



RU

Руководство по эксплуатации
КУХОННАЯ ПЛИТА С ДУХОВЫМ ШКАФОМ
Содержание

| | |
|---------------------------------------|----|
| Указания по безопасности | 2 |
| КРАТКОЕ СПРАВОЧНОЕ РУКОВОДСТВО | 24 |
| Установка | 83 |

HY

Բարվարդակություն

| | |
|--------------------------|----|
| Անվտանգության ցուցումներ | 14 |
| Սարքավորման— | |
| նկարագիրը | 53 |
| Տեղադրում | 83 |

KZ

Пайдалану нұсқаулығы
ПЛИТА
Мазмұны

| | |
|------------------------------|----|
| Қарынчылық нұсқаулары | 6 |
| АНЫҚТАМАЛЫҚ НҰСҚАУЛЫҚ | 33 |
| Орнату | 83 |

SK

Slovenčina
Návod na obsluhu
SPORÁK A RÚRA

| | |
|-----------------------|----|
| Obsah | |
| Bezpečnostné pokyny | 17 |
| PRÍRUČKA NA | |
| KAŽDODENNÉ POUŽÍVANIE | 64 |
| Inštalácia | 83 |

KY

Мазмұну

| | |
|------------------------|----|
| Коопсуздуқ нұскамалары | 10 |
| Шаймандың сүрөттөмөсү | 43 |
| Орнотуу | 83 |

RO

Română

Instrucțiuni de folosire
ARAGAZ & CUPTOR
Sumar

| | |
|---------------------------------------|----|
| Instrucțiuni privind siguranța | 20 |
| GHID DE REFERINȚĂ | |
| PENTRU UTILIZARE ZILNICĂ | 73 |
| Instalare | 83 |

ИНСТРУКЦИЯ ПО БЕЗОПАСНОСТИ

ОБЯЗАТЕЛЬНО ПРОЧТИТЕ 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, желательно 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 удушения 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 подсоединенено 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 ориентирующее 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 удушения. 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 м³/ч на каждый киловатт установленной мощности.

⚠ В качестве системы приточной вентиляции может использоваться воздуховод с внутренним сечением не менее 100 см², 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

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 остить. 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/EC по утилизации электрического и электронного оборудования (WEEE). Обеспечив правильную утилизацию данного изделия, Вы поможете 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. Өсіреле құрылғы пайдаланылып жатқанда бөлменің жақсы желдетілуін қамтамасыз етіңіз: табиғи желдету саңылауларын ашық ұстаңыз немесе механикалық желдету құралын (механикалық ас үй сорабы) орнатыңыз. Құрылғыны ұзак уақыт бойы қарқынды пайдалану қосымша желдетуді, мысалы, терезені ашуды, немесе қолданыстағы механикалық желдету деңгейін арттыруды талап етуі мүмкін.

⚠ Осы нұсқаулықта берілген ақпаратты дәл орындау өрт шығуна немесе жарылысқа себеп болып, мүліктің бүлінуіне немесе адамның жарақттануына әкелуі мүмкін.

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

Бұл нұсқаулар мен құрал барлық уақытта ұстану қажет маңызды қауіпсіздік ескертулерін қамтамасыз етеді. Өндіршүі 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. Қыздыруши элементтерді түртпес үшін абай болу керек. Үздіксіз қарап отырмаған жағдайда 8 жасқа толмаған балаларды құрылғыдан алыс ұсташау 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 әрекеттенбеніз, құрылғыны өшіріп,

отты қақпақ немесе өрт сөндіру жапқышы сияқты нәрсемен бүркеніз.

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

⚠ Кішкентай сәбілдерді (0-3 жастағы) құрылғыға жақыннатпау керек. Үнемі бақылау болмаса, жас балаларды (3-8 жастағы) құрылғыға жақыннатпау 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 қыздырып элементтерін жылдам сөндіріп, құрылғыны ток көзінен ажыратыңыз; - құрылғы бетіне тименіз; 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. Қыздырығыш элементтерді қолмен ұстаудан сақ болу керек. 8 жасқа толмаған балаларды үнемі қадағаламаған кезде, оларды құрылғыға жақыннатуға болмайды

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

⚠ Барлық бөліктері толығымен сұымайынша, киімдерінізді 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 бітемені - өрт туу қаупі.

⚠️ Есік ашық немесе тәмен қалыпта түрған жағдайда, есікті соғып кетпеу үшін, абай болыңыз.

РҮҚСАТ ЕТІЛГЕН ПАЙДАЛАНУ

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

⚠️ Бұл құрылғы түрмисстық 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 түрғын жайлардың клиенттерінің пайдалануы.

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

⚠️ Бұл құрылғы кәсіптік мақсатта пайдалануға арналған. 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 тәмен қаратып орналастырмаңыз немесе тартпа бойынша жылжытпаңыз.

Оттықтан шығатын жалынның кәстрөлдің жиегінен тыс шығуна жол берменіз

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 жанағыны оталдыруды киындаста, кішкентай жалын параметрімен операцияны қайталау ұзынылады.

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

Торлардың қорғағыш резенке тіреуіштерін кішкентай балалардың жұтып қою қатері бар. Торларды алып тастағаннан кейін, барлық аяқтарының дұрыс бескілгенін 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 жapsырмада (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 илгіш 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. Фитингін 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 илгіш 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 аспайтындағы етіп орнату қажет. Қосылым жасалғаннан кейін илгіш металл тұрбаның қандай да бір қозғалатын бөлшектерге тиіп тұрмайтын 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 тұрмайтындағы етіп орнатылуға тиіс. Ол ешқандай кедергі жоқ және оның бүкіл ұзына бойын тексеру мүмкін болатын жер арқылы өткізілуге тиіс.

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

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

⚠ Газ желісіне немесе газ цилиндріне жалғауды резенкеден немесе болаттан жасалған иілгіш құбыршектің көмегімен, қолданыстағы үлттық 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 киңіз - 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 жақыннатпаңыз. Құрылғыны орамнан шығарған соң, оның тасымалдау барысында зақымдалмағанына көз жеткізініз. Ақаулық орын алса, дилерге немесе маңайдағы тұтынушыға қызмет көрсету орталығына хабарласыңыз. Орнатылғаннан кейін орауыштың қалдықтарын (пластик, көбікті полистирол т.с.с.) балалардың қолы жетпейтін жerde 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 жеткізініз - 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 іс 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.

⚠ Жүие 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.

⚠ Сүйылтылған мұнай газы еденге дейін сінеді, себебі ол ауадан ауыр. Сондықтан ішінде СМГ цилиндрлері 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 үстап, оның температурасын 50°C градустан астам жоғарылатуы мүмкін сыртқы жылу қөздері (тұмшапештер, каминдер, пештер т.с.с.) шығаратын қызуға ұшырамайтындей етіп орналастыруды ұсынамыз. Оттықтардың тетігін бұрау қынға 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 төңкөріліп 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 сұрыру арқылы немесе электр сымдар жүйесі ережесімен бойынша ол розеткадан қажет.

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

Ұзартқыштарды, бірнеше розетканы немесе адаптерлерді пайдаланбаңыз. Ч. Электр құрамдастары орнатудан кейін пайдалануши қатынаса алатындей 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 закымдалса, қауіпке жол бермеу үшін оны өндіруші, оның қызмет көрсету делдалы немесе сол сияқты білімді тұлғалары соған үқсас ұзартқышпен алмастыруы тиіс - электр тоғының соғу қаупі.

Қуат сымын ауыстыратын жағдайда үәкілдепті қызмет көрсету орталығына хабарласыңыз.

ЕСКЕРТУ: Ток соғу қаупінің алдын алу үшін шамды ауыстырmas бұрын құрылғыны міндettі түрде қуат көзінен ажыратыңыз.

ТАЗАЛАУ ЖӘНЕ КҮТИМ ЖАСАУ

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

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

сызып, оның шытынауына себеп болуы мүмкін.

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

Кез келген техникалық қызмет көрсету немесе тазалаудан бұрын құрылғының сұғанына көз жеткізіңіз. - күйіп алу қатері бар.

ЕСКЕРТУ: Шамын алмастырап алдында құрылғыны өшіріңіз - электр тоғымен закымдану қаупі бар.

Электрлік оталдыру құралын бұзып алмас үшін, оттықтар өздерінің ұсында тұрмажан кезде оны пайдаланбаңыз.

ОРАМ МАТЕРИАЛДАРЫН ТАСТАУ

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

ПАЙДАЛАНЫЛЫП БОЛҒАН ТҰРМЫСТЫҚ ҚҰРЫЛҒЫЛАРДЫ ҚОҚЫСҚА ТАСТАУ

Бұл құрылғы қайта өндөлмелі немесе қайта қолданбалы материалдардан жасалған. Оны жергілікті қалдықты тастау ережелеріне сәйкес қоқысқа тастаңыз. Тұрмұстық электр құрылғыларын қолдану, қалпына келтіру және қайта пайдалануға тапсыру бойынша қосымша ақпарат алу үшін құзыретті жергілікті билік органына, тұрмұстық қалдықтарды жинау қызметіне немесе құрылғы сатып алғынған 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 ортага 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 ҮНӘМДЕУ ТУРАЛЫ КЕҢЕСТЕР

Пісіру кестесінде немесе рецептте көрсетілген жағдайда ғана пешті алдын ала қыздырыңыз. Тек қара лак немесе эмаль жағынан пісіру қалыптарын пайдаланыңыз, себебі олар қызыду жақсырақ сініреді.

СӘЙКЕСТИК ДЕКЛАРАЦИЯЛАРЫ

Бұл құрылғы EN 60350-1 Еуропалық стандартына сәйкес, №6/2014 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



КҮ

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 күйү өнүмдөрүн орнотулган бөлмөнүн ичинде жаратат. Шайман менен колдонуп жатканда ашкана бөлмөсүндө вентиляция жакшы болгонун камсыз кылышы: ашканада вентиляция тешиктери ачык бойdon 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 мүлкө зыян келтириши же жаракат алыш келиши мүмкүн.

Шайманды колдонордон мурда бул коопсуздук нускамаларын окунуз. Аларды келээрки керек болгонго чейин сактап кюнүз.

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

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

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

⚠ ЭТИЯТ БОЛУНУЗ: Өрт чыгуу коркунучу: Нерселерди бышыруу аянттын үстүндө сактабаңыз.

⚠ АБАЙЛАҢЫЗ: Тамак-ашты даярдоо учурunda көзөлдөө болуш керек. Кыска мөөнөөтүү тамаш-ашты даярдоо учурду үзүлтүксүз көзөмөлдө болуш керек.

⚠ ЭСКЕРТҮҮ: Көзөлмөлдөөсүз тамак-ашты даярдоо учурunda конфорканын үстүндө май жана малдын майы болсо коркунучтуу - өрт чыгуу коркунучу бар. Өрттүү 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 колдонбонуз. Бардык компоненттер толугу менен муздагыча, кийимдерди же башка тез өрт алуучу материалдарды шаймандан алыш кармаңыз - өрт чыгуу коркунучу бар.

⚠ Өтө жаш балдар (0-3 жаштагы) шаймандан алыш болушу зарыл. Жаш балдар (3-8 жаштагы) көзөмөл астында болбогон учурда, шаймандан алыш 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 коуючу айнек сынса:-бардык конфоркаларды жана ысык элементтердин баарын өчүрүп, шайманды кубат камсыздоосунаң өчүрүнүз; - шаймандын үстүнө тийбениз; -шайманды колдонбонуз

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

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

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

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

кошуп жатканда ар дайым көзөмөл жургүз тургула - өрт чыгуу коркунучу бар. Мислейлерди жана аксессуарларды алыш салуу үчүн духовка колкабын колдонунуз. Бышыруу аяктаганда, эшикти акырындык менен ачыла, ичине киругудөн мурда ысык абаны же бууну акырындык менен чыгаргыла - күйүп кетүү тобокели бар. Духовканын алды жагындагы ысык аба вентиляция тешиктерин тоспонуз 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 сыйкуулар менен башкарууга жасалган эмес.

⚠ Шайман үйдүн ичинде жана ушул сыйкутуу 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 жылтытууга).

⚠ Бул шайман, професионалдык колдонууга эмес. Шайманды сыртта колдонбонуз.

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

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

⚠ Эгер торду туура эмес колдонсонуз, ал бышыруу түздүгүнүн бузулушуна алыш келиши мүмкүн: торчолорду өйдө жагынан ылдый каратып же аларды бышыруу түздүгүнүн арасында сүрбөнүз.

Конфоркадагы жалынды идиштин кырларына чыгарып күйгүзбөңүз

Төмөндөгүлерду колдонбонуз : Чугун, чопо жана терракота казан-мислейлерин. Темир таяктар сыйкуту ысыкты өткөргөн нерселерди. Бир узун идиш үчүн эки идиши (мис. Балык идишин).

Эгер камсыз кылышкан газду жергиликтүү шарттардын кээ бирлери конфорканын дүрт этүсүндө кейгөй чыгарса, аны иштетүү үчүн отту акырын чыгарып керүнүз.

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

Торчолордун астындагы коргоочу резина жаш балдардын ток урунуу коргунучун көрсөтөт. торчолорду алыш 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 тургужуш керек).

⚠ ЭТИЯТ БОЛУҢУЗ: операцияны квалификациясы бар техник өткөрүш керек
⚠ Газ туташтырууга жалгыз гана ийилме же ийилбegen темир шлангты колдонунуз.

⚠ Каттуу түтүк менен туташтыруу (жезден же болоттон): Газ системага туташуу шайманга эч кандай басым кылышбай 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.

⚠ Айламанна тиркемеге ийилме кошуулусу 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 ашпаши керек. Орнотуу бүткөндө, ийилме темир түтүгү жылып турган бөлүмдөрдү тийбеш керек жана басылбашы керек. Азыркы жергиликтүү эрежелерге ылайык гана түтүктөрдү жана тыгыздоолорду колдонбонуз.

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

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

⚠ Азыркы жергилиттүү эрежелерге ылайык шайман негизги газ камсыздоого же газ баллонго туташтырылыши 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 колдонунуз - кесип кетүү коркунучу бар.

⚠ Электрикалык жана газ туташтыруулар жергилиттүү эрежелерге ылайыктуу болуш керек.

⚠ Орнотуу, суу менен камсыздоону кошуу менен (эгер болсо), электрикалык туташтууларды, жана ондоолор, тажрыйбалуу техник тарабынан өткөрүлүшү керек. Колдонуучунун нускамасында көрсөтүлгөн болбосо, шаймандын бир да бөлүгүн ондобонуз жана алмаштырбаңыз. Балдарды, орнотулган жерден алыс кармаңыз.

Шайманды таңгактан чыгаргандан кийин, ал жеткирүү убагында сынып калбаганын текшериниз. Эгер кейгөйлөр болсо, дилер менен же эң жакын жэринизде 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 ажыратылыши зарыл - токто урунуу коркунучу бар. Орнотуу иштеринин жүрүшүндө шайман электр кабелине зыян келтирилбегендигин ырастаңыз - токко

урунуу коркунучу бар. Шайманды, орнотуу аяктаганда гана иштетиниз.

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

⚠ Нускамаларда көрсөтүлгөн газ басымына жарактуу басымды жөнгө салуучуну колдонунуз.

⚠ Бөлүмдө аба чыгаруучуу 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 $2 \text{ m}^3/\text{саатына}$ ар бир орнотулган кВт кубаттуулугуна болушу керек.

⚠ Абаны айлантуу системасы абаны эшикten түтүктүн жардамы менен алып кириши мүмкүн. Түтүктүн ички кайчылаш бөлүмү жок дегенде 100 см^2 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 жабдылыши 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 буродо 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 орнотпонуз- Өрт чыгышы мүмкүн.



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



ЭСКЕРТҮҮ: Шаймандын конторулушун алдын алуу үчүн, камсыз қылышкан шаймандын чынжырды орнотуу зарыл. Орноттуу үчүн нускамаларга кайрылыңыз.

ЭЛЕКТРИКАЛЫК ЭСКЕРТҮҮЛӨР

⚠ МААНИЛҮҮ: Маалымат тақтачасында 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 тешиктиң 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 корпустан негизги кубат камсыздоочусуна бир жолу орнотулушу керек. Шаймандын электр кабелин тартпаңыз.

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

⚠ 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 ағыны менен жабырлануу мүмкүндүгүн болтурбоо үчүн лампаны алмаштыруудан мурда прибор өчүк экенин текшериниз.

ТАЗАЛОО ЖАНА КАМ ҚӨРҮҮ

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

ажыратылганын тақтаңыз; Буу менен тазалоочу шаймандарын эч качан колдонбонуз - токко урунуу коркунучу бар.

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

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

⚠ 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 иштетүүлүүчү болуп саналат жана кайра иштетүү символу менен белгиленет . Ошондуктан таңгактын ар бир бөлүгү жоопкерчилик менен жана таштанды чыгарууну жөнгө салуучу жергилиткүү коопсуздук эрежелерине толук ылайык чыгарылышы керек.

ҮЙДЕ КОЛДОНУЛГАН ШАЙМАНДАРДЫ ЖОК КЫЛУУ

Бул шайман кайрадан пайдаланууга жарамдуу материалдардан жасалган. Аны жергилиткүү таштанды чыгаруу эрежелерине ылайык чыгаруу керек. Электрдик турмуш-тиричилик техникаларын колдонуу, калыбына келтириүү жана кайра иштетүү боюнча кенири маалымат алуу үчүн тийиштүү жергилиткүү бийликтөө, турмуш-тиричилик техникаларын өндүрүү жана таштандылары чыгаруу кызматына же шайман сатып алган дүкөнгө кайрылыңыз. Бул шайман 2012/19/EU Еврокомиссииянын коопсуздук эрежелеринин көрсөтмөсүнө жана Электрикалык жана электрондук жабдууларды утилизациялоо (WEEE) директивасына ылайык белгиленген. Өнүмдү тутура жок кылуу менен колдонуучу айланы-чөрөгө терс таасирин жана адамдардын ден соолугун сактоого салым кошот. Өнүмдөгү же коштомо документтеги символу, ал турмуш-тиричилик калдыры караты Карапастан, 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 колдонунуз, анткени алар жылуулукту жакшы синирип 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 барип, ал EN 30-2-1 европалык стандарттарга ылайык болот



ԱՆՎՏԱՆԳՈՒԹՅԱՆ ՑՈՒՑԱԿՆԵՐ

ԿԱՐԵՎՈՐ Է ԿԱՐԴԱԼ ԵՎ ԴԻՏԱՐԿԵԼ

⚠ Այս հրահանգները գործում են, եթե սարքի վրա տոկո է երկրի խորհրդանշը: Եթե հւանը տոկո չէ սարքի վրա, անհրաժեշտ է հաւաքի առնել տեխնիկական հրահանգները, որը կարանդարքի երկրի օգտագործման պայմանների համաձայն սարքի ձևափոխման վերաբերյալ անհրաժեշտ հրահանգները:

⚠ ԶԳՈՒՇԱՑՈՒՄ. Գաղու պատրաստման սարքի կիրառման արդյունքում, վերջինիս տեղադրված սենյակում տուածանում է ջերմուրյուն, խոնավուրյուն և այրված ապրանքներ: Համոզվեք, որ խոհանոցի օգափոխուրյունը պատշաճ իրականացվում է հատկապես, եթե սարքը օգտագործման գործընթացում է: Օգափոխման բնական անցքերը բացեք կամ մեխանիկական օգափոխման սարք տեղադրեք (արտանետման մեխանիկական անցք): Սարքավորումը երկար ժամանակ ինտենսիվորեն օգտագործելու դեպքում լրացուցիչ օգափոխուրյան կարիք է առաջանում, օրինակ՝ բացել պատուհանը կամ օգափոխել ավելի արդյունավետ ձևով, օրինակ բարձրացնել մեխանիկական օգափոխուրյան մակարդակը (եթե հենարավոր է):

⚠ Սույն ձեռնարկում արված ինֆորմացիային չհետևելու դեպքում կարող է իրդեն կամ պայրյուն տուածանալ, որը կարող է պատճառել գոյցի կամ անձի վնաս:

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

Այս ցուցումներն ու սարքավորումները պարունակում են կարեւոր անվտանգուրյան նախազգուշացումներ, որոնք պետք է դիտարկել ցանկացած ժամանակ: Սարքավորումը որևէ պատասխանատվուրյուն չի կրում այս անվտանգուրյան ցուցումներին չհետևելու, սարքերի ոչ պատշաճ օգտագործման և վերահսկողուրյան համակարգի սխալ տեղադրման համար:

⚠ ՆԱԽԱԶԳՈՒՇԱՑՈՒՄ. Սարքավորումը և դրա պարագաները տաքանում են օգտագործման ժամանակ: Պետք է անել այնպես, որպեսզի խուսափեք տաքացած մասերին դիպչելուց: 8 տարեկանից փոքր երեխաներին չպետք է քույլ տալ մոտենալ առանց հսկողուրյան:

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

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

⚠ ԶԳՈՒՇԱՑՈՒՄ. Պատրաստման գործընթացը պետք է վերահսկել: Կարբածամկետ պատրաստման գործընթացը պետք է անընդհատ վերահսկել:

⚠ ՆԱԽԱԶԳՈՒՇԱՑՈՒՄ. Ցուլու և ձերու պատրաստման գործընթացի ժամանակ սալօջախի առանց հսկողուրյան քողմելով կարող է վտանգավոր լինել, քանի որ կա հրդեհի վտանգ: Եթե քաղաքացի մարել կրակը ջրով, այլ անջատեք սարքավորումը, իսկ եետո ծածկեք կրակը օր. կափարիչով կամ կրակի համար նախատեսված ծածկոցով:

⚠ Զի կարելի սալօջախի օգտագործել, որպես աշխատանքային մակերես կամ հենարան: Հագուստը կամ

այլ դյուրավիա նյութերը հեռու պահեք սարքավորումից մինչև դրա բոլոր բաղադրիչներն ամբողջուրյամբ սառչեն - կա հրդեհի վտանգ:

⚠ Դատ 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 անձինք ովկեր ունեն բույլ ֆիզիկական, զգայական և մտավոր կարողությունները և սարքերի վերաբերյալ փորձի և գիտելիքի պակաս, կարող են առնչվել այդ սարքերի հետ, եթե նրանց տրվել է դրանց օգտագործման համար անհրաժեշտ անվտանգուրյան ցուցումները, 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 խորհրդավորացնեան:

⚠ ԶԳՈՒՇԱՑՈՒՄ. Սալիկի ապակու կոտրվելու դեպքում անհրաժեշտ է անմիջապես անջատել բույրը այրիչները և էլեկտրական տաքացման տարրերը և սարքավորումն անջատել էլեկտրանատակարումներ: - Զի կարելի դիպչել սարքավորման մակերեսին. Զի կարելի օգտագործել սարքավորումը

 Ապակե կափարիչը կարող է կոտրվել, եթե այն գերտափանա: Անջատեք բույրը այրիչները և էլեկտրական սալիկները, նախքան կափարիչը փակելը: Զի կարելի կափարիչը փակել, եթե այրիչը միացած է:

⚠ ՆԱԽԱԶԳՈՒՇԱՑՈՒՄ. Սարքավորումը և դրա պարագաները տաքանում են օգտագործման ժամանակ: Պետք է անել այնպես, որպեսզի խուսափեք տաքացած մասերին դիպչելուց: 8 տարեկանից փոքր երեխաներին չպետք է քույլ տալ մոտենալ առանց հսկողուրյան:

⚠ Եթե սարքավորումն անուշաբրուրյան մի մասներ մրերքը 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 դյուրավիա նյութերը հեռու պահեք սարքավորումից մինչև դրա բոլոր բաղադրիչներն ամբողջուրյամբ սառչեն - կա հրդեհի վտանգ: Միւս գոյն եղել՝ յուղով և ձեթով հարուստ մրերքներ պատրաստելիս կամ ալկոհոլային խմիչքներ պիտելացնելիս - կա հրդեհի վտանգ: Օգտագործեք վառարանի համար նախատեսված ձեռնոցներ բավաները և մյուս պարագաները հանելու համար: Պատրաստման ավարտին, գզոււրյամբ բացեք դուռը, որպեսզի տաք օդը կամ գոլորչին աստիճնաբար դուրս գա նախքան խոռոչի մեջ քանի դնելը - այրվածքները ստանալու վտանգ կա: Զի կարելի խոչընդունել վառարանի առջևի տաք օդային անցքերին - կա հրդեհի վտանգ:

⚠ Զգույց եղել, եթե վառարանի դուռը բաց է կամ վար դիրքում է, որպեսզի խուսափեք դուռներ հարվածելուց:

⚠ ԶԳՈՒՇԱՑՈՒՄ. Այս սարքավորումը նախատեսված չէ արտաքին անջատման սարքով շահագործելու համար, ինչպիսի են ժամանակաշափր կամ հեռակառավարվող համակարգը:

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

⚠ Հինչպիսիք են՝ խանութիւններում, գրասենյակներում և այլ աշխատանքային միջավայրերում աշխատակազմի համար նախատեսված խոհանոցային տարածքներում, գյուղատնտեսական տներում, հյուրանոցների, մոքելների և այլ բնակելի միջավայրերի հաճախորդների կողմից:

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

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

⚠ Զի կարելի սարքավորման մեջ կամ դրա մոտ դնել պայրուցիկ կամ դյուրավառ նյութեր (օր.՝ բենզինի կամ աերոգոլի տարաներ). կա հրդեհի բոնկման հավանականություն:

⚠ Օգտագործեք այնպիսի կարսաներ և քալվաներ, որոնց հատակի լայնությունը համապատասխանում է այրիչին կամ մի փոքր է մեծ (տես հատուկ այլուսակը): Ստուգեք, որպեսզի վանդականադերի վրա դրված կարսաները սալօշախի եզրերից դուրս չլինեն:

⚠ Ցանցերի սխալ օգտագործումը կարող է վիճաս հասցնել սալօշախին: Չի կարելի ցանցի վերին մասը դեպի ներքև դնենել կամ դրանից սահեցնել սալօշախի վրայով:

Մի բոլոք որպեսզի այրիչի կրակը տարածվի թափայի եզրերավ

Չի կարելի օգտագործել. Թուցք քալվաներ, պինձե քարերից կամ քրծաքարից քալվաներ և կարսաներ: Ձերմայնին դիմուլուրներ, ինչպիսիք են մետաղական ցանցը կամ դրա ցանկացած այլ տեսակ: Եթեր այրիչներ միաժամանակ՝ մեկ հանրի համար (օր.՝ ձկնա կարսա):

Հնարավոր կ գագի մատկարարման հետ կապված որու պայմաններ այրիչի բռնկումը դժվարացնեն, այս դեպքում խորհուրդ է արվում կրկնել գործուրուրումը՝ կրնակը պատելով ավելի բայց կրակով:

Սալօշախի տեղադրման համար խնդրում են հայել դրա տեղադրման հրահանգները՝ ներս ենուալսուրյունը պահպանելու համար:

Ցանցերի վրա առևա պատասխանը ունի առի ներկայացնում էրկեխաների համար: Ցանցերը հանդիպու հետո խնդրում են ստուգել, որպեսզի բարու ստուկները ներս տեղադրված լինեն:

ԳԱԶԻ ՄԻԱՅՑՈՒՄ

⚠ ՆԱԽԱԶԳՈՒՇԱՅՑՈՒՄ. Նախֆան տեղադրումը, համոզվել, որ տեղական բաշխման պայմանները (գագի բնույթը և գագի հիմումը) և սարքի կարգավորումները համապատասխանում են:

⚠ Ստուգեք, որպեսզի գագի մատակարարման հիմումը համապատասխանի Աղյուսակ 1-ում նշված արժեքներին («Այրիչի և ծորակի մասնագրեր»):

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

⚠ ՆԱԽԱԶԳՈՒՇԱՅՑՈՒՄ. Այս սարքը միացված չէ այրման ապրանքների արտանետման սարքավորմանը: Այն պետք է տեղադրվի և միացվի տեղադրման գործող կանոնակարգերի համաձայն: Հատուկ ուժադրություն պետք է դարձնել օգակինմանը առնչվող համապատասխան պահանջներին:

⚠ Եթե սարքը միացված է հեղուկ գագին, կարգավորիչ պտուտակը պետք է ամրացնել հնարավորին ամուր:

⚠ ԿԱՐԵԿՈՒՄ. Եթե գագի ցիլինդրը ընդունվում է, գագի ցիլինդրը կամ գագի կոնսեները պատշաճ պետք է տեղադրվեն (ուղղահայաց ուղղվածություն):

⚠ ՆԱԽԱԶԳՈՒՇԱՅՑՈՒՄ. Այս գործներացը պետք է իրականացվի որպակավորված տեխնիկի կողմից:

⚠ Միայն նկուն և կարծ մետաղյա խողովակ օգտագործեք գագի միացման համար:

⚠ Միացում կարծ խողովակի հետ (պղինձ կամ պղպատ): Գագի համակարգին միացումը պետք է իրականացվի այնպես, որ սարքի վրա որևէ լարվածություն չկիրառվի: Գոյություն ունի կարգավորվող էլածն խողովակի, որը մոնտաժվում է սարքի մատակարարման կորպիչին և այն մոնտաժվում է մեկուսիչով՝ արտահոսքի կանոնագրելման նպատակով: Մեկուսիչը պետք է միշտ փոխել խողովակի կցանասի պատելուց հետո (մեկուսիչը տրամադրվում է սարքի հետ): Գագի մատակարարման խողովակի կցանասը ակոսավոր 1/2 գագի ցիլինդրային այլ դեսալի մեջ մտնող տեսակի կցորդիչ է:

⚠ Ճկուն առանց կցորդիչի շժանգոտող պղպատից խողովակի միացում ակոսավոր կցորդիչին: Գագի մատակարարման խողովակի կցանասը ակոսավոր 1/2 գագի ցիլինդրային այլ դեսալի մեջ մտնող տեսակի կցորդիչ է: Այս խողովակները այնպես պետք է տեղադրվին, որ երբեք չգերազանցեն 2000 մմ՝ ամբողջովին ձգելու դեպքում: Եթե արդեն միացումն իրականացված է, համոզվել, որ նկուն մետաղական խողովակը չի դիպչում որևէ շարժվող մասերի և սեղմված չէ: Օգտագործեք միայն այնպիսի խողովակներ և մեկուսիչներ, որոնք համապատասխանում են Ազգայինգործող կանոնակարգերին:

⚠ ԿԱՐԵՎՈՒՄ. Եթե շժանգոտող պղպատե 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 երկայնուով:

⚠ Սարքը պետք է միացվի գագի հիմնական մատակարարման կետին կամ գագի ցիլինդրին գործող Ազգային կանոնակարգերի համաձայն: Նախֆան միացումն իրականացնելը, համոզվել, որ սարքը համատեկելի է գագի մատակարարման հետ, որը ուզում է օգտագործել: Եթե դա այդպես չէ, ապա հետևեք «Այլ տեսակի գագ կարգավորում» պարբերությունում նշված հրահանգներին:

⚠ Գագի մատակարարմանը միահալուց հետո, օհառային ջրով ստուգել արտահոսքը: Վառեք այրիչները և պատեք կոնսեները առավելագույն 1* դիրքից նվազագույն 2* դիրքին՝ կրակի կայունության ստուգման համար:

⚠ Միացումը գագի ցանցին կամ գագի մխոցին կարող է իրականացվել օգտագործելով նկուն ուստին կամ պղպատե փողքակ համաձայն ընթացիկ ապային օրենսդրության:

ԱՅԼ ՏԵՍԱԿԻ ԳԱԶԻ ԿԱՐԳԱՎՈՐՈՒՄ

⚠ Սարքավորումը գագի այլ տեսակի հարմաքեցնելու համար, բան այն նախատեսված է, (նշված է տեխնիկական տվյալների տախտակին), հետևեք տեղադրման գծագրերից հետո նշված բայլերին:

ՏԵՂԱԴՐՈՒՄ

⚠ Սարքավորումը պետք է տեղադրեն երկու կամ ավելի տնելիք. կա վնասվածք ստանալու հավանականություն. Փարերավորումից հանելու և տեղադրելու համար օգտագործեք պատշաճակի օգտագործումներից հետո նշված բայլերին:

⚠ Էլեկտրական և գագի միացումները պետք է համապատասխանեն տեղի կանոնակարգերին:

⚠ Տեղադրումը՝ ներառյալ ջրամատակարարումը (առկայության դեպքում), էլեկտրամիացումները և վերանորոգման աշխատանքները պետք է իրականացվեն որակավորված տեխնիկի կողմից: Զի կարելի վերանորոգել կամ փոխել սարքի որևէ մաս, եթե տվյալ արտադրանքի ձևոնարկում հշված չէ: Եթեխաներին պետք է հեռու պահել տեղադրման վայրից: Սարքավորումը փարերավորումից հետո պետք է համոզվել, որ այն չի վնասվել տեղափոխման ժամանակ: Խնդիրների դեպքում կապ հաստատեք մատակարարի կամ Զեր մոտակա Վաճառված Ապրանքների Սպասարկման Շառայության հետ: Տեղադրելուց հետո, փարերավորման նյութերը (պլաստմաս, փրփրավլաստմասե մասեր և այլն) պետք է պահել, որպեսզի դրանք հասանելի չլինեն երեխաներին. Կա շնչառեղան լինելու հավանականություն: Սարքավորումը չպետք է միացված լինի հոսանքին նախքան տեղադրելը. կա էլեկտրահարթելու հավանականություն: Տեղադրման ընթացքում համոզվեք որ սարքավորումը չի վնասել հոսանքի մալուխը. կա էլեկտրահարթելու հավանականություն: Ակտիվացրեք սարքավորումը միայն, եթե տեղադրումն ավարտել եք:

⚠ ՆԱԽԱԶԳՈՒՇԱՑՈՒՄ. Սարքի և վերջինիս տեղադրման մերոդի ձևափոխումը կարևոր է բոլոր հավելյալ երկրներում տվյալ սարքի անվտանգ և նիւթ օգտագործման համար:

⚠ Օգտագործեք հրահանգներում հշված գազի նեշման համար նախատեսված նեշման կարգավորիչներ:

⚠ Սենյակը պետք է զինված լինի օդի արտանետման համակարգով, որը դուրս է մղում կիզումից տուածածքածածք:

⚠ Սենյակում պետք է պատշաճ օդի շրջանառություն իրականացվի, քանի որ այրման նորմալ իրականացման համար օդ է անհրաժեշտ: Օդի հոսքը պետք է $2 \text{ m}^3/\text{d}\text{-ից}$ քիչ գործող հոսանքի մեջ կՊ-ի համար:

⚠ Օդի շրջանառության համակարգը կարող է օդ կլանել անմիջապես դրակա 100 սմ² ներքին հատման հատվածով խողովակի միջոցով: բացվածքը չպետք է լինեն կոմունալ սենյակներ, նեշասենյակներ կամ երդեկի վտանգ պարունակող սենյակներ:

⚠ Համակարգը կարող է նաև անուղղակի կերպով արամադրել կիզման համար անհրաժեշտ օդը, օրինակ՝ հարկան սենյակներից, որտեղ տեղադրված է օդի շրջանառության խողովակներ, ինչպես նկարագրված է վերևում: Սակայն, դրանք չպետք է լինեն կոմունալ սենյակներ, նեշասենյակներ կամ երդեկի վտանգ պարունակող սենյակներ:

⚠ Հեղուկը գազը ընկղություն է հատակին, քանի որ այն օդից ծանր է: Այդիսկ պատճառով, ՀԳ ցիլինդրներ պարունակող սենյակները պետք է ունենան օգանցներ, որոնք դուրս կմղեն գազը արտահոսի դեպքում: Սա նշանակում է, որ LPG ցիլինդրները, որոնք մասնակի կամ ամբողջովին լցված են, չպետք է տեղադրվեն կամ պահպեն սենյակներում կամ պահեստներում, որոնք ներքնահարկում են գոնիվում (նկուղ և այլն): Խորհուրդ է տրվում պահել միայն սենյակում օգտագործվող ցիլինդրը, որը տեղադրված լինի այնպես, որ արտաքին աղբյուրներից տուածածքը չերմությունը չազդի վերջինս դրա (վառարաններ, բուխարիներ, գազօջախներ և այլն), որը կարող է ցիլինդրի ջերմությունը 50°C-ից բարձրացնել:

Եթե դժվարանում եք պատել այրիչի կոճակները, ապա կապ հաստատեք Վաճառական Ապրանքների Սպասարկման Կենտրոնի հետ, որտեղ կարող են վոխել այրիչի վականությունը, եթե հայտնաբերվել է վխով:

Օգտագործման և չեղմության տարածման համար օգտագործվող անցքերը երբեք չպետք է փակել:

⚠ Զի կարելի սարքավորումը հանել իր փրփրավլաստե հիմքից՝ մինչև տեղադրելը:

⚠ Սարքը չի կարելի տեղադրել դեկորատիվ դռան հետևում - երդեկի բոնկման վտանգ կա:

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

 ՆԱԽԱԶԳՈՒՇԱՑՈՒՄ. Որպեսզի սարքավորումը ընռ չգա, անհրաժեշտ է տեղադրել տրամադրված պահող շղթայով: Տես տեղադրման հրահանգները:

Էլեկտրասենյակաւ ՆԱԽԱԶԳՈՒՇԱՑՈՒՄՆԵՐ

⚠ ԿԱՐԵՌՈՐ. Տեղեկություններ սպասում ընթացիկ եւ լարման ներկայացված են գործարանային ափսեի:

⚠ Տեխնիկական տվյալների սանդղակը գտնվում է գազօջախի առջևուի ծայրին (տեսանելի է, եթե դուռը բաց է):

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

⚠ Հոսանքի մալուքը պետք է բավականաչափ երկար լինի սարքին միացնելու համար: Զի կարելի բառել հոսանք մասամբարարող մալուխը:

⚠ Զի կարելի օգտագործել երկարացման լարեր, բազմաթիվ վարդակներ կամ աղապատերներ: Էլեկտրական բաղադրիչները չպետք է հասանելի լինեն օգտագործողին տեղադրելուց հետո: Զի կարելի օգտագործել սարքավորումը, եթե Զեր ձեռները թաց են կամ ոտարքութիւն են: Զի կարելի սարքավորումը շահագործել, եթե դրա մալուխը կամ խրոցակը վնասված են, պատշաճ կերպով չի աշխատում, վնասված է կամ ընկել է:

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

⚠ Եթե անհրաժեշտ է հոսանքի մալուխը փոխել, ապա կապ հաստատեք լիազորված սպասարկման կենտրոնի հետ:

⚠ ՆԱԽԱԶԳՈՒՇԱՑՈՒՄ. Համոզվեք որ սարքավորումն անջատված է նախքան լամպը փոխելը, որպեսզի խուսափեք էլեկտրահարվելու հավանականությունից:

ՄԱՐԳՐՈՒՄ ԵՎ ՊԱՀՊԱՆՈՒՄԸ

⚠ ՆԱԽԱԶԳՈՒՇԱՑՈՒՄ. Ստուգե՛ք՝ արդյունք սարքավորումն անջատված է հոսանքի մատակարարումից, նախքան սպասարկման որևէ գործողությունները կամ սարքավորված անձանց կողմից՝ վտանգից խուսափելու համար - կա էլեկտրահարվելու վտանգ:

⚠ Զի կարելի օգտագործել կոպիտ հղիող մաքրիչներ կամ սուր ծայրով մետաղայ բերիչներ վառարաններ, բուխարիներ, գազօջախներ և այլն, որը կարող է ցիլինդրի ջերմությունը 50°C-ից բարձրացնել:

ľehkotlivelý materiál, napríklad hliník, ktorého súčasťou je kov, ktorý je vystavený vysokým teplotám.

⚠️ Ak je spotrebič vystavený vysokým teplotám, môže dojde k jeho poškodeniu alebo výbuchu.

⚠️ Žiadame vás, aby ste pri používaní spotrebiča vždy dodržiavali tieto bezpečnostné pokyny:

⚠️ **NEVÝSTAVUJTE SPOREBICI NA VYSOKÉ TEPLOTY.** Spotrebič nesmí byť vystavený teplote vyššej ako 50°C.

⚠️ **NEVÝSTAVUJTE SPOREBICI NA VYSOKÉ TEPLOTY.** Spotrebič nesmí byť vystavený teplote vyššej ako 50°C.

⚠️ **NEVÝSTAVUJTE SPOREBICI NA VYSOKÉ TEPLOTY.** Spotrebič nesmí byť vystavený teplote vyššej ako 50°C.

SK **BEZPEČNOSTNÉ POKYNY**

DÔLEŽITÉ! PREČÍTAJTE SI A DODRŽIAVAJTE

⚠️ Tieto pokyny platia, ak je na spotrebiči symbol krajiny. Ak na spotrebiči symbol krajiny nie je, riadte sa technickými pokynmi, kde nájdete potrebný návod týkajúci sa úpravy spotrebiča na podmienky krajiny použitia.

⚠️ UPOZORNENIE: Pri používaní plynového sporáka vzniká v miestnosti, kde je inštalovaný, teplo, vlhkosť a produkty spaľovania. Dbajte, aby bola kuchyňa dobre vetraná, najmä keď sa spotrebič používa: nechajte prirodzené vetracie otvory otvorené alebo nainštalujte mechanické vetracie zariadenie (mechanický odsávací digestor). Dlhšie intenzívne používanie spotrebiča môže vyžadovať ďalšie vetranie, napríklad otvorením okna, alebo intenzívnejšie vetranie zvýšením úrovne mechanického vetrania (ak je to možné).



⚠️ Ak sa nebude presne držať informácií v tomto návode, môže to spôsobiť požiar alebo výbuch, ktoré budú mať za následok škodu na majetku alebo zranenia.

Pred použitím spotrebiča si prečítajte tieto bezpečnostné pokyny. Uchovajte ich poruke pre budúce použitie.

V týchto pokynoch a na samotnom spotrebiči sú uvedené dôležité upozornenia týkajúce sa bezpečnosti, ktoré treba vždy dodržiavať. Výrobca odmieta zodpovednosť v prípade nedodržania týchto bezpečnostných pokynov, nenáležitého používania spotrebiča alebo nesprávneho nastavenia ovládania.

⚠️ **UPOZORNENIE:** Spotrebič a jeho prístupné časti sa počas používania zahrievajú. Dávajte pozor, aby ste sa nedotkli ohrevných článkov. Nedovoľte, aby sa deti mladšie ako 8 rokov priblížili k rúre, pokiaľ nie sú nepretržite pod dozorom.

⚠️ **UPOZORNENIE:** Ak je varný panel puknutý, spotrebič nepoužívajte – nebezpečenstvo zásahu elektrickým prúdom.

⚠️ **UPOZORNENIE:** Nebezpečenstvo požiaru: Neskladujte predmety na varných povrchoch.

⚠️ **UPOZORNENIE:** Pri varení musí byť spotrebič pod dohľadom. Pri krátkodobom varení musí byť spotrebič pod nepretržitým dohľadom.

⚠️ **UPOZORNENIE:** Varenie na tuku alebo oleji bez dozoru môže predstavovať nebezpečenstvo a môže mať za následok vznik požiaru. NIKDY sa nepokúšajte uhasiť požiar vodou. Vypnite spotrebič a následne zakryte plameň, napr. pokrievkou alebo hasiacim rúškom.

⚠️ Nepoužívajte varnú dosku ako pracovnú alebo odkladaciu plochu. Oblečenie a iné horľavé materiály uchovávajte mimo spotrebiča, kým všetky komponenty úplne nevychladnú – hrozí nebezpečenstvo vzniku požiaru.

⚠️ Veľmi malé deti (0 – 3 roky) by sa nemali zdržiavať v okolí spotrebiča. Malé deti (3–8 rokov) nepúštajte k spotrebiču bez dozoru. Deti od 8 rokov a osoby so zníženými fyzickými, zmyslovými a mentálnymi schopnosťami alebo s nedostatkom skúseností a znalostí môžu používať tento spotrebič len v prípade, ak sú pod dozorom alebo dostali pokyny týkajúce sa používania spotrebiča bezpečným spôsobom a chápu hroziace nebezpečenstvá. Deti sa so spotrebičom nesmú hrať. Čistenie a používateľskú údržbu nesmú vykonávať deti bez dozoru.

⚠️ UPOZORNENIE: V prípade, že sa rozbije sklo na varnej doske, ihned vypnite všetky horáky a elektrické ohrevacie teleso a spotrebič odpojte od prívodu napäťa; – nedotýkajte sa povrchu spotrebiča, -spotrebič nepoužívajte.

⚠️ Sklený kryt môže puknúť, keď sa zohreje. Pred zatvorením krytu vypnite všetky horáky a elektrické platničky. Ak sú horáky zapnuté, kryt nezatvárajte.

⚠ UPOZORNENIE: Spotrebič a jeho prístupné časti sa počas používania zahrievajú. Budte opatrní, aby nedošlo ku kontaktu s ohrevnými článkami. Nepúšťajte k spotrebiču deti mladšie ako 8 rokov, pokiaľ nie sú nepretržite pod dozorom.

⚠ Nikdy nenechávajte spotrebič bez dozoru pri sušení potravín. Ak je spotrebič vhodný na použitie teplotnej sondy, používajte len teplotnú sondu odporúčanú pre túto rúru – nebezpečenstvo požiaru.

⚠ Oblečenie a iné horľavé materiály uchovávajte mimo spotrebiča, kým všetky komponenty úplne nevychladnú – nebezpečenstvo vzniku požiaru. Vždy dávajte pozor pri príprave jedál obsahujúcich veľké množstvá tuku, oleja alebo pri pridávaní alkoholických nápojov – nebezpečenstvo vzniku požiaru. Na vyberanie pekáčov a príslušenstva používajte špeciálne kuchynské rukavice. Na konci prípravy jedla opatrne otvorte dvierka, aby horúci vzduch či para mohli postupne uniknúť, až potom vyberte jedlo znútra rúry – nebezpečenstvo popálenín. Neblokujte vetracie otvory na horúci vzduch na prednej strane rúry – nebezpečenstvo vzniku požiaru.

⚠ Ked' sú dvierka otvorené alebo vyklopené, dávajte pozor, aby ste do nich nevrazili.

POVOLENÉ POUŽÍVANIE

⚠ UPOZORNENIE: Spotrebič nie je určený na ovládanie prostredníctvom externého prepínacieho zariadenia, ako je časovač, ani samostatným diaľkovým ovládačom.

⚠ Tento spotrebič je určený na použitie v domácnosti alebo na podobné účely ako napr.: v oblastiach kuchyneiek pre personál v dielňach, kanceláriach a iných pracovných prostrediach; na farmánoch; pre hostí v hoteloch, moteloch alebo iných ubytovacích zariadeniach.

⚠ Nie je povolené používať ho na iné účely (napr. vykurovanie miestnosti).

⚠ Tento spotrebič nie je určený na profesionálne používanie. Spotrebič nepoužívajte vonku.

⚠ Do spotrebiča ani do jeho blízkosti neumiestňujte horľavé materiály (napr. benzín alebo aerosolové nádoby) – riziko požiaru.

⚠ Používajte hrnce a panvice s rovnakým priemerom dna, ako je priemer varných zón, alebo o niečo väčším (pozrite špeciálnu tabuľku). Nedovoľte, aby hrnce na mriežkach presahovali cez okraj varnej dosky.

⚠ Nevhodné používanie mriežky môže zapríčiniť poškodenie varnej dosky: nekladte preto mriežku opäčne, ani ju neposúvajte po ploche platne.

Nedovoľte, aby plameň horáka presahoval cez okraj panvice.

Neodporúčame Vám používať: Liatinové panvice, kameninové nádoby, hlinené kastróly alebo keramické hrnce. Rozptyľovače plameňa vo forme kovovej mriežky alebo iné. Použitie dvoch horákov súčasne pre jednu oválnu nádobu (napr. na prípravu ryby).

Ak by sa horák následkom špecifických podmienok pri miestnej dodávke plynu ľahko zapaloval, odporúčame vám zopakovať uvedený postup s gombíkom otočeným do polohy malého plameňa.

V prípade inštalácie digestora nad varnú plochu, prosím, dodržiavajte pokyny o správnych vzdialenosťach.

Ochranné gumené nožičky na mriežke predstavujú pre malé deti nebezpečenstvo zadusenia. Po odložení mriežky dbajte, aby boli všetky nožičky správne nasadené.

PLYNOVÁ PRÍPOJKA

⚠ UPOZORNENIE: Pred inštaláciou zabezpečte, aby boli podmienky miestnej rozvodnej siete (typ a tlak plynu) kompatibilné s konfiguráciou spotrebiča.

⚠ Skontrolujte, či tlak dodávaného plynu vyhovuje hodnotám uvedeným v tabuľke 1 (Špecifikácie horáka a dýzy).

⚠ UPOZORNENIE: Podmienky konfigurácie tohto spotrebiča sú uvedené na nálepke (alebo štítku s údajmi).

⚠ UPOZORNENIE: Tento spotrebič nie je pripojený k zariadeniu na odvod spalín. Musí byť nainštalovaný a pripojený v súlade s platnými pravidlami na inštaláciu. Mimoriadnu pozornosť venujte príslušným požiadavkám na vetranie.

⚠ Ak je spotrebič pripojený na skvapalnený plyn, regulačná skrutka musí byť utiahnutá čo najviac.

⚠ DÔLEŽITÉ: Ak je nainštalovaná plynová fľaša alebo plynový zásobník, musia byť správne osadené (vertikálne smerovanie).

⚠ UPOZORNENIE: Túto operáciu musí vykonať kvalifikovaný technik.

⚠ Na plynovú prípojku použite ohybnú alebo neohybnú kovovú rúrku.

⚠ Pripojenie s neohybnou rúrkou (medenou alebo oceľovou): Pripojenie k plynovej sústave musí byť vykonané takým spôsobom, aby spotrebič neboli vystavený žiadnemu napätiu. Na prívodnej rampe spotrebiča je upraviteľná kolenová potrubná tvarovka vybavená tesnením, aby sa zabránilo únikom. Po otáčaní potrubnej tvarovky treba tesnenie vždy vymeniť (tesnenie sa dodáva so spotrebičom). Potrubná tvarovka pre prívod plynu má vonkajší 1/2-palcový závit.

⚠ Pripojenie ohybnej rúrky z nehrdzavejúcej ocele bez kolien k závitovému pripojeniu: Potrubná tvarovka pre prívod plynu má vonkajší 1/2-palcový závit. Potrubia musia byť nainštalované tak, aby pri úplnom natiahnutí nepresahovali 2 000 mm. Po pripojení sa ubezpečte, že ohybné kovové potrubie sa nedotýka žiadnych pohyblivých častí a nie je stlačené. Používajte iba potrubia a tesnenia, ktoré sú v súlade s vnútrostátnymi predpismi.

⚠ DÔLEŽITÉ: Ak je použitá antikorová rúrka, musí byť nainštalovaná tak, aby sa nedotýkala žiadnej pohyblivej časti nábytku (napr. zásuvky). Musí prechádzať oblasťou, kde nie sú žiadne prekážky a kde je možné skontrolovať ju po celej jej dĺžke.

⚠ Spotrebič by mal byť pripojený k zdroju dodávky plynu alebo plynovej fľaši v súlade s aktuálnymi vnútrostátnymi predpismi. Pred pripojením sa presvedčte, či je spotrebič kompatibilný s prívodom plynu, ktorý chcete použiť. Ak nie je, postupujte podľa pokynov uvedených v odseku „Prispôsobenie iným typom plynu“.

⚠ Po pripojení k prívodu plynu vykonajte kontrolu úniku použitím mydlovej vody. Zapálte horáky a otočte kohútiky z maximálnej polohy 1* do minimálnej polohy 2*, aby ste skontrolovali stabilitu plameňa.

⚠ Pripojenie k plynovej sieti alebo plynovej fľaši môže byť pomocou ohybnej gumovej alebo oceľovej hadice v súlade s platnými vnútrostátnymi predpismi.

PRISPÔSOBENIE INÝM TYPOM PLYNU

⚠ Aby ste prispôsobili spotrebič inému typu plynu, než je ten, pre ktorý bol vyrobený (uvedený na typovom štítku), postupujte podľa krokov uvedených po inštalačných nákresoch.

INŠTALÁCIA

⚠ So spotrebičom musia manipulovať a inštalovať ho minimálne dve osoby – riziko zranenia. Pri vybaľovaní a inštalovaní používajte ochranné rukavice – riziko porezania.

⚠ Elektrické a plynové prípojky musia vyhovovať vnútrostátnym predpisom.

⚠ Inštaláciu, vrátane prívodu vody (ak je) a elektrického zapojenia a taktiež opravy musí vykonávať kvalifikovaný technik. Nikdy neopravujte ani nevymieňajte žiadnu časť spotrebiča, ak to nie je uvedené v návode na používanie. Nepúšťajte deti k miestu inštalácie. Po vybalení spotrebiča sa uistite, že sa počas prepravy nepoškodil. V prípade problémov sa obráťte na predajcu alebo popredajný servis. Po inštalácii treba odpad z balenia (plasty, kusy polystyrénu a pod.) uložiť mimo dosahu detí – nebezpečenstvo udusenia. Pred vykonávaním inštalačných prác musíte spotrebič odpojiť od elektrického napájania – nebezpečenstvo zásahu elektrickým prúdom. Počas inštalácie dávajte pozor, aby ste spotrebičom nepoškodili napájací kábel – nebezpečenstvo požiaru alebo zásahu elektrickým prúdom. Spotrebič zapnite až po úplnom dokončení inštalácie.

⚠ UPOZORNENIE: Úprava spotrebiča a spôsob jeho inštalácie sú základom bezpečného a správneho používania vo všetkých ďalších krajinách.

⚠ Použite regulátory tlaku vhodné pre tlak plynu uvedený v pokynoch.

⚠ Miestnosť musí byť vybavená systémom odsávania vzduchu, ktorý odstráni všetky spaliny.

⚠ Miestnosť musí umožňovať riadnu cirkuláciu vzduchu, pretože vzduch je potrebný pre normálne spaľovanie. Prúdenie vzduchu musí byť minimálne $2 \text{ m}^3/\text{h}$ na kW inštalovaného výkonu.

⚠ Systém cirkulácie vzduchu môže nasávať vzduch priamo zvonka cez potrubie s prierezom minimálne 100 cm^2 ; otvor musí byť chránený pred upchatím.

⚠ Systém môže zabezpečovať vzduch potrebný na spaľovanie aj nepriamo, t. j. zo susedných miestností vybavených potrubím na cirkuláciu vzduchu, ako je opísané vyššie. Tieto miestnosti však nesmú byť spoločenské miestnosti, spálne alebo miestnosti, ktoré môžu predstavovať riziko požiaru.

⚠ Skvapalnený ropný plyn klesne naspodok, pretože je ľahší ako vzduch. Preto aj miestnosti, kde sa nachádzajú fľaše s LPG, musia byť vybavené vetracími otvormi, aby v prípade netesnosti mohol plyn uniknúť. To znamená, že fľaše s LPG, čiastočne alebo úplne plné, sa nesmú inštalovať ani skladovať v miestnostiach alebo skladoch, ktoré sú pod zemou (pivnice a pod.). Odporuča sa uchovávať v miestnosti iba fľašu, ktorá sa používa, a umiestniť ju tak, aby nebola vystavená teplu z vonkajších zdrojov (pece, kozuby, sporáky a pod.), ktoré by mohli zvýšiť teplotu fľaše nad 50°C .

V prípade, že sa gombíky horákov otáčajú ľahko, kontaktujte popredajný servis, ktorý môže kohútik horáka vymeniť, ak sa zistí, že je chybný. Otvory slúžiace na vetranie a rozptýlenie tepla nesmú byť nikdy prikryté.

Spotrebič vyberte z polystyrénevej penovej základne až tesne pred inštaláciou.

⚠ Neinštalujte spotrebič za dekoratívne dvierka – nebezpečenstvo požiaru.

 Ak je sporák umiestnený na podstavci, musí byť v rovine a pripojený k stene upevňovacou reťazou, aby sa nezošmykol z podstavca.

 **UPOZORNENIE:** Aby sa spotrebič neprevrhol, musí byť nainštalovaná priložená upevňovacia reťaz. Informácie nájdete v návode na inštaláciu.

VAROVANIA PRI POUŽÍVANÍ ELEKTRICKÉHO SPOTREBIČA

⚠ DÔLEŽITÉ: Informácie o spotrebe prúdu a napäťia sú uvedené na typovom štítku.

⚠ Typový štítek je umiestnený na prednom okraji rúry, viditeľný pri otvorených dvierkach.

⚠ Spotrebič sa musí dať odpojiť od napájania bud' vytiahnutím zástrčky, pokiaľ je ľahko dostupná, alebo prostredníctvom prístupného viacpólového prepínača nainštalovaného pred zásuvkou podľa predpisov pre domovú elektroinštaláciu a spotrebič musí byť uzemnený v súlade s národnými bezpečnostnými normami pre elektrotechniku.

⚠ Prívodný elektrický kábel musí byť dostatočne dlhý, aby sa spotrebič, zabudovaný do kuchynskej linky, dal zapojiť do elektrickej siete. Neťahajte za napájací elektrický kábel.

⚠ Nepoužívajte predĺžovacie káble, rozdvojky ani adaptéry. Po inštalácii spotrebiča nesmú byť jeho elektrické časti prístupné používateľom. Nepoužívajte spotrebič, ak ste mokrí alebo bosí. Spotrebič nepoužívajte, ak má poškodený napájací kábel alebo zástrčku, ak nefunguje správne, či ak bol poškodený alebo spadol.

⚠ Ak je poškodený napájací elektrický kábel, musí ho výrobca, jeho autorizovaný servis alebo podobne kvalifikované osoby nahradí rovnakým káblom, aby sa predišlo nebezpečenstvu zásahu elektrickým prúdom.

⚠ Ak je potrebné vymeniť napájací kábel, obráťte sa na autorizovaný servis.

⚠ UPOZORNENIE: Pred výmenou žiarovky sa uistite, že je spotrebič vypnutý, aby ste zabránili možnému zásahu elektrickým prúdom.

ČISTENIE A ÚDRŽBA

⚠ UPOZORNENIE: Pred údržbou vzdy dbajte, aby bol spotrebič vypnutý a odpojený od elektrickej siete; nikdy nepoužívajte zariadenie na čistenie parou – nebezpečenstvo zásahu elektrickým prúdom.

⚠ Na čistenie skla dvierok nepoužívajte drsné abrazívne čistiace prostriedky ani ostré kovové škrabky, pretože môžu poškriabať povrch, čo môže mať za následok rozbitie skla.

⚠ Nepoužívajte abrazívne alebo korozívne prostriedky, čističe s obsahom chlóru alebo drôtenky na panvice.

⚠ Pred údržbou alebo čistením sa presvedčte, či spotrebič vychladol. - hrozí nebezpečenstvo popálenia.

⚠ UPOZORNENIE: Pred výmenou žiarovky spotrebič vypnite – nebezpečenstvo zásahu elektrickým prúdom..

⚠ Aby ste predišli poškodeniu zariadenia elektrického zapáľovania, nepoužívajte ho, keď horáky nie sú na svojich miestach.

LIKVIDÁCIA OBALOVÝCH MATERIÁLOV

Všetky obalové materiály sa môžu na 100 % recyklovať a sú označené symbolom recyklácie . Rôzne časti obalu likvidujte zodpovedne, v plnom súlade s platnými miestnymi predpismi o likvidácii odpadov.

LIKVIDÁCIA DOMÁCICH SPOTREBIČOV

Tento spotrebič je vyrobený z recyklovateľných alebo znova použiteľných materiálov. Zlikvidujte ho v súlade s miestnymi predpismi o likvidácii odpadov. Podrobnejšie informácie o zaobchádzaní, obnove a recyklácii domáčich spotrebičov dostanete na príslušnom miestnom úrade, v zbernych strediskách alebo v obchode, kde ste spotrebič kúpili. Tento spotrebič je označený v súlade s Európskou smernicou 2012/19/ES o likvidácii elektrických a elektronických zariadení (OEEZ). Zabezpečením, že tento výrobok bude zlikvidovaný správnym spôsobom, pomôžete predchádzať potenciálnym negatívnym dopadom na životné prostredie a ľudské zdravie. Symbol  na spotrebiči alebo v sprievodných dokumentoch znamená, že s týmto výrobkom sa nesmie zaobchádzať ako s domovým odpadom, ale treba ho odovzdať v zbernom stredisku na recykláciu elektrických a elektronických zariadení.

RADY NA ÚSPORU ELEKTRICKEJ ENERGIE

Predohrev rúry používajte, iba ak je to uvedené v tabuľke na prípravu jedál alebo v recepte. Na pečenie používajte tmavé lakovane alebo smaltované formy, pretože oveľa lepšie pohlcujú teplo.

VYHLÁSENIA O ZHODE

Tento spotrebič splňa požiadavky na ekodizajn podľa nariadenia Komisie (EÚ) č. 66/2014 v súlade s európskou normou EN 60350-1.

Tento spotrebič splňa požiadavky na ekodizajn podľa nariadenia Komisie (EÚ) č. 66/2014 v súlade s európskou normou EN 60350-2.

Tento spotrebič splňa požiadavky na ekodizajn podľa nariadenia Komisie (EÚ) č. 66/2014 v súlade s európskou normou EN 30-2-1

RO

INSTRUCȚIUNI DE SIGURANȚĂ

IMPORTANT: TREBUIE CITITE ȘI RESPECTATE

⚠ Aceste instrucțiuni sunt valabile numai dacă simbolul ţării în care este utilizat aparatul este prezent pe acesta. Dacă simbolul corespunzător nu este prezent pe acesta, este necesar să consultați instrucțiunile tehnice, deoarece acestea conțin indicațiile necesare privind modificarea aparatului în funcție de condițiile de utilizare specifice țării respective.

⚠ ATENȚIE: Utilizarea unui aparat de gătit cu funcționare pe gaz are ca rezultat generarea de căldură, umiditate și produși combustibili în încăperea în care acesta este instalat. Asigurați-vă că bucătăria este bine ventilată, mai ales atunci când aparatul este în funcțiune: mențineți deschise orificiile de aerisire sau instalați un dispozitiv de ventilare mecanică (hotă cu extracție mecanică). Utilizarea intensivă și îndelungată a aparatului ar putea impune necesitatea unei ventilări suplimentare, de exemplu, deschiderea ferestrei sau o modalitate mai eficientă de ventilare, prin creșterea nivelului de ventilare mecanică (dacă este posibil).

⚠ Nerespectarea întocmai a informațiilor din acest manual poate cauza un incendiu sau o explozie, ducând la pierderi materiale sau vătămări corporale.

Înainte de a utiliza aparatul, citiți aceste instrucțiuni privind siguranță. Păstrați-le la îndemână pentru a le putea consulta și pe viitor.

Aceste instrucțiuni și aparatul îi sunt furnizează avertismente importante privind siguranță, care trebuie respectate întotdeauna. Producătorul nu își asumă nicio răspundere pentru nerespectarea acestor instrucțiuni de siguranță, pentru utilizarea necorespunzătoare a aparatului sau pentru setarea incorrectă a butoanelor de comandă.

⚠ AVERTISMENT: Aparatul și părțile sale accesibile se înfierbântă în timpul utilizării. Trebuie evitată atingerea rezistențelor. Copiii cu vîrstă mai mică de 8 ani nu trebuie lăsați să se apropie de aparat, cu excepția cazurilor în care sunt supravegheați în permanență.

⚠ AVERTISMENT: Dacă suprafața plitei este crăpată, nu folosiți aparatul - risc de electrocutare.

⚠ AVERTISMENT: Pericol de incendiu: Nu depozitați obiecte pe zonele de gătit.

⚠ ATENȚIE: Procesul de preparare trebuie să fie supravegheat. Un proces de preparare care durează puțin trebuie să fie supravegheat în permanență.

⚠ AVERTISMENT: Lăsarea plitei nesupravegheată în timpul preparării cu grăsimi sau ulei poate fi periculoasă – pericol de incendiu. Nu încercați NICIODATĂ să stingeți un incendiu folosind apă:

trebuie să opriți aparatul și apoi trebuie să acoperiți flacăra, de exemplu cu un capac sau cu o pătură ignifugă.

⚠ Nu utilizați plita ca suprafață de lucru sau suport. Nu amplasați articole vestimentare sau alte materiale inflamabile lângă aparat până când nu s-au răcit complet toate componentele acestuia - pericol de incendiu.

⚠ Nu lăsați aparatul la îndemâna copiilor foarte mici (0-3 ani). Nu lăsați aparatul la îndemâna copiilor mici (3-8 ani) decât dacă sunt supravegheati în permanență. Copiii cu vîrstă de peste 8 ani și persoanele cu capacitate fizice, senzoriale sau mintale reduse sau fără experiență și cunoștințe pot folosi acest aparat doar dacă sunt supravegheate sau au fost instruite cu privire la utilizarea în siguranță și înțeleg riscurile implicate. Copiii nu trebuie să se joace cu aparatul. Curățarea și întreținerea nu trebuie să fie efectuate de către copii fără a fi supravegheati.

⚠ ATENȚIE: În cazul spargerii sticlei plitei: închideți imediat toate arzătoarele și toate rezistențele electrice și deconectați aparatul de la sursa de alimentare; - nu atingeți suprafața aparatului; - nu utilizați aparatul

 Capacul din sticlă se poate sparge dacă este încălzit excesiv. Opriți toate arzătoarele și plăcile electrice înainte de a închide capacul. Nu închideți capacul dacă arzătorul este aprins

⚠ AVERTISMENT: Aparatul și părțile sale accesibile se înfierbântă în timpul utilizării. Trebuie evitată atingerea rezistențelor. Copiii cu vîrstă mai mică de 8 ani nu trebuie lăsați să se apropie de aparat, cu excepția cazurilor în care sunt supravegheati în permanență

⚠ Nu lăsați niciodată aparatul nesupravegheat în timpul deshidratării alimentelor. Dacă aparatul poate fi utilizat împreună cu o sondă, utilizați exclusiv o sondă de temperatură recomandată pentru acest cuptor - pericol de incendiu.

⚠ Nu amplasați articole vestimentare sau materiale inflamabile lângă aparat până când nu s-au răcit complet toate componentele acestuia - pericol de incendiu. Fiți întotdeauna atenți atunci când gătiți alimente bogate în grăsimi, ulei sau la adăugarea de băuturi alcoolice - pericol de incendiu. Folosiți mânuși pentru cuptor pentru a scoate tăvile și accesorii. La finalul procesului de preparare, deschideți ușa cu grijă, permîtând aerului sau aburului fierbinte să iasă treptat înainte de a accesa cavitatea - pericol de arsuri. Nu blocați orificiile de ventilare a aerului fierbinte din partea frontală a cuptorului - pericol de incendiu.

⚠ Acționați cu atenție atunci când ușa cuptorului este deschisă parțial sau complet, pentru a evita lovirea acesteia.

UTILIZAREA PERMISĂ

⚠ ATENȚIE: Aparatul nu trebuie să fie pus în funcțiune prin intermediul unui întrerupător extern, cum ar fi un temporizator, sau al unui sistem de comandă la distanță separat.

⚠ Acest aparat este proiectat pentru a fi utilizat în locuințe, precum și în alte spații similare, precum: bucătării destinate personalului din magazine, birouri și alte spații de lucru; ferme; de către clienții din hoteluri, moteluri, unități de cazare de tip „bed and breakfast” și alte spații rezidențiale.

⚠ Orice altă utilizare este interzisă (de ex. încălzirea încăperilor).

⚠ Acest aparat nu este destinat utilizării în scop profesional. Nu utilizați aparatul afară.

⚠ Nu depozitați substanțe explozive sau inflamabile (de ex. benzină sau doze de aerosoli) în interior sau în apropierea aparatului - risc de incendiu.

⚠ Utilizați oale și crătie cu diametrul bazei egal sau puțin mai mare decât diametrul arzătoarelor (consultați tabelul specific). Aveți grijă ca vasele de gătit așezate pe grătare să nu iasă în afara marginilor plitei.

⚠ Utilizarea necorespunzătoare a grătarelor poate duce la deteriorarea plitei: nu așezați grătarele cu susul în jos și nu le tărați pe suprafața plitei.

Aveți grijă ca flacăra arzătorului să nu se extindă dincolo de marginea vasului

Nu utilizați: Tigai din fontă, plăci de piatră pentru gătit, oale sau crătie din teracotă. Difuzoare de căldură, de tipul plaselor metalice sau de alte tipuri. Două arzătoare în același timp pentru un singur vas (de ex. o tavă de gătit pește).

În cazul în care condițiile locale specifice de distribuire a gazelor fac ca aprinderea arzătorului să fie dificilă, este indicat să repetați operația cu butonul rotit la poziția pentru flacără mică.

În cazul instalării unei hote deasupra plitei, consultați instrucțiunile care însoțesc hota pentru a identifica distanțele corecte de montare.

Piciorușele de protecție din cauciuc ale grătarelor reprezintă un pericol de asfixiere pentru copiii mici. După îndepărțarea grătarelor, vă rugăm să vă asigurați că toate piciorușele sunt montate corect.

RACORDAREA LA GAZ

⚠ AVERTISMENT: Înainte de instalare, asigurați-vă că condițiile de distribuție de la nivel local (tipul de gaz și presiunea gazului) sunt compatibile cu configurația aparatului.

⚠ Verificați dacă presiunea de alimentare cu gaz este conformă cu valorile specificate în tabelul 1 („Specificații privind arzătorul și duza”).

⚠ AVERTISMENT: Condițiile de configurare ale aparatului sunt specificate pe etichetă (sau pe placuța cu date tehnice).

⚠ AVERTISMENT: Acest aparat nu este conectat la un dispozitiv de evacuare a produselor de ardere. Dispozitivul trebuie să fie instalat și conectat în conformitate cu normele în vigoare privind instalarea. Trebuie să se acorde o atenție deosebită cerințelor relevante privind ventilația.

⚠ Dacă aparatul este racordat la o sursă de alimentare cu gaz lichefiat, șurubul de reglare trebuie să fie strâns cât mai mult posibil.

⚠ IMPORTANT: Când este instalată o butelie de gaz sau un recipient de gaz, acestea trebuie să fie așezate în mod adecvat (orientare verticală).

⚠ AVERTISMENT: Această operație trebuie să fie efectuată de un tehnician calificat

⚠ Folosiți numai furtunuri metalice flexibile sau rigide pentru racordul de gaz.

⚠ Racordarea la o țeavă rigidă (din cupru sau oțel): Racordul la sistemul de alimentare cu gaz trebuie să fie efectuat astfel încât să nu se exercite presiuni asupra aparatului. Pe rampa de alimentare a aparatului este prezent un racord în forma literei L reglabil care este prevăzut cu o garnitură care previne scurgerile. Garnitura trebuie să fie înlocuită întotdeauna după rotirea racordului (garnitura este livrată împreună cu aparatul). Racordul conductei de alimentare cu gaz este un racord 1/2 cilindric filetat de tip tată.

⚠ Racordarea unei țevi din oțel inoxidabil flexibile și fără sudură la un racord filetat: Racordul conductei de alimentare cu gaz este un racord 1/2 cilindric filetat de tip tată. Țevile trebuie să fie instalate astfel încât să nu aibă niciodată o lungime mai mare de 2000 mm atunci când sunt complet extinse. Odată ce a fost realizată racordarea, asigurați-vă că țeava metalică flexibilă nu intră în contact cu nicio componentă mobilă și că nu este presată. Utilizați numai țevi și garnituri care sunt conforme cu normele naționale.

⚠ IMPORTANT: Dacă se utilizează un furtun din oțel inoxidabil, acesta trebuie instalat astfel încât să nu atingă nicio componentă mobilă a mobilierului (de exemplu, un sertar). Trebuie să treacă printr-o zonă în care nu există obstacole și care să permită inspectarea furtunului pe toată lungimea sa.

⚠ Aparatul trebuie să fie racordat la rețeaua de alimentare cu gaz sau la butelia de gaz în conformitate cu normele naționale. Înainte de a efectua racordarea, asigurați-vă că aparatul este compatibil cu tipul de gaz pe care doriți să îl utilizați. În caz contrar, urmați instrucțiunile de la paragraful „Adaptarea la diferite tipuri de gaz”.

⚠ După racordarea la alimentarea cu gaz, verificați etanșeitatea folosind apă cu săpun. Aprindeți arzătoarele și roțiți butoanele de la poziția de maxim 1* la poziția de minim 2* pentru a verifica stabilitatea flăcării.

⚠ Racordarea la o rețea de alimentare cu gaz sau o butelie de gaz folosind un furtun de cauciuc sau de oțel flexibil, în conformitate cu legislația curentă.

ADAPTAREA PENTRU DIFERITE TIPURI DE GAZ

⚠ Pentru a adapta aparatul la un alt tip de gaz decât cel pentru care a fost fabricat acesta (indicat pe plăcuța cu date tehnice), urmați pașii

corespunzători, indicați după desenele aferente instalării.

INSTALAREA

⚠ Manevrarea și instalarea aparatului trebuie să fie efectuate de două sau mai multe persoane - risc de rănire. Folosiți mănuși de protecție la despachetare și instalare - risc de tăiere.

⚠ Conexiunile electrice și de gaz trebuie executate în conformitate cu reglementările locale.

⚠ Instalarea, inclusiv racordarea la rețeaua de alimentare cu apă (dacă este necesară) și la rețeaua de alimentare cu energie electrică, precum și reparațiile trebuie efectuate de un tehnician calificat. Nu reparați și nu înlocuiți nicio piesă a aparatului, dacă acest lucru nu este indicat în mod expres în manualul de utilizare. Nu lăsați copiii în apropierea zonei de instalare. După despachetarea aparatului, asigurați-vă că acesta nu a fost deteriorat în timpul transportului. Dacă apar probleme, contactați distribuitorul sau cel mai apropiat serviciu de asistență tehnică post-vânzare. Odată instalat aparatul, deșeurile de ambalaj (bucăți de plastic, polistiren etc.) nu trebuie lăsate la îndemâna copiilor - risc de asfixiere. Înainte de orice operație de instalare, aparatul trebuie să fie deconectat de la rețeaua de alimentare cu energie electrică - risc de electrocutare. În timpul instalării, aveți grijă ca aparatul să nu deterioreze cablul de alimentare - risc de incendiu sau de electrocutare. Activăți aparatul numai atunci când instalarea a fost finalizată.

⚠ AVERTISMENT: Modificarea aparatului și a metodei de instalare a acestuia sunt esențiale în vederea utilizării corecte și în siguranță a aparatului în toate țările ale căror simboluri nu sunt specificate pe acesta

⚠ Folosiți regulatoare de presiune potrivite pentru presiunea gazului precizată în instrucțiuni.

⚠ Încăperea trebuie să fie prevăzută cu un sistem de extracție a aerului care să eliminate din incintă gazele combustibile.

⚠ De asemenea, în încăpere trebuie să fie permisă circulația liberă a aerului, deoarece acesta este absolut necesar pentru o ardere normală. Debitul de aer nu trebuie să fie de sub 2 m³/h per kW de putere instalată.

⚠ Sistemul de circulație a aerului poate extrage aerul direct din exterior prin intermediul unei conducte cu o secțiune transversală internă de cel puțin 100 cm²; deschiderea nu trebuie să fie supusă blocajelor.

⚠ De asemenea, acest sistem poate asigura indirect aerul necesar pentru ardere, adică din încăperile adiacente prevăzute cu conducte de circulație a aerului, conform descrierii anterioare. Totuși, aceste încăperi nu trebuie să fie camere de

zi, dormitoare sau să comporte riscul de izbucnire a unui incendiu.

⚠️ Gazul petrolier lichefiat cade pe planșeu deoarece are o greutate mai mare decât cea a aerului. Astfel, încăperile în care se află butelii de GPL trebuie să fie de asemenea prevăzute cu orificii de aerisire pentru a se permite eliminarea gazului în cazul scurgerii acestuia. Acest lucru înseamnă că buteliile de GPL, încărcate parțial sau complet, nu trebuie să fie instalate sau depozitate în încăperi sau spații de depozitare aflate sub nivelul solului (pivnițe etc.). Este recomandat ca în încăperile să fie depozitată numai butelia utilizată, aceasta fiind poziționată într-un loc ferit de căldura produsă de sursele externe (cuptoare, șemineuri, sobe etc.) care ar putea determina creșterea temperaturii buteliei la o valoare de peste 50 °C.

Dacă întâmpinați dificultăți la rotirea butoanelor arzătorului, vă rugăm să contactați serviciul de asistență tehnică post-vânzare, care poate înlocui robinetul arzătorului dacă acesta este defect.

Deschiderile destinate ventilării și dispersiei căldurii nu trebuie să fie niciodată acoperite.

Nu scoateți aparatul din suportul său din polistiren decât în momentul instalării.

⚠️ Nu instalați aparatul în spatele unei uși decorative - pericol de incendiu.

⚠️ dacă produsul este amplasat pe o bază, acesta trebuie aliniat și fixat pe perete cu lanțul de fixare furnizat, pentru a preveni alunecarea aparatului de pe bază.

 **AVERTISMENT:** Pentru a preveni răsturnarea aparatului, trebuie instalat lanțul de fixare furnizat. Consultați instrucțiunile de instalare.

AVERTISMENTE PRIVIND ALIMENTAREA CU ENERGIE ELECTRICĂ

⚠️ IMPORTANT: Informațiile despre consumul de curent și tensiune sunt furnizate pe plăcuța cu date tehnice.

⚠️ Plăcuța cu datele tehnice este vizibilă pe marginea frontală a cuptorului, când se deschide ușa.

⚠️ Aparatul trebuie să poată fi deconectat de la rețeaua electrică fie prin scoaterea ștecherului din priză (dacă ștecherul este accesibil), fie prin intermediul unui intrerupător multipolar situat în amonte de priză, în conformitate cu normele privind cablurile electrice, și trebuie să fie împămânat în conformitate cu standardele naționale privind siguranța electrică.

⚠️ Cablul de alimentare trebuie să fie suficient de lung pentru a putea conecta aparatul la rețeaua de alimentare cu energie electrică, după ce a fost încastrat în mobilă. Nu trageți de cablul de alimentare.

⚠️ Nu utilizați prelungitoare, prize multiple sau adaptoare. După finalizarea instalării, componentele electrice nu trebuie să mai fie accesibile pentru utilizator. Nu utilizați aparatul dacă aveți părți ale corpului umede sau când sunteți desculți. Nu puneți în funcțiune acest aparat dacă are cablul de alimentare sau ștecherul

deteriorat, dacă nu funcționează corespunzător sau dacă a fost deteriorat sau a căzut pe jos.

⚠️ În cazul în care cablul de alimentare este deteriorat, acesta trebuie să fie înlocuit cu unul identic de către producător, agentul său de service sau alte persoane calificate, pentru a evita orice pericol sau risc de electrocutare.

⚠️ Dacă cablul de alimentare trebuie înlocuit, contactați un Centru de service autorizat.

⚠️ AVERTISMENT: Înainte de a înlocui becul, asigurați-vă că aparatul este oprit, pentru a evita posibilitatea electrocutării.

CURĂȚAREA ȘI ÎNTREȚINEREA

⚠️ AVERTISMENT: Asigurați-vă că aparatul este oprit și deconectat de la sursa de alimentare înainte de a efectua orice operație de întreținere; nu folosiți niciodată aparate de curățare cu aburi - risc de electrocutare.

⚠️ Nu utilizați substanțe de curățare abrazive sau răzuitoare metalice pentru a curăta geamul ușii; acestea pot zgâria suprafața, ceea ce poate duce la spargerea sticlei.

⚠️ Nu utilizați produse abrazive sau corozive, produse pe bază de clor sau bureți de sârmă pentru vase.

⚠️ Asigurați-vă că aparatul s-a răcit înainte de efectuarea oricărora activități de întreținere sau curățare. - pericol de arsuri.

⚠️ AVERTISMENT: Oprîți aparatul înainte de a înlocui becul - pericol de electrocutare.

⚠️ Pentru a evita deteriorarea dispozitivului electric de aprindere, nu-l utilizați atunci când arzătoarele nu sunt montate în locașurile lor.

ELIMINAREA AMBALAJULUI

Ambalajul este reciclabil în proporție de 100% și este marcat cu simbolul reciclării . Prin urmare, diferitele părți ale ambalajului trebuie eliminate în mod corespunzător și în conformitate cu normele stabilite de autoritățile locale privind eliminarea deșeurilor.

ELIMINAREA APARATELOR ELECTROCASNICE

Acest aparat este fabricat din materiale reciclabile sau reutilizabile. Eliminați-l în conformitate cu normele locale referitoare la eliminarea deșeurilor. Pentru informații suplimentare referitoare la tratarea, valorificarea și reciclarea aparatelor electrocasnice, contactați autoritățile locale competente, serviciul de colectare a deșeurilor menajere sau magazinul de unde ați achiziționat aparatul. Acest aparat este marcat în conformitate cu Directiva europeană 2012/19/UE privind deșeurile de echipamente electrice și electronice (DEEE). Asigurându-vă că acest produs este eliminat în mod corect, contribuți la prevenirea consecințelor negative asupra mediului înconjurător și sănătății persoanelor. Simbolul  de pe produs sau de pe documentele care îl însoțesc indică faptul că acest aparat nu trebuie eliminat ca deșeu menajer, ci trebuie predat la un centru de colectare corespunzător pentru reciclarea echipamentelor electrice și electronice.

RECOMANDĂRI PENTRU ECONOMISIREA ENERGIEI

Preîncălziți cuptorul numai dacă se specifică astfel în tabelul cu informații privind prepararea sau în rețeta dumneavoastră. Folosiți forme de copt închise la culoare, lăcuite sau emailate, pentru că absorb căldura mai bine.

DECLARAȚII DE CONFORMITATE

Acest aparat respectă cerințele de proiectare ecologică prevăzute de Regulamentul european nr. 66/2014, în conformitate cu standardul european EN 60350-1.

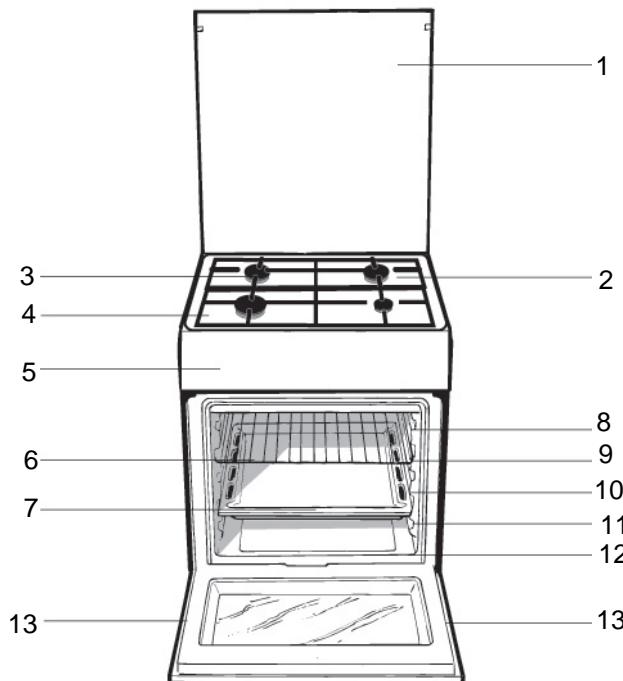
Acest aparat respectă cerințele de proiectare ecologică prevăzute de Regulamentul european nr. 66/2014, în conformitate cu standardul european EN 60350-2.

Acest aparat respectă cerințele de proiectare ecologică prevăzute de Regulamentul european nr. 66/2014, în conformitate cu standardul european EN 30-2-1



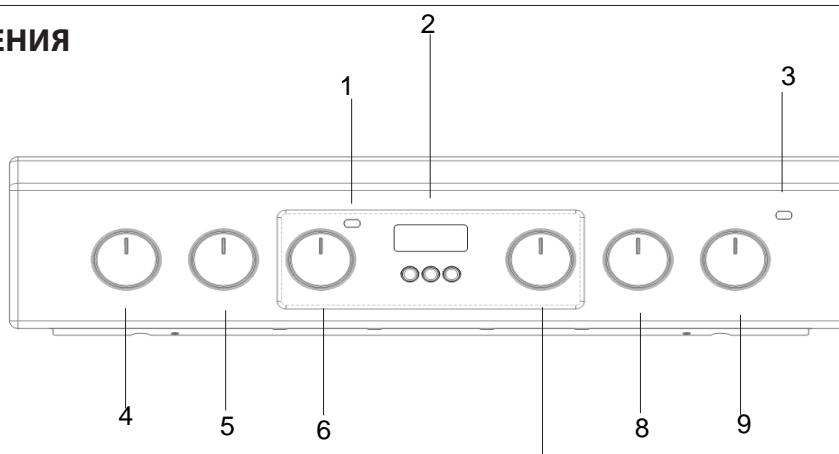
Прежде чем пользоваться прибором, внимательно прочтите руководство «Здоровье и безопасность».

ОПИСАНИЕ ПРИБОРА

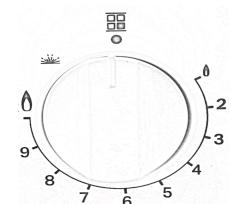


1. Стеклянная крышка
2. Рабочая поверхность плиты
3. Газовые конфорки
4. Поддерживающая решетка для посуды
5. Панель управления
6. Решетка духовки
7. Противень (поддон)
Позиции (уровни духовки)
Направляющие для решетки / противня (поддона)
8. 5
9. 4
10. 3
11. 2
12. 1
13. Регулируемые ножки

ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ



Рукоятка управления электроконфорками



1. Индикатор терmostата

2. Электронный таймер

3. Индикатор электроконфорок

4. Рукоятка управления электроконфорками

5. Рукоятка управления электроконфорками

6. Индикатор терmostата

7. Рукоятка селектора

8. Рукоятка управления электроконфорками

9. Рукоятка управления электроконфорками

| | |
|--|--|
| | Идеально подходит для вываривания соуса. |
| | Идеально подходит для деликатного приготовления (например: рис, соусы, жаркое, рыба) с жидкостью (вода, вино, бульон, молоко). |
| | Идеально подходит для тушения, варики (в течение длительного времени) и загущения. Заправка макарон соусом. |
| | Идеально подходит для пассерования, поддержания интенсивного кипения. |
| | Приготовление на высоком пламени (эскалоп, рыбное филе, яичница). |
| | Поддумянивание (жаркое, стейки). |
| | Идеально подходит для жарки продуктов глубокой заморозки, быстрого доведения жидкостей до кипения |
| | Идеально подходит для приготовления на гриле и начальной стадии приготовления. |
| | 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.

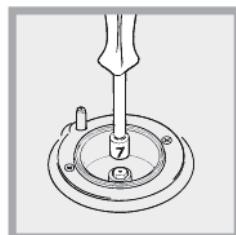
Настройка на различные типы газа

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.

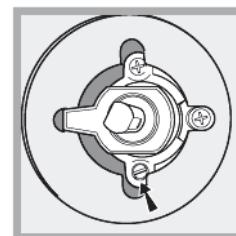
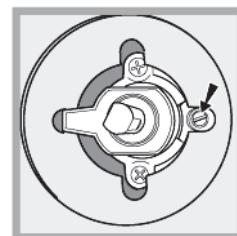


Регулировка минимального пламени конфорок на рабочей поверхности

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.

Эту процедуру должен выполнять квалифицированный специалист, авторизованный производителем.

Таблица характеристик горелок и форсунок

Таблица 1

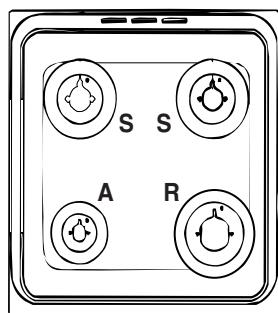
| Горелка | Диаметр (мм) | Тепловая мощность кВт (Н.с.*) Номинальная Сокращенная | Сжиженный газ | | | | Природный газ | | | |
|--------------------------------|-----------------|---|-------------------------|---------------------------|----------------------------------|---------------------------|------------------|---------------------------|------------------|--|
| | | | 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) Минимальное (мбар) Максимальное (мбар) | | | 28-30 20 35 | 37 25 45 | 20 17 25 | | 13 6,5 18 | |

* При 15°C и 1013 мбар – сухой газ *** Бутан Р.С.С. = 49,47 МДж/кг

** Пропан Р.С.С. = 50,37 МДж/кг Натуральный Р.С.С. = 37,78 МДж/кг

Эту процедуру должен выполнять квалифицированный
специалист, авторизованный
производителем.

- * Сухой газ при 15°C и давлении 1013 мбар
- ** Пропан Р.С.С. = 50,37 МДж/кг
- *** Бутан Р.С.С. = 49,47 МДж/кг
- Природный газ Р.С.С. = 37,78 МДж/м³



| | |
|---|---|
| Изделие: ТАБЛИЧКА С ЭЛЕКТРИЧЕСКИМИ ДАННЫМИ | Электрическая плита Расход электроэнергии Натуральная конвекция – функция нагревания: Стандартная; |
| | Заявление о расходе электроэнергии класса принудительной конвекции - функции нагревания: Кондитерская выпечка. |
| Дату производства данной техники можно получить из серийного номера, расположенного под штрих-кодом (S/N XXXXXXXXX * XXXXXXXXXX), следующим образом: | 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. |
| Производитель: | - 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. 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 |

Керамическая варочная панель

Передняя левая 1200 Вт

Задняя левая Вт 1700

Задняя правая 1200 Вт

Передняя правая Вт 1700

Макс. поглощаемая мощность керамическими
варочными панелями 5800 Вт

Производитель не несет ответственности за
последствия несоблюдения перечисленных
выше требований.

Запуск и использование

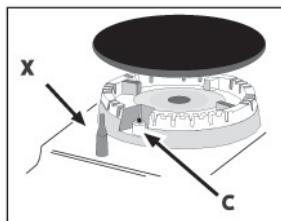
Использование рабочей поверхности

Зажигание газовых горелок

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

Чтобы зажечь одну из горелок на рабочей поверхности плиты:

- Поднесите зажженную спичку или зажигалку к горелке.
- Нажмите рукоятку горелки, поверните ее против часовой стрелки и установите в позицию максимального пламени .
- 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.



В моделях, имеющих устройство электронного зажигания (С), нажмите кнопку электроподжига, обозначенную символом , затем нажмите и поверните рукоятку против часовой стрелки к позиции максимального пламени, удерживайте рукоятку нажатой, пока пламя не загорится.

Некоторые модели оснащены устройством электронного зажигания, встроенным в рукоятку управления горелкой, — в этом случае присутствует устройство электронного зажигания* (см. рис.), но нет кнопки электроподжига. Просто нажмите рукоятку горелки и вращайте ее против часовой стрелки к позиции максимального пламени, пока пламя не загорится.

При отпускании рукоятки пламя может погаснуть. В этом случае повторите действия, удерживая рукоятку дольше нажатой.

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

В моделях, оснащенных устройством безопасного пламени (Х)*, нажмите и держите рукоятку горелки нажатой примерно 2–3 секунды, чтобы удержать горение пламени и активировать устройство.

Чтобы выключить горелку, поверните ее рукоятку до упора и установите в положение «●» — выключено.

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 выключить 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 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 терmostата. 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 | функция | Описание |
|----------------------|------------------------------------|--|
| | ТРАДИЦИОНАЛЬНАЯ ДУХОВКА | Включаются два нагревательных элемента: нижний и верхний. В режиме традиционального приготовления рекомендуется использовать только один уровень: при использовании нескольких уровней распределение температуры будет неоптимальным. |
| | КОНДИТЕРСКАЯ ВЫПЕЧКА | Включается задний нагревательный элемент и вентилятор, обеспечивая умеренный и однородный жар внутри духовки. Данная функция рекомендуется для приготовления деликатных блюд (например, кондитерских изделий, требующих подъема теста) и мелкой выпечки одновременно на трех уровнях. |
| | ПИЦЦА | Включаются нижний и круглый нагревательные элементы и вентилятор. Такое сочетание позволяет быстро разогреть духовку с более сильным выделением жара снизу. Если используются несколько уровней одновременно, необходимо менять местами блюда в середине их приготовления. |
| | ОДНОВРЕМЕННОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ | Включаются все нагревательные элементы (верхний, нижний и круглый) и вентилятор. Так как жар является постоянным во всем духовом шкафу, воздух обеспечивает однородное приготовление и подрумянивание продукта. Одновременно можно использовать не более двух уровней духового шкафа. |
| | 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. |
| | ДВОЙНОЙ ГРИЛЬ | В духовке горят свет и работает двойной нагревательный элемент гриля, мотор вращает вентилятор. Этот гриль больше обычного, его мощность на 50% превышает мощность простого гриля. При работе двойного гриля воздействию тепла подвергаются даже углы духовки. Важно: при пользовании грилем всегда держите дверцу духовки закрытой. Это позволит вам получить прекрасные результаты и сбережет электроэнергию (около 10%). Помещайте решетку на верхние уровни (см. таблицу гл. "Практические советы по приготовлению пищи в духовке"). Под решетку гриля поместите поддон для сбора жира. |
| | ПОДРУМЯНИВАНИЕ | Включается верхний нагревательный элемент, вентилятор и вентилятор (если он имеется). Сочетает одностороннее 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. |
| | РАЗМОРАЖИВАНИЕ | Вентилятор в нижней части духовки заставляет циркулировать воздух вокруг пищи комнатной температуры. Этот режим рекомендуется использовать для размораживания всех видов пищи, особенно для деликатных продуктов, не требующих нагрева, например: торты с мороженым или кремом, десерты с заварным кремом, фруктовые торты. Благодаря работе вентилятора время размораживания сокращается примерно в два раза. В случае размораживания мяса, рыбы или хлеба процесс можно ускорить включением режима «мульти-приготовление» и установлением температуры пределах 80-100 °C. |
| | «БЫСТРЫЙ ПРОГРЕВ» | Быстрый предварительный нагрев духовки. Дождитесь завершения прогрева перед тем, как помещать продукты в духовку, а затем выберите необходимую функцию приготовления. |
| | ВЕНТИЛЯЦИИ СНИЗУ | Включен нижний нагревательный элемент и вентилятор, гарантирует циркуляцию тепла по всей духовке. Этот режим удобен для легкого приготовления овощей и рыбы. |

Практические советы

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

ГРИЛЬ

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

ПИЦЦА

- Используйте легкий алюминиевый лист для пиццы, разместите его на решётке, входящей в комплект поставки оборудования. При использовании глубокого противня продолжительность приготовления дольше и сложнее получить хрустящую корочку.
- Если пицца имеет несколько наполнителей, рекомендуем в середине приготовления поместить на неё сыр «Моцарелла».

Таблица приготовления в духовом шкафу

| РЕЦЕПТ | ФУНКЦИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ | УРОВЕНЬ ПРИГОТОВЛЕНИЯ (считая снизу) | ТЕМПЕРАТУРА (°C) | ВРЕМЯ (мин) |
|--|-----------------------|---|------------------|----------------------------------|
| Бисквитный торт | Тепловая | 2 | 160 - 190 | 30 - 60 |
| | Поддумывание | 2-4 | 160 - 180 | 30 - 55 |
| Пироги с начинкой (чизкейк, штрудель, фруктовый пирог) | Тепловая | 3 | 180 - 200 | 50 - 100 |
| | Поддумывание | 2-4 | 160 - 190 | 40 - 90 |
| Печенье | Тепловая | 3 | 160 - 180 | 20 - 45 |
| | Поддумывание | 1-3-5 | 140 - 150 | 30 - 45 |
| Пирожные | Тепловая | 3 | 160 - 180 | 20 - 45 |
| | Поддумывание | 1-3-5 | 150 - 160 | 30 - 45 |
| Пицца | Тепловая | 3 | 230 - 250 | 10-25 |
| | Поддумывание | 2-4 | 190 - 210 | 15 - 30 |
| Соусы / Свиные ребрышки / Гамбургер | Жарка на огне | 4 | МАКС. | 15 - 30 |
| Киш лорен | Тепловая | 3 | 180 - 200 | 50 - 70 |
| Киш лорен | Поддумывание | 2-4 | 170 - 190 | 60 - 80 |
| Тосты | Жарка на огне | 5 | МАКС. | Прогрев 5' Приготовление 2,5' |
| Лазанья | Тепловая | 2 | 170 - 190 | 40 - 60 |
| Курица | Тепловая | 2 | 200 - 230 | 50 - 90 |
| | Турбожарка | 3 | 200 - 220 | 55 - 70 |
| Говядина | Тепловая | 2 | 190 - 200 | 70 - 110 |
| | Поддумывание | 2 | 180 - 190 | 80 - 120 |
| Телятина | Тепловая | 2 | 190 - 200 | 70 - 110 |
| | Поддумывание | 2 | 180 - 190 | 80 - 120 |
| Рыба | Тепловая | 2 | 170 - 190 | 30 - 50 |
| | Жарка на огне | 4 | 200 | 20 - 30 |
| Фаршированные овощи | Поддумывание | 2 | 180 - 200 | 50 - 70 |

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 °C, 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.
- Когда готовите пиццу на нескольких уровнях при установке температуры до 220 °C, 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.

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 tonX 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.

П

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.

Уход и техническое обслуживание

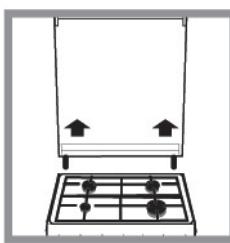
Экономия энергии и охрана окружающей среды

- 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*



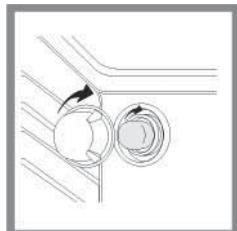
Крышку плиты следует очищать с помощью теплой воды, не используйте абразивные средства. Чтобы очистить площадь за рабочей поверхностью плиты, снимите крышку — откройте ее полностью и потяните вверх (см. рис.).

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

- Отключите оборудование от электросети, затем снимите стеклянный плафон с патрона лампы (см. рис.).
- Выверните перегоревшую лампу и замените ее лампой с аналогичными характеристиками: напряжение 230 В, мощность – 25 Вт, тип – E 14.
- 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:

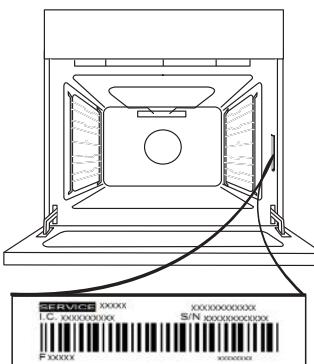
- модель изделия (Мод.)
- номер тех. паспорта (серийный №)

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



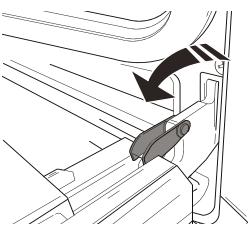
Примечание: В случае необходимости ремонта обращайтесь в авторизованный сервисный центр. Это гарантирует использование фирменных запчастей и правильное выполнение ремонта.

Более подробная информация о гарантии содержится в прилагаемом гарантийном талоне.

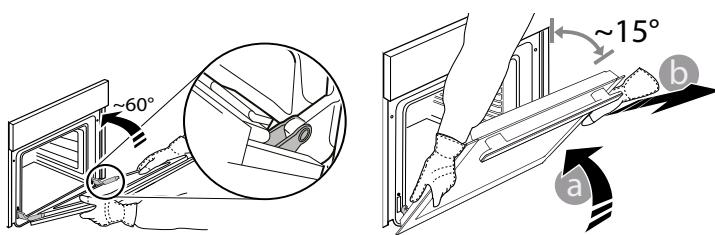
 Полный перечень технических характеристик изделия, включающий показатели энергоэффективности, можно прочесть и загрузить на нашем сайте www.whirlpool.com

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.

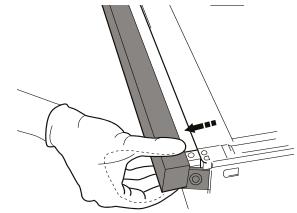
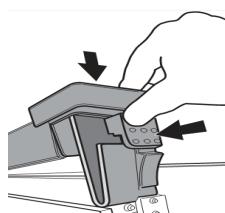
3. Для установки дверцы поднесите ее к духовке, совместите крюки петель с гнездами и вставьте верхние части петель в гнезда.

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.

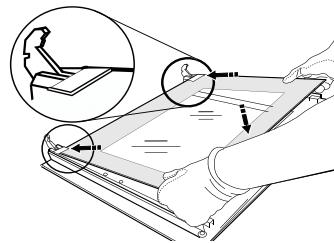
CLICK & CLEAN - ОЧИСТКА СТЕКЛА

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.

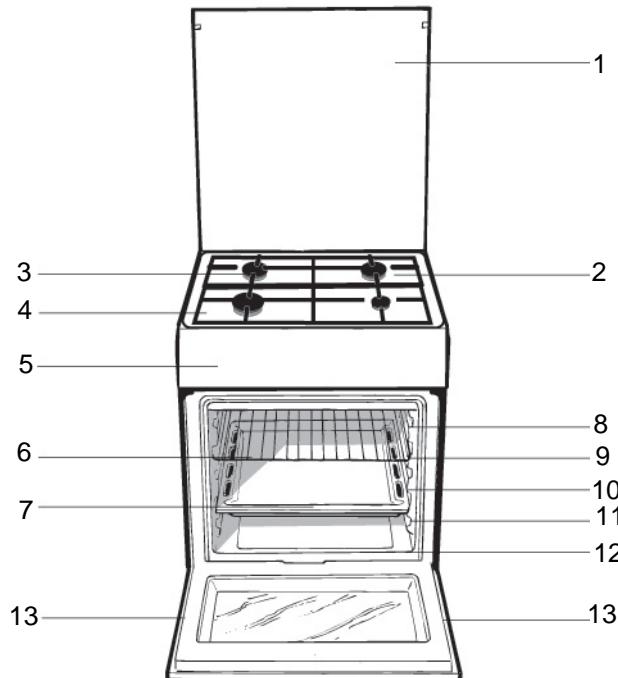
Если процедура паровой очистки выполняется после приготовления пищи (особенно жирных продуктов), либо когда плита очень загрязнена, следует завершить процесс очистки традиционным способом, описанным в предыдущем абзаце.

АНЫҚТАМАЛЫҚ НҰСҚАУЛЫҚ



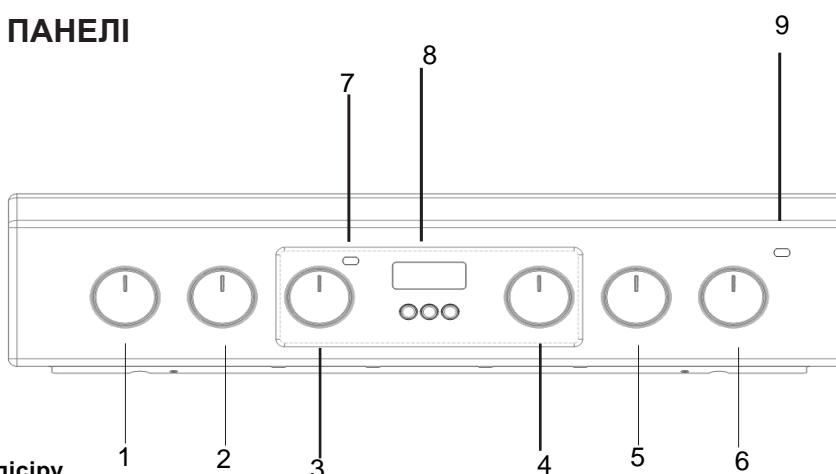
Аспапты пайдалану алдында Денсаулық пен Қауіпсіздік нұсқаулығын мұқият оқыңыз.

ӘНІМ СИПАТТАМАСЫ



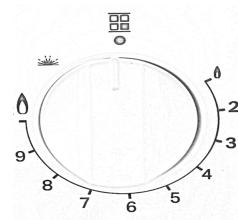
1. Шыны қақпақ
2. Төгілген сұйықтықтарды ұстайтын бет
3. Газ оттығы
4. Плита торы
5. Басқару тақтасы
6. ГРИЛЬ
7. МАЙ ЖИНАЙТЫН ТАБА
- Сырғымалы тартпаларға арналған
БАҒЫТТАУЫШ ЖОЛДАР
8. 5-позиция
9. 4-позиция
10. 3-позиция
11. 2-позиция
12. 1-позиция
13. Реттелмелі аяқ

БАСҚАРУ ПАНЕЛІ



1. Жылумен пісіру конфорка тұтқалары
2. Жылумен пісіру конфорка тұтқалары
3. ТЕРМОСТАТ
4. ТАНДАУ тұтқасы
5. Жылумен пісіру конфорка тұтқалары
6. Жылумен пісіру конфорка тұтқалары
7. тұтқасы индикатор шамы
8. программирования
9. БЕЛСЕНДІ КОНФОРКА индикатор шамы

Жылумен пісіру конфорка тұтқалары



| | |
|--|---|
| | Тұздықтар қосып пісіргенге аса қолайлы. |
| | Сүйыктықтар: (су, шарап, сорпа, сүт) қосып, баю пісіргенге аса қолайлы (Мәселең: күріш, тұздықтар, құырдақ, балық). |
| | Тамакты бұқтырғанға, пісіргенге (ұзақ уақытқа) және қоюлатқанға аса қолайлы). Кілегейлі паста. |
| | Тамакты қайната отырып, қуырып пісіргенге аса қолайлы. |
| | Қатты отта пісіру (эскалоптар, балықтың сүбे еті, қуырылған жұмыртқа). |
| | Қызартып қуыру (құырдақ, стейктер). |
| | Мұздатылған өнімдерді қуырғанға аса қолайлы, сұйықтықты тез қайнатады. |
| | Тамакты пісіре бастағанға және гриль өдісімен пісіргенге аса қолайлы. |
| | Тәғамның температурасын тез жылтыту, жылдам қайнату (су үшін) немесе тәғамның сұйықтықтарды тез ысыту үшін мінсіз. |
| | Күшейткіш |

Орнату жөніндегі кеңестер

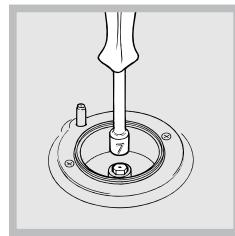
Газ түрлеріне сәйкестендіру

Құрылғыны әдепті 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 үпен форсункалар сипаттарының кестесін қараңыз).

3. Барлық құрамдас белгітерді жоғарыдағы нұсқауларды көрінше орындау арқылы алмастырыңыз.

Плита оттықтарының ең төменгі параметрін реттеу:

1. Тұтқаны ең төменгі позицияга бұрыңыз.

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

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

3. Оттық жаңып 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.



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

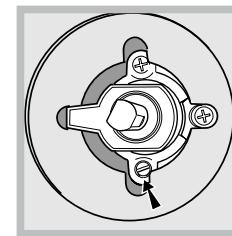
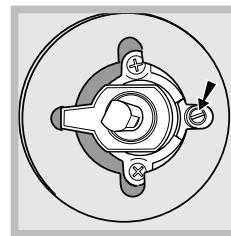
Газ пешінің оттығының ең төмен параметрін реттеу:

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

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

3. Тұтқаны алдып тастаңыз.

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



5. Тұтқаны «Ең жоғары» позициядан «Ең төмен» позицияға тез бұрыңыз немесе пеш есіргін 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.

Бұл процедуралы өндіруші тағайындаған арналы рұқсаты бар білікті маман орындауы керек.

Оттық пен форсункалар сипаттарының кестесі

1-кесте

| Оттық | Диаметр (мм) | Жылу қуаты кВт (р.с.с.*) | Сүйік газ | | | | | Табиги 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 (улкен) (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 |
| Косымша (кіші)(A) | 51 | 1.00 | 0.4 | 30 | 50 | 73 | 71 | 78 | 95 | 85 | 95 |
| Жеткізу қысымдары | Номиналды (мбар) Ең тәмен (мбар) Ең жоғары (мбар) | | | | | 28-30 | 37 | 20 | | 13 | |
| | | | | | | 20 | 25 | 17 | | 6,5 | |
| | | | | | | 35 | 45 | 25 | | 18 | |

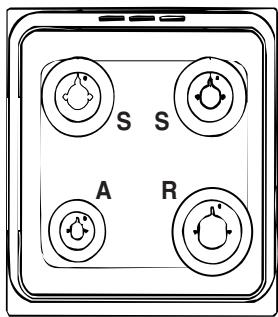
* 15°C, 1013 мбарр жағдайында – құрғақ газ

** Пропан Р.С.С. = 50,37 МДж/кг

*** Бутан Р.С.С. = 49,47 МДж/кг

Табиги газ Р.С.С. = 37,78 МДж/м3

Бұл процедураны өндіруші тағайындаған арнағы
руқсаты бар білікті маман орындауы керек.



ТЕХНИКАЛЫҚ ДЕРЕКТЕР

Ток кернеуі мен
жайлілігі

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

Табиги конвекция класы –
қыздыру күйіне арналған қуат
тұтыну:

Дағдылы режим;

Мәжбүрлі конвекция класы –
қыздыру режимі үшін:

мәлімденген қуат тұтынуы:
Пісіру.

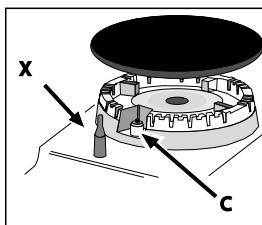
| ИМПОРТТАУШЫ: | "ВИРЛПУЛ РУС" ЖІШ |
|---|---|
| Сұрақтарыңыз бар болса, мына мекенжайға хабарасыңыз (Ресейде): | Корпус 1, 12– үй, Двинцев көшесі, 127018 Мәскеу, Ресей жедел 8-800 -333 -38 -87 |
| УӘКІЛЕТТІ ТҮЛГА: | "ВИРЛПУЛ РУС" ЖІШ |
| Сұрақтарыңыз бар болса, мына мекенжайға хабарасыңыз: | Корпус 1, 12 –үй, Двинцев көшесі, 127018 Мәскеу, Ресей желі телефоны: 8-800 -333 -38 -87 |

Плитаны қолдану

Оттықтарды жағу

Өрбір ОТТЫҚ тұтқасында қатысты оттық жалының күшін көрсететін толық шеңбер бар. Плитадағы оттықтардың бірін жағу үшін:

1. Оттыққа жалынды немесе газ жақлағын жақындастырыз.
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 тәменгі параметр ⚡, ең жоғарғы параметр ⚡ немесе екеуінің арасындағы кез келген позиция болуы мүмкін.



Құрылғы электрондық жағу құралымен* (C) жабдықталған болса, ⚡ таңбасымен белгіленген тұтату түймесін басыңыз, одан кейін ОТТЫҚ тұтқасын басып, оны оттық жаңғанша

ең жоғарғы жалын параметріне қарай, сағат тіліне қарсы бағытта бұрыңыз. Тұтқа босатылғанда оттық өшіп қалуы мүмкін. Бұл орын алса, тұтқаны ұзағырақ ұстап, әрекетті қайталаңыз.

Жалын байқаусыз өшірілсе, оттықты өшіріңіз де, оны қайтадан жақпас бұрын кем дегенде 1 минут күтіңіз.

Құрылғы жалынның өшіп қалуына қарсы сақтандырышпен (X)* жабдықталған болса, жалынның жанып тұруы және құралды іске қосу үшін ОТТЫҚ тұтқасын шамамен 2-3 секунд басып, ұстап тұрыңыз.

Оттықты өшіру үшін тұтқаны тоқтау позициясына • жеткенше бұрыңыз.

Оттықтарды пайдалану бойынша көңестер

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

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

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

Тәмендеткіш сөремен жабдықталған үлгілерде диаметрі 12 см-ден аз кіші табақтарды қолданған кезде оны тек қосымша оттықта ғана пайдалануға болатынын есінізде 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 қорғаыш заттардың жанып кетуіне байланысты женіл жағымсыз иіс шығуы мүмкін.

Өнімді пайдаланбас бұрын құрылғының бүйірлеріндегі барлық пластикалық үлдірлерді алып тастаңыз.

Ешқашан пештің астыңы жағына зат қоймаңыз; бұл әмальді 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 | функция | Сипаттам |
| | ДАҒДЫЛЫ ПЕШ | Үстіңгі және астынғы қыздыру элементтері қосылады. Тағам дайындаудың дағдылы режимін пайдаланғанда тек бір тағам дайындау тартпасын қолданған дұрыс болады. Бірден көп тартпа қолданылғанда пеш ішіндегі температура бірдей болмауы мүмкін. |
| | ПІСІРУ | Артқы қыздыру элементі және желдеткіш іске қосылып, жылудың бүкіл пешке жұмсақ әрі біркелкі түрде таралуын қамтамасыз етеді. Бұл режим температураларға сезимтал болатын тағамдарды (мысалы, көтерілуді қажет ететін торт сиякты тағамдар) және үннан жасалған «бір тістем» кондитерлік өнімдерді 3 тартпада бірдей дайындауға арналған. |
| | ПИЦЦА | Дәнгелек қыздыру элементтері және пештің тубіндегі элементтер қосылады және желдеткіш жұмсыс істей бастайды. Бул қосынды, әсіресе астынғы элементке байланысты, жоғары мөлшерде жылу шығарып, пешті жылдам қыздырады. Бір уақытта бірден көп тартпа қолданылатын болса, тағам дайындау үрдісінің ортасында табақтардың орындарын алмастырыңыз. |
| | КӨП ТАҒАМ ДАЙЫНДАУ | Барлық қыздыру элементтері (үстіңгі, астынғы және айналмалы) қосылады және желдеткіш жұмсыс істей бастайды. Пештің қызызы тұрақты болғанда ауа тағамды біркелкі қызартып пісіреді. Бір уақытта ең көбі екі тартпаны пайдалануға болады. |
| | ГРИЛЬ | Жоғарғы қыздыру элементтің ортанды белгілі қосылады. Грильдің жоғары және тікелей жететін температурасын беттік температураларын жоғары болуын қажет ететін тағамдар ушін қолданған жөн (бұзау мән сиыр еті, филе, стейк, антеркот). Бұл пісіру режимі шектеули қуат қөлемін қолданады және грильде пісіру өте қолайлы. Тағамды тартпаның ортасында қойиының, әйтпесе бір бұрышқа қойсаның, ол дұрыс піспейді. |
| | ҚОС ГРИЛЬ | Мұның арқасында әдептегі грильден кең гриль аумағы қамтамасыз етіледі және инновациялық дизайн пісіру түмділігін 50 %-ға арттырып, бұрыштағы салқын аумақтардың пайда болуына жол бермейді. Тағамның үстін біркелкі қызарту үшін осы гриль режимін қолданыңыз. |
| | ГРАТИН | Үстіңгі қыздыру элементі және гриль істігі (бар болса) іске қосылып, желдеткіш жұмсыс істей бастайды. Осы мүмкіндіктердің жиһыны пештегі ауаның қүшеттілген айналымы арқылы қыздыру элементтерінің қемегімен қамтамасыз етілетін бір бағытқа жылылых әөлінудің түмділігін арттырады. Бұл тағамның күйіп кетуін болдырмауға қемектеседі және жылудың тағамның ішкі жағына енүнен мүмкіндік береді. |
| | ЖІБІТУ | Пештің төменгі жағында орналасқан желдеткіш бөліме температурасындаға ауаның астын айналасында айналуына мүмкіндік береді. Бұл барлық тағам түрлерін жібіту үшін ұсынылады, бірақ әсіресе, жылудың қажет етпейтін тағам түрлеріне, мысалы: балмұздан торттар, крем немесе пісірілген десерттер, жемістен жасалған торттар. Желдеткішті пайдалану арқылы жібіту уақыты шамамен екіге әөлінеді. Ет, балық және наң жағдайында, үрдісті “мульти-пісіру” режимін пайдалану және температуралы 80° - 100°C етіп орнату арқылы жылдамдатуға болады. |
| | FAST PREHEAT АЛДЫН АЛА ЖЫЛДАМ ҚЫЗДЫРУ | Пешті жылдам алдын ала қыздыру үшін. Пешке тاماқты салмас бұрын, алдын ала қыздыру режимінің аяқталуын күтініз, содан соң қажетті пісіру функциясын таңдаңыз. |
| | ТӨМЕННЕҢ ЖЕЛДЕТУ | Пешті бойымен тұтас тарауына мүмкіндік береді. Бұл әдіс көкөністер мен балық пісіру үшін пайдалы болып келеді. |

Бірнеше сөреде 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, тәмендегілерді орындауды жөн санаймыз:

- 1- және 5-позицияларды қолданбау керек. Себебі, тым қатты тұра бағытталған қызыу ыстыққа сезімтал тағамды қүйдіріп 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, тәменгі тартпа позициясындағы пиццаны алып, одан бірнеше минуттан кейін 4-позициядағы пиццаны алып шықкан жөн.
- Май жинаитын табаны астынғы жаққа, ал тартпаны үстінгі жаққа орнатыңыз.

* Тек белгілі модельдерде болады

Тағам дайындау бойынша кеңес

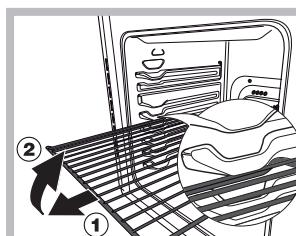
ГРИЛЬ режимінде тағамның қалдықтарын (тоң май не май сияқты) жинау үшін тұтқалы табаны бірінші позицияға орналастырыңыз.

ГРИЛЬ

- Тартпаны 3 немесе 4-позицияға орналастырыңыз. Тағамды тартпаның ортасына салыңыз.
- Қуат деңгейін ең жоғарғы мәнге орнату ұсынылады. Үстінгі қыздыру элементі термостат арқылы реттеледі және тұрақты қүйде жұмыс істемеүі 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.

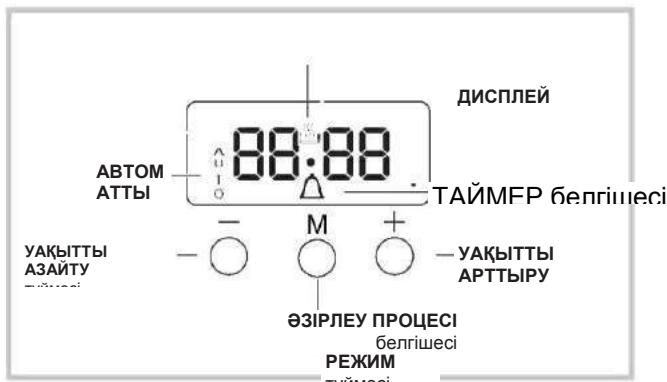


ЕСКЕРТУ! Пеш тартпаларды алып шығуға арналған және пештен шығып кетуіне жол бермейтін шектегіш жүйемен жабдықталған. Сызбада көрсетілгендей, толықымен шығарып алу үшін тартпаларды алдыңғы шетінен ұстап көтеріп, тартсаңыз (2) болғаны.

Пеште тағам пісіру бойынша көңестер кестесі

| РЕЦЕПТ | ПІСІРУ ФУНКЦИЯЛАРЫ | ПІСІРУ ДЕҢГЕЙІ (түбінен бастап) | ТЕМПЕРАТУРА (°C) | УАҚЫТ (мин) |
|--|--------------------|---------------------------------|------------------|----------------------------------|
| Бисквит | Термиялық | 2 | 160 - 190 | 30 - 60 |
| | Конвекциялық | 2-4 | 160 - 180 | 30 - 55 |
| Салмасы бар бәліштер (чизкейк, штрудель, жеміс қосылған бәліш) | Термиялық | 3 | 180 - 200 | 50 - 100 |
| | Конвекциялық | 2-4 | 160 - 190 | 40 - 90 |
| Печеньелер | Термиялық | 3 | 160 - 180 | 20 - 45 |
| | Конвекциялық | 1-3-5 | 140 - 150 | 30 - 45 |
| Шағын бәліштер | Термиялық | 3 | 160 - 180 | 20 - 45 |
| | Конвекциялық | 1-3-5 | 150 - 160 | 30 - 45 |
| Пицца | Термиялық | 3 | 230 - 250 | 10-25 |
| | Конвекциялық | 2-4 | 190 - 210 | 15 - 30 |
| Шұжықтар/Шошқаның қабырға еті/Гамбургер | Қуыру | 4 | МАКС | 15 - 30 |
| Киш-лорен | Термиялық | 3 | 180 - 200 | 50 - 70 |
| Киш-лорен | Конвекциялық | 2-4 | 170 - 190 | 60 - 80 |
| Тост | Қуыру | 5 | МАКС | Алдын ала қыздыру 5' Пісіру 2.5' |
| Лазанья | Термиялық | 2 | 170 - 190 | 40 - 60 |
| Тауық еті | Термиялық | 2 | 200 - 230 | 50 - 90 |
| | Турбо-қуыру | 3 | 200 - 220 | 55 - 70 |
| Сыр еті | Термиялық | 2 | 190 - 200 | 70 - 110 |
| | Конвекциялық | 2 | 180 - 190 | 80 - 120 |
| Бұзау еті | Термиялық | 2 | 190 - 200 | 70 - 110 |
| | Конвекциялық | 2 | 180 - 190 | 80 - 120 |
| Балық | Термиялық | 2 | 170 - 190 | 30 - 50 |
| | Қуыру | 4 | 200 | 20 - 30 |
| Ішіне салма салынған кекөніс | Конвекциялық | 2 | 180 - 200 | 50 - 70 |

Сағат/минут еске салғыш әрекеті



Сағатты орнату

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

немесе ток үзілгеннен кейін 00:00 цифrlары ДИСПЛЕЙДЕ жыптылықтай бастайды

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

2. Уақытты реттеу үшін «+» және «-» түймелерін пайдаланыңыз; кез келген түймені басып тұрсаңыз, дисплей мәндегер 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 «-» түймесінен қайта тиу арқылы өзгертуге болады.

Минут еске салғышын орнату

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

1. Түймесін дисплейде «+» белгішесі және үш цифр жыптылықтай бастағанша бірнеше рет басыңыз
2. Қажет уақытты орнату үшін «+» және «-» түймелерін пайдаланыңыз; кез келген түймені басып тұрсаңыз, дисплей мәндегер арасында тезірек айналдырып, мәнді орнатуды жылдамырақ және оңайырақ етеді.
3. 5 секунд бойы күтіңіз. Түймені тағы бір рет бассаңыз, дисплей уақыттың көрі санағын көрсетеді. Бұл уақыт кезеңі өткенде зуммер белсендіріледі

Әзірлеуді бағдарламалау

Бағдарламалауды орындаған алдыңың алдында әзірлеу режимін таңдау керек.

Әзірлеу үзақтығын бағдарламалау

түймесін ДИСПЛЕЙДЕ белгішесі және үзақтық цифrlары жыптылықтай бастағанша бірнеше рет басыңыз

2. Қажет үзақтықты орнату үшін «+» және «-» түймелерін пайдаланыңыз; кез келген түймені басып тұрсаңыз, дисплей мәндегер 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. Үзақтықты жоғарыда сипатталғандай орнату үшін 1-3 қадамдарын орынданыз.

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

3. Әзірлеудің аяқталу уақытын реттеу үшін «+» және «-» түймелерін пайдаланыңыз; кез келген түймені басып тұрсаңыз, дисплей мәндегер 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 үзақтық бағдарламаланған. 12:30 — жоспарлы аяқталу уақыты. Бағдарлама 11:30 уақытында автоматты түрде басталады.

Бағдарламаны болдырmaу

Бағдарламаны болдырmaу үшін:

- түймесін дисплейде болдырmaу көрек параметрге сай белгіше және цифrlар жыптылықтағанша басыңыз. «-» түймесін дисплейде 00:00 цифrlары пайда болғанша басыңыз.
- «+» және «-» түймелерін басып тұрыңыз; Бұл алдында таңдалған барлық параметрлерді, соның ішінде, таймер параметрлерін болдырмайды.

Күтім және техникалық қызмет көрсету

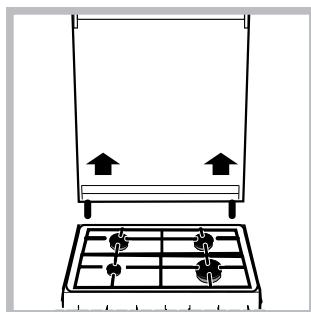
Қоршаған ортаны сақтау және қорғау

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

Құрылғыны өшіру

Кез келген бір жұмысты бастамастан бұрын құрылғыны тоқтан ажыратыңыз.

Қақпақ



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

Оттықтар жаңып тұрган кезде немесе әлі ыстық болғанда қақпақты жаппаңыз.

Пеш тығыздығыштарын тексеру

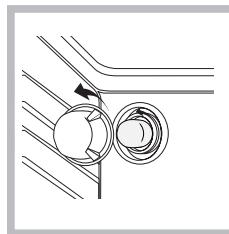
Пештегі есік тығыздығыштарын жиі тексеріп тұрыңыз. Егер тығыздығыштар зақымдалған болса, жақын жердегі Өкілетті сатудан кейін қызмет көрсету орталығына хабарласыңыз. Тығыздығыштар ауыстырылғанға дейін пешті пайдаланбауды ұсынамыз.

Газ шұмегіне техникалық қызмет көрсету

Уақыт өте, шұмектер тығыздануы немесе оларды бұру қындауы мүмкін. Бұл жағдай орын алса, шұмекті ауыстыру қажет.

Бұл процедураны өндіруші өкілет берген білікті маман орындауы тиіс.

Пеш шамын ауыстыру



- Пештің тоқтан ажыратқаннан кейін шам ұсыны жауып тұрган шыны қақпақты шешіп алыңыз (*сүретті қараңыз*).
- Шамды алып, оны сондай басқа шаммен ауыстырыңыз: кернеуі 230 В, қуаты 25 Вт, цоколі Е 14.

3. Қақпақты орнына қойып, пештің тоққа қайтадан қосыңыз. **Пеш шамын бөлмені жарықтандыру үшін қолданбаңыз.**

Көмек

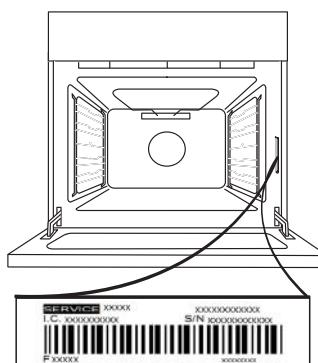
Келесі мәліметтердің оңай жерде ұстаңыз:

- 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;
- Өнімнің нақты түрі мен үлгісі;
- Көмек алу коды (ӨНІМДЕ ЖАПСЫРЫЛҒАН тақтадағы SERVICE сөзінен кейінгі сан, оны пештің есігін ашып, сол жақ ішкі қырынан көруге болады).
- Толық мекенжайының нөмірі
- Байланыс телефон нөмірі

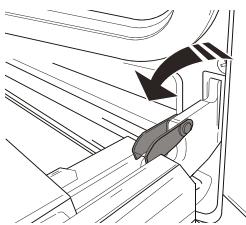


Ескеріңіз: Егер жөндеу қажет болса, түпнұсқалы қосалқы бөлшектерді пайдаланатын және жөндеуді дұрыс орындағатын өкілетті қызмет көрсету орталығына хабарласыңыз.

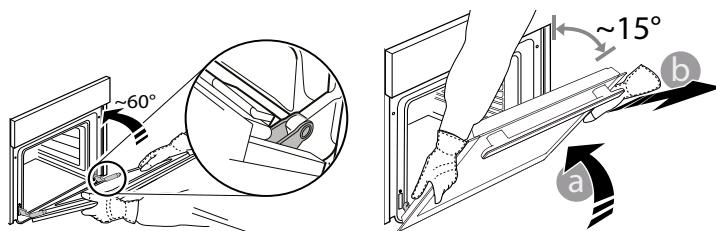
Кепілдік туралы толығырақ ақпарат алу үшін ішіне салынған кепілдік кітапшасын оқыңыз.

ЕСІКТІ АЛУ ЖӘНЕ ҚАЙТА ОРНАТУ

1. Есікті алу үшін оны толығымен ашыңыз және ілмектері құлыпталмаған қүйінде болмайынша төмendetіңіз.



2. Есікті мүмкіндігінше мықтап жабыңыз. Есікті екі қолыңызben мықтап ұсташыз – оны тұтқасынан ұстаяға болмайды. Есік орнынан (b) босамағанша оны жоғары (a) тартумен қатар жабуды жалғастырыңыз.

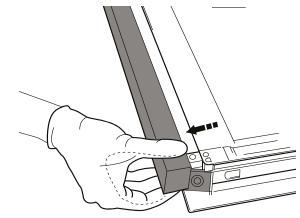
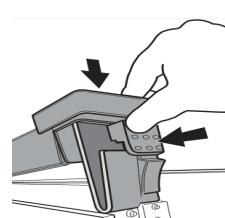


Есікті жұмсақ бетке салып, бір жаққа орнатыңыз.
3. Есікті пешке қарай жылжытып, ілгектерді ұяшықтарына сәйкестендіріп, жоғарғы бөлігін ойықтарына бекітіп қайта орнатыңыз.

4. Есікті төмendetіңіз және толығымен ашыңыз. Қысқыштарды бастапқы орнына түмendetіңіз: олардың толығымен төмendetілгеніне көз жеткізіңіз.
5. Есікті жауып көріңіз және оның басқару тақтасымен турланатынына көз жеткізіңіз. Егер тұра болмаса, жоғарыдағы қадамдарды қайталап шығыңыз.

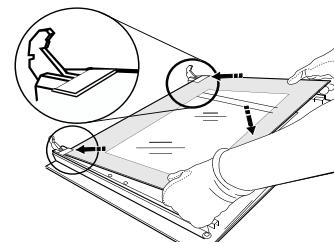
CLICK & CLEAN - ӘЙНЕКТІ ТАЗАЛАУ

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



2. Ішкі әйнекті екі қолыңызben көтеріп, мықтап ұсташыз, оны шығарып алыңыз да, тазаламас бұрын жұмсақ бетке қойыңыз.

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



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

Пешті будың көмегімен тазалау:

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

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

- пештің төменгі жағындағы кез келген

Маңызды! Бумен тазалау үрдісін бастаудан бұрын:
- кез келген керек-жарақтарды
- (торлар және табалар) алып тастаңыз.

Жоғарыдағы әрекеттерді орындағаннан кейін, біз мынаны ұсынамыз:

1 – Пештің шұнғыл қаңылтыр табасына 300 мл су құйыңыз; оны төмennен бастағандағы бірінші деңгейге қойыңыз. Шұнғыл табалары жоқ үлгілерде, стандартты пештің пісіру қалыбын пайдаланыңыз және оны төмennен бастағандағы бірінші деңгейдегі торға қойыңыз.

2 – мүмкіндігін таңдаңы

Кондитер тағамдары режимі |—|

3 және температураны 90°C -қа орнатыңыз;

3 – Пешті 35 минуттай ҚОСУЛЫ қойыңыз;

4 – Пешті өшіріңіз;

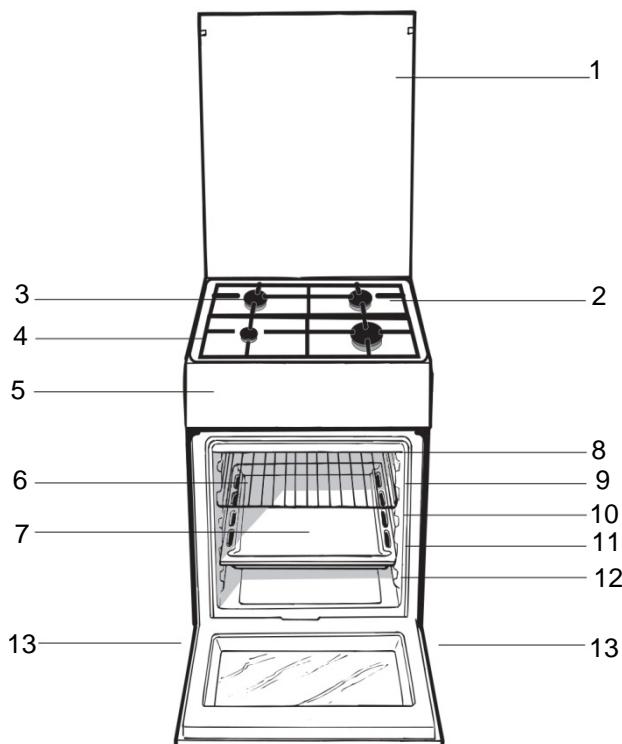
5 – Пеш суыған кезде, есігін ашыңыз және тазалауды су және дымқыл шүберекпен аяқтаңыз.

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

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

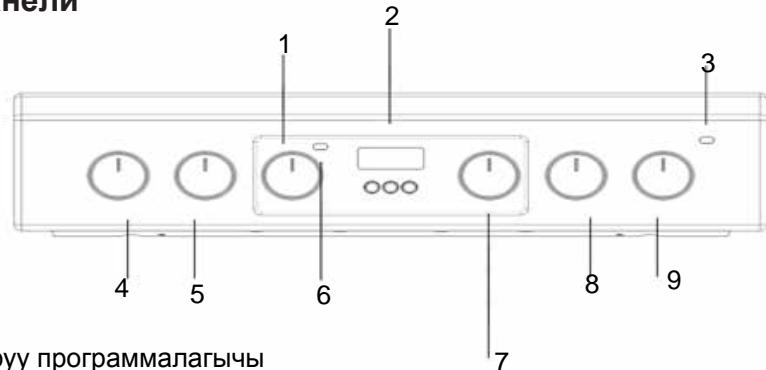
Шаймандын сүрөттөмөсү

Жалпы сүрөттөлүшү

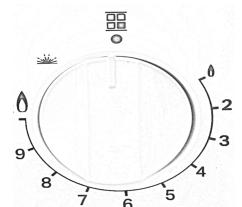


1. Айнек мукаба
2. Ағып кетүүлөрдүн кармоо түздүгү
3. Конфорка
4. Бышыруу панелинин торчосу
5. Башкаруу панели
6. ГРИЛЛЬ
7. МАЙ КАРМАГЫЧ БАГЫТТОО жүгүрткүчтөр
8. 5 - позиция
9. 4 - позиция
10. 3 - позиция
11. 2 - позиция
12. 1 - позиция
13. Жөндөөчү таянычты

Башкаруу панели



Бышыруу түздүгүнүн
КОНФОРКАНЫ
көзөмөлдөө бурагычтары



| | |
|--|---|
| | Соустун азайышы учун эң мыкты. |
| | Назик кылым бышыруу учун эң ыңгайлуу (мис.: күрүч, соустар, куйкалоо, балык) суюктуктар мөнен (суу, шарап, сорпо, сүт). |
| | Суюк тамакты жай даярдоо, бышыруу (узак убакытка) жана кайнатуу паста. Каймактуу паста. |
| | Соте кылуу, жандуу жай кайнатып кармоо үчүн. |
| | Катуу отто бышыруу (эскалоптор, балык филелери, кууруулган жумуртка). |
| | Кууруу (кууруулган эттер, стейктер). |
| | Кайнатууга суюктуу алып келген, катуу тоңдуруулган азыктарды кууруу учун мыкты. |
| | Грилдеп жана бышырып баштоо үчүн мыкты. |
| | Тамак-аштын температурасын тез көтерүү жана тез кайнатууга (сүүнү) же бышыруу суюктуктарды тез ысытууга етө ыңгайлуу. |
| | Төзөткүч |

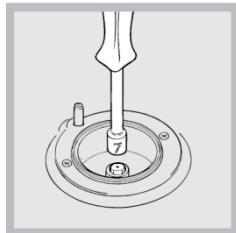
Орнотуу жардамдары

Ар түрлүү газга туура келет

Шайманды баштапкы түрдөгү газдан башка түрүнө (бул мұқабанын 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) акчычы андан жакшы болот жана жаңы 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:

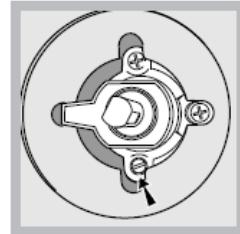
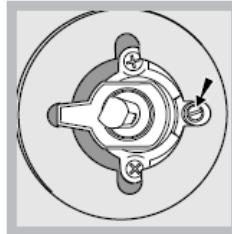
1. Кранды эң минималдык абалга орнотунуз.
2. Бурагычты алып салып, кран төөнөгүчүнүн ичинде же мандайында жайгашкан ондоо бурагычын от кичинекей бирок туруктуу болугча жөндөңүз

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

3. Конфорка күйгүзүлүп турганда, бурагычты бигр нече жолу эң төмөндөн эң жогоркуга чейин тез бурап, оттун очуп калбашын текшериңиз.

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 сунушталгашан басымдан айырмаланса (же бираз башкача болсо), ылайыктуу басым эрежеси кириүүчү шлангга ылайыктуу болуп, учурдагы EN 88-1 жана EN 88-2 ылайыктуу “каналдагы газ эрежелерине” туура келиши керек.

Бул процедура өндүрүүчү уруксатын берген, ыйгарым укуктуу тажрыйбалуу техник тарабынан аткарылышы керек.

«Оттық пен форсункалардың сипаттары» кестесі

1-кесте

| Оттық | Диаметр (мм) | Жылу қуаты кВт (р.c.s.*) | | Айналып өту 1/100 (мм) | Сүйүк газ | | Табиғи газ | | | |
|------------------------------------|---|-----------------------------|------------|---------------------------------|---------------------------|----------------|---------------------------|----------------|---------------------------|-----------------|
| | | Номиналды | Азайтылған | | Форсунка 1/100 (мм) | Ағын* г/сағ | Форсунка 1/100 (мм) | Ағын* л/сағ | Форсунка 1/100 (мм) | Ағын* л/сағ |
| Жылдам (ұлкен) (R) | 100 | 3.00 | 0.7 | 41 | 87 | 218 | 214 | 128 | 286 | 145 |
| Жартылай жылдам (орташа) (S) | 75 | 1.90 | 0.4 | 30 | 69 | 138 | 136 | 104 | 181 | 115 |
| Қосымша (кіші)(A) | 51 | 1.00 | 0.4 | 30 | 50 | 73 | 71 | 78 | 95 | 85 |
| Жеткізу қысымдары | Номиналды (мбар) Ең төмен (мбар) Ең жоғары (мбар) | | | | 28-30 20 35 | 37 25 45 | | 20 17 25 | | 13 6.5 18 |

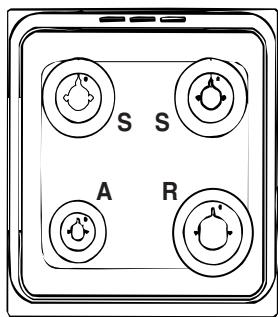
* 15°C, 1013 мбарр жағдайында – құрғак газ

** Пропан Р.C.S. = 50,37 МДж/кг

*** Бутан Р.C.S. = 49,47 МДж/кг

Табиғи газ Р.C.S. = 37,78 МДж/м3

Бул процедура өндүрүүчү уруксатын берген,
ыйгарым укуктуу тажрыйбалуу техник
тарабынан аткарылыши керек.



ТЕХНИКАЛЫК ДАЙЫНДАР

| | |
|--|--|
| Конфоркалар | жапкычтын ичинде же духовка бөлүмү ачылганда, духовканын сол капитал тарабындағы маалымат тектасында көрсөтүлгөн газдын бардық түрлөрүнө жөндөлүшү мүмкүн. |
| Вольтаж жана ылдамдық | маалымат панелин караңыз |
| КУБАТ ЭНБЕЛГИСИ жана ЭКОЖАСАЛГА | Натуралдық конвекция – ысытуу режими үчүн кубат керектөөсү: Конвекция; Күчкө салынган конвекция классы – ысытуу режими үчүн жарыяланган кубат керектөөсү: Бышыруу |

Баштоо жана колдонуу

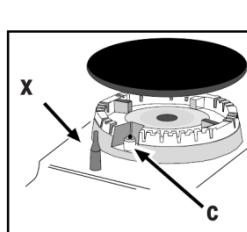
Бышыруу панелин колдонуу

Конфоркаларды күйгүзүү

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

Бышыруу панелиндеги конфоркалардын бириң күцгүзүү үчүн:

1. Конфорканын жанына ширенке же күйгүзгүчтүү алып келип, күйгүзүнүз.
2. КОНФОРКА бурагычын басып, аны сааттын жебесине карши бурап, анын максималдык от көрсөткүчүнө карай бурныз .
3. Оттун интенсивдүүлүгүн керектүү деңгээлге жөндөп, бурагычты сааттын жебесине карши бураңыз. Бул минималдык жөндөө болушу мүмкүн , максималдык жөндөө  же экөөнүн ортосундагы көрсөткүч болушу мүмкүн.



Эгерде шайман электрондук күйгүзгүч түзмөгү* менен камсыз кылынган болсо (X), символ менен белгиленген күйгүзүү баскычын басыңыз

 , андан соң КОНФОРКА баскычын ылдый бурап, ылдый кармап, аны саат жебесине карши багытта бурап, максималдык от жөндөөсүнө карай, конфорка күйгөнчө басыңыз. Эгерде бурагычтан колунузду алсаңыз, конфорка өчүп калышы мүмкүн. Эгерде мындай жагдай пайда болсо аракетти кайра кайталап, бурагычты ылдый көбүрөөк убакыт кармаңыз.

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

Эгерде шайман оттун өчүп калуусун алдын алуу түзмөгү*(С) менен камсыз кылынган болсо, КОНФОРКА бурагычын басып эң көп 2-3 секунда басып кармап, оттун күйүп турганын камсыз кылыйп, түзмөктүү иштетиниз.

Конфорканы өчүрүү үчүн, бурагычты токтоо абалына келгиче бураңыз *.

Конфорканы колдонуу боюнча пайдалуу көнештер

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

конфорканын түрүн аныктоо үчүн, "Конфорка жана сопло" 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 колдонгонунузда, баш духовканын эшиги жабык бойdon эн жогорку температурада эң аз жарым саат ысытыңыз. Духовканы өчүргөнгө чейин жана духовканын эшигин ачканга чейин бөлмө жакшы желдетилиши керек. Шаймандан өнүмдү куруу процессинде коргоо арапашмаларынын күйүп кеткендөн 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 камтыгандык тизем тиешелүү таблицада табылат (Духовкада бышыруу укеңешинин тиземги белүмүн караңыз).

Бышыруу убагында ар дайым төмөндөгүлөр мүмкүн болот:

- Бышыруу режимин ТАНДАГЫЧ бурагычын бурап, өзгөртүңүз.
- Температураны ТЕРМОСТАТ бурагычын бурап, өзгөртүңүз.
- ТЫНДЫГЫЧ бурагычын "0" абалыгна кооп, бышырууну токтотунуз.

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

ТЕРМОСТАТ индикаторунун жарығы

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

Духовканын жарығы

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

күйгөн бойdon калат. Бурагыч менен :Q: тандаганыңызда, ысыткыч аракеттери аткарылбаган убакта да жарык күйёт.

| Бышыруу режимдері | Функция | Сүрөттөлүшү |
|-------------------|--------------------------|--|
| | КОНВЕКЦИЯ РЕЖИМИ | Температура: 50°C жана Макс. көрсөкчүтүн ортосундагы бардык температуралар. Бул орнотууда, жогорку жана ылдыйкы ысытуучу элементтер пайда болот. Бул духовканын классикалык, традициондук түрү, ысыкты өзгөчө бөлүштүрүү жана кубатты азайтып керектөө менен жакшыртылган. Конвекциялык духовканын бир нече кошулмалардан турган тамактарды жасап жатканда, мисалы, кабырга менен капуста, Испан стилинде бышырылган треска, Анкона стилинде бышырылган сүрсүтүлгөн балық, күрүч кошулган ичке торпок этинин кесиндилиери, ж.б. бышырууда дагы эле тенденши жок. Жай бышырылып, соустун кошулуусун же кошумча суунун кошулуусун талап кылган торпок эти же уй этинен жасалган тамактарды бышырууда да мыкты натыйжаларга жеткен (демделип бышырылган эт, шорпо, гуляш, жапайы элик эти, чочко эти, ж.б.). Кандай болсо да, бул тортторду, ошондой эле жемиштерди жана запеканка менен капиталган тамактарды духовкада жасоодо дагы эле мыкты бышыруу система бойдон калды. Конвекция режиминде бышырып жатканда, бир убакта бир гана май топтоочу табаны же бышыруу табасын колдонунуз, болбосо, ысык бир калыпта бөлүштурулбөй калат. Ар башка текче бийиктигин колдонуу жеткиликтүү болот, сиз духовканын жогорку жана ылдыйкы жагындагы ысыктыктын денгээлин тендей аласыз. Төмөндөгү түрлүү текчелердин арасынан тамактын бышуусу үчүн жогорку ысыктын канчалыгы керек болгонун танданыз. |
| | БЫШЫРУУ РЕЖИМИ | Температура: 50°C жана Макс. көрсөткүчтүн ортоснудагы температура. Арткы ысытуу элементи менен желдеткич күйгүзүлүп, ысыктын духовка ичинде бирдей тарашина кепилдик берет. Бул режим назик тамакштарды бышыруу үчүн эн мыкты болот - өзгөчө көтөрүлө турган торттор - жана бир убакта атايын 3 текчеде жасалган тарталеткалар үчүн арналат. Бул жерде бир нече мисал берилет: чалынган кремдүү пирожноелер, таттуу жана түздуу бисквиттер, түздуу пирожноелер, Вренье кошулгна рулеттер жана панировкада бышырылган жашылчалар, ж.б..... |
| | ПИЦЦА РЕЖИМИ | Айланма ысытуучу элементтер жана духовканын астындагы элементтер күйгүзүлүп, желдеткич да иштетилет. Бул айкалыш духовканы ысыктын керектүү көлөмүн тез өнүктүрүп, өзгөчө төмөндөгү элементти ысытат. Эгер сиз бир убакта бирден көп текчени колдонсонуз, тамактардын позициясын бышыруунун ортосунда астын үстүнө алмаштырыңыз. |
| | ЖЕЛДЕТКИЧ КОШУЛГАН РЕЖИМ | Температура: 50°C жана Макс. температуранын ортосундагылар. ысытуу элементтери, желдеткич менен бирге күйгүзүлөт. ысык духовканын ичинде туруктуу жана бир денгээлде болгонунан улам, ысык аба тамакты түздөн түз бышырып, кызартат. Бул режим менен, сиз бир убакта ар түрлүү тамактарды жасай аласыз, эгер алардын бышуу убактары бирдей болсо. Бир убакта эн көп 2 текче колдонула алат, төмөндөгү атальштагы нускамаларды жолдогонунузда: "Бир текчеден көп текчеде бышыруу". Бул желдеткичин жардамы менен бышыруу үстү кызартылып жасалган тамактар үчүн же тамакты бышыргандан кийин да ысыкта көбүрөөк убакыт бою турган тамактар үчүн сунушталат, мисалы: лазанья, бышырылган пасаталар, куурулган тоок эти жана картошкалар, ж.б.... Андан сырткары, ысыкты мыкты бөлүштүрүү, кактальп тышырыла турган тамактар үчүн төмөнүрөөк температураны колдонуу мүмкүнчүлүгүн берет. Бул ширенин азыраак чыгуусуна жардам берип, анда эт назик бойдон бышып жана кактальп бышырылган тамактын салмагынын азайтпайт. Желдеткич менен бышыруу режими балыкты бышыруу үчүн өзгөчө ыңгайлуу болуп, ал татымалдардын азыраак колдонулуп, өз даамы менен көрүнүшүн жакшы кармоого жардам берет. Десерттер: желдеткич колдонулган режим көтөрүлүүчү тортторду бышыруу үчүн да мыкты болот. Андан сырткары, бул режим, температураны 80 °C кооп, ак же кызыл этти же нандын тез ээриши үчүн да колдонула алат. Назигирээк азыктарды ээритүү үчүн, термостатты 60°C кооп же температураны 0 °C орнотуу менен жалгыз гана муздак аба айлануусун колдонсонуз болот. |

| | | |
|--|--|--|
| | ДУХОВКАНЫН ҮСТҮНКҮ РЕЖИМИ | Жогорку ысытуу элементинин ортонку бөлүгү күйгүзүлгөн. Грилдин жогорку жана түздөн-түз температурада болгон азыктар үчүн сунушталат (торпок жана уй этинин стейктери, филе стейк жана антрекот). Бул бышыруу режими чектелген кубатты колдонуп, кичинекей көлөмдөгү тамактарды башыруу үчүн эң мыкты болот. Тамакты текченин ортосуна коюнуз, эгер ал четтеринде жайгаштырылган болсо, жакшы бышпай калышы мүмкүн. |
| | ЭКИ ЭСЕЛИК ГРИЛЬ РЕЖИМИ | Эң жогорку бышыруу элементи менен айлануу шиши иштетилет. Бул көнүрээк гриль орнотууларын камсыз кылышп, бышыруу эффективдүүлүгүнүн 50% жакшырууга инновативдүү дизайнга ээ болуп, капталкы аймактарынын муздагыраак болушун жа азайтат. Бул гриль режимин тамактын үстүнүн текши кызарышы үчүн колдоно аласыз. |
| | ЖЕЛДЕТКИЧ МЕНЕН КАМСЫЗДАЛГАН ГРИЛЬ РЕЖИМИ | Жогорку ысытуу элементи жана айлануу шиши иштетилип, желдеткич да иштей баштайт. Бул функциялардын айкалышы абанын духовка бою күчтөлүп айланусу, ысытуу элементтеринин бир багыттык эффективдүүлүгүн жогорулатат. Бул тамактын үстүнкү тарабынын күйүп кетүүсүнүн алдын алышп, ысыктын текши бөлүштүрүлүссүнө жана тамактын ичин жакшы бышырылуусуна жардам берет; ошондуктан, бул тамакты грилде тез бышыруунун же эттин чоң бөлүктөрүнүн айланма шишти колдонбостон бышыруунун эң мыкты жолу. ГРИЛЬ, ЭКИ ДОЛКУ ГРИЛЬ жана ЖЕЛДЕТКИЧ МЕНЕН АЙКАЛЫШТЫРЫЛГАН ЭКИЖОЛКУ ГРИЛЬ бышыруу режимдери, духовканын эшиги жабылып, колдонулушу керек. ГРИЛЬ жана ЭКИ ЖОЛКУ ГРИЛЬ бышыруу режимдерин колдонгондо, текчени 5-абалга коюп, тамактын калдыктарын (майды жана/же ширени) чогултууга май чогултуучу табаны 1-абалга коюнуз. ЖЕЛДЕТКИЧ МЕНЕН АЙКАЛЫШТЫРЫЛГАН ЭКИ ЖОЛКУ ГРИЛЬ бышыруу режимин колдонгондо, текчени 2- же 3- абалга коюп, май чогултуучу табаны 1-абалга коюп, бышыруу калдыктарын чогултунуз. |
| | DEFROSTING (ЭРИТҮҮ) | Духовканын астыңкы жагындагы желдеткич абанын бөлмө температурасында тамактын тегерегинде айланып турат. Бул тамактардын бардык түрлөрүн эритүү үчүн сунушталып, бирок кәэде, ал ар түрлүү зэритүүнү талап кылбаган назик тамактар үчүн сунушталат, мисалы: бал муздак торттору, крем же быштак десерттери, жемиш торттору үчүн. Желдеткичи колдоннуу менен, эритүү убагы эки эсе без болот. Эт, балык жана нан жагдайларында, процессти “мульти-бышыруу” режиминде тездөтүү мүмкүн болуп, температураны 80° - 100°C койсонуз болот |
| | АСТЫҢКЫ ЖЕЛДЕТКИЧ | Ылдыйкы ысытуу элементи жана желдеткич иштетилгенде, ал духовканын ички көндөйүнө бөлүштүрүлөт. Бул айкалыштыруу жашылсалар жана балыктын жеңил бышырылуусчuna пайдалуу болот |
| | ТЕЗ АЛДЫНА АЛА ЫСЫТУУ | 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 көнештери

Бир нече текчеде бир убакта бышыруу

Эки текчени колдонуу талап кылынса, ЖЕЛДЕТКИЧ

МЕНЕН АЙКАЛЫШТЫРЫЛГАН режимди колдонунуз

, себеби бул бышыруу режими, бул ышыруу

түрүнө дал келет. Ошондой эле биз төмөндөгүнү сунуштайбыз:

- 1- жана 5- абалдары колдонулбайт. Бүл, себеби ашык түз ысык температурага сезгич азыктардын күйүп кетишине алышп 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 көнешинин таблицасын көрүп), назигирээк тамакты 4-абалдагы текчеге коюнуз. Тезирээк бышкан азыкты биринчи алышп чыгарыныз.

- Пиццаларды бир нече текчеде 220°C температурага коюлцп, бышырып жатканда, дуовка алдын ала 15 мүнөтке 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 кицин чыгарылышин сунуштайбыз.
- Май чогултуучу табаны астына коюп, анын үстүнө тор текчени коюнуз.

Духовкада бышыруу көнештеринин таблицасы

| РЕЦЕПТ | БЫШЫРУУ ФУНКЦИЯСЫ | БЫШЫРУУ ДЕНГЭЭЛИ) (ылдый жактан баштап) | ТЕМПЕРАТУРА (°C) | УБАКЫТ (мун) |
|--|-------------------------|--|------------------|----------------------------------|
| Бисквит | Термалдык | 2 | 160 - 190 | 30 - 60 |
| | Конвективдүү | 2-4 | 160 - 180 | 30 - 55 |
| Толтуулган торт (чизкейк, штрудель, жемиш торту) | Термалдык | 3 | 180 - 200 | 50 - 100 |
| | Конвективдүү | 2-4 | 160 - 190 | 40 - 90 |
| Печеньелер | Термалдык | 3 | 160 - 180 | 20 - 45 |
| | Конвективдүү | 1-3-5 | 140 - 150 | 30 - 45 |
| Кичине торттор | Термалдык | 3 | 160 - 180 | 20 - 45 |
| | Конвективдүү | 1-3-5 | 150 - 160 | 30 - 45 |
| Пицца | Термалдык | 3 | 230 - 250 | 10-25 |
| | Конвективдүү | 2-4 | 190 - 210 | 15 - 30 |
| Сосискалар/Чочконун кабыргалары/Гамбургер | Ачык отто бышыруу | 4 | МАКС | 15 - 30 |
| Киш лорен | Термалдык | 3 | 180 - 200 | 50 - 70 |
| Киш лорен | Конвективдүү | 2-4 | 170 - 190 | 60 - 80 |
| Тост | Ачык отто бышыруу | 5 | МАКС | Алдын ала ысытуу 5' Бышыруу 2.5' |
| Лазанья | Термалдык | 2 | 170 - 190 | 40 - 60 |
| Тоок эти | Термалдык | 2 | 200 - 230 | 50 - 90 |
| | Ачык отто термо бышыруу | 3 | 200 - 220 | 55 - 70 |
| Үй эти | Термалдык | 2 | 190 - 200 | 70 - 110 |
| | Конвективдүү | 2 | 180 - 190 | 80 - 120 |
| Торпок эти | Термалдык | 2 | 190 - 200 | 70 - 110 |
| | Конвективдүү | 2 | 180 - 190 | 80 - 120 |
| Балык | Термалдык | 2 | 170 - 190 | 30 - 50 |
| | Ачык отто бышыруу | 4 | 200 | 20 - 30 |
| Фаршталган жашылча | Конвективдүү | 2 | 180 - 200 | 50 - 70 |

Практикалык бышыруу көнештери

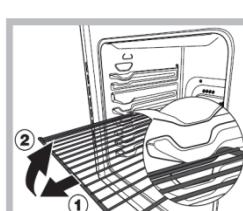
ГРИЛЛЬ бышыруу режиминде, май чогултуучу табаны 1-абалга орнотуп, бышыруу убагында чыккан калдыктарды (май жана/ке ширени) чогултуунуз.

ГРИЛЬ

- текчени 3 же 4 тексеге салыңыз. Тамакты текченин ортосунда жайгаштырыңыз.
- Кубат дэнгээлинин максималдык көрсөткүчке коюулушун сунгуштайбыз. Жогорку бышыруу элементи термостат аркылуу жөндөлүп, ар дайым түрүктүү иштебеши мүмкүн.

ПИЦЦА

- Жөнүл плюминий пица табагын колдонунуз. Аны камсыз кылынган текчеге жайгаштырыңыз. Кытырак болушу үчүн, май чогултуучу табаны колдононбонуз, себеби ал кытырактын пайда болушунун алдын алыш, бышыруу убагын да көбөйтөт.
- Эгерде пиццанын үстүнө кошумалары ете көп болсо, биз бышыруу процессинин ортосунда пиццанын үстүнө моцарелла сырын кошуунузду сунуштайбыз.



ЭСКЕРТУУ! Духовка токтооту системасы менен камсыз кылынып, аларды духовканын ичинен чыгуусунан алдын алышы.(1)

Сүрөттө көрсөтүлгөндөй аларды толугу менен чыгаруу үчүн, болгону текчелерди чыгарып, аларды мандайлы тарабында кармап, анан тартыңыз (2).

Таймеринин иштөөсү



Саатты орнотуу

Духовка өчүк кезде saatты 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 өче баштайт.

1. “+” менен “-” баскычтарын бир убакта басыңыз
2. “+” жана “-” баскычтарын убакытты жөндөө үчүн колдонунуз; егер 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 орноттуу үчүн менюнү 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 буткөндө, үн сигналын орноткондо гана колдонула алат.

1. баскычын бир нече жолу басып, сүрөтчесү жана дисплейдеги үч сан күйүп өчкөнчө басыңыз.
 2. Каалаган убакытты орноттуу үчүн “+” жана “-” баскычтарын колдонунуз; егер сиз эки баскычты тең басып кармасаңыз, дисплей маанилерди тезирээк түрдүрүп, каалаган маанини орнотууну тездете алат.
 3. 5 секунда күтө турназ, Эгер сиз ылдыйкы баскычты дагы бир жолу бассаныз, дисплей артка санагашан убакытты көрсөтөт.
- Бул убакыт буткөндө, үн сигналы иштетилет.

Бышырууну программдоо

Программдоо аткарылганга чейин бышыруу режими тандалышы керек.

Бышыруунун узактыгын программдоо

1. баскычтын бир нече жолу, сүрөтчесү жана DUR сандары ДИСПЛЕЙДЕ күйүп өчкөнч басып турнуз.
2. “+” жана “-” баскычтарын каалаган узактыкты орнотуу үчүн колдонунуз; егер сиз эки баскычты тең басып кармасаңыз, дисплей маанилерди тезирээк түрдүрүп, каалаган маанини орнотууну тездете алат.
3. 5 секунда күтө турсаңыз, андан соң сүрөтчесү дисплейде көрсөтүлөт.
4. Орнотулган убакыт бутүп, духовка токтогондо, сигналдын үнүн угасыз. Сигналды токтотуу үчүн каалаган баскычты бассаңыз болот.
- Мисалы: азыр saat эртең мененки 9:00 жана 1 saat 15 мұнәттүк 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 жолдонуз.
2. Андан кийин, дисплейде END (АЯКТОО) тексти күйүп өчкөнчө баскычын басыңыз.
3. бышыруу убагын жөндөө үчүн “+” жана “-” баскычтарын басыңыз; егер 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 буткөндө, духовка бышырууну токтотуп, үн сигналы чыгат. Аны токтотуу үчүн каалаган баскычты басыңыз. Программалоо сүрөтчесү күйгөндө, орнотулган болот.
- Мисалы: Азыр saat эртең мененки 9:00 жана 1 saatтык 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 чыгарыңыз келген тиешелүү сүрөтчө пайда болмоюнча жана дисплейде сандар күйүп өчмөйүнчө басып турнуз. “-” баскычын дисплейде 00:00 пайда болгуча басып турнуз.
- “+” жана “-” баскычтарын басып, карманыз; бул мурун тандалган бардык орнотууларды жокко чыгарат, таймер орнотууларын дагы.

Кам көрүү жана тейлөө

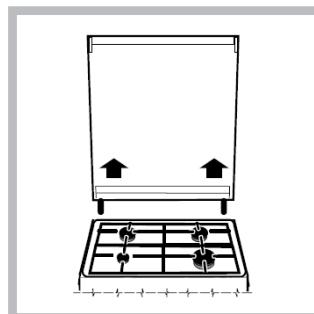
Жаратылышты коргоо жана айлана чөйрөнүү урматтоо

- Качан мүмкүн болсо, духовканын алдын ала ысытылышинын алдын алып, аны ар дайым жабык кармаңыз. Духовка эшигин болушунча акырын ачыныз себеби ысык ар ачылған сайын кетиши мүмкүн. Кубаттын калдык кубатын үнөмдөө учун, 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, “кечикирип бышыруу” параметри акчаны сактоо учун аны арзаныраак убактарда оноюраак кылат.
- Идишииздин негизи ысык идишти жабышы керек. Эгерде ал жаппаса, кымбаттуу кубат кетирилип, етө каттуу кайнаган идиштер түбүнө күйүп, ал калдыхтарды чыгаруу оор болушу мүмкүн.
- Бышыруу убагында идиштин үстүн тыгыз жапкан капкактарды колдонуп жана мүмкүн болушунча азыраак сууну колдонунуз. Капкаксыз бышыруу энергиянын сартоосунун көбөйтөт
- Болушунча түз идиштерди колдонунуз
- Эгерде сиз кандайдыр бир нерсени етө 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 кылышаңда, бул муукаба жылуу сууда тазаланышы креек. Абраизидүү өнүмдөрдү колдонбонуз. Бышыруу панелинин артында жайгашкан капкакты алып чыгып, тазалоону оной кылышыз. Капкакты толугу менен ачып, аны өйдө тартыңыз (сүрөттү караңыз).

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

Духовка тыгыздоочуларын карап көрүү

Духовканын эшигиндеги тыгыздоочуларын маал маалы менен текшериңиз. Эгерде тыгыздоочуларга зыян келтирилген болсо, жакын арадагы Ыйгарым укуктуу сатуудан кийинки борборго кайрылыңыз. Тыгыздоочулар алмаштырылганга чейин духовканы колдонбоонузду 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 аткарылыши керек.

 **www** Толук өнүмдүн тастыктоосу боюнча, бул духовкага энергияны кайра жаратуу коэффициенттин кошуп алганды, биздин www.whirlpool.com 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. Лампанды алып чыгарып, аны окошошуна алмаштырыңыз: вольтаж 230 В, ваттаж 25 Вт, кабы Е 14.
3. Капкакты алмаштырып, духовканы электр кубатына кайра туташтырыңыз.
! Духовка лампасын бөлмөнү ждарык кылуу учун колдонбонуз.

Жардам

Төмөнкү маалыматты даярдап коюнуз:

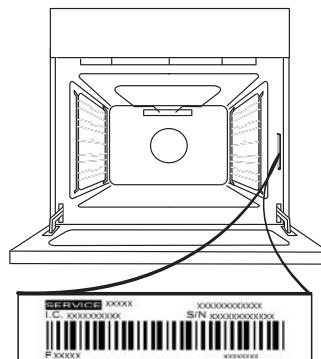
- Шайман модели (Мод.).
- Сериялык номер (S/N).

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

САТКАНДАН КИЙИНКИ КЫЗМАТЫ

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

- бузуктуктун кыскача сүрөттөмөсүн;
- өнүмүнүздүн 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 дарегициз;
- байланышу телефон номерициз.

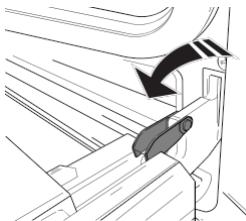


Эсицизде болсун: Ондоолор талап кылыша, ыйгарым укуктуу тейлөө борборуна кайрылыңыз, яңа оригиналдуу кошумча тетиктерин кепилдейт жана ондоолорду туура аткарат.

Кепилдик боюнча толук маалымат үчүн тиркелген кепилдик талонуна кайрылыңыз.

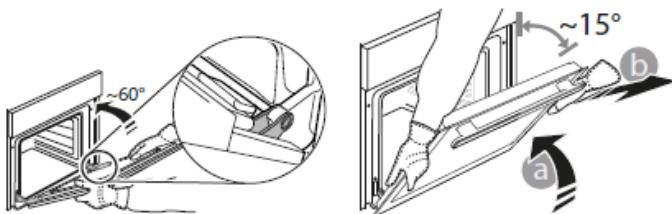
ЭШИКТИ ЧЫГАРУУ ЖАНА КАЙРА ОРДУНА КОЮУ

1. Эшикти чыгарууга, аны толугу менен ачыла жана анын кармагычтарын толугу менен ачык позициягала чейин жеткенче ылдыйлатыла.



2. Эшикти канчалык жаба алсаныз ошончолук жапканга аракет кылыңыз.

Эки колунуз менен эшикти эки жагынан каттуу карманыз – эшикти кармагычынан кармабаңыз. Эшикти жабууну улантуу менен жоргу көтөрүп (а), анын кармоочторунан чыккыча алыңыз (б).



Эшикти бир жак тарабына, жумшак нерсенин үстүнө коюнүз.

3. Эшикти мешке карай жылдырып аны кайра орноткула, илгичтерди өз ордуну койгула жана үстүнүү жагын ордуну койгула.

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

Кармоочторду баштапкы абалына ылдыйлатыңыз: Аларды толугу менен ылдыйлатканыңызды текшериңиз.

5. Эшикти жаап көрүнүз жана анын башкаруу панели менен бир сзыякта болгонун ырастаныңыз. Эгер андай болбосо, жогорудагы кадамдарды кайталаңыз.

Буу менен духовка тазалоо

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

Бул тазалоо процесси духовкынын капиталдарынын кирлеринин духовка көндигинин ичиндеги буунун жардамы менен кайрилишин жеңилдетет.

Маанилүү! Буу менен тазалоого чейин:

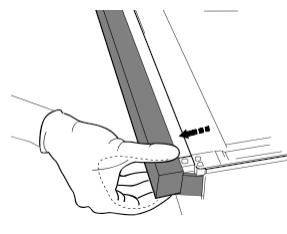
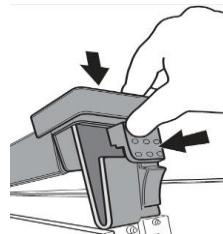
- Бардык азыктардын калдыктарын жана майын духовканын асытнан алып салыңыз.

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

1. духовканын ичиндеги табага 300 мл сууну куюп, аны текченин эң астына коюнүз. Май чогултуучу табасы жок моделдерде, бышыруу кагазын көлдөнүп, аны гриллдин үстүнү жана текченин астына жайгаштырыңыз;

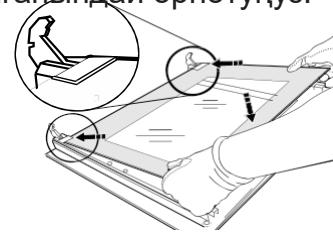
ТАЗАЛООГО БАСКЫЛА - АЙНЕКТИ ТАЗАЛОО

1. Эшикти алыш салгандан кийин жана аны жумшак бетке кармагычтарын ылдый койгондон кийин, ошол эле убакытта эки кармагыч жапкычтарды басып жана эшиктиң үстүнүү четин өзүнүзгө тартып алыш салгыла.



2. Көтөргүлө жана ички айнекти эки кол менен каттуу кармап аны алыш чыгаргыла жана аны жумшак бетке тазалоонун астында койгула.

3. Ички эшик айнегин чыгарылганда, айnek панелин туура салып, панелде жазылган текстти карай салып, анын туура эмес жайгаштырылбай жана туура орнотулгандың орнотунүз.



4. Үстүнүү четин кайра орноштургула: клик деген үн туура орноштурулганын билдириет. Эшикти кайра орноштуруунун алдында тыгыздоочу туура коюлганын текшергиле.

2. |_____| ДУХОВКАНЫН АСТЫНДАГЫ духовканын функциясын таандап, температуралы 90 °C орнотунүз;

3. аны духовкада 35 мүн карманыз;

4. духовканы ёчурүп коюнүз;

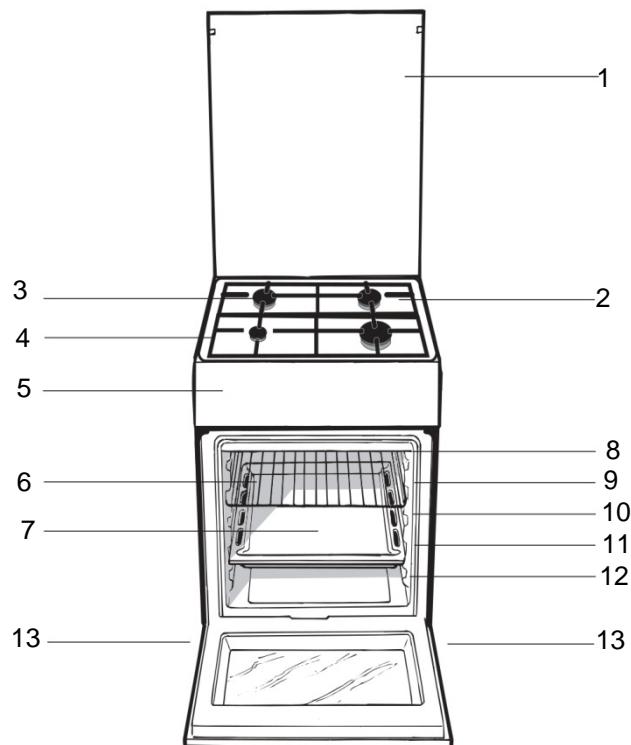
5. Духовка муздаганда, сиз эшикти ачып, суу жана ным чүпүрөк менен тазалап бутүрүнүз;

6. тазалап бүткөнде, бардык калдык сууну духовканын көндөйүнөн алыш салыңыз

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

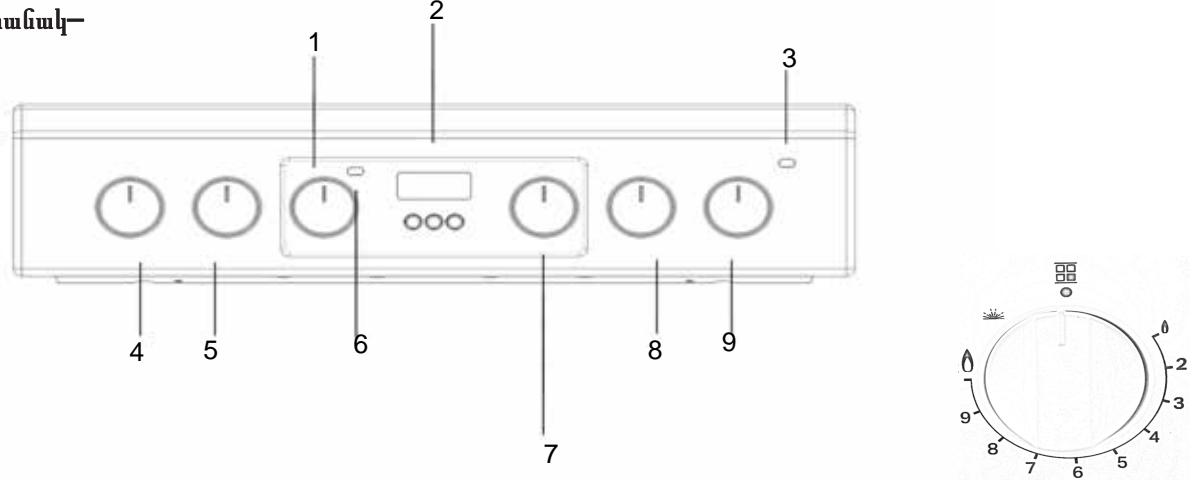
Духовка муздак кезде гана тазалаңыз!

Սարքավորման— նկարագիրը



- Առածեկ ետակառհէս
- Պահող մակերես՝ ցայտերի համար
- Գազի այրիչ
- Ջեռոցի ցանց
- Վերահսկողության վահանակ
- ԳՐԻ
- ԿԱԹԻԼԱՑԻՆ ՄԿՈՒՏԵՂ
- Գլանական պահանջման համար
- 5 -րդ դիրք
- 4 -րդ դիրք
- 3 -րդ դիրք
- 2 -րդ դիրք
- 1 -ին դիրք
- Կարգավորման ռուիկ

Վերահսկողության-դահանակ—



1. ԶԵՐՄԱՍՏԻՃԱՆԻ

կոճակ

2. Պատրաստման էլեկտրոնային ծրագրավորում

3. Էլեկտրական ափսեի վերահսկողության լույս

4. Սալիկի այրիչի վերահսկողության կոճակներ

5. Սալիկի այրիչի վերահսկողության կոճակներ

6. ԶԵՐՄԱՍՏԻՃԱՆԻ ցուցիչ լույս

7. ԸՆՏԻՒԶ կոճակ

8. Սալիկի այրիչի վերահսկողության կոճակներ

9. Սալիկի այրիչի վերահսկողության կոճակներ

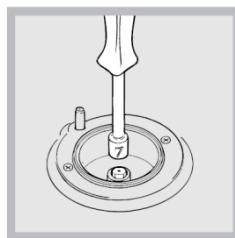
| | |
|--|--|
| | Իդեալական է սոուսի պակասացման համար: |
| | Իդեալական է հեղուկով (ջուր, գինի, արգանակ, կաթ) նուրբ պատրաստման համար (օրինակ՝ բրինձ, սոուսներ, տապականեր, ծովակ): |
| | Իդեալական է շղթեխաշման, եփելու (երկար ժամանակ) և թանձրանալու համար: Սերուցք ավելացնել մակարունեղենին: |
| | Իդեալական է տապակելու համար՝ պահպանելով եռը: |
| | Բարձր կրակի վրա պատրաստելու համար (Եսկալու, ձկան ֆիլե, եփած ծով): |
| | Կարմիրացնելու համար (տապականեր, սթեյքներ): |
| | Իդեալական է ուժեղ սառեցրած մթերքների տապակելու համար՝ հեղուկները արագ ենալու մակարդակին բերելով: |
| | Իդեալական է խորովելու և եփելու համար: |
| | Իդեալական է շերմաստիճանի բարձրացման շնորհիվ արագ եռացնելու համար՝ ջրի կամ հեղուկով կերակուրների արագ տաքացման դեպքում: |
| | Խթանիչ |

Տեղադրման խորհուրդներ

Հարմարեցում՝ գազի տարբեր տեսակներին

Գազի դեֆոլտ տեսակից բացի, սարքավորումը կարող է հարմարեցնել նույն գազի այլ տեսակի հետ (սա նշում է կափարիչի վրա առկա տեխնիկական պիտակին):

Զեռոցի կարգավորում



Գլխիկների փոխարինում՝ զեռոցի այրիչների համար:

1. Համեմ զեռոցի ցանցերը և այրիչները սահեցնելով համեմ տեղերից:
2. Գլխիկները համեմ՝ օգտագործելով

7 մմ-ոց մամեկի պտուտակաբանալի (տես նկարը), և փոխարինել պրանք գազի նոր տեսակի համար նախատեսված գլխիկներով (տես այրիչի և գլխիկի մասնագրերի աղյուսակը):

3. Փոխեմ բոլոր բաղադրիչները՝ հետևելով վերը նշված հրահանգների հոգածակ կատարմանը:

Զեռոցի այրիչների կարգավորում. նվազագույն սահմանում.

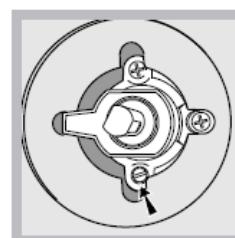
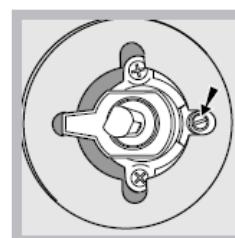
1. Ծորակը պտուեմ դեպի նվազագույն դիրքը:
2. Համեմ կոճակը և կարգավորեմ կարգավորման պտուտակը, որը տեղադրված է ծորակի ներդիրի ներսում կամ կողքին, մինչև որ կրակը լինի փոքր, բայց կայուն:

Եթե սարքավորմանը միացված է հեղուկ գազ, ապա կարգավորման պտուտակն անհրաժեշտ է հնարավորինս ուժեղ ամրացնել:

3. Մինչ այրիչը վառվում է, արագ փոխեմ կոճակի դիրքը՝ նվազագույնից մինչև առավելագույն և հոգածակը մի քանի անգամ՝ այդպիսով ստուգելով արդյուն կրակը չի մարում:

Զեռոցի այրիչները չեն պահանջում օդի առաջնային կարգավորում:

Հոսանքի մալուխը տեղադրելուց հետո, մետաղական ծածկն ամրացրեմ երեմ պտուտակներով:



Սարքավորումը կարգավորելուց հետո, բանի որ այն կարող է օգտագործվել գազի այլ տեսակով, ինչ տեխնիկական պտակը փոխարինել նորով, որը համապատասխանում է գազի նոր տեսակին (պիտակները կարող են ձեռք բերել լիազորված տեխնիկական սպասարկման կենտրոններից):

Եթե օգտագործվող գազի նիւթումը տարբերվում է (կամ մի փոքր է տարբերվում) առաջարկվող նիւթումից, անհրաժեշտ է ներփակ փողարկին համապատասխան նիւթան կարգավորիչ տեղադրել՝ համաձայն ընթացիկ ստանդարտների ԵՆ 88-1 և ԵՆ 88-2:

Այս գործընթացը պետք է իրականացվի որակավորված ՄԵԽՆԻԿԻ ԿՈՂՄԻՑ, ՈՐԾ ԽԱԳՈՐՎԱԾ Է ԱՐՏԱՊՐՈՊՈՂ ԿՈՂՄԻՑ.

Այրիչի և պլիսիկի մասնագրերի աղյուսակ

Աղյուսակ 1 (Նիդեռանդերի համար)

| Այրիչ | Տրամագիծ (մմ) | հզորությունը լ/վ. (p.c.s.* Անվանական Կրիտական | Բնական գազ | | | | | | | | |
|------------------------|--|---|------------------------|----|--------------------------|-------------------|----------------|----------------|-----|--------------------------|-----|
| | | | Ծորակ 1/100 (մմ) | | Տարածություն նը * լ/ժ | | | | | Տարածություն նը * լ/ժ | |
| Արագ (Մէջ) (Ա.) | 100 | 3.00 | 0.7 | 41 | 87 | 218 | 214 | 128 | 286 | 145 | 286 |
| Կիսաարագ (Մէջին) (Կ.) | 75 | 1.90 | 0.4 | 30 | 69 | 138 | 136 | 104 | 181 | 115 | 181 |
| Լրացուցիչ (Փոք) (Լ.) | 51 | 1.00 | 0.4 | 30 | 50 | 73 | 71 | 78 | 95 | 85 | 95 |
| Մասակարարման հիմուն | Անվանական (մբար) Նվազագույն (մբար) Առավելագույն (մբար) | | | | | 28-30 20 35 | 37 25 45 | 20 17 25 | | 13 6,5 18 | |

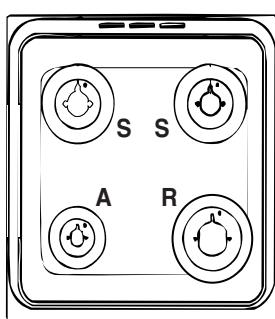
* 15°C և 1013 hPa -ուր գազ

P.C.S. բնական գազ $G25 = 32,49 \text{ MJ/m}^3$

P.C.S. բնական գազ $G25.3 = 33,2 \text{ MJ/m}^3$

P.C.S. բնական գազ $G20 = 37,78 \text{ MJ/m}^3$

Այս գործընթացը պետք է իրականացվի որակավորված
տեխնիկի կողմից, որը լիազորված է
արտադրողի կողմից.



Տեխնիկական Տվյալներ

| | |
|------------------------------------|--|
| Այրիչները | Կարող եք հարմարեցնել զագի ցանկացած տեսակի ենա, որը ցացարդված է տեխնիկական տվյալների տախտակին, այն գտնվում է կափայքի ներսում կամ երևում է խցիկի բացված պես՝ ձափակումյան պատճեն: |
| Լարմումը և հանախականությունը | Տես տեխնիկական տվյալների տախտակը |
| Էներգական Պահապան և Էկոնոմացում | Բնական լրճվեկցիոն ջեռացման ռեժիմի էներգիայի սպասում՝ Կոնվեկտիվ Հարկավոր լրճվեկցիոն դաշ ջեռացման ռեժիմի արձանագրված էներգիայի սպասում՝ Թիթել |

ՄԵԿԱՐԿ և օգտագործում

Զեռոցի օգտագործում

Այրիշների լուսավորում

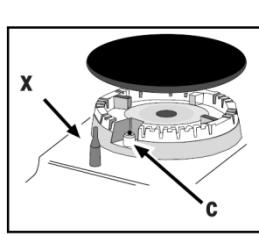
Ցուրախնչյուր այրիշի զլիթիկի համար կա աճբռոշական օդակ, որը ցույց է տալիս համապատասխան այրիշի բռցի ուժը:

Զեռոցի այրիշներից որևէ մեկը լուսավորելու համար:

1. Կրակը կամ գոսքի փափիչը մոտեցրեք այրիշին:

2. Սեղմեք այրիշի կոճակը և պտտեք այն սլաքի հակառակ ուղղությամբ, այնպես որ այն ցույց տա առավելագույն կրակի մակարդակը **♦**:

3. Կարգավորեք կրակի ինտենսիվությունը ցանկալի մակարդակով՝ պտտելով այրիշի կոճակը սլաքի հակառակ ուղղությամբ: Սա կարող է լինել նվազագույն սահմանումը **♦**, առավելագույն սահմանումը **♦** կամ ցանկացած դիրք երկուսի միջև:



Եթե սարքավորումը հագեցած է էլեկտրոնային լուսավորման սարքով* (X), սեղմեք բոցամուռի համար նույնականացնելու համար:

★, եթե այրիշի կոճակը պահեք ներքեւ և պատեք սլաքի հակառակ ուղղությամբ՝ դեպքի կրակի առավելագույն մակարդակը, մինչև այրիշը միանա: Այրիշը կմաքրի, եթե կոճակը բաց բռնելեք:

Եթե այդպես լինի, ապա կրկնեք գործողությունը՝ երկար ժամանակ կոճակը ներքեւ պահած:

Եթե կրակը պատահաբար մաքրի, անջատեք այրիշը և սպասեք առնվազն 1 րոպե, իսկ եթե վորձեք նորից փառել այն:

Եթե սարքավորումը հագեցած է կրակի խտանման անվտանգության սարքով*(C), սեղմեք և պահեք այրիշի կոճակը մոտավորապես 2-3 փայրեյան՝ կրակը վտանգելու և սարքի ակտիվացնելու համար:

Այրիշն անջատելու համար, պտտեք կոճակը մինչև այն հասնի դադարի դիրքի *:

Գործական խորհուրդներ՝ այրիշներն օգտագործելու վերաբերյալ

Այրիշներն ավելի արդյունավետ օգտագործելու և գազի սպառումը խնայելու համար, խորհուրդ է տրվում օգտագործել միայն հարք հասակով և կափարիչամբ բավարեք: Դրանք պես է նաև համապատասխանել այրիշի չափին:

| Այրիշ | Ք Սպասի տրամագիծ (սմ) |
|---------------|-----------------------|
| Արագ (Ա) | 24 - 26 |
| Վիսապագ (Վ) | 16 - 20 |
| Լրացուցիչ (Լ) | 10 - 14 |

Այրիշի տեսակը գունելու համար, անիրամետ է նայել <<Այրիշի և զլիթիկի մասնագրերի>> դիտարկմերը:

Ուղղուկտորի ցանցով հագեցած մոդելների համար վերջինս պետք է օգտագործվի միայն օժանակ այրիշի համար, եթե օգտագործվում են 12 սմ-ից պակաս տրամագծով տապակներ:

Գագօջախի օգտագործում

Եթե առաջին անգամ եք օգտագործում սարքավորումը, անիրամետ է տարբացնել գագօջախը դասարի և դուռը փակ վիճակում՝ առնվազն մեկ ու կես ժամ առավելագույն շերմաստիճանով: Գագօջախն անջատելուց և դուռը բացելուց առաջ ստորեք, որպեսզի սենյակը լավ օգագոխված լինի: Սարքավորումից կարող է թերեւ տեսն հոռ զալ, որն առաջանում է արտադրությունից մնացած պաւապանիչ հյուրերի այրումից:

Նախքան սարքավորումը շահագործելը, հանեք ամբողջ պլաստիկ քիթեղը:

Զի կարելի գագօջախի հատակին դնել առարկաներ, այդպիսով կպատճենանեք էմալապատ ծածկույթը վնասվելուց:

1. Հնարքեք Զեր նախընտրած պատրաստման ուժինմը՝ պտտելով ընտրիչ կոճակը:

2. Հնարքեք պատրաստման ուժինմի համար առաջարկված շերմաստիճանը կամ Զեր նախընտրած շերմաստիճանը՝ պտտելով THERMOSTAT կոճակը:

Յանկը, որտեղ նույնացնեք էն պատրաստման ուժինմները և շերմաստիճանները, կարող եք գոնիք համապատասխան այլուստական առաջարկանում (առև գագօջախով պատրաստման խորհուրդների այլուստականը):

Պատրաստման ընթացքում հնարավոր է՝

- Փոխել պատրաստման ուժինմը՝ պտտելով ընտրիչ կոճակը:
- Փոխել շերմաստիճանը՝ պտտելով շերմաստիճանի կոճակը:
- Դադարեցնել պատրաստման գործնարարը՝ պտտելով ընտրիչ կոճակը դեպքի «Օ» դիրքը:

Սպասի միւս դրեք ցանցի վրա:

Զերմաստիճանի ցուցիչ լույս

Եթե այն լուսավորում է, գագօջախը սկսում է տարխանալ: Լոյսը մարտում է, եթե գագօջախը հասնում է ընտրված շերմաստիճանին: Այս դեպքում, լոյսը փառվում և անջատվում է հերքականությամբ՝ ցույց տալով, որ շերմաչափի աշխատում է և շերմաստիճանը պահպանում է հաստատուն մակարդակի վրա:

Գագօջախի լույս

Այն միանում է՝ պտտելով ընտրիչ կոճակը 0-ից բացի ցանկացած դիրքի: Լոյսը մնում է վառ այնքան_ժամանակ ինչքան գագօջախի աշխատում է: Կոճակը ընտրելիս :Q: լոյսը միանում է՝ առանց շերմային տարրերի ակտիվացման:

| Պատրաստման ռեժիմներ | Գործառույթ | Նկարագրույթ |
|------------------------|---|--|
| | CONVECTION MODE (ԿՈՆՎԵԿՏԻՎ ՌԵԺԻՄ) | Զերմաստիճան՝ 50°C-ի և առավելագույնի միջին ընկած ցանկացած ջերմաստիճան: Այս կարգավորման վրա վերևի և ներքեւի շեռուցման էլեմենտները միանում են: Սա վառարանի դասական, ավանդական տեսակն է, որը կատարելագործվել է շեռուցման բացառիկ բաշխմամբ և էներգիայի կրճատված սպառմանը: Կոնվեկցիոն վառարանը դեռ անհավասարաչափ է, ինչ վերաբերում է մի քանի բազարիչներից կազմված կերակուրների պատրաստմանը, օր.՝ կաղամբը կողիներով, խավանական ոճի ձողածովկ, անկանո ոճի ձողածովկ, նուրբ հորիշ ձողիներ բրնձով և այլն: Կատարյալ արյունիք է գրանցվում հորիշ կամ տավարի մասով կերակուրներ պատրաստելիս, ինչպես նաև (մահրացված միս, շոգեխառած, գուլաչ, վայրի միս, խոզապուխտ և այլն) որոնք անհրաժեշտ է պատրաստել դանդաղ և ջրով կամ հեղուկ ավելացնելով: Այնուամենայնիվ, այն մնամ է տորբեր թիվելու, ինչպես նաև միքր և վառարանում թիվելու համար ծածկված կերակուրների պատրաստման լավագույն միջոցը: Կոնվեկցիոն ռեժիմով պատրաստելու միայն մեկ կարիքային բավար կամ պատրաստման դարակ կիրառեք, այլապես շեռուցման բաշխումը անհամաշափ կլինի: Կիրառելով դարակի առկա տարբեր բարձրությունները կարող եք հավասարակշռ ջերմության համակարգ վառարանի միջնի: Ընորելք դարակի տարբեր բարձրություններից՝ հաւաքի առնելով, քեզ կերակուրը վերևից առաջ առաջ առնելով, քեզ կերակուրը վերևից առաջ առնելով: |
| | BAKING MODE (ԹԽԵԼՈՒ ՌԵԺԻՄ) | Զերմաստիճան՝ 50°C-ի և առավելագույնի միջին ցանկացած ջերմաստիճան: Հետևի շեռուցման էլեմենտը և օդափոխիչը միանում են՝ երաշխավորելով ամոռզ վառարանում մերմ ջերմության հավասարաչափ բաշխում: Այս ռեժիմը կիրականակ է թիվելու և նուրբ մրերքներ պատրաստելու համար - հատկապես տորբեր, որոնք պետք է բարձրանան և միաժամանակ 3 դպրակներում պուր թիվածքների պատրաստման համար: Ահա մի քանի օրինակ՝ կրեմային թիվածքներ, քաղցր և կծու թիվածքաբիրներ, կծու թիվածքներ, սվեյցարական ոոլեր, և գրատինով բանցարեղենների փոքր բաժիններ և այլն |
| | PIZZA MODE (ՊԻՑՅԱՅԻ ՌԵԺԻՄ) | Զեռուցման ըրչանաձև էլեմենտները և վառարանի ներքեւի էլեմենտները միացված են և օդափոխիչը ակտիվացված է: այս համակցությունը վառարանի արագ տաքացնում է՝ ստեղծելով բավականաշափ ջերմություն, մասնավարապես ներքեւի էլեմենտից: Եթե միաժամանակ մեկից ավել դարակ եք կիրառում, պատրաստման ընթացքի միջնամասում կերակուրների դիրքը փոխվելու: |
| | FAN ASSISTED MODE (ՕԴԱՓՈԽԻՉԻ ՕԴՆՈՒԹՅԱՆ ՌԵԺԻՄ) | Զերմաստիճան՝ 50°C-ի և առավելագույնի միջին ընկած ցանկացած ջերմաստիճան: Զեռուցման էլեմենտները, ինչպես նաև օդափոխիչը կմիանան: Քանի դեռ ջերմությունը մնան է կայուն ու համաչափ, օդը համաչափ եխում և կարմրացնում է մրերքը ամբողջ մակերեսով: Այս ռեժիմով, կարող եք նաև միաժամանակ պատրաստել տարբեր կերակուրներ, եթե դրանց համապատասխան պատրաստման ջերմաստիճանները նույն են: Միաժամանակ ատակելագույնը 2 դպրակ կարող են միասին օգտագործելով՝ հետևելով «Պատրաստել մեկից ավելի դպրակում» վերնազրով բաժնի կրածանցներին: Այս օդափոխիչը օգնության ռեժիմը մասնավարապես խորհուրդ է արված գրատինով կերակուրների կամ բավականաշափ երկար պատրաստման ժամանակ պահանջող կերակուրների համար, ինչպես օրինակ՝ լազարյա, մակարոն, տապակած համ, կարտոֆիլ և այլն: Ավելին, ջերմության կատարյալ բաշխումը հանրավոր է դարձնում օգտագործել ցածր ջերմաստիճաններ տապականեր պատրաստելիս: Սա բերում է հյուրի ավելի փիճ կորուստի, նուրբ մոփ և տապակայի համար բաշի կորուստի պակասի: Օդափոխիչը օգնության ռեժիմը հատկապես հարմար է ձուկ պատրաստելու համար, որը հենարավոր է պատրաստել սահմանափակ լանջակուրյանք համեմունքներ ամելացնելով՝ այդպիսով պահպանելով դրանց համեմ: |
| | OVEN TOP MODE (ՎԱՐԱՄԱՆԻ ՎԵՐԻՆ ՄԱՍԻ ՌԵԺԻՄ) | Վերևի շեռուցման էլեմենտի կենարանական մասը միացված է: Խորովելու բաձր և ուղիղ ջերմաստիճանը խորհուրդ է արված բարձր մակերեսային ջերմաստիճան պահանջող մրերքի համար (հորիշ և տավարի սրբեյքեր, փիլեր սրբեյք, անրուկոտ): Պատրաստման այս ռեժիմը սահմանափակ լանջակուրյանք է ներգիտած է օգտագործում և իդեալական է փոքր կերակուրներ խորովելու համար: Տեղապես մրերքը դպրակի կենարանում, քանի որ այն պատշաճ չի պատրաստվի, եթե անկյաներում դրվի: |

| | | |
|--|--|---|
| | DOUBLE GRILL MODE(ԿՐԿՆԱԿԻ ԽՈՐՎԱԿԵԼՈՒ ԲԵԺԻՄ) | Վերին շերմային էլեմենտը և սոտացիայի ձողը կակտիվանան: Սա խորպիկու ավելի մեծ կարգավորում է ապահովում և ունի նորարարական դիզայն, որը պատրաստման արյունավետությունը 50 %-ով բարելավում է և վերացնում է սառը անկյունային տարածքները: Կիրառեք խորովելու այս ռեժիմը մրերի վերեկ մասը համաշափ կարմրացնելու համար: |
| | FAN ASSISTED DOUBLE GRILL MODE (ՕԴԱՓՈԽԻՉԻ ՕԳՆՈՒԹՅԱՄԲ ԿՐԿՆԱԿԻ ԽՈՐՎԱԿԵԼՈՒ ԲԵԺԻՄ) | Վերին շերմայման էլեմենտը և պտտվող շամփուրը ակտիվացված են, և օդափոխիչը սկսում է գործել: Հատկանիշների այս համապրույրյունը մեծացնում է շերմայման էլեմենտների միակողմանի շերմային ուսպիշացիան՝ վառարանի մեջ օդի հարկադիր ըրջանառության միջոցով: Սա կանխում է մրերի այրումը մրերից՝ հնարավորությունը ընձեռելով շերմուրյանը ներքանցել մրերի մեջ ավելի արդյունավելու: Այդ խոկ պատճենով այս իդեալական տարբերակ է մրերի արագ պատրաստման համար խորովել կամ խորովել մսի մեջ կտորներ ռեժիմներով առանց պտտվող շամփուրի: ԽՈՐՎԱԿԵԼ, ԿՐԿՆԱԿԻ ԽՈՐՎԱԿԵԼ և ՕԴԱՓՈԽԻՉԻ ՕԳՆՈՒԹՅԱՄԲ ԿՐԿՆԱԿԻ խորովել պատրաստման ռեժիմները պետք է իրականացվեն վառարանի դուռը բաց: ԽՈՐՎԱԿԵԼ կամ ԿՐԿՆԱԿԻ ԽՈՐՎԱԿԵԼ պատրաստման ռեժիմներ օգտագործելիս, դարձակը տեղադրեք 5-րդ դիրքով և կարիւային բավան 1-ին դիրքով պատրաստման մնացորդները հավաքելու համար (յուշ և/կամ ճարպ): ՕԴԱՓՈԽԻՉԻ ՕԳՆՈՒԹՅԱՄԲ ԿՐԿՆԱԿԻ ԽՈՐՎԱԿԵԼՈՒ պատրաստման ռեժիմը օգտագործելիս, տեղադրեք դարձակը 2-րդ կամ 3-րդ դիրքերով և կարիւային բավան 1-ին դիրքով պատրաստման մնացորդները հավաքելու համար: |
| | DEFROSTING (ՀԱԼԵՑՈՒՄ) | Վառարանի հատակին տեղադրված օդափոխիչը օդը պտտում է մրերի շուրջը սենյակյան շերմաստիճանում: Սա խորհուրդ է տրվում բարձր տեսակի մրերների հայեցման համար, բայց մասնավորապես նույր մրերների համար, որոնք շերմուրյան կարիք չունեն, ինչպես օրինակ՝ պաղպաղակ, կրեմ կամ բաղցր աղանդեր, մրգային տորթեր: Օդափոխիչը օգտագործմանը հայեցման ժամանակը մոտավորապես կեսով կրնաւլում է: Մսի, ձկան և հացի դեպքում հնարավոր է արագացնել զործիքացը՝ օգտագործելով «բազմակի- պատրաստման ռեժիմ» և սահմանելով շերմաստիճանը $80^{\circ} - 100^{\circ}\text{C}$: |
| | BOTTOM VENTILATED (ՀԱՏԱԿԻՑ ՕԴԱՓՈԽԱԿԱԾ) | Հատակի շերմայման էլեմենտը և օդափոխիչը ակտիվացված է, որը բույլ է տալիս շերմուրյունը բաշխել վառարանի ամբողջ խոռոչում: Այս համապրությունը օգտակար է բանջարելիքնի և ձկան թերևակի պատրաստման համար: |
| | FAST PREHEAT | Զերոցը արագ նախնական տաքացնելու համար: Միևնույն ժեղողում ուտեղիք դնելը, սպասեք միևնույն այն նախնական տաքանա, այսուհետև ընտրեք նախըսորած պատրաստման ռեժիմը: |

Գործնական խորարարության խորիուրդներ

Պատրաստել միաժամանակ մի բանի դարձակում

Եթե անհրաժեշտ է օգտագործել երիտ դարձակ, օգտագործեք ՕԴԱՓՈԽԻՉԻ ՕԳՆՈՒԹՅԱՆ ռեժիմը , բանի որ այն միակ պատրաստման ռեժիմն է, որը հարմար է նման պատրաստման համար: Մենք նաև խորիուրդ ենք տալիս՝

- Օգտագործել 1-ին և 5-րդ դիրքերը: Բանի որ ավելորդ ուղղակի շերմուրյունը կարող է այրել շերմաստիճանի նկատմամբ զգայուն մրերները:
- Օգտագործում են 2-րդ և 4-րդ դիրքերը և ավել շերմուրյուն պահանջող մրերը տեղադրվում է 2-րդ դիրքով դարձակին:

- Պատրաստման տարբեր ժամանակներ և շերմաստիճաններ պահանջող մրերների պատրաստման ժամանակ սահմանելիք տառաջարկիող շերմաստիճանների միջին շերմաստիճանը (տե՛ս Վառարանի պատրաստման խորիքի այլուստը) և ավելի նույր մրերը տեղադրեք 4-րդ դիրքով դարձակին: Առաջինը հանեք ավելի կարճ պատրաստման ժամանակ պահանջող մրերը:
- Մի բանի դարձակները 220°C շերմաստիճանով պիցցա պատրաստելի վառարանը նախապես 15 րոպե տաքացնում է: Հնդկանուր առմամբ, 4-րդ դիրքով դարձակում պատրաստելը ավելի երկար է տևում: Խորիուրդ ենք տալիս, որ ամենացածր դարձակում պատրաստվող պիցցան առաջինը հանվի, որից հետո մի բանի բույլ ու 4-րդ դիրքով պատրաստվող պիցցան:
- Տեղադրեք կարիւային բավան ներթևում և դարձակը վերեւում:

Ստորին խցիկ

Գազօջավի ստորին մասում կա խցիկ, որը կարող է օգտագործվել գազօջավի պարագաները պահելու համար:

Խցիկի ներքին մակերեսները (որտեղ առկա է) կարող են սահմանափակված լինել:

Զի կարելի դյուրավառ հյուրեր դնել ստորին խցիկում:

Գործնական խոհարարության խորհուրդներ

Գրիլայի պատրաստման ռեժիմում կարիւային սկզբանեղը դրեք 1-ին դիրքում՝ մնացորդները հալագելու համար (յուղ/կամ ձեր):

GRILL (ԳՐԻԼ)

- Դարձակը դրեք 3-րդ կամ 4-րդ դիրքում: Մըերքը դրեք դարձակի մեջտեղում:

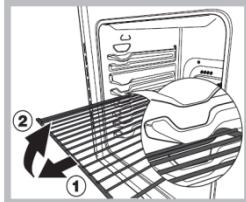
- Խորհուրդ է արվում հոսանքի մակարդակը սահմանել մինչև առավելագույն: Վերին ջերմային էլեմենտը կարգավորվում է ջերմաչափի միջոցով և միւս չեւ որ կարող է աշխատել:

ՊԻՅԱԱ

- Օգտագործեք թերև ալյումինէ պիցցայի քավ: Դրեք դարձակի վրա:
- Խորխրան խառնուրդի համար պետք չէ օգտագործել կարիւային սկզբանեղ, քանի որ այն խանգարում է սուխարիի ծեւալորմանը՝ երկարածելով լենիանուր պատրաստման ժամանակը:

ՆԱԽԱԶԳՈՒՇԱՅՈՒՄ. Գազօջավի անի կանգնեցման համակարգ, որը կանխում է դարձակների դուրս գալը գազօջավից: (1)

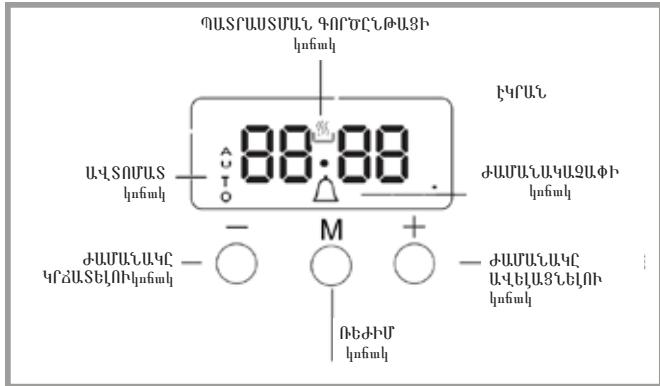
Ինչպես ցուցադրված է գծագրում, դրանք ամբողջուրյանք հանելու համար պարզապես բարձրացրեք դարձակները՝ պահելով առշեկ մասից և բաշեք (2):



Գազօջախով-պատրաստման խոր հուրդների աղյուսակ-

| ԲԱՐԱԿՐԱՏՈՒՄ | ՊԱՏՐԱՍՏՄԱՆ ԳՈՐԾԱՌՈՒՅԹ | ՊԱՏՐԱՍՏՄԱՆ ՄԱԿԱՐԴԱԿ (ՆԵՐԸԼԻՑ) | ԶԵՐՄԱՍԻՆԴԱՆ (°C) | ԺԱՄԱՆԱԿ (ՆՎՃ.) |
|--|--------------------------|-------------------------------------|---------------------|--|
| Բիսկվիթային տորթ | Չերմային | 2 | 160 - 190 | 30 - 60 |
| | Կոնվեկցիա | 2-4 | 160 - 180 | 30 - 55 |
| Միջուկով տորթեր (չիզ քեյք, շորուտել, մրգային տորթ): | Չերմային | 3 | 180 - 200 | 50 - 100 |
| | Կոնվեկցիա | | 160 - 190 | 40 - 90 |
| Բիլթսեր | Չերմային | 3 | 160 - 180 | 20 - 45 |
| | Կոնվեկցիա | 1-3-5 | 140 - 150 | 30 - 45 |
| Փոքր տորթեր | Չերմային | 3 | 160 - 180 | 20 - 45 |
| | Կոնվեկցիա | 1-3-5 | 150 - 160 | 30 - 45 |
| Պիցցա | Չերմային | 3 | 230 - 250 | 10-25 |
| | Կոնվեկցիա | 2-4 | 190 - 210 | 15 - 30 |
| Նրբերշիկ / խոզի կողիկներ / Յամբուրգեր | Խորովել | 4 | ՄԱՔՍԻՄՈՒՄ | 15 - 30 |
| Լորանյան բլիթ | Չերմային | 3 | 180 - 200 | 50 - 70 |
| Լորանյան բլիթ | Կոնվեկցիա | 2-4 | 170 - 190 | 60 - 80 |
| Տոսուն | Խորովել | 5 | ՄԱՔՍԻՄՈՒՄ | Նախապես տաքացնել 5' Պատաստով 2.5' |
| Լազանյա | Չերմային | 2 | 170 - 190 | 40 - 60 |
| Յավ | Չերմային | 2 | 200 - 230 | 50 - 90 |
| | Տուրբոխորովել | 3 | 200 - 220 | 55 - 70 |
| Տավար | Չերմային | 2 | 190 - 200 | 70 - 110 |
| | Կոնվեկցիա | 2 | 180 - 190 | 80 - 120 |
| Հորդ | Չերմային | 2 | 190 - 200 | 70 - 110 |
| | Կոնվեկցիա | 2 | 180 - 190 | 80 - 120 |
| Զոլկ | Չերմային | 2 | 170 - 190 | 30 - 50 |
| | Խորովել | 4 | 200 | 20 - 30 |
| Լցոնված բանջարեղին | Կոնվեկցիա | 2 | 180 - 200 | 50 - 70 |

Ժամացույց/Շոպե հսկող գործողություն



Ժամացույցի կարգավորում

Ժամացույցը հնարավոր է կարգավորել, եթե վատարանը անջատված է կամ միացած է, եթե պատրաստման ցիկլի ավարտի ժամանակը նախադրես չի ծրագրավորվել:

Սարքավորումը հոսանքին միացնելուց հետո կամ էներգիայի անջատելուց հետո էԿՄԱՆԻՆ բարում են 00:00 րլեբը

1. Միաժամանակ սեղմել «+» և «-» կոճակները

2. Օգտագործել «+» և «-» կոճակները ժամանակը կարգավորելու համար: Եթե սեղմել և սեղմած պահեք կոճակներից ցանկացածը, էկարճին ավելի արագ արժեքները կրերթվեն և ավելի հետո կլինի սահմանել ցանկալի արժեքը:

Փոխել ահազանգի հաճախականությունը

1. Նախ միաժամանակ սեղմել «+» և «-» կոճակները, ապա սեղմել կոճակները լինարելու և ահազանգի հաճախականությունը փոխելու համար: Քանի դեռ **TOX** տեխնոլոգիա, երեսում է ահազանգի ազգանունի հաճախականությունը հնարավոր է փոխել՝ բարձից փոխելով «-»:

Սահմանել բռնշելի հսկիչը

Այս գործառույթը չի ընդառանում պատրաստումը և չի ազդում վատարանի վրա. այն պարզաբեր կիրառվում է ահազանգի ակտիվացման համար, եթե սահմանված ժամանակը անցնում է:

1. Սեղմել կոճակը մի քանի անգամ մինչև աղավանի պատկերը և էկրանի երեք րլեբը սկսեն բարել:

2. Օգտագործել «+» և «-» կոճակները ցանկալի ժամանակը սահմանելու համար. եթե սեղմել և սեղմած պահեք կոճակներից ցանկացածը, էկարճին ավելի արագ արժեքները կրերթվեն և ավելի հետո կլինի սահմանել ցանկալի արժեքը:

3. Սպառել 5 վայրկյան, եթե ևս մեկ անգամ սեղմել կոճակը, էկրանի լինարել նվազագույնը ժամանակը:

Եթե այս ժամանակը ավարտվում է, ահազանգը ակտիվացնելու համար:

Պատրաստման գործընթացի ծրագրավորում

Նախքան ծրագրավորելը պետք է ընտրել պատրաստման ուժմիջութեան:

Պատրաստման տևողության ծրագրավորում

1. Սեղմել կոճակը մի քանի անգամ մինչև պատկերը և DUR րլեբը սկսեն բարել էԿՄԱՆԻՆ:
2. Օգտագործել «+» և «-» կոճակները ցանկալի տևողությունը սահմանելու համար. եթե սեղմել և սեղմած պահեք կոճակներից ցանկացածը, էկարճին ավելի արագ արժեքները կրերթվեն և ավելի հետո կլինի սահմանել ցանկալի արժեքը:
3. Սպառել 5 վայրկյան, որից հետո պատկերը լինարել էկրան էկրանին:
4. Եթե սահմանաված ժամանակը ավարտվի, վատարանը կրագրի պատրաստել և կլսել ահազանգի ձայն: Ահազանգն ապահովիացնելու համար սեղմել ցանկացած կոճակ:
- Օրինակ՝ ասավոտյան 9:00-ին է և 1 ժամ 15 րոպե է ծրագրավորված: Ծրագրից ավտոմատ կրագրի առավոտյան 10:15-ին:

Սահմանել ավարտի ժամանակ պատրաստման ուժմիջութեան համար

1. Հետեւել 1-ից 3 վայլերի՝ ըստ վերեւում մանրամասն նշվածի տևողությունը սահմանելու համար:
2. Հաջորդը սեղմել կոճակը մինչև END/ԱՎԱՐ տեքստը բարի էկրանի:
3. Օգտագործել «+» և «-» կոճակները պատրաստման ավարտի ժամանակը կարգավորելու համար. եթե սեղմել և սեղմած պահեք կոճակներից ցանկացածը, էկարճին ավելի արագ արժեքները կրերթվեն և ավելի հետո կլինի սահմանել ցանկալի արժեքը:
4. Սպառել 5 վայրկյան կամ կրկին սեղմել կոճակը, եթե պատրաստման գործընթացը սկսվի, նշանը լինարել էկրան էկրանին:
5. Եթե սահմանաված ժամանակը ավարտվի, վատարանը կրագրի պատրաստել և կլսել ահազանգի ձայն: Սեղմել ցանկացած կոճակ այն անջատելու համար:

Ծրագրավորմանը սահմանվում է, եթե պատկերը ցանկացած վայրկյան է:

- Օրինակ՝ Ասավոտյան ժամը 9:00-ին է և 1 ժամ տևողությունը պետք է ծրագրավորվի: 12:30-ը նշված է, որպես ավարտի ժամանակ: Ծրագրից ավտոմատ կլինի առավոտյան 11:30-ին:

Ծրագրի չեղարկում

Չեղարկել ծրագրիրը՝

- սեղմել կոճակը մինչև չեղարկելու համար Զեր ցանկալի կարգավորման համապատասխան պատկերը և թվերը բարել էկրանին: Սեղմել «-» կոճակը մինչև էկրանին հայտնվի 00:00 թվերը:
- Սեղմել և սեղմած պահեք «+» և «-» կոճակները. այն կչեղարկի նախկինում լինարված բոլոր կարգավորումները, ներառյալ ժամանակաշափի կարգավորումները:

ԽՆԱՄԲ-ԿԱՊԱՀՎԱԲՈՒՄ-

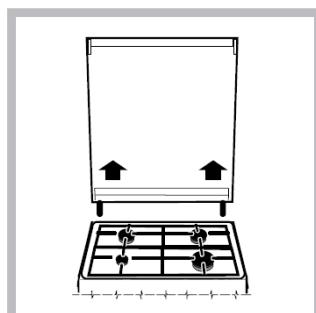
Երջակա միջավայրի պահպանում

- Հեռարավորության դեպքում խուսափեք գազօջախը նախապես տաքացնելուց և միւս փորձեք այն լրացնել: Գազօջախի դուռը բացեք հեռարավորին ֆիչ, բայց որ ամեն անհամ բացելուց տեղի է ունենալ ջերմային կորուսուն: Էներգիայի զգակի բանակի պահպանան համար, պարզաբան 5-10 րոպեով անշատեք գազօջախը՝ նախօն Զեր պլանավորած պատրաստման ժամանակի ավարտը և օգտագործեք առկա ջերմությունը:
- Խցուկները պահեք մաքուր՝ էներգիայի կորստից խուսափելու համար
- Եթե դուք ունեք ժամկետային սակագնային էլեկտրաէներգիայի պայմանագիր, ապա «delay cooking» տարբերակը կիշտացնի գումարի խնայում՝ սարքավորման աշխատանք տեղափոխելով ամենի էժան ժամանակահատված:
- Կարսայի կամ բավայի հաստակեք պեսք է ծածկի տաք սալիկը: Եթե այս ամելի փոքր է, ապա էներգիան ապարայուն կվասնեք, իսկ եռացող կարսայից բափիլած հետեւը դժվար կլինի մաքրել:
- Մթերքը եփեք ամուր փոփոքը կափարիչներով կարսաներում և բայսներում և օգտագործեք հեռարավորին ֆիչ ջոր: Առանց կափարիչի եփելը մեծապես կալելացնի էներգիայի ծախսը:
- Օգտագործեք հարք կարսաներ և բավաներ
- Եթե պատրաստում եք այնպիսի բան, որը երկար ժամանակ է պահանջում, արժեք օգտագործել հեռաւմային կարսա, որը երկու անգամ ամելի արագ է և խնայում է էներգիայի մեջ երրորդը:

Սարքավորման անշատում

Նախքան սարքավորման վրա որևէ աշխատանք իրականացնելը՝ անշատեք հոսանքից:

Կափարիչը



Եթե սարքավորումն ունի ապակե կափարիչ, ապա այն պեսք է մաքրել գոլ ջոր: Զի կարելի օգտագործել հղկող նյուրեր:

Կարող եք հանել կափարիչը, որպեսզի ջեռոցի հետևի տարածքն ամելի հետ մաքրեք: Կափարիչն ամրողաբայր բացեք և բաշեք դեպի վերև (առս հելաքը):

! Զի կարելի կափարիչը փակել, եթե այրիչները միացած են կամ դեռ տաք են:

Գազօջախի խցուկների ստուգում

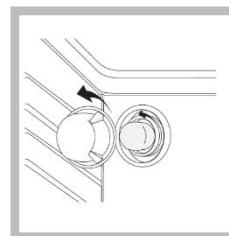
Պարբերաբար ստուգեք գազօջախի բան խցուկները: Եթե խցուկները վնասված են, ապա կազ հաստատեք մոտակա Սպասարկման կենտրոնի հետ: Խորհուրդ է արդում գազօջախը չօգտագործել մինչև խցուկները չփափվեն:

Գազի գլխիկի սպասարկում

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

! Այս գործնիքացը պեսք իրականացվի արտադրողի կողմից լիազորված և որակավորված տեխնիկի կողմից:

Գազօջախի էլեկտրական լամպի փոխում



1. Գազօջախին էլեկտրականությունից անջատելուց հետո հանեք ապակե կափարիչը, որը ծածկում է լամպի վարդակը (առս նկարը):

2. Հանեք լամպի լուսատուն և փոխիք դրու համարժենով: Լարումը 230 Վ, վատուք 25 Վտ, կափարիչ E 14.

3. Փոխեք կափարիչը և գազօջախը նորից միացրեք էլեկտրամատակարամանը:

Զի կարելի գազօջախի լամպն օգտագործել ըրջակա միջավայրի լուսավորման համար:

Օգնություն

Խնդրում ենք ձեռքի տակ ունենալ հետևյալ ինֆորմացիան:

• Սարքավորման մոդելը (Մոդել):

• Սերիական համարը (Ո/Ճ):

Սայց ինֆորմացիան կարող եք գտնել տեխնիկական տվյալների տախտակին, որը գտնվում է սարքավորման կամ փարերավորման վրա:

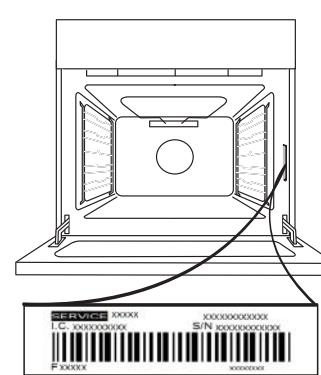
ՎԱՃԱՌՎԱԾ ԱՊՐԱՆՔՆԵՐԻ ՍՊԱՍԱՐԿՄԱՆ ԾԱՌԱՅՈՒԹՅՈՒՆ

Աշակերտության ստանալու համար գանգահարեք արտադրությունից կից երաշխիքային թերթիկում նշված համարով կամ հետևեք մեր վեր կայքում նշված ցուցումներին: Պատրաստ եղեք արագացքելու:

• Խնճիքի համառան նկարագիր,

• Զեր աղբարձիքի նշցիկն մոդելը,

• աջակցության կողմը (ապրանքին ամրացված նույնականացման վահանակի վրա SERVICE բառին հաջորդող համարը, որը կարող



իք տեսնել ներսից եզրին, եթե գազօջախի դուռը բաց է),

• Զեր անբողջական հասցեն,

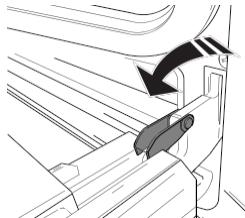
• կոնտակտային հեռախոսահամար:

Խնդրում ենք հաշվի առնել: Եթե վերանորոգման անհրաժեշտություն կա, ապա կազ հաստատեք լիազորված սպասարկման կենտրոնին հետ, որը երաշխափություն է օրիգինալ պահեստամասերի օգտագործումը և վերանորոգման իրականացնումը է հիշու կերպով:

Երաշխիքի վերաբերյալ լրցուցիչ տեղեկություն կարող եք ստանալ կից երաշխիքային թերթիկից:

ԴՐԱՆ ՀԱՆՈՒՄ ԵՎ ՏԵՂԱԴՐՈՒՄ

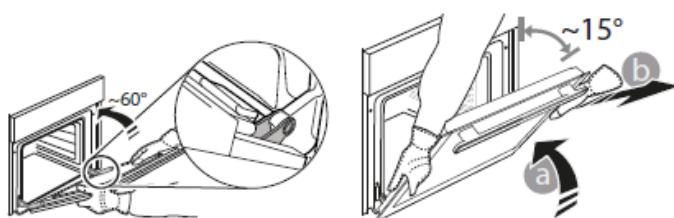
1. Դուռը հանելու համար, ամբողջությամբ բացեք այն և թուլացրեք բռնակները՝ մինչև դրանք դուրս գալու դիրքի լինեն:



2. Դուռը որքան հնարավոր է փակեք:

Երկու ձեռքով ամուր պահեք դուռը - մի բռնեք այն բռնակից:

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



Դուռը մի կողմ դրեք՝ հենելով փափուկ մակերեսի վրա:

3. Նորից տեղադրեք դուռը՝ ծխնիների կերիկները 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:

Գագօշախի գոլորշիով մաքրում

Մաքրման այս մեթոդը խորհուրդ է տրված հատկապես ռատ յուրաքանչյուր պատրաստելուց հետո (տապակած):

Մաքրման այս գործընթացը բռնյա է տալիս, որպեսզի գագօշախի պատերին առկա կետն ավելի հետև մաքրվի գագօշախի խոռոշում առաջացած գոլորշը օգնությանը:

! Կարեւոր! Նախքան գոլորշիով մաքրելը.

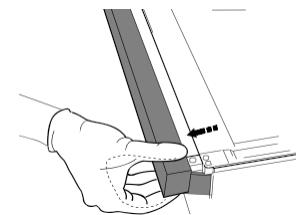
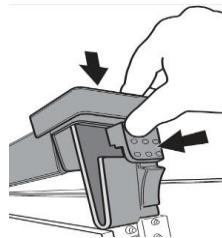
-Գագօշախի հետապնդեք մրերի և յուղի մնացորդները:

- հենեք գագօշախի պարագաները (ցանց և կարիլային սկսուել): Կատարեք վերը նշված գործողուրյուններն ըստ հետևյալ ընթացակարգի:

1. գագօշախի թիթելու սկսուելի մեջ լցրեք 300մլ ջուր և դրեք ստորին դարակում: Այն մողելների դեպքում, որոնց հետ առկա չէ կարիլային սկսուելը, օգտագործեք թիթելու թիթել և դրեք այն գրիլի վրա՝ ստորին դարակում:

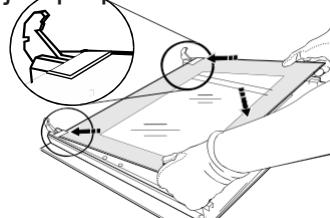
ԱԵՂՄԵՔ՝ ՄԱՋՐԵԼՈՒ ՀԱՄԱՐ - ԱՊԱԿՈՒ ՄԱՋՐՈՒՄ

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



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

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



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

2. ընտրեք գագօշախի գործառույթը ջերմաստիճանը սահմանեք 90° C .

3. գագօշախի մեջ պահեք 35 րոպե.

4. անջատեք գագօշախը.

5. Եթե գագօշախը սառաւ է, կարող եք դրաը բացել և ավարտել մաքրման գործընթացը՝ ջրով և խոնայ ուրով.

6. մաքրելուց հետո ստուգեք որպեսզի ջուր մնացած չլինի:

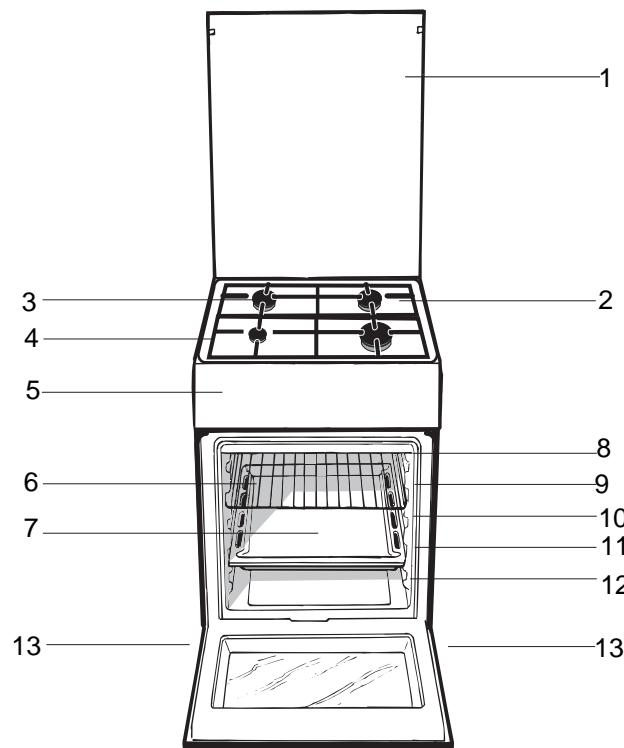
Եթե գոլորշիով մաքրման գործընթացը կատարվում է, հատկապես յուղու մրերի պատրաստելուց հետո կամ, եթե յուղը դժվար է հեռացնել, այդ դեպքում անհրաժեշտ է մաքրման գործընթացն ավարտել ավանդական մերուրով, ինչպես նվարագրված է նախորդ պարբերությունում:

! Մաքրման գործընթացը պետք է իրականացնել միայն, եթե գագօշախը ստուգված է:

PRÍRUČKA NA KAŽDODENNÉ POUŽÍVANIE

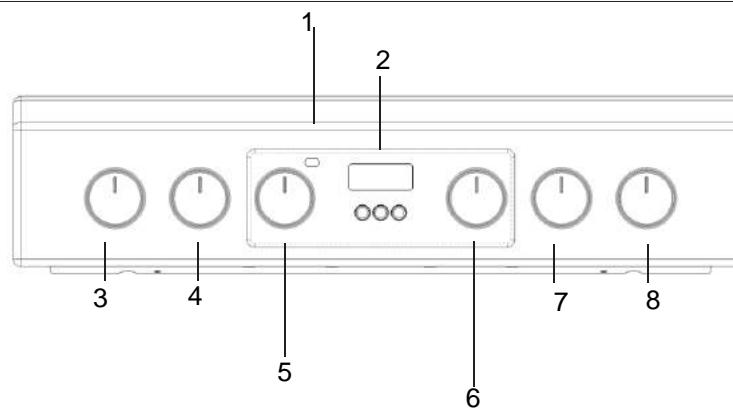
! Pred začiatkom používania spotrebiča si pozorne prečítajte bezpečnostné pokyny.

OPIS SPOTREBIČA

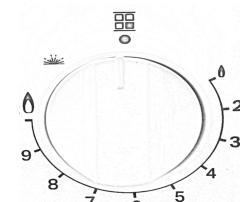


1. Sklený kryt (len pri niektorých modeloch)
2. Plocha na zachytávanie prípadne vyliatych tekutín
3. Plynový horák
4. Mriežka pracovnej plochy
5. Ovládaci panel
6. Police rúry v podobe mriežky
7. Zberná nádoba alebo varná plocha VODIACE LIŠTY PRE POSUVNÉ ROŠTY
8. poloha 5
9. poloha 4
10. poloha 3
11. poloha 2
12. poloha 1
13. Nastaviteľné nožičky alebo nohy

OVLÁDACÍ PANEL



ovládaci gombík Platni



1. Kontrolka THERMOSTAT-u
2. Prevádzka stopiek hodiny/minuty
3. ovládaci gombík Platni
4. ovládaci gombík Platni
5. Gombík THERMOSTAT-u
6. Programátor
7. ovládaci gombík Platni
8. ovládaci gombík Platni

| | |
|---|---|
| 0 | Idealno za pripravo omake. |
| 2 | Idealno za nežno pripravo (npr.: riž, omake, pečenke, riba) s tekočinou (voda, víno, juha, mlieko). |
| 3 | Idealno za dušenie, kuhanie (dolgo) in zgoščevanie. Kremaste testenine. |
| 4 | Idealno za sotiranje, vzdrževanje vrenja. |
| 5 | Priprava na veľikom plamene (zrezki, ribji fileji, ocvrta jajca). |
| 6 | Praženie (pečenke, zrezki). |
| 7 | Idealno za cvrtje globoko zamrznjenih živil, s hitrim segrevanjem tekočine do vrenja. |
| 8 | Idealno za pečenie na žaru in začetno pripravo. |
| 9 | Kot nalač za hitro segrevanie jedi do vrenja (za vodo) alebo hitro segrevanie tekočin za kuhanie. |
| 0 | Ojačevalnik |

Tipy na inštaláciu

Kontrola tesnosti

Po ukončení inštalácie skontrolujte dokonalú tesnosť všetkých spojov s použitím mydlového roztoku a nikdy nie pomocou plameňa.

Prispôsobenie odlišným druhom plynu

Zariadenie je uspôsobené pre určitý druh plynu (uvedený na nastavovacom štítku na veku), ale je možné prispôsobiť ho aj pre iné druhy plynov.

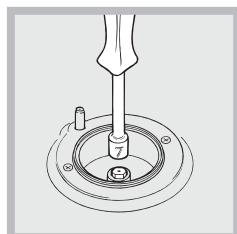
Prispôsobenie varnej dosky

Výmena trysiek horákov varnej dosky:

1. Odložte mriežky a vytiahnite horáky z ich uložení.
2. Odskrutkujte trysky pomocou 7 mm rúrkového kľúča (viď obrázok) a nahradte ich vhodnými tryskami pre daný druh plynu (viď tabuľka „Parametre horákov a trysiek“).
3. Namontujte všetky časti do pôvodnej polohy tak, že budete postupovať ako pri demontáži, ale v opačnom poradí.

Nastavenie minimálnych hodnôt horákov varnej dosky:

1. Pretočte otočný ovládač do polohy odpovedajúcej minimu.

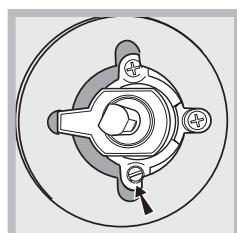
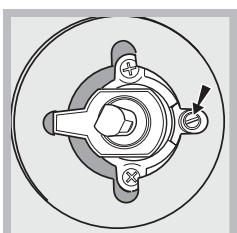


2. Odložte otočný ovládač a prostredníctvom nastavovacej skrutky, umiestnej vo vnútri alebo vedľa drieku otočného ovládača, nastavte prietok, až kým nedosiahnete pravidelný malý plameň.

! Pri použíti tekutých plynov musí byť nastavovacia skrutka zaskrutkovaná až na doraz.

3. Následne rýchlym pretočením otočného ovládača z polohy odpovedajúcej maximu do polohy odpovedajúcej minimu skontrolujte, či horák nezhasne.

Horáky varnej dosky nevyžadujú nastavenie primárneho vzduchu.



Po nastavení s iným druhom plynu ako bol plyn použitý pri kolaudácii, nahradte starý štítok nastavenia štítkom odpovedajúcim danému plynu, pričom takýto štítok môžete získať v Autorizovaných strediskách servisnej služby.

Keď sa tlak použitého plynu líši (alebo mení) v porovnaní s predpísanou hodnotou, je potrebné nainštalovať na vstupné potrubie vhodný regulátor tlaku (v súlade s národnými normami v platnosti pre „regulátory pre kanalizované plyny“).



Po inštalácii napájacieho kábla priskrutkujte kovový kryt pomocou troch skrutiek.

Táto operácia musí byť vykonaná technikom autorizovaným výrobcom.

Technické údaje horákov a trysiek

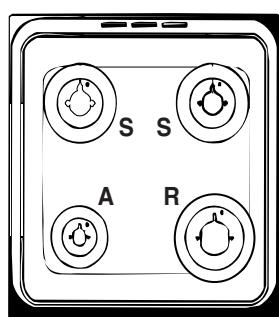
| Horák | Priemer (v mm) | Tepelný výkon kW (p.c.s.*) | | Obtok 1/100 (mm) | Tekutý plyn | | Prírodný plyn | |
|--------------------------|-------------------|---|--------|------------------------|-------------------------|----------------|-------------------------|------------------|
| | | Nomin. | Ridot. | | Tryska 1/100 (mm) | Prietok * g/h | Tryska 1/100 (mm) | Prietok * l/h |
| Rýchly (veľký) (R) | 100 | 3,00 | 0,7 | 41 | 87 | 285 | 185 | 128 |
| Polorýchly (stredný) (S) | 75 | 1,90 | 0,4 | 30 | 69 | 138 | 136 | 104 |
| Pomocný (malý) (A) | 51 | 1,00 | 0,4 | 30 | 50 | 73 | 71 | 78 |
| Napájací tlak | | Minimálny (mbar) Menovitý (mbar) Maximálny (mbar) | | | | 20 30 35 | 20 30 35 | 17 20 25 |

* Pri 15 °C a 1013 mbar - suchý plyn

** Propán P.C.S. = 50,37 MJ/kg

*** Bután P.C.S. = 49,47 MJ/kg

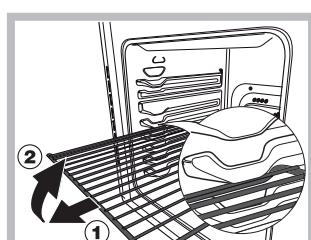
Prírodný plyn P.C.S. = 37,78 MJ/m³



TABUĽKA S TECHNICKÝMI ÚDAJMI

| | |
|-----------------------------|---|
| Napätie a frekvencia | viď identifikačný štítok |
| Horáky: | prispôsobiteľné na použitie ktoréhokoľvek druhu plynu, uvedeného v tabuľke, nachádzajúcej sa na vnútornej strane vyklápacích dverok alebo na vnútornej strane lavej steny, prístupnej po otvorení zásuvky na ohrev pokrmov. |
| ENERGETICKÝ ŠTÍTOK | Energetická spotreba pre Prirodzenú konvekciu – režim ohrevu: Režim konvenkcie; Vyhlásenie o triede spotreby pre Režim Múčniky. |

Typovy štítok je umiestnený vo vnútri chlopne alebo po rúra priestor bol otvorený na ľavej stene vo vnútri rúry.



UPOZORNENIE! Rúra je vybavená systémom zastavenia mriežok, ktorý umožňuje ich vybratie bez toho, aby sa dostali von zo samotnej rúr(1). Pre kompletné vysunutie mriežok je potrebné ich zdvihnú , uchopi za prednú časť a potiahnu ich, ako je zrejmé z uvedeného obrázku (2).

Uvedenie do činnosti a použitie

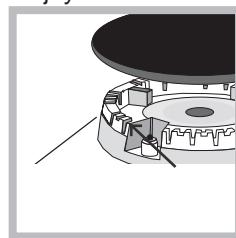
Použitie varnej dosky

Zapnutie horákov

V mieste každého otočného ovládača HORÁKA je plný krúžok označujúci priradený horák.

Pri zapínaní horáka varnej dosky postupujte nasledovne:

1. Priblížte k horáku plameň alebo zapaľovač.
2. Stlačte a súčasne otočte proti smeru hodinových ručičiek otočný ovládač HORÁKA do polohy označenej symbolom maximálneho plameňa **▲**.
3. Nastavte plameň na požadovaný výkon otáčaním otočného ovládača HORÁKA proti smeru hodinových ručičiek: do polohy odpovedajúcej minimu **▲**, do polohy odpovedajúcej maximu **▲** alebo polohy medzi týmito krajnými hodnotami.



Pri modeloch vybavených elektronickým zapaľovaním* (*vid' obrázok*) stačí stlačiť príslušný otočný ovládač HORÁKA a súčasne ho otočiť proti smeru hodinových ručičiek, do polohy odpovedajúcej minimálnemu plameňu, v ktorej musí zostať

až do zapálenia horáka. Môže sa stať, že pri uvoľnení otočného ovládača horák zhasne. V takom prípade zopakujte uvedený úkon, ale podržte otočný ovládač stlačený dlhšie.

V prípade náhodného zhasnutia plameňa vypnite horák a pred opakovaným pokusom o zapálenie vyčkajte najmenej 1 minútu.

Ak je zariadenie vybavené bezpečnostným prvkom* na kontrolu horenia plameňa, pre udržanie zapáleného plameňa držte stlačený otočný ovládač HORÁKA približne na 2-3 sekúnd a potom zapnite samotné zariadenie.

Horák sa zhasína otočením otočného ovládača až do polohy dorazu •.

Praktické rady pre použitie horákov

Pre zlepšenie účinnosti horákov a zníženie spotreby plynu je potrebné používať nádoby s plochým dnom a s pokrievkou, s veľkosťou odpovedajúcou veľkosti horáka:

| Horák | Priemer nádob (cm) |
|----------------|--------------------|
| Rýchly (R) | 24 – 26 |
| Polorýchly (S) | 16 – 20 |
| Pomocný (A) | 10 – 14 |

Pri identifikácii horáka sa riadte podľa obrázkov, uvedených v odseku „Parametre horákov a trysiek“. Pri modeloch vybavených redukčnou mriežkou musí byť táto použitá len pre pomocný horák, a to pri použití nádob s priemerom menším ako 12 cm.

Použitie rúry

Pri prvom zapnutí vám odporúčame, aby ste nechali rúru v činnosti naprázdno najmenej hodinu s termostatom nastaveným na maximum a so zatvorenými dvierkami. Potom vypnite rúru, otvorte

dvierka rúry a vyvetrajte miestnosť. Zápach, ktorý budete cítiť, je spôsobený vyparováním látok, použitých na ochranu rúry.

Nikdy nekladaťte na dno rúry žiadne predmety, pretože by mohlo dôjsť k poškodeniu smaltu.

1. Zvoľte požadovaný program na pečenie prostredníctvom otočného ovládača VOL'BY PROGRAMOV.

2. Zvoľte odporúčanú teplotu pre daný program otáčaním otočného ovládača TERMOSTATU.

Zoznam druhov pečenia a príslušných odporúčaných teplôt je možné nájsť v príslušnej tabuľke (*vid' Tabuľka pečenia v rúre*).

Počas pečenia je vždy možné:

- Meniť program na pečenie prostredníctvom otočného ovládača VOL'BY PROGRAMOV;
 - meniť teplotu prostredníctvom otočného ovládača TERMOSTATU;
 - prerušíť pečenie pretočením otočného ovládača VOL'BY PROGRAMOV do polohy „0“.
- Nádoby vždy kladte na dodaný rošt.

Kontrolka TERMOSTATU

Signalizuje, že vo vnútri rúry vzniká teplo. Kontrolka zhasne, keď teplota v rúre dosiahne zvolenú teplotu. Potom sa kontrolka striedavo rozsvecuje a zhasína, čo znamená, že termostat je v činnosti a udržuje teplotu na konštantnej úrovni.

Kontrolka ČINNOSTI RÚRY

Signalizuje, že vo vnútri rúry vzniká teplo.

Osvetlenie rúry

Rozsvieti sa po otočení otočného ovládača VOL'BY PROGRAMOV do ktorejkoľvek polohy inej ako „0“ a zostane rozsvietená po celú dobu činnosti rúry. Pri volbe :o: otočným ovládačom dôjde k rozsvieteniu osvetlenia bez aktivácie akéhokoľvek výhrevného článku.

| režimy varenie | funkcie | popis |
|----------------|--|---|
| | TRADITIONAL OVEN (TRADIČNÁ RÚRA) | Sú v prevádzke obe horné a spodné vykurovacie telesá. Pri použití tohto tradičného spôsobu pečenia, odporúčame použiť iba jeden rošt na pečenie. Pri použití viac ako jedného roštu sa teplo rozdelí nerovnomerne. |
| | REŽIM BAKING (PEČENIE) | Zapnú sa zadné výhrevné teleso a ventilátor, čo zaručí rozloženie tepla jemným a jednotným spôsobom v celej rúre. Tento režim je ideálny pre varenie a pečenie potravín citlivých na vysokú teplotu (napr. koláče, ktoré potrebujú "vyrásť") a pre prípravu pečiva na 3 policiach súčasne. |
| | REŽIM PIZZA (PIZZA) | Sú zapnuté kruhové vyhrievacie prvky a prvky v dolnej časti rúry a ventilátor je aktivovaný. Táto kombinácia ohrieva rúru rýchlo tým, že produkuje značné množstvo tepla, a to najmä z telesa v spodnej časti. Ak súčasne používate viac ako jeden rošt, v polovici procesu pečenia zameňte pozíciu jedál.. |
| | REŽIM MULTI-COOKING (MULTI-PEČENIE) | Sú zapnuté všetky vykurovacie telesá (vrchný, spodný a kruhový) a ventilátor je tiež v prevádzke. Vzhľadom k tomu, teplo zostáva konštantná po celej rúre, vzduch peče potraviny a spôsobuje ich praženie jednotným spôsobom. Môžu byť použité súčasne maximálne dva police. |
| | REŽIM HORNÁ RÚRA | Teplota: akákoľvek teplota medzi 50°C a Max. Dôjde k zapnutiu horného výhrevného článku. Tento režim je možné použiť pre opečenie do hneda a pre záverečné opečenie. |
| | PROGRAMMET DUBBEL GRILL | En grill som är större än de vanliga med helt nydesign som ökar tillagningskapaciteten med 50 % och som eliminerar hörnområdena dit den vanliga grillen inte når. Använd denna grillmetod för att få en jämn stekytta. |
| | REŽIM GRATIN (GRATINOVANIE) | Aktivuje sa horné výhrevné teleso a gril (ak existuje) a spustí sa ventilátor. Táto kombinácia vlastností zvyšuje účinnosť jednosmerného tepelného žiarenia, ktoré poskytujú výhrevné telies prostredníctvom nútenej cirkulácie vzduchu vo vnútri rúry. To pomáha zabrániť, aby sa potraviny spálili na povrchu a umožňuje teplu preniknúť priamo do jedla. Režimy pečenia GRILL a GRATIN je potrebné vykonávať pri zatvorených dverách rúry. |
| | REŽIM DEFROSTING (ROZMRAZOVANIE) | Ventilátor nachádzajúci sa v spodnej časti rúry spôsobuje cirkuláciu vzduchu ibovej teploty okolo jedla. To je vhodné pre rozmrazovanie všetkých druhov potravín, ale najmä pre jemné typy potravín, ktoré si nevyžadujú teplo, ako sú napríklad: zmrzlinové koláče, zmrzlinové krémy alebo pudinky, ovocné zákusky. Použitím ventilátora, sa doba rozmrazovania zníži približne na polovicu. V prípade mäsa, rýb a chleba, je možné urýchliť proces pomocou režimu „MULTI-COOKING“ módu a nastavením teploty na hodnotu medzi 80° - 100°C. |
| | REŽIM BOTTOM VENTILATED (SPODNÁ VENTILÁCIA) | Je aktivované spodné vyhrievacie teleso a ventilátor, čo umožňuje rozloženie tepla v priestore celého objemu rúry. Táto kombinácia je vhodná pre ľahké pečenie zeleniny a rýb. |
| | REŽIM RÝCHLY PREDOHREV | Na rýchle predhriatie rúry. Pred vložením jedla do rúry počkajte, až sa dokončí fáza predochrevu, a potom vyberte požadovanú funkciu varenia. |

Tabuľka s radami pre pečenie v rúre

| RECEPT | FUNKCIJA PRIPRAVE | STOPNJA PRIPRAVE (od spodaj) | TEMPERATURA (°C) | ČAS (min) |
|---|-------------------|------------------------------|------------------|--------------------------------|
| Biskvitna torta | Termično | 2 | 160 - 190 | 30 - 60 |
| | Konvekcijsko | 2-4 | 160 - 180 | 30 - 55 |
| Nadevane sladice (sirova torta, zavitek, sadna torta) | Termično | 3 | 180 - 200 | 50 - 100 |
| | Konvekcijsko | 2-4 | 160 - 190 | 40 - 90 |
| Piškotí | Termično | 3 | 160 - 180 | 20 - 45 |
| | Konvekcijsko | 1-3-5 | 140 - 150 | 30 - 45 |
| Kolački | Termično | 3 | 160 - 180 | 20 - 45 |
| | Konvekcijsko | 1-3-5 | 150 - 160 | 30 - 45 |
| Pizza (Pica) | Termično | 3 | 230 - 250 | 10-25 |
| | Konvekcijsko | 2-4 | 190 - 210 | 15 - 30 |
| Klobase/svinjska rebra/hamburger | Pečenie | 4 | MAKS. | 15 - 30 |
| Lotrinška pita | Termično | 3 | 180 - 200 | 50 - 70 |
| Lotrinška pita | Konvekcijsko | | 170 - 190 | 60 - 80 |
| Toast | Pečenie | 5 | MAKS. | Predgretie 5' Priprava 2,5' |
| Lazanja | Termično | 2 | 170 - 190 | 40 - 60 |
| Perutnina | Termično | 2 | 200 - 230 | 50 - 90 |
| | Turbopečenie | 3 | 200 - 220 | 55 - 70 |
| Govedina | Termično | 2 | 190 - 200 | 70 - 110 |
| | Konvekcijsko | 2 | 180 - 190 | 80 - 120 |
| Teletina | Termično | 2 | 190 - 200 | 70 - 110 |
| | Konvekcijsko | 2 | 180 - 190 | 80 - 120 |
| Ribe | Termično | 2 | 170 - 190 | 30 - 50 |
| | Pečenie | 4 | 200 | 20 - 30 |
| Polnjená zelenjava | Konvekcijsko | 2 | 180 - 200 | 50 - 70 |

Pečenie na viacerých úrovniach súčasne

Ked' je potrebné použiť dva rošty naraz, použite režim S POUŽITÍM VENTILÁTORA  ktorý predstavuje jediný režim vhodný pre tento druh pečenia. Ďalej odporúčame:

- Nepoužívať polohy 1 a 5. Sú totiž vystavené

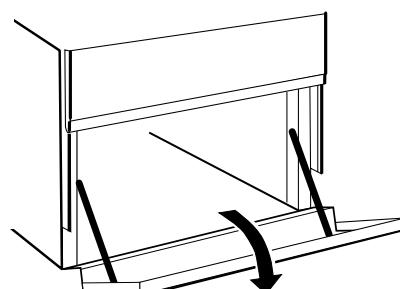
priamemu pôsobeniu teplého vzduchu a mohli by sa na nich spáliť jemné jedlá.

- Používajú sa polohy 2 a 4 a jedlo, ktoré vyžaduje viac tepla, sa umiestní do polohy 2.
- Pri pečení jedál, ktoré vyžadujú odlišné teploty a doby pečenia, nastavte teplotu uprostred medzi dvomi odporúčanými teplotami (vid' Tabuľka s upozorneniami ohľadne pečenia v rúre) a umiestnite jemnejšie jedlo na rošt v polohe 4. Jedlo, ktoré vyžaduje kratšiu dobu pečenia vyberte skôr.
- Pri pečení pizze na viacerých roštoch s teplotou nastavenou na 220°C bude rúra predhriata po dobu 15 minút. Vo všeobecnosti platí, že pečenie na rošte v polohe 4 trvá dlhšie: Odporúčame vybrať pizzu pečenú na nižšom rošte skôr, a potom, o niekoľko minút neskôr, vybrať pizzu pečenú v polohe 4.
- Zbernú nádobu umiestnite dolu a rošt hore.

Zásuvka pod rúrou (platí len prie niektoré modely)

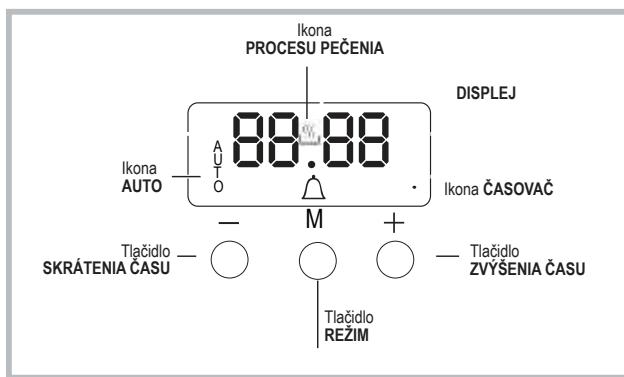
Pod rúrou sa nachádza zásuvka, do ktorej je možné uložiť panvice a kuchynské príslušenstvo. Táto zásuvka môže byť tiež použitá pocas cinnosti rúry na udržiavanie jedla v teplom stave. Zásuvka sa otvára smerom dolu.

Upozornenie: táto zásuvka nesmie byť použitá na odkladanie horlavého materiálu.



Prevádzka stopiek

hodiny/minúty



Nastavenie hodín

Hodiny je možné nastaviť, keď je rúra vypnuta, alebo keď je zapnutá, za predpokladu, že doba ukončenia cyklu pečenia nebola naprogramovaná skôr. Po pripojení spotrebiča k elektrickej sieti,

alebo po výpadku elektrického prúdu, na displeji začnú blikáť číslice 00:00.

1. Stlačte tlačidlá "+" a "-" súčasne. Čiarka medzi hodinami a minútami začne blikáť.
2. Použite tlačidlá "+" a "-" pre nastavenie času; ak stlačíte a podržíte ktorékoľvek z tlačidiel, na displeji budú prechádzať hodnoty rýchlejšie, takže rýchlejšie a ľahšie nastavíte požadovanú hodnotu.

Zmena frekvencie bzučiaka

1. Najprv stlačte tlačidlá "+" a "-" súčasne, potom stlačíte tlačidlo pre výber menu pre zmenu frekvencie bzučiaka. Zobrazí sa text tonX, frekvenci signálu bzučiaka možno meniť opakovaným dotykom "-".

Nastavenie minút na stopke

Táto funkcia nepreruší pečenie a nemá vplyv na rúru; jednoducho slúži k aktivácii bzučiaka pri uplynutí nastaveného množstva času.

1. Stlačte tlačidlo niekoľkokrát, až kym ikona a prvé dve číslice na displeji začnú blikáť.
2. Použite tlačidlá "+" a "-" pre nastavenie požadovaného času; ak stlačíte a podržíte ktorékoľvek z tlačidiel, na displeji budú prechádzať hodnoty rýchlejšie, takže rýchlejšie a ľahšie nastavíte požadovanú hodnotu.
3. Počkajte 5 sekúnd. Ak stlačíte tlačidlo ešte raz, na displeji sa následne zobrazí odpočítavanie času. Po uplynutí tejto doby bude aktivovaný bzučiak.

Programované pečenie

Pred uskutočnením naprogramovania je potrebné zvoliť režim pečenia.

Programovanie trvania varenia

1. Stlačte tlačidlo niekoľkokrát, až kym na displeji začnú blikáť ikona **AUTO** a písmená DUR.
2. Použite tlačidlá "+" a "-" pre nastavenie požadovanej doby; ak stlačíte a podržíte ktorékoľvek z tlačidiel, na displeji budú prechádzať hodnoty rýchlejšie, takže rýchlejšie a ľahšie nastavíte požadovanú hodnotu.
3. Ak sa na displeji zobrazí ikona **AUTO** počkajte 5 sekúnd.
4. Po uplynutí nastaveného času rúra prestane piecť a zaznie bzučiak. Stlačením lubovoľného tlačidla odstavíte bzučiak.
- Napríklad: Je 09:00 a je naprogramovaná doba 1 hodina a 15 minút. Program sa automaticky zastaví o 10:15.

Nastavenie času ukončenia režimu pečenia

1. Pre nastavenie dĺžky postupujte podľa krokov 1 až 3, ako je uvedené vyššie.
2. Následne, stlačte tlačidlo kym na displeji nezačne blikáť text END.
3. Použite tlačidlá "+" a "-" pre nastavenie času konca pečenia; ak stlačíte a podržíte ktorékoľvek z tlačidiel, na displeji budú prechádzať hodnoty rýchlejšie, takže rýchlejšie a ľahšie nastavíte požadovanú hodnotu.
4. Počkajte 5 sekúnd, alebo stlačte tlačidlo znova. Po spustení procesu pečenia, na displeji sa zobrazí symbol .
5. Po uplynutí nastaveného času, rúra prestane piecť a ozve sa bzučiak. Stlačením lubovoľného tlačidla ho vypnete. Programovanie **AUTO** je nastavené, ak sa rozsvieti ikonka.
- Napríklad: Je 09:00 a bolo naprogramované trvanie 1 hodina. 12:30 je naplánovaný ako koncový čas. Program sa automaticky spustí o 11:30.

Zrušenie programu

Pre zrušenie programu:

- stlačte tlačidlo , kym ikona zodpovedajúca nastaveniu, ktoré chcete zrušiť, a číslice na displeji nezačnú blikáť. Stlačte tlačidlo "-", kym sa na displeji neobjavia číslice 00:00.
- Stlačte a podržte tlačidlá "+" and "-"; zrušia sa tým všetky skoršie nastavenia, vrátane časových nastavení.

Údržba a starostlivosť

Úspora energie a ohľad na životné prostredie

- Pri pečení v režime GRIL vždy zatvorte dvierka. Výsledkom je okrem lepšieho prepečenia aj výrazná úspora energie (približne 10%).
- Ak je to možné, vyhýbajte sa predzohriatiu rúry a vždy sa ju snažte naplniť. Otvárajte dvierka rúry čo najmenej, pretože sa teplo stráca pri každom jeho otvorení. Ak chcete ušetriť značné množstvo energie, jednoducho vypnite rúru 5 - 10 minút pred koncom plánovaného pečenia a využite zostatkové teplo rúry.
- Udržujte tesnenie čisté a upratane, aby sa zabránilo prípadnej straty energie cez dvere
- Ak máte zmluvu na časovanú tarifu elektriny, možnosť "odložiť varenie" uľahčí ušetriť peniaze posunom prevádzky do lacnejších časových období.
- Základ vášho hrnca alebo panvice by mal pokrývať platničku. Ak je menší, drahá energia vyjde nazmar a hrnce z ktorých vykypí ponechajú zvyšky, ktoré sa ľahko odstraňujú.
- Jedlo varte v uzavretých hrncoch alebo panviciach s dobre priliehajúcimi pokrevkami a použite tak málo vody, ako je to možné. Varenie bez pokrevky výrazne zvýši spotrebu energie
- Používajte iba ploché hrnce a panvice
- Ak ohrevate niečo, čo trvá dlho, oplatí sa použiť tlakový hrniec, ktorý je dvakrát tak rýchlo a šetrí tretinu energie.

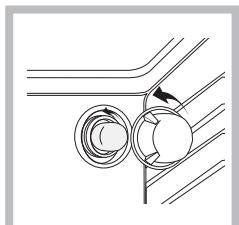
Odpojenie od elektrickej siete

Pred akýmkoľvek úkonom odpojte zariadenie od siete elektrického napájania.

Skontrolujte tesnenia rúry

Pravidelne kontrolujte stav tesnení po obvode dvierok rúry. V prípade jeho poškodenia sa obráťte na najbližšie Autorizované servisné stredisko. Odporúča sa nepoužívať rúru až do uskutočnenia opravy.

Pri výmene žiarovky osvetlenia rúry postupujte nasledovne:

- Po odpojení rúry od elektrickej siete odmontujte sklenený kryt držiaka žiarovky (viď obrázok).
 - Odskrutkujte žiarovku a nahradte ju inou, obdobou: napätie 230V, výkon 25 W, závit E 14.
 - Namontujte späť kryt a znova pripojte rúru k elektrickej sieti.
- 

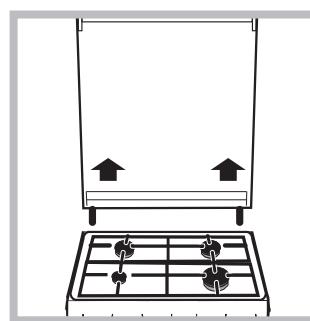
Údržba plynových kohútikov

Časom sa môže stať, že sa niektorý otočný ovládač zablokuje, alebo ho bude ľahké otočiť. V takom prípade bude potrebné ho vymeniť.

Táto operácia musí byť vykonaná technikom autorizovaným výrobcom.

 Kompletné špecifikácie výrobku, vrátane triedy energetickej účinnosti pre túto rúru, si môžete prečítať a stiahnuť na našej webovej stránke www.whirlpool.com

Lock



Glasocket ska göras rent med ljummet vatten (för modeller som har sådant). Undvik slipande rengöringsmedel. Det går att ta bort locket för att underlättा rengöringen baktill på spishallen: Dra uppåt för att öppna locket fullständigt (se figuren).

Servisná služba

Nikdy sa neobracajte na neautorizovaných technikov.

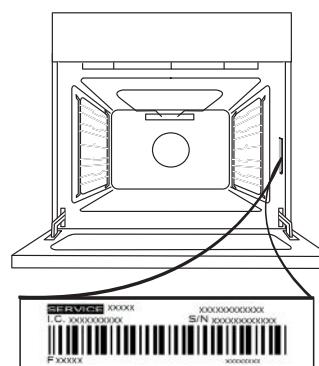
Uveďte:

- Druh poruchy;
- model zariadenia (Mod.);
- výrobné číslo (S/N).

Tieto informácie sa nachádzajú na štítku s technickými údajmi, umiestnenom na zariadení

Ak chcete získať pomoc, zavolajte na číslo uvedené v záručnom liste priloženom k výrobku alebo postupujte podľa pokynov uvedených na našich webových stránkach. Buďte pripravení poskytnúť:

- stručný opis problému,
- presný typ modelu vášho výrobku,
- asistenčný kód (číslo uvedené po slove SERVICE na identifikačnom štítku na výrobku, ktorý nájdete na ľavom vnútornom okraji, keď otvoríte dvierka)
- vašu úplnú adresu,
- kontaktné telefónne číslo

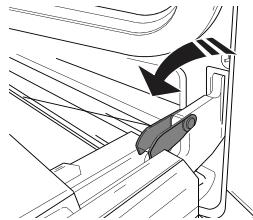


Upozornenie: Ak sú potrebné opravy, obráťte sa na autorizované servisné stredisko, ktoré zaručuje používanie originálnych náhradných dielov a správne vykonanie opráv.

Ďalšie informácie o záruke nájdete v priloženom záručnom liste.

VYBRATIE A NASADENIE DVIEROK

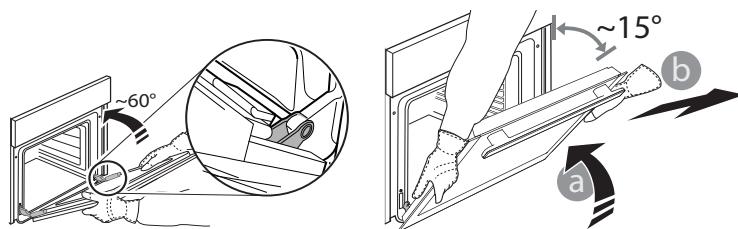
1. Ak chcete dvierka vybrať, celkom ich otvorte a stiahnite úchytky, až sú v polohe odomknutia.



2. Zavorte dvierka, pokiaľ to ide.

Pevne dvierka chyťte oboma rukami – nedržte ich za rukoväť.

Dvierka jednoducho vyberiete tak, že ich budete ďalej zatvárať a pritom tăhať nahor (a), až kým sa neuvoľnia zo sedla (b).



Dvierka odložte nabok na mäkký povrch.

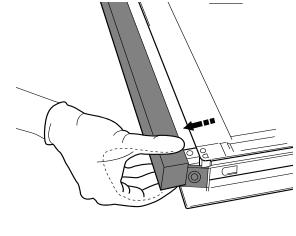
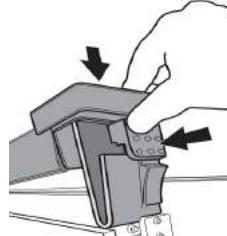
3. Dvierka opäť nasadíte tak, že ich priložíte k rúre, zarovnáte háčiky pántov s dosadacími plochami a upevníte vrchnú časť na sedlo.

4. Dvierka spustite a potom celkom otvorte. Úchytky sklopte do pôvodnej polohy: Dbajte, aby ste ich sklopili úplne.

5. Skúste dvierka zatvoriť a skontrolujte, či sú zarovno s ovládacím panelom. Ak nie, zopakujte predchádzajúce

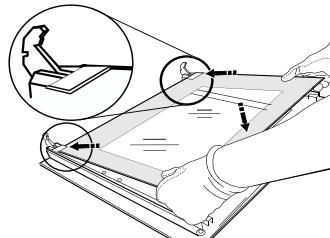
KLIKNITE A VYČISTITE – ČISTENIE SKLA

1. Po vybratí dvierka položke na mäkký povrch rukoväťou nadol, zároveň stlačte dve fixačné svorky a odstráňte horný okraj dvierok potiahnutím k sebe.



2. Zdvihnite a pevne držte vnútorné sklo oboma rukami, vyberte ho a pred čistením položte na mäkký povrch.

3. Pri spätej montáži vnútorného skla dvierok vložte sklenený panel správne tak, že text písaný na paneli nie je obrátený a je ľahko čitateľný.



4. Nasadťte horný okraj. Ak je poloha správna, ozve sa kliknutie. Pred opäťovným nasadením dvierok sa presvedčte, či je tesnenie zaistené.

Čistenie rúry parou:

Tento režim čistenia sa odporúča po varení mastných potravín (pečienky, mäso).

Tento postup čistenia môže zjednodušiť proces odstránenia nečistôt zo stien rúry tvorbou paro vo vnútri rúry. Týmto spôsobom sa rúra vyčistí ľahšie sama.

Dôležité! Predtým, než začnete proces čistenia parou :

- odstráňte všetky zvyšky jedla / mastnoty z dolnej časti rúry;
- odstráňte každé príslušenstvo (rošty a plechy).

Po vykonaní vyššie uvedených operácií, odporúčame vykonať nasledujúce:

1 - nalejte 300 ml vody do rúry do hlbokej panvice, položte ju na prvú úroveň zospodu. U modelov bez hlbokej panvice, použite prosím štandardný plochý plech na pečenie a položte ho na rošt na prvej úrovni zospodu.

2 - Zvoľte možnosť "BOTTOM OVEN" a nastavte teplotu na 90°C;

3 - Zapnite rúru po dobu 35 minút;

4 - Vypnite rúru;

5 - Akonáhle rúra vychladne, prosím, otvorte dvere a dokončite čistenie vodou a vlhkou handričkou.

6 - Po dokončení procesu čistenia z dutín odstráňte zvyšky vody.

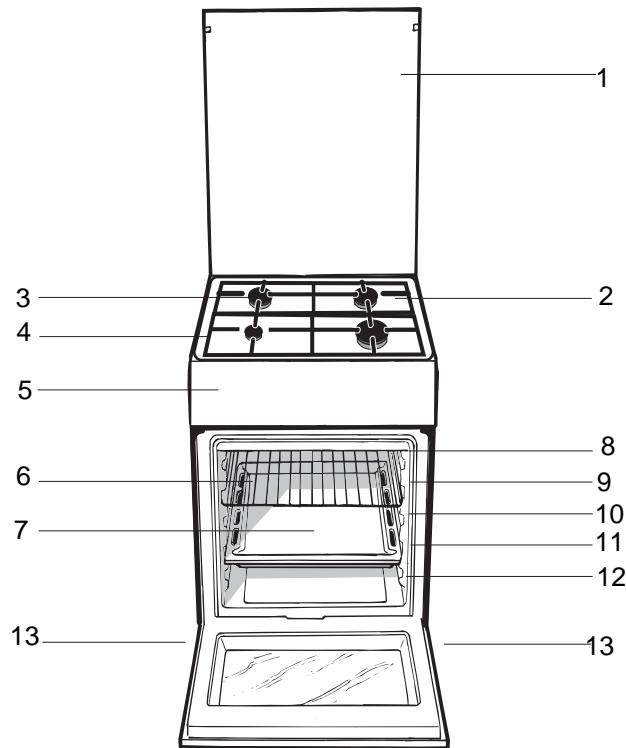
Ak ste čistenie vykonali po varení výdatne mastných potraviny, alebo keď je rúra veľmi špinavá, čistiaci proces, prosím ukončite tradičným spôsobom vysvetlené v predchádzajúcim odseku.

! Prosím, všetky postupy čistenia vykonávajte, keď je rúra studená!

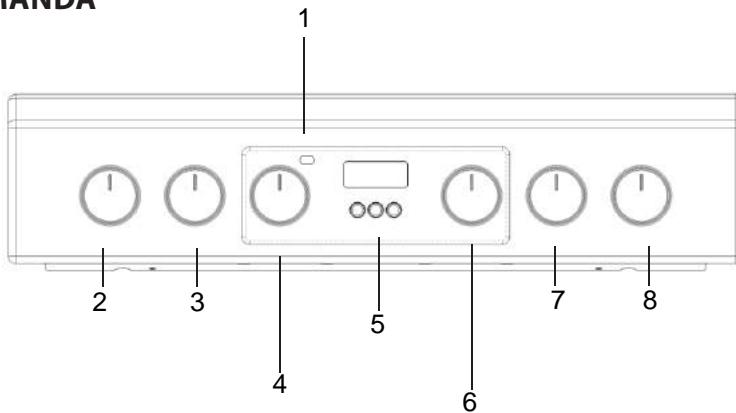
GHID DE REFERINȚĂ PENTRU UTILIZARE ZILNICĂ

! Înainte de a utiliza aparatul, citiți cu atenție Ghidul privind sănătatea și siguranța.

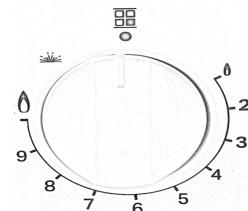
DESCRIEREA PRODUSULUI



PANOUUL DE COMANDĂ



Butoane comandi ochiuri aragaz



- Indicator TERMOSTAT
- Butoane comandi ochiuri aragaz
- Butoane comandi ochiuri aragaz
- Buton TERMOSTAT
- Programator electronic
- Buton PROGRAME
- Butoane comandi ochiuri aragaz
- Butoane comandi ochiuri aragaz

| | |
|--|--|
| | Ideal pentru reducerea sosului. |
| | Ideal pentru gătirea ușoară (e.g.: orez, sosuri, fripturi, pește) cu lichide (apă, vin, supă, lapte). |
| | Ideal pentru fierberea înăbușită, preparare (pentru o lungă perioadă de timp) și îngroșare. Obținerea unei texture cremoase a pastelor făinoase. |
| | Ideală pentru a prăji ușor, a menține fierberea. |
| | Preparare la flacără iute (escalopuri, fileuri de pește, ouă prăjite). |
| | Rumenire (alimente prăjite, fripturi). |
| | Ideal pentru prăjirea alimentelor puternic congelate, aducerea rapidă a lichidelor la punctul de fierbere |
| | Ideal pentru prepararea la grill și călire. |
| | Ideal pentru creșterea rapidă a temperaturii alimentelor în scopul fierberii rapide (a apei) sau pentru încălzirea rapidă a lichidelor pentru gătit. |
| | Intensificare |

Sfaturi de instalare

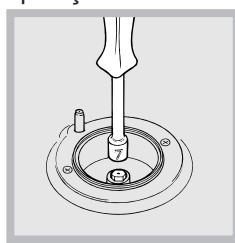
Adaptarea la diferite tipuri de gaz

Aragazul poate fi adaptat și la alte tipuri de gaz, în afara celor pentru care a fost predispus (indicat pe eticheta de pe capac).

Adaptarea blatului de lucru

Înlocuirea duzelor arzătoarelor:

1. Înlăturați grătarul și extrageți arzătoarele din sediul lor;
2. deșurubați duzele, folosind o cheie tubulară de 7 mm (vezi figura), și înlocuiți-le cu cele adecvate pentru noul tip de gaz (vezi tabelul cu "Caracteristicile arzătoarelor și duzelor"); .
3. montați la loc toate componentele efectuând aceleași operații ca la demontare, dar în sens invers.



Reglarea arzătoarelor aragazului la minim:

1. rotiți bușonul la minim;
2. scoateți bușonul și rotiți șurubul de reglare (din interiorul sau de lângă tija centrală) până când obțineți o flacără mică, constantă;

constantă;

În cazul unui gaz lichefiat, șurubul de reglare trebuie să fie înșurubat complet.

3. verificați apoi că, rotind rapid bușonul aragazului, de la maxim la minim, să nu se stingă ochiul.

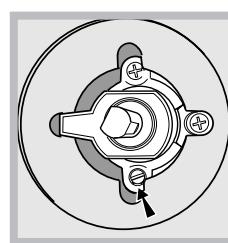
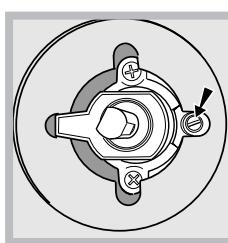
Arzătoarele blatului nu au nevoie de reglarea aerului primar.



După instalarea cablului de alimentare, fixați capacul metalic cu trei șuruburi.

Reglarea arzătoarelor cupitorului la minim:

1. aprindeți arzătorul (vezi *Pornire și utilizare*);
 2. rotiți bușonul la minim (MIN) după ce ati lăsat arzătorul să funcționeze cam 10 minute la maxim (MAX);
 3. scoateți bușonul;
 4. rotiți șurubul de reglare de lângă tija termostatului (vezi *figurile*) până când obțineți o flacără mică, constantă;
- În cazul unui gaz lichefiat, șurubul de reglare trebuie să fie înșurubat complet;
5. verificați dacă, rotind repede bușonul de la MAX la MIN sau dacă închideți și deschideți repede ușa cupotorului, flacără rămâne aprinsă.



Această operație trebuie să fie executată numai de un instalator autorizat de fabricant.

Tabelul cu caracteristicile arzătoarelor și duzelor

Tabelul

| Arzător | Diametru (mm) | Putere termică kW (p.c.s.*) Nominală Redusă | Gaz lichefiat | | | Gaz natural | | |
|---------------------------|--|---|--------------------------|-----------------------|-------------------------------|-----------------------|--------------------|--|
| | | | By Pass 1/100 (mm) | duză 1/100 (mm) | debit* g/h *** ** | duză 1/100 (mm) | debit* l/h | |
| Rapid (mare) (R) | 100 | 3.00 0.7 | 41 | 87 | 218 214 | 128 | 286 | |
| Semirapid (mediu) (S) | 75 | 1.90 0.4 | 30 | 69 | 138 136 | 104 | 181 | |
| Auxiliar (mic) (A) | 51 | 1.00 0.4 | 30 | 50 | 73 71 | 78 | 95 | |
| Presiuni de alimentare | Minimum (mbar) Nominal (mbar) Maximum (mbar) | | | | 20 20 30 30 35 35 | | 17 20 20 25 | |

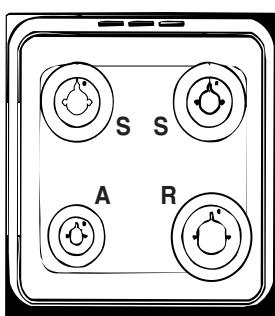
* La 15°C 1013 mbar-gaz uscat ***

** Propan P.C.S. = 50,37 MJ/Kg

Butan P.C.S. = 49,47 MJ/Kg

Gaze naturale P.C.S. = 37,78 MJ/Kg

Această operație trebuie să fie executată numai de
un instalator autorizat de fabricant.



DATE TEHNICE

Tensiune sursă de
alimentare și frecvență vezi plăcuța cu date tehnice

Arzătoare

poate fi adaptat pentru a fi folosit cu
orice tip de gaz indicat pe plăcuța cu date
tehnice, care se află înăuntru sau, după ce
compartimentul cuporului a fost deschis,
pe peretele din stânga din interiorul
cuporului.

ETICHETĂ PENTRU ALIMENTARE CU ENERGIE ȘI ECODESIGN

Consum
energie convecție Naturală –
funcție de încălzire:

Tradițională;

Consum de energie declarație
Clasă convecție forțată - funcție
de încălzire: PATISERIE

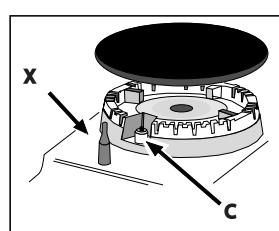
Utilizarea aragazului

Aprinderea arzătoarelor

Fiecare bușon al aragazului are, în dreptul său, schița arzătoarelor; ARZĂTORUL comandat de bușon este reprezentat cu un cerc evidențiat.

Pentru a aprinde un arzător al aragazului:

1. apropiati de arzător o flacără sau o brichetă de aragaz;
2. apăsați și, în același timp, roțiți bușonul arzătorului în sens contrar acelor de ceasornic, până în poziția maxim **▲**.
3. reglați intensitatea flăcării, după dorință, rotind în sens contrar acelor de ceasornic bușonul ARZĂTORULUI: la minim **▲**, la maxim **▲** sau într-o poziție intermedieră.



Dacă aparatul este dotat cu un dispozitiv electronic de aprindere* (C), apăsați mai întâi butonul de aprindere, apoi apăsați și roțiți bușonul ARZĂTORULUI în sens contrar acelor de ceasornic,

până când reperul ajunge în dreptul poziției maxim; așteptați aprinderea flăcării.

Anumite modele sunt dotate cu un dispozitiv de aprindere integrat în bușon; în acest caz, veți observa numai dispozitivul de aprindere electronic* (vezi figura) dar nu și butonul de aprindere. Este suficient să apăsați și, în același timp, să roțiți bușonul ARZĂTORULUI în sens contrar acelor de ceasornic, până în poziția maxim și să așteptați aprinderea flăcării. În momentul în care lăsați bușonul, se poate întâmpla ca flăcăra să se stingă. În acest caz, repetați operațiile, ținând bușonul apăsat mai mult timp.

Dacă flăcăra se stinge accidental, opriți arzătorul și așteptați minim 1 minut înainte să încercați din nou.

Dacă aparatul este dotat cu un dispozitiv de siguranță*(X) împotriva scăparei de gaz, țineți apăsat bușonul ARZĂTORULUI timp de 2-3 secunde, pentru a menține flăcăra aprinsă și a activa dispozitivul.

Pentru a stinge arzătorul, roțiți bușonul până la **•**.



ATENȚIE! Capacul din sticlă se poate sparge dacă este încălzit. Stingeți toate arzătoarele sau eventualele plite electrice înainte de a-l închide.*Se referă numai la modelele cu capac de sticlă

Sfaturi practice pentru utilizarea arzătoarelor

Pentru a obține un randament maxim al arzătoarelor, precum și a economisi gazul, utilizați numai recipiente cu fundul plat, acoperite cu capac, de dimensiuni proporționale cu ale arzătoarelor:

| Arzător | Ø Diametru recipienti (cm) |
|----------------|----------------------------|
| Rapid (R) | 24-26 |
| Semi-rapid (S) | 16-20 |
| Auxiliar (A) | 10-14 |

Pentru a identifica tipul arzătorului faceți referire la desenele din paragraful „Caracteristicile arzătoarelor și duzelor”.

Utilizarea cupitorului

La prima aprindere, vă recomandăm să lăsați cupotorul să funcționeze în gol timp de aproximativ 1 oră, cu termostatul la maxim și ușa închisă. Stingeți apoi cupotorul, deschideți ușa și aerisiti camera. Miroslul care se degajă este datorat evaporării substanțelor utilizate pentru a proteja cupotorul.

Nu așezați niciodată obiecte pe fundul cupotorului, pentru că riscați să deteriorați smalțul. Utilizați primul nivel al cupotorului numai când folosiți rotisorul.

Dacă flăcăra se stinge accidental, opriți arzătorul și așteptați minim 1 minut înainte să încercați din nou.

Indicator luminos al TERMOSTATULUI

Atunci când acesta se aprinde, cupotorul generează căldură. Acesta se oprește atunci când în interiorul cupotorului se atinge temperatura selectată. În acest moment, lumina se aprinde și se oprește alternativ, indicând faptul că termostatul funcționează și menține temperatura la un nivel constant.

Becul cupotorului

Acesta este aprins prin rotirea butonului de selectare în orice altă poziție decât „0”. Acesta rămâne aprins atât timp cât

cupotorul funcționează. Prin selectarea **•** cu ajutorul butonului, lumina este aprinsă fără ca niciuna dintre rezistențe să fie activată.

Moduri de gătire

Toate modurile de gătire au o temperatură implicită de gătit care poate fi ajustată manual la o valoare între 40°C și 250°C după dorință.

| Moduri de | Funcție | Descriere |
|-----------|----------------------------------|--|
| | MOD CONVECTIE | Temperatură: orice temperatură între 50°C și Max. La această setare, elementele de încălzire de sus și de se activează. Aceasta este un tip de cupor clasic, tradițional, care a fost perfecționat, cu o distribuire excepțională a căldurii și cu un consum de energie redus. Cuporul cu convecție este încă neegalat când vine vorba de gătit feluri de mâncare făcute din mai multe ingrediente, ex. varză cu coaste, cod în stil spaniol, batog uscat gătit ca la Ancona, vitel fraged cu orez etc. Se obțin rezultate extraordinare atunci când preparați feluri de mâncare pe bază de vitel sau vită (carne înăbușită, tocană, gulaș, vânăt, șuncă etc.) care trebuie să fie gătite încet și necesită marinare sau adăugarea unui lichid. Rămâne însă cel mai bun sistem pentru coacerea de torturi precum și pentru fructe și feluri de mâncare la caserolă. În modul de gătire prin convecție, folosiți doar o tigaie sau câte un raft odată, altfel, distribuția căldurii va fi inegală. Folosind diferitele înălțimi de raft disponibile, puteți echilibra cantitatea de căldură dintre partea de sus și jos a cuporului. Alegeti dintre mai multe înălțimi |
| | MODUL COACERE | Temperatura: orice temperatură între 50°C și Max. Elementul de încălzire din spate și ventilatorul se activează, garantând o distribuire uniformă a căldurii în tot cuporul. Acest mod este ideal pentru coacerea și gătirea felurilor de mâncare delicate - mai ales torturi care trebuie să crească - și pentru pregătirea anumitor tartine pe 3 rafturi odată. Iată câteva exemple: choux a la crème, biscuiți dulci și gustoși, prăjitură savuroase, rulade cu cremă și porții mici de legume gratinate etc..... |
| | MODUL PIZZA | Elementele de încălzire circulare și elementele din partea de jos a cuporului sunt aprinse și ventilatorul este activat. Această combinație încălzește cuporul rapid producând o cantitate considerabilă de căldură, mai ales din elementul de jos. Dacă vedeti mai mult de un raft odată, schimbați poziția vaselor la jumătatea procesului de gătit. |
| | MOD ASISTAT DE VENTILATOR | Temperatură: orice temperatură între 50°C și Max. Elementele de încălzire, precum și ventilatorul, se vor aprinde. Din moment ce căldura rămâne constantă în tot cuporul, aerul gătește și colorează în cafeniu mâncarea în mod uniform. Cu acest mod, puteți găti diverse feluri simultan, atât timp cât temperaturile lor de gătit sunt aceleași. Maximum 2 rafturi pot fi folosite simultan, urmând instrucțiunile din secțiunea intitulată: "Gătirea pe mai multe rafturi". Acest mod asistat de ventilator este recomandat mai ales pentru feluri de mâncare care necesită gratinare sau pentru cele care necesită tempi de gătit prelungite, ca de exemplu: lazane, paste, pui fript și cartofi etc... Mai mult, distribuirea excelentă a căldurii face imposibilă folosirea temperaturilor mai joase atunci când gătiți fripturi. Acest lucru duce la o pierdere mai mică a sucurilor, la o carne mai fragedă și la scăderea pierderilor de greutate a fripturii. Modul asistat de ventilator este adecvat mai ales gătirii de pește, care poate fi pregătit cu adăugarea unei cantități limitate de condimente, carnea păstrându-și astfel savoarea și aspectul. Deserturi: modul asistat de ventilator este de asemenea perfect pentru gătirea de torturi cu drojdie. Mai mult, acest mod poate fi utilizat pentru a dezgheța rapid carne albă și roșie și pâine setând temperatura la 80 °C. Pentru a dezgheța mai multe alimente delicate, setați termostatul la 60°C sau folosiți numai funcția de circulație a aerului rece setând termostatul la 0°C. |
| | MOD CUPTOR SUPERIOR | Partea centrală a elementului de încălzire de sus pornește. Temperatura înaltă și directă a grătarului este recomandată pentru mâncarea care necesită o temperatură de suprafață mai mare (fripturi de vită și mâncat, fileuri și antricoante). Acest mod de gătire folosește o cantitate limitată de energie și este ideal pentru a face mici feluri de mâncare la grătar. Puneți mâncarea în centrul polișei, deoarece nu va fi gătită în mod adecvat dacă stă în colț. |

| | | |
|--|---|--|
| | MODUL DUBLU GRĂTAR | Elementul de încălzire de deasupra și dispozitivul de rotisare vor fi activate. Acest lucru oferă un grătar mai mare decât setarea normală de grătar și are un design inovator care ameliorează eficiența de gătire cu 50 % și elimină zonele mai reci din colț. Folosiți acest mod de grătar pentru a obține o nuanță căfenie deasupra mâncării. |
| | MOD DUBLU GRĂTAR ASISTAT DE VENTILATOR | Elementul de încălzire de deasupra și elementul pentru rotisare sunt activate și ventilatorul începe să funcționeze. Această combinație de funcții sporește eficiența radiațiilor termice unidirectionale ale elementelor de încălzire prin circulația forțată a aerului prin cupor. Acest lucru împiedică arderea mâncării deasupra permitând căldurii să intre în mâncare mai eficient; astfel, este modul ideal pentru gătirea mâncării rapid cu grătar sau pentru a face la grătar bucăți de carne fără a folosi accesoriul de rotisare. Modurile de gătire GRILL, DOUBLE GRILL și FAN-ASSISTED DOUBLE GRILL trebuie efectuate cu ușa cuporului închisă. Atunci când folosiți modurile de gătire GRILL și DOUBLE GRILL, amplasați polița pe poziția 5 și tava de colectare în poziția 1 pentru a colecta reziduurile rezultate în urma gătirii (grăsimi și/sau untură). Atunci când folosiți modul de gătire DUBLU GRĂTAR ASISTAT DE VENTILATOR, amplasați polița pe poziția 2 sau 3 și tava de colectare în poziția 1 pentru a colecta |
| | DECONGELAREA | Ventilatorul din partea inferioară a cuporului antrenează aerul de la temperatura camerei în jurul alimentelor. Acesta este recomandat pentru decongelarea tuturor tipurilor de alimente, însă în special pentru tipurile delicate de alimente care nu necesită încălzire, de exemplu: torturi de înghețată, deserturi cu frisă, șarلوت, torturi cu fructe. Utilizând ventilatorul, intervalul de dezghețare este redus aproximativ la jumătate. În cazul cărnii, peștelui și pâinii, este posibilă accelerarea procesului prin utilizarea modului „multi-cooking” și setarea temperaturii la 80° - 100°C. |
| | MODUL INFERIOR | Elementul de încălzire inferior este activat. Această poziție este recomandată pentru perfectionarea gătirii de feluri de mâncare (în tăvi de copt) care sunt deja gătite pe suprafață, dar necesită și gătire în centru sau pentru deserturi cu un strat de fructe sau gem, care necesită doar o colorare moderată la suprafață. A se nota că această funcție nu permite atingerea temperaturii maxime în interiorul cuporului (250°C) și nu este recomandat ca felurile de mâncare să fie gătite folosind această setare, cu excepția cazului în care coaceți torturi (care trebuie coapte la o temperatură de 180°C sau mai |
| | MODUL INFERIOR VENTILAT | Elementul de încălzire a părții inferioare și ventilatorul sunt activate, lucru ce permite distribuția căldurii în întregul interior al cuporului. Această combinație este utilă pentru gătirea usoară a legumelor și peștelui. |

Gătirea pe mai multe polițe simultan

Dacă este necesar să folosiți două polițe, folosiți modul de

gătire CUPTOR VENTILATOR deoarece acesta este singurul mod de gătire adecvat acestui tip de gătire. Vă mai recomandăm:

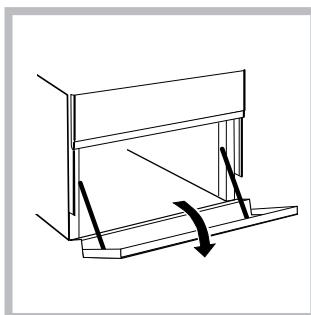
- să nu folosiți pozițiile 1 și 5. Asta deoarece căldura directă excesivă poate arde alimentele sensibile la temperatură.
- să folosiți pozițiile 2 și 4 sunt folosite și ca mâncarea care are nevoie de mai multă căldură să fie plasată pe poliță în poziția 2.
- Atunci când gătiți mâncăruri care necesită tempi de gătit diferiți și temperaturi diferite, setați o temperatură la jumătate intervalului dintre cele două temperaturi recomandate (vezi tabelul de sfaturi pentru gătirea la cupor) și plasați mâncărurile mai delicate pe poliță în poziția 4. Scoateți mai întâi mâncarea care necesită un timp mai scurt de gătire.

- Atunci când gătiți pizza pe mai multe polițe cu temperatură setată la 220°C, cuporul este preîncălzit timp de 15 minute. În general, gătirea pe poliță în poziția 4 durează mai mult: recomandăm ca pizza gătită pe poliță cea mai de jos să fie scoasă prima, urmată de pizza gătită pe poziția 4, după câteva minute.
- Plasați tava de colectare în partea de jos și poliță sus.

Tabelul cu recomandări pt coacerea în cuptor

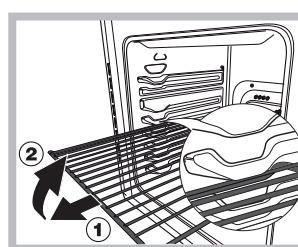
| REȚETĂ | FUNCȚIE DE PREPARARE | NIVEL DE GĂTIT (de jos în sus) | TEMPERATURĂ (°C) | DURATĂ (min) |
|--|----------------------|-----------------------------------|---------------------|-----------------------------------|
| Pandișpan | Calorifică | 2 | 160 - 190 | 30 - 60 |
| | Convecție | 2 - 4 | 160 - 180 | 30 - 55 |
| Prăjitură umplute (prăjitură cu brânză, strudel, plăcintă cu fructe) | Calorifică | 3 | 180 - 200 | 50 - 100 |
| | Convecție | 2 - 4 | 160 - 190 | 40 - 90 |
| Fursecuri | Calorifică | 3 | 160 - 180 | 20 - 45 |
| | Convecție | 1 - 3 - 5 | 140 - 150 | 30 - 45 |
| Prăjiturele | Calorifică | 3 | 160 - 180 | 20 - 45 |
| | Convecție | 1 - 3 - 5 | 150 - 160 | 30 - 45 |
| Pizza | Calorifică | 3 | 230 - 250 | 10 - 25 |
| | Convecție | 2 - 4 | 190 - 210 | 15 - 30 |
| Cârneați/ Coaste de porc/ Hamburger | Frigere | 4 | MAX | 15 - 30 |
| Quiche Lorraine | Calorifică | 3 | 180 - 200 | 50 - 70 |
| Quiche Lorraine | Convecție | 2-4 | 170 - 190 | 60 - 80 |
| Pâine prăjită | Frigere | 5 | MAX | Preîncălzire 5' Preparare 2.5' |
| Lasagna | Calorifică | 2 | 170 - 190 | 40 - 60 |
| Pui | Calorifică | 2 | 200 - 230 | 50 - 90 |
| | Frigere turbo | 3 | 200 - 220 | 55 - 70 |
| Vită | Calorifică | 2 | 190 - 200 | 70 - 110 |
| | Convecție | 2 | 180 - 190 | 80 - 120 |
| Vițel | Calorifică | 2 | 190 - 200 | 70 - 110 |
| | Convecție | 2 | 180 - 190 | 80 - 120 |
| Pește | Calorifică | 2 | 170 - 190 | 30 - 50 |
| | Frigere | 4 | 200 | 20 - 30 |
| Legume umplute | Convecție | 2 | 180 - 200 | 50 - 70 |

Sertarul inferior*



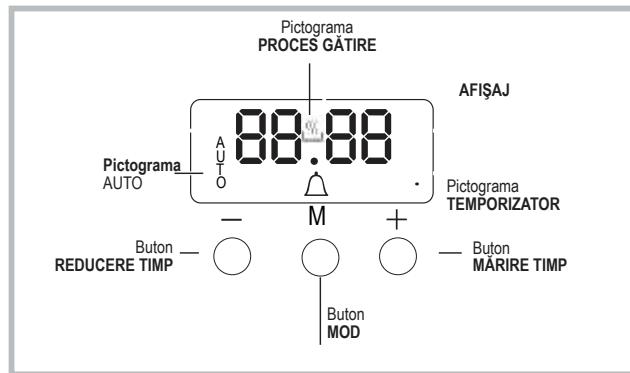
Sub cuptor este un sertar care poate fi utilizat pentru a păstra accesoriole sau vasele de bucătărie. Pentru a deschide uşa compartimentului, rotiţi-o în jos (vezi figura).

Suprafeţele interne ale sertarului (dacă este



ATENȚIE! Cuptorul este prevăzut cu un sistem de oprire a grătarelor care permite extragerea acestora fără ca ele să iasă din cuptor(1). Pentru a extrage complet grătarea este suficient, astfel cum se arată în desen, să le ridicați, prințându-le din partea din față și să le trageți (2).

Funcționarea ceasului/ temporizatorului



Setarea ceasului

Ceasul poate fi setat atunci când cupitorul este oprit sau pornit, cu condiția ca ora de final a ciclului de gătit să nu fi fost programat anterior. După ce aparatul a fost conectat la rețeaua de alimentare,

sau după o pană de curent, cifrele 00:00 de pe AFIŞAJ vor începe să clipească.

- Apăsați și țineți apăsat butoanele "+" și "-" simultan Apoi, cele două puncte dintre ore și minute vor începe să clipească.
- Folosiți butoanele "+" și "-" pentru a ajusta ora; dacă apăsați și țineți apăsat oricare dintre butoane, afișajul va defila printre valori mai rapid, stabilirea valorii dorite făcându-se mai rapid și mai simplu.

Schimbarea frecvenței alarmei

- Mai întâi apăsați butoanele "+" și "-" simultan și apoi apăsați butonul pentru selectarea meniului pentru schimbarea frecvenței alarmei. În timp ce textul tonX este vizibil, frecvența semnalului alarmei poate fi schimbată apăsând în mod repetat "-".

Setarea temporizatorului

Această funcție nu întrerupe gătitul și nu afectează cupitorul; este folosită doar pentru a activa alarmă atunci când perioada de timp stabilită s-a scurs.

- Apăsați butonul de mai multe ori până când pictograma și cele trei cifre de pe ecran încep să clipească.
- Folosiți butoanele "+" și "-" pentru a ajusta ora; dacă apăsați și țineți apăsat oricare dintre butoane, afișajul va defila printre valori mai rapid, stabilirea valorii dorite făcându-se mai rapid și mai simplu.
- Așteptați vreme de 5 secunde. Dacă apăsați butonul încă o dată, afișajul va arăta timpul scurgându-se. Atunci când această perioadă de timp s-a scurs, va fi activată alarmă.

Programarea gătitului

Un mod de gătit trebuie selectat înainte de programare.

Programarea duratei de gătit

- Apăsați butonul de mai multe ori până când pictograma **AUTO** și cifrele DUR de pe AFIŞAJ încep să clipească.
- Folosiți butoanele "+" și "-" pentru a ajusta durata dorită; dacă apăsați și țineți apăsat oricare dintre butoane, afișajul va defila printre valori mai rapid, stabilirea valorii dorite făcându-se mai rapid și mai simplu.
- Așteptați 5 secunde, după care pictograma **AUTO** va fi vizibilă pe ecran.
- Atunci când timpul setat a trecut și cupitorul a oprit procesul de gătire, veți auzi o alarmă sunând. Apăsați orice buton pentru a opri alarma.
- De exemplu: este ora 9:00 A.M. și este programată o perioadă de 1 oră și 15 minute. Programul se va opri automat la ora 10:15 A.M.

Setarea timpului final pentru modul de gătit

- Urmați pașii de la 1 la 3 pentru a seta durata aşa cum se detaliază mai sus.
- Apăsați butonul până când textul END (FINAL) de pe afișaj începe să clipească.
- Folosiți butoanele "+" și "-" pentru a ajusta timpul final de gătit; dacă apăsați și țineți apăsat oricare dintre butoane, afișajul va defila printre valori mai rapid, stabilirea valorii dorite făcându-se mai rapid și mai simplu.
- Așteptați 5 secunde sau apăsați din nou butonul . Atunci când procesul de gătire începe, simbolul este vizibil pe afișaj.
- Atunci când timpul stabilit a trecut, cupitorul va opri procesul de gătire și alarma va suna. Apăsați orice buton pentru a o opri. Programarea a fost setată atunci când pictograma **AUTO** este iluminată.
- De exemplu: Este ora 9:00 A.M. și o durată de 1 oră a fost programată. 12:30 este programată ca oră de final. Programul va începe automat la ora 11:30 A.M.

Anularea unui program

Pentru a anula un program:

- apăsați butonul până când pictograma care corespunde setării pe care doriti să o anulați și cifrele de pe afișaj clipesc. Apăsați butonul "-" până când cifrele 00:00 apar pe afișaj.
- Apăsați și țineți apăsat butoanele "+" și "-"; acest lucru va anula toate setările selectate anterior, inclusiv setările de temporizare.

Întreținere și curățire

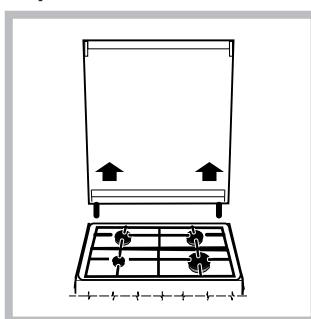
Economisirea energiei și protecția mediului înconjurător

- Oricând este posibil, evitați pre-încălzirea cuptorului și încercați să îl umpleți de fiecare dată. Deschideți ușa cuptorului cât de rar este posibil deoarece se pierde căldură la fiecare deschidere. Pentru a salva o cantitate substanțială de energie, opriți cuptorul la 5-10 minute înainte de finalizarea timpului de gătit planificat și folosiți căldura generată în continuare de cuptor.
- Păstrați garniturile curate și îngrijite pentru a preveni pierderea de energie din zona ușii.
- Dacă aveți un contract pentru electricitate cu tarif per timp, opțiunea de „temporizare pentru gătit” vă va ajuta să reduceți costurile alegând să utilizați echipamentul în intervale de timp mai ieftine.

Decuplarea electrică

Înainte de orice operație, debranșați aparatul de la rețeaua de alimentare cu curent electric.

Capacul



Modelele dotate cu capac din sticlă se vor spăla cu apă călduță. Evitați substanțele abrazive. Puteti demonta capacul pentru a facilita operațiile de curățare, mai ales în spatele aragazului: pentru aceasta, deschideți capacul și ridicați-l (vezi figura).

Evitați să închideți capacul aragazului când arzătoarele sunt calde sau aprinse.

Controlați garniturile cuptorului.

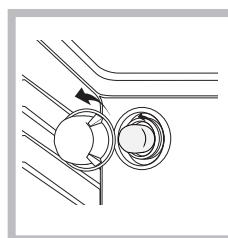
Controlați periodic garnitura din jurul ușii cuptorului. Dacă este deteriorată, apelați la cel mai apropiat Centru de Asistență Autorizat. Se recomandă să nu folosiți cuptorul până la înlocuirea garniturii.

Întreținerea robinetelor de gaz

Cu timpul, se poate întâmpla ca bușoanele să se blocheze sau să se rotească mai greu; în acest caz, este necesar să le înlocuiți.

Această operație trebuie să fie executată numai de un instalator autorizat de fabricant.

Înlocuirea becului cuptorului



1. După ce ați debranșat aparatul de la alimentarea electrică, scoateți capacul din sticlă care acoperă becul (vezi figura).
2. Deșurubați becul și înlocuiți-l cu unul similar: tensiune 230 V, putere 25 W, cuplare E 14.
3. Montați la loc capacul de sticlă și racordați din nou aragazul la instalația electrică.

Asistență

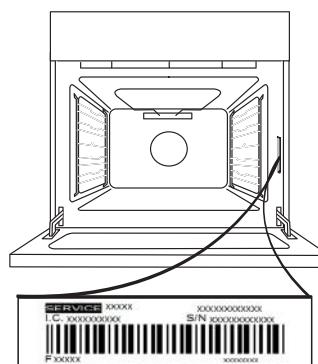
Comunicați:

- modelul aparatului (Mod.);
- numărul de serie (S/N).

ACESTE INFORMAȚII SE GĂSESC PE TABLIȚA CU CARACTERISTICI LIPITĂ PE APARAT ȘI/SAU PE AMBALAJ.

Pentru asistență, sunați la numărul indicat pe certificatul de garanție furnizat împreună cu produsul sau urmați instrucțiunile de pe site-ul nostru web. Fiți pregătiți să oferiți:

- O scurtă descriere a problemei
- Tipul și modelul exact al produsului dumneavoastră
- Codul pentru solicitare asistență (numărul care apare în urma cuvântului SERVICE de pe plăcuța cu date de identificare ATASATĂ de produs, care poate fi găsită pe marginea interioară din stânga, atunci când ușa cuptorului este deschisă)
- adresa dv. completă
- Un număr de telefon pentru contact

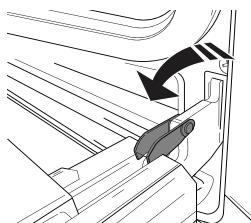


Vă rugăm să rețineți: Dacă sunt necesare reparații, contactați un centru de service autorizat care utilizează piese de schimb originale și efectuează reparațiile în mod corespunzător.

Vă rugăm să consultați certificatul de garanție inclus pentru mai multe informații privind garanția.

DEMONTAREA ȘI REMONTAREA UȘII

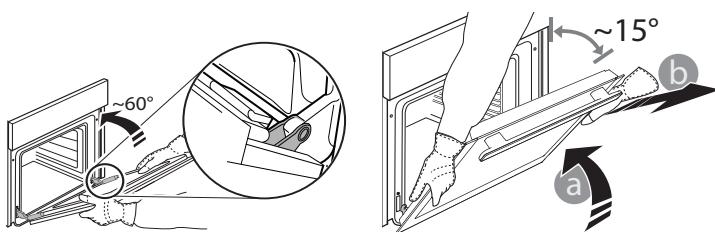
1. Pentru a demonta ușa, deschideți-o complet și coborâți dispozitivele de oprire până când se află în poziția de deblocare.



2. Închideți ușa cât de mult posibil.

Apucați bine ușa cu ambele mâini – nu o țineți de mâner.

Demontați pur și simplu ușa, continuând să o închideți și trăgând-o în sus (a) în același timp, până când se eliberează din locașul (b).



Lăsați ușa deoparte, sprijinită pe o suprafață moale.

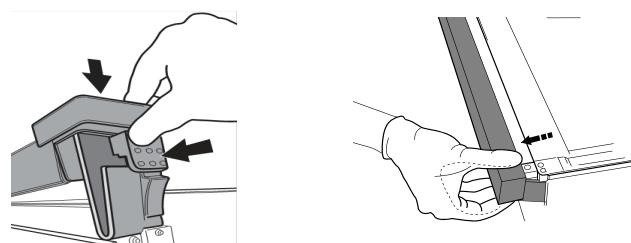
3. Remontați ușa deplasând-o spre cuptor, aliniind cuplajele balamalelor cu locașurile și fixând partea superioară în locaș.

4. Coborâți ușa și apoi deschideți-o complet. Coborâți dispozitivele de oprire în poziția inițială: Asigurați-vă că le-ați coborât complet.

5. Încercați să închideți ușa și asigurați-vă că se aliniază cu panoul de comandă. În caz contrar, repetați etapele de mai sus.

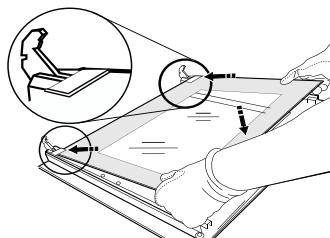
CLIC PENTRU A CURĂȚA - CURĂȚAREA GEAMULUI DIN STICLĂ

1. După demontarea ușii și sprijinirea acesteia, cu mânerul orientat în jos, pe o suprafață moale, apăsați simultan cele două cleme de fixare și demontați marginea superioară a ușii, trăgând-o spre dumneavoastră.



2. Ridicați și țineți ferm cu ambele mâini geamul interior, demontați-l și amplasați-l pe o suprafață moale înainte de a-l curăța.

3. La reasamblare ușa interioară sticlă se introduce geamul corect, astfel încât text scris pe panoul nu este inversat și poate fi ușor lizibile



4. Montați la loc marginea superioară: Poziționarea corectă se realizează după ce se aude un clic. Asigurați-vă că garnitura este fixată sigur înainte de a remonta ușa.

Curățarea cu aburi a cuptorului

Această metodă de curățare este recomandată mai ales după prepararea cărnurilor foarte grase (fripturi).

Acest proces de curățare facilitează îndepărarea murdăriei de pe pereții cuptorului prin generarea de abur care este produs în interiorul cuptorului pentru o curățare mai ușoară.

Important! Înainte de a începe curățarea cu aburi:

- Îndepărtați toate resturile de alimente și grăsimea din partea inferioară a cuptorului.
- Scoateți toate accesoriile cuptorului (grătare și tavi de colectare).

Efectuați operațiile de mai sus conform următoarei proceduri:

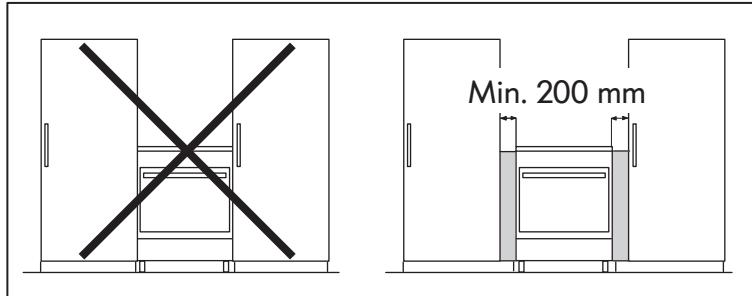
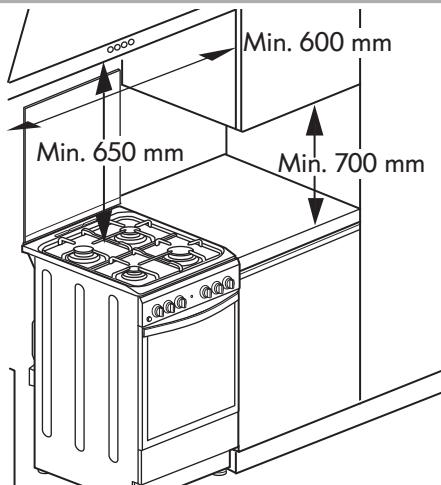
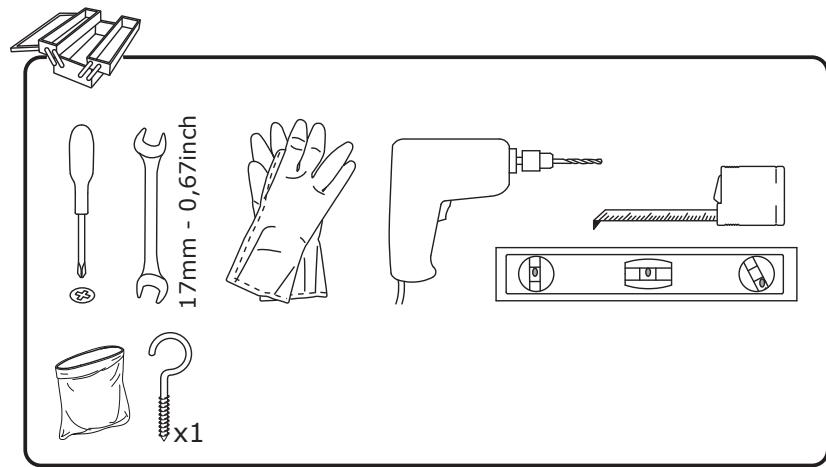
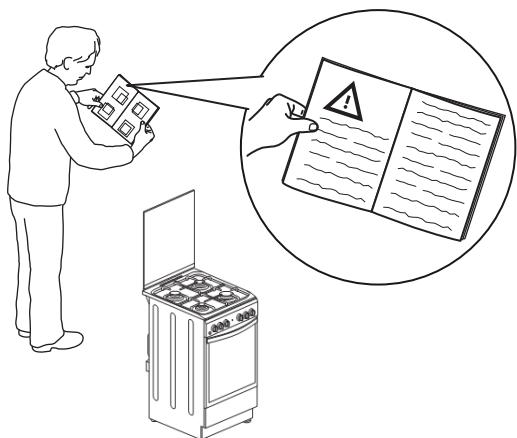
1. turnați 300 ml de apă în tava de copt din cuptor și aşezați-o pe raftul inferior. În cazul modelelor pentru care nu există tavă de colectare, utilizați o hârtie de copt și aşezați-o pe grătar, pe raftul inferior;

2. selectați funcția cuptorului **CĂLDURĂ JOS** și setați temperatură la **90 °C**;

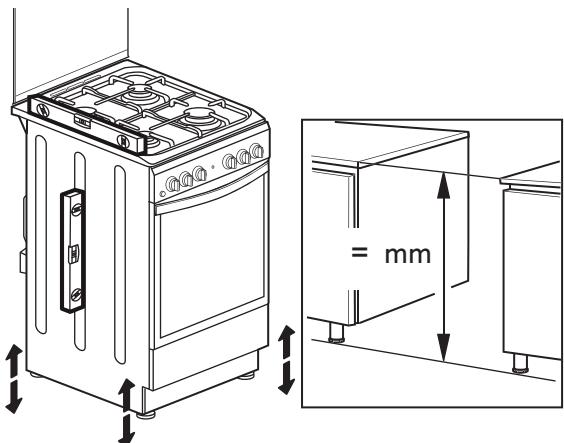
3. păstrați-o în cuptor timp de 35min;
4. opriți cuptorul;
5. După ce s-a răcit cuptorul, puteți deschide ușa pentru a finaliza curățarea cu apă și o lăvetă umedă;
6. după ce ați terminat de curățat, eliminați toată apa reziduală din cuptor

La efectuarea curățării cu aburi, mai ales după prepararea alimentelor grase sau atunci când grăsimea este dificil de îndepărtat, poate fi necesar să efectuați curățarea utilizând metoda tradițională, descrisă în paragraful anterior.

Efectuați curățarea numai cu cuptorul rece!



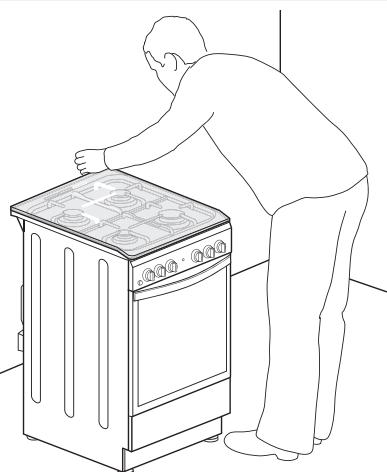
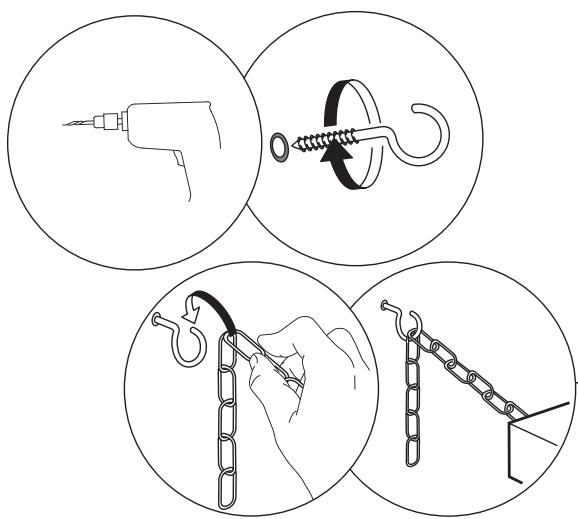
1



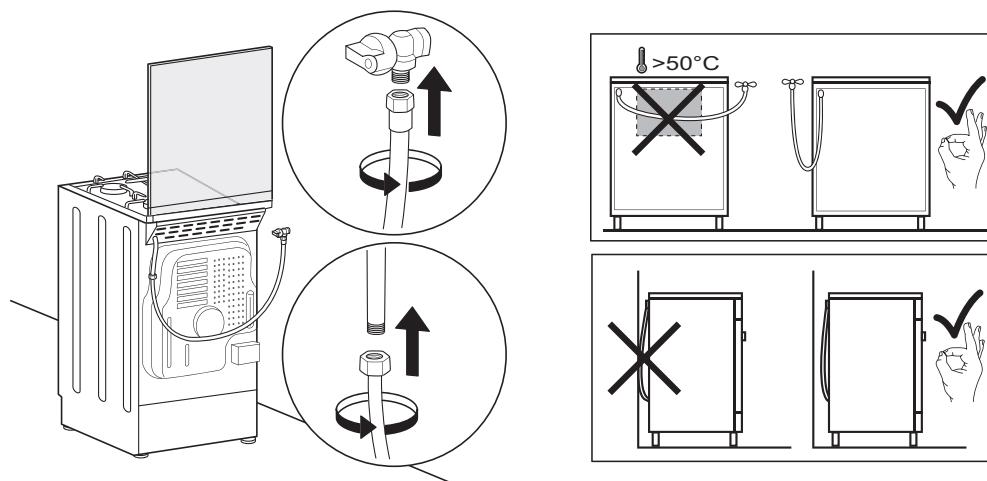
2



3



4



5

