає з газопроводу, необхідно негайно його перекрити.
- У випадку загоряння газу, який витікає з газового балону, необхідно: Накинути на балон мокру ковдру з метою його охолодження та закрутити кран балону. Після охолодження винести балон на відкритий простір. Заборонена повторна експлуатація пошкодженого балону.
- У разі тривалої перерви у використанні кухні необхідно перекрити головний кран газопроводу, натомість при використанні газового балону – після кожного використання.

## ОПИС ВИРОБУ

1а Ручка регулятора температури

2 Ручка вибору функції духовки

3, 4, 5, 6 Ручки керування газовими конфорками

7 Контрольна лампочка регулятора температури L

8 Контрольна лампочка роботи R

9 Ручка дверей духовки

10 Шухляда

11 Великий пальник

12 Середній пальник

13 Решітка

14 Допоміжний пальник

15 Середній пальник

16 Кришка

17 Механічний таймер

2f - Електроконфорка

a - Захист від витікання газу\*

b- Іскровий запальник\*

## ОПИС ВИРОБУ:

За Деко для запікання\*

3b Решітка для грилю (решітка для сушіння)

3c Піддон для смаження\*

3e Дротяні напрямні

\*для певних моделей

Наведені нижче інструкції призначені для кваліфікованого спеціаліста, який виконує установку пристрою. Мета цих інструкцій – забезпечити якомога професійніше виконання дій, пов'язаних із установкою та доглядом за пристроєм.

## Установка плити

- У приміщенні повинна бути система вентиляції, яка видалятиме назовні продукти згоряння. Це має бути вентиляційна решітка або витяжка. Витяжки необхідно встановлювати згідно з рекомендаціями в доданих до них інструкціях з експлуатації. Розташування плити повинно забезпечувати вільний доступ до всіх елементів керування.
- Приміщення повинно уможливлювати доступ повітря, яке необхідне для належного спалювання газу. Доступ повітря має становити не менше 2м<sup>3</sup>/год на 1 кВт потужності пальників. Повітря повинно надходити безпосередньо ззовні через канал з мінімальною площею 100см<sup>2</sup> або через сусідні приміщення з вентиляційними каналами, які виходять назовні.
- Якщо пристрій використовується інтенсивно і довго, може виникнути необхідність відкрити вікно для попільнення вентиляції.
- Газова плита з точки зору захисту від перегріву оточуючих поверхонь є пристроям класу X 1, як таке? (як така? но я б вообще убрал), може встановлюватися у меблях лише до висоти робочої плити, тобто приблизно 850 мм від рівня підлоги. Не рекомендується встановлювати її вище цього рівня. Облицювання меблів та використання у меблях клей повинні витримувати температуру 100°C. Якщо дана вимога не буде дотримана, може деформуватися поверхня стельниці, або відклейтися облицювання. У разі відсутності інформації щодо термостійкості меблів, плиту потрібно встановлювати зі збереженням відступу приблизно 2 см. Стіна позаду плити повинна бути стійкою до дії високих температур. Під час використання плити, її задня стінка може нагріватися до температури, що приблизно на 50°C перевищує температуру оточення.
- Плиту необхідно встановлювати на твердій, рівній підлозі (не встановлювати на підставці).
- Перед початком експлуатації плиту необхідно вирівняти, що особливо важливо для рівномірного розтікання жиру у сковороді. Для цього слуговать регуляційні ніжки, доступ до яких відкривається після того, як вийняти шухляду. Діапазон регулювання +/- 5 мм.

# УСТАНОВКА

## Підключення плити до газорозподільної мережі

### Увага!

Плиту необхідно підключати до газорозподільної мережі такого типу газу, для якого ця плита була пристосована. Інформація про тип газу, до якого адаптована плита на заводі, знаходитьться на заводському щитку. Плиту повинен підключати виключно спеціаліст з відповідними повноваженнями, і лише він має виняткове право на адаптацію плити до інших видів побутового газу.

## Рекомендації щодо установки

### Установник повинен:

- бути уповноваженим до роботи з газом.
- ознайомитися з інформацією на заводському щитку про вид побутового газу, до якого адаптована плита, дані порівняти з умовами постачання газу в місці установки,
- перевірити:
  - ефективність провітрювання, тобто обміну повітря у приміщенні;
  - щільність з'єднань газової арматури,
  - ефективність роботи усіх функціональних частин плити,

### Увага!

Підключення плити до балонів зі зрідженим газом, або до існуючої газорозподільної мережі може виконати лише спеціаліст з відповідними повноваженнями з дотриманням усіх правил безпеки.

Плита має трубу зі штуцером різьбою 1/2".

Рекомендується ущільнення з'єднань тефлоновою стрічкою. Підключення до газової мережі має відбуватися таким чином, щоб не виникали перешкоди в самому процесі та в жодній частині пристрою.

Надмірний момент закручування (більше, ніж 20Nm) або використання ущільнювального кільчечка може привести до пошкодження з'єднання або його нещільності.

Газова плита під'єднується за допомогою гнучкого шлангу тільки у випадку використання балону з рідким газом.

Для з'єднання штуцера плити з гнучким шлангом необхідно щонайменше 0,5 м відрізок сталевої труби з наконечником для шлангу 8x1. Щоб прикрутити наконечник необхідно відкрутити пружину шарніру кришки. Для підключення слід використовувати газовий шланг, що відповідає вимогам державного стандарту. Якщо джерелом живлення плити є газовий балон, необхідно використовувати регулятор тиску, що відповідає технічним вимогам державного стандарту.

### Увага!

Після кожної заміни редуктора слід виконати технічний огляд плити, у тому числі газових кранів та перевірити роботу забезпечення проти витоку.

### Увага!

Після закінчення установки плити необхідно перевірити щільність усіх з'єднань за допомогою, наприклад, мильної води. Заборонено використовувати вогонь для перевірки щільності.

\*для певних моделей

## Підключення плити до електричної мережі

- Плита призначена для живлення змінним однофазним струмом (230 В 1N ~ 50 Гц) і оснащена з'єднувальним кабелем 3 x 1,5 мм<sup>2</sup>, довжиною близько 1,5 м з вилкою із заземлюючим контактом.
- Розетка електричної мережі повинна мати стержень заземлення і не може знаходитися над плитою. Необхідно, щоб після установки плити розетка з'язок була доступною для користувача.
- Перед підключенням плити до розетки слід перевірити, чи:
  - запобіжник та електропроводка витримують навантаження плити,
  - електрична мережа оснащена ефективним заземленням, що відповідає вимогам дючих норм і законоположень, штекер легкодоступний.

# УСТАНОВКА

## Пристосування плити до іншого типу газу

Цю дію може виконати тільки установник, котрий має відповідні повноваження..

Якщо газ, який повинна використовувати плита, відрізняється від газу, передбаченого у фабричній версії, тобто G20 2E 20 мбар, слід замінити сопло пальника і відрегулювати полум'я.

Для здійснення регуляції необхідно зняти ручки гвинтів.

Пальник типу «SOMIPRESS» (на корпусі пальника знаходитьсь позначення «SOMIPRESS»)

Для пристосування плити до спалювання іншого типу газу слід виконати:

- заміну сопел (див. таблицю нижче),
- регулювання „економного“ полум'я.

### Увага!

Плити виробника оснащені пальниками, що фабрично пристосовані до спалювання газу, заданого в ідентифікаційній табличці, а також гарантійному талоні.

Тип газу	Пальник				
	допоміжний філібратор патрубка [мм]	серед діаметр патрубка [мм]	вели діаметр патрубка [мм]		
	теплове навантаження 1,00 kW	теплове навантаження 1,40 kW	теплове навантаження 1,80 kW	теплове навантаження 2,40 kW	теплове навантаження 2,80 kW
G20 2H 20 mbar	0,72	0,85	0,98	1,07	1,17
G30 3B/P 30 mbar	0,52	0,58	0,67	0,75	0,83

Полум'я пальника	Перемикання з рідкого газу на природний газ	Перемикання з природного газу на рідкий газ
Повний	Сопло пальника замінити на відповідне згідно з таблицею сопел.	Сопло пальника замінити на відповідне згідно з таблицею сопел.
Економний	Регуляційний гвинт відкрутити і перевірити розмір полум'я.	Регуляційний гвинт легко закрутити і перевірити розмір полум'я.

Використані поверхневі пальники не потребують регулювання первинного повітря. Правильне полум'я має виразні конуси всередині синього кольору. Коротке полум'я з шумом або довге, жовте з кіптявою, без виразно окреслених конусів свідчить про погану якість газу у газопроводі або пошкодження чи забруднення пальника. Щоб перевірити полум'я, слід нагрівати пальник протягом близько 10 хвилин на максимальній позиції, а потім перекрутити ручку гвинта в позицію економного полум'я. Полум'я не повинно заснути або перескочити на сопло.

Рис 5a - Заміна сопла пальника – сопло відкрутити за допомогою спеціального гайкового ключа 7 і замінити на нову згідно з типом газу (див. таблицю).

Надходження газу до поверхневих пальників відкривається і регулюється гвинтами з запобіганням витоку газу. Під час регулювання пальник має бути запалений, знаходитися в позиції економне полум'я, для регуляції використовувати викрутку розміром 2,5мм.

Рис.5b - Звичайний вентиль Соресі  
Рис.5c - Регулювання гвинта Соресі із запобіганням випливу газу

### Увага!

Після проведення регуляції необхідно розмістити наклейку з описом типу газу, до якого плита пристосована.

### Увага!

Відповідальність за переулаштування обладнання для роботи з іншим типом газу, ніж вказаний виробником на ідентифікаційній табличці плити або покупка плити для іншого типу газу, ніж проведений у помешканні, несуть користувач та установник.

# ЕКСПЛУАТАЦІЯ

## Перед першим увімкненням духовки

- зняти елементи упаковки, очистити духову шафу від засобів фабричної консервації,
- вийняти обладнання духової шафи та промити теплою водою із додаванням миючого засобу для миття посуду,
- увімкнути вентиляцію у приміщенні або відкрити вікно,
- прогріти духовку (за температури 250 градусів С близько 30 хв.), прибрати забруднення та ретельно вимити.

**Камеру духовки необхідно мити виключно теплою водою із додаванням невеликої кількості рідини для миття посуду.**

## Механічний таймер Ms

Таймер використовується для керування роботою духовки. Його можна регулювати в діапазоні від 0 до 120 хвилин. Після закінчення встановленого часу зумітиме зумер, і духовка автоматично вимкнеться.

Програмування - повернути ручку за годинникову стрілкою і встановити бажаний час.

Коли ручка встановлена в положення „0“, духовка не почне працювати.

Якщо ви не збираєтесь використовувати таймер, встановіть ручку в положення 

Рис.6с

## Увага.

В діапазоні відмірюваного часу від 0 до 10 хвилин ручку таймера слід спочатку бути повернути приблизно на 90°, а потім встановити потрібний час роботи.

## Експлуатація поверхневих пальників Підбір посуду

Слід звернути увагу, щоб діаметр dna посуду завжди був більший за корону полум'я пальника, а сам посуд був накритий кришкою. Рекомендовано, щоб діаметр каструлі був приблизно в 2,5 - 3 рази більший, ніж діаметр пальника, тобто для пальника:

- допоміжного посуд з діаметром від 90 до 150 мм,
- середнього посуд діаметром від 160 до 220 мм,
- великого посуд з діаметром від 200 до 240 мм, а висота каструлі не повинна перевищувати його діаметр.

Рис.6d:

- a - неправильно  
b - правильно

## Увага!

Не використовувати кухонний посуд, який виходить за межі конфорок плити.

Ручка управління роботою пальника

Рис.6e:

- a - пальник вимкнутий  
b - економне полум'я  
c - велике полум'я

## Запалювання пальників без запальника \*

- запалити сірник,
- натиснути ручку вібраного пальника до моменту, коли відчуватиметься опір, і покрутити вліво до позиції «велике полум'я» ,
- запалити газ сірником,
- встановити необхідне полум'я (напр. «економний» ,
- після закінчення готування покрутити ручку вправо, щоб виключити пальник (поз. «виключений» ).

## Запалювання пальників з запальником\*

- натиснути кнопку запальника означеного \*
- натиснути ручку вібраного пальника до моменту, коли відчувається опір, і покрутити вліво до позиції «велике полум'я» ,
- тримати до моменту запалення газу,
- встановити необхідне полум'я (напр. «економний» ,
- після закінчення готування покрутити ручку вправо, щоб виключити пальник (поз. «виключений» ).

## Запалювання пальників з запальником сполученим з ручкою

- натиснути ручку вібраного пальника до моменту, коли відчувається опір, і покрутити вліво до позиції «велике полум'я» \*
- тримати до моменту запалення газу,
- після запалення полум'я зменшити натиск на ручку і встановити необхідне полум'я.

## Увага!

В моделях плит, оснащених пристроєм запобігання витоку газу поверхневих пальників, слід під час запалювання витримати ручку протягом приблизно 10 хвилин в позиції «велике полум'я», щоб пристрій почав працювати.

\*для певних моделей

## Вибір полум'я пальника

Правильно відрегульовані пальники мають полум'я світло-синього кольору з виразно окресленим внутрішнім конусом. Вибір розміру полум'я залежить від позиції ручки пальника:

- ◆ велике полум'я
- ◆ мале полум'я (економне)
- ◆ пальник не горить (постачання газу вимкнено)

В залежності від потреб можна плавно встановити розмір полум'я.

Срабатывание газ-контроля:

Рис.6f  
a - НЕПРАВИЛЬНО  
b - ПРАВИЛЬНО

### Увага!

Заборонено регулювати полум'я в ділянці між позицією пальник згашений ◆ і позицією великого полум'я [ ◇ ].

## Робота пристрою запобігання витоку газу\*

Усі моделі оснащені автоматичною системою, що перекриває постачання газу до пальника у разі, якщо полум'я згасло.

Ця система охороняє від витоку газу, якщо полум'я пальника згасло, наприклад, якщо його залило.

Повторне запалення пальника вимагає втручання користувача.

\*для певних моделей

# ЕКСПЛУАТАЦІЯ

Функції духовки та її обслуговування.

## Духовка з вимушеною циркуляцією повітря (з вентилятором)

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

Рис.61  
та ручки регулювання температури (встановлення ручки на вибрану температуру).

Рис.6K

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

### Увага!

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

**0**

### Тұтқасының ықтимал қалыптары



#### незалежне освітлення духовки

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

### Швидке розігрівання

Ввімкнений верхній нагрівач, гриль і вентилятор. Використовується для по-переднього нагрівання духовки.



### Розморожування

Ввімкнений лише вентилятор, усі нагрівачі вимкнені.



### увімкнений вентилятор та «ГРИЛЬ»

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



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



### Ввімкнений нижній нагрівальний елемент

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

увімкнений верхній та нижній нагрівач

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



### Ввімкнений вентилятор, нижній і верхній нагрівальні елементи

У цьому положенні ручки духовки виконується функція тісто. Духовка традиційна з вентилятором.

Під час виконання функції з і якщо регулятор температури знаходиться у нульовому положенні, працює лише вентилятор. У цьому положенні можна охолоджувати страви або камеру духовки.



### Контрольні лампочки

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

### Експлуатація грилю\*

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

Щоб ввімкнути гриль, необхідно:

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

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



### Увага!

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

# ПРИГОТУВАННЯ ЇЖІ У ДУХОВЦІ - ПРАКТИЧНІ ПОРАДИ

## Випічка

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

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

## Смаження м'яса

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

# ПРИГОТУВАННЯ ЇЖІ У ДУХОВЦІ - ПРАКТИЧНІ ПОРАДИ

Духовка з вимушеною циркуляцією повітря (з вентилятором)

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

## Увага!

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

# ЧИСТКА І ОБСЛУГОВУВАННЯ ДУХОВКИ

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

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

## Пальники, решітка пальникової плити, корпус плити

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

### Увага!

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

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

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

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

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

додаванням рідини для миття посуду.

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

- Після миття камери духовки, її слід витерти насухо.

### Увага!

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

## Заміна лампочки освітлення духовки

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

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

## Рис 9 - Лампочка духовки

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

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

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

\*для певних моделей

# ЧИСТКА І ОБСЛУГОВУВАННЯ ДУХОВКИ

## Періодичний огляд

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

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

### Увага!

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

## Есікті алу

Үрмелеш қамерасының ішіне ыңғайлы қолжетімділік және оны тазалау үшін есігін алып тастауға болады. Ол үшін, оны ашаңыз да, ілмекте орналасқан сақтандырышты көтеру қажет. Есікті жартайлай жабыңыз да, көтеріңіз, сосын есікті өзініңде қарай тартыңыз тартыңыз. Есікті тақтаға орнату үшін әрекетті соңынан бастап қайталаныз. Орнату барысында ілмек беліктірінің дұрыс үлесуіне назар аударған жөн. Үрмелештің есігін орнату болғаннан кейін міндетті турде сақтандырышты түсіру қажет. Әйтпесе, есікті жауып жатқан кезде, ілмектер зақымдануы мүмкін.

Рис 11- Ілмектердің сақтандырыштарын жылжытыңыз

## Ішкі әйнекті алу\*

- Крест тәрізді бұрауыштың көмегімен бүйір ілгешектерде орналасқан бұрандаларды бұрап алыңыз (рис. 11А).
- Ілгешектерді жалпак бұрауыштың көмегімен итеріңіз де, есіктің үстінгі тақтайшаны алыңыз (рис. 11А, 11В).
- Ішкі әйнекті, бекіткіштен алыңыз (есіктің төмөнгі белгінде) (рис. 11С).
- Әйнекті тазалғыш құралдың азғана мөлшері қосылған жылы сүмен жынып алыңыз. Әйнекті орнату үшін әрекетті соңынан бастап жасау қажет. Әйнектің тегіс белігі жоғарыда болуы қажет.

Рис. 11С - Ішкі әйнекті алу

## ПОРЯДОК ДІЙ У НАДЗВИЧАЙНИХ СИТУАЦІЯХ

У будь-якій аварійній ситуації необхідно:

- вимкнути робочі агрегати плити
- відключити електро живлення
- звернутися до сервісної служби
- Певні незначні пошкодження користувач може усунути самостійно, керуючись вказівками, наведеними у таблиці нижче, перш ніж звернутися у відділ обслуговування клієнтів або іншу сервісну службу, необхідно перевірити наступні пункти з таблиці.

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

\*для певних моделей

## Зняття дверцят

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

рис 12А - Відтягнути запобіжники петель

## Зняття внутрішнього скла\*

- За допомогою плоскої викрутки необхідно виштовхнути верхню планку дверцят, акуратно підважуючи її з боків (рис.12В)
- Вийняти верхню планку дверцят. (рис.12В и 12С).
- Внутрішнє скло вийняти з кріпління (у нижній частині дверцят). Рис. 12d, 12d1.
- Помити скло теплою водою з невеликою кількістю чистильного засобу. Шоб встановити скло, спочатку приклести лівій кінець планки до дверей, а правий кінець притиснути, поки не почуете «клапання». Пізніше притиснути планку з лівої сторони, поки не почуете «клапання».

**Увага! Не слід притискати верхню планку одночасно з обох сторін дверей.** Щоб правильно встановити верхню планку дверей, потрібно спочатку приклести лівій кінець планки до дверей, а правий кінець притиснути, поки не почуете «клапання». Пізніше притиснути планку з лівої сторони, поки не почуете «клапання».

Рис.12d - Виймання внутрішніх шибок. З шибки. Рис.12d1 - Виймання внутрішніх шибок. 2 шибки.

Рис.12d - Виймання внутрішніх шибок. З шибки. Рис.12d1 - Виймання внутрішніх шибок. 2 шибки.

# ПОРЯДОК ДІЙ У НАДЗВИЧАЙНИХ СИТУАЦІЯХ

ПРОБЛЕМА	ПРИЧИНА	ВИРІШЕННЯ
2. Пристрій запалення газу не працює	відсутня подача живлення	Перевірити запобіжник мережі будинку, перегорілий замінити
	пауза у постачанні газу	відкрутити кран постачання газу
	забруднений (засалений) пристрій запалення газу	почистити пристрій запалення газу
	недостатньо довго втиснута ручка гвинту	ручку тримати втиснутою до часу, поки не з'явиться повне полум'я навколо корони пальника
3. Полум'я згасає під час запалення пальника	ручка гвинта звільняється дуже швидко	Довше тримати втиснуту ручку в позиції „велике полум'я“
4. Електричне обладнання не працює	відсутня подача живлення	Перевірити запобіжник мережі будинку, перегорілий замінити
5. Не працює освітлення у духовці	пошкоджена або недокрученна лампочка	лампочку (див. розділ „Чистка і обслуговування“)

## ТЕХНІЧНІ ДАНІ

Номінальна напруга: 230V ~ 50 Гц

Розміри плити (ШИРИНА / ГЛИБИНА / ВИСОТА) 50 / 60 / 85 см

Acest Hansa produs este usor de utilizat si este foarte eficient. Dupa citirea acestui manual, utilizarea aparatului va fi foarte usoara. Inainte de a fi ambalat si de a parasi fabrica, aparatul a fost verificat din punct de vedere al sigurantei si al functionalitatii. Inainte de a utiliza aparatul, cititi cu atentie acest manual de utilizare. Daca urmati aceste instructiuni veti putea evita eventualele probleme ce pot aparea in urma utilizarii aparatului. Este important sa pastrati acest manual de utilizare intr-un loc sigur, astfel incat sa poata fi consultat in orice moment. Este necesar sa urmati aceste instructiuni cu atentie pentru a evita eventualele accidente.

### Atentie!

Nu utilizati produsul inainte de a citi manual de utilizare.

Acest aragaz este destinat doar pentru uz casnic.

Producatorul isi rezerva dreptul de a realiza modificarile fara a afecta functionarea produsului.

### CUPRINS

CUM SA ECONOMISITI ENERGIE	53
INSTRUCTIUNI DE SIGURANTA	54
DESCRIEREA APARATULUI	56
INSTALARE	57
UTILIZARE	60
PREPARAREA IN CUPTOR – SFATURI PRACTICE	63
CURATARE SI INTRETINERE	65
CUM SE PROCEDEAZA IN CAZ DE URGENTA	66
DATE TEHNICE	67

## CUM SA ECONOMISITI ENERGIE



Prin utilizarea energiei intr-un mod responsabil nu numai ca economisiti bani, ci veti proteja si mediul inconjurator. Cum puteti face acest lucru:

- Utilizati recipiente potrivite.**

Recipientele cu baza plata, groasa, pot economisi pana la 1/3 din energia electrica. Acoperiti recipientele daca este posibil, altfel veti economisi energie de 4 ori mai mult.

- Potriviti marimea recipientului cu suprafata zonei de preparare.**

Recipientul nu trebuie sa fie mai mic decat zona de preparare.

- Asigurati-vă de faptul ca zona de preparare și baza recipientului sunt curate.**

Murdaria impiedica transferul de caldura iar resturile arse pot fi indepartate cu ajutorul unor produse ce afecteaza mediul inconjurator.

- Nu descoperiti recipientele prea des.**

Nu deschideti usa cuptorului decat atunci cand este nevoie.

- Opriti cuptorul la timp si utilizati caldura remanenta.**

Atunci cand preparati alimente un timp indelungat, opriti zonele de preparare cu 5 pana la 10 minute inainte de inchiderea procesului de preparare ai alimentelor. Se va economisi pana la 20% energie.

- Utilizati cuptorul atunci cand preparati cantitati mai mari de alimente.**

Carnea de pana la un kilogram poate fi preparata mai economic intr-un recipient pe plita

- Utilizati caldura remanenta a cuptorului.**

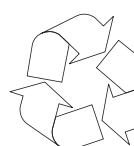
Daca timpul de preparare este mai mare de 40 de minute, opriti cuptorul cu 10 minute inainte de a inchide.

- Important!**

Atunci cand utilizati un cronometru, setati timp de preparare mai scurti in functie de alimentele preparate.

- Doar gratarul cu ventilator ultra dupa ce ati inchis usa cuptorului.**

Asigurati-vă de faptul ca usa cuptorului este inchisa.Nu instalati aragazul in apropierea frigidierului / congelatorului.Cconsumul de energie va creste fara a fi necesar acest lucru.



In timpul transportului, a fost utilizat material protector pentru a proteja aparatul de eventualele avari. Dupa ce ati despachetat aparatul, aruncați ambalajele intr-un mod ce nu va afecta mediul inconjurator.

Toate materialele utilizate ca ambalaje pot fi reciclate; sunt 100% reciclabile si sunt marcate cu simbolul corespunzator.

Atentie! In timp ce despachetati, tineti la distanta de copii materialele ambalajului.

## RECICLAREA APARATULUI



Aparatele vechi nu trebuie sa fie tratate ca si gunoi menajer, ci trebuie sa fie predate unui centru de colectare si reciclare ai echipamentelor electrice si electronice. Simbolul inscriptiionat pe produs, pe manualul de utilizare sau pe ambalaj indica faptul ca acest produs poate fi reciclat.

Materialele utilizate in interiorul aparatului sunt reciclabile si sunt etichetate cu informatii privind acest lucru. Prin reciclarea materialelor sau a altor componente ale dispozitivului uzat, contribuiti la protejarea mediului inconjurator. Informatii privind centrele de reciclare pot fi obtinute de la autoritatatile locale.

**Observație.** Dispozitivul și toate piesele componente ale acestuia care sunt la îndemâna utilizatorului devin fierbinți în momentul în care acesta este folosit. Posibilitatea de atingere a elementelor de încălzire trebuie să fie realizată cu o deosebită grijă. Copii care nu au atins vîrstă de 8 ani nu trebuie să se apropie de dispozitiv cu excepția cazului în care se află sub supraveghere permanentă.

Acest dispozitiv poate fi utilizat de copii care au vîrstă de peste 8 ani și mai mari, de către persoane cu capacitate fizice, senzoriale și mentale limitate și de către persoane fără experiență și care nu cunosc dispozitivul, atunci când acestea sunt supravegheate sau au fost instruite cu privire la utilizarea dispozitivului în siguranță care le sunt transmise de către persoanele care sunt răspunzătoare de siguranța lor. Aveti grijă la copii, nu-i lăsați să se joace cu aparatul. Curățarea și activitățile de deservire nu trebuie realizate de către copii care nu sunt supravegheați.

**Observație.** Încălzirea fără supraveghere a unor sau a uleiului pe plita cu inducție poate fi periculoasă și poate cauza incendii.

NICIODATĂ nu încercați să stingeti focul cu ajutorul apei, ci opriti dispozitivul și acoperiti flacăra cu un capac sau cu un pled care nu este inflamabil.

**Observație.** Pericol de incendiu: nu amplasați nici un fel de lucruri pe suprafața de fierbere.

Aparatul devine fierbinte în timpul utilizarii. Aveti grijă să nu atingeți partile fierbinți din interiorul cuptorului.

Când se utilizează funcția de prăjire elementele cuptorului pot fi fierbinți. Recomandăm să nu permiteți accesul copiilor în apropierea cuptorului.

**Observație.** Nu folositi produse de curățare abrazive sau obiecte ascuțite de metal pentru curățarea ușii de sticlă, deoarece acestea pot zgâria suprafața, ceea ce poate conduce la crăparea sticlei.

**Observație.** Pentru a evita pericolul de electrocutare, asigurati-vă de faptul că aparatul este oprit înainte de a înlocui becul.

Curătati capacul aragazului în cazul în care acesta este murdar. Plita aragazului trebuie să fie bine racită înainte de a închide capacul aragazului.

Pentru curățarea aparatului nu se recomandă folosirea dispozitivelor de curățare cu ajutorul aburilor.

## INSTRUCTIUNI DE SIGURANTA

**Pericol de opărire!** În timpul deschiderii ușii din cuptor pot să iasă aburi fierbinti. În timpul sau după ce coacerea a luat sfârșit ușa cuptorului trebuie deschisă cu atenție. În timpul deschiderii nu va aplecați deasupra ușii. Trebuie să țineți minte că, aburii, în funcție de temperatură, pot fi invizibili.

- Aparatul devine fierbinte în timpul utilizării. Aveți grijă să nu atingeți partile fierbinte din interiorul cuptorului.
- Nu lasați copiii în apropierea aragazului. Dacă aragazul funcționează, contactul direct cu acesta poate produce arsuri!
- Asigurați-vă de faptul că aparatele de uz casnic, inclusiv cablurile de alimentare, nu ating suprafața fierbinte a cuptorului sau a plitei, deoarece materialul izolator al acestora nu este de obicei rezistent la temperaturi ridicate.
- Nu depozitați materiale usor inflamabile în serăruл de sub aragaz, deoarece acestea se pot aprinde în timpul funcționării aragazului și există pericol de incendiu!
- Nu lasați aragazul nesupravegheat atunci când prajiti alimente. Uleiul sau grăsimile pot lua foc datorită supraîncalzirii sau în cazul în care vor curge în foc.
- Aveți grijă ca lichidele să nu se reverse în timpul fierberii peste arzator.
- În cazul în care aragazul prezintă probleme în funcționare, acestea trebuie remediate numai de către un tehnician calificat de la un centru de service autorizat.
- Nu deschideți robinetul de gaz sau butelia înainte de a verifica dacă butoanele corespunzătoare arzatoarelor sunt închise.
- Nu lasați ca pe arzatoare să se acumuleze depozite de murdarie sau să se reverse lichide peste acestea. În astfel de situații, curătați suprafața arzatoarelor imediat după ce acestea s-au racit.
- Nu asezați recipientele direct pe arzator.
- Nu asezați recipiente mai grele de 10 kg pe suportul de susținere arzatorului. Greutatea totală a recipientelor asezațe pe suportul de deasupra arzatoarelor nu trebuie să depășească 40 de kg.
- Nu loviti butoanele și arzatoarele.
- Nu asezați pe ușa cuptorului recipiente a căror greutate să fie mai mare de 15 kg.
- Orice verificare sau reparare a aparatului trebuie realizată numai de către un tehnician calificat de la un centru de service autorizat.
- Nu deschideți butoanele aragazului dacă aveți deja în mana un bat de chibrit aprins sau o brișcă aprinsă.
- Nu stingăți flacăra arzatorului suflând în aceasta.
- Curătați capacul aragazului în cazul în care acesta este murdar. Plita aragazului trebuie să fie bine racita înainte de a inchide capacul aragazului.
- În cazul în care capacul este din sticlă, există pericolul ca acesta să se fisureze dacă este supraîncalzit. Inchideți toate arzatoarele înainte de a inchide capacul de sticlă.
- Nu modificați aragazul pentru a îl adapta la alte tipuri de gaz, pentru a îl amplasa într-o altă locație sau pentru a îl alimenta de la un alt tip de sursă de alimentare. Astfel de operații trebuie efectuate numai de către instalatori sau electricieni autorizați.
- Nu utilizați agenți duri de curătare sau obiecte metalice ascuțite pentru a curăta ușa, deoarece se poate zgări suprafața acesteia, iar geamul se va fisura.
- Nu permiteți copiilor sau persoanelor neinstruite să utilizeze acest aparat.
- **IN CAZUL IN CARE VI SE PARE CA SUNT SCURGERI DE GAZE, VA RECOMANDAM SA NU:**  
Aprimind chibrituri, fumati, aprindeti lumina, apăsați soneria, utilizați alte dispozitive electrice sau mecanice care pot provoca scanteie. În astfel de situații, inchideți imediat butelia sau robinetul de la conducta de alimentare cu gaze, aerisiti încaperea și contactați o persoană autorizată care poate identifica de unde provine scurgerea de gaze.
- În cazul producerii unui incident provocat de o defectiune tehnică, scoateți stecherul cablului de alimentare din priză și apelați la un centru de service autorizat pentru a fi reparat.
- Nu legați antene (ex. antena de la aparatul radio) la teava de gaze.
- În cazul în care scurgerea de gaze provine de la teava de gaze și se produce scanteie, inchideți imediat robinetul tevii de gaze.
- În cazul în care scurgerea de gaze provine de la butelie și se produce scanteie, aruncați imediat o patura ușă peste butelie și inchideți butelia de la robinet. Dupa ce se răstește, scoateți butelia afară. Nu utilizați butelii deteriorate.
- Dacă nu vă utilizați aragazul pentru o perioadă mai lungă de timp, inchideți robinetul de la teava de alimentare cu gaze; dacă utilizați o butelie, inchideți robinetul buteliei după fiecare utilizare.
- Nu curătați aragazul cu ajutorul unui echipament pe bază de abur.
- Instalația trebuie utilizată doar în condiții casnice. Utilizarea necorespunzătoare (de exemplu pentru încălzirea încăperilor) poate fi periculoasă.

## DESCRIEREA APARATULUI

1a

- 1 Buton reglare temperatura
- 2 Buton pentru selectarea functiei cuporului
- 3, 4, 5, 6 Butoane pentru controlul gazului in arzatoare
- 7 Semnal reglare temperatura luminat L
- 8 Semnal utilizare luminat R
- 9 Maner usa cupor
- 10 Sertar
- 11 Arzator mare
- 12 Arzator mediu
- 13 Suport
- 14 Arzator auxiliar
- 15 Arzator mediu
- 16 Capac
- 17 Timer mecanic

2f- Sfera de încălzire

- a- Supapa siguranta arzator\*
- b- Aprindere piezoelectrica\*

Оснащение плиты - перечень:

- 3a Tavă de coacere\*
- 3b Grătar sarma nichelata
- 3c Tavă de prăjire\*

\*optional

Aceste instructiuni se adreseaza unui instalator specializat care va realiza instalarea aragazului. Aceste instructiuni sunt oferite pentru ca instalarea si operatiunile de intretinere sa se realizeze in cele mai bune conditii.

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

## Instalarea aragazului

- In bucatarie nu trebuie sa existe umezeala si trebuie sa fie bine aerisita.
- Incaperea trebuie sa fie echipata cu un sistem de ventilatie pentru a evacua fumul produs. Acest sistem poate fi compus dintr-un ventilator sau o hota. Hota trebuie sa fie instalata in functie de instructiunile producatorului. Aparatul trebuie sa fie instalat in asa fel incat sa fie accesibile toate elementele de control.
- Incapere trebuie sa asigure necesarul de aer care sa permita combustia gazului. Necesarul de aer este de minimum 2m<sup>3</sup>/h pentru 1Kw pentru un arzator. Necesarul de aer poate fi asigurat din exterior, prin intermediul unui tub cu diametrul de 100cm<sup>2</sup> sau in mod indirect, din incaperile alaturate care sunt prevazute cu conducte de ventilatie conectate la exterior.
- In cazul in care aparatul va fi utilizat o perioada mai mare de timp, va fi nevoie sa dechideti ferestra, pentru a imbunatatii ventilatia.
- In ceea ce proveste protectia suprafetelor inchiratoare la supraincalzire, aragazul pe gaz este un aparat din clasa X si poate fi incorporat in mobilier numai pana la nivelul plitei cu arzatoare, circa 850 mm de la nivelul pardoselii. Nu este permisa incorporarea peste acest nivel. Invelisul sau furnirul utilizat trebuie sa fie aplicat cu un adeziv termorezistent (100°C). Acest lucru va preveni deformarea suprafetei sau detasarea invelisului. Daca nu sunteți siguri de rezistenta mobilei, lasați un spatiu de aproximativ 2 cm in jurul aparatului. Peretele din spatele aparatului trebuie sa fie rezistent la temperaturi ridicate. In timpul utilizarii, partea din spate a aparatului se incalzeste la aproximativ 50°C peste temperatura ambientala.
- Aragazul trebuie sa fie instalat pe o podea dura, uniforma (nu il asezati pe un suport).
- Inainte de a utiliza aragazul, acesta trebuie sa fie asezat la nivel, lucru important pentru distribuirea uniforma a grăsimii în tigai. Ajustați picioarele aragazului după ce ati îndepărtat sértaul. Distanța de ajustare este de +/- 5 mm.

## Conecțarea la gaze

### Atenție!

Aragazul trebuie conectat numai la tipul de gaz pentru care a fost realizat. Informații referitoare la tipul de gaz la care poate fi conectat acest aragaz se află pe placuta cu date tehnice. Conecțarea aragazului la teava de gaz trebuie realizată numai de către un instalator autorizat.

## Recomandari cu privire la conectarea la gaze

Instalatorul care va realiza conexiunea:

- Trebuie să fie autorizat
- Trebuie să cunoască informațiile de pe placuta cu date tehnice pentru a stări la ce tip de gaz poate fi racordat acest aragaz; informațiile de pe placuta cu date tehnice trebuie comparate cu condițiile de furnizare a gazelor și cu amplasarea instalatiei.
- Trebuie să verifice:
  - modul de realizare a ventilării în încaperea în care va fi amplasat aparatul;
  - etanșeitatea conexiunilor și racordurilor pentru gaze;
  - modul de funcționare a aragazului;
  - dacă sursa de alimentare cu energie electrică este prevăzută cu impământare.

### Atenție!

Racordarea aragazului la teava de gaze sau conectarea la butelie trebuie realizate numai de către un instalator autorizat, în conformitate cu regulile referitoare la siguranță.

## Racordarea la conductă elastică de otel .

În cazul instalării aragazului conform principiilor pentru clasa 2, subclasa I, pentru racordarea aragazului la instalatia de gaz se recomandă folosirea exclusivă a unei conduce elastice de otel care corespunde normelor în vigoare din țara respectivă. Racordarea care aduce gazul la aragaz este racord cu filet G1/2".

Pentru racordare se vor folosi exclusiv țevi și garnituri de etanșezare corespunzătoare normelor actual în vigoare. Lungimea maximă a conductei elastice nu poate depăși 2000 mm.

Asigurați-vă că racordul nu va face contact cu nicio parte mobilă pe care le-ar putea deteriora.

## Racordarea la instalatie cu conductă rigidă.

Aragazul are ștuț cu filet G1/2".

Racordarea la instalatia de gaz trebuie făcute astfel pentru a nu crea tensiuni mecanice în niciun punct al instalatiei și nici pe vreo parte a mașinii.

Folosirea momentului excesiv la înșurubare (mai mare decât 18 Nm) poate duce la defectarea racordării sau la lipsa ei de etanșeitate.

Furtunul de gaze nu trebuie să atingă elementele metalice ale scutului din partea din spate a aragazului.

### Atenție!

După fiecare schimbare a reductorului trebuie să realizezi revizia tehnică a bucătăriei inclusiv a supapei pentru gaz și modul de funcționare a siguranței împotriva surgerilor de gaz.

### Avertizare!

La finalul racordării, instalatorul trebuie să verifice etanșeitatea racordului, de exemplu cu soluție de apă cu sapun.

Nu utilizați surse de foc pentru a verifica etanșeitatea racordului la gaze.

## Conexiuni electrice

- Aragazul este realizat pentru a fi conectat la o sursă de curent alternativ mono fazic (230V 1N~50 Hz) și este prevăzut cu un cablu de alimentare 3 x 1,5 mm<sup>2</sup> cu fir de conectare de 1,5 mm și stecher prevăzut cu un contact de protecție.
- Priza trebuie să fie prevăzută cu un pin de protecție și nu trebuie să fie amplasată deasupra aragazului. Dupa amplasarea aragazului, priza trebuie să fie accesibilă utilizatorului.
- Înainte de a conecta aragazul la priza, verificati următoarele:
  - dacă siguranta și circuitul electric suportă funcționarea aragazului.
  - dacă sursa de alimentare este prevăzută cu un sistem de impământare eficient care să corespunda reglementarilor și standardelor în vigoare.
  - dacă priza este usor accesibilă.

# INSTALARE

## Adaptarea aragazului la un alt tip de gaze

Aceasta operatiune trebuie efectuata numai de catre un instalator autorizat.

In cazul in care aragazul trebuie alimentat cu tip de gaz decat cel pentru care a fost setat din fabricatie, adica G20 20 mbar, duzele arzatoarlor trebuie schimbate si trebuie realizat reglajul flacarii.

In vederea adaptarii aragazului la un tip de gaz diferit, trebuie sa procedati astfel:

- schimbatii duzele (vezi tabelul de mai jos)
- reglati flacara „economica”.

### Atentie!

Aragazurile furnizate sunt prevazute cu arzatoare adaptate din fabricatie pentru a fi racordate la tipul de gaz care este mentionat pe placuta cu date tehnice si certificatul de garantie.

## SOMIPRESS

Tip de gaz	arzator				
	auxiliar diametrul orificiului duzei pentru gaz [mm]	mediu diametrul orificiului du- zei pentru gaz [mm]	mare diametrul orificiului du- zei pentru gaz [mm]		
G20 2H 20 mbar	puterea termică nominală 1,00 kW	puterea termică nominală 1,40 kW	puterea termică nominală 1,80 kW	puterea termică nominală 2,40 kW	puterea termică nominală 2,80 kW
G30 3B/P 30 mbar	0,72	0,85	0,98	1,07	1,17

Flacara arzator	Modificare de la gaz lichid la gaz natural	Modificare de la gaz natural la gaz lichid
Puternica	1. Modificati duza arzatorului in functie de tabelele de mai sus.	1. Modificati duza arzatorului in functie de tabelele de mai sus.
Economica	2. Desurubati usor surubul de reglare si reglati intensitatea flacarii.	2. Insurubati usor surubul de reglare pana si verificati intensitatea flacarii.

Pentru a realiza reglajele, trebuie sa scoateti butoanele.

Pentru suprafata arzatoarelor nu este necesara reglarea aerului primar. O flacara corecta se distinge prin conuri de culoare verde si albastra. In cazul in care flacara este mica si slabă sau lungă, de culoare galbenă si fumega, inseamna ca gazul nu este de calitate corespunzatoare si arzatorul este deteriorat sau murdar.

Pentru a verifica flacara, incalziti circa 10 minute arzatorul la intensitate puternica si apoi rotiti supapa arzatorului in pozitia economic. Flacara nu trebuie sa se stinga sau sa palpeze prin duza.

des.5a - Schimbarea duzei – desurubati duza cu o cheie speciala nr. 7 si inlocuiti-o cu o duza noua, in functie de tipul de gaz (vezi tabelul)

Alimentarea arzatoarelor cu gaz se realizeaza prin deschiderea si setarea butoanelor normale, fig.A. La cupoarele cu dispozitiv de siguranta, este utilizat un buton cu supapa de siguranta, fig. B. Butoanele trebuie reglate in timp ce arzatorul este deschis si flacara este setata in pozitia economica, utilizand o surubelnita de 2,5 mm.

des.5b - Buton Copreci  
des.5c - Buton Copreci

### Atentie!

Dupa finalizarea reglajelor, lipiti o eticheta pe care sa fie indicat tipul de gaz la care a fost adaptat aragazul.

### Atentie!

Adaptarea aparatului pentru racordare la un alt tip de gaz, diferit de cel indicat pe placuta cu date tehnice, trebuie realizata numai de catre un instalator autorizat.

# UTILIZARE

## Inainte de prima utilizare

- Indepartati ambalajul, goliti sertarul, curatati interiorul cuptorului si plita
- Dezlipiti usor atichetele de pe usa cuptorului. In cazul in care raman urme vizibile pe geam, incalziti usor cuptorul si aplicati pe zona respectiva spray pentru curatarea geamurilor, apoi stergeti cu un material textil moale.
- Scoateti si spalati accesoriile cuptorului cu apa calda si detergent lichid.
- Porniti ventilatorul sau deschideti o fereastra.
- Incalziti cuptorul (la o temperatura de 250°C timp de aproximativ 30 min), indepartati petele si spalati cu atentie.
- Va rugam sa respectati cu strictete instructiunile de utilizare ale acestui aparat.

## Timer mecanic Ms\*

Timer-ul este destinat pentru comandarea functiilor cuptorului. Poate fi setat in intervalul de la 0 pana la 120 de minute. Dupa scurgerea timpului setat veiti auzi un semnal sonor si cuptorul se va opri automat.

Programare - butonul trebuie rotit in directia miscarii acelor de sezonnic si trebuie setat timpul dorit.

În cazul în care butonul se află în poziția „0” cuptorul nu va funcționa.

Dacă nu dorîti să folosiți funcția timer, atunci butonul trebuie setat în poziția 

des.6c

### Atentie.

**In ceea ce priveste intervalul setat intre 0 si 10 minute, butonul timer-ului trebuie mai intai rotit 90° si apoi poate fi setat la timpul de functionare dorit**

## Utilizarea arzatoarelor

### Alegerea recipientelor

Va atragem atentia ca diametrul bazei recipientului trebuie sa fie intotdeauna mai mare decat coroana arzatorului. Dimensiunile recomandate pentru diametru trebuie sa fie de 2,5 sau 3 ori mai mari decat diametrul arzatorului, astfel:

- Pentru arzatorul auxiliar – diametrul recipientului trebuie sa fie cuprins intre 90 si 150 mm,
- Pentru arzatorul mediu – diametrul recipientului trebuie sa fie cuprins intre 160 si 220 mm,
- Pentru arzatorul mare – diametrul recipientului trebuie sa fie cuprins intre 200 si 240 mm, iar inaltimea recipientului nu trebuie sa fie mai mare decat diametrul sau.

des.6d:  
a - Gresit  
b - Corect

## Butoanele pentru controlul arzatoarelor

des.6e:

- a - Pozitie „inchis”
- b - Pozitie „flacara economica”
- c - Pozitie „flacara puternica”

### Aprindere normala

- Aprindeti un bat de chibrit
- Apasati butonul si rotiti-l catre stanga, la pozitia „flacara puternica” 
- Apropiati chibritul aprins de arzator
- Setati intensitatea flacarii (de exemplu, la pozitia „economic” )
- Inchideti arzatorul la finalul prepararii, prin rotirea butonului catre dreapta (in pozitia inchis 

### Butonul pentru aprindere

- Apasati butonul pentru aprindere, marcat cu simbolul „
- Apasati butonul corespunzator arzatorului si rotiti-l la pozitia „flacara puternica” 
- Mentineti butonul apasat pana cand se aprinde arzatorul.
- Setati intensitatea flacarii (se exemplu, economic )
- Inchideti arzatorul la finalul prepararii, prin rotirea butonului catre dreapta (in pozitia inchis 

### Aprindere automata\*

- Apasati butonul si rotiti-l catre stanga, im pozitia „flacara puternica” 
- Mentineti butonul apasat pana cand se aprinde arzatorul.
- Dupa aprinderea arzatorului, eliberati butonul si setati intensitatea flacarii.

### Atentie!

La aragazurile prevazute cu supapa de siguranta la arzator, mentineți apasat butonul pentru aprindere timp de 10 secunde, în pozitia „flacara puternica” pentru a activa dispozitivul de siguranta.

\*optional

### Selectarea intensitatii flacarii

Un arzator reglat corect are flacara de culoare albas-tru deschis, cu conuri interioare vizibile. Selectarea intensitatii flacarii depinde de pozitia la care a fișat butonul corespunzator butonului respectiv:

положения ручки конфорки:

- ◆ flacara puternica
- ◆ flacara redusa („flacara economica”)
- ◆ karzator inchis (alimentarea cu gaze este opri-ta).

In functie de necesitati, intensitatea flacarii poate fi reglata in permanenta.

### Срабатывание газ-контроля:

des.6f

a - Неправильно

b - правильно

#### Atentie!

Nu reglati flacara intre pozitia ◆ si flacara puternica .

### Utilizarea supapei de protectie a arzatorului\*

Unele modele sunt prevazute cu un sistem automat care intrerupe alimentarea cu gaz a arzatorului in momentul in care flacara dispare.

Acesta este un sistem de protectie impotriva scur-gerilor de gaze, in cazul in care flacara se stinge.

Utilizatorul trebuie sa intervina pentru a reaprindre arzatorul.

\*optional

# UTILIZARE

## Functiile cuptorului si utilizarea acestuia

### Cuptor cu circulara automata a aerului (functie cu ventilator)

Cuptor poate fi incalzit cu ajutorul elementului de incalzire superior si inferior, precum si cu ajutorul gratarului. Utilizarea cuptorului este controlata cu ajutorul butonului pentru functii – pentru a seta o functie anume trebuie sa rotiti butonul in pozitia selectata,

des.6l

precum si butonul pentru reglarea temperaturii – pentru a seta o anumita functie trebuie sa rotiti butonul in pozitia selectata.

des.6k

Cuptor poate fi oprit prin setarea ambelor butoane in pozitia „♦” / „0”.

#### Atentie!

Atunci cand selectati orice functie de incalzire (pornirea unui element de incalzire, etc.) cuptorul va fi pornit dupa ce a fost setata temperatura cu ajutorul butonului de reglare a temperaturii.

### 0 Posibile setari ale butonului pentru functiile cuptorului



#### Lumina pentru cuptor separata

Daca setati butonul in aceasta pozitie, va fi aprinsa lumina in interiorul cuptorului, de exemplu atunci cand spalati interiorul acestuia.



#### Încălzire rapida

Este pornit dispositivul de incalzire superior, prajitorul si ventilatorul. Este folosit pentru incalzirea preliminara a cuptorului.



#### Dezghetare

Este pornit numai ventilatorul, fara a fi folosite dispozitivele de incalzire.



#### Ventilator si gratar combinat pornit

Atunci cand butonul este setat pe aceasta pozitie, cuptorul activeaza functia gratar combinat si ventilator. Aceasta functie accelerarea procesul de prajire si imbunatatestea gustul alimentelor. Utilizati gratarul cu usa cuptorului inchisa.



#### Lumina pentru cuptor separata

Daca setati butonul in aceasta pozitie, va fi aprinsa lumina in interiorul cuptorului, de exemplu atunci cand spalati interiorul acestuia.



#### Încălzire rapida

Este pornit dispositivul de incalzire superior, prajitorul si ventilatorul. Este folosit pentru incalzirea preliminara a cuptorului.

### Dezghetare

Este pornit numai ventilatorul, fara a fi folosite dispozitivele de incalzire.

### Ventilator si gratar combinat pornit

Atunci cand butonul este setat pe aceasta pozitie, cuptorul activeaza functia gratar combinat si ventilator. Aceasta functie accelerarea procesul de prajire si imbunatatestea gustul alimentelor. Utilizati gratarul cu usa cuptorului inchisa.



Pornirea cuptorului este semnalizata prin aprinderea celor doua diode de control, diodele functionarii de control (de pornire) a aragazului R si a diodei de control a termo-regulatorului L. Dioda de control care lumineaza R semnalizeaza ca, cuptorul se afla in stare de functionare. Stingerea diodei de control L semnalizeaza ca, cuptorul a atins temperatura setata. In cazul in care retetele culinare recomandă introducerea mâncărurilor in cuptor incalzit, acest lucru trebuie realizat după ce dioda de control s-a stins pentru prima dată L. In timpul functionarii cuptorului dioda L se va aprinde si se va stinge periodic (menținerea temperaturii in interiorul cuptorului). Dioda de control R poate, de asemenea, sa fie aprinsa atunci cand butonul se afla in pozitia „iluminare cuptor”.

### Utilizarea gratarului\*

Procesul de frigere se realizeaza cu ajutorul razelor infraroase emise asupra recipientului de catre elementul de incalzire incandescent al gratarului. Pentru a porni gratarul trebuie sa:

- Setati butonul pentru functii pe pozitia marcata cu
- Incalziti cuptorul aproximativ 5 minute (cu usa cuptorului inchisa).
- Introduceti tava pe nivelul potrivit de preparare, iar daca frigeti pe gratar introduceti pe nivelul urmator inferior o tava colectoare (sub gratar).
- Inchideți usa cuptorului.

Pentru frigerea cu ajutorul functiei si a gratarului combinat, temperatura trebuie sa fie setata pe 210°C, insa functia gratar cu ventilator trebuie sa fie setata la o temperatura maxima de 190°C.

#### Atentie!

Prajirea se face cu usa cuptorului inchisa. Cand se utilizeaza functia de prajire elementele cuptorului pot fi fierbinți. Recomandam sa nu permiteți accesul copiilor in apropierea cuptorului.

\*optional

## Coacere

- Va recomandam sa utilizati tavile furnizate impreuna cu cuptor.
- Puteti utiliza si alte recipiente ce trebuie sa fie asezate pe raftul de uscare; este recomandabil sa utilizati tavi de culoare neagra, deoarece sunt mai bune conductoare de caldura si scurteaza timpul de preparare.
- Tavile cu suprafete lucioase nu sunt recomandate atunci cand utilizati metoda conventionala de incalzire (arzator superior si inferior). Partea inferioara a prajiturii va fi arsa.
- Atunci cand utilizati functia ventilator ultra, nu este nevoie sa incalziti in prealabil cupitorul, pentru alte tipuri de incalzire trebuie sa incalziti cupitorul inainte de a introduce prajitura.
- Inainte de a scoate prajitura din cuptor, verificati daca este coapta, cu ajutorul unui betisor din lemn (daca prajitura este gata, batul trebuie sa fie uscat si curat dupa ce a fost scos din prajitura).
- Dupa ce ati oprit cuptorul este recomandabil sa lasati prajitura in interior timp de 5 min.
- Temperatura utilizata in modul ventilator ultra este cu aproximativ 20 – 30 grade mai mica decat in cazul prepararii normale (atunci cand utilizati elementul de incalzire superior si cel inferior).
- Parametrii de coacere oferiti in Tabelul sunt aproximativi si pot fi corectati bazandu-vă pe propriile experiente si preferințe.

- Daca informatiile oferite in retele difera considerabil de valorile incluse in acest manual de utilizare, respectati instructiunile din manual.

## Rumenirea carnii

- Puteti prepara bucati de carne mai mari de 1 kg in cuptor, insa cele mici pot fi preparate pe arzatorul cu gaz.
- Utilizati recipiente termorezistente atunci cand preparati carne in cuptor, cu manere ce sunt de asemenea rezistente la temperaturi ridicate.
- Atunci cand preparati carne pe raftul de uscare sau pe gratar, va recomandam sa asezati pe cel mai coborat nivel o tava cu apa.
- Este recomandabil sa intoarceti carnea cel putin o data in timpul prepararii si sa o ungeti cu sucul acesteia sau cu apa fierbinte cu sare – nu turnati apa rece pe carne.

# PREPARAREA IN CUPTOR – SFATURI PRACTICE

Cuptor cu circulare automata a aerului (funcționare cu ventilator)

Tipul produsului care va fi copt felului de	Funcția cuptorului	Temperatura °C	Nivelul	Timpul [min]
		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

**Important!**

Parametrii cuprinși în acest tabel sunt orientativi și pot fi corectați în funcție de propria experiență și propriile gusturi culinare.

# CURATARE SI INTRETINERE

Prin curatarea si intretinerea corespunzatoare a aragazului veti avea o influenta semnificativa asupra evitarii erorilor de functionare a acestuia.

**Inainte de a curata aragazul, acesta trebuie sa fie oprit iar butoanele in pozitia „♦” / „0”. Nu curatati aragazul daca acesta nu s-a răsit complet.**

## Arzatoarele, suportul pentru recipiente si interiorul aragazului

In cazul in care arzatoarele si suporturile pentru recipiente sunt murdare, acestea pot fi indepartate si spalate cu apa calda si produse de curatare pentru ulei si grasimi. Stegeti apoi cu un material textil uscat. Dupa indepartarea suporturilor pentru recipiente, puteti sa spalati suprafata plitei si apoi sa o stergeti cu un material textil moale. Verificati, in special, ca orificiile pentru flacara sa fie curate (vezi imaginea de mai jos). Nu utilizati bureti metalici sau substante de curatare abrazive. des.7,

### Atentie!

Elementele arzatorului trebuie sa fie in permanenta curate. Este posibil ca particulele de apa sa impiedice emisia de gaze si flacara arzatorului sa fie incorecta.

Trebue sa verificati, dacă elementele arzătorului au fost puse corect la locul său după ce acesta a fost curătat.

**Pozitia ne-axiala a capacului arzatorului poate conduce la defectarea permanentă a arzatorului. des.8.**

Spalati elementele din email ale aragazului cu produse lichide de curatare. Nu utilizati pentru curatare produse puternic abrazive, cum ar fi pudra abraziva, bureti metalici, peri etc.

Inainte de a incepe sa utilizati aragazul cu plita din inox, este foarte important sa curatati bine suprafata de inox. Trebuie sa indepartati resturile de lipici si foliile de protectie care au fost utilizate pentru ambalare. Plita trebuie curata dupa fiecare utilizare. Nu lasati sa se acumuleze foarte multa murdarie pe plita, in special de la alimente sau de la lichide. Se recomanda utilizarea unui produs ca Stahl-Fix pentru curatarea initiala si pentru curatarea periodica a plitei de inox.

## Cuptor

- Cuptorul trebuie sa fie curatat dupa fiecare utilizare.** Atunci cand il curatati, aprindeti lumina din interiorul acestuia pentru a avea o mai buna vizibilitate
- Interiorul cupotorului trebuie sa fie curatat doar cu apa calda si o cantitate redusa de detergent lichid.
- Curatare cu abur:**
  - Turnati 250ml de apa (1 pahar) intr-un recipient si introduceti-l in cupitor pe primul nivel de jos.
  - Inchideti usa cupotorului.
  - Setati temperatura pe 50°C iar butonul pentru functii in pozitia pentru elementul  de incalzire inferior.
  - Incalziti interiorul cupotorului timp de 30 de minute.
  - Deschideti usa cupotorului, stergeti interiorul cu ajutorul unui prosop sau al unui burete

si spalati cu apa calda si detergent lichid.

**Atentie!** Umezeala sau apa reziduala de sub aragaz pot proveni de la curatarea cu abur.

- Dupa curatarea interiorului cupotorului, stergeti pentru a se usca.

### Atentie!

Nu utilizati produse de curatare ce contin materiale abrazive pentru curatarea si intretinerea panoului frontal din sticla.

## Inlocuirea becului cupotorului

**Pentru a evita pericolul de electrocutare, asigurati-vă de faptul ca aparatul este oprit inainte de a inlocui becul.**

- Setati toate butoanele de control pe pozitia „♦” / „0”, si scoateti stecherul cablului de alimentare din priza.
- Desrubati si spalati capacul becului, apoi stergeti-i.
- Desrubati becul, introduceti altul nou – un bec cu temperatura mai ridicata (300°C) cu urmatorii parametri:
  - tensiune 230 V
  - Putere 25 W
  - Filtru E14.

Becul pentru cupitor - des. 9

- Infilați becul și asigurați-vă că este bine fixat.
- Infilați la loc capacul.

Cuptoarele care sunt marcate cu litera **D\*** sunt echipate in elemente de ghidare din sârmă care pot fi scoase foarte usor (grilaj). Pentru a le scoate bentru a fi spalate trebuie sa trageți de elementul de blocare din partea frontală (Z1) apoi elementul de ghidare trebuie inclinit si scos din elementul de blocare din spate (Z2). Dupa ce au fost spalate, elementele de ghidare trebuie amplasate din nou in cupor si trebuie blocate elementele de blocare (Z1 si Z2). - des. 10,

Cuptoarele marcate cu literele **Dp\*** posedă elemente de ghidare de tip telescop din oțel inoxidabil care la rândul lor sunt fixate de elementele de ghidare din sârmă. Aceste elemente de ghidare trebuie scoase și spălate împreună cu elementele de ghidare din sârmă. Inainte de a pune tăvile, aceste elemente de ghidare trebuie scoase în afară (dacă, cupotorul este încălzit, elementele de ghidare trebuie scoase în afară agățând cu partea din spate a tăvilor de tampoanelă care se găsesc în partea frontală a elementelor de ghidare) și apoi aceste elemente de ghidare trebuie scoase împinse împreună cu tava.

### Atentie!

Elementele de ghidare de tip telescop nu trebuie spălate în mașinile de spălat vase.

\*optional

# CURATARE SI INTRETINERE

## Verificari periodice

In afara de curatarea aragazului, trebuie sa:

- Realizati verificari periodice ale elementelor de control si a unitatilor de preparare. Dupa expirarea garantiei, apelati la un tehnician autorizat pentru ca verificarea aragazului sa fie realizata la un centru de service autorizat, cel putin o data la 2 ani.
- Reparati orice erori,
- Realizati intretinerea periodica a unitatii de preparare a aragazului.

## Atentie!

Toate reparatiile si activitatatile normale trebuie sa fie realizate de catre un centru de servicii autorizat sau de catre o persoana autorizata.

## Scoaterea usii

Pentru a avea un acces mai bun la interiorul cuporului pentru a il curata, puteti sa scoateti usa acestuia. Pentru acest lucru, inclinati dispositivul de prindere al usii, ridicati si trageți spre dumneavoastra. Pentru a pune usa la loc, faceti acelasi lucru in sens invers. Asigurati-vă de faptul ca balamalele sunt fixate corespunzator. Dupa ce ati fixat usa, dispositivul de siguranta trebuie sa fie coborat din nou cu atentie. Daca acesta nu este setat, pot fi avariate balamalele atunci cand se inchide usa.

des. 11 - Inclinarea dispozitivelor de siguranta ale balamalelor

## Scoaterea geamului interior\*

1. Cu ajutorul șurubelnitei cu cap crestat se vor desuruba șuruburile aflate in balamalele laterale (des. 11A).
2. Balamalele se scot cu ajutorul unei șurubelnite drepte si se scoate șipca superioara a usii (des. 11A, 11B).
3. Geamul interior se scoate din suporti ( in partea inferioara a usii ). (des. 11C)
4. Se spala geamul cu apa calduta si cu o mică cantitate de detergent.

Pentru a monta geamul din nou trebuie sa actiionam invers. Partea netedă a geamului trebuie să se afle în partea superioară.

des. 11C - Scoaterea geamului interior

## Scoaterea usii

Pentru a avea un acces mai bun la interiorul cuporului pentru a il curata, puteti sa scoateti usa acestuia. Pentru acest lucru, inclinati dispositivul de prindere al usii, ridicati si trageți spre dumneavoastra (puc. 12A). Pentru a pune usa la loc, faceti acelasi lucru in sens invers. Asigurati-vă de faptul ca balamalele sunt fixate corespunzator. Dupa ce ati fixat usa, dispositivul de siguranta trebuie sa fie coborat din nou cu atentie. Daca acesta nu este setat, pot fi avariate balamalele atunci cand se inchide usa.

des. 12A - Inclinarea dispozitivelor de siguranta ale balamalelor

## Scoaterea geamului interior\*

1. Cu ajutorul unei șurubelnite clasice plate trebuie să dati la o parte plinta superioară a usii, începând cu desprinderea delicată a acestéia pe margini (des. 12B).
2. Dati la o parte plinta superioară a usii (des. 12B și 12C).
3. Geamul interior se scoate din suporti ( in partea inferioara a usii ), des. 12d, 12d1.
4. Se spala geamul cu apa calduta si cu o mică cantitate de detergent.

Pentru a monta geamul din nou trebuie sa actiionam invers. Partea netedă a geamului trebuie să se afle in partea superioara.

**Atentie! Nu fortați plinta superioară simultan, pe ambele laturi ale usii.** Pentru a monta corect plinta superioară a usii trebuie să apropiați de usă capătul stâng al plinței iar capătul drept al acestéia trebuie apăsat până ce veți auzi sunetul specific „clic”. Apoi apăsați plinta la capătul stâng al acestéia până ce veți auzi sunetul specific „clic”.

Des. 12d - Scoaterea geamului interior. 3 geamuri.

Des. 12d1 - Scoaterea geamului interior. 2 geamuri.

# CUM SE PROCEDEAZA IN CAZ DE URGENTA

In caz de urgență, trebuie sa:

- Opriti toate unitatile de functionare ale aragazului
- Scoateti stecherul cablului de alimentare din priza
- Apelati la un centru de service autorizat
- Unele erori minore pot fi rezolvate prin verificarea instructiunilor oferite in tabelul de mai jos. Inainte de a apela la un centru de service autorizat, verificati urmatoarele puncte din tabel

PROBLEMA	CAUZA	ACTIUNE
1.Arzatorul nu se aprinde.	Orificiile pentru flacara sunt murdare.	Inchideti robinetul tevii de gaze, inchideti butonul corespunzator arzatorului, aerisiti incăperea, suflati orificiile pentru flacara.

\*optional

## CUM SE PROCEDEAZA IN CAZ DE URGENTA

PROBLEMA	CAUZA	ACTIUNE
2.Aprinderea automata nu functioneaza.	Este intrerupta alimentarea cu energie electrica.	Verificati siguranta de la panoul electric al locuintei; in cazul in care siguranta este arsa, inlocuiti-o cu o siguranta noua.
	Este intrerupta alimentarea cu gaze.	Deschideti robinetul tevii de gaze.
	Aprinzatorul este murdar.	Curatati aprinzatorul.
	Butonul nu este mentinut apasat suficient.	Mentineti butonul apasat pana cand apare flacara pe coroana arzatorului.
3.Flacara se stinge imediat dupa aprinderea arzatorului.	Butonul este eliberat prea repede.	Mentineti butonul apasat mai mult timp in pozitia „flacara puternica”.
4.Aprinderea electrica nu functioneaza.	Este intrerupta alimentarea cu energie electrica.	Verificati siguranta de la panoul electric al locuintei; in cazul in care siguranta este arsa, inlocuiti-o cu siguranta noua
5.Lumina cuporului nu functioneaza.	Becul este slabit sau ars.	Melineti butonul apasat mai mult timp in pozitia „flacara puternica”.

### DATE TEHNICE

Voltaj	230V ~ 50Hz
Putere	Maxim 2,9 kW
Dimensiuni aragaz (lxLxA)	50 / 60 / 85 cm

Model	Clasa energetica	Consum energetic [kWh]	Capacitate utila cupor [litri ]	Marime	Timp preparare (bazat pe incarcare standard) [min]	Zgomot [dB(A) re 1 pW]	Grill [cm2]
FCM5*	A	0,79	65-72	mare	44	27-49	1280

Clasa energetica: A....G (A=economic...G=putin economic)

Dieser Gasherd verbindet außergewöhnliche Bedienungsfreundlichkeit mit perfekter Kochwirkung. Wenn Sie sich mit dieser Bedienungsanleitung vertraut gemacht haben, wird die Bedienung des Geräts kein Problem darstellen.

Bevor der Gasherd das Herstellerwerk verlassen konnte, wurde er eingehend auf Sicherheit und Funktionsstüchtigkeit überprüft.

Vor Inbetriebnahme lesen Sie bitte die Bedienungsanleitung aufmerksam durch.

Durch Befolgung der darin enthaltenen Hinweise vermeiden Sie Bedienungsfehler.

Diese Bedienungsanleitung ist so aufzubewahren, dass sie im Bedarfsfall jederzeit griffbereit ist.

Befolgen Sie ihre Hinweise sorgfältig, um mögliche Unfälle zu vermeiden.

### Achtung!

Gerät nur bedienen, wenn Sie sich mit dem Inhalt dieser Bedienungsanleitung vertraut gemacht haben.

Das Gerät ist nur zur Verwendung im privaten Haushalt bestimmt.

Der Hersteller behält sich das Recht vor, solche Änderungen vorzunehmen, die keinen Einfluss auf die Funktionsweise des Geräts haben.

### INHALTSVERZEICHNIS

UNSERE ENERGIESPARTIPPS	68
SICHERHEITSHINWEISE	69
BEDIENELEMENTE	71
ALLGEMEINE PFLEGEHINWEISE	72
TECHNISCHE DATEN	73
WENN'S MAL EIN PROBLEM GIBT	73

## UNSERE ENERGIESPARTIPPS



Wer Energie verantwortlich verbraucht, der schont nicht nur die Haushaltstasse, sondern handelt auch umweltbewusst. Seien Sie dabei! Sparen Sie Strom! Folgendes können Sie tun:

- Das richtige Kochgeschirr benutzen. Das Kochgeschirr sollte nie kleiner als der Flammenkranz des Brenners sein. Benutzen Sie Kochgeschirrdeckel.

- Halten Sie die Brenner, den Rost und das Herdoberblech sauber. Verschmutzungen stören die Wärmeübertragung – sind sie erst einmal stark eingebrannt, ist die Reinigung oft nur noch mit umweltbelastenden Mitteln möglich.

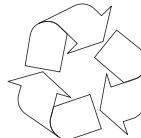
Besonders sauber zu halten sind die Flammenaustrittsöffnungen an den Brennerkappenringen und die Brennerdüsenaustritte.

- Unnötiges „Topfgucken“ vermeiden. Auch die Backofentür nicht unnötig oft öffnen.
- Backofen nur bei größerer Mengen einsetzen. Fleisch mit einem Gewicht bis zu 1 kg lässt sich sparsamer im Topf auf dem Gasherd garen.

- **Nachwärme des Backofens nutzen.** Bei Garzeiten von mehr als 40 Minuten wird empfohlen, den Backofen 10 Minuten vor dem Ende der Garzeit auszuschalten.

- **Backofentür gut geschlossen halten.** Durch Verschmutzungen an den Türdichtungen geht Wärme verloren. Deshalb: Am besten sofort beseitigen!

- **Herd nicht direkt neben Kühl- oder Gefrieranlagen einbauen.** Deren Stromverbrauch steigt dadurch unnötig.



Für den Transport haben wir das Gerät durch die Verpackung gegen Beschädigung gesichert. Nach dem Auspacken bitte Verpackungsteile umweltfreundlich entsorgen. Alle Verpackungsmaterialien sind umweltverträglich, hundertprozentig wiederverwertbar und wurden mit einem entsprechenden Symbol gekennzeichnet.

Achtung! Die Verpackungsmaterialien (Polyäthylenbeutel, „Styroporstücke“ etc.) sind beim Auspacken von Kindern fern zu halten.

### AUSSERBETRIEBNAHME



Nach Beendigung der Benutzung des Geräts darf er nicht zusammen mit dem gewöhnlichen Hausmüll entsorgt werden, sondern ist an einer Sammel- und Recyclingstelle für Elektro- und elektronische Geräte abzugeben. Darüber werden Sie durch ein Symbol auf dem Gerät, auf der Bedienungsanleitung oder der Verpackung informiert.



Die bei der Herstellung dieses Geräts eingesetzten Materialien sind ihrer Kennzeichnung entsprechend zur Wiederverwendung geeignet. Dank der Wiederverwendung, der Verwertung von Wertstoffen oder anderer Formen der Verwertung von gebrauchten Geräten leisten Sie einen wesentlichen Beitrag zum Umweltschutz. Ihre Gemeindeverwaltung wird Ihnen Auskunft über die zuständige Recyclingstelle für Altgeräte erteilen.

**Achtung.** Das Gerät und seine zugänglichen Teile werden während der Benutzung heiß. Seien Sie beim Berühren sehr vorsichtig. Kinder unter 8 Jahren sollten sich nicht in der Nähe des Geräts aufhalten. Das Gerät darf von Kindern nur unter Aufsicht benutzt werden.

Das Gerät darf von Kindern (ab einem Alter von 8 Jahren) sowie von Personen, die nicht im vollen Besitz ihrer körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten sind nur unter Aufsicht und gebrauchsanweisungsgemäß benutzt werden. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Kinder dürfen Reinigungsarbeiten nur unter Aufsicht durchführen. Kinder dürfen das Gerät nur unter Aufsicht bedienen.

**Achtung!** Erhitzen Sie Fett oder Öl niemals unbeaufsichtigt (Brandgefahr!).

Versuchen Sie Flammen niemals mit Wasser zulöschen. Schalten Sie das Gerät aus und ersticken Sie die Flammen z.B. mit einem Topfdeckel oder einer nichtentflammbaren Decke.

**Achtung!** Verwenden Sie die Kochfläche nicht als Ablagefläche (Brandgefahr!).

Starke Erhitzung des Geräts während des Betriebs. Seien Sie vorsichtig und vermeiden Sie das Berühren der heißen Innenteile des Geräts.

Zugängliche Teile können bei Benutzung heiß werden. Kinder fern halten.

**Achtung.** Verwenden Sie zur Reinigung der Kochfläche keine aggressiven Putzmittel oder scharfen Metallgegenstände, die die Oberfläche beschädigen könnten (Entstehung von Sprüngen oder Brüchen).

**Achtung.** Um Stromschläge zu vermeiden, muss man sich vor dem Wechsel die Glühlampe vergewissern, dass das Gerät abgeschaltet ist.

Es wird empfohlen die Abdeckung vor dem Öffnen von jeglicher Verschmutzung zu reinigen. Es wird empfohlen die Oberfläche der Kochplatte vor dem Zudecken abkühlen zu lassen.

Zur Reinigung des Geräts keine Dampfreiniger verwenden. Verbrühungsgefahr! Heißer Dampf kann beim Öffnen der Gerätetür entweichen. Während oder nach dem Garbetrieb die Gerätetür vorsichtig öffnen. Beim Öffnen nicht über die Gerätetür beugen. Beachten Sie, dass Dampf je nach Temperatur nicht sichtbar ist.

## SICHERHEITSHINWEISE

- Starke Erhitzung des Geräts während des Betriebs. Seien Sie vorsichtig und vermeiden Sie das Berühren der heißen Innenteile des Herdes.
- Wir bitten Sie auf Kinder während der Nutzung des Herdes zu achten, da sie ja mit der Bedienung des Herdes nicht vertraut sind. Besonders heiße Oberflächenbrenner, Backofeninnenraum, Roste, Backofentürscheibe, Kochgeschirr mit heißen Flüssigkeiten können zur Verbrennung Ihres Kindes führen.
- Achten Sie darauf, dass elektrische Anschlussleitungen von mechanischen Küchengeräten, z.B. Mixer, keine heißen Herdteile berührten.
- Bewahren Sie in der Schublade keine leicht entzündlichen Stoffe auf, da diese sich während des Betriebs des Backofens entzünden können.
- Beim Braten den Herd nicht ohne Aufsicht lassen! Ole und Fette können sich infolge von Überhitzung entzünden.
- Auf den Siedemoment achten, um ein Überlaufen auf den Brenner zu vermeiden.
- Bei Betriebsstörungen darf der Herd erst nach der Beseitigung des Schadens durch eine Fachkraft in Betrieb genommen werden.
- Den Gasanschlusshahn oder das Gasflaschenventil nicht öffnen, ohne zuvor festzustellen, dass alle Hähne zu sind.
- Vermeiden Sie ein Überlaufen und die Verschmutzung der Brenner. Bei Verschmutzung sofort nach dem Abkühlen reinigen und trocknen.
- Kochgeschirr nicht direkt auf den Brennern abstellen.
- Auf dem Rost über einem Brenner kein Kochgeschirr, das schwerer als 10 kg sind, abstellen. Auf dem gesamten Rost darf kein Kochgeschirr abgestellt werden, dessen Gesamtgewicht 40 kg übersteigt.
- Nicht gegen die Drehknöpfe und Brenner schlagen.
- Keine Gegenstände, die schwerer als 15 kg sind, auf der geöffneten Backofentür abstellen.
- Verboten ist die Durchführung von Umbau- und Instandsetzungsarbeiten am Herd durch unqualifizierte Personen.
- Es ist verboten die Gashähne am Herd aufzudrehen, wenn kein angezündetes Streichholz oder sonstiges Gaszündgerät bereithalten wird.
- Es ist verboten die Gasflamme durch Ausblasen zu löschen.
- Es wird empfohlen die Abdeckung vor dem Öffnen von jeglicher Verschmutzung zu reinigen. Es wird empfohlen die Oberfläche der Kochplatte vor dem Zudecken abkühlen zu lassen.
- Die Glasdeckung kann infolge von Erhitzung springen. Vor dem Zudecken alle Brenner ausmachen.
- Nicht autorisierte Personen dürfen den Gasherd nicht willkürlich auf eine andere Gassorte umstellen, an einen andern Platz stellen oder Veränderungen an der Gas- und Elektroinstallation vornehmen. Diese Arbeiten dürfen nur von qualifizierten und autorisierten Installateuren vorgenommen werden.
- Keine Scheuermittel oder scharfen Metallgegenstände zur Glasreinigung verwenden; sie können die Oberfläche zerkratzen, was dazu führen kann, dass das Glas springt.
- Keine Kleinkinder und Personen, die nicht mit Bedienungsanleitung des Herdes vertraut sind, an den Herd lassen.
- BEI VERDACHT, DASS GAS ENTWEICHT, IST ES VERBOTEN:  
Streichölzer anzuzünden, zu rauchen, elektrische Stromverbraucher ein- oder auszuschalten (Klingel oder Lichtschalter) und andere elektrische und mechanische Geräte, die Funkenbildung verursachen können, zu gebrauchen. In solch einem Fall ist das Ventil der Gasflasche beziehungsweise das Sperrventil der Gasanschlussleitung sofort zu schließen und der Raum zu lüften, anschließend ist eine befugte Fachkraft zur Beseitigung der Störungsursache hinzuziehen.
- Bei Betriebsstörungen infolge technischer Mängel muss unbedingt die Stromzufuhr unterbrochen (Vorgehensweise wie oben) und eine Reparatur veranlasst werden.
- An die Gasinstallation dürfen keine Antennenleitungen, z.B. Radioantennen, angeschlossen werden.
- Falls es zu einer Entzündung des entweichenden Gases aus einer undichten Installation kommt, ist die Gaszufuhr sofort am Sperrventil zu schließen.
- Falls es zu einer Entzündung des entweichenden Gases aus einem undichten Gasflaschenventil kommt, ist wie folgt vorzugehen: Verdecken Sie die Gasflasche mit einer nassen Decke, um die Gasflasche abzukühlen, schließen Sie das Gasflaschenventil. Nach dem Abkühlen bringen Sie die Gasflasche ins Freie. Die Wiederverwendung von beschädigten Gasflaschen ist untersagt.
- Wird der Gasherd für einige Tage nicht genutzt, schließen Sie das Hauptventil der Gasinstallation, falls Sie Gasflaschen verwenden, schließen Sie das Gasventil nach jeder Nutzung.
- Die Nutzung des Koch- und Bratgerätes bewirkt die Absonderung von Wärme und Feuchtigkeit im Raum, in welchem das Gerät installiert ist. Es ist sicherzustellen, dass der Küchenraum gut gelüftet ist; die natürlichen Lüftungsöffnungen sind offen zu halten oder mechanische Lüftungsgeräte zu installieren (Dunstabzugshaube mit mechanischem Abzug).
- Eine langandauernde, intensive Nutzung des Gerätes kann eine zusätzliche Lüftung notwendig machen, zum Beispiel durch Öffnen eines Fensters oder durch wirksame Ventilation, beispielsweise durch Erhöhung der Ausbeute der mechanischen Ventilation, wenn eine solche angewendet wird.
- Das Gerät ist ausschließlich zum Kochen im haushaltlichen Rahmen ausgelegt. Ein anderweitiger Gebrauch jeder Art (z.B. zur Raumbeheizung) ist nicht bestimmungsgemäß und kann gefährlich sein.

## BEDIENELEMENTE

1a

- 1 Backofen-Temperaturregler
- 2 Backofen-Funktionsregler
- 3, 4, 5, 6 Schalter für Gasbrenner
- 7 Kontrollleuchte (Heizungsanzeige) L
- 8 Kontrollleuchte (Betriebsanzeige) R
- 9 Türgriff
- 10 Geschirrkasten
- 11 Großer Brenner
- 12 Mittlerer Brenner
- 13 Rost
- 14 Mittlerer Brenner
- 15 Hilfsbrenner
- 16 Abdeckung
- 17 Mechanischer Stopper

2f- Kochmulde

- a- Sicherheitsvorrichtung gegen Gasaus-  
tritt\*
- b- Funken-zünder\*

## IHR HERD STELLT SICH VOR

- 3a Backblech\*
- 3b Grillrost (Gitterrost)\*
- 3c Bratblech\*
- 3e Backblechträger

\*vorhanden nur bei einigen Modellen

# ALLGEMEINE PFLEGEHINWEISE

Die Pflege und ständige Reinhaltung des Herdes sowie dessen richtige Wartung haben einen wesentlichen Einfluss auf die Verlängerung der einwandfreien Funktionstüchtigkeit des Gerätes.

**Vor der Reinigung Herd ausschalten.** Dabei nicht vergessen, sicherzustellen, dass sich alle Schalter in Position „♦“/„0“ befinden. Lassen Sie den Herd vollständig auskühlen, bevor Sie mit der Reinigung beginnen.

## Brenner, Rost des Herdoberblechs, Herdgehäuse

Bei Verschmutzung von Rost und Brennern diese Ausstattungssteile vom Herd abnehmen und im warmen Wasser mit Zusatz von fett- und schmutzlöslichen Mitteln waschen. Danach trocken reiben. Ist der Rost abgenommen, so ist das Herdoberblech zu reinigen und mit einem trockenen und weichen Tuch abzuwischen. Besonders sauber zu halten sind die Flammenaustrittsöffnungen an den Brennerkappenringen und die Brennerdüsenaustritte – siehe Abbildung unten. Die Düsenaustritte sind mit einem dünnen Kupferdraht zu reinigen. Keinen Stahldraht benutzen! Düsenaustritte nicht anbohren! (Abb. 7).

### Achtung!

Brennerteile müssen stets trocken sein. Wasserteilchen können den Gasaustritt hemmen und eine schlechte Verbrennung bewirken.

Stellen Sie sicher, dass alle Elemente des Brenners nach dem Reinigen richtig aufliegen.

### Den Brennerdeckel ggf. durch Drehen einrasten. Sonst kann der Brenner dauerhaft beschädigt werden (Abb.8).

Bei Emailleoberflächen schonende Reinigungsmittel verwenden. Keine aggressiven Scheuermittel, wie z.B. Scheuerpulver mit Schleifmitteln, Scheuerpasten, -steine, Bimssteine, Stahlwolle usw. verwenden.

Bei Inox-Stahlherden ist die Arbeitsfläche vor Beginn der Nutzung sorgfältig zu reinigen. Besondere Vorsicht ist bei der Beseitigung von Kleberresten von Folien, die vom Herd während der Montage abgezogen werden, bzw. der Verpackungsklebebandstücke geboten. Die Arbeitsfläche regelmäßig nach jedem Gebrauch reinigen. Eine starke Verschmutzung der Arbeitsfläche, insbesondere das Einbrennen von übergelaufenem Kochgut vermeiden. Sowohl für die Erstreinigung wie auch für weitere Reinigungen empfehlen wir die Verwendung von Reinigungsmitteln vom Typ Stahl-Fix.

## Backofen

- Den Backofen nach jedem Gebrauch reinigen. Bei der Reinigung die Backofen-Beleuchtung einschalten, um dadurch eine bessere Sicht im Arbeitsbereich zu bekommen.
- Den Backofen-Innenraum nur mit warmem Wasser und etwas Spülmittel reinigen.

## Auswechseln der Backofen-Beleuchtung

### Um Stromstöße zu vermeiden, vor dem Wechsel den Herd ausschalten.

- Alle Drehschalter in der Schalterblende auf „♦“ / „0“ drehen und die Stromzufuhr abschalten,
- Die Abdeckung herausdrehen und reinigen, dann genau trocken wischen.
- Die Glühlampe aus der Fassung drehen, gegebenenfalls durch eine neue ersetzen – Backofen-Glühlampe hitzefest (300°C) mit folgenden Parametern:
  - Spannung 230 V
  - Leistung 25 W
  - Fassung E14.

Abb. 9 Backofen-Glühlampe

- Die Glühlampe genau in die Keramikfassung drehen.
- Abdeckung einschrauben.

- Der Backofen ist mit den D\* leicht herausnehmbaren Leitschienen (Leiterförmig angeordnet) für die Backofeneinsätze ausgestattet. Um sie zur Reinigung herauszunehmen soll man zuerst an der vorderen Halterung (Z1) ziehen, dann die Leitschienen kippen und aus der hinteren Halterung (Z2) rausziehen. Nach der Reinigung sollen die Leitschienen in den dazu vorgesehenen Öffnungen eingesetzt und die Halterungen (Z1 und Z2) eingedrückt werden. Abb 10).

Die Backöfen, die mit dem Buchstaben Dp\* gekennzeichnet wurden, wurden mit Führungsschienen und darauf montierten Teleskopschienen aus Edelstahl ausgerüstet. Die Teleskopschienen sind zusammen mit den Führungsschienen rauszunehmen und zu reinigen. Vor dem Einsetzen der Bleche ziehen Sie die Teleskopschienen heraus. Ist der Backofen aufgeheizt, setzen Sie die hintere Kante des Blechs an den Halterungen im Vorderbereich der Teleskopschienen und ziehen die Teleskopschiene heraus. Anschließend schieben Sie die Teleskopschiene zusammen mit dem Blech rein.

### Achtung!

Teleskopschienen nicht in der Spülmaschine reinigen

\*vorhanden nur bei einigen Modellen

# ALLGEMEINE PFLEGEHINWEISE

## Technische Kontrollüberprüfungen

Außer der Sauberhaltung des Herdes ist auf folgendes zu achten:

- Funktionsprüfungen für Steuerelemente und Baugruppen des Geräts durchführen. Nach Ablauf der Garantiezeit mindestens alle zwei Jahre eine technische Kontrollüberprüfung des Geräts in einer Kundendienst-Servicewerkstatt durchführen lassen.
- Festgestellte Betriebsstörungen beheben.
- Eine regelmäßige Wartung der Baugruppen gemäß den Wartungsintervallen durchführen.

### Achtung!

Sämtliche Reparaturen und Regulierungen sind durch eine zuständige Kundendienst-Servicewerkstatt oder einen autorisierten Installateur vorzunehmen.

## Backofentür aushängen

Zum Reinigen und für einen besseren Zugang zum Backofen-Innenraum lässt sich die Backofentür aushängen. Backofentür öffnen, die Klappbügel an den Scharnieren an beiden Seiten nach oben drücken. Tür leicht zudrücken, anheben und nach vorne herausziehen. Das Einsetzen der Backofentür erfolgt in umgekehrter Reihenfolge. Beim Einsetzen sicherstellen, dass die Aussparung des Scharniers richtig zu dem Haken des Scharnierhalters passt. Danach sind die beiden Klappbügel unbedingt wieder nach unten zu legen. Ist das nicht der Fall, können Scharniere beim Schließen der Backofentür beschädigt werden.

Abb. 11 - Klappbügel nach oben drücken

## Herausnahme der inneren Scheibe\*

1. Mit Hilfe eines Kreuzschraubendrehers sind die Schrauben an den seitlichen Schnappverschlüssen herauszudrehen (Abb. 11A).
2. Schnappverschlüsse mit Hilfe eines flachen Schraubenziehers herausdrücken und die obere Leiste der Tür herausziehen. (Abb. 11A, 11B).
3. Innere Scheibe aus den Befestigungen (im unteren Bereich der Tür) nehmen. (Abb. 11C).
4. Die Scheibe mit warmem Wasser und einer kleinen Menge Reinigungsmittel abwaschen. Zwecks erneuter Montage der Scheibe sind oben genannte Handlungen in umgekehrter Reihenfolge auszuführen. Der glatte Teil der Scheibe muss sich im oberen Teil befinden.

Abb. 11C - Herausnahme der inneren Scheibe

Nennspannung

230V ~ 50 Hz

Nennleistung

max. 2,9 kW

Ausmaße des Geräts (HxBxT)

50 / 60 / 85 cm

## Backofentür aushängen

Zum Reinigen und für einen besseren Zugang zum Backofen-Innenraum lässt sich die Backofentür aushängen. Backofentür öffnen, die Klappbügel an den Scharnieren an beiden Seiten nach oben drücken (Abb. 12A). Tür leicht zudrücken, anheben und nach vorne herausziehen. Das Einsetzen der Backofentür erfolgt in umgekehrter Reihenfolge. Beim Einsetzen sicherstellen, dass die Aussparung des Scharniers richtig zu dem Haken des Scharnierhalters passt. Danach sind die beiden Klappbügel unbedingt wieder nach unten zu legen. Ist das nicht der Fall, können Scharniere beim Schließen der Backofentür beschädigt werden.

Abb. 12A - Klappbügel nach oben drücken

## Herausnahme der inneren Scheibe\*

1. Mit Hilfe eines flachen Schraubendrehers die obere Türleiste herausheben, indem sie fein an den Seiten angehoben wird (Abb. 12B).
2. Die obere Türleiste herausnehmen. (Abb. 12B, 12C)
3. Innere Scheibe aus den Befestigungen (im unteren Bereich der Tür) nehmen. Abb.12d und 12d1.
4. Die Scheibe mit warmem Wasser und einer kleinen Menge Reinigungsmittel abwaschen. Zwecks erneuter Montage der Scheibe sind oben genannte Handlungen in umgekehrter Reihenfolge auszuführen. Der glatte Teil der Scheibe muss sich im oberen Teil befinden.

**Hinweis! Die obere Leiste sollte nicht gleichzeitig an beiden Seiten der Tür eingedrückt werden.** Zur korrekten Montage der oberen Türleiste sollte zuerst das linke Ende an die Tür gelegt und anschließend das rechte Ende eingedrückt werden, bis es „einrastet“. Anschließend die Leiste an der linken Seite eindrücken, bis sie „einrastet“.

Abb. 12d- Herausnahme der inneren Scheibe.  
3 scheibe.

Abb. 12d1- Herausnahme der inneren Scheibe.  
2 scheibe.

## WENN'S MAL EIN PROBLEM GIBT

In jedem Notfall:

- Baugruppen des Gerätes ausschalten
- Stromzufuhr des Geräts abschalten
- Reparatur anmelden
- Manche kleineren Störungen können vom Benutzer gemäß den in der nachfolgenden Tabelle angegebenen Anweisungen selbst behoben werden: Bevor Sie sich an den Kundendienst oder an die Kundendienst-Servicewerkstatt wenden, lesen Sie bitte die in der Tabelle dargestellten Probleme durch.

## TECHNISCHE DATEN

\*vorhanden nur bei einigen Modellen





### **Компания изготавитель**

Амика С.А., Польша, 64-510 Вронки, ул. Мицкевича, 52  
Тел. +48 67 25 46100, факс +48 67 25 40 320

Amica S.A., ul. Mickiewicza 52, 64-510 Wronki  
tel. 67 25 46 100, fax 67 25 40 320

**Сделано в Польше**

### **Претензии по качеству**

**направлять в / Импортер на территорию РФ**

ООО «Ханса», Осенний бульвар, д.23, офис 1307  
Тел. +7 (495) 721-36-61/62 факс +7 (495) 721-36-63

