

RU

Руководство по эксплуатации  
КУХОННАЯ ПЛИТА С ДУХОВЫМ ШКАФОМ

Содержание

Указания по безопасности	2
КРАТКОЕ СПРАВОЧНОЕ РУКОВОДСТВО	18
Установка	55

KY

Мазмуну

Коопсуздук нускамалары	10
Шаймандын сүрөттөмөсү	37
Орнотуу	55

KZ

Пайдалану нұсқаулығы

ПЛИТА

Мазмұны

Қауіпсіздік нұсқаулары	6
АНЫҚТАМАЛЫҚ НҰСҚАУЛЫҚ	28
Орнату	55

HY

Բովանդակություն

Անվտանգության ցուցումներ	14
Սարքավորման նկարագիրը	46
Տեղադրում	55

Hotpoint

ARISTON

HS5G5CHX/R

# RU |

## ИНСТРУКЦИЯ ПО БЕЗОПАСНОСТИ

### ОБЯЗАТЕЛЬНО ПРОЧИТИТЕ И СОБЛЮДАЙТЕ

⚠ Данная инструкция применима, если на приборе имеется обозначение вашей страны. Если на приборе отсутствует обозначение страны, обращайтесь к техническому руководству, в котором изложены необходимые указания по доработке прибора для его приведения в соответствие местным условиям.

⚠ **ОСТОРОЖНО:** Использование газового прибора для приготовления пищи приводит к выделению тепла, влаги и продуктов горения в помещении, в котором установлен прибор. Обеспечьте надлежащую вентиляцию кухни, в особенности, во время использования прибора: держите открытыми отверстия для естественной вентиляции или установите устройство механической вытяжной вентиляции (кухонную вытяжку). При продолжительном интенсивном использовании прибора может потребоваться дополнительная вентиляция (например, открытое окно или переключение механической вытяжки (при наличии) на более высокий уровень мощности).

⚠ Несоблюдение инструкций, приведенных в настоящем руководстве, может привести к возгоранию или взрыву с последующим материальным ущербом или травмами.

Прежде чем пользоваться прибором, прочтите данную инструкцию по безопасности. Сохраните ее для возможности обращения в будущем.

В настоящей инструкции и на самом приборе содержатся важные указания по безопасности. Их необходимо прочесть и выполнять постоянно. Изготовитель снимает с себя всякую ответственность за последствия несоблюдения настоящих указаний по безопасности, ненадлежащего использования прибора или неправильные рабочие настройки на пульте управления.

⚠ **ВНИМАНИЕ!** Прибор и его доступные части нагреваются в процессе использования. Соблюдайте осторожность во избежание прикосновения к нагревательным элементам. Дети младше 8 лет могут находиться рядом с прибором только под постоянным присмотром взрослых.

⚠ **ВНИМАНИЕ!** Если поверхность варочной панели треснула, не используйте прибор - опасность поражения электрическим током.

⚠ **ВНИМАНИЕ!** Во избежание пожара: Не храните предметы на рабочей поверхности варочной панели.

⚠ **ОСТОРОЖНО:** Держите под контролем процесс приготовления пищи. Кратковременный процесс приготовления требует постоянного наблюдения.

⚠ **ВНИМАНИЕ!** Оставление варочной панели без присмотра при приготовлении блюд на масле или жире опасно – опасность пожара. НИ В КОЕМ СЛУЧАЕ НЕ пытайтесь тушить огонь водой: выключите прибор и накройте его крышкой или противопожарным одеялом, чтобы перекрыть доступ воздуха.

⚠ Не используйте варочную панель в качестве рабочей поверхности или подставки. Держите одежду и другие горючие предметы вдали от прибора, пока все его части полностью не остынут – опасность пожара.

⚠ Очень маленьких детей (до 3 лет) не следует подпускать к прибору. Дети в возрасте от 3 до 8 лет могут находиться рядом с прибором только под постоянным присмотром. Дети, начиная с 8-летнего возраста, лица с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями и лица, не имеющие достаточных знаний и навыков, могут пользоваться прибором только под присмотром или после того, как получат указания по безопасному использованию прибора и осознают имеющиеся опасности. Не позволяйте детям играть с прибором. Дети могут осуществлять чистку и уход за прибором только под присмотром взрослых.

⚠ **ОСТОРОЖНО:** В случае повреждения стеклянной поверхности варочной панели: - немедленно выключите все горелки и другие электрические нагревательные элементы и отсоедините прибор от источника питания; - не прикасайтесь к поверхности прибора; – не используйте прибор



Стеклянная крышка может треснуть при нагревании. Перед тем как закрыть крышку, выключите все горелки и электрические зоны нагрева. Не опускайте крышку во время работы горелки

⚠ **ВНИМАНИЕ!** Прибор и его доступные части нагреваются в процессе использования. Соблюдайте осторожность во избежание прикосновения к нагревательным элементам. Дети младше 8 лет могут находиться рядом с прибором только под постоянным присмотром взрослых

⚠ Не оставляйте прибор без присмотра во время сушки продуктов. Прибор допускает использование термощупа. Используйте термощуп, рекомендованный для данной модели духовки: опасность пожара.

⚠ Держите одежду и другие горючие предметы вдали от прибора, пока все его части полностью не остынут — существует опасность пожара. Постоянно внимательно

следите за приготовлением блюд с большим количеством жира, масла или с добавлением алкоголя – опасность пожара. Для извлечения противней и посуды используйте кухонные рукавицы. По окончании приготовления перед осуществлением доступа в печь осторожно откройте дверцу, позволив постепенно выйти горячему воздуху или пару: можно получить ожог. Не закрывайте отверстия для вывода горячего воздуха на передней стороне печи: опасность пожара.

⚠ Соблюдайте осторожность, когда дверца духовки находится в открытом или нижнем положении, чтобы избежать удара двери.

### **РАЗРЕШЕННОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ**

⚠ **ОСТОРОЖНО:** Данный прибор не предназначен для работы с управлением от внешнего переключающего устройства, такого как таймер, или пульта дистанционного управления.

⚠ Данный прибор предназначен для использования в быту, а также в следующих случаях: в бытовых комнатах персонала в различных предприятиях, офисах и др. трудовых коллективах; на фермах; в номерах отелей, мотелей и прочих жилых помещениях.

⚠ Запрещается использовать прибор для любых других целей (например, для обогрева помещений).

⚠ Данный прибор не предназначен для профессионального использования. Запрещается использовать печь вне помещений.

⚠ Запрещается хранить взрывоопасные или горючие вещества (например, бензин или аэрозольные баллоны) внутри прибора или рядом с ним во избежание пожара.

⚠ Используйте кастрюли и сковородки с дном такого же диаметра, как у горелок, или немного больше (см. соответствующую таблицу). Следите, чтобы кастрюля не выступала за края варочной панели.

⚠ Неправильное использование решеток может привести к повреждению варочной панели: не устанавливайте решетки обратной стороной вверх и не сдвигайте их по варочной панели.

Не допускайте, чтобы пламя горелки выходило за края дна посуды  
Нельзя использовать: чугунные жаровни, плиты из сланцевого камня, керамические кастрюли и сковороды; рассекатели типа металлических решеток или иные; одновременно две горелки для приготовления в одной емкости (например, рыбоварку).

Если в по причине местных условий подачи газа воспламенение горелки затруднено, желательнее повторить итерацию, повернув ручку в положение минимальной интенсивности пламени.

В случае установки вытяжного колпака над варочной панелью, пожалуйста, придерживайтесь инструкции вытяжки для соблюдения правильного расстояния.

Защитные резиновые ножки на решетках представляют собой угрозу удушья для маленьких детей. После снятия решетки убедитесь, что все ножки правильно установлены.

### **ПОДКЛЮЧЕНИЕ К СИСТЕМЕ ПОДАЧИ ГАЗА**

⚠ **ВНИМАНИЕ!** Перед установкой убедитесь, что местная система газоснабжения (тип и давление газа) совместима с настройками прибора.

⚠ Убедитесь, что давление подачи газа соответствует значениям, приведенным в Таблице 1 (“Характеристики горелок и жиклеров”).

⚠ **ВНИМАНИЕ!** Тип настройки данного прибора указан на маркировке (или паспортной табличке).

⚠ **ВНИМАНИЕ!** Данный прибор не имеет встроенного устройства для отвода продуктов горения. Такое устройство должно быть установлено и подсоединено в соответствии с действующими требованиями к установке газового оборудования. Особое внимание следует уделить соблюдению правил в отношении вентиляции.

⚠ Если в прибор подается сжиженный газ, регулировочный винт должен быть максимально затянут.

⚠ **ВАЖНО:** При использовании газового баллона или контейнера необходимо правильно установить газовый баллон или контейнер (в вертикальном положении).

⚠ **ВНИМАНИЕ!** Данная операция должна выполняться квалифицированным техническим специалистом

⚠ Для подсоединения к системе подачи газа необходимо использовать гибкий или жесткий металлический шланг.

⚠ Подсоединение жесткой трубой (медной или стальной): При подсоединении к системе подачи газа необходимо исключить любые механические напряжения на приборе. На трубе подачи газа прибора имеется ориентируемое колено с уплотнительной прокладкой. Данную прокладку необходимо заменять при каждом повороте колена (запасная прокладка прилагается в комплекте к прибору). Вход для подсоединения к системе подачи газа снабжен наружной цилиндрической трубной резьбой диаметром 1/2".

⚠ Подсоединение бесшовной гибкой нержавеющей трубой с резьбовым фитингом: Вход для подсоединения к системе подачи газа снабжен наружной цилиндрической трубной резьбой диаметром 1/2". При использовании трубы указанного типа ее полная длина в растянутом виде не должна превышать 2000 мм. После завершения действий по подсоединению убедитесь, что гибкая металлическая труба не заломана и не касается подвижных частей. Используйте трубы и уплотнения, соответствующие действующим национальным стандартам.



⚠ **ВАЖНО:** В случае использования гибкой трубы из нержавеющей стали размещайте ее так, чтобы она не касалась подвижных частей мебели (например, выдвижных ящиков). Шланг должен прокладываться в месте, в котором отсутствуют какие-либо препятствия, и быть доступным для осмотра по всей своей длине.

⚠ Подсоединение прибора к газовой магистрали или газовому баллону должно выполняться в соответствии с действующими национальными стандартами. Перед подсоединением убедитесь, что прибор совместим с типом подаваемого газа. В противном случае следуйте указаниям, приведенным в параграфе «Настройка на различные типы газа».

⚠ После подключения к системе подачи газа проверьте отсутствие утечек газа, пользуясь мыльным раствором. Разожгите горелки и проверьте стабильность пламени, переведя ручки из максимального 1\* в минимальное 2\* положение.

⚠ Подключение к газовой магистрали или газовому баллону может быть выполнено с помощью гибкого резинового или стального шланга в соответствии с действующими национальными правилами.

#### **НАСТРОЙКА НА РАЗЛИЧНЫЕ ТИПЫ ГАЗА**

⚠ Чтобы адаптировать прибор к типу газа, отличному от того, для которого он был изготовлен (указан на табличке технических данных), выполните шаги, описанные под установочным чертежом.

#### **УСТАНОВКА**

⚠ Перемещать и устанавливать прибор должны двое или более человек во избежание травм. При распаковке и установке следует использовать защитные перчатки во избежание порезов.

⚠ Подключения к электрической сети и к сети газоснабжения должны выполняться с соблюдением местных норм.

⚠ Установку, в том числе подключение к системе водоснабжения (при наличии) и выполнение электрических соединений, а также ремонтные работы должен выполнять квалифицированный персонал. Запрещается ремонтировать или заменять любые детали прибора, за исключением случаев, особо оговоренных в руководстве по эксплуатации. Не разрешайте детям подходить близко к месту установки. После распаковки прибора убедитесь, что он не поврежден во время транспортировки. В случае обнаружения проблем обращайтесь к продавцу или в ближайший сервисный центр. После установки отходы упаковочных материалов (пластик, пенопластовые детали и т.д.) должны храниться в недоступном для детей месте во избежание опасности удушья. Перед выполнением

любых операций по установке отключите прибор от электросети: существует опасность поражения электрическим током. При установке соблюдайте осторожность, чтобы не повредить сетевой шнур корпусом прибора - опасность пожара и поражения электрическим током. Не включайте прибор до завершения установки.

⚠ **ВНИМАНИЕ!** Для обеспечения правильной и безопасной работы прибора во всех прочих странах необходима соответствующая доработка прибора и изменение способа установки

⚠ Используйте регуляторы давления, пригодные для значений давления газа, указанных в Руководстве.

⚠ Помещение должно быть оборудовано системой вытяжной вентиляции, обеспечивающей удаление всех продуктов горения.

⚠ Поскольку для правильного горения необходим воздух, следует обеспечить надлежащий приток воздуха в помещение. Объем притока должен составлять не менее 2 м<sup>3</sup>/ч на каждый киловатт установленной мощности.

⚠ В качестве системы приточной вентиляции может использоваться воздуховод с внутренним сечением не менее 100 см<sup>2</sup>, забирающий воздух непосредственно с улицы отверстие должно быть нечувствительно к блокировке.


⚠ Забор необходимого для горения воздуха может осуществляться не непосредственно с улицы, а из смежных помещений, оборудованных вентиляционными воздуховодами описанного выше типа. При этом такие помещения не должны являться общедомовыми помещениями, спальнями или помещениями с повышенной пожароопасностью.


⚠ Сжиженный углеводородный газ (СУГ) тяжелее воздуха и поэтому скапливается у пола. По этой причине в помещениях, где установлены баллоны СУГ, должны иметься нижние вентиляционные отверстия, сообщающиеся с улицей, для отвода газа в случае утечки. Это означает, что полностью или частично заправленные баллоны СУГ не должны устанавливаться или храниться в помещениях или хранилищах, расположенных ниже уровня земли (подвалах и т.п.). Рекомендуется держать в помещении только непосредственно используемый баллон, размещая его вдали от источников тепла (духовок, каминов, печей и пр.), способных привести к его нагреву до температуры выше 50°C.

Если ручка горелки поворачивается с трудом, обратитесь в Сервисный центр: возможно, необходима замена вышедшего из строя крана горелки.




Не накрывайте отверстия, служащие для вентиляции и отвода тепла. Не снимайте прибор с основания из пенопласта до момента установки.


 Не устанавливайте прибор за декоративной дверцей – опасность пожара.


 если прибор установлен на основании, его потребуется выровнять и зафиксировать на стене прилагаемой страховочной цепью, чтобы предотвратить соскальзывание прибора с основания.


 **ВНИМАНИЕ:** Для предотвращения наклона прибора необходимо установить прилагаемую страховочную цепь. См. инструкции по монтажу.


### **УКАЗАНИЯ ПО ЭЛЕКТРИЧЕСКОЙ БЕЗОПАСНОСТИ**


 **ВАЖНО:** Информация о значениях тока и напряжения указана на паспортной табличке.


 Паспортная табличка находится с передней стороны печи (она видна при открытой дверце).


 Для прибора должна иметься возможность отключения от электросети посредством отсоединения вилки от розетки (если к ней есть доступ) или с помощью многополюсного выключателя, устанавливаемого до розетки. Прибор должен быть заземлен в соответствии с национальными стандартами электрической безопасности.

 Сетевой шнур должен иметь достаточную длину для того, чтобы после встраивания прибор мог быть без труда подключен к выходу электрической сети. Не тяните за сетевой шнур.

 Не используйте удлинители, разветвители и переходники. После завершения установки электрические компоненты должны стать недоступны для пользователя. Не используйте прибор, если Вы мокрые или босиком. Не пользуйтесь прибором, если у него повреждены сетевой шнур или вилка, если он не работает должным образом или был поврежден вследствие удара или падения.

 В случае повреждения сетевого шнура во избежание возникновения опасных ситуаций он должен быть заменен производителем, сотрудником сервисного центра или квалифицированным специалистом - опасность поражения электрическим током.


 Если силовой кабель требует замены, обратитесь в авторизованный сервисный центр.


 **ВНИМАНИЕ!** Во избежание поражения электрическим током отключите прибор перед заменой лампы.


### **ЧИСТКА И УХОД**


 **ВНИМАНИЕ!** Перед проведением технического обслуживания


прибора убедитесь в том, что он выключен и отсоединен от электросети; никогда не используйте пароочистители: существует опасность поражения электрическим током.

 Не используйте абразивные чистящие средства и металлические скребки для чистки стекла дверцы: они могут поцарапать поверхность, что впоследствии может привести к растрескиванию стекла.


 Не пользуйтесь абразивными и коррозионными средствами, чистящими средствами на основе хлора или металлическими мочалками для чистки сковород.

 Перед выполнением любых действий по очистке и техобслуживанию дайте прибору остыть, во избежание ожогов.


 **ВНИМАНИЕ!** Выключайте прибор перед заменой лампы: существует опасность поражения электрическим током.

 Во избежание повреждения устройства электророзжига не пользуйтесь им, когда горелки вынуты из своих гнезд.

### **УТИЛИЗАЦИЯ УПАКОВОЧНЫХ МАТЕРИАЛОВ**

Упаковочный материал допускает полную вторичную переработку, о чем свидетельствует символ . Различные части упаковки должны быть утилизированы в полном соответствии с действующими местными правилами по утилизации отходов.

### **УДАЛЕНИЕ В ОТХОДЫ СТАРОЙ ЭЛЕКТРОБЫТОВОЙ ТЕХНИКИ**

Данный прибор изготовлен из материалов, допускающих переработку или повторное использование. Утилизируйте прибор в соответствии с местными правилами утилизации отходов. Дополнительную информацию о правилах обращения с электробытовыми приборами, их утилизации и переработке можно получить в местных государственных органах, службе сбора бытовых отходов или в магазине, где был приобретен прибор. Данный прибор несет маркировку в соответствии с Европейской Директивой 2012/19/ЕС по утилизации электрического и электронного оборудования (WEEE). Обеспечив правильную утилизацию данного изделия, Вы можете предотвратить негативные последствия для окружающей среды и здоровья человека. Символ  на самом изделии или на сопроводительной документации указывает, что при утилизации данного изделия с ним нельзя обращаться как с обычными бытовыми отходами. Вместо этого, его следует сдать на переработку в соответствующий пункт приема электрического и электронного оборудования.

### **СОВЕТЫ ПО ЭКОНОМИИ ЭНЕРГИИ**

Пользуйтесь функцией предварительного нагрева только в том случае, если это указано в таблице приготовления блюд или в вашем рецепте. Пользуйтесь вставными противнями, покрытыми темным лаком или эмалью, так как они лучше поглощают тепло.

### **ДЕКЛАРАЦИИ О СООТВЕТСТВИИ**

Прибор соответствует требованиям экодизайна Европейского Регламента 66/2014 в соответствии с Европейским Стандартом EN 60350-1.

Прибор соответствует требованиям экодизайна Европейского Регламента 66/2014 в соответствии с Европейским Стандартом EN 60350-2.

Прибор соответствует требованиям экодизайна Европейского Регламента 66/2014 в соответствии с Европейским Стандартом EN 30-2-1



# KZ | ҚАУІПСІЗДІК НҰСҚАУЛАРЫ

## ОҚЫП ШЫҒУ ЖӘНЕ ОРЫНДАУ МАҢЫЗДЫ

⚠ Егер құрылғыда елдің таңбасы көрінсе, осы нұсқаулық жарамды болып табылады. Егер таңба құрылғыда болмаса, құрылғыны сіздің елде пайдалану шарттарына сәйкес түрлендіру бойынша қажетті нұсқаулар жазылған техникалық нұсқаулықты қараңыз.

⚠ АБАЙЛАҢЫЗ: Газға тамақ пісіретін құрылғыны пайдаланудың нәтижесінде ол орнатылған бөлмеде жылуі, ылғал және жану өнімдері түзіледі. Әсіресе құрылғы пайдаланылып жатқанда бөлменің жақсы желдетілуін қамтамасыз етіңіз: табиғи желдету саңылауларын ашық ұстаңыз немесе механикалық желдету құралын (механикалық ас үй сорабы) орнатыңыз. Құрылғыны ұзақ уақыт бойы қарқынды пайдалану қосымша желдетуді, мысалы, терезені ашуды, немесе қолданыстағы механикалық желдету деңгейін арттыруды талап етуі мүмкін.

⚠ Осы нұсқаулықта берілген ақпаратты дәл орындамау өрт шығуына немесе жарылысқа себеп болып, мүліктің бүлінуіне немесе адамның жарақаттануына әкелуі мүмкін.

Құрылғыны пайдаланбас бұрын осы нұсқауларды мұқият оқып шығыңыз. Оларды болашақта қарау үшін сақтап қойыңыз.

Бұл нұсқаулар мен құрал барлық уақытта ұстану қажет маңызды қауіпсіздік ескертулерін қамтамасыз етеді. Өндірісуі осы қауіпсіздік нұсқауларын ұстанбау, құралды дұрыс пайдаланбау немесе басқару параметрлерін дұрыс орнатпау нәтижесінде туындаған ақаулық үшін жауапты емес.

⚠ ЕСКЕРТУ: Құрылғы және оның керек-жарақтары пайдалану барысында ысып кетеді. Қыздырушы элементтерді түртпес үшін абай болу керек. Үздіксіз қарап отырмаған жағдайда 8 жасқа толмаған балаларды құрылғыдан алыс ұстау керек.

⚠ ЕСКЕРТУ: Егер пісіретін беткі қабат шытынап кетсе, пешті пайдаланбаңыз электр тоғы соғу мүмкіндігі бар.

⚠ ЕСКЕРТУ: Өрт қаупі бар: Тағам пісіретін бетке ешқашан зат сақтамаңыз.

⚠ АБАЙЛАҢЫЗ: Пісіру процесі басқарылады. Қысқа пісіру процесі үздіксіз басқарылу керек.

⚠ ЕСКЕРТУ: Тоңмаймен немесе сұйық маймен тамақ пісірген кезде пешті қараусыз қалдыру қауіпті болуы және өрт шығу қатерін тудыруы мүмкін. Отты ЕШҚАШАН сумен өшіруге әрекеттенбеңіз, құрылғыны өшіріп,

отты қақпақ немесе өрт сөндіру жапқышы сияқты нәрсемен бүркеңіз.

⚠ Пешті жұмыс беті немесе тіреуіш ретінде пайдаланбаңыз. Барлық бөліктері толығымен суымайынша, киімдеріңізді немесе басқа жанатын заттарды құрылғыдан аулақ ұстаңыз - өрт туу қаупі.

⚠ Кішкентай сәбилерді (0-3 жастағы) құрылғыға жақындатпау керек. Үнемі бақылау болмаса, жас балаларды (3-8 жастағы) құрылғыға жақындатпау керек. 8 жас және одан үлкен жастағы балалар және физикалық, сезімдік немесе рухани мүмкіншіліктері жеткіліксіз немесе тәжірибесі мен білімі жеткіліксіз тұлғалар құрылғыны тек басқару бойынша арнайы қауіпсіз пайдалану нұсқаулары берілгеннен кейін пайдалана алады. Балалар құрылғымен ойнамауы тиіс. Егер қасында жетекшілік ететін ересек адам болмаса, балалардың тазалау және жөндеу жұмыстарын орындауына болмайды.

⚠ АБАЙЛАҢЫЗ: Газ плита әйнегі сынған жағдайда: барлық жандыру құралды мен электр қыздырі элементтерін жылдам сөндіріп, құрылғыны ток көзінен ажыратыңыз; - құрылғы бетіне тимеңіз; құрылғыны пайдаланбаңыз



Қатты қызған кезде, әйнек қақпақ сынып кетуі мүмкін. Қақпақты жабар алдында, барлық жандыру құралдары мен электр плиталарын сөндіріңіз. Оттық жанып тұрғанда қақпақты жаппаңыз

⚠ ЕСКЕРТУ: Құрылғы және оның керек-жарақтары пайдалану барысында ысып кетеді. Қыздырғыш элементтерді қолмен ұстаудан сақ болу керек. 8 жасқа толмаған балаларды үнемі қадағаламаған кезде, оларды құрылғыға жақындатуға болмайды

⚠ Тағамды құрғату барысында құралды ешқашан назардан тыс қалдырмаңыз. Құрылғы зонд пайдалану үшін қолайлы болса, осы пеш үшін ұсынылатын зонд температурасын ғана қолданыңыз - өрт туу қаупі.

⚠ Барлық бөліктері толығымен суымайынша, киімдеріңізді немесе басқа жанатын заттарды құрылғыдан аулақ ұстаңыз - өрт туу қаупі. Майлы тағамдарды пісірген немесе спиртті ішімдікті қосқан кезде сақ болыңыз - өрт шығу қатері бар. Табалар мен керек-жарақтарды алып шығу үшін пеш қолғабын киіңіз. Тамақ пісіріп болған соң қақпағын ашқан кезде абай болыңыз, пешті ашпас бұрын жайлап буды немесе ыстық ауаны шығарыңыз -күйіп қалу қатері бар.

Пештің алдындағы ыстық ауа саңылауларын бітемеңі - өрт туу қаупі.

⚠ Есік ашық немесе төмен қалыпта тұрған жағдайда, есікті соғып кетпеу үшін, абай болыңыз.

### **РҰҚСАТ ЕТІЛГЕН ПАЙДАЛАНУ**

⚠ **АБАЙЛАҢЫЗ:** Бұл құрылғы сыртқы таймер немесе бөлек қашықтан басқару құралы сияқты алмастыру қондырғысымен пайдаланылуға арналмаған.

⚠ Бұл құрылғы тұрмыстық және сол сияқты қолданыстарда пайдаланылуға арналған, мысалы: дүкендердегі, кеңселер мен жұмыс орталарындағы қызметкерлерге арналған асхана аумақтары;

шаруашылық ғимараттары; қонақ үйлердің, мотельдердің, шағын мейманханалардың және басқа тұрғын жайлардың клиенттерінің пайдалануы.

⚠ Басқа қолданыс түріне рұқсат етілмейді (мысалы, бөлмелерді жылыту).

⚠ Бұл құрылғы кәсіптік мақсатта пайдалануға арналмаған. Бұл құрылғыны сыртта пайдаланбаңыз.

⚠ Құрылғының ішінде немесе жанында жарылғыш немесе тұтанғыш заттарды (мысалы, бензин немесе бүріккіш сауыттар) сақтауға болмайды - өрт шығу қатері бар.

⚠ Түбінің диаметрі оттықпен бірдей немесе одан сәл үлкен кәстрөлдер мен табаларды пайдаланыңыз (арнайы кестені қараңыз). Торлардағы ыдыстар тартпа шетінен шықпайтынын тексеріңіз.

⚠ Торларды дұрыс пайдаланбау пісіру тақтасына нұқсан келтіруі мүмкін: торларды жоғарыдан төмен қаратып орналастырмаңыз немесе тартпа бойынша жылжытпаңыз.

Оттықтан шығатын жалынның кәстрөлдің жиегінен тыс шығуына жол бермеңіз

Пайдаланбаңыз: Шойынды гриль ыдыстары, қымбат, терракота ыдыстары және табалары. Металл тор немесе басқа түрлер сияқты қыздыру диффузорлары. Екі жандыру құралын бір орында ұстауға болады (мысалы, балық пісіру құралы).

Егер газ жеткізу бойынша белгілі бір жергілікті жағдайлар жанарғыны оталдыруды қиындатса, кішкентай жалын параметрімен операцияны қайталау ұсынылады.

Ілмекті конфорка үстіне орнату жағдайында дұрыс қашықтық үшін ілмек нұсқауларын қараңыз.

Торлардың қорғағыш резеңке тіреуіштерін кішкентай балалардың жұтып қою қатері бар. Торларды алып тастағаннан кейін, барлық аяқтарының дұрыс бекітілгенін тексеріңіз.

### **ГАЗ ҚОСЫЛЫМЫ**

⚠ **ЕСКЕРТУ:** Орнатардан бұрын жергілікті газ тарату жағдайларының (газдың шыққан жері және газ қысымы) және құрылғының параметрлерінің сыйысымды екеніне көз жеткізіңіз.

⚠ Газбен жабдықтау қысымының 1-кестеде (“Оттық пен бүріккіштің сипаттамалары”)

көрсетілген мәндерге сәйкес екенін тексеріңіз.

⚠ **ЕСКЕРТУ:** Осы құрылғыны конфигурациялау шарттары жапсырмада (немесе деректер тақтайшасында) жазылған.

⚠ **ЕСКЕРТУ:** Бұл құрылғы жану өнімдерін шығару құрылғысына жалғанбаған. Оны қолданыстағы орнату ережелеріне сәйкес орнатып, жалғау қажет. Желдетуге қатысты қойылатын талаптарға арнайы назар аударылуы керек.

⚠ Егер құрылғы сұйық газға жалғанған болса, реттегіш бұранданы барынша қатайтып бұрау қажет.

⚠ **МАҢЫЗДЫ:** When the gas cylinder or gas container is installed, it must be properly settled (vertical orientation).

⚠ **ЕСКЕРТУ:** Бұл жұмысты білікті техника маманы орындауға тиіс

⚠ Газ құбырына жалғау үшін тек иілгіш немесе тұрақты металл құбыршекті пайдаланыңыз.

⚠ Қатты тұрбаның (мыс немесе болат) көмегімен жалғау: Газ жүйесіне жалғауды құрылғының ешқандай түріне ешқандай күш түсірілмейтіндей етіп жүзеге асыру қажет. Құрылғының бірге келетін еңіс жақтауында бейімделетін L пішінді фитинг бар, ол газ жылыстауына жол бермеу үшін тығыздауышпен бекітіледі. Фитингіні бұрағаннан кейін әрқашан да тығыздауышты ауыстыру керек (тығыздауыш құрылғымен бірге келеді). Газбен жабдықтау құбырының фитингі - бұрандалы 1/2 газ цилиндрлік өтпелік құрал.

⚠ Тот баспайтын болаттан жасалған иілгіш жіксіз тұрбаны бұрандалы тіркемеге жалғау: Газбен жабдықтау құбырының фитингі - бұрандалы 1/2 газ цилиндрлік өтпелік құрал. Бұл тұрбаларды олар толық жазылған кезде 2000 мм-ден аспайтындай етіп орнату қажет. Қосылым жасалғаннан кейін иілгіш металл тұрбаның қандай да бір қозғалатын бөлшектерге тиіп тұрмағанын және қысылып қалмағанын тексеріңіз. Қолданыстағы ұлттық нормативтік ережелерге сәйкес келетін тұрбалар мен тығыздауыштарды ғана пайдаланыңыз.

⚠ **МАҢЫЗДЫ:** Егер тот баспайтын болаттан жасалған құбыршек пайдаланылса, жиһаздың қозғалатын бөлшектеріне (мысалы, тартпа) тиіп тұрмайтындай етіп орнатылуға тиіс. Ол ешқандай кедергі жоқ және оның бүкіл ұзына бойын тексеру мүмкін болатын жер арқылы өткізілуіне тиіс.



⚠ Құрылғыны газбен жабдықтау желісіне немесе газ цилиндріне қолданыстағы ұлттық нормативтік ережелерге сәйкес жалғау қажет. Жалғауды жүзеге асырардан бұрын құрылғының өзіңіз пайдаланғыңыз келетін газ желісімен сыйысымды екеніне көз жеткізіңіз. Егер олай болмаса, “Газдың әр түрлеріне бейімдеу” тармағында көрсетілген нұсқауларды орындаңыз.

⚠ Газбен жабдықтау көзіне жалғағаннан кейін сабын судың көмегімен газдың жылыстап ақпайтынын тексеріңіз. Оттықтарды жағыңыз да, оттың орнықты жанатынын тексеру үшін тетіктерді ең үлкен 1\* қалпынан ең кіші 2\* қалпына бұраңыз.

⚠ Газ желісіне немесе газ цилиндріне жалғауды резеңкеден немесе болаттан жасалған иілгіш құбыршектің көмегімен, қолданыстағы ұлттық заңнамаға сәйкес жүзеге асыруға болады.

### **ӘР ТҮРЛІ ГАЗҒА БЕЙІМДЕУ**

⚠ Құрылғыны өндіруші көрсеткеннен басқа (ақпарат жапсырмасында көрсетілген) газ түрімен пайдалану үшін орнату сызбаларында көрсетілген қадамдарды орындаңыз.

### **ОРНАТУ**

⚠ Құрылғыны екі не одан көп адам тасуы және орнатуы керек - жарақат алу қатері. Қорабынан шығарып, орнату үшін қолғап киіңіз - қолыңызды кесіп алу қатері.

⚠ Электр және газ байланыстары жергілікті реттеулерге сәйкес болуы қажет.

⚠ Орнатуды, соның ішінде сумен жабдықтауды (егер болса) және электр сымдарын жалғауды білікті техник маман жүзеге асыруы керек. Құрылғыны ешбір бөлігін жөндеуге немесе ауыстыруға болмайды, егер пайдаланушы нұсқаулығында солай деп жазылмаса. Құрылғы орнатылатын жерге балаларды жақындатпаңыз. Құрылғыны орамнан шығарған соң, оның тасымалдау барысында зақымдалмағанына көз жеткізіңіз. Ақаулық орын алса, дилерге немесе маңайдағы тұтынушыға қызмет көрсету орталығына хабарласыңыз. Орнатылғаннан кейін орауыштың қалдықтарын (пластик, көбікті полистирол т.с.с.) балалардың қолы жетпейтін жерде сақтау керек - тұншығып қалу қатері. Кез келген орнату жұмысының алдында құрылғыны қуат көзінен ажырату қажет - электр тоғы соғу қатері. Орнату барысында құрылғының қуат сымына нұқсан келтірмейтіндігіне көз жеткізіңіз - өрт шығуы немесе электр тоғы соғу қатері. Құрылғыны тек орнату жұмысы аяқталған соң ғана іске қосыңыз.

⚠ ЕСКЕРТУ: Қосымша елдердің барлығында құрылғының қауіпсіз әрі дұрыс пайдаланылуы үшін құрылғының нұсқасының және оны орнату әдісінің маңызы зор.

⚠ Нұсқауда көрсетілген газ қысымына сәйкес келетін қысым реттегіштерді пайдаланыңыз.

⚠ Бөлме қандай бір иіс пен күйені кетіретін ауа сорғыш жүйемен жабдықталған болуға тиіс.

⚠ Бөлмеде сондай-ақ дұрыс ауа айналымы болуы керек, себебі газ дұрыс жануы үшін ауа қажет. Ауа ағыны орнатылған қуаттылықтың әр кВт үшін 2 м³/сағат мәнінен кем болмауға тиіс.

⚠ Ауа айналдыру жүйесі ауаны кем дегенде 100 см² ішкі көлденең қимасы бар тұрбаның көмегімен тікелей сырттан алуы мүмкін; саңылау бітеліп қалуға бейім болмауға тиіс.

⚠ Жүйе газ жануы үшін қажетті ауаны сондай-ақ жанама түрде, яғни, жоғарыда суреттелгендей, ауа айналатын түтіктермен жабдықталған басқа жапсарлас бөлмелерден бере алады. Алайда, ол бөлмелер тұрғын бөлмелер, жатын бөлмелер немесе өрт шығу қатері бар бөлмелер болмауға тиіс.

⚠ Сұйылтылған мұнай газы еденге дейін сіңеді, себебі ол ауадан ауыр. Сондықтан ішінде СМГ цилиндрілері де газ жылыстаған жағдайда оның шығып кетуіне мүмкіндік беретін саңылаулармен жабдықталған болуға тиіс. Соның нәтижесінде жартылай немесе түгелдей толы СМГ цилиндрлерін жер бетінің деңгейінен төмен бөлмелерде немесе қойма жайларында (жертөлелер т.с.с.) орнатуға немесе сақтауға болмайды. Тек бөлмеде қазір пайдаланылып жатқан цилиндрді ғана ұстап, оның температурасын 50°C градустан астам жоғарылатуы мүмкін сыртқы жылу көздері (тұмшапештер, каминдер, пештер т.с.с.) шығаратын қызуға ұшырамайтындай етіп орналастыруды ұсынамыз.

Оттықтардың тетігін бұрау қиынға түскен жағдайда, ақаулық табылған оттықтың шүмегін ауыстыру үшін Кепілді қызмет көрсету орталығына хабарласыңыз.

Желдету үшін және отты тарату үшін пайдаланылатын саңылауларды ешқашан жауап тастауға болмайды.

Орнату басталғанға дейін аспапты полистирольді көбіктен жасалған тұғырынан алмаңыз.

⚠ Бұл құрылғыны декоративті есіктің артына орнатпаңыз – өрт қаупі бар.



Егер пеш тұғырға қойылса, оның деңгейін реттеп, құрылғының тұғырдан сырғанап кетуіне жол бермеу үшін жинаққа кіретін ұстағыш шынжырмен қабырғаға бекіту қажет.



**ЕСКЕРТУ:** Құрылғының төңкеріліп кетуіне жол бермеу үшін жинаққа кіретін ұстағыш шынжырды орнату керек. Орнату туралы нұсқауларды қараңыз.

### ЭЛЕКТРИКАЛЫҚ ЕСКЕРТУЛЕР

⚠ **МАҢЫЗДЫ:** Тоқ пен кернеу тұтынылу туралы ақпарат ақпараттық тақтайшада беріледі.

⚠ Пештің алдыңғы шетіндегі деректер тақтасы (есік ашылған кезде көрінеді).

⚠ Құрылғының ашасына қол жеткізу мүмкін болған жағдайда, розеткадан суыру арқылы немесе электр сымдар жүйесі ережесімен бойынша ол розеткадан қажет.

⚠ Қуат сымы құрылғының корпусына, электр желісіне қосылған соң, құрылғыны жалғауға жететіндей ұзын болуы қажет. Қуат көзі кабелін тартпаңыз.

⚠ Ұзартқыштарды, бірнеше розетканы немесе адаптерлерді пайдаланбаңыз. Ч. Электр құрамдастары орнатудан кейін пайдаланушы қатынаса алатындай болуы қажет. Аяғыңыз су болса немесе жалаң аяқ болсаңыз, құрылғыны пайдалануға болмайды. Құрылғының қуат сымы немесе ашасы бүлінген болса, дұрыс жұмыс істемесе немесе бұзылған немесе құлаған болса, оны пайдаланбаңыз.

⚠ Егер ұзартқыш зақымдалса, қауіпке жол бермеу үшін оны өндіруші, оның қызмет көрсету делдалы немесе сол сияқты білімді тұлғалары соған ұқсас ұзартқышпен алмастыруы тиіс - электр тоғының соғу қаупі.

⚠ Қуат сымын ауыстыратын жағдайда уәкілетті қызмет көрсету орталығына хабарласыңыз.

⚠ **ЕСКЕРТУ:** Ток соғу қаупінің алдын алу үшін шамды ауыстырмас бұрын құрылғыны міндетті түрде қуат көзінен ажыратыңыз.

### ТАЗАЛАУ ЖӘНЕ КҮТІМ ЖАСАУ

⚠ **ЕСКЕРТУ:** Тазалау немесе техникалық қызмет көрсету жұмыстарын жүргізерден бұрын құрылғының өшіріліп, қуат көзінен ажыратылғанына көз жеткізіңіз - электр тоғымен зақымдану қаупі бар; бумен тазалау жабдығын ешқашан пайдаланбаңыз - электр тоғымен зақымдану қаупі бар.

⚠ Есіктің шынысын тазалау үшін қырғыш губкаларды немесе металл қырғыштарды пайдаланбаңыз, себебі олар шынының бетін



сызып, оның шытынауына себеп болуы мүмкін.

⚠ Түрпілі немесе жеміргіш өнімдерді, хлор негізіндегі тазартқыш құралдарды немесе таба қырғыштарды пайдаланбаңыз.

⚠ Кез келген техникалық қызмет көрсету немесе тазалаудан бұрын құрылғының суығанына көз жеткізіңіз. - күйіп алу қаупі бар.

⚠ **ЕСКЕРТУ:** Шамын алмастырар алдында құрылғыны өшіріңіз - электр тоғымен зақымдану қаупі бар.

⚠ Электрлік оталдыру құралын бұзып алмас үшін, оттықтар өздерінің ұясында тұрмаған кезде оны пайдаланбаңыз.

### ОРАМ МАТЕРИАЛДАРЫН ТАСТАУ

Орам материалы 100% қайта өңделеді және ол қайта өңдеу таңбасымен белгіленген . Орамның әр түрлі бөліктері қоқысты тастауға рұқсат беретін жергілікті орган ережелеріне толығымен сәйкес және жауапкершілікпен өткізілуі қажет.

### ПАЙДАЛАНЫЛЫП БОЛҒАН ТҰРМЫСТЫҚ ҚҰРЫЛҒЫЛАРДЫ ҚОҚЫСҚА ТАСТАУ

Бұл құрылғы қайта өңделмелі немесе қайта қолданбалы материалдардан жасалған. Оны жергілікті қалдықты тастау ережелеріне сәйкес қоқысқа тастаңыз. Тұрмыстық электр құрылғыларын қолдану, қалпына келтіру және қайта пайдалануға тапсыру бойынша қосымша ақпарат алу үшін құзыретті жергілікті билік органына, тұрмыстық қалдықтарды жинау қызметіне немесе құрылғы сатып алынған дүкенге хабарласыңыз. Бұл құрал электрлік және электрондық жабдықты қоқысқа тастау (WEEE) бойынша 2012/19/EU Еуропалық директивасына сай белгіленген. Бұл өнімнен дұрыс арылу арқылы қоршаған ортаға және адамдардың денсаулығына теріс әсердің салдарының алдын алуға көмектесесіз. Құрылғыдағы немесе онымен берілген құжаттамадағы белгісі бұл құрылғының үй қоқыстарымен бірге тасталмай, электрондық және электрлік құрылғыларды қоқысқа тастау ережесіне сай арнайы жинау орнына өткізу керектігін көрсетеді.

### ҚУАТ ҮНЕМДЕУ ТУРАЛЫ КЕҢЕСТЕР

Пісіру кестесінде немесе рецептте көрсетілген жағдайда ғана пешті алдын ала қыздырыңыз. Тек қара лак немесе эмаль жағылған пісіру қалыптарын пайдаланыңыз, себебі олар қызуды жақсырақ сіңіреді.

### СӘЙКЕСТІК ДЕКЛАРАЦИЯЛАРЫ

Бұл құрылғы EN 60350-1 Еуропалық стандартына сәйкес, 66/2014 Еуропалық ереженің экодизайн талаптарына сәйкес келеді.

Бұл құрылғы EN 60350-2 Еуропалық стандартына сәйкес, №66/2014 Еуропалық ереженің экодизайн талаптарына сәйкес келеді.

Бұл құрылғы EN 30-2-1 Еуропалық стандартына сәйкес, №66/2014 Еуропалық ереженің экодизайн талаптарына сәйкес келеді

# КУ

## КООПСУЗДУК НУСКАМАЛАР

### ОКУУГА ЖАНА КӨҮЛ БУРУУГА

### МААНИЛҮҮ

⚠ Эгерде шайманда өлкөнүн белгиси бар болсо бул нускамалар жарактуу болуп эсептелинет. Эгерде шайманда белги жок болсо, шайманды өлкөнүн ичине колдонууга модификациялоого техникалык нускамаларды алыш керек, алар керектүү нускамаларды берет.

⚠ АБАЙЛАҢЫЗ: Газ менен бышыруу шайманды колдонгондо ал ысыкты, нымдуулукту жана күйүү өнүмдөрүн орнотулган бөлмөнүн ичинде жаратат. Шайман менен колдонуп жатканда ашкана бөлмөсүндө вентиляция жакшы болгонун камсыз кылыңыз: ашканада вентиляция тешиктери ачык бойдон болуш керек же механикалык вентиляция түзмөгү орнотулуш керек (механикалык аба чыгаруу). Шайман көпкө созулган убакытка колдонулса анда кошумча вентиляция керек болушу мүмкүн, мисалы терезени ачып же эффективдүүрөөк вентиляция, бар болсо механикалык вентиляциянын деңгээлин көбөйтү.

⚠ Эгерде бул колдонмодогу маалымат так аткарылбаса, өрт же жарылуу болушу мүмкүн жана ал мүлккө зыян келтириши же жаракат алып келиши мүмкүн.

Шайманды колдонордон мурда бул коопсуздук нускамаларын окуңуз. Аларды келээрки керек болгонго чейин сактап коюңуз.

Бардык убакытта сактоо үчүн бул нускамалар менен шаймандын өзү маанилүү коопсуздук эскертүүлөрдү камсыз кылат. Шайман туура эмес колдонгон же туура эмес жөнгө салынган болсо, өндүрүүчү бул коопсуздук нускамаларын колдонуу жөндөмсүздүгү боюнча жоопкерчиликти четке кагат.

⚠ ЭСКЕРТҮҮ : Шайман жана анын жеткиликтүү бөлүктөрү колдонуу учурунда ысыйт. Ысыган элементтерге тийбөө үчүн сактык сакталышы керек. Үзгүлтүксүз кароо болбосо, 8 жаштан ылдый балдарды андан алыс кармаш керек.

⚠ ЭТИЯТ БОЛУҢУЗ: Эгерде конфорканын бети жаракка кеткен болсо, шайманды колдонбогула - токко урунуу коркунучу бар.

⚠ ЭТИЯТ БОЛУҢУЗ: Өрт чыгуу коркунуч: Нерселерди бышыруу аянттын үстүндө сактабаңыз.

⚠ АБАЙЛАҢЫЗ: Тамак-ашты даярдоо учурунда көзөлдөө болуш керек. Кыска мөөнөттүү тамаш-ашты даярдоо учуру үзгүлтүксүз көзөмөлдө болуш керек.

⚠ ЭСКЕРТҮҮ : Көзөлдөөсүз тамак-ашты даярдоо учурунда конфорканын үстүндө май жана малдын майы болсо коркунучтуу - өрт чыгуу коркунучу бар. Өрттү ЭЧ КАЧАН суу менен өчүрбөңүз, бирок шайманды өчүрүп, өрттүн үстүн мисалы капкак же болбосо өрткө туруштук берген жууркан менен жабыңыз.

⚠ Конфорканы иштөө түздүгү же бир нерсени коюу үчүн колдонбоңуз. Бардык компоненттер толугу менен муздагыча, кийимдерди же башка тез өрт алуучу материалдарды шаймандан алыс кармаңыз - өрт чыгуу коркунучу бар.

⚠ Өтө жаш балдар (0-3 жаштагы) шаймандан алыс болушу зарыл. Жаш балдар (3-8 жаштагы) көзөмөл астында болбогон учурда, шаймандан алыс болушу керек. 8 жаштагы жана бул жаштан өйдө балдар жана физикалык, сезгич же акыл жөндөмдүүлүгү чектелген же тажрыйбасы жана билими жетишпеген адамдар бул шайманды көзөмөл астында же коопсуздук нускамалар берилгенде гана колдоно алышат жана коркунуч келерин түшүнүшү керек. Балдар шайман менен ойнобошу зарыл. Көзөмөл жок балдар тарабынан тазалоо же колдонуу боюнча тейлөө жүргүзүлбөшү керек.

⚠ АБАЙЛАҢЫЗ: Ысык табак коюучу айнек сынса:-бардык конфоркаларды жана ысык элементтердин баарын өчүрүп, шайманды кубат камсыздоосунан өчүрүңүз; - шаймандын үстүнө тийбеңиз; -шайманды колдонбоңуз



Эгер ал ысытылса, капкак сынып калышы мүмкүн. Капкакты жапканга чейин бардык конфоркаларды жана электрикалык тегерекчелерди өчүрүңүз. Конфорка күйүп турганда капкакты жаппаңыз

⚠ ЭСКЕРТҮҮ : Шайман жана анын жеткиликтүү бөлүктөрү колдонуу учурунда ысыйт. Ысыган элементтерге тийбөө үчүн сактык сакталышы керек. Үзгүлтүксүз кароо болбосо, 8 жаштан ылдый балдарды андан алыс кармаш керек

⚠ Тамак-ашты кургатканда жабдууну эч качан кароосуз калтырбаңыз. Эгерде шайман термометрди колдонууга жарактуу болсо, бул духовкагы сунушталган температура билдиргичин гана колдонуңуз - өрт чыгуу коркунучу бар.

⚠ Бардык компоненттер толугу менен муздагыча, кийимдерди же башка тез өрт алуучу материалдарды шаймандан алыс кармаңыз - өрт чыгуу коркунучу бар. Курамында майы көп тамак ашты бышырып жатканда же алкогольдук ичимдиктерди



кошуп жатканда ар дайым көзөмөл жургуз тургула - өрт чыгуу коркунучу бар. Мискейлерди жана аксессуарларды алып салуу үчүн духовка колкабын колдонуңуз. Бышыруу аяктаганда, эшикти акырындык менен ачыла, ичине кирүүдөн мурда ысык абаны же бууну акырындык менен чыгаргыла - күйүп кетүү тобокели бар. Духовканын алды жагындагы ысык аба вентиляция тешиктерин тоспоңуз өрт чыгуу коркунучу бар.

⚠ Эшикти уруп албоого эшик ачык же ылдый позицияда болгондо абайлагыла.

### **УРУКСАТ БЕРИЛГЕН КОЛДОНУУ**

⚠ ЭСКЕРТҮҮ: Шайман тышкы өчүрүү тутумдар, таймер же өзүнчө пульт тутум сыяктуулар менен башкарууга жасалган эмес.

⚠ Шайман үйдүн ичинде жана ушул сыяктуу төмөнкүлөргө колдонууга жасалган: дүкөндөрдүн, кеңселердин жана башка жумуш чөйрөлөрдүн ичинде кызматкерлерге арналган ашкана аймактарында; чарба үйлөрүндө; кардарлар аркылуу мейманкаларда, мотельдерде жана башка турак жай чөйрөлөрүндө.

⚠ Мындан башкача колдонууга уруксат берилбейт (мисалы: бөлмөлөрдү жылытууга).

⚠ Бул шайман, профессионалдык колдонууга эмес. Шайманды сыртта колдонбоңуз.

⚠ Тез күйүүчү же тез өрттөнүүчү суюктуктарды (мис. бензин же аэрозоль калайлары сыяктуу) шаймандын жанында колдонбоңуз - өрт коркунучу бар.

⚠ Идиштердин жана мискейлердин түбү жана тамак жасоо аймагы бирдей же кичине чоңураак болуш керек (өзгөчө таблицаны караңыз). Бышыруу түздүгүнүн кырына идиштердин учу чыкпашгы керек.

⚠ Эгер торду туура эмес колдонсоңуз, ал бышыруу түздүгүнүн бузулушуна алып келиши мүмкүн: торчолорду өйдө жагынан ылдый каратып же аларды бышыруу түздүгүнүн арасында сүрбөңүз.

Конфоркадагы жалынды идиштин кырларына чыгарып күйгүзбөңүз

Төмөндөгүлөрдү колдонбоңуз : Чугун, чопо жана терракота казан-мискейлерин. Темир таяктар сыяктуу ысыкты өткөргөн нерселерди. Бир узун идиш үчүн эки идишти (мис. Балык идишин).

Эгер камсыз кылынган газду жергиликтүү шарттардын кээ бирлери конфорканын дүрт этүүсүндө көйгөй чыгарса, аны иштетүү үчүн отту акырын чыгарып көрүңүз.

Бышыруу аймагынын үстүнө соруп алуучу капкакты орнотуп жатканда, кеңири маалымат алууга анын колдонуу колдонмосун караңыз.

Торчолордун астындагы коргоочу резина жаш балдардын ток урунуу коргунучун көрсөтөт. торчолорду алып салганда, бардык астына жайгаштырылган резиналардын туура келгенин текшериниз.

### **ГАЗ ТУТАШТЫРУУ**

⚠ ЭТИЯТ БОЛУҢУЗ: Орнотууга чейин, жергиликтүү таратуу шарттарына (газдын касиети жана газдын басымы) жана шаймандын жөндөөлөрү туура келерин текшериниз.

⚠ Камсыздалган газдын басымы 1 Таблицада ("Конфорканын жана саптоонун техникалык дайындары") берилген сандары менен дал келгенин текшериниз.

⚠ ЭТИЯТ БОЛУҢУЗ: Бул шайманга жөндөө шарттары этикеткада (же маалымдама тактачасында) көрсөтүлгөн.

⚠ ЭТИЯТ БОЛУҢУЗ: Бул шайман күйүү өнүмдөрүн чыгаруу түзмөккө туташтырылбаган. Ал жергиликтүү орнотуу эрежелерине орнотуп, туташтырылышы керек. Тиешелүү вентиляцияга караштуу талаптарга өзгөчө көңүл буруш керек.

⚠ Эгерде шаймандар суюк газда туташтырылса, регуляциялоо буроосун мүмкүн болушунча тыгыз бураш керек.

⚠ МААНИЛҮҮ: Газ баллону же газ контейнери орнотулганда, ал туура коюлушу керек (тик тургузуш керек).

⚠ ЭТИЯТ БОЛУҢУЗ: операцияны квалификациясы бар техник өткөрүш керек

⚠ Газ туташтырууга жалгыз гана ийилме же ийилбеген темир шлангты колдонуңуз.

⚠ Каттуу түтүк менен туташтыруу (жезден же болоттон): Газ системага туташуу шайманга эч кандай басым кылынбай өткөрүлүшү керек. Шайман латын L-тамгага окшогон жөндөлө турган түтүгү менен жабдылган жана түтүк тыгыздоо менен жабдылган. Тыгыздоолор чыгып кетүүнү алдын алат. Түтүктү айланткандан кийин тыгыздоону ар дайым алмаштырыш керек (тыгыздоо шайман менен бирге келет). Газ камсыздоо түтүгү бул айланма 1/2 газ цилиндрикалык эркек түрүндөгү тиркеме.

⚠ Айламанма тиркемеге ийилме кошулуусу жок дат баспаган болот түтүктү туташтыруу: Газ камсыздоо түтүгү бул айланма 1/2 газ цилиндрикалык эркек түрүндөгү тиркеме. Орнотулган түтүктөр толугу менен тартылганда 2000 мм ден ашпашы керек. Орнотуу бүткөндө, ийилме темир түтүгү жылып турган бөлүмдөрдү тийбеш керек жана басылбашы керек. Азыркы жергиликтүү эрежелерге ылайык гана түтүктөрдү жана тыгыздоолорду колдонбоңуз.

⚠ МААНИЛҮҮ: Эгерде дат баспаган болоттон жасалган шлангты колдонулса, ал эмеректин жылып турган бөлүктөрүн тийбеш керек (мис., суурма). Ал эч кандай тоскоолдук жок жеринен өтүш керек жана

аны толугу менен текшерүүгө мүмкүнчүлүк болуш керек.

⚠ Азыркы жергиликтүү эрежелерге ылайык шайман негизги газ камсыздоого же газ баллонго туташтырылышы керек. Туташтырууну аткаруудан мурда, шайман сиз колдоно турган газ камсыздоо менен шайкеш болорун текшерипиз. Эгерде андай болбосо, "Ар кандай газ түрүнө адаптациялоо" параграфында берилген нускамаларды аткарыңыз.

⚠ Газ камсыздоого туташкандан кийин, самындуу суу менен чыгып кеткенин текшерипиз. Конфоркаларды күйгүзгүлө жана өрттүн туруктуулугун текшерүүгө баскычтарды максималдуу 1\* позициядан минималдуу 2\* позицияга бурагыла.

⚠ Азыркы жергиликтүү эрежелерге ылайык шайман негизги газ камсыздоого же газ баллонго туташтырылышы керек.

### **АР КАНДАЙ ГАЗ ТҮРҮНӨ АДАПТАЦИЯЛОО**

⚠ Ар кандай газ түрүнө адаптациялоо мешти башка газ түрүнө адаптациялоого (этикеткада көрсөтүлгөн), орноткондон кийин төмөнкү жөнөкөй кадамдарды аткарыңыз.

### **ОРНОТУУ**

⚠ Шайман эки же көп адамдар тарабынан көтөрүлүшү жана орнотулушу зарыл - жаракат коркунучу. Таңгактан чыгарууга жана орнотуу үчүн, коргоочу кол каптарын колдонуңуз! - кесип кетүү коркунучу бар.

⚠ Электрикалык жана газ туташтыруулар жергиликтүү эрежелерге ылайыктуу болуш керек.

⚠ Орнотуу, суу менен камсыздоону кошуу менен (эгер болсо), электрикалык туташууларды, жана оңдоолор, тажрыйбалуу техник тарабынан өткөрүлүшү керек. Колдонуучунун нускамасында көрсөтүлгөн болбосо, шаймандын бир да бөлүгүн оңдобоңуз жана алмаштырбаңыз. Балдарды, орнотулган жерден алыс кармаңыз. Шайманды таңгактан чыгаргандан кийин, ал жеткирүү убагында сынып калбаганын текшерипиз. Эгер көйгөйлөр болсо, дилер менен же эң жакын жэериңизде жайгашкан Сатып алуудан кийинки кызматка байланышыңыз. Орнотулгандан кийин, таңгактоону жок кылуу (пластик, стирол пенопластынын бөлүктөрү, ж.б.) балдардан алыс кармалышы керек - муунуу коркунучу бар. Орнотуу иштерин жүргүзгөнгө чейин шайман электр тогунан ажыратылышы зарыл - токкто урунуу коркунучу бар. Орнотуу иштеринин жүрүшүндө шайман электр кабелине зыян келтирилбегендигин ырастаңыз - токко

урунуу коркунучу бар. Шайманды, орнотуу аяуктаганда гана иштетипиз.

⚠ **ЭТИЯТ БОЛУҢУЗ:** Шайманды модификациялоо жана анын орнотуу ыкмалары шайманды бардык кошумча өлкөлөрдө коопсуз жана туура колдонуу үчүн маанилүү болот

⚠ Нускамаларда көрсөтүлгөн газ басымына жарактуу басымды жөнгө салуучуну колдонуңуз.

⚠ Бөлүмдө аба чыгаруучу системасы орнотулушу керек, жана ал ар кандай күйүү түтүндөрдү чыгарышы керек.

⚠ Бөлүмдө ошондой эле ылайык аба айлануу болуш керек, анткени аба туура күйүүгө керектүү. Жок дегенде абанын айлануусу 2 м<sup>3</sup>/саатына ар бир орнотулган кВт кубаттуулугуна болушу керек.

⚠ Абаны айлантуу системасы абаны эшиктен түтүктүн жардамы менен алып кириши мүмкүн. Түтүктүн ички кайчылаш бөлүмү жок дегенде 100 см<sup>2</sup> болушу керек; ачылуусу эч кандай тоскоолдордон көз каранды болбошу керек.

⚠ Система ошондой эле күйүүгө керек абаны түз эмес камсыздоо кылышы мүмкүн, мисалы жогоруда жазылгандай жакынкы бөлүмдөр аба айлантуу түтүктөр менен жабдылышы мүмкүн. Бирок бул бөлүмдөр жашоого арналган же уктоочу бөлмөлөр же өрт чыгуу мүмкүнчүлүгү бар бөлмөлөр болбошу керек.

⚠ Суюк мунай газ ылдый түшөт анткени ал абадан оорураак. Ошондуктан, суюк мунай газ баллондор бар бөлмөлөр вентиляциялык тешиктер менен жабдылыш керек. Ал газ чыгып кеткен учурда аны чыгарып салат. Ошондуктан, суюк мунай газ баллондор, жарым жартылай же толук болгондо, биринчи каттын астында орнотулбашы же сакталбашы керек (погребтер, жана башка). Бөлмөдө колдоно турган гана баллонду кармоого сунушталат, аны сырткы ысыкты чыгарган нерселерден алыс кармаш керек (духовкалар, очоктор, мештер жана башкалар) алар баллондун температурасын 50°C өйдө көтөрүп салышы мүмкүн.

Эгерде конфоркалардын баскычтарын буроодо кыйынчылык чыкса, Саткандан кийинки кызматына кайрылып конфорканын жапкычы сынык болсо аны алмаштырыңыз.

Вентиляцияга жана ысыкты таратууга арналган тешиктерди эч качан жаппаш керек.

Орнотуу учурунда гана шайманды анын пенополистирол негизинен алып салыңыз.

⚠ Шайманды кооздук эшиктин артына орнотпоңуз- Өрт чыгышы мүмкүн.



эгерде алкак негизде орнотулган болсо, ал панелде орнотулушу керек жана ага зыян келбешин алдын алып, шкафтын ичиндеги нерселерди коргойт.



**ЭСКЕРТҮҮ:** Шаймандын коңтурулушун алдын алуу үчүн, камсыз кылынган шаймандын чынжырды орнотуу зарыл. Орнотуу үчүн нускамаларга кайрылыңыз.

### ЭЛЕКТРИКАЛЫК ЭСКЕРТҮҮЛӨР

**⚠ МААНИЛҮҮ:** Маалымат тактачасында вольтаж жана кубатты сарптоо боюнча маалымат берилген.

**⚠** Техникалык дайындары көрнөкчөсү духовканын алдыңкы бетинде болот (эшик ачылганда көрүнүп турат).

**⚠** Эгер шаймандын штепсель вилкасы жеткиликтүү болсо электр тогунан сууруп алуу, же улуттук коопсуздук стандарттарына ылайык айры тешиктин үстүндө орнотулган жеткиликтүү көп полярдык которгучту колдонуу менен ажыратуу зарыл жана шайман жердетилиши керек.

**⚠** Электр кабели шайманды электр тогуна кошуу үчүн жетиштүү узун болуп, ал корлустан негизги кубат камсыздоочусуна бир жолу орнотулушу керек. Шаймандын электр кабелин тартпаңыз.

**⚠** Узарткыч кабелин, тармак чыгаруу вилкаларын же адаптерлерди колдонбоңуз. Электрдик түзүүчүлөр орнотулгандан кийин колдонуучуларга жеткиликтүү болбошу зарыл. Шайманды, сиз суу болсоңуз же жылаң аяк болсоңуз колдонбоңуз. Эгерде кубаттуулук шнуруна же вилкасына зыян келтирилсе, тийиштүү иштебесе, же жабдууга зыян келтирилсе же түшүп кетсе, шайманды иштетпеңиз.

**⚠** Эгерде электр кабель бузулган болсо, зыян келтирүүнү алдын алууга аны өндүрүүчү, анын тейлөө агент же квалификациясы бар адамдар тарабынан алмаштырылышы керек - токко уруну коркунучу бар.

**⚠** Эгерде кубат кабелин алмаштыруу керек болсо, ыйгарым укуктуу Тейлөө борборуна кайрылыңыз.

**⚠ ЭСКЕРТҮҮ :** Электр агыны менен жабырлануу мүмкүндүгүн болтурбоо үчүн лампыны алмаштыруудан мурда прибор өчүк экенин текшерип.

### ТАЗАЛОО ЖАНА КАМ КӨРҮҮ

**⚠ ЭТИЯТ БОЛУҢУЗ:** Тейлөө иш-аракеттерин аткаруудан мурун, шаймандын өчүрүлгөнүн жана электр туташуусунан

ажыратылганын тактаңыз; Буу менен тазалоочу шаймандарын эч качан колдонбоңуз - токко урунуу коркунучу бар.

**⚠** Айнек эшикти тазалоо үчүн катуу тазалоочу каражаттарды же курч темир кыргычтарды колдонбоңуз, алар бетин чийип кетиши мүмкүн, мунун натыйжасында айнектен жарака кетиши мүмкүн.


**⚠** Коррозия берген өнүмдөрдү, курамында хлорин бар тазалагычтарды же кыргычтарды колдонбоңуз.

**⚠** Кармоону же тазалоону ишке ашырардан мурда жабдуунун муздашы керек. - күйүп калуу коркунучу.


**⚠ ЭСКЕРТҮҮ :** Лампаны алмаштыруунун алдында шайманды өчүргүлө - токко урунуу коркунучу бар.

**⚠** Электрикалык тутандыруу түзмөгүн бузулганын алдын алыш үчүн, аны конфоркалар өзүнүн ордунда болбогондо колдонбогула.

### ТАҢГАКТАЛГАН МАТЕРИАЛДАРДЫ ЖАЙГАШТЫРУУ

Таңгакталган материалдар 100%га кайра иштетүүчү болуп саналат жана кайра иштетүү символу менен белгиленет . Ошондуктан таңгактын ар бир бөлүгү жоопкерчилик менен жана таштанды чыгарууну жөнгө салуучу жергиликтүү коопсуздук эрежелерине толук ылайык чыгарылышы керек.

### УЙДӨ КОЛДОНУЛГАН ШАЙМАНДАРДЫ ЖОК КЫЛУУ

Бул шайман кайрадан пайдаланууга жарамдуу материалдардан жасалган. Аны жергиликтүү таштанды чыгаруу эрежелерине ылайык чыгаруу керек. Электрдик турмуш-тиричилик техникаларын колдонуу, калыбына келтирүү жана кайра иштетүү боюнча кеңири маалымат алуу үчүн тийиштүү жергиликтүү бийликке, турмуш-тиричилик техникаларын өндүрүү жана таштандылары чыгаруу кызматына же шайман сатып алган дүкөнгө кайрылыңыз. Бул шайман 2012/19/EU Еврокомиссиянын коопсуздук эрежелеринин көрсөтмөсүнө жана Электрикалык жана электрондук жабдууларды утилизациялоо (WEEE) директивасына ылайык белгиленген. Өнүмдү туура жок кылуу менен колдонуучу айлана-чөйрөгө терс таасирин жана адамдардын ден соолугун сактоого салым кошот. Өнүмдөгү же коштомо документтеги  символу, ал турмуш-тиричилик калдыгы катары каралбастан, электр жана электрондук шаймандарды кайра иштетүү үчүн ылайыктуу жыйноо борборуна өткөрүлүшү керек экенин көрсөтөт.

### ЭНЕРГИЯНЫ ҮНӨМДӨӨ БОЮНЧА КЕҢЕШТЕР

Эгерде бышыруу таблицасында же сиздин рецепте көрсөтүлсө ошондо гана мешти алдын ала ысытыңыз. Кара лакталган же эмалдалган бышыруу үчүн формаларын колдонуңуз, анткени алар жылуулукту жакшы сиңирип алышат.

### ШАЙКЕШТИКТИ ЖАРЫЯЛОО

Бул шайман N. 66/2014 европалык эрежелердин эко дизайн талаптарына жооп барип, ал EN 60350-1 европалык стандарттарга ылайык болот.

Бул шайман N. 66/2014 европалык эрежелердин эко дизайн талаптарына жооп барип, ал EN 60350-2 европалык стандарттарга ылайык болот.

Бул шайман N. 66/2014 европалык эрежелердин эко дизайн талаптарына жооп берип, ал EN 30-2.-1 европалык стандарттарга ылайык болот





# ՀԿ ԱՆՎՏԱՆԳՈՒԹՅԱՆ ՑՈՒՑՈՒՄՆԵՐ

## ԿԱՐԵՎՈՐ Է ԿԱՐԴԱԼ ԵՎ ԴԻՏԱՐԿԵԼ

**⚠** Այս հրահանգները գործում են, եթե սարքի վրա առկա է երկրի խորհրդանիշը: Եթե նշանը առկա չէ սարքի վրա, անհրաժեշտ է հաշվի առնել տեխնիկական հրահանգները, որը կտրամադրի երկրի օգտագործման պայմանների համաձայն սարքի ձևավորման վերաբերյալ անհրաժեշտ հրահանգները:

**⚠** **ԶԳՈՒՇԱՑՈՒՄ.** Գազով պատրաստման սարքի կիրառման արդյունքում, վերջինիս տեղադրված սենյակում առաջանում է ջերմություն, խոնավություն և այրված ապրանքներ: Համոզվեք, որ խոհանոցի օդափոխությունը պատշաճ իրականացվում է հասկապես, երբ սարքը օգտագործման գործընթացում է: Օդափոխման բնական անցքերը բացեք կամ մեխանիկական օդափոխման սարք տեղադրեք (արտանետման մեխանիկական անցք): Սարքավորումը երկար ժամանակ ինտենսիվորեն օգտագործելու դեպքում լրացուցիչ օդափոխության կարիք է առաջանում, օրինակ՝ բացել պատուհանը կամ օդափոխել ավելի արդյունավետ ձևով, օրինակ՝ բարձրացնել մեխանիկական օդափոխության մակարդակը (եթե հնարավոր է):

**⚠** Սույն ձեռնարկում տրված ինֆորմացիային չհետևելու դեպքում կարող է հրդեհ կամ պայթյուն առաջանալ, որը կարող է պատճառել գույքի կամ անձի վնաս:

Նախքան սարքի օգտագործումը, ընթերցեք այս հրահանգները: Պահեք դրանք ձեռքի տակ՝ հետագայում անդրադառնալու համար:

Այս ցուցումներն ու սարքավորումները պարունակում են կարևոր անվտանգության նախազգուշացումներ, որոնք պետք է գիտարկել ցանկացած ժամանակ: Արտադրողը որևէ պատասխանատվություն չի կրում այս անվտանգության ցուցումներին չհետևելու, սարքերի ոչ պատշաճ օգտագործման և վերահսկողության համակարգի սխալ տեղադրման համար:

**⚠** **ՆԱԽԱԶԳՈՒՇԱՑՈՒՄ.** Սարքավորումը և դրա պարագաները տախանում են օգտագործման ժամանակ: Պետք է անել այնպես, որպեսզի խուսափեք տախանած մասերին դիպչելուց: **8** տարեկանից փոքր երեխաներին չպետք է թույլ տալ մոտենալ առանց հսկողության:

**⚠** **ՆԱԽԱԶԳՈՒՇԱՑՈՒՄ.** Եթե սալօջախի մակերեսը նախքան է, ապա մի օգտագործեք սարքավորումը, քանի որ կա էլեկտրահարվելու վտանգ:

**⚠** **ՆԱԽԱԶԳՈՒՇԱՑՈՒՄ.** Հրդեհի վտանգ. Չի կարելի առարկաներ դնել պատրաստման համար նախատեսված մակերեսներին:

**⚠** **ԶԳՈՒՇԱՑՈՒՄ.** Պատրաստման գործընթացը պետք է վերահսկել: Կարճատև պատրաստման գործընթացը պետք է անընդհատ վերահսկել:

**⚠** **ՆԱԽԱԶԳՈՒՇԱՑՈՒՄ.** Յուղով և ձեթով պատրաստման գործընթացի ժամանակ սալօջախի առանց հսկողության թողնելը կարող է վտանգավոր լինել, քանի որ կա հրդեհի վտանգ: ԵՐԲԵՔ՝ չփորձեք մարել կրակը ջրով, այլ՝ անջատեք սարքավորումը, իսկ հետո ծածկեք կրակը օր. կափարիչով կամ կրակի համար նախատեսված ծածկուցով:

**⚠** Չի կարելի սալօջախն օգտագործել, որպես աշխատանքային մակերես կամ հենարան: Հագուստը կամ

այլ դյուրավառ նյութերը հեռու պահեք սարքավորումից մինչև դրա բոլոր բաղադրիչներն ամբողջությամբ սառչեն - կա հրդեհի վտանգ:

**⚠** Շատ փոքր երեխաներին (**0-3** տարեկան) պետք է հեռու պահել սարքավորումից: Փոքր երեխաներին (**3-8** տարեկան) պետք է հեռու պահել սարքավորումից և շարունակաբար վերահսկել: **8** տարեկան և ավելի երեխաները, ինչպես նաև այն անձիք ովքեր ունեն թույլ ֆիզիկական, զգայական և մտավոր կարողություններ և սարքերի վերաբերյալ փորձի և գիտելիքի պակաս, կարող են առնչվել այդ սարքերի հետ, եթե նրանց տրվել է դրանց օգտագործման համար անհրաժեշտ անվտանգության ցուցումներ, ինչպես նաև գիտակցում են թե ինչպիսի վտանգ են դրանք պարունակում: Երեխաները չպետք է խաղան սարքերի հետ: Դրանց մաքրումը և պահպանումը չպետք է իրականացվի երեխաների կողմից առանց խորհրդատվության:

**⚠** **ԶԳՈՒՇԱՑՈՒՄ.** Սալիկի ապակու կտորվելու դեպքում անհրաժեշտ է անմիջապես անջատել բոլոր այրիչները և էլեկտրական տախանած տարրերը և սարքավորումն անջատել էլեկտրամատակարարումից. - չի կարելի դիպչել սարքավորման մակերեսին. չի կարելի օգտագործել սարքավորումը



Ապակե կափարիչը կարող է կտորվել, եթե այն գերտախանա: Անջատեք բոլոր այրիչները և էլեկտրական սալիկները, նախքան կափարիչը փակելը: Չի կարելի կափարիչը փակել, եթե այրիչը միացած է:

**⚠** **ՆԱԽԱԶԳՈՒՇԱՑՈՒՄ.** Սարքավորումը և դրա պարագաները տախանում են օգտագործման ժամանակ: Պետք է անել այնպես, որպեսզի խուսափեք տախանած մասերին դիպչելուց: **8** տարեկանից փոքր երեխաներին չպետք է թույլ տալ մոտենալ առանց հսկողության:

**⚠** Երբեք սարքավորումն անուշադրության մի մասն է մթերքը չորացնելիս: Եթե սարքավորումը հարմար է փորձարկման սարքի օգտագործման համար, ապա օգտագործեք միայն ջերմաստիճանի փորձարկումը, որն առաջարկվում է այս վառարանի համար - կա հրդեհի վտանգ:

**⚠** Հագուստը կամ այլ դյուրավառ նյութերը հեռու պահեք սարքավորումից մինչև դրա բոլոր բաղադրիչներն ամբողջությամբ սառչեն - կա հրդեհի վտանգ: Միշտ զգուշացե՛ք՝ յուղով և ձեթով հարուստ մթերքներ պատրաստելիս կամ ալկոհոլային խմիչքներ ավելացնելիս - կա հրդեհի վտանգ: Օգտագործեք վառարանի համար նախատեսված ձեռնոցները և մյուս պարագաները հանելու համար: Պատրաստման ավարտին, զգուշությամբ բացեք դուռը, որպեսզի տաք օդը կամ գոլորշին աստիճանաբար դուրս գա նախքան խոռոչի մեջ բան դնելը - այրվածքներ ստանալու վտանգ կա: Չի կարելի խոչընդոտել վառարանի առջևի տաք օդային անցքերին - կա հրդեհի վտանգ:

**⚠** Զգուշացե՛ք, երբ վառարանի դուռը բաց է կամ վար դիրքում է, որպեսզի խուսափեք դրանք հարվածելուց:

## ԹՈՒՅԼԱՏՐԵԼԻ ՕԳՏԱԳՈՐԾՈՒՄ

**⚠** **ԶԳՈՒՇԱՑՈՒՄ.** Այս սարքավորումը նախատեսված չէ արտաֆին անջատման սարքով շահագործելու համար, ինչպիսիք են՝ ժամանակաչափը կամ հեռակառավարվող համակարգը:

**⚠** Այս սարքավորումը նախատեսված է կենցաղում և նմանատիպ միջավայրերում օգտագործելու համար,

ինչպիսիք են՝ խանութներում, գրասենյակներում և այլ աշխատանքային միջավայրերում աշխատակազմի համար նախատեսված խոհանոցային տարածքներում, գյուղատնտեսական տներում, հյուրանոցների, մոթելների և այլ բնակելի միջավայրերի համախորհրդային կոդմից:

**⚠** Այլ օգտագործում չի թույլատրվում (օր.՝ տափասերի սենյակները):

**⚠** Այս սարքավորումը նախատեսված չէ մասնագիտական օգտագործման համար: Չի կարելի սարքն օգտագործել դրսում:

**⚠** Չի կարելի սարքավորման մեջ կամ դրա մոտ դնել պայթուցիկ կամ դյուրավառ նյութեր (օր.՝ բենզինի կամ աեթոլի տարաներ). կա հրդեհի բռնկման հավանականություն:

**⚠** Օգտագործե՛ք այնպիսի կաթսաներ և թավաներ, որոնց հատակի լայնությունը համապատասխանում է այրիչին կամ մի փոքր է մեծ (տես հատուկ աղյուսակը): Ստուգե՛ք, որպեսզի վանդակահանդերի վրա դրված կաթսաները սալօջախի եզրերից դուրս չլինեն:

**⚠** Ցանցերի սխալ օգտագործումը կարող է վնաս հասցնել սալօջախին: չի կարելի ցանցի վերին մասը դեպի ներքև դնել կամ դրանք սահեցնել սալօջախի վրայով:

Մի թողե՛ք որպեսզի այրիչի կրակը տարածվի թավայի եզրերով  
Չի կարելի օգտագործել. Թուջե թավաներ, պինձե էսթրից կամ քրծաբարից թավաներ և կարսաներ: Ջերմային դիֆուզորներ, ինչպիսիք են մետաղական ցանցը կամ դրա ցանկացած այլ տեսակ: Երկու այրիչներ միաժամանակ՝ մեկ անոթի համար (օր.՝ ձկան կարսա):

Հնարավոր է գազի մատակարարման հետ կապված որոշ պայմաններ այրիչի բռնկումը դժվարացնեն, այս դեպքում խորհուրդ է տրվում կրիկնել գործողությունը կոճակը պտտելով ավելի թույլ կրակով:

Սալօջախի տեղադրման համար խնդրում ենք հայել դրա տեղադրման հրահանգները՝ ճիշտ հետազոտությունը պահպանելու համար:

Ցանցերի վրա առկա պաշտպանիչ սխեման ստիկները լուրջ վտանգ են ներկայացնում երեխաների համար: Ցանցերը հանելուց հետո խնդրում ենք ստուգել, որպեսզի բոլոր ստիկները ճիշտ տեղադրված լինեն:

### **ԳԱԶԻ ՄԻԱՑՈՒՄ**

**⚠** **ՆԱԽԱԶԳՈՒՇԱՑՈՒՄ.** Նախքան տեղադրումը , համոզվե՛ք, որ տեղական բաշխման պայմանները (գազի բնույթը և գազի ճնշումը) և սարքի կարգավորումները համապատասխանում են:

**⚠** Ստուգե՛ք, որպեսզի գազի մատակարարման ճնշումը համապատասխանի Աղյուսակ 1-ում նշված արժեքներին («Այրիչի և ծորակի մասնագրեր»):

**⚠** **ՆԱԽԱԶԳՈՒՇԱՑՈՒՄ.** Սույն սարքի կարգավորման պայմանները նշված են պիտակի վրա (կամ տվյալների վահանակի):

**⚠** **ՆԱԽԱԶԳՈՒՇԱՑՈՒՄ.** Այս սարքը միացված չէ այրման ապրանքների արտադրության սարքավորմանը: Այն պետք է տեղադրվի և միացվի տեղադրման գործող կանոնակարգերի համաձայն: Հատուկ ուշադրություն պետք է դարձնել օդափոխմանը առնչվող համապատասխան պահանջներին:

**⚠** Եթե սարքը միացված է հեղուկ գազին, կարգավորիչ պտուտակը պետք է ամրացնել հնարավորինս ամուր:

**⚠** **ԿԱՐԼՈՐ.** Երբ գազի ցիլինդրը ընդունվում է, գազի ցիլինդրը կամ գազի կոնտեյները պատշաճ պետք է տեղադրվեն (ուղղահայաց ուղղվածություն):

**⚠** **ՆԱԽԱԶԳՈՒՇԱՑՈՒՄ.** Այս գործընթացը պետք է իրականացվի որակավորված տեխնիկի կողմից:

**⚠** Միայն ճիշտ և կարծր մետաղյա խողովակ օգտագործե՛ք գազի միացման համար:

**⚠** Միացում կարծր խողովակի հետ (պղինձ կամ պողպատ): Գազի համակարգին միացումը պետք է իրականացվի այնպես, որ սարքի վրա որևէ լարվածություն չկիրառվի: Գոյություն ունի կարգավորվող էլանե խողովակ, որը մոնտաժվում է սարքի մատակարարման կորդիչին և այն մոնտաժվում է մեկուսիչով՝ արտահոսքի կանխարգելման նպատակով: Մեկուսիչը պետք է միշտ փոխել խողովակի կցամասի պտտելուց հետո ( մեկուսիչը տրամադրվում է սարքի հետ): Գազի մատակարարման խողովակի կցամասը ակոսավոր 1/2 գազի ցիլինդրային այլ դետալի մեջ մտնող տեսակի կցորդիչ է:

**⚠** Ըկուն առանց կցորդիչի չժանգոտող պողպատից խողովակի միացում ակոսավոր կցորդիչին: Գազի մատակարարման խողովակի կցամասը ակոսավոր 1/2 գազի ցիլինդրային այլ դետալի մեջ մտնող տեսակի կցորդիչ է: Այս խողովակները այնպես պետք է տեղադրվեն, որ երբեք չզերազանցեն 2000 մմ-ը՝ ամբողջովին ձգելու դեպքում: Երբ արդեն միացումն իրականացված է, համոզվե՛ք, որ ճիշտ մետաղական խողովակը չի դիպչում որևէ շարժվող մասերի և սեղմված չէ: Օգտագործե՛ք միայն այնպիսի խողովակներ և մեկուսիչներ, որոնք համապատասխանում են Ազգայինգործող կանոնակարգերին:

**⚠** **ԿԱՐԵՎՈՐ.** Եթե չժանգոտող պողպատե խողովակ է օգտագործվում, այն պետք է այնպես տեղադրվի, որ կահույքի որևէ շարժական մասի չդիպչի (օրինակ՝ դարակին): Այն պետք է անցնի առանց խցանումների տարածքով, որտեղ հնարավոր կլինի ստուգել այն ամբողջ երկայնքով:

**⚠** Սարքը պետք է միացվի գազի հիմնական մատակարարման կետին կամ գազի ցիլինդրին գործող Ազգային կանոնակարգերի համաձայն: Նախքան միացումն իրականացնելը, համոզվե՛ք, որ սարքը համատեղելի է գազի մատակարարման հետ, որը ուզում ե՛ք օգտագործել: Եթե դա այդպես չէ, ապա հետևե՛ք «Այլ տեսակի գազ կարգավորում» պարբերությունում նշված հրահանգներին:

**⚠** Գազի մատակարարմանը միանալուց հետո, օճառային ջրով ստուգե՛ք արտահոսքը: Վառե՛ք այրիչները և պտտե՛ք կոճակները առավելագույն 1\* դիրքից նվազագույն 2\* դիրքին՝ կրակի կայունության ստուգման համար:

**⚠** Միացումը գազի ցանցին կամ գազի միացման կարող է իրականացվել՝ օգտագործելով ճիշտ և ճիշտ կամ պողպատե փողպակ՝ համաձայն ընթացիկ ազգային օրենսդրության:

### **ԱՅԼ ՏԵՍԱԿԻ ԳԱԶԻ ԿԱՐԳԱՎՈՐՈՒՄ**

**⚠** Սարքավորումը գազի այլ տեսակի հարմարեցնելու համար, քան այն նախատեսված է, (նշված է տեխնիկական տվյալների տախտակին), հետևե՛ք տեղադրման գծագրերից հետո նշված ֆայլերին:

### **ՏԵՂԱԴՐՈՒՄ**

**⚠** Սարքավորումը պետք է տեղադրեն երկու կամ ավելի անձիք. կա վնասվածք ստանալու հավանականություն. Փաթեթավորումից հանելու և տեղադրելու համար օգտագործե՛ք պաշտպանիչ ձեռնոցներ. կա կտրվածք ստանալու հավանականություն:

**⚠** Էլեկտրական և գազի միացումները պետք է համապատասխանեն տեղի կանոնակարգերին:

**⚠** Տեղադրումը՝ ներառյալ ջրամատակարարումը (առկայության դեպքում), էլեկտրամիացումները և վերանորոգման աշխատանքները պետք է իրականացվեն որակավորված տեխնիկի կողմից: Չի կարելի վերանորոգել կամ փոխել սարքի որևէ մաս, եթե տվյալ արտադրանքի ձեռնարկում նշված չէ: Երեխաներին պետք է հեռու պահել տեղադրման վայրից: Սարքավորումը փաթեթավորումից հանելուց հետո պետք է համոզվել, որ այն չի վնասվել տեղափոխման ժամանակ: Խնդիրների դեպքում կապ հաստատե՛ք մատակարարի կամ Ձեր մոտակա Վաճառված Ապրանքների Սպասարկման Ծառայության հետ: Տեղադրելուց հետո, փաթեթավորման նյութերը (պլաստմաս, փրփրապլաստմասե մասեր և այլն) պետք է պահել, որպեսզի դրանք հասանելի չլինեն երեխաներին. Կա շնչահեղձ լինելու հավանականություն: Սարքավորումը չպետք է միացված լինի հոսանքին նախքան տեղադրելը. կա էլեկտրահարվելու հավանականություն: Տեղադրման ընթացքում համոզվե՛ք որ սարքավորումը չի վնասել հոսանքի մալուխը. կա էլեկտրահարվելու հավանականություն: Ակտիվացրե՛ք սարքավորումը միայն, երբ տեղադրումն ավարտել ե՛ք:

**⚠** **ՆԱԽԱԶԳՈՒՇԱՑՈՒՄ.** Սարքի և վերջինիս տեղադրման մեթոդի ձևավորումը կարևոր է բոլոր հավելյալ երկրներում տվյալ սարքի անվտանգ և ճիշտ օգտագործման համար:

**⚠** Օգտագործե՛ք հրահանգներում նշված գազի ճնշման համար նախատեսված ճնշման կարգավորիչներ:

**⚠** Սենյակը պետք է գինված լինի օդի արտանետման համակարգով, որը դուրս է մղում կիզումից առաջացած ծուխը:

**⚠** Սենյակում պետք է պատշաճ օդի շրջանառություն իրականացվի, քանի որ այնուհետև իրականացման համար օդ է անհրաժեշտ: Օդի հոսքը պետք է **2 m<sup>3</sup>/ժ**-ից քիչ գործող հոսանքի մեկ կՎ-ի համար:

**⚠** Օդի շրջանառության համակարգը կարող է օդ կլանել անմիջապես դրսից **100 սմ<sup>2</sup>** ներքին հատման հատվածով խողովակի միջոցով: բացվածքը չպետք է ենթարկվի խցանման:

**⚠** Համակարգը կարող է նաև անուղղակի կերպով տրամադրել կիզման համար անհրաժեշտ օդը, օրինակ՝ հարևան սենյակներից, որտեղ տեղադրված է օդի շրջանառության խողովակներ, ինչպես նկարագրված է վերևում: Սակայն, դրանք չպետք է լինեն կոմունալ սենյակներ, ճնշասենյակներ կամ հրդեհի վտանգ պարունակող սենյակներ:

**⚠** Հեղուկը գազը ընկղմվում է հատակին, քանի որ այն օդից ծանր է: Այդիսկ պատճառով, ՀԳ ցիլինդրներ պարունակող սենյակները պետք է ունենան օդանցիկներ, որոնք դուրս կնղեն գազը արտահոսքի դեպքում: Սա նշանակում է, որ **LPG** ցիլինդրները, որոնք մասնակի կամ ամբողջովին լցված են, չպետք է տեղադրվեն կամ պահվեն սենյակներում կամ պահեստներում, որոնք ներքնահարկում են գտնվում (նկուղ և այլն): Խորհուրդ է տրվում պահել միայն սենյակում օգտագործվող ցիլինդրը, որը տեղադրված կլինի այնպես, որ արտաքին աղբյուրներից առաջացող ջերմությունը չազդի վերջինս վրա (վառարաններ, բուխարիներ, գազօջախներ և այլն), որը կարող է ցիլինդրի ջերմությունը **50°C**-ից բարձրացնել:

Եթե դժվարանում եք պոտել այրիչի կոճակները, ապա կապ հաստատե՛ք Վաճառված Ապրանքների Սպասարկման Կենտրոնի հետ, որտեղ կարող ե՛ն փոխել այրիչի փականները, եթե հայտնաբերվել է սխալ:

Օդափոխման և ջերմության տարածման համար օգտագործվող անցիկները երբեք չպետք է փակել:

Չի կարելի սարքավորումը հանել իր փրփրապլաստե հիմքից՝ մինչև տեղադրելը:

**⚠** Սարքը չի կարելի տեղադրել դեկորատիվ դուռնի հետևում - հրդեհի բռնկման վտանգ կա:



Եթե սարքավորումը դրված է հիմնատակի վրա, ապա անհրաժեշտ է հարթեցնել և ամրացնել պատին՝ տրամադրված պահող շղթայով, որպեսզի սարքավորումը չսահի հիմնատակից:



**ՆԱԽԱԶԳՈՒՇԱՑՈՒՄ.** Որպեսզի սարքավորումը շուրջ գազ, անհրաժեշտ է տեղադրել տրամադրված պահող շղթան: Տես տեղադրման հրահանգները:

### **ԷՎԵԿՏՐԱՏԵՆՆԻԿԱԿԱՆ ՆԱԽԱԶԳՈՒՇԱՑՈՒՄՆԵՐ**

**⚠** **ԿԱՐԵՆՈՐ.** Տեղեկություններ սպառման ընթացիկ և լարման ներկայացված են գործարանային ավսեխի:

**⚠** Տեխնիկական տվյալների սանդղակը գտնվում է գազօջախի առջևի ծայրին (տեսանելի է, երբ դուրս բաց է):

**⚠** Անհրաժեշտ է սարքավորումն անջատել հոսանքի աղբյուրից՝ հանելով խրոցակը, կամ բազմաբևեռ անջատիչի միջոցով, որը տեղադրված է վարդակի վերին մասում՝ էլեկտրագծերի անցկացման կանոնների համաձայն, ինչպես նաև սարքավորումը պետք է հողանցվի՝ համաձայն ազգային անվտանգության ստանդարտների:

**⚠** Հոսանքի մալուխը պետք է բավականաչափ երկար լինի սարքին միացնելու համար: Չի կարելի ֆուշել հոսանք մատակարարող մալուխը:

**⚠** Չի կարելի օգտագործել երկարացման լարեր, բազմաթիվ վարդակներ կամ ազատերներ: Էլեկտրական բաղադրիչները չպետք է հասանելի լինեն օգտագործողին տեղադրելուց հետո: Չի կարելի օգտագործել սարքավորումը, երբ Ձեր ձեռքերը թաց են կամ ոտաբոբիկ ե՛ք: Չի կարելի սարքավորումը շահագործել, եթե դրա մալուխը կամ խրոցակը վնասված են, պատշաճ կերպով չի աշխատում, վնասված է կամ ընկել է:

**⚠** Եթե էլեկտրամատակարարման հաղորդալարը վնասված է, ապա այն պետք է փոխարինել նմանատիպ լարով՝ արտադրողի կամ որակավորված անձանց կողմից՝ վտանգից խուսափելու համար - կա էլեկտրահարվելու վտանգ:

**⚠** Եթե անհրաժեշտ է հոսանքի մալուխը փոխել, ապա կապ հաստատե՛ք լիազորված սպասարկման կենտրոնի հետ:

**⚠** **ՆԱԽԱԶԳՈՒՇԱՑՈՒՄ.** Համոզվե՛ք որ սարքավորումն անջատված է նախքան լամպը փոխելը, որպեսզի խուսափե՛ք էլեկտրահարվելու հավանականությունից:

### **ՄԱՔՐՈՒՄԸ ԵՎ ՊԱՀՊԱՆՈՒՄԸ**

**⚠** **ՆԱԽԱԶԳՈՒՇԱՑՈՒՄ.** Ստուգե՛ք արդյո՞ք սարքավորումն անջատված է հոսանքի մատակարարումից, նախքան սպասարկման որևէ գործողություն իրականացնելը. Երբեք չօգտագործե՛ք գոլորշիով մաքրող սարքեր - կա էլեկտրահարվելու հավանականություն:

**⚠** Չի կարելի օգտագործել կոպիտ հղիող մաքրիչներ կամ սուր ծայրով մետաղյա ֆերիչներ վառարանի դուռնի ապակին մաքրելու համար, քանի որ դրանք կարող են



հերձել մակերեսը, որի հետևանքով ապակին կարող է կոտրվել:

⚠ Չի կարելի օգտագործել հղկող կամ ֆայֆայիչ նյութեր, փոքրի հիմքով մաքրիչներ կամ հղկող մանրաթելեր:

⚠ Համոզվեք որ սարքավորումը սառել է նախքան մաքրելը և սպասարկման որևէ գործընթաց իրականացնելը: - Կա այլվածք ստանալու հավանականություն:

⚠ **ՆԱԿԱԶԳՈՒՇԱՑՈՒՄ**. Անջատեք սարքավորումը՝ նախքան լամպը փոխելը - կա էլեկտրահարվելու վտանգ:


⚠ Էլեկտրական բռնկող սարքի վնասումից խուսափելու համար, մի կիրառեք այն, երբ այրիչները իրենց բնիկներում չեն:

**ՓԱԹԵԹԱՎՈՐՄԱՆ ՆՅՈՒԹԵՐԻ ՀԵՌԱՑՈՒՄ**

Փաթեթավորման նյութը 100%-ով վերամշակման ենթակա է և նշված է այդ նշանով

♻. Փաթեթավորման տարբեր մասերը պետք է հեռացնել պատշաճ կերպով և աղբի հեռացման տեղի իրավական կանոններին համապատասխան:

**ԿԵՆՏԱՂԱՅԻՆ ՏԵԽՆԻԿԱՅԻ ՀԵՌԱՑՈՒՄ**

Այս սարքավորումն արտադրված է վերամշակվող կամ վերաօգտագործվող նյութերից: Դրա հեռացումն անհրաժեշտ է կատարել տեղի աղբահանման կանոններին համապատասխան: Կենցաղային էլեկտրատեխնիկաների վերանորոգման և վերամշակման վերաբերյալ ինֆորմացիա ստանալու համար անհրաժեշտ է կապ հաստատել Ձեր համապատասխան տեղամասի կենցաղային աղբի հավաքման ծառայության հետ կամ դիմել այն խնուրը որտեղից գնել էք սարքավորումը: Այս սարքավորումը նշված է ըստ Եվրոպական հրահանգի 2012/19/ԵՄ, էլեկտրական և էլեկտրոնային Սարքավորումներ: Համոզվելով, որ արտադրանքի հեռացումը կատարվել է ճիշտ կերպով, դրանով օգնած կլինեք կանխելու պոտենցիալ բացասական հետևանքները շրջակա միջավայրի և մարդու առողջության վրա: Արտադրանքի վրա կամ դրա փաստաթղթերում նշված նշանը՝  ցույց է տալիս որ այն չպետք է հեռացվի որպես կենցաղային աղբ, այլ պետք է տեղափոխել համապատասխան կենտրոն, որտեղ կատարվում է էլեկտրական և էլեկտրոնային սարքերի վերամշակում:

**ԷՆԵՐԳԱԿՆԱՅՈՂՈՒԹՅԱՆ ԽՈՐՀՈՒՐԴՆԵՐ**

Վառարանը նախօրոք տախցրեք, միայն եթե նշված է պատրաստման աղյուսակում կամ Ձեր բաղադրատոմսում: Օգտագործեք մուգ լաֆապատ կամ էմալապատ փեխու սկուտեղներ, ֆանի որ դրանք ավելի լավ են կլանում ջերմությունը:

**ՀԱՄԱՊԱՏԱՍԽԱՆՈՒԹՅԱՆ ՀԱՅՏԱՐԱՐԱԳՐԵՐ**

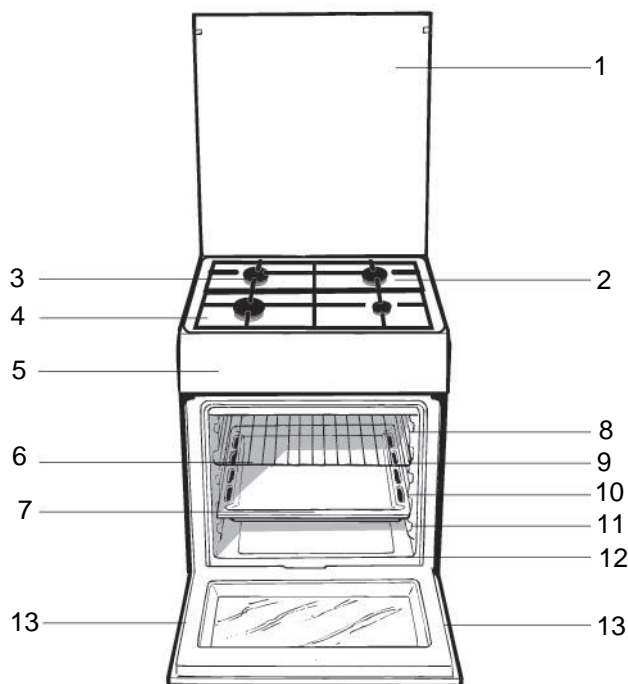
Այս սարքավորումը համապատասխանում է Եվրոպական կանոնակարգի հ. 66/2014 էկոդիզայնի պահանջներին՝ համաձայն Եվրոպական Ստանդարտի ԵՆ 60350-1:

Այս սարքավորումը համապատասխանում է Եվրոպական կանոնակարգի հ. 66/2014 էկոդիզայնի պահանջներին՝ համաձայն Եվրոպական Ստանդարտի ԵՆ 60350-2:

Այս սարքավորումը համապատասխանում է Եվրոպական կանոնակարգի հ. 66/2014 էկոդիզայնի պահանջներին՝ համաձայն Եվրոպական Ստանդարտի ԵՆ 30-2-1

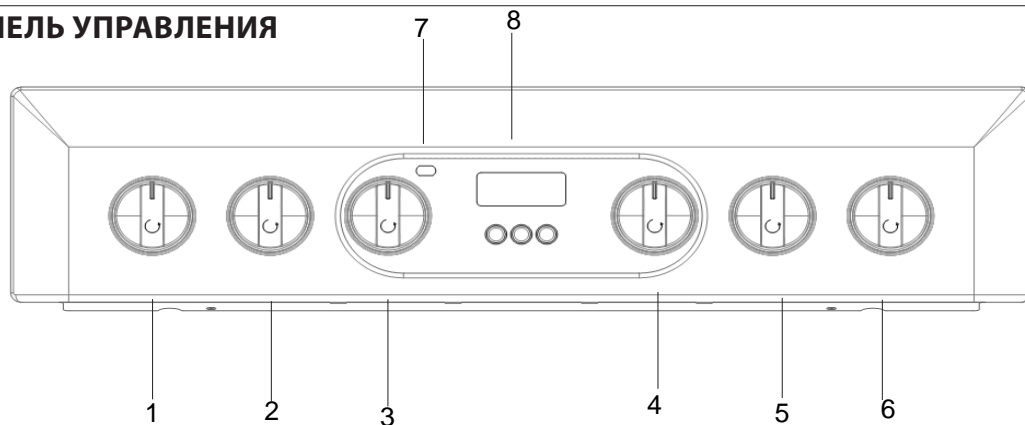
**!** Прежде чем пользоваться прибором, внимательно прочтите руководство «Здоровье и безопасность».

## ОПИСАНИЕ ПРИБОРА

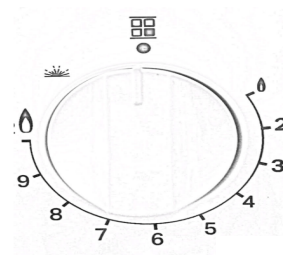


- 1. Стекла́нная крышка
- 2. Рабочая поверхность плиты
- 3. Газовые конфорки
- 4. Поддерживающая решетка для посуды
- 5. Панель управления
- 6. Решетка духовки
- 7. Противень (поддон)  
Позиции (уровни духовки)  
Направляющие для решетки / противня (поддона)
- 8. 5
- 9. 4
- 10. 3
- 11. 2
- 12. 1
- 13. Регулируемые ножки

## ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ



Рукоятка управления электроконфорками



- 1. Рукоятка управления электроконфорками
- 2. Рукоятка управления электроконфорками
- 3. Индикатор термостата
- 4. Рукоятка селектора
- 5. Рукоятка управления электроконфорками
- 6. Рукоятка управления электроконфорками
- 7. Индикатор термостата
- 8. Электронный таймер

0	Идеально подходит для вываривания соуса.
2	Идеально подходит для деликатного приготовления (например: рис, соусы, жаркое, рыба) с жидкостью (вода, вино, бульон, молоко).
3	Идеально подходит для тушения, варки (в течение длительного времени) и загущения. Заправка макарон соусом.
4	Идеально подходит для пассерования, поддержания интенсивного кипения.
5	Приготовление на высоком пламени (эскалоп, рыбное филе, яичница).
6	Подрумянивание (жаркое, стейки).
7	Идеально подходит для жарки продуктов глубокой заморозки, быстрого доведения жидкостей до кипения
8	Идеально подходит для приготовления на гриле и начальной стадии приготовления.
9	Подходит для быстрого доведения до кипения (воды), быстрого нагрева бульонов.
	Бустер

## Советы по установке

### Подсоединение гибкой бесшовной стальной трубы к резьбовому соединению

Труба и прокладки должны отвечать действующим стандартам.

Удалите держатель шланга с оборудования. Гибкая стальная труба присоединяется к тому же выводу с наружной резьбой 1/2 дюйма.

Максимальная длина трубы не должна быть более 2 м. После подключения проверьте, что труба не прижата и не соприкасается с подвижными деталями.

### Контроль плотности подсоединения

Выполнив подключение к газу, проверьте наличие его утечек, используя мыльный раствор. Никогда не используйте для проверки пламя.

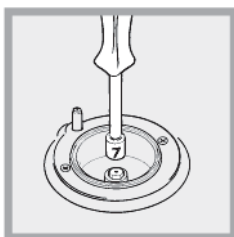
### Настройка на различные типы газа

Возможно настроить оборудование на другой тип газа, отличный от заводской настройки (см. маркировку на корпусе оборудования).

### Настройка рабочей поверхности

Замена жиклеров горелок рабочей поверхности:

- 1) снимите поддерживающие решетки для посуды и выньте горелки из гнезд;
- 2) выверните жиклеры 7 мм торцевым ключом (см. *рис.*) и замените их подходящими для нового типа газа (см. *табл. «Характеристики горелок и жиклеров»*);
- 3) соберите все компоненты, выполняя действия в обратном порядке.

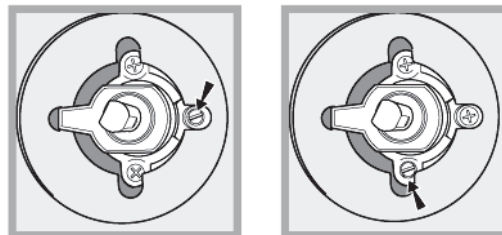


### Регулировка минимального пламени конфорок на рабочей поверхности

1. Поверните рукоятку к минимальному положению пламени.
2. Снимите рукоятку и вращайте ее регулировочный винт (расположен сбоку или внутри стержня регулятора), пока пламя не станет малым, но устойчивым.

При использовании сжиженного газа регулировочный винт должен быть закручен по часовой стрелке полностью.

3. При горящем пламени несколько раз быстро поверните рукоятку из минимального в максимальное положение и наоборот, проверяя, что пламя не гаснет.



Для конфорок рабочей поверхности не требуется регулировка поступления воздуха.



После прокладки провода электропитания завинтите металлическую крышку тремя винтами.



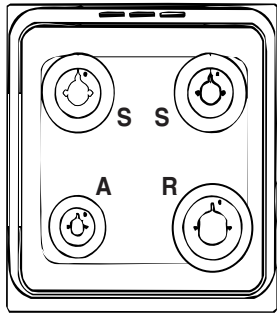
Таблица характеристик горелок и форсунок

Таблица 1

Горелка	Диаметр (мм)	Тепловая мощность кВт (H.s.*)		Сжиженный газ				Природный газ			
		Номинальная	Сокращенная	Байпас 1/100 (мм)	Форсунка 1/100 (мм)	Расход* гр/час		Форсунка 1/100 (мм)	Расход* л/час	Форсунка 1/100 (мм)	Расход* л/час
Быстрая (большая)(R)	100	3.00	0.7	41	87	218	214	128	286	145	286
Полубыстрая (средняя) (S)	75	1.90	0.4	30	69	138	136	104	181	115	181
Вспомогательная (малая) (A)	51	1.00	0.4	30	50	73	71	78	95	85	95
Давление подачи	Номинальное (мбар)				28-30		37	20		13	
	Минимальное (мбар)				20		25	17		6,5	
	Максимальное (мбар)				35		45	25		18	

\* При 15°C и 1013 мбар – сухой газ \*\*\* Бутан P.C.S. = 49,47 мДж/кг  
 \*\* Пропан P.C.S. = 50,37 мДж/кг      Натуральный P.C.S. = 37,78 мДж/кг

- \* Сухой газ при 15°C и давлении 1013 мбар
- \*\* Пропан P.C.S. = 50.37 мДж/кг
- \*\*\* Бутан P.C.S. = 49.47 мДж/кг
- Природный газ P.C.S. = 37.78 мДж/м³



Изделие:	Электрическая плита
Класс защиты от поражения электрическим током	Класс защиты I
Класс энергопотребления	B
ТАБЛИЧКА С ЭЛЕКТРИЧЕСКИМИ ДАННЫМИ	Расход электроэнергии Натуральная конвекция – функция нагрева:
	В случае необходимости получения информации по сертификатам соответствия или получения копий сертификатов соответствия на данную технику, Вы можете отправить запрос по электронному адресу cert.rus@indesit.com.
Дату производства данной техники можно получить из серийного номера, расположенного под штрих-кодом (S/N XXXXXXXXXX * XXXXXXXXXX), следующим образом:	- 1-ая цифра в S/N соответствует последней цифре года. - 2-ая и 3-я цифры в S/N - порядковому номеру месяца года, - 4-ая и 5-ая цифры в S/N - числу определенного месяца и года.
Производитель:	ВИРЛПУЛ ЕМЕА С.П.А. ВИА КАРЛО ПИЗАКАНЕ 1 20016 ПЕРО (МИЛАН) ИТАЛИЯ
Импортер:	ООО "ВИРЛПУЛ РУС"
С вопросами (в России) обращаться по адресу:	Россия, 127018, Москва, ул. Двинцев, дом 12, корп. 1 Телефон горячей линии в рф: 8 - 800 - 333 - 38 - 87
уполномоченное лицо:	ООО "ВИРЛПУЛ РУС"
С вопросами обращаться по адресу	Россия, 127018, Москва, ул. Двинцев, дом 12, корп. 1 Телефон горячей линии в рф: 8 - 800 - 333 - 38 - 87

**Производитель не несет ответственности за последствия несоблюдения перечисленных выше требований.**




# Запуск и использование

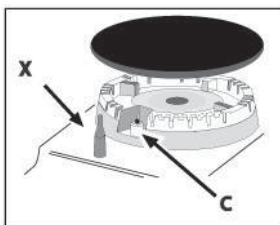
## Использование рабочей поверхности

### Зажигание газовых горелок

Вокруг каждой рукоятки управления горелкой указаны символы, обозначающие силу пламени соответствующей горелки.

Чтобы зажечь одну из горелок на рабочей поверхности плиты:

1. Поднесите зажженную спичку или зажигалку к горелке.
2. Нажмите рукоятку горелки, поверните ее против часовой стрелки и установите в позицию максимального пламени .
3. Отрегулируйте интенсивность пламени, установив его желаемый уровень вращением рукоятки против часовой стрелки. Рукоятку можно устанавливать в позиции:  — минимальное пламя,  — максимальное пламя или в любое положение между указанными позициями.




Если прибор оснащен электронным осветительным устройством\*(С) (см. рисунок), нажмите ручку ГОРЕЛКА и поверните ее против часовой стрелки в

направлении минимального пламени установка, пока горелка горит. Горелку можно погасить, отпустив ручку. Если это произошло, повторите процесс, удерживая ручку в течение более длительного периода времени.

Если прибор оснащен защитным устройством, которое срабатывает при погасании пламени (X), нажмите и удерживайте ручку ГОРЕЛКА в течение примерно 3-7 секунд, чтобы поддерживать пламя и активировать устройство.

Если пламя случайно погасло, выключите горелку и подождите не менее 1 минуты, прежде чем пытаться зажечь ее.

Если прибор оснащен защитным устройством, которое срабатывает при погасании пламени\*, нажмите и удерживайте ручку ГОРЕЛКА в течение примерно 2-3 секунд, чтобы поддерживать пламя и активировать устройство.

Чтобы выключить горелку, поверните ручку до упора в положение .

### Практические рекомендации по использованию газовых горелок

Для наиболее эффективной работы газовых горелок и экономного потребления газа используйте только посуду с крышками и плоским дном.

Также посуда должна подходить по размеру к горелке.

Горелка	Диаметр дна посуды, см
Быстрая (R)	24–26
Полубыстрая (S)	16–20
Вспомогательная (A)	10–14

Чтобы определить тип горелки, обратитесь к *табл.* «Характеристики горелок и жиклеров».

Если модель оснащена уменьшенной подставкой, учтите, что она должна использоваться только для вспомогательной горелки с посудой, диаметр дна которой не превышает 12 см.

### Использование духовки


Перед первым использованием в течение получаса прокалите пустую духовку с закрытой дверцей при максимальной температуре. Прежде чем включить оборудование и открыть дверцу, удостоверьтесь в наличии хорошей вентиляции в помещении. Появившийся во время прокаливания неприятный запах вызван сгоранием защитных веществ, используемых во время производства оборудования.

Прежде чем использовать оборудование, удалите с его боковых сторон пластиковую пленку.

Ничего не кладите на дно духовки — это может повредить его эмалевое покрытие. Используйте 1-й уровень духовки только при готовке на вертеле (при его наличии).

### Рукоятки духовки

Различные функции духовки и температура приготовления устанавливаются двумя рабочими рукоятками: рукояткой селектора и рукояткой термостата. При установке рукоятки селектора в любую позицию, отличную от «0», в духовке загорается свет; установка

рукоятки в позицию  зажигает освещение в духовке, даже если не включен ни один из нагревательных элементов. Когда в духовке горит свет, это означает, что духовка используется, освещение остается включенным в течение всего времени использования духовки.

## Режимы приготовления

Значение температуры от 50 °С до Max может быть установлено для всех режимов приготовления за исключением режимов:

- ГРИЛЬ — рекомендуется установка только максимального (Max) уровня мощности;
- ВЕНТИЛИРУЕМЫЙ ГРИЛЬ — рекомендуется температура не выше 200 °С.

Выбор различных функций плиты осуществляется с помощью рукояток и кнопок, расположенных на панели управления.

Перед первым использованием духовки и гриля в течение получаса прокалите пустую духовку с закрытой дверцей при максимальной температуре. Затем откройте дверцу и проветрите помещение. Появившийся во время прокаливания неприятный запах вызван сгоранием защитных веществ, используемых для консервации оборудования перед его использованием.

Используйте нижний уровень духовки только при готовке на вертеле\* и не помещайте предметы непосредственно на дно духовки, чтобы не повредить его эмалевое покрытие. Кухонную посуду, алюминиевые формы и пр. всегда ставьте на решетку или противень духовки, правильно вставив их по направлению.



### РАЗМОРАЖИВАНИЕ

Поверните рукоятку термостата в любую позицию. Вентилятор, расположенный в нижней части духовки, заставляет воздух комнатной температуры циркулировать вокруг пищи. Режим рекомендуется для размораживания продуктов всех видов, но особенно для деликатных блюд, например, таких, как: торты из мороженого или торты с кремом, фруктами. Благодаря использованию вентилятора время размораживания сокращается примерно вдвое. При размораживании мяса, рыбы и хлеба для ускорения процесса используйте режим «Вентилируемая духовка», установив температуру 80–100 °С.



### СТАТИЧЕСКАЯ ДУХОВКА

Положение рукоятки термостата между 50 °С и Max. Включены оба нагревательных элемента — верхний и нижний. Включены верхний и нижний нагревательные элементы. Это классический, традиционный тип духовки, который был усовершенствован, чтобы обеспечить превосходное распределение тепла при сниженном энергопотреблении.

Статическая духовка до сих пор незаменима для приготовлении блюд, состоящих из двух или более ингредиентов, комбинируемых в одном блюде, например капусты со свинными ребрышками, трески по-испански, рыба по-анконски, нежной телятины с рисом и т.п. Этот режим особенно подходит для приготовления мясных блюд, которые должны готовиться медленно и в процессе приготовления требуют постоянного добавления жидкости, например: тушеное мясо, мясные запеканки, гуляш, дичь, нога и филе из свинины и пр.

Режим остается наилучшим для выпечки кексов и запекания фруктов в закрытых формах.

В этом режиме используйте только один противень (или решетку); при готовке на нескольких уровнях распределение тепла будет неравномерным. Уровень расположения противня выбирайте в зависимости от необходимости большего нагрева блюда сверху или снизу.



### Программа ГРИЛЬ

Включается центральная часть верхнего нагревательного элемента. Высокая температура и жар прямого действия гриля рекомендуется для приготовления продуктов, нуждающихся в высокой поверхностной температуре (телячий и говяжий бифштексов, вырезки, антрекотов). Это программа не требует большого расхода энергии, идеально подходит для приготовления на гриле небольших порций. Поместите продукт в центр решетки, так как жар не распространяется по углам.



### ВЕНТИЛИРУЕМАЯ ДУХОВКА

любое между 50°С и Max

В духовке горит свет, работают оба нагревательных элемента и вентилятор. Духовка нагревается до температуры, заданной рукояткой термостата; выбранная температура поддерживается автоматически. Этот режим позволяет готовить различные блюда на двух решетках одновременно (см. раздел «Приготовление на нескольких уровнях одновременно»).

Режим идеален для блюд, которые требуют длительного приготовления. Также этот режим можно использовать для приготовления жаркого при меньшей температуре. Режим позволяет приготовить мясные продукты более сочными и нежными. Режим вентиляруемой духовки хорошо подходит для приготовления рыбы с использованием меньшего количества приправ, чем обычно, так как позволяет лучше сохранить вкус и аромат блюда. Великолепные результаты получаются при готовке овощей (кабачки, баклажаны, перцы, помидоры и т.д.) и выпечке изделий из дрожжевого теста.

Кроме того, данный режим можно использовать для размораживания мяса, рыбы и хлеба при установке температуры 80–100°С. При размораживании в этом режиме требуется вдвое меньше времени по сравнению с размораживанием при комнатной температуре. Для размораживания продуктов, которые нельзя нагревать (тортов из мороженого, кремовых или фруктовых тортов и пр.), установите термостат в положение 50°С или положение «0» — циркуляция воздуха при комнатной температуре.



### Программа ПОДРУМЯНИВАНИЕ

Включается верхний нагревательный элемент, вертел и вентилятор (если он имеется). Сочетает однонаправленное выделение жара с принудительной циркуляцией воздуха внутри духового шкафа. Это препятствует обгоранию поверхности продуктов, повышая проникающую способность жара.

Для приготовления в режимах ГРИЛЬ и ПОДРУМЯНИВАНИЕ дверца духового шкафа должна быть закрыта.





### Режим «**БЫСТРЫЙ ПРОГРЕВ**»

Быстрый предварительный нагрев духовки. Дождитесь завершения прогрева перед тем, как помещать продукты в духовку, а затем выберите необходимую функцию приготовления.



### Режим «**ЭКО**»

Режим для запекания фаршированного мяса и мясных филе на одном уровне. При использовании цикла «ЭКО», предусматривающего оптимизацию энергопотребления, дверца духовки должна оставаться закрытой до тех пор, пока блюдо не будет полностью готово.

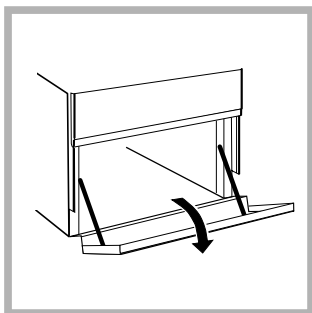
### **ГРИЛЬ**

При готовке в режиме «Гриль» поместите на первый уровень поддон для сбора жира / сока жаркого.

- Вставьте решетку на 3 или 4 уровень. Пищу разместите в центре решётки.
- Рекомендуем установить максимальный уровень мощности: верхний нагревательный элемент регулируется термостатом и не всегда может быть включен.

При использовании гриля держите дверцу духовки закрытой — для получения наилучших результатов приготовления и экономии электроэнергии (около 10%).

### **Нижний отсек\***




Снизу духового шкафа имеется отсек, который может быть использован для хранения кухонных принадлежностей или кастрюль. Для открывания дверцы поверните ее вниз (см. рисунок).

Не помещайте возгораемых предметов в нижний отсек.





Внутренняя поверхность ящика (если он имеется) может сильно нагреться.

### **Одновременное приготовление на нескольких уровнях**

Если необходимо готовить на двух уровнях, используйте режим  «ВЕНТИЛИРУЕМАЯ ДУХОВКА», поскольку только он подходит для этого вида приготовления. Рекомендуем:

- Не используйте 1 и 5 уровни духовки — они находятся в непосредственном контакте с горячим воздухом, поэтому «деликатные» блюда на них могут пригореть.
- Готовьте на 2-м и 4-м уровнях; блюдо, требующее более высокой температуры приготовления, поместите на 2-й уровень.
- Если Вы одновременно готовите блюда, для которых требуются различные температура и время приготовления, установите среднюю температуру из двух рекомендуемых (см. *Вспомогательную таблицу по приготовлению в духовке*), «деликатные» блюда разместите на 4-м уровне и вынимайте первым блюдо с более коротким сроком приготовления.
- Когда готовите пиццу на нескольких уровнях при установке температуры до 220 °С, предварительно разогрейте духовку в течение 15 минут. Как правило, приготовление на 4-м уровне дольше, поэтому сначала выньте пиццу, расположенную на более высоком уровне, а через несколько минут — размещенную на уровне 4.
- Поддон для сбора жира (глубокий противень) располагайте снизу, а решетку сверху.

## Таблица приготовления в духовом шкафу

Позиция рукоятки селектора духовки	Блюдо	Вес, кг	Уровень духовки снизу	Время предварит. разогрева духовки, мин	Позиция рукоятки термостата, С°	Время приготовления, мин	
<b>Размораживание</b> 	Все замороженные продукты						
<b>Конвекционная духовка</b> 	Утка	1	3	15	200	65-75	
	Жаркое из телятины / говядины	1	3	15	200	70-75	
	Жаркое из свинины	1	3	15	200	70-80	
	Печенье (песочное)	-	3	15	180	15-20	
	Торты	1	3	15	180	30-35	
<b>Вентилируемая духовка</b> 	Пицца (на 2-х уровнях)	1	2-4	15	220	15-20	
	Лазанья	1	3	10	200	30-35	
	Баранина	1	2	10	180	50-60	
	Курица с картофелем	1	2-4	10	180	60-75	
	Скумбрия	1	2	10	180	30-35	
	Сливовый пирог	1	2	10	170	40-50	
	Слойки с кремом (на 2-х уровнях)	0,5	2-4	10	190	20-25	
	Бисквиты (на 2-х уровнях)	0,5	2-4	10	180	10-15	
	Воздушный пирог / бисквит (на 1-м уровне)	0,5	2	10	170	15-20	
	Воздушный пирог / бисквит (на 2-х уровнях)	1	2-4	10	170	20-25	
Пирожки из пресного теста	1,5	3	15	200	25-30		
<b>Гриль</b> 	Камбала и каракатица	1	4	5	Max	8-10	
	Шашлык из кальмаров и креветок	1	4	5	Max	6-8	
	Филе трески	1	4	5	Max	10	
	Запеченные овощи	1	3-4	5	Max	10-15	
	Отбивные из телятины	1	4	5	Max	15-20	
	Котлеты	1	4	5	Max	15-20	
	Гамбургеры	1	4	5	Max	7-10	
	Скумбрия	1	4	5	Max	15-20	
	Запеченные бутерброды	4 шт.	4	5	Max	2-3	
	<b>Блюда на вертеле*</b>						
		Телятина	1,0	-	5	Max	80-90
		Курица	1,5	-	5	Max	70-80
		Баранина	1,0	-	5	Max	70-80
<b>Вентилируемый гриль</b> 	Курица-гриль	1,5	3	5	200	55-60	
	Каракатица	1,5	3	5	200	30-35	

*Примечание.* Приведенное время приготовления является приблизительным и может изменяться по Вашему усмотрению. При использовании режимов «Гриль» или «Вентилируемый гриль» обязательно поместите поддон на 1-й уровень духовки.

# Часы/таймер обратного отсчета



## Программирование часов

Часы можно настроить как при выключенном духовом шкафу, так и при включенном, при условии, что не было задано время окончания приготовления. После подключения прибора к электросети

либо после отключения электричества на дисплее будут мигать цифры 00:00.

1. Одновременно нажмите кнопку "+" и "-". Между часами и минутами начнет мигать двоеточие.
2. Настройте время с помощью кнопок "+" и "-"; при нажатии и удерживании любой из кнопок значения на дисплее будут меняться быстрее, и установку требуемого времени можно будет выполнить быстрее.

## Изменение частоты включения звукового сигнала

1. Сначала одновременно нажмите кнопку "+" и "-", затем нажмите кнопку для вывода меню изменения частоты включения звукового сигнала. При отображении текста topX частота включения звукового сигнала может быть изменена путем многократного нажатия кнопки "-".

## Установка устройства поминутного напоминания

При использовании этой функции готовка не прерывается, и она не влияет на работу духового шкафа; она просто используется для включения звукового сигнала по истечении установленного времени.

1. Нажмите несколько раз кнопку , пока на дисплее не начнет мигать иконка и три цифры.
2. Настройте требуемое время с помощью кнопок "+" и "-"; при нажатии и удерживании любой из кнопок значения на дисплее будут меняться быстрее, и установку времени можно будет выполнить быстрее.
3. Подождите 5 секунд, при еще одном нажатии нижней кнопки на дисплее отобразится время обратного отсчета. По истечении этого времени включится звуковой сигнал.

## Программирование приготовления

Программирование возможно только после выбора программы приготовления.

### Порядок настройки продолжительности приготовления

- Нажмите несколько раз кнопку , пока на дисплее не начнет мигать иконка и цифры DUR.
2. Настройте требуемое время с помощью кнопок "+" и "-"; при нажатии и удерживании любой из кнопок значения на дисплее будут меняться быстрее, и установку времени можно будет выполнить быстрее.
  3. Подождите 5 секунд, после этого на дисплее отобразится иконка .
  4. По истечении установленного времени духовой шкаф прекратит готовку, и включится звуковой сигнал. Для выключения звукового сигнала нажмите любую кнопку.
    - Например: сейчас 9:00 утра, и запрограммировано время 1 час и 15 минут. Программа выключится автоматически в 10:15 утра.

### Настройка окончания приготовления

1. Выполните операции с пункта 1 по пункт 3, в которых описывается порядок настройки продолжительности.
2. Затем несколько раз нажмите кнопку до тех пор, пока на дисплее не замигает надпись END
3. Настройте время окончания приготовления с помощью кнопок "+" и "-"; при нажатии и удерживании любой из кнопок значения на дисплее будут меняться быстрее, и установку требуемого времени можно будет выполнить быстрее.
4. Подождите 5 секунд или снова нажмите кнопку . Когда начнется процесс приготовления, на дисплее отобразится символ .
5. По истечении заданного времени духовой шкаф прекратит работу, и включится звуковой сигнал. Для его выключения нажмите любую кнопку.
 

Установка завершена, когда загорится соответствующая иконка .

  - Например: в 9.00 вы программируете приготовление, на которое потребуется 1 час, «12:30» установлено как время завершения. Программа включится автоматически в 11:30 утра.

### Отмена программы

Чтобы отменить программу:

- нажмите и удерживайте кнопку , пока не замигает иконка, соответствующая настройке, которую необходимо отменить, и цифры на дисплее. Нажмите и удерживайте кнопку "-", пока на дисплее не отобразятся цифры 00:00.
- Нажмите и удерживайте кнопки "+" и "-"; в этом случае будут отменены все выбранные ранее настройки, включая настройки таймера.



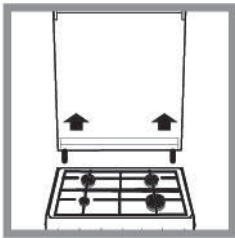
## Экономия энергии и охрана окружающей среды

- Использование оборудования утром или вечером позволяет снизить пиковую нагрузку на электросеть и сэкономить потребление энергии.
- Регулярно проверяйте уплотнители дверцы духовки и протирайте их, очищая от любой грязи и сора: во избежание утечки тепла уплотнители должны плотно прилегать к дверце.

## Отключение оборудования

Перед любыми работами по обслуживанию оборудования отключайте его от электросети.

## Уход за крышкой плиты\*



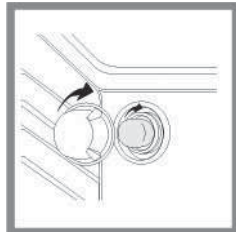
Крышку плиты следует очищать с помощью теплой воды, не используйте абразивные средства. Чтобы очистить площадь за рабочей поверхностью плиты, снимите крышку — откройте ее полностью и потяните вверх (см. рис.).

## Проверка уплотнителей

Регулярно проверяйте уплотнители дверцы по всему периметру. В случае их повреждения обратитесь в Авторизованный сервисный центр. Не пользуйтесь духовкой, пока уплотнители не будут заменены.

## Замена лампы освещения

1. Отключите оборудования от электросети, затем снимите стеклянный плафон с патрона лампы (см. рис.).
2. Выверните перегоревшую лампу и замените ее лампой с аналогичными характеристиками: напряжение 230 В, мощность – 25 Вт, тип – Е 14.
3. Установите стеклянный плафон на место и снова подключите оборудование к электросети.



## Помощь

Не пользуйтесь услугами лиц, не уполномоченных Производителем. При ремонте требуйте использования оригинальных запасных частей.

## Сообщите в Авторизованный сервисный центр:

- номер гарантийного документа (сервисной книжки, сервисного сертификата и т.п.);
- модель плиты (Мод.) и серийный номер (S/N), указанные в информационной табличке, расположенной на оборудовании, на упаковке или в гарантийном документе.

## Техническое обслуживание

При обращении в Центр Технического Обслуживания необходимо сообщить:

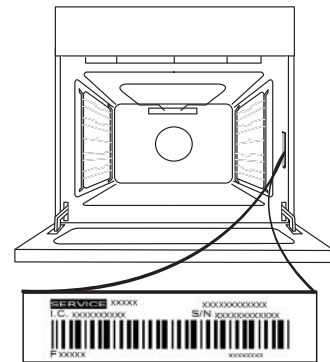
- модель изделия (Мод.)
- номер тех. паспорта (серийный №)

Последние сведения находятся на заводской табличке, расположенной на изделии и/или на упаковке.

## СЕРВИС


Для получения помощи позвоните по номеру, указанному в прилагаемом к изделию гарантийном талоне, или следуйте инструкциям на нашем сайте. Будьте готовы предоставить следующую информацию:

- Краткое описание проблемы
- Тип и модель изделия
- Сервисный код (номер после слова "SERVICE" на паспортной табличке, ЗАКРЕПЛЕННОЙ на изделии — она находится слева на внутреннем краю духовки и видна при открытой дверце)
- Ваш полный адрес
- Номер телефона для связи



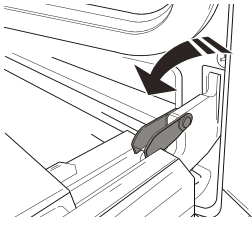
Примечание: В случае необходимости ремонта обращайтесь в авторизованный сервисный центр. Это гарантирует использование фирменных запчастей и правильное выполнение ремонта.

Более подробная информация о гарантии содержится в прилагаемом гарантийном талоне.

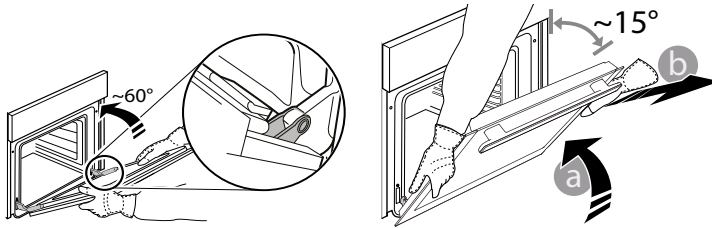
 Полный перечень технических характеристик изделия, включающий показатели энергоэффективности, можно прочесть и загрузить на нашем сайте [www.hotpoint-ariston.com/ha](http://www.hotpoint-ariston.com/ha)

## СНЯТИЕ И УСТАНОВКА ДВЕРЦЫ

**1.** Для снятия дверцы полностью откройте ее и откиньте фиксаторы в положение разблокировки.



**2.** Прикройте дверцу, насколько это возможно. Надежно захватите дверцу обеими руками (не за ручку). Снимите дверцу: для этого продолжайте ее прикрывать и одновременно потяните вверх (a), пока она не выйдет из пазов (b).



Положите дверцу на мягкую поверхность.

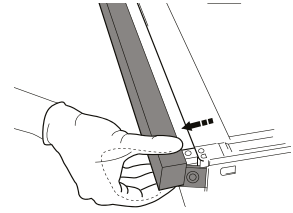
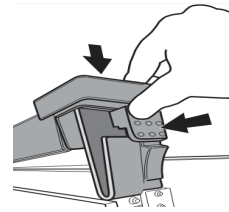
**3.** Для установки дверцы поднесите ее к духовке, совместите крюки петель с гнездами и вставьте верхние части петель в гнезда.

**4.** Опустите дверцу, а затем полностью откройте ее. Поверните фиксаторы в исходное положение: вниз до упора.

**5.** Закройте дверцу и убедитесь, что она находится в одной плоскости с панелью управления. Если нет, повторите приведенные выше шаги.

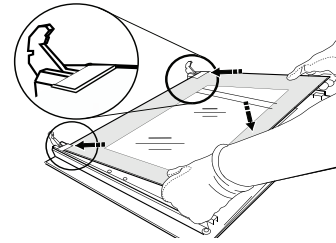
## CLICK & CLEAN - ОЧИСТКА СТЕКЛА

**1.** Когда дверца снята и лежит на мягкой поверхности ручкой вниз, одновременно нажмите два фиксатора и снимите верхний край дверцы, потянув его к себе.



**2.** Поднимите внутреннее стекло, крепко удерживая его обеими руками, затем снимите и положите на мягкую поверхность.

**3.** При установке внутреннего стекла дверцы духового шкафа на место необходимо разместить его таким образом, чтобы текст на панели был легко читаемым и не перевернутым.



**4.** Зафиксируйте верхний край: Щелчок означает правильную установку. Перед установкой дверцы проверьте целостность уплотнения.

## Чистка плиты с использованием пара:

Использование этого режима очистки рекомендуется после приготовления жирных продуктов (жаркое, мясо).

Эта процедура очистки может предусматривать процесс удаления грязи со стенок плиты путем генерирования пара внутри полости плиты. Таким образом, будет проще осуществлять очистку непосредственно полости плиты.

Важно! Перед началом процесса очистки паром:

- удалите остатки пищи / жира со дна полости плиты;
- снимите дополнительные приспособления (решетки и кастрюли).

После выполнения вышеуказанных операций мы рекомендуем следующее:

1 – Налейте в глубокий контейнер плиты 300 мл воды; поместите его на первый уровень от нижней части. В моделях без глубокого контейнера используйте стандартную хлебопекарную форму плиты и поместите ее на первый уровень от нижней части.

2 – Выберите функцию **Кондитерская духовка** и установите температуру 90°C;

3 – Включите плиту на 35 минут;

4 – Выключите плиту;

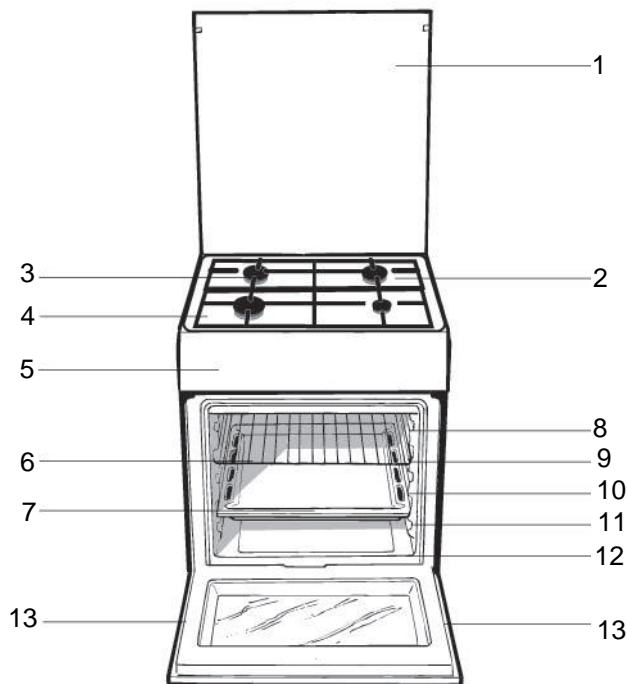
5 – Когда плита будет охлаждена, откройте дверцу и завершите очистку водой и влажной тканью.

6 – Удалите любые остатки воды из полости после завершения процесса очистки.

Если процедура паровой очистки выполняется после приготовления пищи (особенно жирных продуктов), либо когда плита очень загрязнена, следует завершить процесс очистки традиционным способом, описанным в предыдущем абзаце.

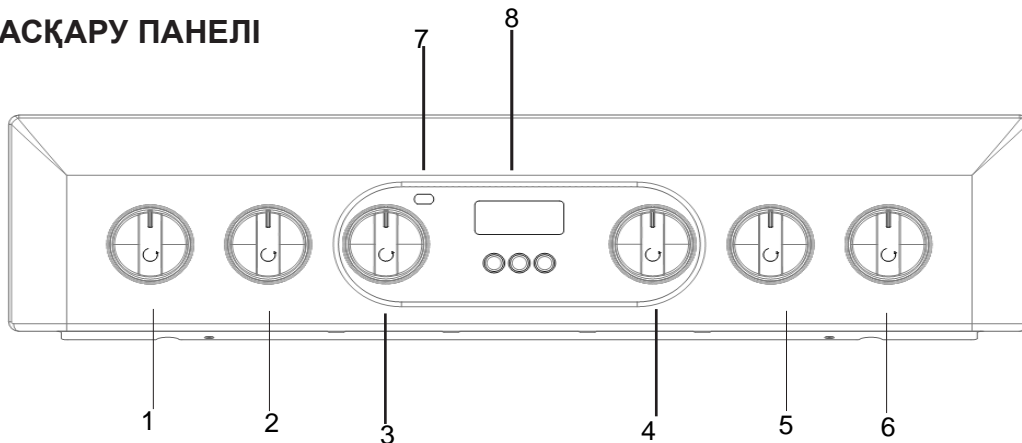
**!** Аспапты пайдалану алдында Денсаулық пен Қауіпсіздік нұсқаулығын мұқият оқыңыз.

## ӨНІМ СИПАТТАМАСЫ

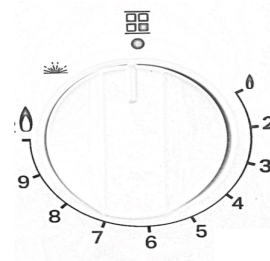


- 1. Шыны қақпақ
- 2. Төгілген сұйықтықтарды ұстайтын бет
- 3. Газ оттығы
- 4. Плита торы
- 5. Басқару тақтасы
- 6. ГРИЛЬ
- 7. МАЙ ЖИНАЙТЫН ТАБА
- Сырғымалы тартпаларға арналған БАҒЫТТАУЫШ ЖОЛДАР
- 8. 5-позиция
- 9. 4-позиция
- 10. 3-позиция
- 11. 2-позиция
- 12. 1-позиция
- 13. Реттелмелі аяқ

### БАСҚАРУ ПАНЕЛІ



### Жылумен пісіру конфорка тұтқалары



- 1. Жылумен пісіру конфорка тұтқалары
- 2. Жылумен пісіру конфорка тұтқалары
- 3. ТЕРМОСТАТ
- 4. ТАҢДАУ тұтқасы
- 5. Жылумен пісіру конфорка тұтқалары
- 6. Жылумен пісіру конфорка тұтқалары
- 7. тұтқасы индикатор шамы
- 8. программирования

0	Тұздықтар қосып пісіргенге аса қолайлы.
2	Сұйықтықтар: (су, шарап, сорпа, сүт) қосып, баяу пісіргенге аса қолайлы (мәселен: күріш, тұздықтар, қуырдақ, балық).
3	Тамақты бұқтырғанға, пісіргенге (ұзақ уақытқа) және қоюлатқанға аса қолайлы). Кілегейлі паста.
4	Тамақты қайната отырып, қуырып пісіргенге аса қолайлы.
5	Қатты отта пісіру (эскалоптар, балықтың сүбе еті, қуырылған жұмыртқа).
6	Қызартып қуыру (қуырдақ, стейктер).
7	Мұздатылған өнімдерді қуырғанға аса қолайлы, сұйықтықты тез қайнатады
8	Тамақты пісіре бастағанға және гриль әдісімен пісіргенге аса қолайлы.
9	Тағамның температурасын тез жылыту, жылдам қайнату (су үшін) немесе тағамның сұйықтықтарды тез ысыту үшін мінсіз.
🔥	Күшейткіш



## Орнату жөніндегі кеңестер

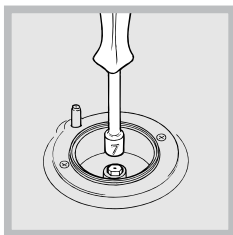
### Газ түрлеріне сәйкестендіру

Құрылғыны әдепкі газ түрінен (ол қақпақтағы сипаттама жапсырмасында көрсетілген) басқа түрге сәйкестендіруге болады.

#### Плитаны сәйкестендіру

Плита оттықтарының форсункаларын ауыстыру:

1. Плита торларын алып, оттықтарды тіректерінен сырғытып шығарыңыз.



2. Форсункаларды 7 мм гайка кілтімен (суретті қараңыз) босатып, шығарып алыңыз да, газдың басқа түріне арналған форсункалармен алмастырыңыз (Оттық пен форсункалар сипаттарының кестесін қараңыз).

3. Барлық құрамдас бөліктерді жоғарыдағы нұсқауларды керісінше орындау арқылы алмастырыңыз.

Плита оттықтарының ең төменгі параметрін реттеу:

1. Тұтқаны ең төменгі позицияға бұрыңыз.

2. Тұтқа шешіп алып, тұтқа шегесінің ішінде немесе оның жанында орналасқан реттеу бұрандасын жалын кіші бірақ тұрақты болғанша реттеңіз.

Құрылғы сұйық газ көзіне жалғанған болса, реттеу бұрандасы мүмкін болғанша мықты бекітілуі керек.

3. Оттық жанып тұрғанда тұтқа позициясын бірнеше мәрте ең төменгіден ең жоғарыға және қарама-қарсы жылдам ауыстырып, жалын өшіп қалмайтынын тексеріңіз.

Плита оттықтары үшін негізгі ауаны реттеу қажет емес.



Қуат көзі кабелін орнатқаннан кейін, металл қақпақты үш бұрандамен бұрап бекітіңіз.

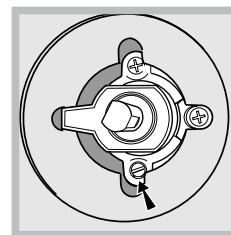
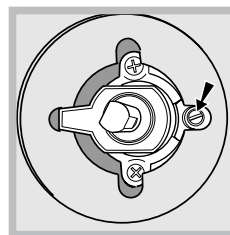
Газ пешінің оттығының ең төмен параметрін реттеу:

1. Оттықты жағыңыз («Қосу және пайдалану» бөлімін қараңыз).

2. Тұтқаны ең жоғарғы позицияда (Ең жоғары) шамамен 10 минут ұстағаннан кейін ең төменгі позицияға (Ең төмен) бұрыңыз.

3. Тұтқаны алып тастаңыз.

4. Термостат шегесінің сыртқы жағындағы реттеу бұрандаларын (суретті қараңыз) жалын кіші бірақ тұрақты болғанша қатайтыңыз немесе босатыңыз. Құрылғы сұйық газға жалғанған болса, реттеу бұрандасы мүмкін болғанша мықты бекітілуі керек.



5. Тұтқаны «Ең жоғары» позициядан «Ең төмен» позицияға тез бұрыңыз немесе пеш есігін ашып, жабыңыз, бірақ оттық өшіп қалмайтынына көз жеткізіңіз.

Пешті алғаш рет қолданбас бұрын «Күтім және техникалық қызмет көрсету» бөлімінде берілген нұсқауларға сәйкес оны тазалап алған жөн.

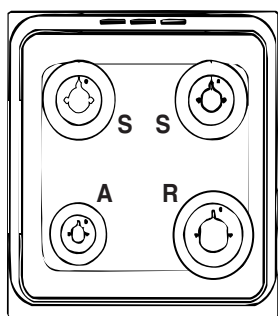
# Оттық пен форсункалар сипаттарының кестесі

Оттық	Диаметр (мм)	Жылу қуаты кВт (p.c.s.*)		Сұйық газ				Табиғи газ			
		Номиналды	Азайтылған	Айналып өту 1/100 (мм)	Форсунка 1/100 (мм)	Ағын* г/сағ		Форсунка 1/100 (мм)	Ағын* л/сағ	Форсунка 1/100 (мм)	Ағын* л/сағ
						***	**				
Жылдам (үлкен) (R)	100	3.00	0.7	41	87	218	214	128	286	145	286
Жартылай жылдам (орташа) (S)	75	1.90	0.4	30	69	138	136	104	181	115	181
Қосымша (кіші) (A)	51	1.00	0.4	30	50	73	71	78	95	85	95
Жеткізу қысымдары	Номиналды (мбар)					28-30	37	20		13	
	Ең төмен (мбар)					20	25	17		6,5	
	Ең жоғары (мбар)					35	45	25		18	

\* 15°C, 1013 мбарр жағдайында – құрғақ газ

\*\* Пропан P.C.S. = 50,37 МДж/кг

\*\*\* Бутан P.C.S. = 49,47 МДж/кг

Табиғи газ P.C.S. = 37,78 МДж/м<sup>3</sup>

## ТЕХНИКАЛЫҚ ДЕРЕКТЕР

Ток кернеуі мен жиілігі	деректер кестесін қараңыз
Оттықтар	қайырма ішінде немесе пеш бөлігін ашқанда пештің ішіндегі сол жақ қабырғада орналасқан деректер кестесінде көрсетілген кез келген газ түрімен қолдану үшін баптандыруға болады,
ҚУАТ БЕЛГІСІ	Табиғи конвекция класы– қыздыру күйіне арналған қуат тұтыну:
ИМПОРТТАУШЫ:	"ВИРЛПУЛ РУС" ЖШС
Сұрақтарыңыз бар болса, мына мекенжайға хабарасыңыз (Ресейде):	Корпус 1, 12– үй, Двинцев көшесі, 127018 Мәскеу, Ресей жедел 8-800 -333 -38 -87
УӘКІЛЕТТІ ТҰЛҒА:	"ВИРЛПУЛ РУС" ЖШС
Сұрақтарыңыз бар болса, мына мекенжайға хабарасыңыз:	Корпус 1, 12 –үй, Двинцев көшесі, 127018 Мәскеу, Ресей желі телефоны: 8-800 -333 -38 -87

# Қосу және пайдалану

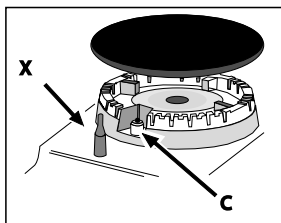
## Плитаны қолдану

### Оттықтарды жағу

Әрбір ОТТЫҚ тұтқасында қатысты оттық жалынының күшін көрсететін толық шеңбер бар.

Плитадағы оттықтардың бірін жағу үшін:

1. Оттыққа жалынды немесе газ жақпағын жақындатыңыз.
2. ОТТЫҚ тұтқасын басып, ол ең жоғарғы жалын параметріне **▲** бағытталғанша, сағат тіліне қарсы бағытта бұрыңыз.
3. ОТТЫҚ тұтқасын сағат тіліне қарсы бағытта бұру арқылы жалын күшін қажетті деңгейге реттеңіз. Ол ең төменгі параметр **●**, ең жоғарғы параметр **▲** немесе екеуінің арасындағы кез келген позиция болуы мүмкін.



Егер құрылғы электрондық жарықтандырғыш қондырғымен жабдықталған болса\* (C) (суретті қараңыз), BURNER (ОТТЫҚ) тетігін басыңыз да, тетікті минималды жалын деңгейіне бағыттап,

оттық тұтанғанша сағат тіліне қарсы бұраңыз.

Тетікті жібергенде, оттық өшіп қалуы мүмкін.

Егер бұл жағдай қайталанса, жоғарыда көрсетілген әрекетті қайта орындап, бұл жолы тетікті ұзағырақ ұстап тұрыңыз.

Егер құрылғы жалын өшкен жағдайда сақтандыру қондырғысымен жабдықталған болса (X), жалынды тұтандырып, қондырғыны іске қосу үшін, BURNER (ОТТЫҚ) тетігін 3-7 секундтай басып тұрыңыз.

Егер жалын кенеттен сөніп қалса, оттықты өшіріңіз де, оны қайта жақпас бұрын 1 минуттан аса күте тұрыңыз.

Егер құрылғы жалын өшкен жағдайда сақтандыру қондырғысымен жабдықталған болса\*, жалынды тұтандырып, қондырғыны іске қосу үшін, BURNER (ОТТЫҚ) тетігін 2-3 секундтай басып тұрыңыз.

Оттықты өшіру үшін, тетікті тоқтау күйіне жеткенше бұрай беріңіз **•**.

### Оттықтарды пайдалану бойынша кеңестер

Оттықтар ең тиімді түрде жұмыс істеуі және тұтынылатын газ мөлшерін үнемдеуі үшін қақпағы бар және асты тегіс табаларды ғана қолданған жөн. Сондай-ақ, олар оттықтың өлшеміне сәйкес келуі тиіс.

Оттық	Ø Ыдыс диаметрі (см)
Жылдам (R)	24 - 26
Жартылай жылдам (S)	16 - 20
Қосымша (A)	10 - 14

Оттық түрін анықтау үшін «Оттық пен форсункалардың сипаттары» ішіндегі сызбаларды қараңыз.

Төмендеткіш сөремен жабдықталған үлгілерде диаметрі 12 см-ден аз кіші табақтарды қолданған кезде оны тек қосымша оттыққа ғана пайдалануға болатынын есіңізде болсын.

## Пешті қолдану

Құрылғыны алғаш рет пайдаланғанда оны бос күйінде есігін жауып, ең жоғарғы температурада кемінде жарты сағаттай қыздырыңыз. Пешті өшіріп, оның есігін ашпастан бұрын бөлменің жақсы желдетілгенін тексеріңіз. Өндіру кезінде қолданылған қорғағыш заттардың жанып кетуіне байланысты жеңіл жағымсыз иіс шығуы мүмкін.

Өнімді пайдаланбас бұрын құрылғының бүйірлеріндегі барлық пластикалық үлдірлерді алып тастаңыз.


Ешқашан пештің астыңғы жағына зат қоймаңыз; бұл эмальді қабатты зақымдайды. Гриль-бар істігімен пісірген кезде пеште тек 1-позицияны қолданыңыз.

## Пеш тұтқалары

Осы екі басқару элементінің көмегімен пештің әртүрлі функцияларын және дайындалатын тағамға лайықты пісіру температурасын таңдауға болады. Әртүрлі тағам пісіру функциялары екі тұтқаның көмегімен орнатылады:

таңдау тұтқасы  
пеш тақтасындағы термостат тұтқасы.

«0» санымен белгіленген күту қалпынан басқа таңдау тұтқасының кез келген параметрін

орнатқанда пеш шамы жанады;  санымен белгіленген тұтқа параметрі ешбір қыздыру элементін қоспай-ақ, пеш шамын жандыруға мүмкіндік береді. Пеш шамы жанған кезде, ол пеш пайдаланылып жатқанын білдіреді және пеш пайдаланылып жатқан бүкіл мерзім бойы ол жанып тұрады.



## Тағам дайындау режимдері

### Статикалық пеш

Тұтқа параметрі: **50°C** мен **Ең жоғары** арасындағы кез келген параметр

Пеш шамы жанады да, жоғарғы және төменгі қыздыру элементтері (кедергілер) қосылады. Термостат тұтқасымен реттелетін температураға автоматты түрде жетіп, термостат басқару элементімен бір қалыпта ұсталады. Бұл функция температураны керемет таратудың арқасында кез келген тағамды пісіруге мүмкіндік береді.

### «Жібіту» режимі

Пештің түбіндегі желдеткіш бөлме температурасындағы ауаны тағам айналасында айналдырып отырады. Ол тағамның барлық түрлерін жібітуге қолайлы, бірақ әсіресе қызуды қажет етпейтін нәзік тағамдарға жақсы, мысалы: балмұздақ торттары, крем не тәтті крем десерттері немесе жеміс қосылған торттар. Желдеткішті қолдану арқылы жібіту уақыты шамамен екі есе азаяды. Ет, балық және нан жібіткен кезде «көп тағам дайындау» режимін қолдана отырып, температураны 80–100 °C-қа орнату арқылы процесті жылдамдату мүмкін.



### ГРИЛЬ режимі

Жоғарғы қыздыру элементінің ортаңғы бөлігі қосылады. Грильдің жоғары және тікелей жететін температурасын беттік температураның жоғары болуын қажет ететін тағамдар үшін қолданған жөн (бұзау мен сиыр еті, филе, стейк, антеркот). Бұл пісіру режимі шектеулі қуат көлемін қолданады және грильде пісіру өте қолайлы. Тағамды тартпаның ортасына қойыңыз, әйтпесе бір бұрышқа қойсаңыз, ол дұрыс піспейді.



### ГРАТИН режимі

Үстіңгі қыздыру элементі және гриль істігі (бар болса) іске қосылып, желдеткіш жұмыс істей бастайды. Осы мүмкіндіктердің жиыны пештегі ауаның күшейтілген айналымы арқылы қыздыру элементтерінің көмегімен қамтамасыз етілетін бір бағытқа жылылық бөлінудің тиімділігін арттырады. Бұл тағамның күйіп кетуін болдырмауға көмектеседі және жылудың тағамның ішкі жағына енуіне мүмкіндік береді.

ГРИЛЬ, ҚОС ГРИЛЬ және ГРАТИН пісіру режимдерін қосқан кезде пеш есігі жабық болуы тиіс.



### КӨП ТАҒАМ ДАЙЫНДАУ режимі

Барлық қыздыру элементтері (үстіңгі, астыңғы және айналмалы) қосылады және желдеткіш жұмыс істей бастайды. Пештің қызуы тұрақты болғанда ауа тағамды біркелкі қызартып пісіреді. Бір уақытта ең көбі екі тартпаны пайдалануға болады.



### ECO (ЭКО) режимі

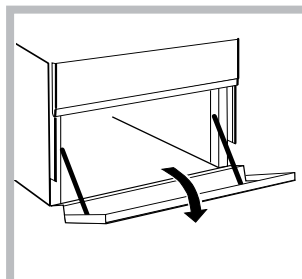
Сирақтар және сүйексіз етті бір сәреде пісіруге арналған. ЭКО циклін қолданып, сәйкесінше, электр қуатын тиімді пайдалану үшін, пештің есігін тағам толық дайын болмайынша ашпаған жөн.



### FAST PREHEAT (АЛДЫН АЛА ЖЫЛДАМ ҚЫЗДЫРУ) режимі

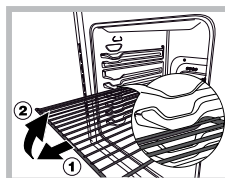
Пешті жылдам алдын ала қыздыру үшін. Пешке тамақты салмас бұрын, алдын ала қыздыру режимінің аяқталуын күтіңіз, содан соң қажетті пісіру функциясын таңдаңыз.

### Пеш астындағы сақтау бөлімі



Пеш астындағы бөлімді табалар мен плитаның керек-жарақтарын сақтау үшін пайдалануға болады. Оған қоса, пеш істеп тұрған кезде, оны тағамдарды жылы ұстау үшін қолдануға болады. Сақтау бөлімін ашу үшін оны төмен қарай бұрыңыз.


**Сақтандыру:** бұл сақтау бөлімін жанғыш заттарды сақтау үшін пайдалануға болмайды.



**ЕСКЕРТУ!** Пеш тартпаларды алып шығуға арналған және пештен шығып кетуіне жол бермейтін шектегіш жүйемен жабдықталған.(1) Сызбада көрсетілгендей, толығымен шығарып алу

үшін тартпаларды алдыңғы шетінен ұстап көтеріп, тартсаңыз (2) болғаны.

## Бірнеше сәреде бір уақытта тағам дайындау

Екі тартпаны қолдану қажет болса, ЖЕЛДЕТКІШТІ ҚОЛДАНЫП пісіру режимін  пайдаланыңыз, себебі ол тағам дайындаудың бұл түріне қолайлы жалғыз пісіру режимі. Сондай-ақ, төмендегілерді орындауды жөн санаймыз:

- 1- және 5-позицияларды қолданбау керек. Себебі, тым қатты тура бағытталған қызу ыстыққа сезімтал тағамды күйдіріп жіберуі мүмкін.
- 2- мен 4-позиция қолданылады және көбірек қызуды қажет ететін тағам 2-позициядағы тартпаға қойылады.
- Пісіру уақыты мен температурасы әр түрлі тағамдарды пісірген кезде ұсынылған екі температураның («Пеште тағам дайындау бойынша кеңестер» кестесін қараңыз) орташа мәнін орнатыңыз және азырақ қызуды қажет ететін тағамды 4-позицияға қойыңыз. Алдымен, жылдамырақ пісетін тағамды алып шығыңыз.
- Температураны 220 °C-қа орнатып бірнеше тартпада пицца пісірген кезде пеш 15 минут алдын ала қыздырылады. Жалпы айтқанда, 4-позициядағы тартпада пісіру ұзағырақ болады: алдымен, төменгі тартпа позициясындағы пиццаны алып, одан бірнеше минуттан кейін 4-позициядағы пиццаны алып шыққан жөн.
- Май жинайтын табаны астыңғы жаққа, ал тартпаны үстіңгі жаққа орнатыңыз.

## Тағам дайындау бойынша кеңес

ГРИЛЬ режимінде тағамның қалдықтарын (тоң май не май сияқты) жинау үшін тұтқалы табаны бірінші позицияға орналастырыңыз.






### ГРИЛЬ

- Тартпаны 3 немесе 4-позицияға орналастырыңыз. Тағамды тартпаның ортасына салыңыз.
- Қуат деңгейін ең жоғарғы мәнге орнату ұсынылады. Үстіңгі қыздыру элементі термостат арқылы реттеледі және тұрақты күйде жұмыс істемеуі мүмкін.

### ПИЦЦА

- Жеңіл алюминийден жасалған пицца табасын пайдаланыңыз. Оны қамтамасыз етілген тартпаға орналастырыңыз. Сыртын қытырлақ етіп пісіру үшін тұтқалы табаны пайдаланбаңыз, себебі ол пісіру мерзімін ұзарту арқылы қытырлақ болуына кедергі жасайды.
- Пиццаның беті көп құрамды болғанда пісіру үрдісінің ортасында пиццаның үстіне моцарелла ірімшігін қосу ұсынылады.

## Пеште тағам пісіру бойынша кеңестер кестесі

Тағам дайындау режимдері	Тағамдар	Салмақ (кг)	Тартпа позициясы	Алдын ала қыздыру ұзақтығы (мин)	Ұсынылатын температура (°C)	Пісіру ұзақтығы (минут)	
<b>Еріту</b> 	Барлық мұздатылған тағамдар						
<b>Статикалық</b> 	Үйрек	1	3	15	200	65-75	
	Қуырылған бұзау немесе сиыр еті	1	3	15	200	70-75	
	Қуырылған шошқа еті	1	3	15	200	70-80	
	Печенье (кішкентай кондитерлік өнімдер)	-	3	15	180	15-20	
	Бөліш	1	3	15	180	30-35	
<b>Желдеткіш көмегімен</b> 	Пицца (2 тартпада)	1	2 және 4	15	230	15-20	
	Лазанья	1	3	10	180	30-35	
	Жас қой еті	1	2	10	180	50-60	
	Қуырылған тауық еті + картоп	1	2 және 4	15	200	60-70	
	Макрель	1	2	10	180	30-35	
	Йогурттан жасалған пирог	1	2	10	170	40-50	
	Көпіршітілген қаймақ қосылған бөліш (2 тартпада)	0.5	2 және 4	10	190	20-25	
	Печенье (2 тартпада)	0.5	2 және 4	10	180	10-15	
	Бисквит торты (1 тартпада)	0.5	2	10	170	15-20	
	Бисквит торты (2 тартпада)	1	2 және 4	10	170	20-25	
Хош иісті бөліш	1.5	3	15	200	25-30		
<b>Гриль</b> 	Камбала мен каркатица	1	4	5	Ең жоғары	8-10	
	Кальмар мен асшаян кебабы	1	4	5	Ең жоғары	6-8	
	Треска белдемесі	1	4	5	Ең жоғары	10	
	Грильде пісірілген көкөністер	1	3/4	5	Ең жоғары	10-15	
	Бұзау етінен пісірілген стейк	1	4	5	Ең жоғары	15-20	
	Котлет	1	4	5	Ең жоғары	15-20	
	Гамбургер	1	4	5	Ең жоғары	7-10	
	Макрель	1	4	5	Ең жоғары	15-20	
	Қуырылған нан	4 дана	4	5	Ең жоғары	2-3	
	<b>Істікпен</b>						
	Істікте қуырылған бұзау еті	1.0	-	5	Ең жоғары	80-90	
	Істікте қуырылған тауық еті	1.5	-	5	Ең жоғары	70-80	
	Істікте қуырылған жас қой еті	1.0	-	5	Ең жоғары	70-80	
<b>Желдеткішпен пісірілген гриль</b> 	Грильде пісірілген тауық еті	1.5	2	5	200	55-60	
	Каракатица	1.5	2	5	200	30-35	

# Сағат/минут еске салғыш әрекеті



## Сағатты орнату

Сағатты духовка өшірулі кезде немесе қосулы кезде орнатуға болады, тек алдында әзірлеу циклының аяқталу уақыты бағдарламаланған болмаса. Құрылғы желіге қосылғаннан кейін


немесе ток үзілгеннен кейін 00:00 цифрлары ДИСПЛЕЙДЕ жыпылықтай бастайды

1. «+» және «-» түймелерін бір уақытта басыңыз, сонда сағаттар мен минуттар арасындағы қос нүкте жыпылықтайды

2. Уақытты реттеу үшін «+» және «-» түймелерін пайдаланыңыз; кез келген түймені басып тұрсаңыз, дисплей мәндер арасында тезірек айналдырып, қажет мәнді орнатуды жылдамырақ және оңайырақ етеді.



## Зуммер жиілігін өзгерту

1. Зуммер жиілігін өзгертуге арналған мәзірді таңдау үшін алдымен «+» және «-» түймелерін бір уақытта

басыңыз, содан кейін  түймесін басыңыз. Мәтін көрініп тұрғанда зуммер сигналының жиілігін «-» түймесіне қайта-қайта тию арқылы өзгертуге болады.

## Минут еске салғышын орнату

Бұл функция әзірлеуді үзбейді және духовкаға әсер етпейді; ол жай орнатылған уақыт мөлшері өткенде зуммерді белсендіру үшін пайдаланылады

1.  түймесін дисплейде  белгішесі және үш цифр жыпылықтай бастағанша бірнеше рет басыңыз



2. Қажет уақытты орнату үшін «+» және «-» түймелерін пайдаланыңыз; кез келген түймені басып тұрсаңыз, дисплей мәндер арасында тезірек айналдырып, мәнді орнатуды жылдамырақ және оңайырақ етеді.

3. 5 секунд бойы күтіңіз. Түймені тағы бір рет бассаңыз, дисплей уақыттың кері санағын көрсетеді. Бұл уақыт кезеңі өткенде зуммер белсендіріледі


## Әзірлеуді бағдарламалау

Бағдарламалауды орындай алудың алдында әзірлеу режимін таңдау керек.

### Әзірлеу ұзақтығын бағдарламалау

 түймесін ДИСПЛЕЙДЕ  белгішесі және ұзақтық цифрлары жыпылықтай бастағанша бірнеше рет басыңыз

2. Қажет ұзақтықты орнату үшін «+» және «-» түймелерін пайдаланыңыз; кез келген түймені басып тұрсаңыз, дисплей мәндер арасында тезірек айналдырып, мәнді орнатуды жылдамырақ және оңайырақ етеді.


3. 5 секунд бойы күтіңіз, содан кейін  белгішесі дисплейде көрінеді.

4. Орнатылған уақыт өткенде және духовка әзірлеуді тоқтатқанда зуммер дыбыстарын естисіз. Зуммерді тоқтату үшін кез келген түймені басыңыз.



• Мысалы: уақыт 9:00 және 1 сағат және 15 минут уақыты бағдарламаланған. Бағдарлама 10:15 уақытында автоматты түрде тоқтайды.

### Әзірлеу режимі үшін аяқталу уақытын орнату


1. Ұзақтықты жоғарыда сипатталғандай орнату үшін 1-3 қадамдарын орындаңыз.

2. Содан кейін  түймесін дисплейде END (СОҢЫ) мәтіні жыпылықтай бастағанша басыңыз

3. Әзірлеудің аяқталу уақытын реттеу үшін «+» және «-» түймелерін пайдаланыңыз; кез келген түймені басып тұрсаңыз, дисплей мәндер арасында тезірек айналдырып, қажет мәнді орнатуды жылдамырақ және оңайырақ етеді.

4. 5 секунд бойы күтіңіз немесе  түймесін қайтадан басыңыз. Әзірлеу процесі басталғанда  таңбасы дисплейде көрінеді.


5. Орнатылған уақыт өткенде духовка әзірлеуді тоқтатады және зуммер дыбыс шығарады. Оны тоқтату үшін кез келген түймені басыңыз.

Белгіше жанғанда бағдарламалау орнатылғаны 

• Мысалы: Уақыт 9:00 және 1 сағат ұзақтық бағдарламаланған. 12:30 — жоспарлы аяқталу уақыты. Бағдарлама 11:30 уақытында автоматты түрде басталады.

### Бағдарламаны болдырмау

Бағдарламаны болдырмау үшін:

•  түймесін дисплейде болдырмау керек параметрге сай белгіше және цифрлар жыпылықтағанша басыңыз. «-» түймесін дисплейде 00:00 цифрлары пайда болғанша басыңыз.

• «+» және «-» түймелерін басып тұрыңыз; Бұл алдында таңдалған барлық параметрлерді, соның ішінде, таймер параметрлерін болдырмайды.

# Күтім және техникалық қызмет көрсету

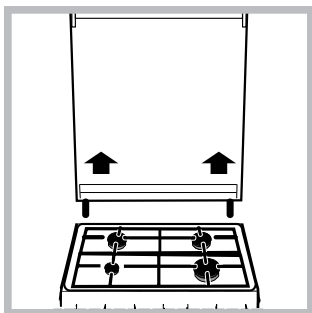
## Қоршаған ортаны сақтау және қорғау

- Пешті таңертең ерте немесе түстен кейін кешірек пайдалану арқылы электр қуатын қамтамасыз етуші желілік компаниялардың ең жоғары жүктемесін азайтуға көмектесе аласыз.
- Есік тығыздағыштарын жиі тексеріңіз, олар есікке тығыз келетіндей етіп, қалдық болмауы үшін тазалап сүртіп тұрыңыз, осылайша ыстықтың сыртқа шығуын болдырмайсыз.

## Құрылғыны өшіру

Кез келген бір жұмысты бастамастан бұрын құрылғыны тоқтан ажыратыңыз.

## Қақпақ



Пеш шыны қақпақпен жабдықталған болса, бұл қақпақты жылы сумен тазалау керек. Қырғыш заттарды пайдаланбаңыз. Плитаның артқы жағын тазалауды жеңілдету үшін қақпақты шешіп алуға болады. Қақпақты толығымен ашып, оны жоғары қарай тартыңыз (суретті қараңыз).

Оттықтар жанып тұрған кезде немесе әлі ыстық болғанда қақпақты жаппаңыз.

## Пеш тығыздағыштарын тексеру

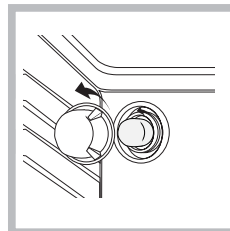
Пештегі есік тығыздағыштарын жиі тексеріп тұрыңыз. Егер тығыздағыштар зақымдалған болса, жақын жердегі Әкілетті сатудан кейін қызмет көрсету орталығына хабарласыңыз. Тығыздағыштар ауыстырылғанға дейін пешті пайдаланбауды ұсынамыз.

## Газ шүмегіне техникалық қызмет көрсету

Уақыт өте, шүмектер тығыздануы немесе оларды бұру қиындауы мүмкін. Бұл жағдай орын алса, шүмекті ауыстыру қажет.

**Бұл процедураны өндіруші өкілет берген білікті маман орындауы тиіс.**

## Пеш шамын ауыстыру



1. Пешті тоқтан ажыратқаннан кейін шам ұясын жауып тұрған шыны қақпақты шешіп алыңыз (суретті қараңыз).
2. Шамды алып, оны сондай басқа шаммен ауыстырыңыз: кернеуі 230 В, қуаты 25 Вт,

цоколі Е 14.

3. Қақпақты орнына қойып, пешті тоққа қайтадан қосыңыз.

**Пеш шамын бөлмені жарықтандыру үшін қолданбаңыз.**

## Көмек

**Келесі мәліметтерді оңай жерде ұстаңыз:**

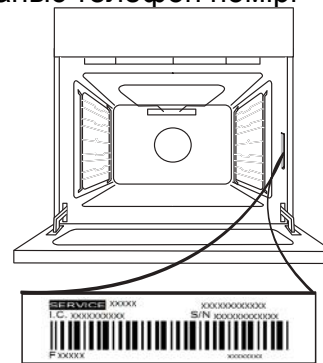
- Құрылғының моделі (Мод.).
- Сериялық нөмірі (С/Н).

Бұл ақпарат құрылғыда орнатылған деректеме кестесінде немесе орамадан табылуы мүмкін.

## КЕПІЛДІК БОЙЫНША ҚЫЗМЕТ КӨРСЕТУ

Көмек алу үшін өнімнің қаптамасына салынған кепілдік кітапшасында берілген нөмірге қоңырау шалыңыз немесе вебсайттағы нұсқауларды орындаңыз. Келесі ақпаратты беруге дайын болыңыз:

- Мәселенің қысқаша сипаттамасы;
- Өнімінің нақты түрі мен үлгісі;
- Көмек алу коды (ӨНІМГЕ ЖАПСЫРЫЛҒАН тақтадағы SERVICE сөзінен кейінгі сан, оны пештің есігін ашып, сол жақ ішкі қырынан көруге болады).
- Толық мекенжайыңыз
- Байланыс телефон нөмірі



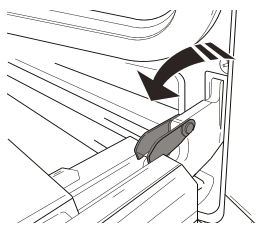
Ескеріңіз: Егер жөндеу қажет болса, түпнұсқалы қосалқы бөлшектерді пайдаланатын және жөндеуді дұрыс орындайтын өкілетті қызмет көрсету орталығына хабарласыңыз.

Кепілдік туралы толығырақ ақпарат алу үшін ішіне салынған кепілдік кітапшасын оқыңыз.

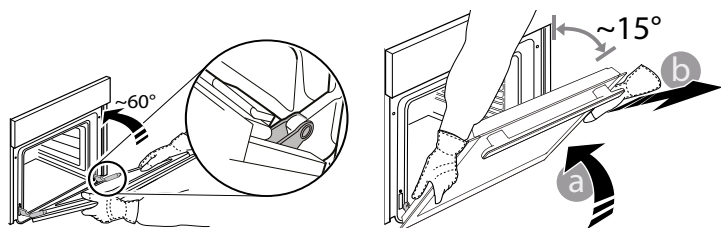


## ЕСІКТІ АЛУ ЖӘНЕ ҚАЙТА ОРНАТУ

**1.** Есікті алу үшін оны толығымен ашыңыз және ілмектері құлыпталмаған күйінде болмайынша төмендетіңіз.



**2.** Есікті мүмкіндігінше мықтап жабыңыз. Есікті екі қолыңызбен мықтап ұстаңыз – оны тұтқасынан ұстауға болмайды. Есік орнынан (b) босамағанша оны жоғары қарай (a) тартумен қатар жабуды жалғастырыңыз.



Есікті жұмсақ бетке салып, бір жаққа орнатыңыз.

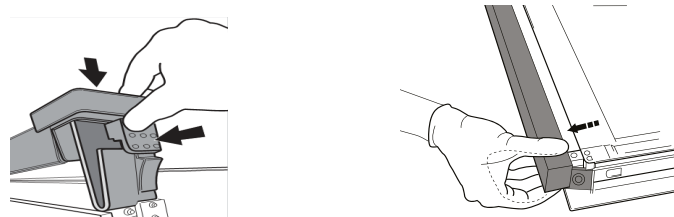
**3.** Есікті пешке қарай жылжытып, ілгектерді ұяшықтарына сәйкестендіріп, жоғарғы бөлігін ойықтарына бекітіп қайта орнатыңыз.

**4.** Есікті төмендетіңіз және толығымен ашыңыз. Қысқыштарды бастапқы орнына түмендетіңіз: олардың толығымен төмендетілгеніне көз жеткізіңіз.

**5.** Есікті жауып көріңіз және оның басқару тақтасымен турланатынына көз жеткізіңіз. Егер тура болмаса, жоғарыдағы қадамдарды қайталап шығыңыз.

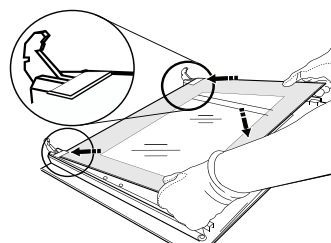
## CLICK & CLEAN - ӘЙНЕКТІ ТАЗАЛАУ

**1.** Есікті алып, тұтқасын төмен қарату арқылы жұмсақ жерге қойған соң, екі қатайту қысқышын бір уақытта басыңыз және есіктің жоғарғы жиегін өзіңізге қарай тарту арқылы алыңыз.



**2.** Ішкі әйнекті екі қолыңызбен көтеріп, мықтап ұстаңыз, оны шығарып алыңыз да, тазаламас бұрын жұмсақ бетке қойыңыз.

**3.** Ішкі есіктің әйнегін қайта салған кезде, панельде жазылған ескерту төңкеріліп тұрмайтындай және анық көрініп тұратындай етіп әйнек панелін дұрыстап салыңыз.



**4.** Жоғарғы жиекті қайта бекітіңіз: сырт еткен дыбыс дұрыс орналасқанның белгісі. Есікті қайта бекітпес бұрын мөрдің қорғалғанына көз жеткізіңіз.

## Пешті будың көмегімен тазалау:

Бұл тазалау режимі майлы тағамдар (қуырдақ, ет) пісіргеннен кейін ұсынылады.

Бұл тазалау іс рәсімі пештің ішінде бу шығару арқылы пештің қабырғаларындағы кірді жою үрдісін жеңілдетеді. Бұл жағдайда, пештің ішін өз бетіңізбен тазалаған оңай болады.

Маңызды! Бүмен тазалау үрдісін бастаудан бұрын:

- пештің төменгі жағындағы кез келген та
- кез келген керек-жарақтарды
- (торлар және табалар) алып тастаңыз.

Жоғарыдағы әрекеттерді орындағаннан кейін, біз мынаны ұсынамыз:

1 – Пештің шұңғыл қаңылтыр табасына 300 мл су құйыңыз; оны төменнен бастағандағы

бірінші деңгейге қойыңыз. Шұңғыл табалары жоқ үлгілерде, стандартты пештің пісіру қалыбын пайдаланыңыз және оны төменнен бастағандағы бірінші деңгейдегі торға қойыңыз.

2 – мүмкіндігін таңдаңыз

Кондитер тағамдары режимі | — |

3 және температура  $90^{\circ}\text{C}$  -қа орнатыңыз;

3 – Пешті 35 минуттай ҚОСУЛЫ қойыңыз;

4 – Пешті өшіріңіз;

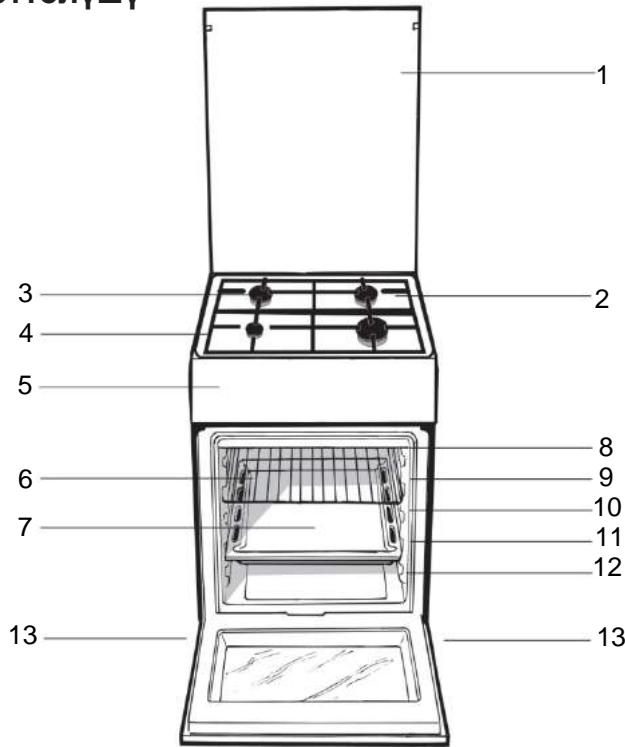
5 – Пеш суыған кезде, есігін ашыңыз және тазалауды су және дымқыл шүберекпен аяқтаңыз.

6 – Тазалау үрдісін аяқтағаннан кейін, пештің ішіндегі су қалдықтарын кетіріңіз.

Егер бүмен тазалау іс рәсімі майлы тағамдар пісіргеннен кейін немесе пеш өте лас болған кезде орындалатын болса, тазалау үрдісін алдыңғы параграфта сипатталған дәстүрлі әдіспен аяқтаңыз.

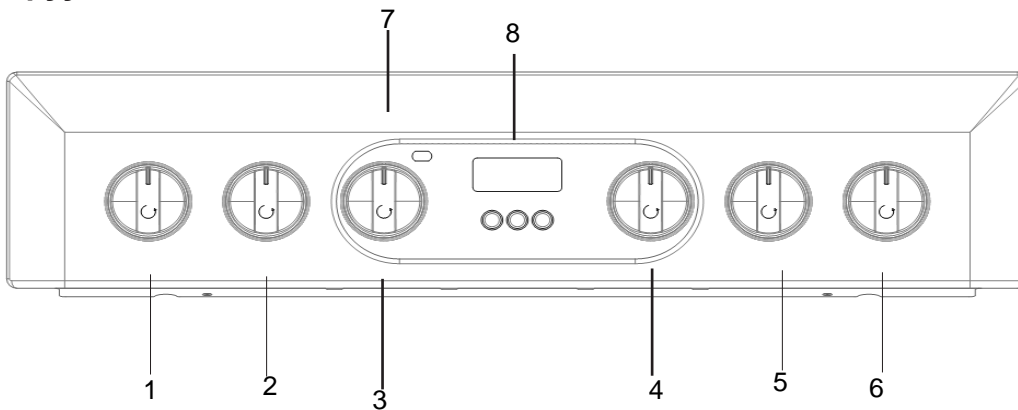
# Шаймандын сүрөттөмөсү

## Жалпы сүрөттөлүшү

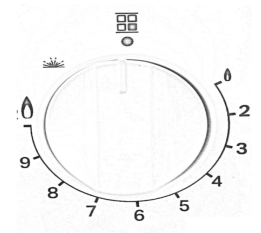


- 1. Айнек мукаба
- 2. Агып кетүүлөрдүн кармоо түздүгү
- 3. Конфорка
- 4. Бышыруу панелинин торчосу
- 5. Башкаруу панели
- 6. ГРИЛЛЬ
- 7. МАЙ КАРМАГЫЧ
- 8. БАГЫТТОО жүгүрткүчтөр
- 8. 5 - позиция
- 9. 4 - позиция
- 10. 3 - позиция
- 11. 2 - позиция
- 12. 1 - позиция
- 13. Жөндөөчү таянычты

## Башкаруу панели



Бышыруу түздүгүнүн **КОНФОРКАНЫ** көзөмөлдөө бурагычтары



- 1. Бышыруу түздүгүнүн **КОНФОРКАНЫ** көзөмөлдөө бурагычтары
- 2. Бышыруу түздүгүнүн **КОНФОРКАНЫ** көзөмөлдөө бурагычтары
- 3. **ТЕРМОСТАТ** бурагычы
- 4. **ТАНДАГЫЧ** бурагычы
- 5. Бышыруу түздүгүнүн **КОНФОРКАНЫ** көзөмөлдөө бурагычтары
- 6. Бышыруу түздүгүнүн **КОНФОРКАНЫ** көзөмөлдөө бурагычтары
- 7. **ТЕРМОСТАТТЫН** индикатор жарыгы
- 8. Электрондук бышыруу программалагычы

0	Соустун азайышы үчүн эң мыкты.
2	Назик кылып бышыруу үчүн эң ыңгайлуу (мис.: күрүч, соустар, куйкалоо, балык) суюктуктар менен (суу, шарап, сорпо, сүт).
3	Суюк тамакты жай даярдоо, бышыруу (узак убакытка) жана кайнатуу үчүн. Каймактуу паста.
4	Соте кылуу, жандуу жай кайнатып кармоо үчүн.
5	Катуу отто бышыруу (эскалоптор, балык филелери, куурланган жумуртка).
6	Кууруу (куурланган эттер, стейктер).
7	Кайнатууга суюктукту алып келген, катуу тоңдурулган азыктарды кууруу үчүн мыкты
8	Грилдеп жана бышырып баштоо үчүн мыкты.
9	Тамак-аштын температурасын тез көтөрүү жана тез кайнатууга (сууну) же бышыруу суюктуктарды тез ысытууга өтө ыңгайлуу.
🔥	Тездеткич

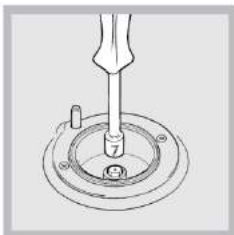
## Орнотуу жардамдары

### Ар түрлүү газга туура келет

Шайманды баштапкы түрдөгү газдан башка түрүнө (бул мукабанын баалоо энбелгисинде көрсөтүлгөн) адаптациялоо мүмкүн болот.

\*.....

#### Бышыруу панелин жөндөө



Бышыруу түздүгүнүн үстүлөрүн алмаштыруу:

1. Бышыруу түздүгүнүн торлорун алмаштырып, конфоркаларды орундарынан жылдырыңыз.

2. Саптоого арналган гайка ачкычын конфорканын саптоосун бурап чыгарып же 7 мм гайка(сүрөттү караңыз) ачкычы андан жакшы болот жана жаны газ түрүнө жарактуу саптоого алмаштырыңыз (Конфорка жана саптоо өзгөчөлүктөрүнүн таблицасын караңыз).

3. Үстүндө сүрөттөлгөндөй эле тартипте бирок тескери түрүндө аткарып бардык бөлүктөрүн алмаштырыңыз.

Бышыруу конфоркаларынын эң минималдык орнотууларын жөндөө:

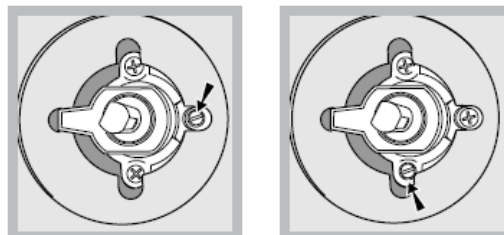
1. Кранды эң минималдык абалга орнотуңуз.  
2. Бурагычты алып салып, кран төөнөгүчүнүн ичинде же маңдайында жайгашкан оңдоо бурагычын от кичинекей бирок туруктуу болугча жөндөңүз.

Эгерде шаймандар суюк газ камсыздоосуна туташтырылса, жөндөө буроосун мүмкүн болушунча тыгыз бураш керек.

3. Конфорка күйгүзүлүп турганда, бурагычты бир нече жолу эң төмөндөн эң жогоркуга чейин тез бурап, оттун өчүп калбашын текшериниз.

Бышыруу панелинин конфоркалары түздөн түз аба жөндөөсүн талап кылбайт..

Кубат кабелин орноткондон кийин, темир кабын үч бурагыч менен бураңыз.



Шайманды башка түрдөгү газ менен колдонулушуна жөндөгөндөн кийин, эски маалымат тактасын жаңы газ түрүнө дал келгендей кылып алмаштырыңыз (бул энбелгилер Ыйгарым укуктуу техникалык жардам борбору тарабынан жеткиликтүү болот).

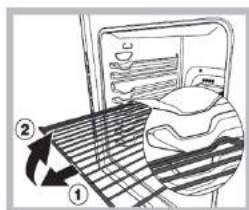
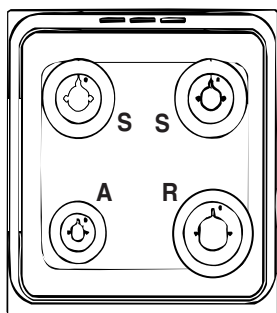
Эгерде газ басымы сунушталган басымдан айырмаланса (же бироз башкача болсо), ылайыктуу басым эрежеси кирүүчү шлангга ылайыктуу болуп, учурдагы EN 88-1 жана EN 88-2 ылайыктуу “каналдагы газ эрежелерине” туура келиши керек.

«Оттық пен форсункалардың сипаттары» кестесі

Оттық	Диаметр (мм)	Жылу қуаты кВт (р.с.с.*)		Сұйық газ				Табиғи газ			
		Номиналды	Азайтылған	Айналып өту 1/100 (мм)	Форсунка 1/100 (мм)	Ағын* г/сағ		Форсунка 1/100 (мм)	Ағын* л/сағ	Форсунка 1/100 (мм)	Ағын* л/сағ
						***	**				
Жылдам (үлкен) (R)	100	3.00	0.7	41	87	218	214	128	286	145	286
Жартылай жылдам (орташа) (S)	75	1.90	0.4	30	69	138	136	104	181	115	181
Қосымша (кіші)(A)	51	1.00	0.4	30	50	73	71	78	95	85	95
Жеткізу қысымдары	Номиналды (мбар) Ең төмен (мбар) Ең жоғары (мбар)					28-30 20 35	37 25 45	20 17 25	13 6,5 18		

\* 15°C, 1013 мбарр жағдайында – құрғақ газ  
\*\* Пропан P.C.S. = 50,37 МДж/кг

\*\*\* Бутан P.C.S. = 49,47 МДж/кг  
Табиғи газ P.C.S. = 37,78 МДж/м3



ЭСКЕРТУУ! Духовка тоқтоту системасы менен камсыз кылынып, аларды духовканын ичинен чыгуусунан алдын алыңыз.(1)  
Сүрөттө көрсөтүлгөндөй ,аларды толугу менен чыгаруу үчүн, болгону текчелерди чыгарып, аларды маңдайкы тарабында кармап, анан тартыңыз (2).

ТЕХНИКАЛЫК ДАЙЫНДАР

Конфоркалар	жапкычтын ичинде же духовка бөлүмү ачылганда, духовканын сол каптал тарабындагы маалымат тактасында көрсөтүлгөн газдын бардык түрлөрүнө жөнделүшү мүмкүн.
Вольтаж жана ылдамдык	маалымат панелин караңыз
КУБАТ ЭНБЕЛГИСИ жана ЭКОЖАСАЛГА	Табиғый конвекция классынын жарыяланган кубат керектөөсү – бышыруу режими



# Баштоо жана колдонуу

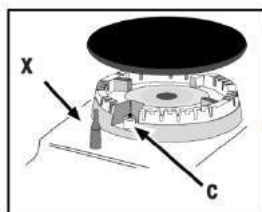
## Бышыруу панелин колдонуу

### Конфоркаларды күйгүзүү

Ар бир КОНФОРКА бурагычы үчүн толук шакекче бар, ал, ар бир конфорканын катуулугун көрсөтүп турат.

Бышыруу панелиндагы конфоркалардын бирин күйгүзүү үчүн:

1. Конфорканын жанына ширеңке же күйгүзгүчтү алып келип, күйгүзүңүз.
2. КОНФОРКА бурагычын басып, аны сааттын жебесине каршы бурап, анын максималдык от көрсөткүчүнө карай бурңыз.▲
3. Оттун интенсивдүүлүгүн керектүү деңгээлге жөндөп, бурагычты сааттын жебесине каршы бураңыз. Бул минималдык жөндөө болушу мүмкүн ▲, максималдык жөндөө ▲ же экөөнүн ортосундагы көрсөткүч болушу мүмкүн.



Эгер шайман электрондук күйгүзүү түзмөгү \*(С)

(сүрөттү караңыз) менен камсыздалган болсо, КОНФОРКА бурагычын

басып, аны саат жебесине каршы багытта, эң төмөн деңгээл

орнотуусуна карай, күйгүзгүч күйгөнгө чейин бураңыз. Бурагычтан колуңузду алганда, күйгүзгүч өчүп калышы мүмкүн. Эгерде мындай жагдай пайда болсо аракетти кайра кайталап, бурагычты ылдый көбүрөөк убакыт кармаңыз. Эгерде шайман оттун өчүп калуусун алдын алуу түзмөгү (Х) менен камсыз кылынган болсо, КОНФОРКА бурагычын басып эң көп 3-7 секунда басып кармап, оттун күйүп турганын камсыз кылып, түзмөктү иштетиңиз.

Эгерде от капыстан өчүп калса, конфорканы өчүрүп, аны кайра күйгүзгөнө чейин эң аз 1 мүнөт күтүп туруңуз.

Эгерде шайман оттун өчүп калуусун алдын алуу түзмөгү\* менен камсыз кылынган болсо, КОНФОРКА бурагычын басып эң көп 2-3 секунда басып кармап, оттун күйүп турганын камсыз кылып, түзмөктү иштетиңиз.

Конфорканы өчүрүү үчүн, бурагычты токтоо абалына келгиче бураңыз •

## Конфорканы колдонуу боюнча пайдалуу кеңештер

конфоркалардын эң натыйжалуу жолдо иштеши үчүн жана керектенлген газды үнөмдөө үчүн, куюлган жана түбү түз идиштердин колдонулушу сунушталат. Алар конфорканын өлчөмүнө да дал келиши керек:

Конфорка	Ў Бышыруу идиштеринин диаметри (см)
Тез (Т)	24 - 26
Жарым жартылай тез (Ж)	16 - 20
Жардамчыл (Жар)	10 - 14

конфорканын түрүн аныктоо үчүн, “Конфорка жана согло” бөлүмүндө камтылган диаграммаларды караңыз.

Азайтуу торчосу камтылган моделдер үчүн, акыркысы 12 см кийинекей диаметрдеги табаларга жардамчы конфорка үчүн гана колдонулушу керек.

## Духовканы колдонуу

Шайманыңызды биринчи жолу колдонгонуңузда, бош духовканын эшиги жабык бойдон эң жогорку температурада эң аз жарым саат ысытыңыз. Духовканы өчүргөнгө чейин жана духовканын эшигин ачканга чейин бөлмө жакшы желдетилиши керек. Шаймандан өнүмдү куруу процессинде коргоо аралашмаларынын күйүп кеткенден улам жагымсыз жыт чыгышы мүмкүн.

Өнүмдү иштетүүдөн мурун, шаймандын ар тарабындагы пластикалык тасмаларды алып салуу керек.

Нерселерди духовканын астына эч качан койбоңуз; бул эмаль каптоолорго зыян келтирилишинин алдын алат.

1. Керектүү кубаттуулук жөндөөнү тандоого ТАНДАГЫЧ бурагычын бурап, тандаңыз.

2. Бышыруу режими үчүн сунушталган температураны тандап же каалаган температурага ТЕРМОСТАТ бурагычын бурап, тандаңыз.

Бышыруу режимдерин жана сунушталган бышыруу температураларын камтыган тизмек тиешелүү таблицада табылат (Духовкада бышыруу укеңешинин тизмеги бөлүмүн караңыз).

Бышыруу убагында ар дайым төмөндөгүлөр мүмкүн болот:

- Бышыруу режимин ТАНДАГЫЧ бурагычын бурап, өзгөртүңүз.
- Температураны ТЕРМОСТАТ бурагычын бурап, өзгөртүңүз.
- ТЫНДЫГЫЧ бурагычын “0” абалына коюп, бышырууну токтотуңуз.


Бышыруу идиштерин ар дайым камсыз кылынаган текче(лер)ге коюңуз.

## ТЕРМОСТАТ индикаторунун жарыгы

Бул күйүп турганда, духовка ысый баштайт. Духовканын ичи тандалган температурага жеткенде, ал өчүп калат. Бул абалда, термостат иштеп жатканын жана температураны туруктуу режимде болгонун көрсөтүү үчүн жарык күйүп, башкача өчөт.

## Духовканын жарыгы

Бул ТАНДАГЫЧ бурагычын “0” көрсөткүчүнөн башка абалга келтирүү менен күйгүзүлөт. Духовка иштетилип джатканда, ал

күйгөн бойдон калат. Бурагыч менен  тандаганыңызда, ысыткыч аракеттери аткарылбаган убакта да жарык күйөт.

## Бышыруу режимдери

Температура мааниси бардык бышыруу режимдери 50°C жана МАХ көрсөткүчүнө чейин орнотулушу мүмкүн. Бул, МАХ кубат деңгээли сунушталган ГРИЛЛЬ программасынан тышкары болот.



### СТАТИКАЛЫК ДУХОВКА режимин

Үстүңкү жана ылдыйкы ысытуу элементтеринин экөө тең күйөт. Бул традициондук бышыруу режимин колдонуп жатканда, бышыруу текчесин гана колдонуу керек болот. Эгерде бирден көп текче колдонулса, ысык туруксуз абалда бөлүштүрүлөт.



### ЭЭРИТҮҮ режимин

Духовканын астыңкы жагындагы желдеткич абанын бөлмө температурасында тамакты тегерегинде айланып турат.

Бул тамактардын бардык түрлөрүн эритүү үчүн сунушталып, бирок кээде, ал ар түрлүү ээритүүнү талап кылбаган назик тамактар үчүн сунушталат, мисалы: бал муздак торттору, крем же быштак десерттери, жемиш торттору үчүн. Желдеткичи колдонуу менен, эритүү убагы эки эсе без болот. Эт, балык жана нан жагдайларында, процессти “мульти-бышыруу” режиминде тездетүү мүмкүн болуп, температураны 80° - 100°C койсоңуз болот.



### ДУХОВКАНЫН ЖЕЛДЕТКИЧ режимин

Үстүңкү жана ылдыйкы ысытуу элементтеринин экөө тең күйүп, желдеткич иштетилип баштайт. Ысыткыч духовканын ичинде бир деңгээлде болгондуктан, ысык аба тамакты бир калыпта бышырып жана кызартат. Бир убакта максималдык эки текче колдонула алат.



### ГРИЛЛЬ режимин

Эң жогорку бышыруу элементи менен айлануу шиши иштетилет. Грилль ошондой эле жогорку температурада бышырууну талап кылган азыктар үчүн сунушталат: ростбифтер, сан тараптар, кабырга стейктери, филелер, гамбургерлер, ж.б. ...

ГРИЛЛЬ жана ДУХОВКАНЫН ҮСТҮ бышыруу режимдери духовканын эшиги жабык кезде аткарылышы керек



### ЗАПЕКАНКА режимин

Жогорку ысытуу элементи жана вертел шиши (эгер болсо) иштетилип, желдеткич да иштей баштайт. Бул функциялардын айкалышы абанын духовка бою күчтөлүп айлануусу, ысытуу элементтеринин бир багыттык эффективдүүлүгүн жогорулатат. Бул тамактын үстүнүн күйүп кетишинин алдын алып, ысыктын тамактын ичине багытталышына жардам берет.

ГРИЛЛЬ жана ЗАПЕКАНКА бышыруу режимдери духовканын эшиги жабык кезде аткарылышы керек.



### ЕСО (ЭКО) режимин

Бир гана текчеде ичи толтурулган эт бөлүктөрдү жана эт филесин бышырууга. ЭКО айлампасын колдонуу үчүн жана ошондуктан электр керектөөсүн оптималдаштыруу үчүн, тамак толук бышканча духовканын эшиги ачылбашы керек.



### ТЕЗ АЛДЫНА АЛА ЫСЫТУУ режимин

Духовканы тез алдын ала ысытуу үчүн. Тамакты духовканын ичине чейин салганга чейин алдын ала ысытуунун бүткөнүнө чейин күтө туруп, андан соң каалаган бышыруу функциясын тандаңыз.

## Практикалык бышыруу кеңештери

ГРИЛЛЬ бышыруу режиминде, май чогултуучу табаны 1-абалга орнотуп, бышыруу убагында чыккан калдыктарды (май жана/же ширени) чогултунуз.

### ГРИЛЬ

- текчени 3 же 4 тексеге салыңыз. Тамакты текченин ортосуна жайгаштырыңыз.
- Кубат деңгээлинин максималдык көрсөткүчкө коюлушун сунуштайбыз. Жогорку бышыруу элементи термостат аркылуу жөндөлүп, ар дайым туруктуу иштебеши мүмкүн.

### ПИЦЦА

- Жеңил плюминий пицца табагын колдонуңуз. Аны камсыз кылынган текчеге жайгаштырыңыз. Кытырак болушу үчүн, май чогултуучу табаны колдонбоңуз, себеби ал кытырактын пайда болушунун алдын алып, бышыруу убагын да көбөйтөт.
- Эгерде пиццанын үстүнө кошулмалары өтө көп болсо, биз бышыруу процессинин ортосунда пиццанын үстүнө моцарелла сырын кошууңузду сунуштайбыз.

### Ылдыйкы бөлүм

Духовканын астында, атайын духовка жабдуулары же терең идиштер сыяктуу буюмдарды сактоого арналган атайын бөлүм бар

Бөлүмдүн (эгер болсо) ички тарабы ысып кетиши мүмкүн. Духовканын ылдыйкы бөлүмүнө күйүүчү заттарды сактабаңыз

## Практикалык бышыруу кеңештери

### Бир нече текчеде бир убакта бышыруу

Эки текчени колдонуу талап кылынса, ЖЕЛДЕТКИЧ МЕНЕ АЙКАЛЫШТЫРЫЛГАН режимди колдонуңуз

, себеби бул бышыруу режимин, бул бышыруу түрүнө дал келет. Ошондой эле биз төмөндөгүнү сунуштайбыз:

- 1- жана 5- абалдары колдонулбайт. Бүл, себеби ашык түз ысык температурага сезгич азыктардын күйүп кетишине алып келиши мүмкүн.
- 2- жана 4- абалдар колдонулуп, ысыгыраак температурада бышырыла турган тамак 2-аблага коюлаша керек.
- Ар башка бышыруу убактарын талап кылган тамактарды бышырып жатканда, эки тамактын тең бышыруу убактарынын ортосунда болгон температураны орнотуп, (Духовкада бышыруу кеңешинин таблицасын көрүп), назигирээк тамакты 4-абалдагы текчеге коюңуз. Тезирээк бышкан азыкты биринчи алып чыгарыңыз.
- Пиццаларды бир нече текчеде 220°C температурага коюлуп, бышырып жатканда, дуовка алдын ала 15 мүнөткө ысытылат. Негизи, 4-текчеде бышырууда, тамак узагыраак бышат:

биз эң төмөнкү текче абалында бышырылган пиццанын биринчи чыгарылып, андан соң 4-абалда бышырылган пиццанын бир нече мүнөттөн кичин чыгарылышын сунуштайбыз.

- Май чогултуучу табаны астына коюп, анын үстүнө тор текчени коюңуз.

## Духовкада бышыруу кеңештеринин таблицасы

Тандаыч бугагычынын жөндөөсү	Бышырыла турган тамак	Салмагы (кг менен)	Бышыруу текчесинин абалы төмөнкүдөн	Алдын ала ысытуу убагы (мүнөт)	Термостат бугагычынын орнотуусу	Бышыруу убагы (мүнөт менен)
<b>Ээритүү</b>	Бардык тондурулган тамак					
<b>Конвекция</b>	Duck (өрдөк эти)	1	3	15	200	65-75
	Roast veal or beef (торпоктун куурулган эти же уйдун эти)	1	3	15	200	70-75
	Pork roast (чочконун куурулган эти)	1	3	15	200	70-80
	Biscuits (short pastry) (Печеньелер (кичинекей кондитер азыктары))	—	3	15	180	15-20
	Tarts (Ачык пирождор)	1	3	15	180	30-35
<b>Желдеткич менен бирге</b>	Pizza (on 2 racks) (Пицца (2 текчеде))	1	2-4	15	220	15-20
	Lasagne (Лазанья)	1	3	10	200	30-35
	Lamb (Козунун эти)	1	2	10	180	50-60
	Roast chicken + potatoes (Куурулган тоок + картошка)	1	2-4	10	180	60-75
	Mackerel (Скумбрия)	1	2	10	180	30-35
	Plum-cake (Кара өрүк пиирогу)	1	2	10	170	40-50
	Cream puffs (on 2 racks) (Кремдүү пирожноелер (2 текчеде))	0,5	2-4	10	190	20-25
	Biscuits (on 2 racks) (Бисквиттер (2 текчеде))	0,5	2-4	10	180	10-15
	Sponge cake (on 1 rack) (Бисквит тарту (1 текчеде))	0,5	2	10	170	15-20
	Sponge cake (on 2 racks) (Бисквит тарту (2 текчеде))	1,0	2-4	10	170	20-25
	Savoury pies (Туздуу пирождор)	1,5	3	15	200	25-30
<b>Grill (Гриль)</b>	Soles and cuttlefish (Деңиз тили жана каракатица)	1	4	5	Макс	8-10
	Squid and prawn kebabs (Кальмар жана креветка кебептери)	1	4	5	Макс	6-8
	Cod filet (Треска филеси)	1	4	5	Макс	10
	Grilled vegetables (Грилденген жашылчалар)	1	3/4	5	Макс	10-15
	Veal steak (Торпок этинин стейки)	1	4	5	Макс	15-20
	Cutlets (Котлеталар)	1	4	5	Макс	15-20
	Hamburgers (Гамбургерлер)	1	4	5	Макс	7-10
	Mackerels (Профитролдор)	1	4	5	Макс	15-20
	Toasted sandwiches (Тост сендвичтер)	n.° 4	4	5	Макс	2-3
<b>Желдеткичи менен гриль</b>	Grilled chicken (Гриллде бышырылган тоок эти)	1,5	3	5	200	55-60
	Cuttlefish (Каракатица)	1,5	3	5	200	30-35

**ЭСКЕРТҮҮ:** бышыруу убактары орто эсеп менен берилген жана алар жеке табитке карай айырмалашы мүмкүн. Желдеткич менен грилли колдонуу аркылуу бышырып жатканда, майды чогултуучу таба 1-духовка текчесинен тарта ылдыйкы тарапта орнотулушу керек.

# Саат/Мүнөт Таймеринин иштөөсү



## Саатты орнотуу

Духовка өчүк кезде саатты орнотсо болот же ал күйгүзүлүп турганда, бышыруу айлампасынын аяктоо убагы мурунтан программаланган эмес болсо, орното аласыз.

Шайман розеткага сайылганда, же свет өчүп, кайра күйгөндө, 00:00 сандары ДИСПЛЕЙДЕ күйүп өчө баштайт.

1. "+" менен "-" баскычтарын бир убакта басыңыз
2. "+" жана "-" баскычтарын убакытты жөндөө үчүн колдонуңуз; эгер сиз эки баскычты тең басып кармасаңыз, дисплей маанилерди тезирээк түрдүрүп, каалаган маанини орнотууну тездете алат.

## Үн сигналынын жыштыгын өзгөртүү

1. Бириинчиден, бир убакта "+" жана "-" баскычтарын бир басып, андан соң баскычын, үн сигналынын жыштыгын орнотуу үчүн менюю тандаңыз. Качан tonX текстин көргөнүңүздө, үн сигналынын жыштыгы "-" кайра кайра тасып, өзгөртүлө алат.

## Таймерди орнотуу

Бул функция бышырууну токтотуп же духовкага кандайдыр бир таасирин тийгизбейт; ал, болгону орнотулган убакыт бүткөндө, үн сигналын орноткондо гана колдонула алат.

1. баскычын бир нече жолу басып, сүрөтчөсү жана дисплейдеги үч сан күйүп өчкөнчө басыңыз.
  2. Каалаган убакытты орнотуу үчүн "+" жана "-" баскычтарын колдонуңуз; эгер сиз эки баскычты тең басып кармасаңыз, дисплей маанилерди тезирээк түрдүрүп, каалаган маанини орнотууну тездете алат.
  3. 5 секунда күтө туруңуз, Эгер сиз ылдыйкы баскычты дагы бир жолу бассаңыз, дисплей артка санагшан убакытты көрсөтөт.
- Бул убакыт бүткөндө, үн сигналы иштетилет.

## Бышырууну программдоо

Программдоо аткарылганга чейин бышыруу режими тандалышы керек.

## Бышыруунун узактыгын программдоо

1. баскычтын бир нече жолу, сүрөтчөсү жана DUR сандары ДИСПЛЕЙДЕ күйүп өчкөнчө басып туруңуз.
  2. "+" жана "-" баскычтарын каалаган узактыкты орнотуу үчүн колдонуңуз; эгер сиз эки баскычты тең басып кармасаңыз, дисплей маанилерди тезирээк түрдүрүп, каалаган маанини орнотууну тездете алат.
  3. 5 секунда күтө турсаңыз, андан соң сүрөтчөсү дисплейде көрсөтүлөт.
  4. Орнотулган убакыт бүтүп, духовка токтогондо, сигналдын үнүн угасыз. Сигналды токтотуу үчүн каалаган баскычты бассаңыз болот.
- Мисалы: азыр саат эртең мененки 9:00 жана 1 саат 15 мүнөттүк программа коюлду. Программа, автоматтык түрдө эртең мененки 10:15 токтотулат.

## Бышыруу режиминин аяктоо убагын орнотуу

1. Жогоруда берилген маалыматка карай 1 баштап 3 чейинки кадамдарды жолдоңуз.
  2. Андан кийин, дисплейде END (АЯКТОО) тексти күйүп өчкөнчө баскычын басыңыз.
  3. бышыруу убагын жөндөө үчүн "+" жана "-" баскычтарын басыңыз; эгер сиз эки баскычты тең басып кармасаңыз, дисплей маанилерди тезирээк түрдүрүп, каалаган маанини орнотууну тездете алат.
  4. 5 секунда күтө туруп же баскычын бышыруу процесси башталганда кайра бассаңыз, символу дисплейде көрсөтүлөт.
  5. Орнотулган убакыт бүткөндө, духовка бышырууну токтотуп, үн сигналы чыгат. Аны токтотуу үчүн каалаган баскычты басыңыз.
- Программалоо сүрөтчөсү күйгөндө, орнотулган болот.
- Мисалы: Азыр саат эртең мененки 9:00 жана 1 сааттык программа коюлду. 12:30 тамактын бышырып аяктоо убагы коюлду. Программа эртең мененки 11:30 болгондо иштетилип баштайт.

## Программаны жокко чыгаруу

Программаны жокко чыгаруу үчүн:

- баскычын, сиз жокко чыгаргыңыз келген тиешелүү сүрөтчө пайда болмоюнча жана дисплейде сандар күйүп өчмөйүнчө басып туруңуз. "-" баскычын дисплейде 00:00 пайда болгуча басып туруңуз.
- "+" жана "-" баскычтарын басып, кармаңыз; бул мурун тандалган бардык орнотууларды жокко чыгарат, таймер орнотууларын дагы.



# Кам көрүү жана тейлөө

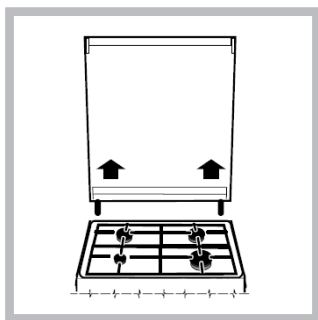
## Жаратылышты коргоо жана айлана чөйрөнү урматтоо

- Качан мүмкүн болсо, духовканын алдын ала ысытылышынын алдын алып, аны ар дайым жабык кармаңыз. Духовка эшигин болушунча акырын ачыңыз себеби ысык ар ачылган сайын кетиши мүмкүн. Кубаттын калдык кубатын үнөмдөө үчүн, болгону духовканы бышыруу убагыңыздын 5 баштап 10 чейин өчүрүп, духовканын калдык табын колдонуп, бышырыңыз.
- Тыгыздоочуларды таза кармап, эшик аркылуу ысыктын кетишинин алдын алыңыз
- Эгерде убактылуу тарифтин кубат контрактыңыз болсо, “кечиктирип бышыруу” параметри акчаны сактоо үчүн аны арзаныраак убактарда оңорураак кылат.
- Идишиңиздин негизи ысык идишти жабышы керек. Эгерде ал жаппаса, кымбаттуу кубат кетирилип, өтө катуу кайнаган идиштер түбүнө күйүп, ал калдыктарды чыгаруу оор болушу мүмкүн.
- Бышыруу убагында идиштин үстүн тыгыз жапкан капкакты колдонуп жана мүмкүн болушунча азыраак сууну колдонуңуз. Капкаксыз бышыруу энергиянын сарптоосунун көбөйтөт
- Болушунча түз идиштерди колдонуңуз
- Эгерде сиз кандайдыр бир нерсени өтө көп убакытта бышырсаңыз, басым менен бышыргычты колдонуп, ал эки эсе тез бышырылып, кубаттын үчүнчү бөлүгүн үнөмдөйт.

### Шайманды өчүрүү

Шайманыңызды кубат камсыздоочусунан ажыратып, анда болгон бардык жумушту аткарыңыз.

### Капкак



Эгерде бышыргыч айнек капкак менен камсыз кылынганда, бул мукаба жылуу сууда тазаланышы крөөк. Абразивдүү өнүмдөрдү колдонбоңуз. Бышыруу панелинин артында жайгашкан капкакты алып чыгып, тазалоону оңой кылыңыз. Капкакты толугу менен ачып, аны өйдө тартыңыз (сүрөттү караңыз).

Капкакты, конфорка күйүп турганда же ал дагы эле ысык бойдон турганда жаппаңыз.

### Духовка тыгыздоочуларын карап көрүү

Духовканын эшигиндеги тыгыздоочуларын маал маалы менен текшерип. Эгерде тыгыздоочуларга зыян келтирилген болсо, жакын арадагы Ыйгарым укуктуу сатуудан кийинки борборго кайрылыңыз. Тыгыздоочулар алмаштырылганга чейин духовканы колдонбоңузду сунуштайбыз.

### Газдын кранына кам көрүү

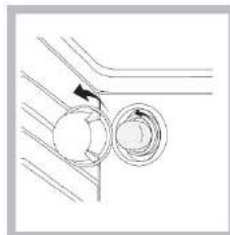
Убак өткөн сайын, крандар тыгылып калып же аларды буруу оор болушу мүмкүн. Эгерде бул пайда болсо, кранды алмаштыруу керек болот.

Бул иш-аракет, өндүрүүчү аркылуу уруксат берилген ыйгарым укуктуу техникалык адис тарабынан аткарылышы керек.

[www.hotpoint-ariston.com/ha](http://www.hotpoint-ariston.com/ha) Толук өнүмдүн тастыктоосу боюнча бул духовкага энергияны кайра жаратуу коэффициенттин кошуп алганда, биздин сайтыбыздан окууга жана жүктөөгө болот

## ДУХОВКАНЫН ЛАМПАСЫН АЛМАШТЫРУУ

1. Духовканы кубат камсыздоочуларынан ажыраткандан кийин, айнек жапкычын алып салып, лампа камсыздоочусун лып салыңыз (сүрөттү караңыз).



2. Лампаны алып чыгарып, аны окшошуна алмаштырыңыз: вольтаж 230 В, ваттаж 25 Вт, кабы Е 14.

3. Капкакты алмаштырып, духовканы электр кубатына кайра туташтырыңыз.

**! Духовка лампасын бөлмөнү ждарык кылуу үчүн колдонбоңуз.**

## Жардам

### Төмөнкү маалыматты даярдап коюңуз:

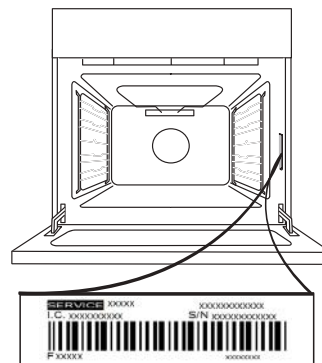
- Шайман модели (Мод.).
- Сериялык номер (S/N).

Бул маалымат, шайманда жана/же таңгакта жайгаштырылган маалымат тактасында табылат.

## САТКАНДАН КИЙИНКИ КЫЗМАТЫ

Жардам алуу үчүн өнүмгө тиркелген кепилдик талонундагы телефонго чалыңыз же биздин веб-сайттагы нускамаларды сактаңыз. Камсыз кылуу үчүн буларга даяр болуңуз:

- бузуктуктун кыскача сүрөттөмөсүн;
- өнүмүңүздүн моделинин анык түрү
- жардам берүү коду (өнүмгө тиркелген идентификациялоо көрнөгүндөгү КЫЗМАТ сөзүнөн кийинки номер, аны, духовканын эшиги ачылганда, сол жактагы кырдын ичинде көрсө болот);
- сиздин толук дарегиниз;
- байланышуу телефон номериңиз.

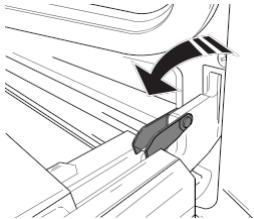


Эсиңизде болсун: Оңдоолор талап кылынса, ыйгарым укуктуу тейлөө борборуна кайрылыңыз, ал оригиналдуу кошумча тетиктерин кепилдейт жана оңдоолорду туура аткарат.

Кепилдик боюнча толук маалымат үчүн тиркелген кепилдик талонуна кайрылыңыз.

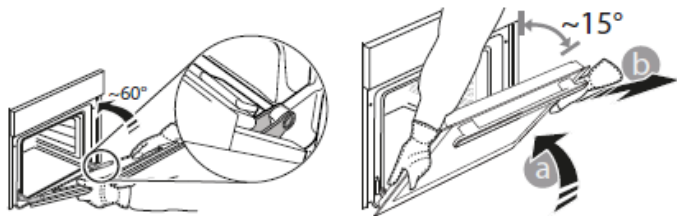
## ЭШИКТИ ЧЫГАРУУ ЖАНА КАЙРА ОРДУНА КОЮУ

**1.** Эшикти чыгарууга, аны толугу менен ачыкка жана анын кармагычтарын толугу менен ачык позицияга чейин жеткенче ылдыйлаткыла.



**2.** Эшикти канчалык жаба алсаңыз ошончолук жапканга аракет кылыңыз.

Эки колуңуз менен эшикти эки жагынан катуу кармаңыз – эшикти кармагычынан кармабаңыз. Эшикти жабууну улантуу менен жогору көтөрүп (а), анын кармоочторунан чыккыча алыңыз (б).



Эшикти бир жак тарабына, жумшак нерсенин үстүнө коюңуз.

**3.** Эшикти мешке карай жылдырып аны кайра орноткула, илгичтерди өз ордуна койгула жана үстүнкү жагын ордуна койгула.

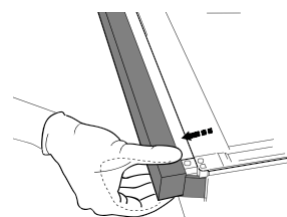
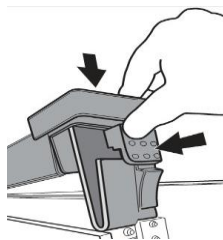
**4.** Эшикти ылдыйлатып, андан соң аны толугу менен ачыңыз.

Кармоочторду баштапкы абалына ылдыйлатыңыз: Аларды толугу менен ылдыйлатканыңызды текшерипиз.

**5.** Эшикти жаап көрүңүз жана анын башкаруу панели менен бир сызыкта болгонун ырастаңыз. Эгер андай болбосо, жогорудагы кадамдарды кайталаңыз.

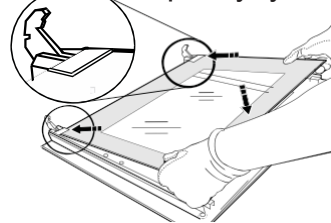
## тазалоого баскыла - АЙНЕКТИ ТАЗАЛОО

**1.** Эшикти алып салгандан кийин жана аны жумшак бетке кармагычтарын ылдый койгондон кийин, ошол эле убакытта эки кармагыч жапкычтарды басып жана эшиктин үстүнкү четин өзүңүзгө тартып алып салгыла.



**2.** Көтөргүлө жана ички айнекти эки кол менен катуу кармап аны алып чыгаргыла жана аны жумшак бетке тазалоонун астында койгула.

**3.** Ички эшик айнегин чыгарылганда, айнек панелдин туура салып, панелде жазылган текстти карай салып, анын туура эмес жайгаштырылбай жана туура орнотулганындай орнотуңуз.



**4.** Үстүнкү четин кайра орноштурууга: клик деген үн туура орноштурулганын билдирет. Эшикти кайра орноштуруунун алдында тыгыздоочу туура коюлганын текшергиле.

## Буу менен духовка тазалоо

Тазалоонун бул ыкмасы өтө майлуу (кууралган) эттерди бышыргандан кийин сунушталат.

Бул тазалоо процесси духовканын капталдарынын кирлеринин духовка кеңдигинин ичиндеги буунун жардамы менен каирдин кетирилишин жеңилдетет.

Маанилүү! Буу менен тазалоого чейин:

-Бардык азыктардын калдыктарын жана майын духовканын асытнан алып салыңыз.

- Духовканын жабдууларын алып салыңыз (торлор жана май чогултуучу табалар). Жогорудагы аракеттерди төмөндөгү процедурага ылайык аткарыңыз:

1. духовканын ичиндеги табакка 300 мл сууну куюп, аны текченин эң астына коюңуз. Май чогултуучу табасы жок моделдерде, бышыруу кагазын колдонуп, аны гриллдин үстүнө жана текченин астына жайгаштырыңыз;

2. |—| **ДУХОВКАНЫН АСТЫНДАГЫ** духовканын функциясын тандап, температураны 90 °C орнотуңуз;

3. аны духвада 35 мүн кармаңыз;

4. духовканы өчүрүп коюңуз;

5. Духовка муздаганда, сиз эшикти ачып, суу жана ным чүпүрөк менен тазалап бүтүрүңүз;

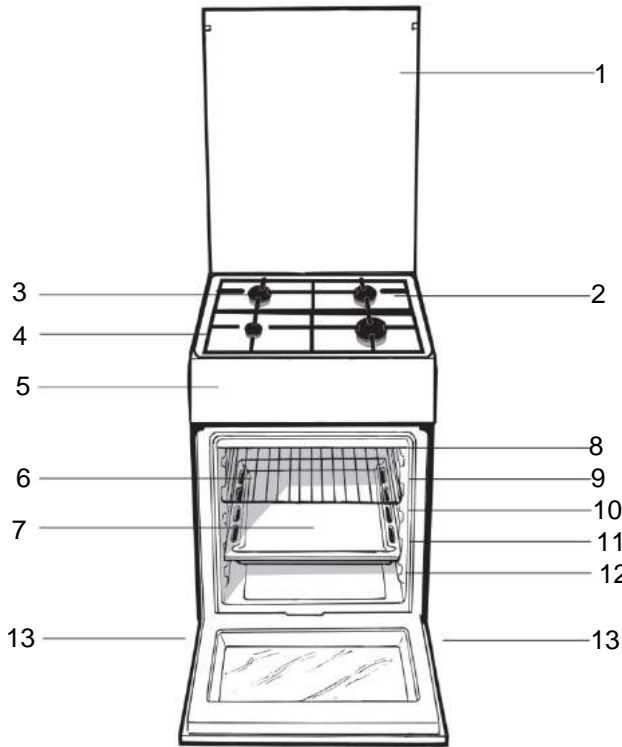
6. тазалап бүткөндө, бардык калдык сууну духовканын кеңдөйүнөн алып салыңыз

Буу тазалоосу аткарылган убакта, тагыраак айтканда – майлуу тамактарды же чыгарылышы оор болгон майды, сиз тазалоону мырынку параграфта көрсөтүлгөндөй традициондук ыкма менен тазалап көрүңүз.

Духовка муздак кезде гана тазалаңыз!

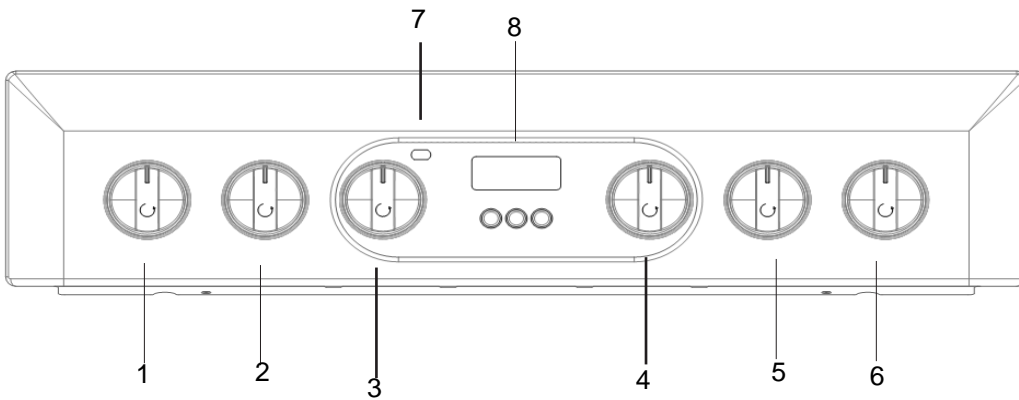
# Սարքավորման- նկարագիրը

## Հնդհանուր տեսք

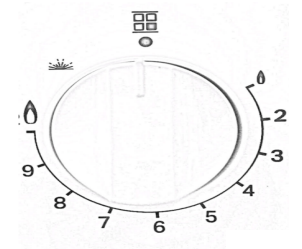


1. Առանկե ետհատիկ
2. Պահող-ձակերես՝ ցայտֆերի-համար
3. Գազի-այրիչ
4. Ջեռոցի-ցանց
5. Վերահսկողության-վահանակ
6. ԳՐԻՆ
7. ԿԱԹԻՎԱՅԻՆ-ՍԿՈՒՏԵՂ-ԳՂԱՆՎԱԿՆԵՐ-սանդղադարակներ-ի-համար
8. 5-բլոկի-բլոկ
9. 4-նո ռևոլ
10. 3-բլոկի-բլոկ
11. 2-բլոկի-բլոկ
12. 1-ին ռևոլ
13. Կարգավորման-ռոտիկ

## Վերահսկողության-վահանակ



Սալիկի-այրիչի-վերահսկողության-կոճակներ



1. Սալիկի-այրիչի-վերահսկողության-կոճակներ
2. Սալիկի-այրիչի-վերահսկողության-կոճակներ
3. ՋԵՐՄԱՍՏԻՃԱՆԻ-կոճակ
4. ՀՆՏԻԳ-կոճակ
5. Սալիկի-այրիչի-վերահսկողության-կոճակներ
6. Սալիկի-այրիչի-վերահսկողության-կոճակներ
7. ՋԵՐՄԱՍՏԻՃԱՆԻ ցուցիչ-շույն
8. Պատրաստման-էլեկտրոնային-ծրագրավորում

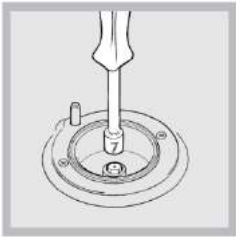
0	Իդեալական է սուուի պակասացման համար:
2	Իդեալական է հեղուկով (ջուր, գինի, արգանակ, կաթ) նուրբ պատրաստման համար (օրինակ՝ բրինձ, սոուսներ, տապականեր, ձուկ):
3	Իդեալական է շոգեխաշման, եփելու (երկար ժամանակ) և թանձրանալու համար: Սերուցք ավելացնել մակարոնեղենին:
4	Իդեալական է տապակելու համար՝ պահպանելով եռը:
5	Բարձր կրակի վրա պատրաստելու համար (եսկալոպ, ձկան ֆիլե, եփած ձու):
6	Կարմրացնելու համար (տապականեր, սթեյքներ):
7	Իդեալական է ուժեղ սառեցրած մթերքների տապակելու համար՝ հեղուկները արագ եռալու մակարոնեղենի բերելով:
8	Իդեալական է խորովելու և եփելու համար:
9	Իդեալական է ջերմաստիճանի բարձրացման շնորհիվ արագ եռացնելու համար՝ ջրի կամ հեղուկով կերակուրների արագ տաքացման դեպքում:
🔥	Խթանիչ

# Տեղադրման խորհուրդներ

## Հարմարեցում՝ գազի-տարբեր-տեսակներին՝

Գազի- դեֆուտ- տեսակից- բացի,- սարքավորումը- կարող- է- հարմարեցնել- նաև- գազի- այլ- տեսակի- հետ- (սա- նժամ- է- կապարիչ- վրա- առկա- տեխնիկական- լուծումներին):-

### Ջեռոցի-կարգավորում-



- Գլխիկները- փոխարինում՝ - ջեռոցի- այրիչները- համար.-

1. Հանեք- ջեռոցի- ցանցերը- և- այրիչները- սահեցնելով- հանեք- տեղերից: -
2. Գլխիկները- հանեք՝ - օգտագործելով-

7 մմ- ոց- մանեկի- պտուտակաբանալի- (տես- նկարը), - հ- փոխարինեք- դրանք- գազի- հոսք- տեսակի- համար- հանրատեղաված- գլխիկներով- (տես- այրիչ- և- գլխիկի- մասնագրերի- աղյուսակը):-

3. Փոխեք- բոլոր- բաղադրիչները՝ - հետևելով- վերը- նշված- հրահանգներին- հակառակ- կատարմանը: -

Ջեռոցի- այրիչներ- կարգավորում. - ֆվազաբույն- առնամուսն. -

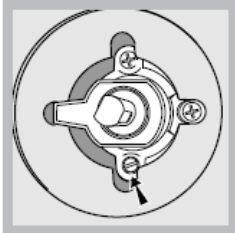
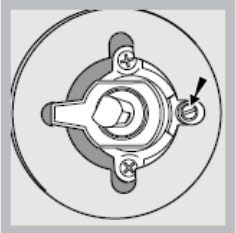
1. Ծորակը- պտտեք- դեպի- ֆվազաբույն- դիրքը: -
2. Հանեք- կոճակը- և- կարգավորեք- կարգավորման- պտուտակը, - որը- տեղադրված- է- ծորակի- ներքին- ներսում- կամ- կողմին, - մինչև- որ- կրակը- չի- լինի- փոքր, - շայց- կայուն: -

Ի- եթե- սարքավորմանը- միացված- է- հեղուկ- գազ, - ապա- կարգավորման- պտուտակ- ու- ներքին- շեղանկ- խնարավորին- ու- ժեղ- ամրացնել: -

3. Մինչ- այրիչը- վառվում- է, - արագ- փոխեք- կոճակի- դիրքը՝ - ֆվազաբույնից- մինչև- առավելագույն- և- հակառակը- մի- ֆանի- ռանգամ՝ - այդպիսով- առագելով- արդյո՞ք- ձեր- կրակը- չի- մարում: -

Ի- Ջեռոցի- այրիչները- չեն- պահանջում- օդի- առաջնային- կարգավորում: -

Հոսանքի- մալուխը- տեղադրելուց- հետո, - ճետաղական- ծածկ- ամրացրեք- երեք- պտուտակներով: -



Ի- Սարքավորումը- կարգավորելուց- հետո, - ֆանի- ու- այրիչ- կարող- է- օգտագործվել- գազի- այլ- տեսակով, - հին- տեխնիկական- պտուտակը- փոխարինեք- հոսքով, - որը- համապատասխանում- է- գազի- հոսք- տեսակին- (պիտակները- կարող- է- ձեռք- բերել- շիազորված- տեխնիկական- ապաստարկման- զեկտրոններին): -

Ի- Եթե- օգտագործվող- գազի- հունը- տարբերվում- է- (կամ- մի- փոքր- է- տարբերվում) - առաջարկվող- հունից, - ու- ներքին- շեղանկ- փոփոխելի- համապատասխան- հուն- կարգավորիչ- տեղադրել՝ - համաձայն- ընթացիկ- առաջարկների- ԵՆ- 88-1- և- ԵՆ- 88-2: -

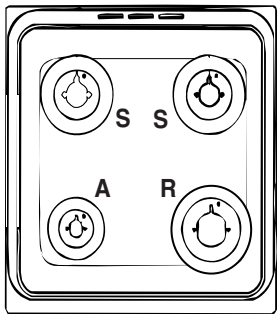


# Այրիչի և գլխիկի մասնագրերի աղյուսակ

## Աղյուսակ 1 (Նիդեռլանդների համար)

Այրիչ	Տրամագիծ (մմ)	Էգորությունը (p.c.s.*)		Բնական գազ				Տարողություն			
		Անվանական	Կրճատված	Մոբակ 1/100 (մմ)		Տարողությունը				Տարողությունը	
Արագ (Մեծ) (Ա)	100	3.00	0.7	41	87	218	214	128	286	145	286
Կիսաարագ (Միջին) (Կ)	75	1.90	0.4	30	69	138	136	104	181	115	181
Լրացուցիչ (Փոքր) (Լ)	51	1.00	0.4	30	50	73	71	78	95	85	95
Մատակարարման հեռավորություն		Անվանական (մբար) - Նվազագույն (մբար) - Առավելագույն (մբար) -				28-30 20 35	37 25 45	20 17 25		13 6,5 18	

- \* - 15°C և 1013 մբար չոր գազ
- P.C.S. բնական գազ G25 = 32,49 MJ/m<sup>3</sup>
- P.C.S. բնական գազ G25.3 = 33,2 MJ/m<sup>3</sup>
- P.C.S. բնական գազ G20 = 37,78 MJ/m<sup>3</sup>



**ՏԵԽՆԻԿԱԿԱՆ ՏՎՅԱԼՆԵՐ**

Այրիչները կարպեխի հարմարեցնել-գազի ցանկացած տեսակի հետ, որը ցուցադրված է տեխնիկական-ավյալների-տախտակին, այն-զտնվում է կախարչի-ներսում-վան-էրևում-է-թցիկը-բացելու-պես՝ ձախակազմյան-պատին:

Լարումը և հաճախակառքյունը Տեա-տեխնիկական-ավյալների-տախտակը

ԷՆԵՐԳԻԱՑԻՊԻՏԱԿԸ և ԷԿՈՂԻԶԱՅԻՆ ԶԵՆՈՒՄ  
Հայտարարված է ներգլխիկ-ապառում-բնական-գազի-կողմից-համար-Ջեռուցման-ռեժիմ- **ECO**

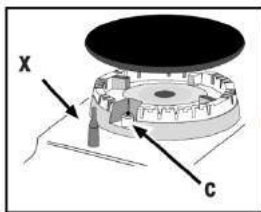
# Մեկնարկ-և-օգտագործում

## Ձեռոցի-օգտագործում

### Այրիչների-շուսավորում

Յուրաքանչյուր-այրիչի-գլխիկի-համար-կա-ամբողջակամ-օդակ, որը-ցույց-է-տալիս-համապատասխան-այրիչի-բոցի-ուժը:-  
Ձեռոցի-այրիչները-ցորեն-է-մեկը-շուսավորելու-համար:-

1. Կրակը-համ-գազի-վառիչը-մոտեցրեք-այրիչին:-
2. Սեղմեք-այրիչի-կոնակը-և-պատեք-այն-ալի-հակառակ-ուղղությամբ,- այնպես-որ-այն-ցույց-տա-առավել-ագույն-դրակի-մակարդակը-Ց:-
3. Կարգավորեք- կրակի- ինտենսիվությունը- ցանկալի- մակարդակով`- պատելով-այրիչի-կոնակը-ալի-հակառակ-ուղղությամբ:-Մա-կարող-է-լինել-նվազագույն-ասեմանումը-Ց,-առավել-ագույն-ասեմանումը-Ց-կամ-ցանկացած-դիր-է-երկուսի-միջև:-



Եթե սարքավորմանը հարմարացված է էլեկտրական լուսավորության սարք\*(C) ( տես նկարը), սեղմեք ԱՅՐԻՉԻ կոճակը և պտտեք այն ժամսլաքի հակառակ ուղղությամբ՝ դեպի նվազագույն կրակի

կարգավորումը մինչև այրիչը վառվի: Այրիչը կարող է մարել, երբ կոճակը բաց է թողնվում: Եթե այդպես լինի, ապա կրկնեք գործընթացը՝ երկար ժամանակ կոճակը ներքև պահած:

Եթե սարքավորումը հազեցած է կրակի խափանման անվտանգության սարքով (X), , սեղմեք և պահեք ԱՅՐԻՉԻ կոճակը մոտավորապես 3-7 վայրկյան՝ կրակը վառ պահելու և սարքն ակտիվացնելու համար: Եթե բոցը պատահաբար մարի, անջատեք այրիչը և սպասեք առնվազն 1 րոպե, իսկ հետո փորձեք նորից վառել այն:

Եթե սարքավորումը հազեցած է կրակի խափանման անվտանգության սարքով\*, սեղմեք և պահեք այրիչի կոճակը մոտավորապես 2-3 վայրկյան՝ կրակը վառ պահելու և սարքն ակտիվացնելու համար:

Այրիչն անջատելու համար, պտտեք կոճակը մինչև այն հասնի դադարի դիրքի •:

## Գործնական-խորհուրդներ՝ այրիչներն-օգտագործելու-վերաբերյալ

Այրիչներն-ավելի-արդյունավետ-օգտագործելու-և-գազի-սպառումը-խնայելու-համար,- խորհուրդ-է-տրվում-օգտագործել-միայն-հարթ-հատակով- և- կավարիչով- թավաներ:- Դրանք- պետք- է- նաև- համապատասխանեցնել-այրիչի-շափին:-

Այրիչ-	Ի-Սպասի-որոշման-գիծը-(սմ)
Արագ-(Ա)-	24-26-
Կիսարագ-(Կ)-	16-20-
Լրացուցիչ-(Լ)-	10-14-

Այրիչի-տեսակը-գտնելու-համար,-տնիք-մեծ-է-հայել-«Այրիչի-է-գլխիկի-մասնագրերի»-դիագրամները:-

!-Ռեզուկտորի-ցանցով-հազեցած-մոդելներ-ի-համար-վերջին-պետք-է-օգտագործել-միայն-օժանդակ-այրիչի-համար,-երբ-օգտագործվում-են-12-սմ-ից-պակաս-տրամագծով-տապակներ:-

## Գազօջախի-օգտագործում

!- Երբ- առաջին- անգամ- եք- օգտագործում- սարքավորումը,- անհրաժեշտ- է- տաքացնել- գազօջախը- դատարկ- և- դուրը- փակ- վիճակում՝ առնվազն- մեկ- ու- կես- ժամ- առավելագույն- ջերմաստիճանով:-Գազօջախի-անջատելու-ց-և-դուրը-բացելու-ց-առաջ- ստուգեք,- որպեսզի-նեյտակը-լավ-օդափոխված-լինի:-Մաքավորումից- կարող-է-թերև-տեսնել-հատ-գալ,-որ-ն-առաջ-անում-է-արտադրությունից- մնացած-պաշտպանիչ-նյութերի-այրումից:-

!-Նախքան-սարքավորումը-առաջարկելը,-հանեք-ամբողջ-պլաստիկ- թիթեղը:-

!-Ձի-կարելի-է-գազօջախի-հատակի-ն-դնել-առարկաներ,-այդպիսով- կպատսպասեք-է-նալապատ-ծածկույթը-վնասվելուց:-

1. Ընտրեք-Ձեր-նախընտրած-պատրաստման-ռեժիմը՝-պտտելով- ընտրիչ-դեմակը:-
2. Ընտրեք- պատրաստման- ռեժիմի- համար- առաջարկվող- ջերմաստիճանը-կամ-Ձեր-նախընտրած-ջերմաստիճանը՝-պտտելով- THERMOSTAT-դեմակը:-

Ցանկը,- որտեղ- նշված- են- պատրաստման- ռեժիմները- և- ջերմաստիճանները,- կարող- է- գտնել- համապատասխան- աղյուսակում- (տես- գազօջախով- պատրաստման- խորհուրդներ- աղյուսակը):-

- Պատրաստման-ընթացքում-հերարվորեք՝-
  - Փոխել-պատրաստման-ռեժիմը՝-պտտելով-ընտրիչ-դեմակը:-
  - Փոխել-ջերմաստիճանը՝-պտտելով-ջերմաստիճանի-դեմակը:-
  - Դադարեցնել- պատրաստման- գործընթացը՝- պտտելով- ընտրիչ- կոնակը-դեպի-«0»-դիրքը:-

!-Սպասեք-մի-իս-դրեք-ցանցի-վրա:-

## Ջերմաստիճանի-ցուցիչ-շույս

Երբ-այն-շուսավորվում-է,-գազօջախը-սկսում-է-տաքանալ:-Առաջը- մարում-է,-երբ-գազօջախը-հասնում-է-ընտրված-ջերմաստիճանին:- Այս-դեպի-մասին,-շույսը-վառվում-և-անջատվում-է-հեքթակետությամբ՝- ցույց- տալով,- որ- ջերմաչափն- աշխատում- է- և- ջերմաստիճանը- պակասում-է-հաստատուն-մակարդակի-վրա:-

## Գազօջախի-շույս

Այն-միջանում-է՝-պտտելով-ընտրիչ-կոնակը-0-ից-բացի-ցանկացած- դիրքի:-Առաջը-մնում-է-վառ-այնքան-ժամանակ-ինչքան-գազօջախ-ն- աշխատում-է:-Կոնակով-ընտրելիս՝- ջույսը-միջանում-է՝-առանց- ջերմային-առարկերի-ակտիվացման:-

### Պատրաստման ռեժիմներ

! Ձեր մաստիգնի միջակայքը կարող է փոփոխվել պատրաստման բոլոր ռեժիմներին համար՝  $-50^{\circ}\text{C}$ -ից մինչև  $\text{MAX}$ , բացառությամբ GRILL-ծրագրի, որի համար խորհուրդ է տրվում միայն  $\text{MAX}$ -հզորության մակարդակը:

#### ՀԱԼԵՑՄԱՆ ռեժիմ

Վառարանի շատակի հեղուկը ավանդաբար օգտագործվում է մթերքի շեռտերի և շերտերի արագ ստուգման համար, բայց ճանապարհագրորդները միշտ պետք է համարեն ջերմության հարմար չունենալը, ինչպես օրինակ՝ պաղպաղակ, ինչպես նաև փայտե շերտերի և շերտերի արագ ստուգման համար: Օգտագործում են հալեցման ժամանակը՝ ճանապարհագրորդները պետք է համարեն օգտագործելով «բազմակի պատրաստման ռեժիմը»՝ սահմանելով ջերմաստիգնի ջերմությունը  $-80^{\circ}\text{C}$ — $100^{\circ}\text{C}$ :

#### Ստատիկ-զառի ռեժիմ

Վերին և ստորին ջերմային էլեմենտները կմիանան՝ Այս ավանդակա պատրաստման ռեժիմը օգտագործելիս, խորհուրդ է տրվում օգտագործել միայն մեկ ցանց: Մեկից ավել ցանց օգտագործելու դեպքում, ջերմությունը անհավասար կերպով կբաշխվի:

#### ՕՂԱՓՈՆԻԶՎԱՌԱՐԱՆԻ ռեժիմ

Ձեռքով շեռտերի և շերտերի էլեմենտները կմիանան օգտագործելիս: Քանի որ շերտերը արագ ստուգվում են, խորհուրդ է տրվում օգտագործել միայն մեկ ցանց: Մեկից ավել ցանց օգտագործելու դեպքում, ջերմությունը անհավասար կերպով կբաշխվի:

#### Գրիլ ռեժիմ

Վերին ջերմային էլեմենտը և ռոտացիայի ձողը կսկսվեն աշխատել: Գրիլ ռեժիմը խորհուրդ է տրվում ցանցի միջոցով օգտագործել: Մեկից ավել ցանց օգտագործելու դեպքում, ջերմությունը անհավասար կերպով կբաշխվի:

! պատրաստման ռեժիմները պետք է խիստ լավ համարվեն, երբ զառի ռեժիմը օգտագործվում է:

#### ԳԻՍՏԻՆԻ ռեժիմ

Վերին ջերմային էլեմենտը և շերտերի էլեմենտները կսկսվեն աշխատել: Օգտագործելիս, խորհուրդ է տրվում օգտագործել միայն մեկ ցանց: Մեկից ավել ցանց օգտագործելու դեպքում, ջերմությունը անհավասար կերպով կբաշխվի:

! խոհանարանի օգտագործման ռեժիմները պետք է խիստ լավ համարվեն, երբ զառի ռեժիմը օգտագործվում է:

#### ECO ռեժիմ

Լցման անհավասար և կտրատված մի քանի քանակությամբ պատրաստելու համար: Եթե ցանցի օգտագործումը և հետևաբար հասնելիս պատրաստման օպտիմալացնելու համար, պետք է զառի ռեժիմը օգտագործել միայն մեկ ցանց: Մեկից ավել ցանց օգտագործելու դեպքում, ջերմությունը անհավասար կերպով կբաշխվի:

### FAST PREHEAT ռեժիմ

Ջեռոցը արագ նախնական տաքացնելու համար: Մինչ ջեռոցում ունեղիք դնելը, սպասեք մինչ այն նախապես տաքանա, այնուհետև ընտրեք նախընտրած պատրաստման ռեժիմը:

#### Ստորին խորհուրդներ

Գազ օջախի և ստորին ջերմային էլեմենտները պետք է օգտագործվել զառի ռեժիմի օգտագործման ընթացքում:

! Խցիկի և ներքին մակերեսները (որտեղ առկա է) կարող են տաքանալ:

! Ձեր խորհուրդները կարող են տարբեր լինել:

#### Գործնական խորհուրդներ

! Գրիլով պատրաստման ռեժիմում կարելի է ստուգել ջերմությունը 1-ին դրսևում՝ ճանապարհագրորդները խորհուրդ է տրվում (յուր/կամ ձեր):

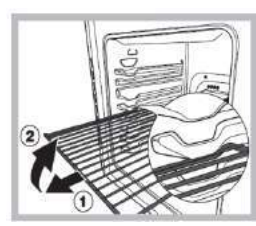
#### GRILL (ԳԻՐԼ)

- Դարակը պետք է 3-րդ կամ 4-րդ դրսևում: Մթերքը պետք է պարակի մեջ տեղադրվի:
- Խորհուրդ է տրվում հոսանքի մակարդակը սահմանել մինչև առավելագույնը: Վերին ջերմային էլեմենտը կարգավորվում է ջերմաստիգնի միջոցով և ձեր խորհուրդներով:

#### ՊԻՑՑԱ

- Օգտագործելիս պետք է խորհուրդները օգտագործել լիարժեք: Երբ պարակի վրա է հասնում խորհուրդները, խորհուրդները պետք է օգտագործել կարելի է սկսել և ավարտել, քանի որ այն խորհուրդները օգտագործվում են ավտոմատ կերպով:
- Եթե պիցցանի և քանակները, խորհուրդները օգտագործելիս կարող է օգտագործել ավելի քան մեկ ցանց: Մեկից ավել ցանց օգտագործելու դեպքում, ջերմությունը անհավասար կերպով կբաշխվի:

ՆԱԽԱԶԳՈՒՇԱՅՈՒՄ. Գազ օջախի և ստորին ջերմային էլեմենտները պետք է օգտագործվեն զառի ռեժիմի օգտագործման ընթացքում:



#### Գործնական խորհուրդներ խորհուրդներ

- Պատրաստել փափուկ և խորհուրդները
- Եթե փափուկ և խորհուրդները օգտագործելիս կարող է օգտագործել ՕՂԱՓՈՆԻԶՎԱՌԱՐԱՆԻ ռեժիմը՝ օգտագործելով օպտիմալ ջերմությունը և խորհուրդները:
- Օգտագործել 1-ին և 5-րդ դրսևները: Քանի որ ավելի քան մեկ ցանց օգտագործվում է, խորհուրդները պետք է օգտագործվեն միայն մեկ ցանցով:
  - Օգտագործել 2-րդ և 4-րդ դրսևները և ավելի քան մեկ ցանց օգտագործելու դեպքում, ջերմությունը անհավասար կերպով կբաշխվի:

• Պատրաստման ժամանակները և ջերմաստիճանները պահանջող դեպքերի դրա պատրաստման ժամանակ ռեսեպիտները առաջարկվող ջերմաստիճաններին հիմնված ջերմաստիճանը (տե՛ս Վառարանի պատրաստման խորհրդի աղյուսակը) և ալյուրեղները մթերվելու ժամանակը 4 րոպեից ավելի չպետք է լինի: Առաջինը խմորը ավելի քան պատրաստման ժամանակ պահանջող դեպքերը:

• Մի փունջի դարակներում  $220^{\circ}\text{C}$  ջերմաստիճանով պիցցա պատրաստելիս ժամանակը հաշվառվում է 15 րոպե տևողությամբ: Ընդհանուր առմամբ, 4 րոպեի ցածր դարակում պատրաստելը ավելի էրկար է տևում: Խորհուրդ ենք տալիս, որ ռեսեպիտները դարակում պատրաստվող պիցցան առաջինը խմորը, որից հետո մի փունջի դարակը 4 րոպեից ավելի չպետք է լինի: • Տեղադրե՛ք հարկալային շրջանակները և ժամանակը ավելի քան:

## Գազօջախով պատրաստման խորհուրդները աղյուսակ

Ընտրիչ-հոնակի-կարգավորում	Պատրաստվող դեպքեր	Փաշը- (կգ-ով)	Պատրաստման դարակի-դիրքը՝ հատակից	Նախապես- տաքացման- ժամանակ- (րոպեներ)	Ջերմաստիճանի- կոնակի- կարգավորում	Պատրաստման- ժամանակ- (րոպեներ)	
Հալեցում	Ամբողջ-սառեցված-դեպքեր						
Կոնվեկցիա	Duck-(Բադ)	1	3	15	200	65-75	
	Roast-veal-or-beef-(Տապակած- հարթ-կամ-տավարի-միս)	1	3	15	200	70-75	
	Pork-roast-(Խոզի-տապակած-միս)	1	3	15	200	70-80	
	Biscuits-(short-pastry)- Բիսկվիթներ-(փոքր-խմոր)	—	3	15	180	15-20	
	Tarts-(մրգային-կարկանդակներ)	1	3	15	180	30-35	
Օդավառիչ- կիրամամբ	Pizza-(on-2-racks)-(Պիցցա-(2- դարակում))	1	2-4	15	220	15-20	
	Lasagne-(Լազանյա)	1	3	10	200	30-35	
	Lamb-(Գառան-միս)	1	2	10	180	50-60	
	Roast-chicken + potatoes- (Տապակած-հավ + կարտոֆիլ)	1	2-4	10	180	60-75	
	Mackerel-(Սկումբրիա)	1	2	10	180	30-35	
	Plum-cake-(Սալորով-տորթ)	1	2	10	170	40-50	
	Cream-puffs-(on-2-racks)- (Կրեմային-թխված-բլիթներ-(2- դարակում))	0,5	2-4	10	190	20-25	
	Biscuits-(on-2-racks)- (Թխված-բլիթներ-(2-դարակում))	0,5	2-4	10	180	10-15	
	Sponge-cake-(on-1-rack)- (Բիսկվիթ-(1-դարակում))	0,5	2	10	170	15-20	
	Sponge-cake-(on-2-racks)- (Բիսկվիթ-(2-դարակում))	1,0	2-4	10	170	20-25	
	Savoury-pies-(Համեմված- կարկանդակներ)	1,5	3	15	200	25-30	
	Grill-(Խորովել)	Soles-and-cuttlefish-(Սոլեաներ-և- ծովախրեճ-ծուկ)	1	4	5	Առավելագույն-	8-10
		Squid-and-prawn-kebabs- (Կաղամարի-և-ծովախրեցգետնի- ֆաբաբ)	1	4	5	Առավելագույն-	6-8
Cod-filet-(Ջողածկան-ֆիլե)		1	4	5	Առավելագույն-	10	
Grilled-vegetables-(Խորոված- բանջարեղեն)		1	3/4	5	Առավելագույն-	10-15	
Veal-steak-(Հորթի-ստեյք)		1	4	5	Առավելագույն-	15-20	
Cutlets-(Կտլետներ)		1	4	5	Առավելագույն-	15-20	
Hamburgers-(Համբուրգեր)		1	4	5	Առավելագույն-	7-10	
Mackerels-(Սկումբրիա)		1	4	5	Առավելագույն-	15-20	
Toasted-sandwiches-(Տոստ- արված-սենդվիչներ)		n. °4	4	5	Առավելագույն	2-3	
Օդավառիչ- կիրամամբ- խորովել	Grilled-chicken-(Խորոված-հավ)	1,5	3	5	200	55-60	
	Cuttlefish-(Ծովախրեճ-ծուկ)	1,5	3	5	200	30-35	

NB: Պատրաստման ժամանակները մոտավոր են և կարող են տարբերվել ըստ աճյունի և հասակի: Եթե պատրաստման գործընթացի ժամանակ օգտագործվում է խորովելու կամ օդավառիչ-կիրամամբ-խորովելու գործառույթը, ապա հարկալային ռեկուտեղը պետք է ընտանալ ավելի քան 1 րոպեով:





# Խնամք-և-պահպանում

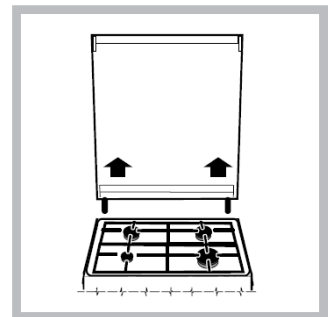
## Շրջակա-միջավայրի-պահպանում-

- Հնարավորության դեպքում- խուսափե՛ք գազօջախը- նախապես- տաքացնելուց-և-միշտ-վարձե՛ք-այն-լրացնելը:- Գազօջախի-դուրը- բացե՛ք-հնարավորինս-հիշե՛ք, ֆանի-դրոմեն-անգամ-բացելուց-տեղի- է- ունենում- ջերմային- կորուստ:- Էներգիայի- զգալի- ֆանսի- պահպանման- համար,- պարզապես- 5-10- րոպեով- անջատե՛ք- գազօջախը- նախքան- Ձեր- պլանավորած- պատրաստման- ժամանակի-ավարտը-և-օգտագործե՛ք-առկա-ջերմությունը:-
- Խցուկները- պահե՛ք- մաքուր- և- էներգիայի- կարտից- խուսափելու- համար-
- Երբ-դուք-ունե՛ք- ժանկեղային- սակագնային- էլեկտրական- էներգիայի- պայմանագիր,- ապա- «delay- cooking»- տարբերակը- կհետաքննե՛ք- գումարի- խնայումը- սարքավորման- աշխատանքը- տեղափոխելով-ավելի-էժան-ժամանակահատված:-
- Կարայի-կամ-քավայի-հատակը-պետե՛ք-էժան-տաք-սալիկը:- Երբ-այն-ավելի-լիար-է,- ապա-էներգիան-ապարդյուն-կլիանե՛ք,- իսկ-էստացի-պարայից-քափված-հետքերը-դժվար-է-լինի-մաքելը:-
- Մթերք-էփե՛ք-ամուր-փակվող-կափարիչներով-կարասներում-և- քավաներում-և- օգտագործե՛ք- հնարավորինս- ֆիչ- ջուր:- Առանց- կափարիչի-էփելը-մեծապես-հավելե՛ք-էներգիայի-ծախսը:-
- Օգտագործե՛ք-հարթ-պարսեղ-քավաներ-
- Երբ-պատրաստում-է՛ք-այնպիսի-բան,- որը-երկար-ժամանակ-է- պահանջում,- արժե՛ օգտագործել-մեծ-առանցիկ-կարաս,- որը-երկու- անգամ-ավելի-արագ-է-և-խնայում-է-էներգիայի-մեկ-երրորդը:-

## Սարքավորման-անջատում-

Նախքան- սարքավորման- վրա- որևէ- աշխատանք- իրականացնելը- անջատե՛ք- հոսանքից:-

## Կափարիչը-



Երբ- սարքավորումն- ունի- ապակե- կափարիչ,- ապա- այն- պետե՛ք- մաքել- գուշով:- Ձի- կարելի- օգտագործել- հյուսի- նյութեր:- Կարող-է՛ք- հանել- կափարիչը,- որպեսզի- ջեռոցի- հետևի- տարածքն- ավելի- հեշտ- մաքե՛ք:- Կափարիչն- ամբողջությամբ- բացե՛ք- և- ֆաե՛ք- դեպի- վերև- (տես-

նկարը):-

## !- Ձի-կարելի-է-կափարիչը-

փակել,- Երբ-այդ-չնչեր-միացած-է-կամ-դեռ-տաք-է:-

## Գազօջախի-խցուկներ-տուգում-

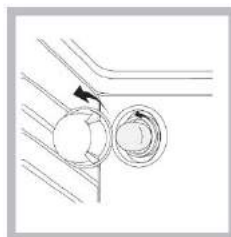
Պարբերաբար- ստուգե՛ք- գազօջախի- դռան- խցուկները:- Երբ- խցուկները- վնասված- են,- ապա- կապ- հաստատե՛ք- մտակա- Սպասարկման- կենտրոնի- հետ:- Խորհուրդ- է- տրվում- գազօջախը- չօգտագործել-մինչև- խցուկները- չփոխվեն:-

## Գազի-գլխիկի-սպասարկում-

Ժամանակի- ընթացքում- գլխիկները- կարող- են- խցանվել- կամ- դժվարությամբ- պատվել:- Այդ-դեպքում- անհրաժեշտ- է- գլխիկը- փոխել:-

**!- Այս- գործընթացը- պետե՛ք- իրականացվի- արտադրողի- կողմից- լիազորված-և- շրջակա- միջավայր- մեթոդի- կողմից:-**

## Գազօջախի-էլեկտրական-շանյի-փոխում-



- 1.- Գազօջախն- էլեկտրականությունից- անջատելուց- հետո- հանե՛ք- ապակե- կափարիչը,- որը- ծածկում- է- լամպի- վարդակը-(տես-նկարը):-
- 2.- Հանե՛ք-լամպի-լուսատու-և-փոխե՛ք- դրա- համարժեքով:- Լարումը- 230- Վ,- վատտը-25-Վտ,- Կափարիչ- E-14.-
- 3.- Փոխե՛ք- կափարիչը- և- գազօջախը- հարթ- միացրե՛ք- էլեկտրամատակարարմանը:-

## !- Ձի-կարելի-է-գազօջախի-շանյի-օգտագործել- Շրջակա-միջավայրի- լուսավորման- համար:-

## Օգնություն-

### Նկրում-ենեֆ-ձեռք-տակ-ունենալ-հետևյալ-ինֆորմացիան.-

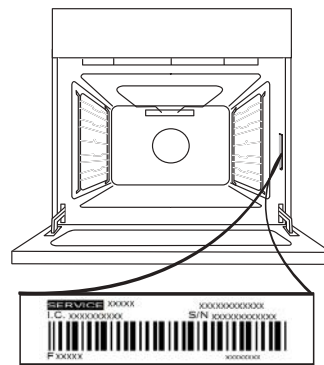
- Սարքավորման-մոդելը-(Մոդել):-
- Սերիական-համարը-(U/Z):-

Սույն-ինֆորմացիան-կարող-է՛ք-գտնել-տեխնիկական-տվյալներ-ի- տախտակին,- որը-գտնվում-է- սարքավորման-կամ-փաթեթավորման-վրա:-

## ՎԱՃԱՌՎԱԾ-ԱՊՐԱՆՔՆԵՐԻ-ՍՊԱՍԱՐԿՄԱՆ- ԾԱՌԱՅՈՒԹՅՈՒՆ-

Աջակցություն-տանալու-համար-զանգահարե՛ք-արտադրանքի-ն- կից-բաշխիչ-այի-թերթիկում-հիշված-համարով-կամ-հետևե՛ք-մեր- վեբ-կայքում-հիշված-ցուցումներին:- Պատրաստ-է՛ք-արամադրելու-.

- խնդրի-համառոտ-նկարագիր,-
- Ձեր-տարանի-հեռախոս-մոդելը,-
- աջակցության-կողմը-(ապրանքի-նամակից-մույն-կանացման- վահանակի-վրա-SERVICE-բառի-հաջորդող-համարը,- որը-կարող-



ե՛ք-տեսնել-մեր-սից-եզրին,- Երբ-գազօջախի-դուրը-բաց-է):-

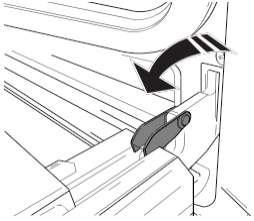
- Ձեր-ամբողջական-հասցեն,-
- կոնտակտային-հեռախոսահամար:-

Նկրում-ենեֆ-հաշվ-առնել.- Երբ-վերանորոգման-անհրաժեշտություն-կա,- ապա-կապ-հաստատե՛ք- շրջակա-միջավայր-պահպանման-կենտրոնի-հետ,- որը- երաշխավորում-է- որ-ի-գին-առ-պահեստում-սերի-օգտագործումը-է- վերանորոգում-ի-իրականացում-է- հիշատակելով:-

Երբ-սերի-վերաբերյալ- շրջակա-միջավայր-պահպանման-կողմից- Երբ-սերի-վերաբերյալ- շրջակա-միջավայր-պահպանման-կողմից-

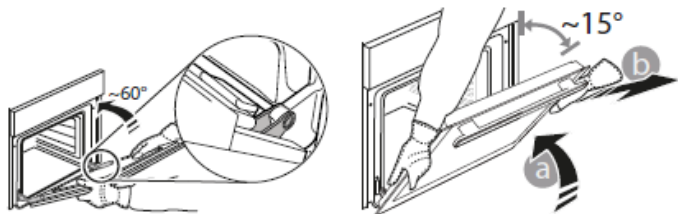
## ԴՈՒՆ ՀԱՆՈՒՄ ԵՎ ՏԵՂԱԴՐՈՒՄ

**1.** Դուռը հանելու համար, ամբողջությամբ բացել այն և թուլացրեք բռնակները՝ մինչև դրանք դուրս գալու դիրքի վիճակ:



**2.** Դուռը որքան հնարավոր է փակեք: Երկու ձեռքով ամուր պահեք դուռը- մի բռնեք այն բռնակից:

Դուռը հանեք՝ պարզապես շարունակելով փակել այն վերև քաշելու ընթացքում (ա), մինչև որ այն դուրս գա իր տեղից (բ):



Դուռը մի կողմ դրեք՝ հենելով փափուկ մակերեսի վրա:

**3.** Նորից տեղադրեք դուռը՝ ծխնիների կեռիկները հավասարեցնելով իրենց տեղերում, իսկ վերին մասը՝ իր տեղում:

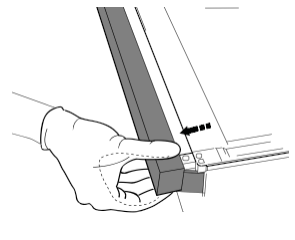
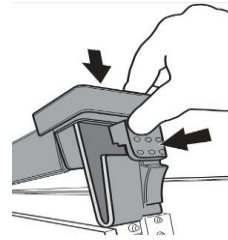
**4.** Իջեցրեք դուռը, ապա բացեք այն ամբողջությամբ:

Ամրակները իջեցրեք իրենց նախնական դիրքով դրեք: Համոզվեք, որ լրիվ իջացրել եք դրանք:

**5.** Փորձեք փակել դուռը և ստուգել, որ այն վերահսկողության վահանակի հետ մի ուղղության վրա է: Եթե այդպես չէ, ապա կրկնեք վերը նշված քայլերը:

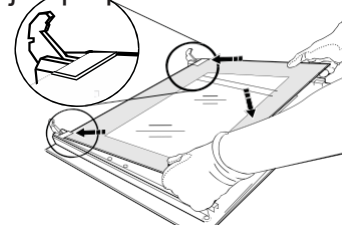
## սեղմեք՝ մաքրելու համար - ԱՊԱԿՈՒ ՄԱՔՐՈՒՄ

**1.** Դուռը հանելուց և այն փափուկ մակերեսի վրա դնելուց հետո՝ բռնակը դեպի ներքև, պարբերաբար սեղմեք պահող երկու սեղմիչները և հանեք դռան վերին եզրը՝ քաշելով դեպի Ձեզ:



**2.** Երկու ձեռքով բարձրացրեք և ամուր պահեք ներքին ապակին, հանեք այն և դրեք փափուկ մակերեսի վրա, նախքան մաքրելը:

**3.** Դուռը նորից տեղադրելիս ապակու վահանակն այնպես տեղադրեք, որ դրա վրա գրված տեքստը հակառակ կողմով չլինի և հեշտությամբ երևա:



**4.** Նորից տեղադրեք վերին եզրը. Կտտոցը ցույց կտա, որ այն ճիշտ է դիրքավորված: Համոզվեք, որ պլոմբն անվտանգ է, նախքան դուռը նորից տեղադրելը:

### Փագօջախի գույքը իմ վճարում

Մաքրման այս մեթոդը խորհուրդ է տրվում հատկապես շատ յուղոտ միս-պատրաստելուց հետո (տապակած):

Մաքրման այս գործընթացը բույր է տալիս, որպեսզի գագօջախի պատերին առկա կեղտոնավելի-հեշտ մաքրվի գագօջախի խոռոչում առաջացած գույքոտ-օգնությունը:

!Կարևոր! Նախքան գույքը իմ վճարելը.

-Փագօջախի հասակից հեռացրեք մթերքի և շոտիլի մնացորդները:

-հանեք գագօջախի պարագաները (ցանց և կարիլային սկուտեղ):

Կատարեք վերը նշված գործողությունները՝ ըստ հետևյալ ընթացակարգի.

1. գագօջախի թխելու սկուտեղի մեջ լցրեք 300 մլ ջուր և դրեք ստորին դարակում: Այն մոդելները, որոնց հետ առկա է կարիլային սկուտեղը, օգտագործեք թխելու թրթռիչի վրա՝ այն դրելով վրա՝ ստորին դարակում.

2. ընտրեք գագօջախի գործառույթը՝ **OVEN-BOTTOM** և ջերմաստիճանը՝ առնվազն **90°C**.

3. գագօջախի մեջ պահեք **35** րոպե.

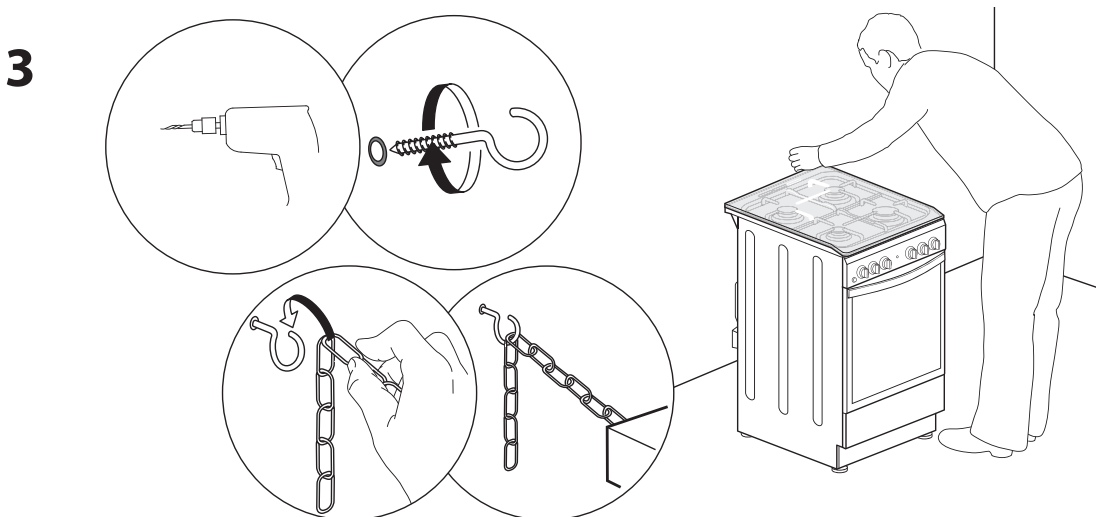
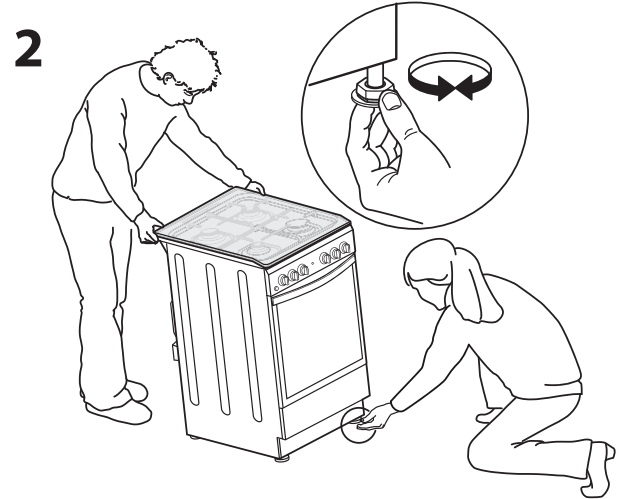
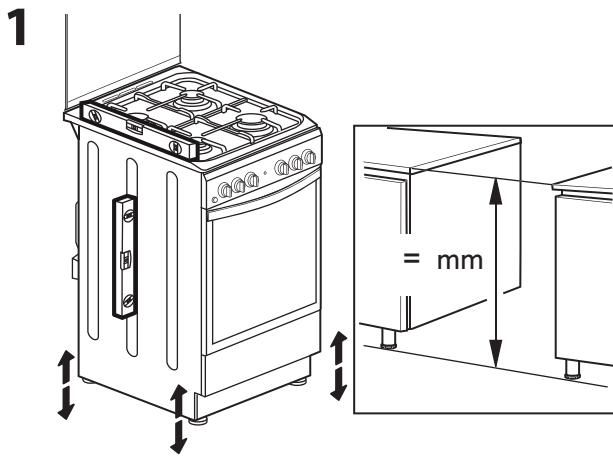
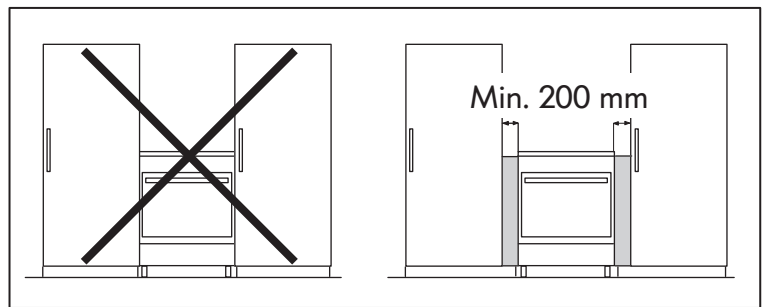
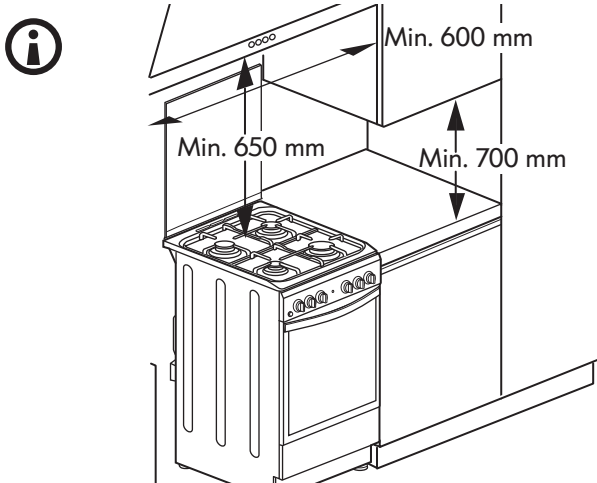
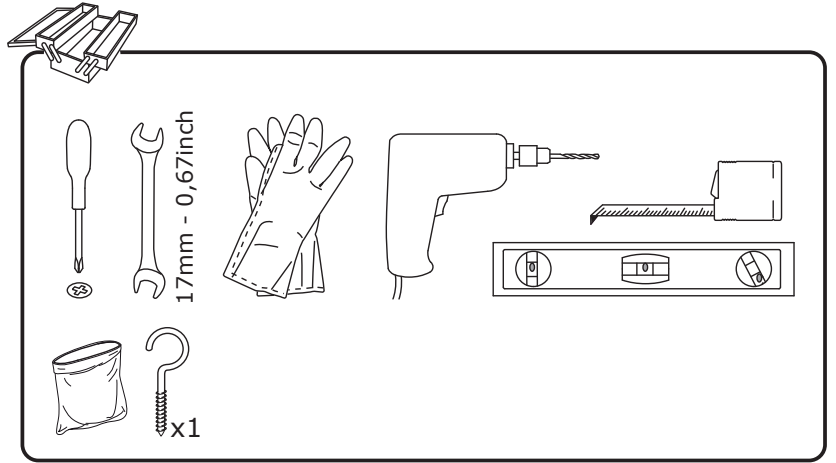
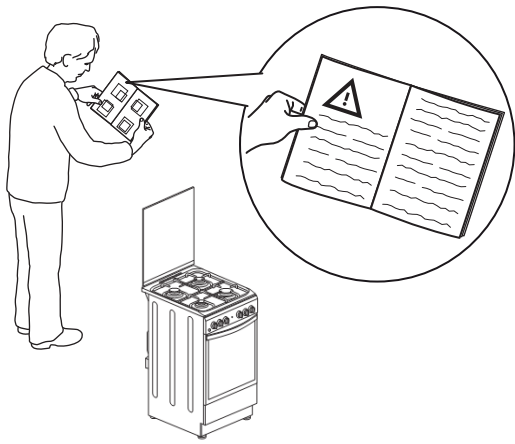
4. անջատեք գագօջախը.

5. երբ գագօջախը սառում է, կարող եք դուրս բացել և ավարտել մաքրման գործընթացը՝ ջրով և խոնավ շորով.

6. մաքրելուց հետո՝ ստուգեք դրա պլոմբը և ջուր մնացած չլինի.

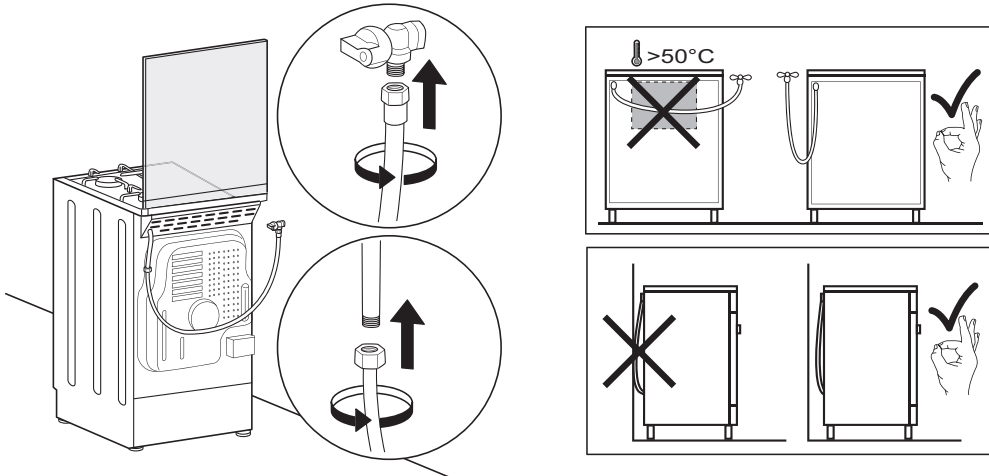
Երբ գույքը իմ վճարում գործընթացը կատարվում է, հատկապես յուղոտ մթերք պատրաստելուց հետո կամ, երբ յուղը դժվար է հեռացնել, այդ դեպքում անկրաժեշտ է մաքրման գործընթացն ավարտել ավանդական մեթոդով, ինչպես նկարագրված է նախորդ պարբերությունում:

!Մաքրման գործընթացը պետք է իրականացնել միայն, երբ գագօջախը սառն է:





4



5

