

 **Whirlpool**

WS5G1PMW/E

FR

Manuel d'utilisation

Cuisinière pose-libre

Table des matières

Consignes de sécurité	3
GUIDE	
D'UTILISATION QUOTIDIENNE	28
Installation	78

HY

**Շահագործման հրահանգներ
ՎԱՌԱՐԱՆ և ԳԱՉՕՁԱԽ
Բովանդակություն**

Անվտանգության ցուցումներ	15
Սարքավորման– նկարագիրը	54
Տեղադրում	78

RU

**Руководство по эксплуатации
КУХОННАЯ ПЛИТА С ДУХОВЫМ ШКАФОМ
Содержание**

Указания по безопасности	7
КРАТКОЕ СПРАВОЧНОЕ	
РУКОВОДСТВО	37
Установка	78

KY

**Иштетүү нускамалары
БЫШЫРГЫЧ ЖАНА ДУХОВКА
Мазмуну**

Коопсуздук нускамалары	19
Шаймандын сүрөттөмөсү	62
Орнотуу	78

KZ

**Пайдалану нұсқаулығы
ПЛИТА
Мазмұны**

Қауіпсіздік нұсқаулары	11
АНЫҚТАМАЛЫҚ	
НҰСҚАУЛЫҚ	46
Орнату	78

RO

**Română
Instrucțiuni de folosire
ARAGĂZI ȘUPTOR
Sumar**

Instrucțiuni privind siguranța	23
GHID DE REFERINȚĂ	
PENTRU UTILIZARE ZILNICĂ	70
Instalare	78

FR

CONSIGNES DE SÉCURITÉ

IMPORTANT - À LIRE ET À RESPECTER

⚠ Ces directives s'appliquent si le symbole du pays apparaît sur l'appareil. Si le symbole du pays n'apparaît pas sur l'appareil, vous devez vous référer aux consignes techniques qui contiennent les instructions nécessaires concernant la modification de l'appareil afin de se conformer aux conditions d'utilisation du pays.

⚠ ATTENTION : L'utilisation d'appareil de cuisson au gaz génère de la chaleur, de l'humidité, et des produits de la combustion dans la pièce dans laquelle il est installé. Assurez-vous que la cuisine est bien aérée, surtout lorsque vous utilisez l'appareil : gardez les trous de ventilations ouverts ou installez un dispositif de ventilation mécanique (hotte de ventilation). Une utilisation intensive et prolongée peut nécessiter une ventilation supplémentaire, comme ouvrir une fenêtre, ou pour ventilateur plus efficace, augmenter la puissance de la ventilation mécanique (si possible).

⚠ Le non-respect des informations figurant dans le présent manuel peut provoquer un incendie ou une explosion, donnant lieu à des dommages aux biens ou à des lésions personnelles.

Avant d'utiliser l'appareil, lire attentivement les consignes de sécurité. Conservez-les à portée pour consultation ultérieure.

Le présent manuel et l'appareil en question contiennent des consignes de sécurité importantes qui doivent être lues et observées en tout temps. Le Fabricant décline toute responsabilité si les consignes de sécurité ne sont pas respectées, en cas de mauvaise utilisation de l'appareil, ou d'un mauvais réglage des commandes.

⚠ MISE EN GARDE : l'appareil et ses pièces accessibles deviennent chaudes pendant l'utilisation. Évitez tout contact avec les éléments chauffants. Les enfants de moins de 8 ans doivent être tenus à l'écart de l'appareil, à moins d'être sous surveillance constante.

⚠ MISE EN GARDE : Ne pas utiliser la table de cuisson si la surface est cassée ou fissurée - risque de choc électrique.

⚠ MISE EN GARDE : Risque d'incendie : Ne rangez aucun objet sur les surfaces de cuisson.

⚠ ATTENTION : La cuisson doit être supervisée. Une cuisson de courte durée doit être supervisée en tout temps.

⚠ MISE EN GARDE : Une cuisson sans surveillance sur une table de cuisson contenant de la graisse ou de l'huile peut s'avérer dangereuse - risque d'incendie. N'essayez JAMAIS d'éteindre un feu avec de l'eau, mais éteignez l'appareil puis couvrez les flammes à l'aide d'un couvercle par ex. ou d'une couverture antifeu.

⚠ N'utilisez pas la table de cuisson comme surface de travail ou support. Gardez les vêtements et autres matières inflammables loin de l'appareil jusqu'à ce que toutes les composantes soient complètement refroidies - un incendie pourrait se déclarer.

⚠ Les enfants en bas âge (0-3 ans) doivent être tenus à l'écart de l'appareil. Les jeunes enfants (3-8 ans) doivent être tenus à l'écart de l'appareil sauf s'ils se trouvent sous surveillance constante. Les enfants âgés de 8 ans et plus, ainsi que les personnes présentant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou ne possédant ni l'expérience ni les connaissances requises, peuvent utiliser cet appareil seulement s'ils sont supervisés, ou si une personne responsable leur a expliqué l'utilisation sécuritaire et les dangers potentiels de l'appareil. Ne laissez pas les enfants jouer avec l'appareil. Les enfants ne doivent pas nettoyer, ni procéder à l'entretien de l'appareil sans surveillance.

⚠ ATTENTION : En cas de rupture du verre de la plaque de cuisson : -éteignez immédiatement tous les brûleurs et la résistance électrique, et coupez l'alimentation électrique ; - veillez à ne pas toucher la surface de l'appareil ; - n'utilisez pas l'appareil



Le couvercle en verre peut se casser s'il est surchauffé. Coupez tous les brûleurs et les plaques électriques avant de fermer le couvercle. Ne fermez pas le couvercle lorsqu'un brûleur est allumé

⚠ MISE EN GARDE : L'appareil, ainsi que ses parties accessibles, peuvent atteindre une température élevée lors de l'utilisation. Évitez tout contact avec les éléments chauffants. Les enfants de moins de 8 ans doivent être tenus à l'écart de l'appareil, à moins d'être sous surveillance constante.

⚠ Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance pendant le séchage des aliments. Si une sonde peut être utilisée avec l'appareil, utilisez uniquement la sonde de température recommandée pour ce four - un incendie pourrait se déclarer.

⚠ Gardez les vêtements et autres matières inflammables loin de l'appareil jusqu'à ce que toutes les composantes soient complètement refroidies - un incendie pourrait se déclarer. Soyez toujours vigilant lorsque vous faites cuire des aliments riches en matière grasse, huile, ou lorsque vous ajoutez de l'alcool - un incendie pourrait se déclarer. Utilisez des gants pour retirer les plats et les accessoires. À la fin de la cuisson, ouvrez la porte avec soin pour permettre à l'air chaud ou la vapeur de s'évacuer graduellement avant d'accéder la cavité - vous pourriez vous brûler. Évitez d'obstruer les événements d'air chaud à l'avant du four - un incendie pourrait se déclarer.

⚠ Prenez garde de ne pas frapper la porte du four lorsque qu'elle est ouverte ou en position abaissée.

Lorsque vous placez le panier à l'intérieur, assurez-vous que la butée est vers le haut et à l'arrière de la cavité.

L'appareil ne doit pas être utilisé pendant plus de 15 sec. Si, après 15 secondes, le brûleur ne s'est pas allumé, arrêtez de faire fonctionner l'appareil et ouvrez la porte du compartiment et / ou attendez au moins 1 minute avant de tenter de rallumer le brûleur.

UTILISATION AUTORISÉE

⚠ MISE EN GARDE : Cet appareil n'est pas conçu pour fonctionner à l'aide d'un dispositif de commutation externe, comme une minuterie ou un système de télécommande.

⚠ Cet appareil est destiné à un usage domestique et peut aussi être utilisé dans les endroits suivants : cuisines pour le personnel dans les magasins, bureaux et autres environnements de travail ; dans les fermes; par les clients dans les hôtels, motels, et autres résidences similaires.

⚠ Aucune autre utilisation n'est autorisée (p. ex. pour chauffer des pièces).

⚠ Cet appareil n'est pas conçu pour un usage professionnel. N'utilisez pas l'appareil en extérieur.

⚠ N'entreposez pas de substances explosives ou inflammables (p. ex. essence ou bombe aérosol) à l'intérieur ou près de l'appareil - risque d'incendie.

⚠ Utilisez des ustensiles de cuisson dont le fond dispose d'un diamètre égal ou légèrement supérieur à celui du foyer (voir le tableau suivant). Vérifiez que les ustensiles de cuisson ne dépassent pas de la table de cuisson.

⚠ Une utilisation inappropriée des grilles peut endommager la table de cuisson : ne positionnez pas les grilles sens dessus dessous ou ne les faites pas glisser sur la table de cuisson.

Ne laissez pas la flamme du brûleur dépasser le bord de la casserole

N'utilisez pas : de plaques en fonte, de pierres ollaires, d'ustensiles de cuisson en terre cuite. de diffuseurs de chaleur comme des mailles métalliques ou tout autre type. deux brûleurs simultanément pour un seul récipient (par exemple, une poissonnière).

si des conditions locales spéciales du gaz distribué rendent l'allumage du brûleur difficile, il est conseillé de répéter l'opération en plaçant le bouton sur la position petite flamme.

Avant d'installer une hotte au-dessus de la table de cuisson, veuillez vous référer au manuel d'utilisation de la hotte qui spécifie les distances adéquates.

Les pieds de protection en caoutchouc appliqués sur les grilles sont une source de danger potentiel

pour les jeunes enfants. Après avoir enlevé les grilles, assurez-vous que tous les pieds sont correctement installés.

INSTALLATION

⚠ Deux personnes minimum sont nécessaires pour déplacer et installer l'appareil - risque de blessure. Utilisez des gants de protection pour le déballage et l'installation de l'appareil - vous risquez de vous couper.

⚠ Les branchements électriques et le raccordement au gaz doivent être réalisés conformément aux réglementations locales.

⚠ L'installation, incluant l'alimentation en eau (selon le modèle), et les connexions électriques, ainsi que les réparations, doivent être exécutées par un technicien qualifié. Ne procédez à aucune réparation ni à aucun remplacement de pièce sur l'appareil autre que ceux spécifiquement indiqués dans le guide d'utilisation. Gardez les enfants à l'écart du site d'installation. Après avoir déballé l'appareil, assurez-vous qu'il n'a pas été endommagé pendant le transport. En cas de problème, contactez votre revendeur ou le Service Après-Vente le plus proche. Une fois installé, gardez le matériel d'emballage (sacs en plastique, parties en polystyrène, etc.) hors de la portée des enfants - ils pourraient s'étouffer. L'appareil ne doit pas être branché à l'alimentation électrique lors de l'installation - vous pourriez vous électrocuter. Au moment de l'installation, assurez-vous que le câble d'alimentation n'est pas endommagé par l'appareil - risque d'incendie ou de choc électrique. Allumez l'appareil uniquement lorsque l'installation est terminée.

⚠ MISE EN GARDE: Les modifications sur l'appareil et sur les méthodes d'installation sont essentielles pour utiliser l'appareil de façon sécuritaire et correctement dans tous les autres pays

⚠ Utiliser des régulateurs de pression adéquats pour la pression de gaz indiquée dans les directives.

⚠ La pièce doit être équipée d'un système d'évacuation d'air qui expulse les fumées de combustion.

⚠ La pièce doit aussi permettre une bonne circulation d'air; l'air est nécessaire pour une combustion normale. La circulation d'air doit être au minimum de 2 m³/h par kW de puissance installée.

⚠ Le système de circulation d'air peut prendre l'air directement de l'extérieur en utilisant un tuyau avec une section transversale intérieure d'au moins 100 cm² ; l'ouverture ne doit pas être bloquée.

⚠ Le système peut aussi obtenir l'air nécessaire de façon indirecte, p. ex. d'une pièce voisine munie de tuyaux pour la circulation d'air comme décrit plus haut. Cependant, ces pièces ne doivent pas être une salle commune, une chambre à coucher, ou une pièce qui présente un danger d'incendie.

⚠ Comme il est plus lourd que l'air, le gaz de pétrole liquéfié reste au niveau du sol. Donc, les pièces contenant des cylindres de GPL doivent être équipées de bouches de ventilation qui permettent au gaz de s'échapper en cas de fuite. Cela signifie donc que les cylindres de GPL, pleins ou partiellement remplis, ne doivent pas être installés ou entreposés dans des pièces ou entrepôts qui se trouvent sous le niveau du sol (cave, etc.). Nous vous conseillons de garder dans la pièce les cylindres utilisés seulement, placés de façon à ne pas être affecté par la chaleur produite par des sources externes (four, foyer, cuisinière) qui pourrait faire monter la température du cylindre au dessus de 50°C.

Si vous constatez que les boutons sont difficiles à tourner sur la cuisinière, contactez le Service après-vente, qui peut remplacer le robinet du brûleur s'il s'avère défectueux.

Les ouvertures utilisées pour la ventilation et la diffusion de la chaleur ne doivent jamais être obstruées.

⚠ Découpez le contour du meuble avant d'y insérer l'appareil, et enlevez soigneusement les copeaux et la sciure de bois.

Retirez l'appareil de sa base en mousse de polystyrène uniquement au moment de l'installation.

⚠ Si l'appareil n'est pas installé au-dessus d'un four, un panneau séparateur (non compris) doit être installé dans le compartiment sous l'appareil.

Connexion avec des tuyaux rigides (cuivre et acier) :

Si la pression de gaz est différente de celle recommandée, un régulateur de pression adéquat doit être fixé au tuyau d'entrée conformément à la réglementation nationale en vigueur.

Utiliser un meuble adapté pour vous assurer que l'appareil fonctionne correctement : pour installer le four sous le comptoir (voir le schéma) ou à l'intérieur d'un bloc-cuisine, le meuble doit avoir les dimensions indiquées sur l'illustration.

Pour permettre une ventilation adéquate, le panneau arrière du meuble doit être enlevé. Il est conseillé d'installer le four pour qu'il repose sur deux planches de bois, ou sur une surface plate avec une ouverture d'au moins 45 X 560 mm, comme l'illustré.

⚠ N'installez pas l'appareil derrière une porte décorative - un incendie pourrait se déclarer.

⚠ Si l'appareil est installé sous le plan de travail, n'obstruez pas l'espace minimum entre le plan de travail et le rebord supérieur du four - vous pourriez vous brûler.

⚠ Si la grille est placée sur une base, elle doit être nivelée et fixée à la paroi par la chaîne de conservation fournie, pour éviter l'appareil en glissant de la base.

⚠ MISE EN GARDE : Afin d'éviter l'appareil de glisser, la chaîne de retenue doit être installée. Consultez les instructions pour l'installation.

RACCORDEMENT AU GAZ

⚠ MISE EN GARDE : Avant l'installation, assurez-vous que les conditions de distribution locale (nature et pression du gaz) sont compatibles avec les réglages de l'appareil.

⚠ Assurez-vous que l'alimentation de la pression de gaz est conforme aux valeurs indiquées au tableau 1 (« Caractéristiques du brûleur et de la buse »).

⚠ MISE EN GARDE : Les conditions de configuration de cet appareil sont indiquées sur l'étiquette (ou la plaque signalétique).

⚠ MISE EN GARDE : Cet appareil n'est pas raccordé à un dispositif d'évacuation des fumées. Il doit être installé et branché conformément aux normes d'installation en vigueur. Faire particulièrement attention aux normes d'aération.

⚠ Si l'appareil est branché à du gaz liquide, la vis de réglage doit être fixée aussi fermement que possible.

⚠ IMPORTANT : Lorsque le cylindre de gaz ou le récipient de gaz est installé, il doit être convenablement installé (orientation verticale).

⚠ MISE EN GARDE : Cette opération doit être effectuée par un technicien spécialisé

⚠ Effectuez le raccordement au gaz à l'aide d'un flexible ou d'un tuyau en métal rigide uniquement.

⚠ Connexion avec un tuyau rigide (cuivre et acier)

Le branchement au système de gaz doit être effectué de façon à ne pas affecter le fonctionnement des autres appareils. La rampe de distribution comprend un raccord de tuyauterie en forme de L équipé d'un joint d'étanchéité pour prévenir les fuites. Le joint d'étanchéité doit toujours être remplacé lorsqu'on remplace le raccord de tuyauterie (le joint est fourni avec l'appareil). Le raccord de tuyauterie de l'alimentation de gaz est un raccord cylindrique mâle avec un filament de 1/2.

⚠ Brancher un tuyau d'acier inoxydable flexible et sans joint à un raccord fileté

Le raccord de tuyauterie de l'alimentation de gaz est un raccord cylindrique mâle avec un filament de 1/2. Ces tuyaux doivent être installés de façon à ne pas dépasser 2000 mm de longueur lorsqu'ils sont complètement étirés. Une fois le branchement terminé, assurez-vous que le tuyau flexible en métal ne touche pas aux pièces mobiles et qu'il n'est pas écrasé. Utiliser seulement des tuyaux et des joints d'étanchéité conformes à la réglementation nationale.

⚠ IMPORTANT : Si vous utilisez un tuyau en acier inoxydable, assurez-vous qu'il ne touche à aucune pièce mobile du meuble (p. ex. un tiroir). Le tuyau doit passer à travers un endroit libre d'obstruction

et où il est possible de l'inspecter sur toute sa longueur.

⚠ L'appareil doit être branché à l'alimentation principale ou à un cylindre de gaz conformément à la réglementation nationale. Avant d'effectuer le branchement, assurez-vous que l'appareil est compatible avec l'alimentation de gaz que vous désirez utiliser. Si ce n'est pas le cas, suivez les directives indiquées au paragraphe « Adapter à différents types de gaz ».

⚠ Après le raccordement à l'arrivée de gaz, vérifiez qu'il n'y ait pas de fuite à l'aide d'eau savonneuse. Allumez les brûleurs et tournez les boutons de la position maximale 1* à la position minimale 2* pour vérifier la stabilité de la flamme.

⚠ Le raccordement au réseau de gaz ou au cylindre de gaz peut être effectué en utilisant un tuyau en caoutchouc flexible ou en acier, conformément à la législation nationale applicable.

AVERTISSEMENTS ÉLECTRIQUES

⚠ **IMPORTANT** : Des informations concernant la consommation actuelle et de tension figurent sur la plaque signalétique.

⚠ La plaque signalétique se trouve sur le rebord avant du four (visible lorsque la porte est ouverte).

⚠ Il doit être possible de débrancher l'appareil de l'alimentation électrique en retirant la fiche de la prise de courant si elle est accessible, ou à l'aide d'un interrupteur multipolaire en amont de la prise de courant, conformément aux règles de câblage et l'appareil doit être mis à la terre conformément aux normes de sécurité électrique nationales.

⚠ Une fois l'appareil installé dans son meuble, le câble d'alimentation doit être suffisamment long pour le brancher à l'alimentation électrique principale. Ne tirez pas sur le cordon d'alimentation pour débrancher l'appareil.

⚠ N'utilisez pas de rallonge, de prises multiples ou d'adaptateurs. Une fois l'installation terminée, l'utilisateur ne devra plus pouvoir accéder aux composants électriques. N'utilisez pas l'appareil si vous êtes mouillé ou si vous êtes pieds nus. N'utilisez pas l'appareil si le câble d'alimentation ou la prise de courant est endommagé(e), si l'appareil ne fonctionne pas correctement, ou s'il a été endommagé ou est tombé.

⚠ Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé avec un câble identique par le fabricant, un représentant du Service Après-vente, ou par toute autre personne qualifiée - vous pourriez vous électrocuter.

⚠ Si le câble électrique doit être remplacé, contactez un centre de maintenance agréé.

⚠ **MISE EN GARDE** : Pour éviter toute décharge électrique, assurez-vous que l'appareil est éteint avant de remplacer l'ampoule.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

⚠ **AVERTISSEMENT** : Assurez-vous que l'appareil est éteint et débranchez de l'alimentation électrique avant d'effectuer le nettoyage ou l'entretien ; n'utilisez jamais un appareil de nettoyage à vapeur - risque de choc électrique.

⚠ N'utilisez pas de produits abrasifs ou de grattoirs métalliques pour nettoyer la vitre de la porte, ils peuvent rayer la surface et, à la longue, briser le verre.

⚠ N'utilisez en aucun cas de produits abrasifs ou corrosifs, de produits chlorés ou de tampons à récurer.


⚠ Assurez-vous que l'appareil a refroidi avant de le nettoyer ou effectuer des travaux d'entretien. - Risque de brûlures.

⚠ **MISE EN GARDE** : Éteignez l'appareil avant de remplacer l'ampoule - vous pourriez vous électrocuter.


⚠ Pour éviter d'endommager le dispositif d'allumage électrique, ne pas l'utiliser lorsque les brûleurs ne sont pas en place.

Portez des gants de protection pour effectuer le nettoyage et l'entretien.

ÉLIMINATION DES MATÉRIAUX D'EMBALLAGE

Les matériaux d'emballage sont entièrement recyclables comme l'indique le symbole de recyclage . Les différentes parties de l'emballage doivent donc être jetées de manière responsable et en totale conformité avec la réglementation des autorités locales régissant la mise au rebut de déchets.

MISE AU REBUT DES APPAREILS ÉLECTROMÉNAGERS

Cet appareil est fabriqué avec des matériaux recyclables ou pouvant être réutilisés. Mettez-le au rebut en vous conformant à la réglementation locale en matière d'élimination des déchets. Pour toute information supplémentaire sur le traitement et le recyclage des appareils électroménagers, contactez le service local compétent, le service de collecte des déchets ménagers ou le magasin où vous avez acheté l'appareil. Cet appareil est certifié conforme à la Directive européenne 2012/19/UE relative aux déchets d'équipements électriques et électroniques (DEEE). En s'assurant que ce produit est correctement mis au rebut, vous contribuerez à empêcher toute conséquence nuisible pour l'environnement et la santé. Le symbole  sur le produit ou sur la documentation qui l'accompagne indique qu'il ne doit pas être traité comme un déchet domestique, mais doit être remis à un centre de collecte spécialisé pour le recyclage des appareils électriques et électroniques.

CONSEILS RELATIFS À L'ÉCONOMIE D'ÉNERGIE

Préchauffez le four uniquement si cela est spécifié dans le tableau de cuisson ou dans votre recette. Utilisez des plaques de cuisson foncées, laquées ou émaillées, car elles absorbent mieux la chaleur.

Utilisez un autocuiseur pour économiser encore plus d'énergie et de temps.

DÉCLARATION DE CONFORMITÉ

Cet appareil respecte les exigences d'écoconception du règlement européen 66/2014 conformément à la norme européenne EN 60350-1.

Cet appareil respecte les exigences d'écoconception du règlement européen 66/2014 conformément à la norme européenne EN 60350-2.

Cet appareil respecte les exigences d'écoconception du règlement européen 66/2014 conformément à la norme européenne EN 30-2-1

Cet appareil respecte les exigences d'écoconception du règlement européen 65/2014 conformément à la norme européenne EN 15181.

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 полотном, 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.

Устанавливайте решетку так, чтобы ее упор находился сверху и был обращен к задней стороне духовки.

Устройство не должно работать более 15 секунд. Если через 15 секунд горелка не горит, завершите работу устройства и откройте дверцу отделения и/или подождите не менее 1 мин., прежде чем пытаться возобновить воспламенение горелки.

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 сковороды 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 удушья для маленьких детей. После снятия решетки убедитесь, что все ножки правильно установлены.

УСТАНОВКА

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

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

⚠ Установку, в том числе подключение к системе водоснабжения (при наличии) и выполнение электрических соединений, а также ремонтные работы должен выполнять квалифицированный персонал. Запрещается ремонтировать или заменять любые детали прибора, за исключением случаев, особо оговоренных в руководстве по эксплуатации. Не разрешайте детям подходить близко к месту установки. После распаковки прибора убедитесь, что он не поврежден во время транспортировки. В случае обнаружения проблем обращайтесь к продавцу или в ближайший сервисный центр. После установки отходы упаковочных материалов (пластик, пенопластовые детали и т.д.) должны храниться в недоступном для детей месте во избежание опасности удушья. Перед выполнением любых операций по установке отключите прибор от электросети: существует опасность поражения электрическим током. При установке соблюдайте осторожность, чтобы не повредить сетевой шнур корпусом прибора - опасность пожара и поражения электрическим током. Не включайте прибор до завершения установки.

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

⚠ Используйте регуляторы давления, пригодные для значений давления газа, указанных в руководстве по эксплуатации.

⚠ 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°С.

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.

⚠ Прежде чем встраивать прибор, выполните все работы по вырезке необходимых отверстий в мебели, удалите все стружки и опилки.

Не снимайте прибор с основания из пенопласта до момента установки.

⚠ Если прибор не установлен над духовкой, в отсеке под прибором должна быть установлена разделительная панель (не входит в комплект). Подсоединение с помощью жесткой трубы (медной или стальной):

Если давление газа отличается от рекомендованного, установите на подводящую

трубу регулятор давления, соответствующий действующим национальным стандартам.

Чтобы обеспечить правильное функционирование прибора, используйте надлежащий мебельный модуль: при установке духовки под столешницей (см. схему) или внутри кухонного шкафа мебельный модуль должен иметь размеры, указанные на рисунке.

Удалите заднюю стенку модуля для обеспечения необходимой вентиляции. Рекомендуется устанавливать духовку на два деревянных бруска или на сплошное основание с отверстием не менее 45 x 560 мм (см. рисунок).

⚠ Не устанавливайте прибор за декоративной дверцей – опасность пожара.

⚠ Если прибор установлен под столешницей, оставьте минимальный зазор между рабочей поверхностью и верхним краем духовки: существует опасность получения ожога.

⚠ 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 страховочную цепь. См. инструкции по монтажу.

ПОДКЛЮЧЕНИЕ К СИСТЕМЕ ПОДАЧИ ГАЗА

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

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

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

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

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

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

⚠ ВНИМАНИЕ! Данная операция должна выполняться квалифицированным техническим специалистом

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

⚠ Подсоединение жесткой трубой (медной или стальной)

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

⚠ Подсоединение бесшовной гибкой нержавеющей трубой с резьбовым фитингом

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

⚠ **ВАЖНО:** В случае использования трубы из нержавеющей стали размещайте ее так, чтобы она не касалась подвижных частей мебели (например, выдвижных ящиков). Трубу необходимо прокладывать в месте, в котором отсутствуют какие-либо препятствия и которое может 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.

УКАЗАНИЯ ПО ЭЛЕКТРИЧЕСКОЙ БЕЗОПАСНОСТИ

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

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

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

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

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

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

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

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

ЧИСТКА И УХОД


⚠ **ВНИМАНИЕ!** Перед проведением технического обслуживания прибора убедитесь в том, что он выключен и отсоединен от электросети; никогда не используйте пароочистители: существует опасность поражения электрическим током.

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

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


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

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


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

При выполнении чистки и обслуживания прибора используйте защитные перчатки.

УТИЛИЗАЦИЯ УПАКОВОЧНЫХ МАТЕРИАЛОВ

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

УДАЛЕНИЕ В ОТХОДЫ СТАРОЙ ЭЛЕКТРОБЫТОВОЙ ТЕХНИКИ

Данный прибор изготовлен из материалов, допускающих переработку или повторное использование. Утилизируйте прибор в соответствии с местными правилами утилизации отходов. Дополнительную информацию о правилах обращения с электробытовыми приборами, их утилизации и переработке можно получить в местных государственных органах, службе сбора бытовых отходов или в магазине, где был приобретен прибор. Данный прибор несет маркировку в соответствии с Европейской Директивой 2012/19/ЕС по утилизации электрического и электронного оборудования (WEEE). Обеспечив правильную утилизацию данного изделия, Вы сможете 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.

Пользуйтесь скороваркой, чтобы сэкономить электроэнергию и время.

ДЕКЛАРАЦИЯ 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


Прибор соответствует требованиям экодизайна Европейского Регламента 65/2014 в соответствии с Европейским Стандартом EN 15181.

KZ


ҚАУІПСІЗДІК НҰСҚАУЛАРЫ

ОҚЫП ШЫҒУ ЖӘНЕ ОРЫНДАУ МАҢЫЗДЫ

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


 **АБАЙЛАҢЫЗ:** Газға тамақ пісіретін құрылғыны пайдаланудың нәтижесінде ол орнатылған бөлмеде жылуі, ылғал және жану өнімдері түзіледі. Әсіресе құрылғы пайдаланылып жатқанда бөлменің жақсы желдетілуін қамтамасыз етіңіз: табиғи желдету саңылауларын ашық ұстаңыз немесе механикалық желдету құралын (механикалық ас үй сорабы) орнатыңыз.


Құрылғыны ұзақ уақыт бойы қарқынды пайдалану қосымша желдетуді, мысалы, терезені ашуды, немесе қолданыстағы механикалық желдету деңгейін арттыруды талап етуі мүмкін.


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

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

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


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


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


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

 **АБАЙЛАҢЫЗ:**

Пісіру процесі басқарылады. Қысқа пісіру процесі үздіксіз басқарылу керек.

 **ЕСКЕРТУ:** Тоңмаймен немесе сұйық маймен тамақ пісірген кезде пешті қараусыз қалдыру қауіпті болуы және өрт шығу қатерін тудыруы мүмкін. Отты **ЕШҚАШАН** сумен өшіруге әрекеттенбеңіз, құрылғыны өшіріп, отты қақпақ немесе өрт сөндіру жапқышы сияқты нәрсемен бүркеңіз.

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

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

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



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

⚠ ЕСКЕРТУ: Құрылғы және оның керек-жарақтары пайдалану барысында ысып кетеді. Қыздырғыш элементтерді қолмен ұастаудан сақ болу керек. Үздіксіз қарап отырмаған жағдайда 8 жасқа толмаған балаларды құрылғыдан алыс ұстау керек.

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

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

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

Ішіне тор сөрені қойған кезде, тығырықтың жоғары қарап пеш қуысының артқы жағында тұрғанына көз жеткізіңіз.

Құрылғы 15 секундтан аса жұмыс істемеуі керек. Егер 15 секундтан соң жанарғы жанбаса, құрылғының жұмысын аяқтап, бөлімнің есігін ашыңыз, және/немесе қайтадан жанарғыны қосар алдында 1 минут күте тұрыңыз.

РҰҚСАТ ЕТІЛГЕН ПАЙДАЛАНУ

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

⚠ Бұл құрылғы тұрмыстық және сол сияқты қолданыстарда пайдаланылуға арналған, мысалы: дүкендердегі, кеңселер мен жұмыс

орталарындағы қызметкерлерге арналған асхана аумақтары; шаруашылық ғимараттары; қонақ үйлердің, мотельдердің, шағын мейманханалардың және басқа тұрғын жайлардың клиенттерінің пайдалануы.

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

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

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

⚠ Түптері жандыру құралдарымен бірдей немесе шамалы үлкен енді табалар мен ыдыстарды пайдаланыңыз (арнайы кестені көріңіз). Торлардағы ыдыстар тартпа шетінен шықпайтынын тексеріңіз.

⚠ Торларды дұрыс пайдаланбаса, тартпаға зақым келуі мүмкін: торларды жоғарыдан төмен қаратып орналастырмаңыз немесе тартпа бойынша жылжитпаңыз.

Оттықтан шығатын жалынның кестрелдің жиегінен тыс шығуына жол бермеңіз

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

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

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

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

ОРНАТУ

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

⚠ Электр және газ қосылымдары жергілікті нормативтік ережелерге сай болуы қажет.

⚠ Орнатуды, соның ішінде сумен жабдықтауды (егер болса) және электр сымдарын жалғауды білікті техник маман жүзеге асыруы керек. Құрылғыны ешбір бөлігін жөндеуге немесе ауыстыруға болмайды, егер пайдаланушы нұсқаулығында солай деп жазылмаса.

Құрылғы орнатылатын жерге балаларды жақындатпаңыз. Құрылғыны орамнан шығарған соң, оның тасымалдау барысында зақымдалмағанына көз жеткізіңіз. Ақаулық орын алса, дилерге немесе маңайдағы тұтынушыға қызмет көрсету орталығына хабарласыңыз. Орнатылғаннан кейін орауыштың қалдықтарын (пластик, көбікті полистирол т.с.с.) балалардың қолы жетпейтін жерде сақтау керек - тұншығып қалу қатері. Кез келген орнату жұмысының алдында құрылғыны қуат көзінен ажырату қажет - электр тоғы соғу қатері. Орнату барысында құрылғының қуат сымына нұқсан келтірмейтіндігіне көз жеткізіңіз - өрт шығуы немесе электр тоғы соғу қатері. Құрылғыны тек орнату жұмысы аяқталған соң ғана іске қосыңыз.

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

⚠ Нұсқауда көрсетілген газ қысымына сәйкес келетін қысым реттегіштерін пайдаланыңыз.

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

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

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

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

⚠ Сұйылтылған мұнай газы еденге дейін сіңеді, себебі ол ауадан ауыр. Сондықтан ішінде СМГ цилиндрлері де газ жылыстаған жағдайда оның шығып кетуіне мүмкіндік беретін саңылаулармен жабдықталған болуға тиіс. Бұл дегеніміз жартылай немесе толықтай толтырылған СМГ цилиндрлерін жер бетінің деңгейінен төмен бөлмелерде немесе қойма жайларында (жертөлелер т.с.с.) орнатуға немесе сақтауға болмайды дегенді білдіреді. Тек бөлмеде қазір пайдаланылып жатқан цилиндрді ғана ұстап, оның температурасын 50°C градустан астам

жоғарылатуы мүмкін сыртқы жылу көздері (тұмшапештер, каминдер, пештер т.с.с.) шығаратын қызуға ұшырамайтындай етіп орналастыруды ұсынамыз.

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

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

⚠ Құрылғыны орнына орнатпас бұрын, шкафты кесу бойынша барлық жұмыстарды бітіріп, жоңқалар мен ағаш үгінділерін алып тастаңыз.

Орнату басталғанға дейін аспапты полистирольді көбіктен жасалған тұғырынан алмаңыз.

⚠ Құрылғы пештің алдына орнатылмаған жағдайда, оның астындағы бөлікке бөлгіш тақта (құрылғымен бірге жеткізілмейді) орнату қажет.

Қатты құбырдың (мыс немесе болат) көмегімен жалғау:

Егер газ қысымы ұсынылатын қысымнан басқа болса, жарамды қысым реттегішін ағымдағы Ұлттық нормативтік ережелерге сәйкес газ кіретін құбырға жалғау керек.

Құрылғының дұрыс жұмыс істеуін қамтамасыз ету үшін тиісті корпусты пайдаланыңыз: Тұмшапешті асүй үстелінің астына (суретті қараңыз) немесе асүй жиһазының ішіне орнату үшін, оның корпусының өлшемдері суреттегідей болуы керек.

Дұрыс желдетілуін қамтамасыз ету үшін корпустың артқы панелін алып тастау керек. Тұмшапешті екі ағаш тақтада немесе суретте көрсетілгендей кем дегенде 45 x 560 мм ойығы бар түгелдей жайпақ беткі қабатта тұратындай етіп орналастырған дұрыс.

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

⚠ Егер құрылғы жұмыс бетпейінің астында орналасқан болса, пештің жұмыс бетпейі мен жоғарғы шеті арасындағы кішкентай саңылауды бітемеңіз - күйіп қалу қаупі бар.

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

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

ГАЗ ҚОСЫЛЫМЫ

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

⚠ Газбен жабдықтау қысымының 1-кестеде (“Оттық пен бүріккіштің сипаттамалары”) көрсетілген мәндерге сәйкес екенін тексеріңіз.

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

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

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

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

⚠ ЕСКЕРТУ: Бұл жұмысты білікті техника маманы орындауға тиіс

⚠ Газды қосуға тек иілгіш немесе қатты металл құбыршекті пайдаланыңыз.

⚠ Қатты құбырдың (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 фиттинг бар, ол газ жылыстауына жол бермеу үшін тығыздауышпен бекітіледі. Фитингіні бұрағаннан кейін әрқашан да тығыздауышты ауыстыру керек (тығыздауыш құрылғымен бірге келеді). Газбен жабдықтау құбырының фитингі - бұрандалы 1/2 газ цилиндрлік өтпелік құрал.

⚠ Тот баспайтын болаттан жасалған иілгіш жіксіз құбырды бұрандалы тіркемеге жалғау Газбен жабдықтау құбырының фитингі - бұрандалы 1/2 газ цилиндрлік өтпелік құрал. Бұл тұрбаларды олар толық жазылған кезде 2000 мм-ден аспайтындай етіп орнату қажет. Байланыс орнатылғаннан кейін иілгіш металл құбырдың қандай да бір қозғалмалы бөлшектерге тимейтініне және қысылып қалмағандығына көз жеткізіңіз. Қолданыстағы ұлттық нормативтік ережелерге сәйкес келетін құбырлар мен тығыздауыштарды ғана пайдаланыңыз.

⚠ МАҢЫЗДЫ: Егер тот баспайтын болаттан жасалған құбыршек пайдаланылса, ол жиһаздың қозғалмалы бөлшегіне (мысалы, тартпа) тиіп тұрмайтындай етіп орнатылуы керек. Оны кедергілерсіз және барлық ұзындығын тексеруге мүмкіндік болатындай аймақтан өткізу қажет.

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

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

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

ЭЛЕКТРИКАЛЫҚ ЕСКЕРТУЛЕР

⚠ МАҢЫЗДЫ: Тоқ пен кернеуді тұтынылуы туралы ақпарат ақпараттық тақтайшада беріледі.

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

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

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

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

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

⚠ Қуат сымын ауыстыру қажет болса, уәкілетті қызмет көрсету орталығына хабарласыңыз.

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

ТАЗАЛАУ ЖӘНЕ КҮТІМ ЖАСАУ

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

⚠ Есіктің шынысын тазалау үшін қырғыш губкаларды немесе металл қырғыштарды пайдаланбаңыз, себебі олар шынының бетін сызып, оның шытынауына себеп болуы мүмкін.

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


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

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

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

Тазалау және қызмет көрсету үшін, қорғанысш қолғаптарын киіңіз.

ОРАМ МАТЕРИАЛДАРЫН ТАСТАУ

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

ПАЙДАЛАНЫЛЫП БОЛҒАН ТҰРМЫСТЫҚ ҚҰРЫЛҒЫЛАРДЫ ҚОҚЫСҚА ТАСТАУ

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

ҚУАТ ҮНЕМДЕУ ТУРАЛЫ КЕҢЕСТЕР

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

Қуат пен уақытты үнемдеу үшін қысыммен пісіру ыдысын пайдаланыңыз.

СӘЙКЕСТІЛІК ДЕКЛАРАЦИЯСЫ

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

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

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

Бұл құрылғы EN 15181 Еуропалық стандартына сәйкес, 65/2014 Еуропалық ереженің экодизайн талаптарына сәйкес келеді.

НҮ

ԱՆՎՏԱՆԳՈՒԹՅԱՆ ՑՈՒՑՈՒՄՆԵՐ

ԿԱՐԵՎՈՐ Է ԿԱՐԴԱԼ ԵՎ ԴԻՏԱՐԿԵԼ

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

⚠ Չի կարելի սալօջախի օգտագործել, որպես աշխատանքային մակերես կամ հեկարան: Հագուստը կամ

այլ պայմաններում հնարավոր է հեռու պահել սարքավորումից մինչև դրա բոլոր բաղադրիչներն ամբողջությամբ սառչեն - կա հրդեհի վտանգ:

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

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

⊘ Ապակե կափարիչը կարող է կտորվել, եթե այն գերտաքանա: Անջատեք բոլոր այրիչները և էլեկտրական սալիկները, նախքան կափարիչը փակելը: Չի 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 թույլ տալ մոտենալ առանց հսկողության:

⚠ Երբեք սարքավորումն անուշադրության մի մասնեք մրթերը 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 պայմաններում հնարավոր է հեռու պահել սարքավորումից մինչև դրա բոլոր բաղադրիչներն ամբողջությամբ սառչեն - կա հրդեհի վտանգ: Միշտ զգոն եղե՛ք՝ յուղով և ձեթով հարուստ մրթերներ պատրաստելիս կամ ալկոհոլային խմիչքներ ավելացնելիս - կա հրդեհի վտանգ: Օգտագործեք վառարանի համար նախատեսված ձեռնոցներ թավաները և մյուս պարագաները հանելու համար: Պատրաստման ավարտին, զգուշությամբ բացե՛ք դուռը, որպեսզի տաք օդը կամ գոլորշին աստիճանաբար դուրս գա նախքան խոռոչի մեջ բան դնելը - այրվածքներ ստանալու վտանգ կա: Չի կարելի խոչընդոտել վառարանի առջևի տաք օդային անցքերին - կա հրդեհի վտանգ:

⚠ Զգուշ եղե՛ք, երբ վառարանի դուռը բաց է կամ վար դիրքում է, որպեսզի խուսափեք դուռը հարվածելուց:

Դարակը ներսում տեղադրելիս, համոզվե՛ք, որ արգելակիչը դեպի վերև է ուղղված և դեպի խցիկի հետևանա:

Սարքը չպետք է գործարկվի 15 վ-ից շատ: Եթե 15վ. հետո այրիչը չի վառվում, դադարացրե՛ք սարքի գործարկումը և բացե՛ք խցիկի դուռը և/կամ սպասե՛ք առնվազն 1 րոպե՝ փորձելով կրկին միացնել այրիչը:

ԹՈՒՅՂԱՏՐԵԼԻ ՕԳՏԱԳՈՐԾՈՒՄ

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

⚠ Այս սարքավորումը նախատեսված է կենցաղում և նմանատիպ միջավայրերում օգտագործելու համար, ինչպիսիք են՝ խնուրթներում, գրասենյակներում և այլ աշխատանքային միջավայրերում աշխատակազմի համար նախատեսված խոհանոցային տարածքներում, գյուղատնտեսական տներում, հյուրանոցների, մոթելների և այլ բնակելի միջավայրերի համախորհրդների կողմից:

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

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

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

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

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

Մի թողե՛ք որպեսզի այրիչի կրակը տարածվի թավայի եզրերով

Չի կարելի օգտագործել. Թուջե թավաներ, պղնձե ֆարթից կամ թրծաֆարթից թավաներ և կաթսաներ: Ջերմային դիֆուզորներ, ինչպիսիք են մետաղական ցանցը կամ դրա ցանկացած այլ տեսակ: Երկու այրիչներ միաժամանակ՝ մեկ անոթի համար (օր.՝ ձկան կարսա):

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

Սալօջախի տեղադրման համար խնդրում ենք նայել դրա տեղադրման հրահանգները՝ ճիշտ հեռավորությունը պահպանելու համար:

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

ՏԵՂԱԴՐՈՒՄ

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

⚠ Էլեկտրական և գազի միացումները պետք է համապատասխանեն տեղական կանոնադրությանը:

⚠ Տեղադրումը՝ ներառյալ ջրամատակարարումը (ավալայության դեպքում), էլեկտրամիացումները և վերանորոգման աշխատանքները պետք է իրականացվեն որակավորված տեխնիկի կողմից: Չի կարելի վերանորոգել

կամ փոխել սարքի որևէ մաս, եթե տվյալ արտադրանքի ձեռնարկում նշված չէ: Երեխաներին պետք է հեռու պահել տեղադրման վայրից: Սարքավորումը փաթեթավորումից հանելուց հետո պետք է համոզվել, որ այն չի վնասվել տեղափոխման ժամանակ: Ննդիրների դեպքում կապ հաստատե՛ք մատակարարի կամ Ձեր մատակա՛ Վահառված Ապրանքների Սպասարկման Ծառայության հետ: Տեղադրելուց հետո, փաթեթավորման նյութերը (պլաստմաս, փրփրապլաստմասե մասեր և այլն) պետք է պահել, որպեսզի դրանք հասանելի չլինեն երեխաներին: Կա շնչահեղձ լինելու հավանականություն: Սարքավորումը չպետք է միացված լինի հոսանքին նախքան տեղադրելը: Կա էլեկտրահարվելու հավանականություն: Տեղադրման ընթացքում համոզվե՛ք որ սարքավորումը չի վնասել հոսանքի մալուխը: Կա էլեկտրահարվելու հավանականություն: Ակտիվացրե՛ք սարքավորումը միայն, երբ տեղադրումն ավարտել ե՛ք:

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

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

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

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

⚠ Օդի օրջանառության համակարգը կարող է օդ կլանել անմիջապես դրսից 100 սմ^2 ներքին հատման հատվածով խողովակի միջոցով: բացվածքը չպետք է ենթարկվի խցանման:

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

⚠ Հեղուկը գազը ընկղմվում է հատակին, քանի որ այն օդից ծանր է: Այդիսկ պատճառով, ՀԳ ցիլինդրներ պարունակող սենյակները պետք է ունենան օդանցիկներ, որոնք դուրս կմղեն գազը արտահոսքի դեպքում: Սա նշանակում է, որ թե մասամբ և թե ամբողջությամբ լցված ՀԳ ցիլինդրները չպետք է տեղադրվեն կամ պահպանվեն ստորգետնյա սենյակներում կամ պահեստային տարածքներում (նկուղներ և այլն): Խորհուրդ է տրվում պահել միայն սենյակում օգտագործվող ցիլինդրը, որը տեղադրված կլինի այնպես, որ արտաքին աղբյուրներից առաջացող ջերմությունը չազդի վերջինս վրա (վառարաններ, բուխարիներ, գազօջախներ և այլն), որը կարող է ցիլինդրի ջերմությունը 50°C -ից բարձրացնել:

Եթե դժվարանում ե՛ք պտտել այրիչի կոճակները, ապա կապ հաստատե՛ք Վահառված Ապրանքների Սպասարկման Կենտրոնի հետ, որտեղ կարող ե՛ն փոխել այրիչի փակաները, եթե նայանաբերվել է սխալ:

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

⚠ Պահարանի կտրտման բոլոր աշխատանքները արե՛ք նախքան սարքավորումը տեղադրելը և հեռացրե՛ք փայտի կտորները և փոշին:

⚠ Զի կարելի սարքավորումը հանել իր փրփրապլաստե հիմքից մինչև տեղադրելը:

⚠ Եթե սարքավորումը վառարանի վերևում չի տեղադրված, բաժանարար վահանակ (ներառված չէ) պետք է տեղադրվի սարքավորման տակի խցիկում:

Կարծր խողովակի հետ միացում (պղինձ կամ պողպատ)՝ Եթե գազի ճնշումը առաջարկված ճնշումից տարբերվում, ներսի խողովակին պետք է ճնշման կարգավորիչ հարմարացվի գործող ազգային կանոնադրության համաձայն:

Օգտագործե՛ք համապատասխան խցիկ համոզվելու համար, որ սարքավորումը պատշաճ աշխատում է՝ Վառարանը հաշվիչի տակ կամ խոհանոցային կահույքի մեջ տեղադրելու համար (տե՛ս նկարը) պահարանը պետք է ունենա նկարոյի չափսերը:

Համարժեք օդափոխում իրականացնելու համար, խցիկի հետևի մասը պետք է հանել: Խորհուրդ է տրվում տեղադրել վառարանը, այնպես, որ վերջինս հենվի փայտե երկու կտորների վրա կամ ինչպես նկարում ներկայացված է ամբողջովին առնվազն 45×560 մմ բացվածքով հարթ մակերևույթի վրա:

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

⚠ Եթե սարքավորումը տեղադրվում է կահույքի մեջ, չի կարելի խոչընդոտել այն նվազագույն հեռավորությանը որ կա խոհանոցի կահույքի և վառարանի վերևի ծայրի միջև - կա հրդեհի վտանգ:

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

⚠ ՆԱԽԱԶԳՈՒՇԱՑՈՒՄ. Սարքավորման հպումը կանխելու համար պահպանման շղթա պետք է տեղադրվի: Տես տեղադրման հրահանգները:

ԳԱԶԻ ՄԻԱՑՈՒՄ

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

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

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

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

⚠ Եթե սարքավորումը միացված է հեղուկ գազին, կարգավորման պտուտակը պետք է որքան հնարավոր է ձիգ ամրացվի:

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

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

⚠ Միայն ճիշտ և կարծր մետաղյա խողովակ օգտագործեք գազի միացման համար:

⚠ Միացում կարծր խողովակի հետ (պղինձ կամ պողպատ):

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

⚠ Ճկուն առանց կցորդիչի չժանգոտող պողպատից խողովակի միացում ակոսավոր կցորդիչին:

Գազի մատակարարման խողովակի կցամասը ակոսավոր 1/2 գազի ցիլինդրային այլ դետալի մեջ մտնող տեսակի կցորդիչ է: Այս խողովակները այնպես պետք է տեղադրվեն, որ երբեք չզերազանցեն 2000 մմ-ը՝ ամբողջովին ձգելու դեպքում: Միացումից հետո վստահ եղեք, որ ճիշտ մետաղյա խողովակը չի դիպչում որևէ շարժվող մասի և սեղմված չէ: Օգտագործեք միայն այնպիսի խողովակներ և մեկուսիչներ, որոնք համապատասխանում են Ազգային գործող կանոնակարգերին:

⚠ **ԿԱՐԵԼԻ**. Եթե չժանգոտվող պողպատից խողովակ օգտագործվի, այն պետք է տեղադրվի այնպես, որ կահույքի ոչ մի շարժվող մասի չդիպչի (օր.՝ դարակ): Այն պետք է անցնի առանց խցանումների տարածքով, որտեղ հնարավոր կլինի ստուգել այն ամբողջ երկայնքով:

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

⚠ Գազի մատակարարմանը միանալուց հետո, օճառային ջրով ստուգեք արտահոսքը: Վառեք այրիչները և պտտեք կոճակները առավելագույն 1* դիրքից նվազագույն 2* դիրքին՝ կրակի կայունության ստուգման համար:

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

ԷԼԵԿՏՐԱՏԵԽՆԻԿԱԿԱՆ ՆԱԽԱԶԳՈՒՇԱՑՈՒՄՆԵՐ

⚠ **ԿԱՐԵԼԻ**. Տեղեկություններ սպառման ընթացիկ և լարման ներկայացված են գործարանային ավախի:

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

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

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

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

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

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

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

ՄԱՔՐՈՒՄԸ ԵՎ ՊԱՀՊԱՆՈՒՄԸ

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

⚠ Չի կարելի օգտագործել կոպիտ հղկող մաքրիչներ կամ սուր ծայրով մետաղյա ֆերիչներ վառարանի դրան ապակին մաքրելու համար, քանի որ դրանք կարող են ֆերիչ մակերեսը, որի հետևանքով ապակին կարող է կոտրվել:

⚠ Չի կարելի օգտագործել հղկող կամ ֆայֆայիչ նյութեր, ֆլորի հիմնով մաքրիչներ կամ հղկող մանրաթելեր:


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

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

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


Մաքրման և պահպանման համար անհրաժեշտ է կրել պաշտպանիչ ձեռնոցներ:

ՓԱԹԵԹԱՎՈՐՄԱՆ ՆՅՈՒԹԵՐԻ ՇԵՌԱՑՈՒՄ

Փաթեթավորման նյութը 100%-ով վերամշակված է և նշված է այդ նշանով . Փաթեթավորման տարբեր մասերը պետք է հեռացնել պատշաճ կերպով և աղբի հեռացման տեղի իրավական կանոնների համապատասխան:

ԿԵՆՏՐԱԿԱՆ ՏԵԽՆԻԿԱԿԱՆ ՇԵՌԱՑՈՒՄ

Այս սարքավորումն արտադրված է վերամշակվող կամ վերաօգտագործվող նյութերից: Դրա հետացումն անհրաժեշտ է կատարել տեղի աղբահանման կանոններին համապատասխան: Կենցաղային էլեկտրատեխնիկաների վերանորոգման և վերամշակման վերաբերյալ ինֆորմացիա ստանալու համար անհրաժեշտ է կապ հաստատել Ձեր համապատասխան տեղամասի կենցաղային աղբի հավաքման ծառայության հետ կամ դիմել այն խանութը որտեղից գնել եք սարքավորումը: Այս սարքավորումը նշված է ըստ Եվրոպական հրահանգի 2012/19/ԵՄ, էլեկտրական

և էլեկտրոնային Սարքավորումներ: Համագլխավոր, որ արտադրանքի հետազոտմանը կատարվել է հիստ կերպով, դրանով օգնած կլինի կանխելու պատենցիալ բացասական հետևանքները արժանաբար միջավայրի և մարդու առողջության վրա: Արտադրանքի վրա կամ դրա փաստաթղթերում նշված նշանը  ցույց է տալիս որ այն չպետք է հետազոտվի որպես կենցաղային աղբ, այլ պետք է տեղափոխվել համապատասխան կենտրոն, որտեղ կատարվում է էլեկտրական և էլեկտրոնային սարքերի վերանախարհում:

ԷՆԵՐԳԱԿՆԱՅՈՂՈՒԹՅԱՆ ԽՈՐՀՈՒՐԴԻՆԵՐ

Վառարանը նախօրոք տարբերել, միայն եթե նշված է պատրաստման աղյուսակում կամ Ջեր բաղադրատոմսում: Օգտագործել մուգ լաֆապատ կամ էմալապատ թիելու սկուտեղներ, քանի որ դրանք ավելի լավ են կլանում ջերմությունը:

Օգտագործել ճեղքումային կարաս, ավելի շատ էներգիա և ժամանակ խնայելու համար:

ՀԱՄԱՊԱՏԱՍԽԱՆՈՒԹՅԱՆ ՀԱՅՏԱՐԱՐԱԿԻՐ


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


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


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

Այս սարքավորումը համապատասխանում է Եվրոպական կանոնակարգի հ. 65/2014 էլեկտրականի պահանջներին՝ համաձայն Եվրոպական Ստանդարտի ԵՆ 15181:

ԿՄ **ԿՕՍՍՅՈՒՄԱՆԱԿԱՆ ԿՕՍՍՅՈՒՄԱՆ ՆՍԿԱՄԱԼԱՐՅ** **ՕԿՍՍՅՈՒՄԱՆ ԿՕՍՍՅՈՒՄԱՆ ԿՕՍՍՅՈՒՄԱՆ ՄԱՆԻԼՄԱՆ**


 **Պատշաճ էներգիա:** Երբ օգտագործում եք սարքը, ապահովե՛ք, որ օգտագործողը չսպասարկվի անպատշաճ էներգիայով: Երբ օգտագործում եք սարքը, ապահովե՛ք, որ օգտագործողը չսպասարկվի անպատշաճ էներգիայով:


 **Պատշաճ էներգիա:** Երբ օգտագործում եք սարքը, ապահովե՛ք, որ օգտագործողը չսպասարկվի անպատշաճ էներգիայով: Երբ օգտագործում եք սարքը, ապահովե՛ք, որ օգտագործողը չսպասարկվի անպատշաճ էներգիայով:


 **Պատշաճ էներգիա:** Երբ օգտագործում եք սարքը, ապահովե՛ք, որ օգտագործողը չսպասարկվի անպատշաճ էներգիայով: Երբ օգտագործում եք սարքը, ապահովե՛ք, որ օգտագործողը չսպասարկվի անպատշաճ էներգիայով:


Պատշաճ էներգիա: Երբ օգտագործում եք սարքը, ապահովե՛ք, որ օգտագործողը չսպասարկվի անպատշաճ էներգիայով: Երբ օգտագործում եք սարքը, ապահովե՛ք, որ օգտագործողը չսպասարկվի անպատշաճ էներգիայով:


Պատշաճ էներգիա: Երբ օգտագործում եք սարքը, ապահովե՛ք, որ օգտագործողը չսպասարկվի անպատշաճ էներգիայով: Երբ օգտագործում եք սարքը, ապահովե՛ք, որ օգտագործողը չսպասարկվի անպատշաճ էներգիայով:


 **Պատշաճ էներգիա:** Երբ օգտագործում եք սարքը, ապահովե՛ք, որ օգտագործողը չսպասարկվի անպատշաճ էներգիայով: Երբ օգտագործում եք սարքը, ապահովե՛ք, որ օգտագործողը չսպասարկվի անպատշաճ էներգիայով:


 **Պատշաճ էներգիա:** Երբ օգտագործում եք սարքը, ապահովե՛ք, որ օգտագործողը չսպասարկվի անպատշաճ էներգիայով: Երբ օգտագործում եք սարքը, ապահովե՛ք, որ օգտագործողը չսպասարկվի անպատշաճ էներգիայով:


 **Պատշաճ էներգիա:** Երբ օգտագործում եք սարքը, ապահովե՛ք, որ օգտագործողը չսպասարկվի անպատշաճ էներգիայով: Երբ օգտագործում եք սարքը, ապահովե՛ք, որ օգտագործողը չսպասարկվի անպատշաճ էներգիայով:


 **Պատշաճ էներգիա:** Երբ օգտագործում եք սարքը, ապահովե՛ք, որ օգտագործողը չսպասարկվի անպատշաճ էներգիայով: Երբ օգտագործում եք սարքը, ապահովե՛ք, որ օգտագործողը չսպասարկվի անպատշաճ էներգիայով:

 **Պատշաճ էներգիա:** Երբ օգտագործում եք սարքը, ապահովե՛ք, որ օգտագործողը չսպասարկվի անպատշաճ էներգիայով: Երբ օգտագործում եք սարքը, ապահովե՛ք, որ օգտագործողը չսպասարկվի անպատշաճ էներգիայով:

 **Պատշաճ էներգիա:** Երբ օգտագործում եք սարքը, ապահովե՛ք, որ օգտագործողը չսպասարկվի անպատշաճ էներգիայով: Երբ օգտագործում եք սարքը, ապահովե՛ք, որ օգտագործողը չսպասարկվի անպատշաճ էներգիայով:

 **Պատշաճ էներգիա:** Երբ օգտագործում եք սարքը, ապահովե՛ք, որ օգտագործողը չսպասարկվի անպատշաճ էներգիայով: Երբ օգտագործում եք սարքը, ապահովե՛ք, որ օգտագործողը չսպասարկվի անպատշաճ էներգիայով:

 **Պատշաճ էներգիա:** Երբ օգտագործում եք սարքը, ապահովե՛ք, որ օգտագործողը չսպասարկվի անպատշաճ էներգիայով: Երբ օգտագործում եք սարքը, ապահովե՛ք, որ օգտագործողը չսպասարկվի անպատշաճ էներգիայով:

 **Պատշաճ էներգիա:** Երբ օգտագործում եք սարքը, ապահովե՛ք, որ օգտագործողը չսպասարկվի անպատշաճ էներգիայով: Երբ օգտագործում եք սարքը, ապահովե՛ք, որ օգտագործողը չսպասարկվի անպատշաճ էներգիայով:

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

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

⚠ Бардык компоненттер толугу менен муздагыча, кийимдерди же башка тез өрт алуучу материалдарды шаймандан алыс кармаңыз - өрт чыгуу коркунучу бар. Курамында майы көп тамак ашты бышырып жатканда же алкогольдук ичимдиктерди кошуп жатканда ар дайым көзөмөл жургуз тургула - өрт чыгуу коркунучу бар. Мискейлерди жана аксессуарларды алып салуу үчүн духовка колкабын колдонуңуз. Бышыруу аяктаганда, эшикти акырындык менен ачыла, ичине кирүүдөн мурда ысык абаны же бууну акырындык менен чыгаргыла - күйүп кетүү тобокели бар. Духовканын алды жагындагы ысык аба вентиляция тешиктерин тоспоңуз өрт чыгуу коркунучу бар.

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

Сиз текчени ичине койгондо, токтотуусу жогоруга карап турганын жана көндөйдүн артында турганын текшергиле.

Түзмөк 15 с. көбүрөөк мөөнөт бою иштетилбеши керек. Эгер 15 с. кийин конфорка күйбөсө, түзмөктү өчүрүп, бөлүкчөнүн эшигин жана/же конфорканын кийинчерээк учкунун аткарганга чейин эң аз 1 мүн. күтө туруңуз.

УРУКСАТ БЕРИЛГЕН КОЛДОНУУ

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

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

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

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

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

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

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

Конфоркадагы жалынды идиштин кырларына чыгарып күйгүзбөңүз

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

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

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

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

ОРНОТУУ

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

⚠ Электрикалык жана газ туташтыруулар жергиликтүү эрежелерге ылайыктуу болушу керек.

⚠ Орнотуу, суу менен камсыздоону кошуу менен (эгер болсо), электрикалык туташууларды, жана оңдоолор, тажрыйбалуу техник тарабынан өткөрүлүшү керек. Колдонуучунун нускамасында көрсөтүлгөн болбосо, шаймандын бир да бөлүгүн оңдобоңуз жана алмаштырбаңыз. Балдарды, орнотулган жерден алыс кармаңыз. Шайманды таңгактан чыгаргандан кийин, ал жеткирүү убагында сынып калбаганын текшергиңиз.

Эгер көйгөйлөр болсо, дилер менен же эң жакын жэериңизде жайгашкан Сатып алуудан кийинки кызматка байланышыңыз. Орнотулгандан кийин, таңгактоону жок кылуу (пластик, стирол пенопластынын

бөлүктөрү, ж.б.) балдардан алыс кармалышы керек - муунуу коркунучу бар. Орнотуу иштерин жүргүзгөнгө чейин шайман электр тогунан ажыратылышы зарыл - токкото урунуу коркунучу бар. Орнотуу иштеринин жүрүшүндө шайман электр кабелине зыян келтирилбегендигин ырастаңыз - токкото урунуу коркунучу бар. Шайманды, орнотуу аяуктаганда гана иштетиңиз.

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

⚠ Нускамаларда көрсөтүлгөн газ басымына жарактуу басымды жөнгө салуучуну колдонуңуз.

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

⚠ Бөлүмдө ошондой эле ылайык аба айлануу болуш керек, анткени аба туура күйүүгө керектүү. Жок дегенде абанын айлануусу 2 м³/саатына ар бир орнотулган кВт кубаттуулугуна болушу керек.

⚠ Абаны айлантуу системасы абаны эшиктен түтүктүн жардамы менен алып кириши мүмкүн. Түтүктүн ички кайчылаш бөлүмү жок дегенде 100 см² болушу керек; ачылуусу эч кандай тоскоолдордон көз каранды болбошу керек.

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

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

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

Вентиляцияга жана ысыкты таратууга арналган тешиктерди эч качан жаппаш керек.



Шайманды эмерекке орноштуруудан мурда бардык бөлүктүн кесүү иштерин аткарыңыз жана бардык жыгач кырындыларын жана жыгач таарындысын алып салыңыз.

Орнотуу учурунда гана шайманды анын пенополистирол негизинен алып салыңыз.

⚠ Эгерде шайман бышыруу түздүгүнүн үстүндө орнотулган эмес болсо, бөлгүч панельди (камсыздалбаган) шаймандын астындагы бөлүгүндө орнотуш керек.

Каттуу түтүк менен туташтыруу (жезден же болоттон):

Эгерде газ басымы сунушталган басымдан айырмаланса, жергиликтүү эрежелерге ылайык тиешелүү басымды жөнгө салуучу берүүчү түтүктө салыны керек.

Шайман туура иштеш үчүн тиешелүү корпусту (эмеректи) колдонула: Духовканы бышыруу янттын астына орнотуңуз (диаграмманы караңыз) же ашкананын бирдигине, корпус сүрөттө берилген өлчөмдөрүнө туура келиш керек.

Аба жетиштүү айланууга корпустун арткы панелин алып салыш керек. Меш эки тактайга таянылып орнотулууга сунушталат, же толугу менен түз аянтта болуш керек. Анын ачылуусу жок дегенде сүрөттөгүдөй 45 x 560 мм болуш керек.

⚠ Шайманды кооздук эшиктин артына орнотпоңуз- Өрт чыгышы мүмкүн.

⚠ Эгерде шайман столдун үстү менен духовканын өйдөңкү кырынын ортосундагы минималдуу өтмөктү тоспоңуз - күйүү коркунучу бар.

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

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

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 газга туташтырылса, регуляциялоо буроосун мүмкүн болушунча тыгыз бураш керек.

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

⚠ ЭТИЯТ БОЛУҢУЗ: операцияны квалификациясы бар техник өткөрүш керек

⚠ Газ туташтырууга жалаң гана ийилме же ийилбеген темир түтүгүн колдонуңуз.

⚠ Каттуу түтүк менен туташтыруу (жезден же болоттон)

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

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

⚠ МААНИЛҮҮ: Эгерде дат баспаган болоттон жасалган түтүк колдонулса, ал эмеректин жылып турган бөлүктөрүнө тийбеши керек (мис. суурмага). Ал эч кандай тоскоолдук жок жеринен өтүп жана аны толугу менен текшерүүгө мүмкүнчүлүк болушу керек.

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

⚠ Газ камсыздоого туташкандан кийин, самындуу суу менен чыгып кеткенин текшерипиз. Конфоркаларды күйгүзгүлө жана өрттүн туруктуулугун текшерүүгө

баскычтарды максималдуу 1* позициядан минималдуу 2* позицияга бурагыла.

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

ЭЛЕКТРИКАЛЫК ЭСКЕРТҮҮЛӨР

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

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

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

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

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

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

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

⚠ ЭСКЕРТҮҮ : Электр агыны менен жабырлануу мүмкүндүгүн болтурбоо үчүн лампы алмаштыруудан мурда прибор өчүк экенин текшерипиз.

ТАЗАЛОО ЖАНА КАМ КӨРҮҮ

⚠ ЭТИЯТ БОЛУҢУЗ: Тейлөө иш-аракеттерин аткаруудан мурун, шаймандын өчүрүлгөнүн жана электр туташуусунан ажыратылганын тактаңыз; Буу менен тазалоочу шаймандарын эч качан колдонбоңуз - токко урунуу коркунучу бар.

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

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


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

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


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

Тазалоо жана тейлөө учурунда коргой турган колкапты кийиңиз.

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 жергиликтүү коопсуздук эрежелерине толук ылайык чыгарылышы керек.

УЙДӨ КОЛДОНУЛГАН ШАЙМАНДАРДЫ ЖОК КЫЛУУ

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

ЭНЕРГИЯНЫ ҮНӨМДӨӨ БОЮНЧА КЕҢЕШТЕР

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

Андан дагы көбүрөк энергия жана убакыт үнөмдөө үчүн тез бышыруучу мискейди колдонуңуз.

ШАЙКЕШТИКТИ ЖАРЫЯЛОО

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

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

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

Бул шайман N. 65/2014 европалык эрежелердин эко дизайн талаптарына жооп берет, EN 15181 европалык стандарттарга ылайык.

RO INSTRUȚIUNI DE SIGURANȚĂ

IMPORTANT: TREBUIE CITITE ȘI RESPECTATE

⚠ Aceste instrucțiuni sunt valabile numai dacă simbolul țării 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 siguranța. Păstrați-le la îndemână pentru a le putea consulta și pe viitor.

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

⚠ AVERTISMENT: Aparatul și părțile sale accesibile se înfierbântă în timpul utilizării. Trebuie evitată atingerea rezistențelor. Copiii cu vârste mai mici 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 grăsime 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 supravegheați în permanență. Copiii cu vârsta de peste 8 ani și persoanele cu capacități 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 supravegheați.

⚠ 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 vârste mai mici de 8 ani nu trebuie lăsați să se apropie de aparat, cu excepția cazurilor în care sunt supravegheați 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 mănuși pentru cuptor pentru a scoate tăvile și accesoriile. La finalul procesului de preparare, deschideți ușa cu grijă, permițând 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.

Atunci când introduceți raftul în interiorul cuptorului, asigurați-vă că opritorul este orientat în sus și că se află în partea din spate a cavității.

Dispozitivul nu trebuie să funcționeze timp de mai mult de 15 s. Dacă după 15 secunde arzătorul nu este aprins, opriți funcționarea dispozitivului și deschideți ușa compartimentului și/sau așteptați cel puțin 1 minut înainte de a încerca să aprindeți din nou arzătorul.

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 interiorul sau în apropierea aparatului - risc de incendiu.

⚠ Utilizați oale și cratițe 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 târâți pe suprafața plitei.

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

Nu utilizați: Tigăi din fontă, plăci de piatră pentru gătit, oale sau cratițe 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 flacăra 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 îndepărtarea grătarelor, vă rugăm să vă asigurați că toate piciorușele sunt montate corect.

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 racordurile pentru gaz trebuie să fie efectuate în conformitate cu normele 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 ambalaje (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. Activați 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 elimine din incintă gazele combustibile.

⚠️ De asemenea, în încăperea 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 încăperea 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.

niciodată acoperite.

⚠️ Executați toate operațiunile de decupare a mobilei înainte de a încorpora aparatul și înlăturați cu grijă toate așchiile din lemn și rumegușul.

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

⚠️ deasupra unui cuptor, trebuie să fie instalat un panou despărțitor (neinclus în dotarea aparatului) în compartimentul de sub acesta.

Racord rigid (din cupru sau oțel):

Dacă presiunea gazului diferă de cea recomandată,

de presiune corespunzător în conformitate cu normele naționale în vigoare.

Utilizați un dulap adecvat pentru a asigura funcționarea corespunzătoare a aparatului: Pentru a instala cuptorul sub un blat (consultați diagrama)

precizate în imagine.

Pentru a asigura o ventilare corespunzătoare,

Este recomandat să instalați cuptorul sprijinit pe

plană cu o deschidere de cel puțin 45 x 560 mm, conform indicațiilor din imagine.

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

⚠️ Dacă aparatul este instalat sub blat, nu obstrucționați deschiderea minimă dintre blatul

pericol de arsuri.

⚠️ 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.

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

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 plăcuța 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.

⚠ Racord rigid (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 alimentare cu gaz, verificați etanșeitatea folosind apă cu săpun. Aprindeți arzătoarele și rotiți 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.

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 întrerupător multipolar situat în amonte de priză, în conformitate cu normele privind cablurile electrice, și trebuie să fie împământat 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 curăța 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 oricăror activități de întreținere sau curățare. - pericol de arsuri.

 **AVERTISMENT:** Opriți 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.

Purtați mănuși de protecție în timpul operațiilor de curățare și întreținere.

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, contribuiți 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.

Utilizați o oală sub presiune pentru a reduce și mai mult consumul de energie și durata de preparare.

DECLARAȚIE DE CONFORMITATE

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

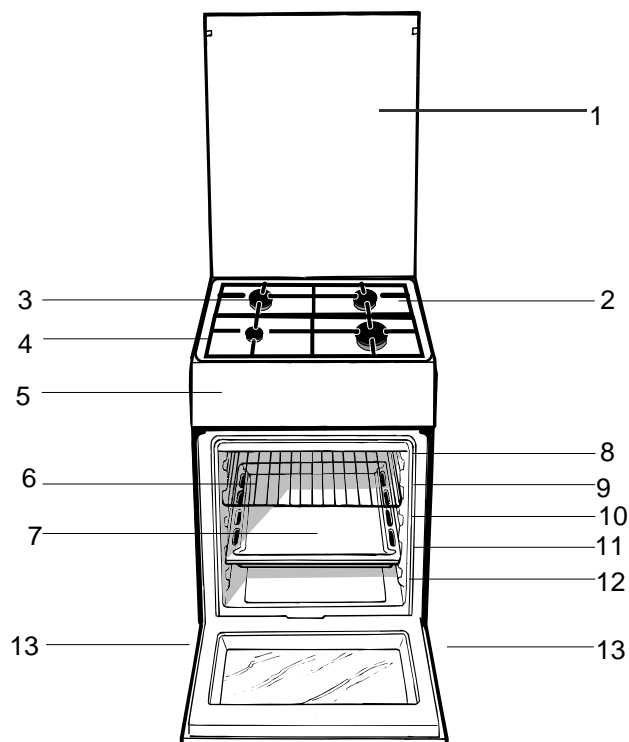
Acest aparat respectă cerințele de proiectare ecologică prevăzute de Regulamentul european nr. 66/2014, în conformitate cu standardul european EN 60350-2.

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

Acest aparat respectă cerințele de proiectare ecologică prevăzute de Regulamentul european nr. 65/2014, în conformitate cu standardul european EN 15181.

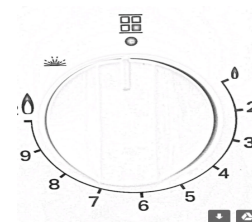
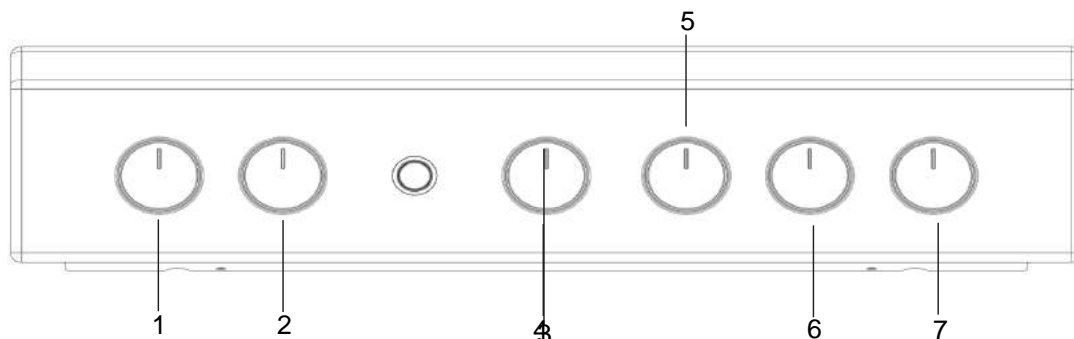
! Lire attentivement les Consignes de santé et de sécurité avant d'utiliser l'appareil.

DESCRIPTION DU PRODUIT



1. Le couvercle
2. Plateau du plan de cuisson
3. Brûleur à gaz
4. Grille du plan de cuisson
5. Tableau de bord
6. Support **GRILLE**
7. Support **LECHEFRITE**
- GLISSIERES**
de coulissement
8. niveau 5
9. niveau 4
10. niveau 3
11. niveau 2
12. niveau 1
13. **Pied** de réglage

PANNEAU DE COMMANDES



1. Manette BRULEURS
2. Manette BRULEURS
3. Bouton ECLAIRAGE
4. Manette du THERMOSTAT
5. Minuteur
6. Manette BRULEURS
7. Manette BRULEURS

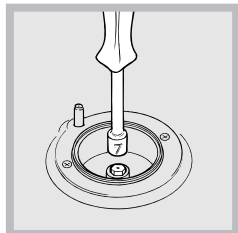
1		Idéale pour réduire la sauce.
2		Idéale pour une cuisson lente (par ex. : riz, sauces, rôtis, poisson) avec des liquides (par ex. eau, vin, bouillon, lait).
3		Idéal pour mijoter, cuire (pendant un long moment) et épaissir. Préparer la sauce des pâtes.
4		Idéal pour les sautés, le maintien d'une ébullition constante.
5		Cuisson sur flamme forte (escalopes, filets de poissons, oeufs sur le plat).
6		Brunissage (rôtis, steaks).
7		Idéal pour frire les produits congelés, et amener les liquides à ébullition rapidement
8		Idéal pour griller et commencer à cuire.
9		Idéal pour augmenter rapidement la température de cuisson jusqu'à ébullition rapide (pour l'eau) ou pour chauffer rapidement des liquides.
10		Surpuissance (Booster)

Conseils d'installation

Adaptation aux différents types de gaz

L'appareil peut être adapté à un type de gaz autre que celui pour lequel il a été conçu (indiqué sur l'étiquette de réglage sur le couvercle).

Adaptation du plan de cuisson



Remplacement des injecteurs des brûleurs du plan de cuisson:

1. enlevez les grilles du plan de cuisson et sortez les brûleurs de leur logement;
2. dévissez les injecteurs à l'aide d'une clé à tube de 7mm (voir figure), et remplacez-les par les

injecteurs adaptés au nouveau type de gaz (voir tableau Caractéristiques des brûleurs et des injecteurs) ;

3. remontez les différentes parties en effectuant les opérations dans le sens inverse.

Réglage des minima des brûleurs du plan de cuisson :

1. placez le robinet sur la position minimum;
2. enlevez le bouton et tournez la vis de réglage positionnée à l'intérieur ou sur le côté de la tige du robinet jusqu'à obtenir une petite flamme régulière;

En cas de gaz naturel, il faut dévisser la vis de réglage en tournant dans le sens inverse des aiguilles d'une montre;

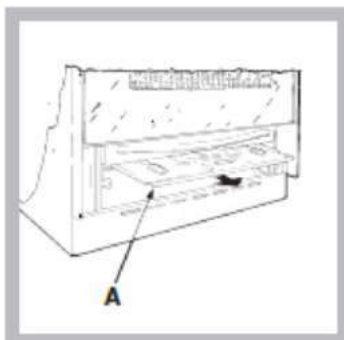
3. vérifiez si, en tournant rapidement le robinet du maximum au minimum, le brûleur ne s'éteint pas.

Les brûleurs du plan de cuisson ne nécessitent pas de réglage de l'air primaire.

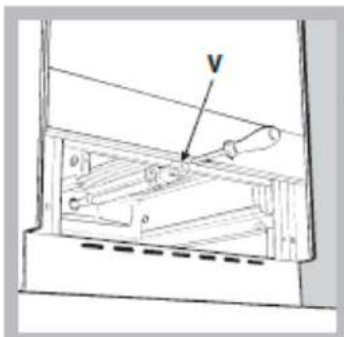
Adaptation du four

Remplacement de la buse du brûleur du four

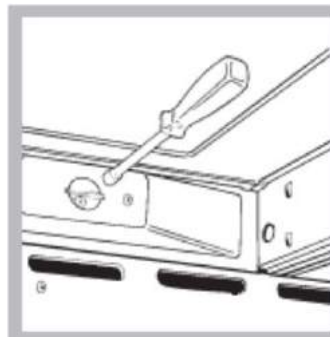
1. Retirez le compartiment du four.



2. Faites glisser le panneau de protection vers l'extérieur (voir schéma).



3. Après avoir dévissé les vis V, retirez le brûleur du four (figure). Cette opération sera plus aisée si vous retirez d'abord la porte du four.



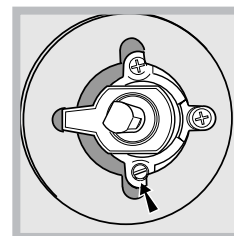
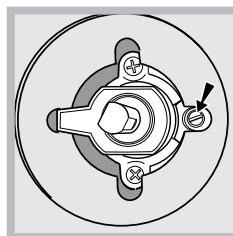
4. Dévissez la buse à l'aide d'une clé à douille de buse spéciale (voir figure) ou à l'aide d'une clé à douille de 7 mm, et remplacez la buse par une nouvelle adaptée au nouveau type de gaz (voir Le tableau des spécifications du brûleur et de la buse).

Réglage du minimum du brûleur du four à gaz :

1. allumer le brûleur (voir Mise en marche et Utilisation);
2. amener la manette sur la position minimum (MIN) après l'avoir laissée pendant environ 10 minutes sur la position maximum (MAX);
3. enlever le bouton;
4. agir sur la vis de réglage positionnée à l'extérieur de la tige du thermostat (voir figure) jusqu'à obtenir une petite flamme régulière.

En cas de gaz naturel, il faut dévisser la vis de réglage en tournant dans le sens inverse des aiguilles d'une montre;

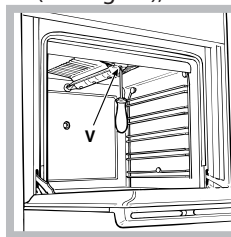
5. vérifier si, en tournant rapidement le bouton de la position MAX à la position MIN, ou en ouvrant et fermant rapidement la porte du four, le brûleur ne s'éteint pas.



Adaptation du gril

Remplacement de l'injecteur du brûleur du gril :

1. déposer le brûleur du gril après avoir enlevé la vis V (voir figure);



2. dévisser l'injecteur du brûleur du gril à l'aide de la clé à tube adaptée pour les injecteurs (voir Figure), ou mieux encore avec une clé à tube de 7 mm. et le remplacer par celui adapté au nouveau type de gaz (voir

Cette opération doit être effectuée par un technicien agréé par le fabricant.

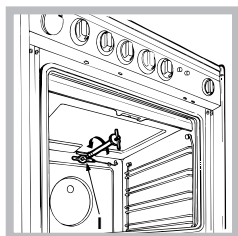


tableau Caractéristiques brûleurs et injecteurs).

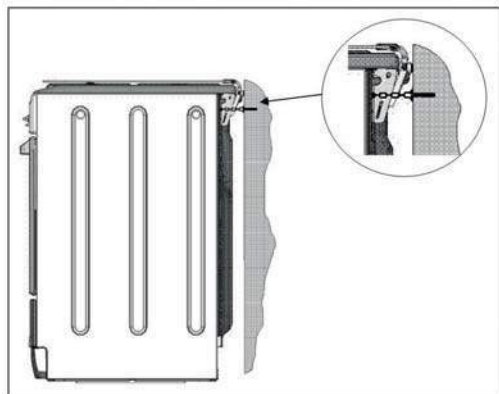
Les brûleurs du four et du gril ne nécessitent pas de réglage de l'air primaire.

Faire très attention aux câbles des bougies et aux tuyaux des thermocouples.

Après avoir procédé au réglage pour le nouveau type de gaz, remplacer la vieille étiquette par celle correspondant au nouveau gaz, disponible dans les centres d'assistance technique agréés.

Si la pression du gaz diffère (ou varie) par rapport à la pression prévue, il faut installer, sur la tuyauterie d'entrée un régulateur de pression approprié conforme à la réglementation sur les "régulateurs pour gaz canalisés" en vigueur dans le pays.

La chaîne de sécurité



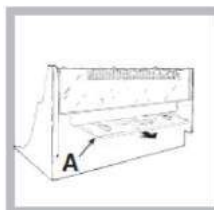
Pour éviter le basculement de l'appareil, par exemple si un enfant s'accroche à la porte du four, la chaîne de sécurité DOIT être installée

La cuisinière est équipée d'une chaîne de sécurité qui doit être fixée à l'aide d'une vis (non fournie avec l'appareil) au mur derrière l'appareil, à la même hauteur que sur la cuisinière. Choisissez une vis et un système d'ancrage adapté au mur contre lequel se trouve l'appareil. Si la vis présente un diamètre inférieur à 9 mm, utilisez une rondelle. En présence d'un mur en béton, la vis doit faire au moins 8 mm de diamètre et 60 mm de long.

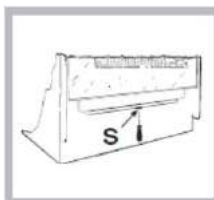
Veillez à ce que la chaîne soit fixée derrière la cuisinière et au mur, comme l'indique l'illustration, de sorte à être tendue et parallèle au sol au terme de l'installation.

Les surfaces internes du compartiment (le cas échéant) peuvent chauffer.

Ne placez pas de matières inflammables dans le compartiment inférieur du four.



Sur certains modèles de cuisinières à gaz, une couche de protection coulissante A protège le compartiment inférieur de la chaleur générée par le brûleur (voir figure).



Pour retirer la protection coulissante, retirez la vis S (voir figure). Pour la remettre en place, verrouillez à l'aide de la vis S.

Avant d'utiliser le four, assurez-vous que la protection coulissante est correctement fixée.

Après avoir installé le câble d'alimentation, vissez le couvercle métallique à l'aide de trois vis.



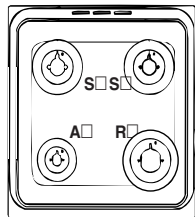
Tableau Caractéristiques des brûleurs et des injecteurs

Tableau 1

Brûleur à gaz	Diamètre (mm)	Puissance thermique kW (p.c.s.*)		Gaz liquide				Gaz naturel			
		Nominale	Réduite	By-pass 1/100 (mm)	injecteur 1/100 (mm)	Charge* g/h		injecteur 1/100 (mm)	Charge* l/h		
						***	**		G20	G25	
Rapide (Grand) (R)	100	3.00	0.70	41	87	218	214	128	286	332	
Semi Rapide (Intermédiaire) (S)	75	1.90	0.40	30	69	138	136	104	181	210	
Auxiliaire (Petit) (A)	51	1.00	0.40	30	50	73	71	78	95	111	
Four	-	2.80	1.0	46	80	204	200	119	267	277	
Gill	-	2.30	-	-	75	167	164	114	219	277	
Pressions d'alimentation	Nominale (mbar)						28-30	37		20	25
	Minima (mbar)						20	25		17	20
	Maxima (mbar)						35	45		25	30

* A 15°C et 1013 mbar-gaz sec
 ** Propane P.C.S. = 50,37 MJ/Kg

*** Butane P.C.S. = 49,47 MJ/Kg
 Naturel G20 P.C.S = 37,78 MJ/m³
 Naturel G25 P.C.S = 32,49 MJ/m³




CARACTERISTIQUES TECHNIQUES	
Tension et fréquence d'alimentation :	voir plaquette signalétique
Brûleurs	adaptables à n'importe quel type de gaz parmi ceux indiqués sur le plaquette signalétique



Utilisation du plan de cuisson

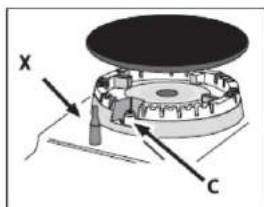
Allumage des brûleurs

Pour chaque bouton BRÛLEUR, une bague complète indique la puissance de la flamme pour le brûleur correspondant.


Pour allumer l'un des brûleurs sur la plaque de cuisson, procédez comme suit :

1. Placez une flamme ou un briquet à gaz au-dessus du brûleur.
2. Appuyez sur le bouton BRÛLEUR et tournez-le dans le sens antihoraire, de sorte qu'il pointe vers le réglage de flamme maximal .
3. Ajustez l'intensité de la flamme au niveau souhaité en tournant le bouton BRÛLEUR dans le sens antihoraire.


Vous avez le choix entre la valeur minimale , la valeur maximale  ou toute valeur intermédiaire.



Si l'appareil est équipé d'un dispositif électronique d'allumage* (voir figure), appuyez sur le bouton d'allumage marqué du

symbole . Ensuite, maintenez le bouton BRÛLEUR enfoncé et

tournez-le dans le sens antihoraire, vers le réglage flamme maximal jusqu'à ce que le brûleur s'allume. Plusieurs modèles sont équipés d'un dispositif d'allumage intégré au bouton. Dans ce cas, le dispositif d'allumage électronique* est présent (C), mais le bouton d'allumage ne l'est pas. Appuyez simplement sur le bouton BRÛLEUR et tournez-le dans le sens antihoraire, de sorte qu'il pointe vers le réglage de flamme maximal, jusqu'à ce que le brûleur s'allume. Le brûleur s'éteint lorsque vous relâchez le bouton. Le cas échéant, répétez l'opération en maintenant le bouton enfoncé pendant une période plus longue.

Si la flamme s'éteint accidentellement, éteignez le brûleur et patientez pendant au moins 1 minute avant d'essayer de le rallumer. Si l'appareil est équipé d'un dispositif de sécurité en cas d'extinction de flamme* (X), appuyez sur le bouton BRÛLEUR et maintenez-le enfoncé pendant environ 2 à 3 secondes pour entretenir la flamme et activer le dispositif. Pour éteindre le brûleur, tournez le bouton jusqu'à la position d'arrêt .

Conseils pratiques pour l'utilisation des brûleurs

Pour un meilleur rendement des brûleurs et une moindre consommation de gaz, utilisez des casseroles à fond plat, munies de couvercle et d'un diamètre adapté au brûleur :

Brûleur	Diamètre du matériel de cuisine (cm)
Rapide (R)	24-26
Semi-rapide (S)	16-20
Intermédiaire (A)	10-14

* N'existe que sur certains modèles

Pour distinguer le type de brûleur reportez-vous aux dessins figurant dans le paragraphe "Caractéristiques des brûleurs et des injecteurs"

Pour les modèles équipés d'une grille de réduction, n'utilisez cette dernière que pour le brûleur auxiliaire quand vous utilisez des casseroles ayant moins de 12 cm de diamètre.







Utilisation du four

Lors de son premier allumage, faites fonctionner le four à vide, porte fermée, pendant au moins une heure en réglant la température à son maximum. Puis éteignez-le, ouvrez la porte et aérez la pièce. L'odeur qui se dégage est due à l'évaporation des produits utilisés pour protéger le four.

Ne posez jamais d'objets à même la sole du four, vous pourriez abîmer l'émail. N'utilisez la position 1 du four qu'en cas de cuissons au tournebroche.

! Il est recommandé de nettoyer le four avant sa première utilisation, en suivant les instructions mentionnées au paragraphe „Entretien et soin „


ATTENTION! Le couvercle en verre peut se casser s'il est chauffé. Il faut éteindre tous les brûleurs et les plaques électriques avant de le fermer.

	Idéal pour une cuisson lente (riz, sauces, rôtis, poisson) avec liquides (eau, vin, bouillon, lait)
	Idéal pour cuisson (de longue durée) et épaississement. Écrémage des pâtes,
	Idéal pour les sautés.
	Cuisson sous grande flamme et dorage (rôti, steaks, escalopes, filets de poisson, œufs frits.)
	Idéal pour grillade et dorage, pour commencer la cuisson et frire les produits surgelés.
	Idéal pour l'augmentation rapide de la température de la nourriture afin d'accélérer le bouillage en cas de présence

Réglage de la température

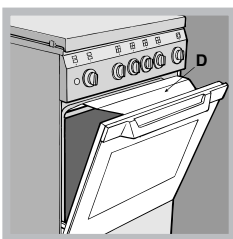
Pour sélectionner la température de cuisson souhaitée, tournez le bouton FOUR dans le sens inverse des aiguilles d'une montre. Les températures sont indiquées sur le tableau de bord et vont d'un MIN (140°C) à un MAX (250°C). Une fois que la température est atteinte dans le four, un thermostat la maintient constante au degré prêt.

Gril

Tournez le bouton FOUR dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à la position  pour brancher le gril à rayons infrarouges. Le gril vous permet de dorer vos préparations en surface, il est tout particulièrement recommandé pour la cuisson de roast-beef, rôtis, côtelettes, saucisses. Placez la grille au niveau 4 ou 5 et la lèchefrite au niveau 1 pour recueillir les jus de cuisson et éviter la formation de fumée.

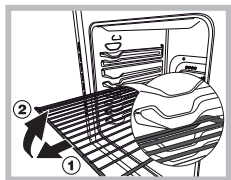
Le gril étant équipé d'un dispositif de sécurité de flamme, il faut pousser sur le bouton du FOUR pendant environ 6 secondes.

Pour la cuisson au gril, la porte du four doit être fermée, vous obtiendrez de meilleurs résultats et ferez des économies d'énergie (10% environ).



Lors de l'utilisation du gril, garder la porte du four entrebâillée en plaçant le déflecteur "D" (voir figure) entre la porte du four et le tableau de bord pour éviter toute surchauffe des boutons.

ATTENTION ! Le four est équipé d'un système d'arrêts de grilles qui permet de les retirer sans que ces dernières sortent entièrement du four.(1)



Pour sortir complètement les grilles il suffit, comme illustré, de les soulever en les saisissant par l'avant et de les tirer (2).



*N'existe que sur certains modèles

Eclairage du four

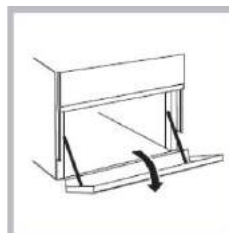
La lampe du four peut être allumée à tout moment, il suffit pour cela d'appuyer sur la touche ECLAIRAGE FOUR.

Minuteur

Pour actionner le Minuteur procédez comme suit :

- 1.faites faire au bouton MINUTEUR un tour presque complet dans le sens des aiguilles d'une montre  pour remonter la sonnerie;
- 2.tournez le bouton MINUTEUR dans les sens inverse des aiguilles d'une montre  pour sélectionner la durée désirée.

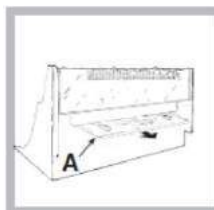
Compartiment inférieur*



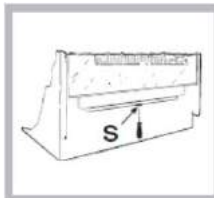
Il existe un compartiment sous le four qui sert à ranger les accessoires du four ou les plats creux. Pour ouvrir la porte, tirez-la vers le bas (voir figure).

Les surfaces internes du compartiment (le cas échéant) peuvent chauffer.

Ne placez pas de matières inflammables dans le compartiment inférieur du four.



Sur certains modèles de cuisinières à gaz, une couche de protection coulissante A protège le compartiment inférieur de la chaleur générée par le brûleur (voir figure).



Pour retirer la protection coulissante, retirez la vis S (voir figure). Pour la remettre en place, verrouillez à l'aide de la vis S.

Avant d'utiliser le four, assurez-vous que la protection coulissante est correctement fixée.

Tableau de cuisson

Aliments	Poids (Kg)	Niveau enfournement	Préchauffage (minutes)	Température préconisée (°C)	Durée cuisson (minutes)
Pâtes					
Lasagnes	2,5	3	10	210	60-75
Cannelloni	2,5	3	10	200	40-50
Gratin de pâtes	2,5	3	10	200	40-50
Viande					
Veau	1,7	3	10	200	85-90
Poulet	1,5	3	10	220	90-100
Canard	1,8	3	10	200	100-110
Lapin	2	3	10	200	70-80
Porc	2,1	3	10	200	70-80
Agneau	1,8	3	10	200	90-95
Poisson					
Maquereaux	1,1	3	10	180-200	35-40
Denté	1,5	3	10	180-200	40-50
Truite en papillote	1	3	10	180-200	40-50
Pizza					
Napolitaine	1	3	15	220	15-20
Gâteaux					
Biscuits	0,5	3	15	180	30-35
Tarte	1,1	3	15	180	30-35
Tartes salées	1	3	15	180	45-50
Gâteaux levés	1	3	15	180	35-40
Cuisson au gril					
Côtes de veau	1	4	5		15-20
Côtelettes	1,5	4	5		20
Hamburgers	1	3	5		20-30
Maquereaux	1	4	5		15-20
Croque-monsieur	n.4	4	5		2-4
Cuisson au gril avec tournebroche					
Veau à la broche	1	-	5		70-80
Poulet à la broche	2	-	5		70-80
Cuisson au gril avec tournebrochettes *					
Brochettes de viande	1	-	5		40-45
Brochettes de légumes	0,8	-	5		25-30

Nettoyage et entretien

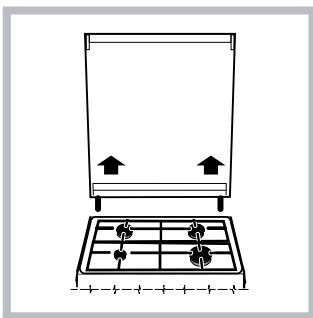
Economies et respect de l'environnement

- Pour vos cuissons au Gratin, nous vous conseillons de garder la porte du four fermée : Vous obtiendrez de meilleurs résultats tout en faisant de sensibles économies d'énergie (10% environ).
- Évitez, dans la mesure du possible, de préchauffer le four et veuillez toujours le remplir. Ouvrez le moins possible la porte de votre four, car chaque ouverture laisse échapper la chaleur. Pour faire des économies considérables d'énergie, éteignez le four cinq à dix minutes avant la fin du temps de cuisson programmé et utilisez la chaleur dégagée par le four.
- Gardez les joints propres et bien rangés afin d'éviter toute perte d'énergie par la porte.
- Si vous avez souscrit un plan tarifaire particulier auprès de la compagnie d'électricité, vous pouvez économiser en faisant fonctionner votre appareil lorsque l'énergie vous revient moins chère.
- La base de votre casserole ou de votre poêle doit couvrir la plaque chauffante. Si elle est plus petite, une quantité précieuse d'énergie sera perdue et les casseroles qui débordent laisseront des résidus incrustés qui peuvent être difficiles à enlever.
- Faites cuire vos aliments dans des casseroles ou des poêles à couvercle et utilisez le moins d'eau possible. Faire cuire les aliments dans des casseroles ouvertes augmente considérablement la consommation d'énergie.
- Utilisez exclusivement des casseroles et poêles à fond plat.
- Si vous cuisinez un aliment qui nécessite beaucoup de temps, il est préférable d'utiliser un autocuiseur qui est deux fois plus rapide et économise un tiers de l'énergie.

Mise hors tension

Avant toute opération de nettoyage ou d'entretien coupez l'alimentation électrique de l'appareil.

Le couvercle



Pour le nettoyage des modèles équipés de couvercle en verre, utilisez de l'eau tiède. Évitez tout produit abrasif. Vous pouvez déposer le couvercle pour simplifier le nettoyage de la zone arrière du plan de cuisson : ouvrez-le complètement et tirez vers le haut (voir figure).

Évitez de refermer le couvercle si les brûleurs sont allumés ou encore chauds.

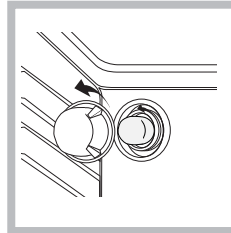
Contrôler les joints du four

Contrôlez périodiquement l'état du joint autour de la porte du four. S'il est abîmé, adressez-vous au service après-vente le plus proche de votre domicile. Mieux vaut ne pas utiliser le four tant qu'il n'est pas réparé.

Entretien du robinet de gaz

Au fil du temps, les robinets peuvent être bloqués ou difficiles à tourner. Si cela se produit, le robinet doit

Remplacement de l'ampoule d'éclairage du four



1. Débranchez le four, enlevez le couvercle en verre du logement de la lampe (voir figure).
2. Dévissez l'ampoule et remplacez-la par une autre de même type : tension 230 V, puissance 25 W, culot E 14.
3. Remontez le couvercle et

rebranchez le four au réseau électrique.

Ne pas utiliser la lampe du four comme éclairage de la pièce.

Assistance

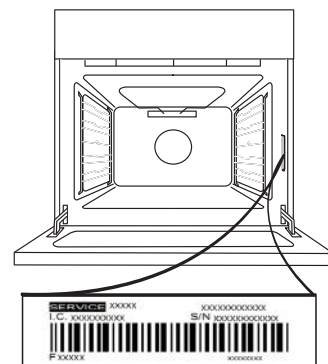
Indiquez-lui :

- le modèle de votre appareil (Mod.)
- son numéro de série (S/N)

Ces informations figurent sur la plaquette signalétique apposée sur votre appareil et/ou sur son emballage.


Pour obtenir de l'aide, appelez le numéro disponible dans le livret de garantie fourni avec l'appareil, ou suivez les directives sur notre site Web. Soyez prêt à fournir :

- Une brève description du problème
- Le type et le modèle exact de l'appareil
- Le code d'aide (le nombre qui suit le mot SERVICE sur la plaque signalétique PLACÉE sur l'appareil, qui est visible sur le bord intérieur gauche lorsque la porte est ouverte)
- Votre adresse complète
- Un numéro de téléphone où vous pouvez être rejoint



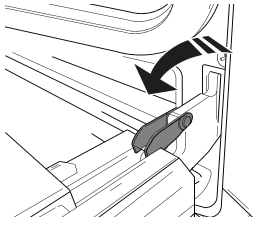
Veillez noter : Si des réparations sont nécessaires, veuillez contacter un Service Après-vente autorisé pour garantir que des pièces d'origines sont utilisées et que la réparation est effectuée correctement.

Veillez vous référer au livret de garantie pour plus d'information sur la garantie.

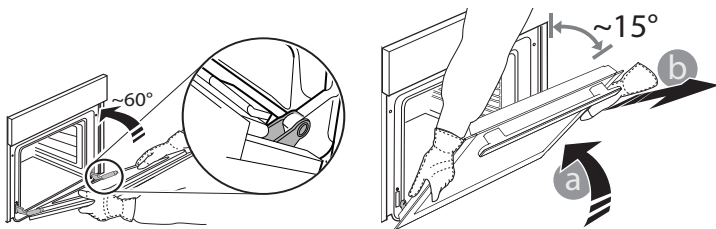
 Les caractéristiques complètes de l'appareil, incluant les taux d'efficacité énergétique, peuvent être téléchargées de notre site Web www.whirlpool.com

ENLEVER ET RÉINSTALLER LA PORTE

1. Pour enlever la porte, ouvrez-la complètement et abaissez les loquets jusqu'à qu'ils soient déverrouillés.



2. Fermez le plus possible la porte. Tenez la porte fermement avec les deux mains – ne la tenez pas par la poignée. Enlevez simplement la porte en continuant à la fermer tout en la tirant vers le haut (a) jusqu'à ce qu'elle soit dégagée de ses appuis (b).



Placez la porte de côté, l'appuyant sur une surface souple.

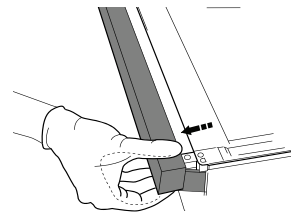
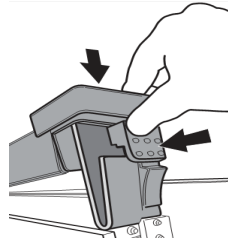
3. Réinstallez la porte en la plaçant devant le four pour aligner les crochets des charnières avec leurs appuis, et insérez la partie supérieure sur son appui.

4. Abaissez la porte pour ensuite l'ouvrir complètement. Abaissez les loquets dans leur position originale : Assurez-vous de les abaisser complètement.

5. Essayez de fermer la porte et assurez-vous qu'elle est alignée avec le panneau de commande. Sinon, répétez les étapes précédentes.

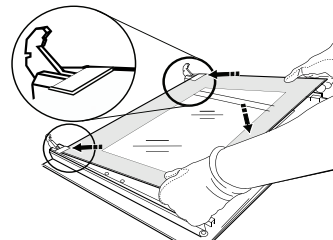
CLICK & CLEAN - NETTOYER LA VITRE

1. Après avoir enlevé la porte et l'avoir placée sur une surface matelassée, les poignées vers le bas, appuyez sur les deux fermetures en même temps et enlevez le bord supérieur de la porte en la tirant vers vous.



2. Soulevez et tenez fermement la vitre intérieure avec les deux mains, enlevez-la et placez-la sur une surface matelassée avant de la nettoyer.

3. Lors du remontage de la porte intérieure verre insérer le panneau de verre correctement, de sorte que le texte écrit sur le panneau n'est pas inversée et peuvent être facilement lisibles.

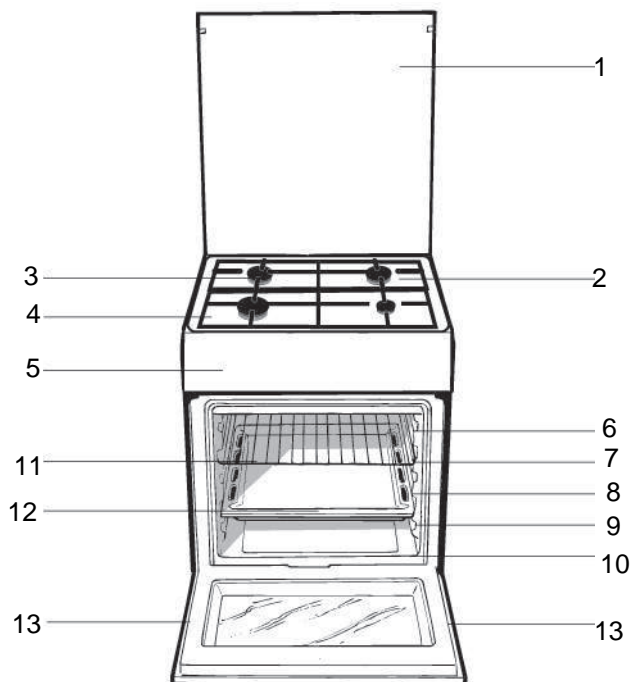


4. Remplacez le bord supérieur : un déclic indique le positionnement correct. Assurez-vous que le joint est bien placé avant de replacer la porte.

КРАТКОЕ СПРАВОЧНОЕ РУКОВОДСТВО

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

ОПИСАНИЕ ПРИБОРА

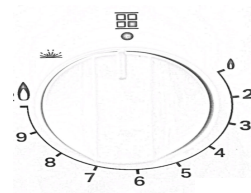
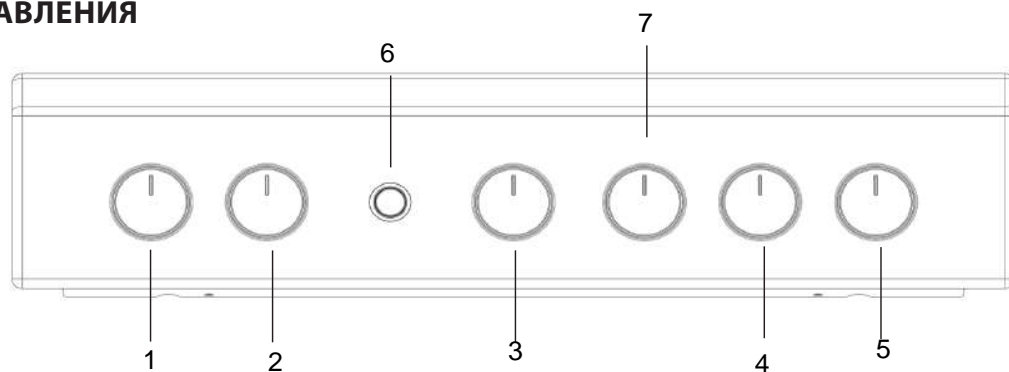


1. Стекла́нная крышка
2. Рабочая поверхность плиты
3. Газовые конфорки
4. Поддерживающая решетка для посуды
5. Панель управления

Позиции (уровни духовки)
Направляющие для решетки / противня (поддона)

- 6.5
- 7.4
- 8.3
- 9.2
- 10.1
11. Решетка духовки
12. Противень (поддон)
13. Регулируемые ножки

ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ



1. Рукоятка управления газовыми горелками рабочей поверхности плиты

2. Рукоятки управления газовыми горелками рабочей поверхности плиты

3. Рукоятка ТЕРМОСТАТА

4. Рукоятки управления газовыми горелками рабочей поверхности

5. Рукоятки управления газовыми горелками рабочей поверхности

6. ПОДСВЕТКА ДУХОВКИ

7. Ручка ТАЙМЕРА

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

Советы по установке

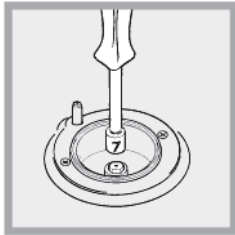
Настройка на различные типы газа

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

Настройка рабочей поверхности

Замена жиклеров верхних горелок:

- 1) снимите поддерживающие решетки для посуды и выньте горелку 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.

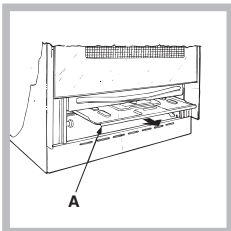
При использовании сжиженного газа регулировочный винт должен быть закручен по часовой стрелке полностью.

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

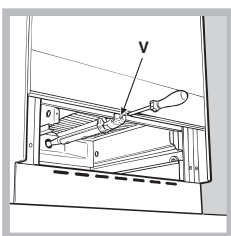
Для конфорок рабочей поверхности не требуется регулировка поступления воздуха.

Настройка газовой духовки на другой тип газа

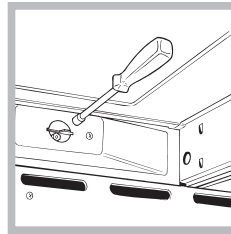
Замена жиклера горелки духовки:



- 1) откройте полностью дверцу духовки;
- 2) выдвиньте и снимите нижнюю панель (см. *рис.*);



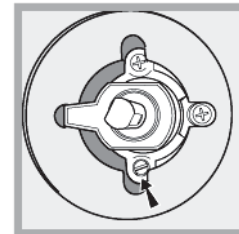
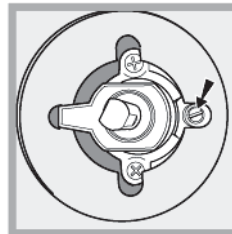
- 3) отверните винт «V» и снимите горелку (см. *рис.*);



- 4) специальным торцевым ключом для жиклеров или 7 мм торцевым ключом (см. *рис.*) отвинтите жиклер горелки духовки и замените его подходящим для нового типа газа (см. табл. *Характеристики горелок и жиклеров*).

Регулировка минимума для горелки духовки

1. Зажгите горелку (см. *Включение и использование*).
2. Поверните рукоятку и установите ее приблизительно на 10 минут в максимальное (MAX), а затем — в минимальное (MIN) положение.
3. Снимите рукоятку.
4. Винтом, расположенным с внешней стороны стержня регулятора, отрегулируйте пламя до малого, но устойчивого положения.

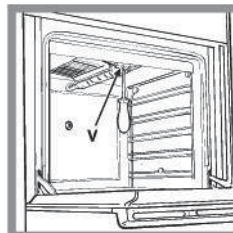


В случае использования природного газа регулировочный винт следует ослабить, отвернув его против часовой стрелки.

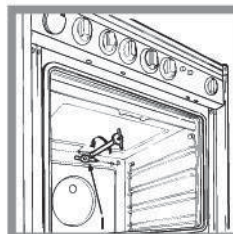
5. Удостоверьтесь, что при быстром повороте рукоятки от положения «MAX» к «MIN» и при открывании и закрывании дверцы пламя не гаснет

Настройка гриля

Замена жиклера горелки гриля:



- 1) отверните винт «V» и снимите горелку (см. *рис.*);



- 2) специальным торцевым ключом для жиклеров или 7 мм торцевым ключом (см. *рис.*) отвинтите жиклер горелки гриля и замените его подходящим для нового типа газа (см. табл. *Характеристики горелок и жиклеров*).

Будьте внимательны, чтобы не задеть контактные провода электронного зажигания и термпары безопасности.

Для горелок духовки и гриля не требуется регулировка поступления воздуха.

После настройки оборудования на другой тип газа старую наклейку замените на новую — с указанием типа используемого газа (наклейку можно приобрести в Авторизованном сервисном центре).

Если давление используемого газа отличается от рекомендуемого, на впускную трубу должен быть установлен подходящий регулятор давления (в соответствии с местными стандартами пользования газовой сетью).

Все операции по настройке газового оборудования должны производиться сертифицированным специалистом, имеющим лицензию газовой службы.

Перед первым использованием духовки ее следует очистить — см. инструкции в разд. «Обслуживание и уход».

Рекомендуем прочистить духовой шкаф перед началом его эксплуатации, следуя инструкциям, приведенным в параграфе «Обслуживание и уход».

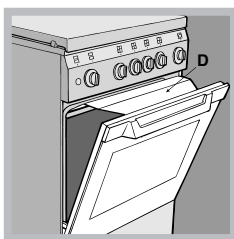
Гриль

Для зажигания поднесите к горелке гриля зажженную спичку или кухонную зажигалку, нажмите и одновременно поверните по часовой стрелке рукоятку ДУХОВКИ в положение □. Гриль позволяет обжаривать продукты и особенно подходит для приготовления ростбифа, жаркого, отбивных, жареных колбасок. Установите решетку на уровне 4 или 5 и противень для сбора жира на 1 уровне во избежание образования гари.

Гриль оснащен предохранительным устройством, поэтому необходимо держать рукоятку ДУХОВКИ нажатой примерно 6 секунд.

В случае внезапного гашения пламени выключите горелку и подождите примерно 1 минуту перед ее повторным включением гриля.

Когда вы используете гриль, необходимо оставить дверцу духового шкафа полу-открытой, установив между дверцей и панелью управления отражатель D (см. рисунок), препятствующий нагреванию рукояток.



После прокладки провода электропитания завинтите металлическую крышку тремя винтами.

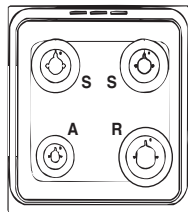
Характеристики горелок и жиклеров

Таблица 1

Горелка	Диаметр (мм)	Тепловая мощность кВт (р.с.с.*)		Сжиженный газ				Природный газ			
		Номинал.	Сокращ.	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
Духовка	-	2.80	1.0	46	80	204	200	119	267	132	257
Гриль ****	-	2.30	-	-	75	167	164	114	219	139	227
Давление подачи	Номинальное (мбар)					28-30	37		20		13
	Минимальное (мбар)					20	25		17		6,5
	Максимальное (мбар)					35	45		25		18

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

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



ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ	
Электрические параметры	см. таблицу тех. характеристик на оборудовании
Газовые горелки	могут быть адаптированы для любого типа газа, указанного в таблице тех. характеристик
EAC	
Импортер:	ООО "ВИРЛУП 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 "ВИРЛУП 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




Включение и эксплуатация

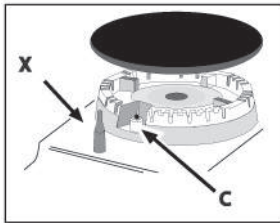
Использование рабочей поверхности


Зажигание газовых горелок

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

Чтобы зажечь одну из горелок на рабочей поверхности плиты:

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



В моделях, имеющих устройство электронного зажигания* (C), 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 (X), 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.

	Идеально подходит для шадящей готовки (например, риса, соусов, жаркого, рыбы) с жидкостями (водой, вином, мясным бульоном, молоком)
	Идеально подходит для тушения (в течение долгого времени) и загущения. Доведение пасты (макаронных изделий) до готовности с перемешиванием с другими ингредиентами до однородного состояния получившегося соуса.
	Идеально подходит для пассерования.
	Приготовление на среднем огне, обжаривание (Жаркое, бифштексы, эскалопы, рыбное филе, яичница.)
	Идеально подходит для приготовления на гриле и обжаривания, во время начала готовки, для глубокого обжаривания замороженных продуктов.
	Идеально подходит для быстрого увеличения температуры продуктов с целью быстрого кипячения воды или быстрого подогрева варочных жидкостей.

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».

Уменьшенная решетка (при наличии) должна использоваться только для вспомогательной горелки с посудой, диаметр 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 пластиковую пленку.


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

Индикатор термостата

Горящий индикатор показывает, что духовка нагревается. Индикатор погаснет, когда температура в духовке достигнет значения, установленного рукояткой термостата. С этого момента попеременное включение и выключение индикатора будет показывать, что в духовке поддерживается постоянная температура.

Освещение духовки

Освещение включается при установке рукоятки СЕЛЕКТОРА в любую позицию, отличную от «0».

Освещение остается включенным, пока работает духовка. При выборе рукояткой позиции  освещение будет включено без активирования нагревательных элементов.

* Только для некоторых модификаций моделей.

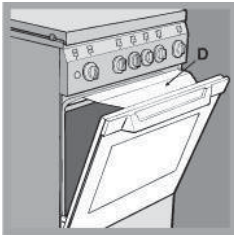
Регулировка температуры

Чтобы установить желаемую температуру, вращайте рукоятку управления духовкой против часовой стрелки. Значения температуры показаны на панели управления и могут варьироваться в диапазоне от 140 °C (MIN) до 250 °C (MAX).

При достижении заданной температуры термостат духовки будет поддерживать ее на постоянном уровне.

Горелка гриля оснащена устройством безопасности, поэтому рукоятку управления духовкой следует держать нажатой не менее 6 секунд,

Если пламя неожиданно погаснет, выключите горелку и подождите не менее 1 минуты, прежде чем снова зажигать ее.



Когда используете гриль, держите дверцу духовки открытой. Чтобы предохранить рукоятки от перегрева поместите защитный экран (дефлектор) D между дверцей и панелью управления (см. рис.).

Освещение духовки

Освещение духовки можно включить в любой момент нажатием соответствующей кнопки.

Отделение для хранения принадлежностей*

Под духовкой имеется отделение, в котором можно хранить сковороды и кухонные принадлежности. Кроме того, когда работает духовка, это отделение можно использовать для разогрева пищи. Отделение открывается на себя (рис.)

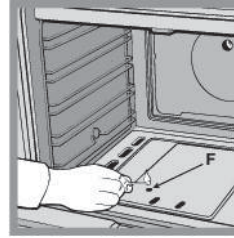
Осторожно: Не храните

в этом отделении воспламеняющиеся материалы.

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

никогда не используйте нижний отсек для хранения возгораемых предметов.

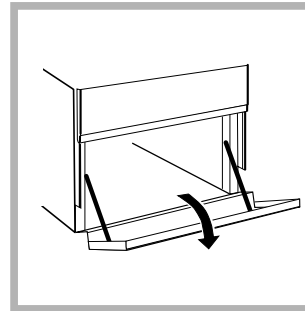
Включение духовки



Чтобы зажечь горелку духовки, поднесите горящую спичку или зажигалку к отверстию «F» (см. рис.), нажмите и поверните рукоятку управления духовкой против часовой стрелки в положение Max.

Если модель оснащена устройством электронного зажигания, нажмите кнопку электроподжига, обозначенного значком приготовления.

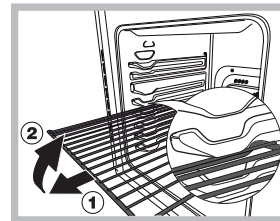
Нижний отсек



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

Не помещайте возгораемых предметов в нижний отсек.

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



ВНИМАНИЕ! Духовой шкаф комплектуется системой блокировки решеток, позволяющей вынимать их из духовки не полностью (1). Для полного вынимания решеток достаточно поднять их, как показано на схеме, взяв их за передний край, и потянуть на себя (2).

Вспомогательная таблица по приготовлению в духовке

Блюдо	Вес, кг	Уровень духовки снизу	Температура, °С	Время разогрева духовки, мин.	Время приготовления, мин
Макаронные изделия					
Лазанья	2,5	4	200-210	10	75-85
Каннелони	2,5	4	200	10	50-60
Запеканка из лапши	2,5	4	200	10	50-60
Мясо					
Телятина	1,5	3	200-210	10	95-100
Цыпленок	1,5	3	210-220	10	90-100
Утка	1,8	3	200	10	100-110
Кролик	2,0	3	200	10	70-80
Свинина	2,1	3	200	10	70-80
Баранина	1,8	3	200	10	100-105
Рыба					
Скумбрия	1,1	3	180-200	10	45-50
Зубатка	1,5	3	180-200	10	45-55
Форель в фольге	1,0	3	180-200	10	45-50
Пицца					
Неаполитанская пицца	1,0	4	210-220	15	20-25
Пироги					
Бисквиты / печенье	0,5	4	180	15	25-35
Торты	1,1	4	180	15	40-45
Несладкие пироги	1,0	4	180	15	50-55
Дрожжевые пироги	1,0	4	170	15	40-45
Блюда гриль (на решетке)					
Стейки из телятины	1	4		5	15-20
Отбивные котлеты	1,5	4		5	20
Гамбургеры	1	3		5	20-30
Скумбрия	1	4		5	15-20
Тосты	4 шт.	4		5	4-5
Блюда гриль с использованием вертела					
Телятина	1	-		5	70-80
Курица	2	-		5	70-80
Блюда гриль с использованием многшампурного вертела*					
Шашлыки из мяса	1	-		5	40-45
Шашлыки из овощей	0,8	-		5	25-30

* Только для некоторых модификаций моделей.

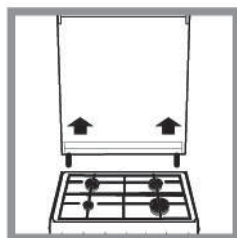
Экономия энергии и охрана окружающей среды

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

Отключение оборудования

Перед любыми работами по обслуживанию оборудования отключайте его от электросети.

Уход за крышкой плиты*



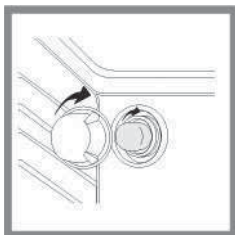
Крышку плиты следует очищать с помощью теплой воды, не используйте абразивные средства. Чтобы очистить площадь за рабочей поверхностью плиты, снимите крышку — откройте ее полностью и потяните вверх (см. рис.).

Проверка уплотнителей

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

Замена лампы освещения

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



Помощь

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

Сообщите в Авторизованный сервисный центр:

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

Техническое обслуживание

При обращении в Центр Технического Обслуживания необходимо сообщить:

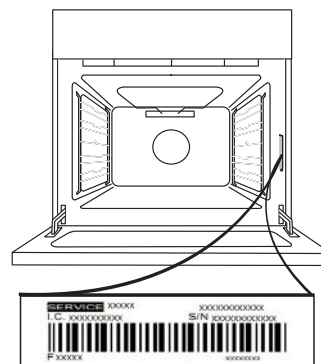
- модель изделия (Мод.)
- номер тех. паспорта (серийный №)

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

СЕРВИС

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

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

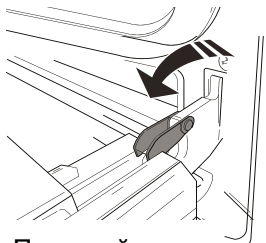


Примечание: В случае необходимости ремонта обращайтесь в авторизованный сервисный центр. Это гарантирует использование фирменных запчастей и правильное выполнение ремонта.

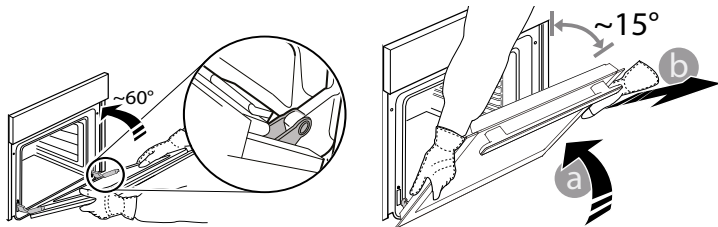
Более подробная информация о гарантии содержится в прилагаемом гарантийном талоне.

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.

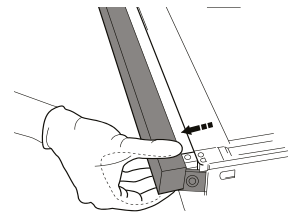
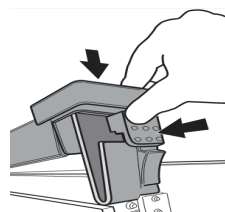
3. Для установки дверцы поднесите ее к духовке, совместите крюки петель с гнездами и вставьте верхние части петель в гнезда.

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.

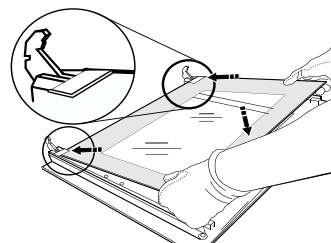
CLICK & CLEAN - ОЧИСТКА СТЕКЛА

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.

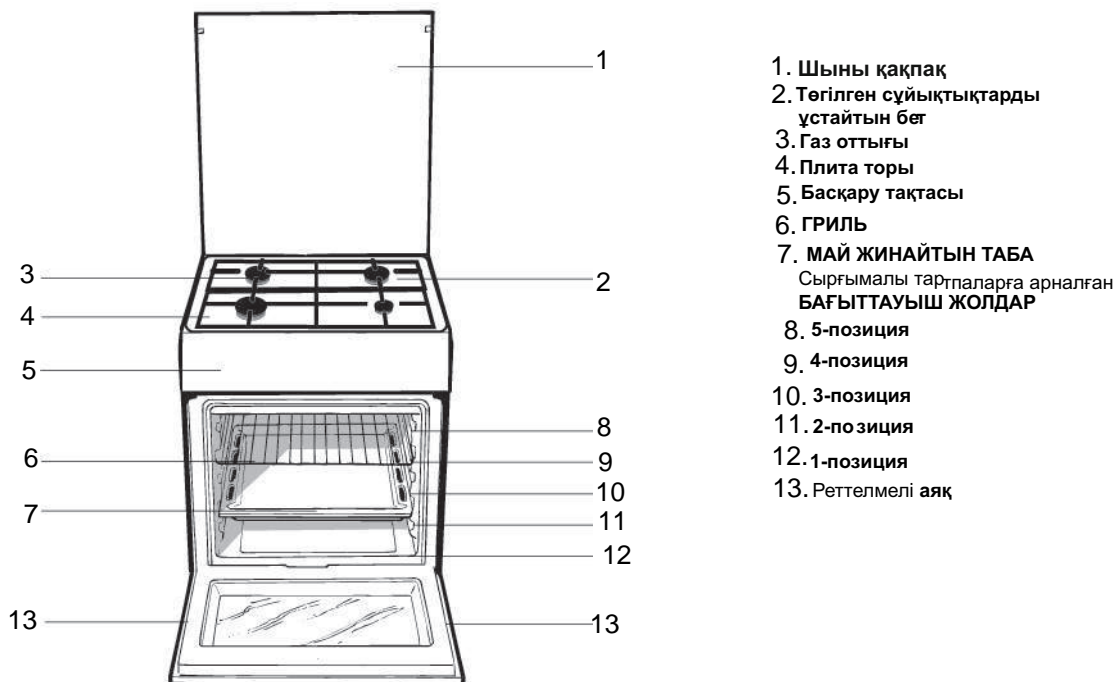


4. Зафиксируйте верхний край: Щелчок означает правильную установку. Перед установкой дверцы проверьте целостность уплотнения.

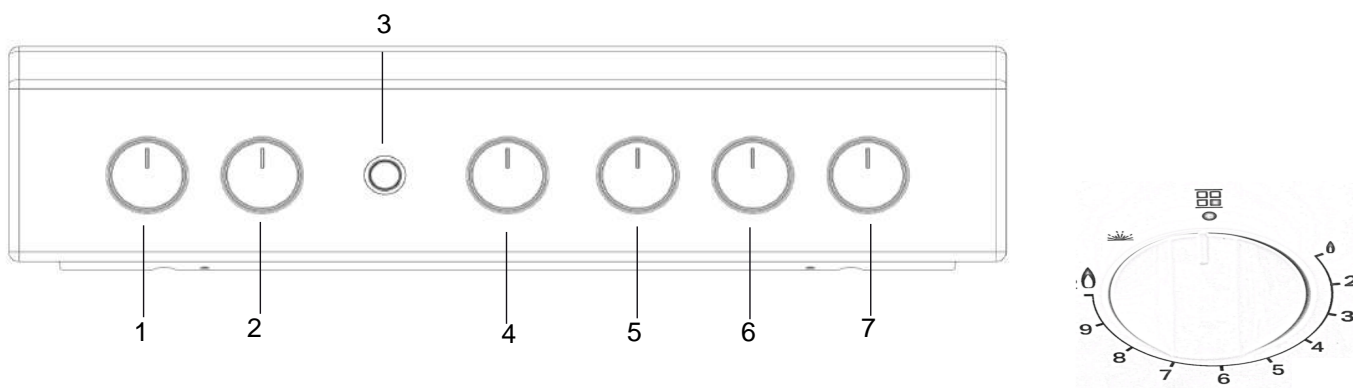
KZ АНЫҚТАМАЛЫҚ НҰСҚАУЛЫҚ

! Аспапты пайдалану алдында Денсаулық пен Қауіпсіздік нұсқаулығын мұқият оқыңыз.

ӨНІМ СИПАТТАМАСЫ



БАСҚАРУ ПАНЕЛІ



1. Плита **ОТТЫҒЫН** басқару тұтқалары
2. Плита **ОТТЫҒЫН** басқару тұтқалары
3. Пеш пен грильді
4. **ТЕРМОСТАТ** тұтқасы
5. Таймер
6. Плита **ОТТЫҒЫН** басқару тұтқалары
7. Плита **ОТТЫҒЫН** басқару тұтқалары

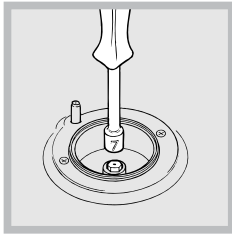
1		Тұздықтар қосып пісіргенге аса қолайлы.
2		Сұйықтықтар: (су, шарап, сорпа, сүт) қосып, баяу пісіргенге аса қолайлы (мәселен: күріш, тұздықтар, қуырдақ, балық).
3		Тамақты бұқтырғанға, пісіргенге (ұзақ уақытқа) және қоюлатқанға аса қолайлы. Кілегейлі паста.
4		Тамақты қайната отырып, қуырып пісіргенге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

Орнату жөніндегі кеңестер

Плитаны сәйкестендіру

Плита оттықтарының форсункаларын ауыстыру:

1. Плита торларын алып, оттықтарды тіректерінен сырғытып шығарыңыз.



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

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

Плита оттықтарының ең төменгі параметрін реттеу:

1. Тұтқаны ең төменгі позицияға бұрыңыз.

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

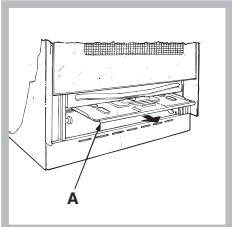
Құрылғы сұйық газ көзіне жалғанған болса, реттеу бұрандасы мүмкін болғанша мықты бекітілуі керек.

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

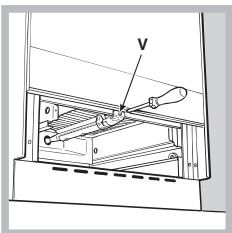
Плита оттықтары үшін негізгі ауаны реттеу қажет емес.

Пешті баптандыру

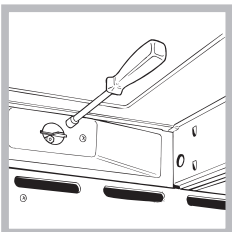
Пештің оттығының форсункасын ауыстыру:



1. «V» бұрандаларын босатқаннан кейін пеш оттығын шешіп алыңыз (суретті қараңыз). Пеш есігін шешіп алсаңыз, бұл әрекеттерді орындау жеңілдірек болады.



2. Форсунканы арнайы форсунка кеспелтек кілтімен (суретті қараңыз) немесе 7 мм кеспелтек кілтімен бұрап шешіп алыңыз және оны жаңа газ түріне сәйкес келетін жаңа форсункамен ауыстырыңыз (қараңыз Оттық пен форсункалар сипаттарының кестесі).



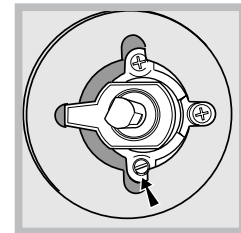
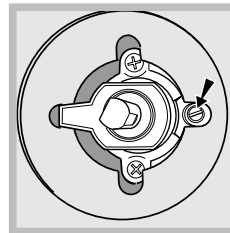
Газ пешінің оттығының ең төмен параметрін реттеу:

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

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

3. Тұтқаны алып тастаңыз.

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

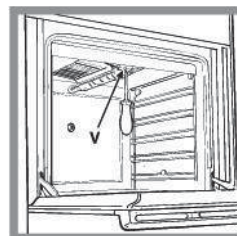


5. Тұтқаны «Ең жоғары» позициядан «Ең төмен» позицияға тез бұрыңыз немесе пеш есігін ашып, жабыңыз, бірақ оттық өшіп қалмайтынына көз жеткізіңіз.

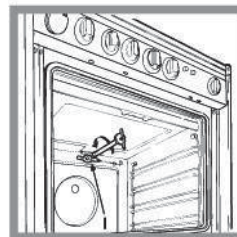
Пешті алғаш рет қолданбас бұрын «Күтім және техникалық қызмет көрсету» бөлімінде берілген нұсқауларға сәйкес оны тазалап алған жөн.

Настройка гриля

Замена жиклера горелки гриля:



1) отверните винт «V» и снимите горелку (см. рис.);



2) специальным торцевым ключом для жиклеров или 7 мм торцевым ключом (см. рис.) отвинтите жиклер горелки гриля и замените его подходящим для нового типа газа (см. табл. Характеристики горелок и жиклеров).



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

Оттық пен форсункалар сипаттарының кестесі

1-кесте				Сұйық газ				Табиғи газ			
Оттық	Диаметр (мм)	Жылу қуаты, кВт (р.с.с.*)		Айналып өту 1/100 (мм)	Форсунка 1/100 (мм)	Ағым* г/сағ		Форсунка 1/100 (мм)	Ағым* л/сағ	Форсунка 1/100 (мм)	Ағым* л/сағ
		Номиналды	Азайтылған			***	**				
Жылдам (үлкен)(R)	100	3.00	0.7	41	87	218	214	128	286	145	286
Жартылай жылдам (орташа)(S)	75	1.90	0.4	30	69	138	136	104	181	115	181
Қосымша (кіші)(A)	51	1.00	0.4	30	50	73	71	78	95	85	95
Пеш	-	2,80	1.0	46	80	204	200	119	267	132	257
Гриль ****	-	2,30	-	-	75	167	164	114	219	139	227
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 және 1013 мбарр жағдайында – құрғақ газ

** Пропан P.C.S. = 50,37 МДж/кг

*** Бутан
Табиғи

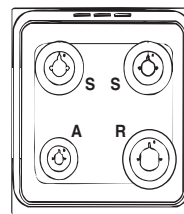
P.C.S. = 49,47 МДж/кг
P.C.S. = 37,78 МДж/м³

ТЕХНИКАЛЫҚ ДЕРЕКТЕР

Оттықтар

қайырма ішінде немесе пеш бөлігін ашқанда пештің ішіндегі сол жақ қабырғада орналасқан деректер кестесінде көрсетілген кез келген газ түрімен қолдану үшін баптандыруға болады

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



Қосу және пайдалану

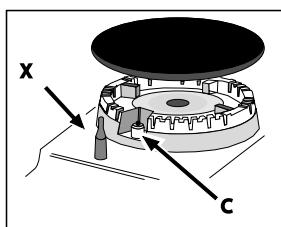
Плитаны қолдану

Оттықтарды жағу

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

Плитадағы оттықтардың бірін жағу үшін:

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



Құрылғы электрондық жағу құралымен* (C)

жабдықталған болса, ☆ таңбасымен белгіленген тұтату түймесін басыңыз, одан кейін ОТТЫҚ тұтқасын басып, оны оттық жанғанша

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 сақтандырғышпен (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.

Деңгейлерге сай жалынды реттеу

	Сұйықтықтармен (су, шарап, сорпа, сүт) бірге жұмсақ әзірлеу үшін тамаша (мысалы, күріш, соустар, қуырдақтар, балық).
	Бұқтыру (ұзақ уақыт бойы) және қалыңдату үшін тамаша. Макаронға қаймақ қосу,
	Бұқтыру үшін тамаша.
	Жоғары жалында әзірлеу және қызарту (қуырдақ, стейктер, эскалоптар, балық сүбелері, қуырылған жұмыртқалар)
	Гриль жасау және қызарту, әзірлеуді бастау, қатты қатырылған өнімдерді қуыру үшін тамаша.
	Тамақ температурасын су жағдайында тез қайнауға дейін жылдам арттыру немесе әзірлеу сұйықтықтарын жылдам қыздыру үшін тамаша.

* Тек белгілі үлгілерде болады.

Оттықтарды пайдалану бойынша кеңестер

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

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

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

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

Пешті қолдану

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

Өнімді пайдаланбас бұрын құрылғының бүйірлеріндегі барлық пластикалық үлдірлерді алып тастаңыз.

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

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

Температураны реттеу

Қажетті пісіру температурасын орнату үшін ПЕШТІ басқару тұтқасын сағат тіліне қарсы бағытта бұрыңыз. Температуралар басқару тақтасында көрсетіледі және «Ең төмен» (140°C) мен «Ең жоғары» (250°C) арасында болуы мүмкін. Орнатылған температураға жеткеннен кейін пеш термостаттың көмегімен оны бір қалыпта ұстайды.

Төменгі бөлім

Бөлімнің (бар болған жағдайда) ішкі беттері қызуы мүмкін. Пеш астындағы бөлімге жанғыш заттарды қоймаңыз.

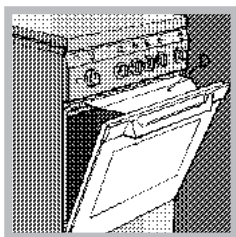
Гриль

Грильді жағу үшін жалынды немесе газ шақпағын оттыққа жақындатыңыз, одан кейін ПЕШТІ басқару тұтқасын басып, оны □ позициясына жеткенше сағат тіліне қарсы бағытта бұрыңыз. Гриль тағамның бетін біркелкі қызартуға мүмкіндік береді және әсіресе қуырылған тағамдар, шницель мен сосискалар үшін қолайлы. Тартпаны 4- немесе 5-позицияға қойыңыз және майды жинау әрі түтін түзілуін болдырмау үшін 1-позицияға тұтқалы табаны қойыңыз.

Гриль сақтандырғышпен жабдықталған, сондықтан ПЕШТІ басқару тұтқасын шамамен 6 секунд басып, ұстап тұру керек.



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

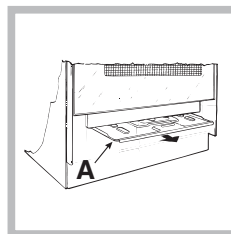
Грильді пайдаланған кезде тұтқалар қызып кетпеуі үшін есік пен басқару тақтасының арасына (суретті қараңыз) «D» шағылдырғышын салып, есікті сәл ашып қою керек.



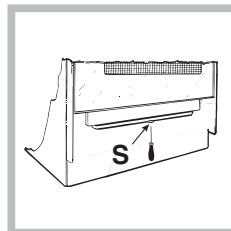
Таймер

Таймерді іске қосу үшін төмендегі әрекеттерді орындаңыз:

1. Сигналды орнату үшін ТАЙМЕР тұтқасын сағат тілі бағытымен  бір толық айналымға бұрыңыз.
2. Қажетті уақыт ұзақтығын орнату үшін ТАЙМЕР тұтқасын сағат тіліне қарсы бағытта  бұрыңыз.

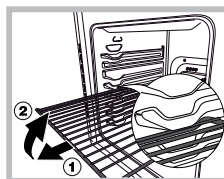


Газ пеш модельдерінде төменгі бөлімді оттық шығарған қызудан қорғайтын сырғытпалы «А» қорғау қабаты бар (суретті қараңыз).



Сырғытпалы қорғауды алып тастау үшін «S» бұрандасын шешіп алыңыз (суретті қараңыз). Оны орнына қою үшін «S» бұрандасының көмегімен орнына бекітіңіз.

Пешті пайдаланбас бұрын сырғытпалы қорғау дұрыс бекітілгеніне көз жеткізіңіз.

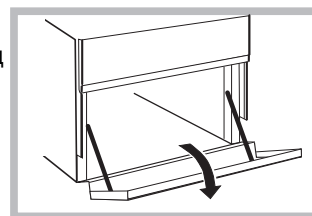


ЕСКЕРТУ! Пеш тартпаларды алып шығуға арналған және пештен шығып кетуіне жол бермейтін шектегіш жүйемен жабдықталған. (1) Сызбада көрсетілгендей, толығымен шығарып алу

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

Төменгі бөлім

Пештің астында пештің керек-жарақтары мен терең ыдыстарды сақтау үшін қолдануға болатын бөлім бар. Есікті ашу үшін оны төмен қарай тартыңыз (суретті қараңыз).



! Пеш астындағы бөлімге жанғыш заттарды қоймаңыз.
! Бөлімнің (бар болған жағдайда) ішкі беттері қызуы

Пеште тағам пісіру бойынша кеңестер кестесі

Дайындалатын тағам	Салмағы (кг)	Төменнен санағанда сәрелердің пісіру позициясы	Температура (°C)	Алдын ала қыздыру уақыты (мин)	Пісіру уақыты (мин)
Паста					
Лазанья	2.5	4	200-210	10	75-85
Ет қосылған қамыр түтіктері	2.5	4	200	10	50-60
Гратин паста пісірмелері	2.5	4	200	10	50-60
Ет					
Бұзау еті	1.5	3	200-210	10	95-100
Тауық	1.5	3	210-220	10	90-100
Үйрек	1.8	3	200	10	100-110
Қоян	2.0	3	200	10	70-80
Шошқа еті	2.1	3	200	10	70-80
Жас қой еті	1.8	3	200	10	100-105
Балық					
Макрель	1.1	3	180-200	10	45-50
Зубан	1.5	3	180-200	10	45-55
Қағазда пісірілген бақтақ	1.0	3	180-200	10	45-50
Пицца					
Наполитана	1.0	4	210-220	15	20-25
Көкс					
Печеньелер	0.5	4	180	15	25-35
Бәліш	1.1	4	180	15	40-45
Хош иісті бәліш	1.0	4	180	15	50-55
Көтерілген торттар	1.0	4	170	15	40-45
Гриль пісіру					
Бұзау етінен пісірілген стейктер	1	4		5	15-20
Котлет	1,5	4		5	20
Гамбургер	1	3		5	20-30
Скумбрия	1	4		5	15-20
Қызартылған нан мен бутерброд	№ ° 4	4		5	4-5
Гриль-бар көмегімен гриль пісіру					
Гриль істігінде пісірілген бұзау еті	1	-		5	70-80
Гриль істігінде пісірілген тауық еті	2	-		5	70-80
Бірнеше істікті гриль-бармен гриль пісіру (тек кейбір модельдерде)					
Ет кебабтары	1,0	-		5	40-45
Көкөніс кебабтары	0,8	-		5	25-30

Ескертпе: пісіру уақыттары шамалап берілген және оларды жеке қалауға қарай өзгертуге болады. Грильді пайдаланып тағам дайындаған кезде, тұтқалы таба пештің түбінен санағанда бірінші тартпада орналастырылуы тиіс.

Қоршаған ортаны сақтау және қорғау

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

Құрылғыны өшіру

Кез келген бір жұмысты бастамастан бұрын құрылғыны тоқтан ажыратыңыз.

Пеш тығыздағыштарын тексеру

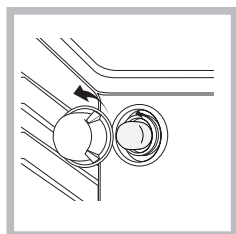
Пештегі есік тығыздағыштарын жиі тексеріп тұрыңыз. Егер тығыздағыштар зақымдалған болса, жақын жердегі Өкілетті сатудан кейін қызмет көрсету орталығына хабарласыңыз. Тығыздағыштар ауыстырылғанға дейін пешті пайдаланбауды ұсынамыз.

Газ шүмегіне техникалық қызмет көрсету

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

Бұл процедураны өндіруші өкілет берген білікті маман орындауы тиіс.

Пеш шамын ауыстыру



1. Пешті тоқтан ажыратқаннан кейін шам ұясын жауып тұрған шыны қақпақты шешіп алыңыз (суретті қараңыз).

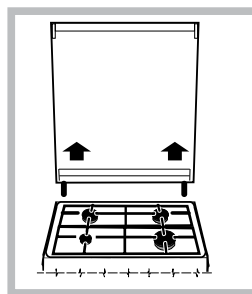
2. Шамды алып, оны сондай басқа шаммен ауыстырыңыз: кернеуі 230 В, қуаты 25 Вт,

цоколі Е 14.

3. Қақпақты орнына қойып, пешті тоққа қайтадан қосыңыз.

Пеш шамын бөлмені жарықтандыру үшін қолданбаңыз.

Қақпақ



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

Оттықтар жанып тұрған кезде немесе әлі ыстық болғанда қақпақты жаппаңыз.

Көмек

Келесі мәліметтерді оңай жерде ұстаңыз:

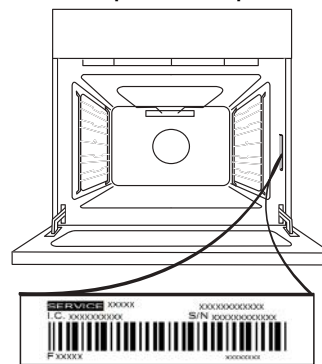
- Құрылғының моделі (Мод.).
- Сериялық нөмірі (С/н).

Бұл ақпарат құрылғыда орнатылған деректеме кестесінде немесе орамадан табылуы мүмкін.

КЕПІЛДІК БОЙЫНША ҚЫЗМЕТ КӨРСЕТУ

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

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

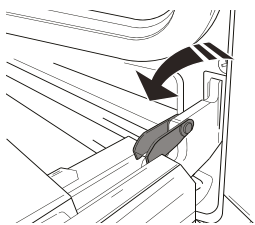


Ескеріңіз: Егер жөндеу қажет болса, түпнұсқалы қосалқы бөлшектерді пайдаланатын және жөндеуді дұрыс орындайтын өкілетті қызмет көрсету орталығына хабарласыңыз.

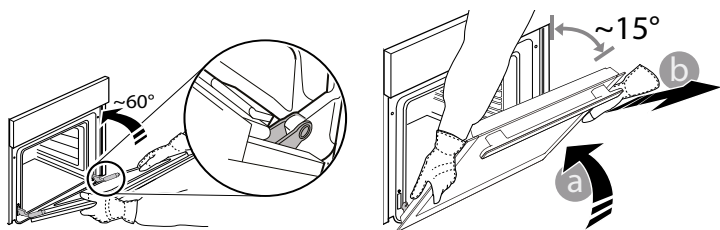
Кепілдік туралы толығырақ ақпарат алу үшін ішіне салынған кепілдік кітапшасын оқыңыз.

ЕСІКТІ АЛУ ЖӘНЕ ҚАЙТА ОРНАТУ

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



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



Есікті жұмсақ бетке салып, бір жаққа орнатыңыз.

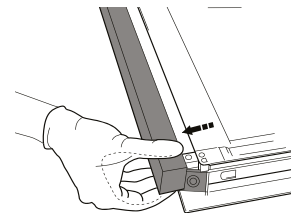
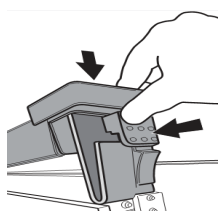
3. Есікті пешке қарай жылжытып, ілгектерді ұяшықтарына сәйкестендіріп, жоғарғы бөлігін ойықтарына бекітіп қайта орнатыңыз.

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

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

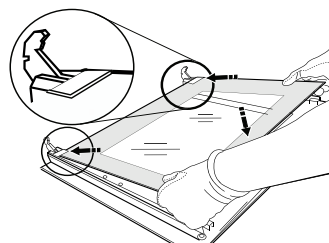
CLICK & CLEAN - ӘЙНЕКТІ ТАЗАЛАУ

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



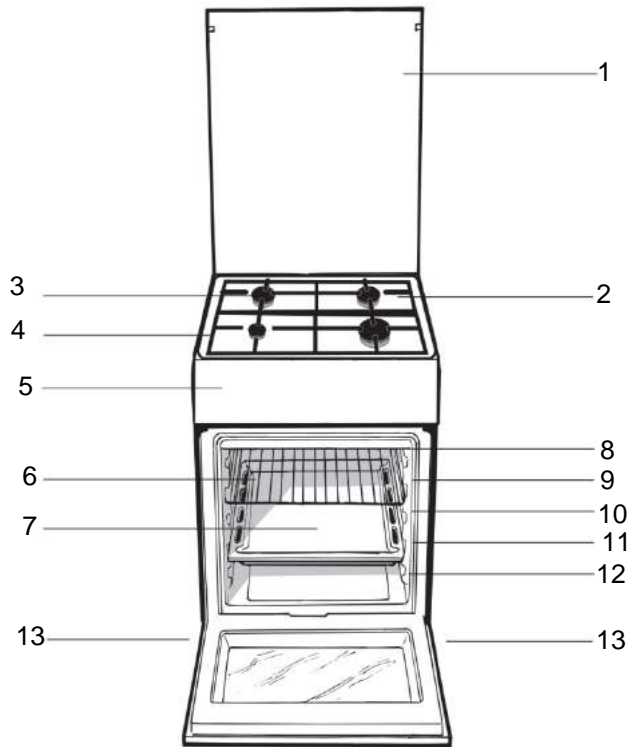
2. Ішкі әйнекті екі қолыңызбен көтеріп, мықтап ұстаңыз, оны шығарып алыңыз да, тазаламас бұрын жұмсақ бетке қойыңыз.

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



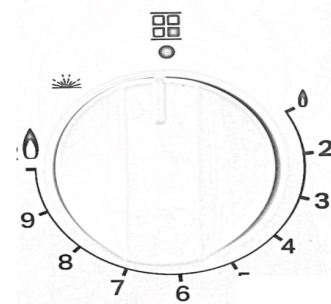
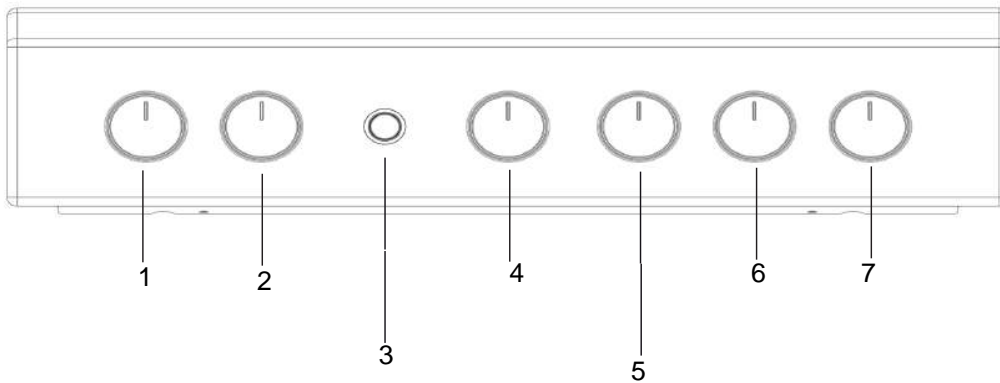
4. Жоғарғы жиекті қайта бекітіңіз: сырт еткен дыбыс дұрыс орналасқанның белгісі. Есікті қайта бекітпес бұрын мөрдің қорғалғанына көз жеткізіңіз.

Սարքավորման- նկարագիրը



1. Ասանե ետհանի
2. Պահող մակերես՝ ցայտերի համար
3. Գազի այրիչ
4. Ջեռոցի ցանց
5. Վերահսկողության վահանակ
6. ԳՐԻՎ
7. ԿԱԹԻՎԱԹԻՆ ՄԿՈՒՏԵՂ
- ԳՎԱՆՎԱԿՆԵՐ՝ սանոյ դարակների համար
8. 5°-րդ դիրք
9. 4 -ոս ռոտ
10. 3°-րդ դիրք
11. 2°-րդ դիրք
12. 1 -ին ռոտ
13. Կարգավորման ստիկ

Վերահսկողության վահանակ



1. Սալօջախի այրիչի վերահսկողության կոճակներ
2. Սալօջախի այրիչի վերահսկողության կոճակներ
3. ԳԱԶՕՋԱՆԻՂՈՒԹՍ
4. ՋԵՐՄԱՍԻՃԱՆԻ կոճակ
5. ԺԱՄԱՆԱԿԱԶԱՓԻՎոճակ
6. Սալօջախի այրիչի վերահսկողության կոճակներ
7. Սալօջախի այրիչի վերահսկողության կոճակներ

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

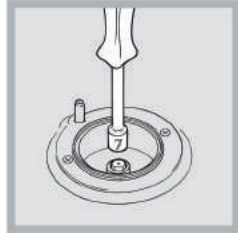
Տեղադրման խորհուրդներ

Հարմարեցրե՛ք և՛ գազի տարբեր տեսակներին՝ Գազի դեֆլյուտ տեսակից բացի, սարքավորումը կարող է՛ հարմարեցնել նաև գազի այլ տեսակի հետ (սա՞նժվում է՞ կախարիչի վրա՝ առկա տեխնիկական պիտակին):

Ջեռոցի կարգավորում

Գլխիկների փոխարինում՝ ջեռոցի այրիչների համար:

1. Հանե՛ք ջեռոցի ցանցերը և այրիչները սահեցնելով հանե՛ք տեղերից:



2. Գլխիկները հանե՛ք՝ օգտագործելով 7 մմ-ոց մանեկի՝ պտուտակաբանալի (տե՛ս նկարը), և՛ փոխարինե՛ք դրանք գազի նոր տեսակի համար նախատեսված գլխիկներով (տե՛ս այրիչի և՛ գլխիկի մասնագրերի՝ աղյուսակը):

3. Փոխե՛ք բոլոր բաղադրիչները՝ հետևելով վերը նշված հրահանգների՝

հակառակ կատարմանը:

Ջեռոցի այրիչները կարգավորում. ճնշված գազում սահմանում.

1. Ծորակը պտտե՛ք դեպի՝ ճնշված գազում դիրքը:

2. Հանե՛ք կոճակը և՛ կարգավորե՛ք կարգավորման պտուտակը, որը տեղադրված է ծորակի ներքինի ներսում կամ կողքին, մինչև՝ որ կրակը լինի փոքր, բայց կայուն:

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

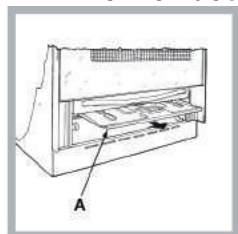
3. Մինչ՝ այրիչը վառվում է, արագ փոխե՛ք կոճակի դիրքը՝ ճնշված գազից մինչև՝ առավելագույն և՛ հակառակը մի քանի՝ անգամ՝ այդպիսով՝ ստուգելով արդյո՞ք կրակը չի՛ մարում:

Ջեռոցի այրիչները չեն՝ պահանջում օդի առաջնային կարգավորում:

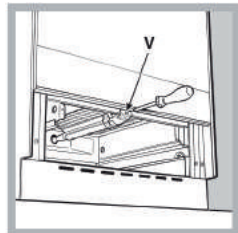
Հարմարացնել վառարանը

Փոխե՛ք վառարանի այրիչի ծորակը

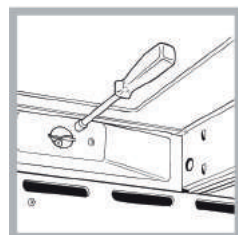
1. Հանե՛ք վառարանի խցիկը:



2. Սահեցնելով հանե՛ք A՝ պաշտպանության վահանակը (տե՛ս դիագրամը):



3. Հեռացրե՛ք վառարանի այրիչը V՝ պտուտակների հանելուց հետո (տե՛ս նկարը): Ամբողջ գործողությունը ավելի հեշտ՝ կիրականացվի, եթե՛ վառարանի դուռը՝ հանվի:



4. Հանե՛ք գլխիկը՝ կիրառելով գլխիկի մանեկի՝ հատուկ պտուտակաբանալի (տե՛ս նկարը)՝ կամ 7 մմ-ոց մանեկի՝ պտուտակաբանալի, և՛ փոխարինե՛ք դրանք գազի նոր տեսակի համար նախատեսված գլխիկներով (տե՛ս այրիչի և՛ գլխիկի մասնագրերի՝ աղյուսակը):

Կարգավորել գազով վառարանի այրիչների նվազագույն՝ կարգավորումները՝

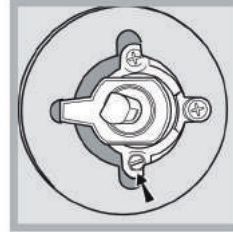
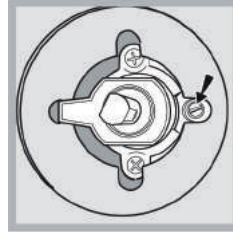
1. Վառել՝ այրիչը (տե՛ս Մեկնարկի՝ Օգտագործում):

2. Պտտե՛ք կոճակը՝ ճնշված գազում՝ դիրքով (ՆՎՋ.)՝ առավելագույն՝ դիրքում (ԱՌՎՂ.)՝ մոտ 10՝ րոպե լինելուց հետո:

3. Հանե՛ք կոճակը:

4. Ջգե՛ք կամ՝ քուլացրե՛ք կարգավորիչ՝ պտուտակները՝ ջերմաստիճանի ներդիրի՝ արտաքին կողմում (տե՛ս նկարը)՝ մինչև, որ կրակը՝ փոքր, բայց կայուն լինի:

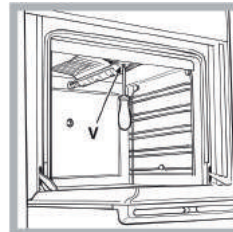
Եթե՛ սարքը միացված է հեղուկ գազին, կարգավորիչ՝ պտուտակը՝ պետք է՝ ամրացնել հնարավորինս՝ ամուր:



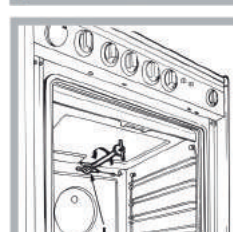
5. Արագ պտտե՛ք կոճակը ԱՌՎՂ. դիրքից՝ ՆՎՋ. դիրքի վրա՝ կամ բացե՛ք և՛ փակե՛ք վառարանի դուռը՝ համոզվելով, որ՝ այրիչը չի՛ մարել:

Հարմարացնել խորովիչը

Փոխե՛ք խորովիչում այրիչի ծորակը



1. Հեռացրե՛ք վառարանի այրիչը՝ V՝ պտուտակների հանելուց հետո (տե՛ս նկարը):



2. Հանե՛ք գլխիկը՝ կիրառելով գլխիկի մանեկի՝ հատուկ պտուտակաբանալի (տե՛ս նկարը)՝ կամ ցանկալի՝ 7 մմ-ոց մանեկի՝ պտուտակաբանալի, և՛ փոխարինե՛ք դրանք գազի նոր տեսակի համար նախատեսված գլխիկներով (տե՛ս այրիչի և՛ գլխիկի մասնագրերի՝ աղյուսակը):

Ջգուճացե՛ք կայծի խորացակի լարերից՝ և՛ ջերմաստիճանի խորովիչներից:

Վառարանի և՛ խորովիչում այրիչները չեն՝ պահանջում օդի՝ առաջնային կարգավորում:

Սարքավորումը կարգավորելուց հետո, քանի որ այն կարող է՝ օգտագործվել գազի՝ այլ տեսակով, հին տեխնիկական պտուտակ փոխարինե՛ք նորով, որը համապատասխանում է՝ գազի նոր տեսակին (պիտակները կարող է՛ն՝ ձեռք բերել լիազորված տեխնիկական սպասարկման կենտրոններից):

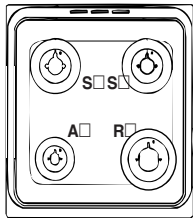
! Եթե՛ օգտագործվող գազի ճնշումը տարբերվում է (կամ մի փոքր է՝ տարբերվում)՝ առաջարկվող ճնշումից, անհրաժեշտ է՝ ներհուս՝ փոզարկելի՛ն համապատասխան ճնշման կարգավորիչ տեղադրել՝ համաձայն՝ ընթացիկ կանոնակարգերի, որոնք՝ առկա վում են՝

<<ուղղորդված գազի կարգավորիչներին>>:

Այրիչի-և-գլխիկի-մասնագրերի-աղյուսակ

1-ին ^o աղյուսակ		Հեղուկ ^o գազ						Բնական ^o գազ			
Այրիչ	Տրամագիծ (ՄՄ)	Ջերմային ^o էներգիա կՎտ ^o (p.c.s.*)		Շրջանցիկ ^o 1/100 (ՄՄ)	Ծորակ ^o 1/100 (ՄՄ)	Հոսք [*] գ/ժ		Ծորակ ^o 1/100 (ՄՄ)	Հոսք [*] գ/ժ	Ծորակ ^o 1/100 (ՄՄ)	Հոսք [*] գ/ժ
		Անվտանգ	Կրճատված			***	**				
Արագ (Մեծ)(Ա)	100	3,00	0,7	41	87	218	214	128	286	145	286
Կիտարագ (Միջին)(Կ)	75	1,90	0,4	30	69	138	136	104	181	115	181
Օժանդակ (Փոքր)(Լ)	51	1,00	0,4	30	50	73	71	78	95	85	95
Վառարան	—	2,80	1,0	46	80	204	200	119	267	132	257
Խորավել	—	2,30	—	—	75	167	164	114	219	139	227
Մատակարարում ձևումներ	Անվտանգ (մբար)					28-30	37	20		13	
	Նվազագույն (մբար)					20	25	17		6,5	
	Առավելագույն (մբար)					35	45	25		18	

Առաջարկում ենք մաքրել վառարանը նախքան այն առաջին անգամ օգտագործելը՝ հետևելով «Նախնական սպասարկում» բաժնում ներկայացված հրահանգներին:



ՏԵԽՆԻԿԱԿԱՆ ՏՎՅԱԼՆԵՐ	
Էներգիայի մատակարարման շարունակ	Տես տեխնիկական օձյալների տախտակը հանախականությամբ
Այրիչները	կարող են հարմարեցնել գազի ցանկացած տեսակի նետ, որը ցուցադրված է տեխնիկական օձյալների տախտակին, այն գտնվում է կավույրի ներսում կամ երևում է լցիկը բացելու պես՝ ձախկողմյան պատին:

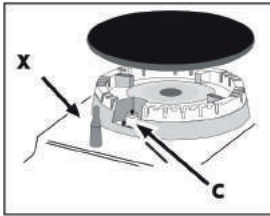
Մեկնարկ և օգտագործում

Ձեռքի օգտագործում

Այրիչների լուսավորում

Յուրաքանչյուր այրիչի գլխիկի համար կա մեկ օգտագործման օրակ, որը ցույց է տալիս համապատասխան այրիչի բոցի ուժը: Ձեռքի այրիչներից որևէ մեկը լուսավորելու համար:

1. Գրակը կամ գազի վառիչը մոտեցրեք այրիչին:
2. Սեղմեք այրիչի կոճակը և պտտեք այն՝ սլաքի հակառակ ուղղությամբ, այնպես որ այն ցույց տա առավելագույն կրակի մակարդակը **▲**:
3. Կարգավորեք կրակի ինտենսիվությունը՝ ցանկալի մակարդակով՝ պտտելով այրիչի կոճակը սլաքի հակառակ ուղղությամբ: Սա կարող է լինել նվազագույն սահմանումը **▲**, առավելագույն սահմանումը **▲** կամ ցանկացած դիրք՝ երկուսի միջև:



Եթե սարքավորումը միացված է էլեկտրական այրվող սարքին* (տե՛ս նկարը), սեղմեք այնպիսի կոճակը, որը նշված է նշանով **★**, ապա սեղմած պահեք ԱՅԲԻԶԻ կոճակը՝ դեպի ցած և պտտեք այն ժամսլաքի հակառակ ուղղությամբ՝ դեպի

առավելագույն բոցի կարգավորում մինչև այրիչը վառվի: Մի քանի մոդելներ հագեցած են այրիչ սարքով, որը ներկառուցված է կոճակի մեջ, այս դեպքում էլեկտրական այրիչ սարքավորումը* առկա է (C), բայց այրիչ կոճակը ոչ: Պարզապես սեղմեք ԱՅԲԻԶԻ կոճակը և պտտեք այն ժամսլաքի հակառակ ուղղությամբ՝ այնպես, որ ցույց տա առավելագույն բոցի կարգավորումը մինչև այրիչը վառվի: Այրիչը կարող է մարել, եթե կոճակը բաց է թողնվում: Եթե այդպես չլինի, ապա կրկնեք գործողությունը՝ երկար ժամանակ կոճակը ներքև պահած:

Եթե բոցը պատահաբար մարի, անջատեք այրիչը և սպասեք՝ առնվազն 1 րոպե, իսկ հետո փորձեք նորից վառել այն: Եթե սարքավորումը հագեցած է կրակի խափանման անվտանգության սարքով* (C), սեղմեք և պահեք այրիչի կոճակը մոտավորապես 2-3 վայրկյան՝ կրակը վառ պահելու և սարքն ակտիվացնելու համար: Այրիչն անջատելու համար, պտտեք կոճակը մինչև այն հասնի դադարի դիրքի*:

	Իդեալական է հեղուկով (ջուր, գինի, արգանակ, կար)՝ նուրբ պարաստման համար (օրինակ՝ բրինձ, սոսուսներ, տապակներ, ձուկ):
	Իդեալական է շագանակաբույս, չիլի, (երկար ժամանակ) և քանձրահալու համար: Սերուցային մակարոնեղեն,
	Իդեալական է տապակելու համար:
	Բարձր կրակի վրա պտտարտելու և կարմրացնելու համար (տապակ, սրբեք, չիկոլոտ, ձկան ֆիլե, եփած ձու):
	Իդեալական է խորովելու, կարմրացնելու, չիլի, խոր սոսուցակալած մրբները տապակելու համար:
	Իդեալական է ջերմաստիճանի բարձրացման և նորից մրբեքի արագ եռացնելու համար՝ ջրի կամ հեղուկով կերակուրների արագ տաքացման դեպքում:

Գործնական խորհուրդներ՝ այրիչներն օգտագործելու վերաբերյալ

Այրիչներն ավելի արդյունավետ օգտագործելու և գազի սպառումը խնայելու համար, խորհուրդ է տրվում օգտագործել միայն հարթ հատակով և կափարիչով թավաներ: Իրանց պետք է նաև համապատասխանեցնել այրիչի չափին:

Այրիչ	Թխահոսքային պարագաների տրամագիծ (սմ)
Արագ (Ա)	24-26
Կիսարագ (Կ)	16-20
Լրացուցիչ (Լ)	10-14

Այրիչի տեսակը գտնելու համար, անհրաժեշտ է նայել <<Այրիչի և գլխիկի մասնագրերի>> դիագրամները:

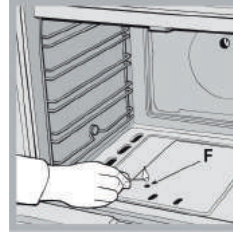
Գազօջախի օգտագործում

Երբ առաջին անգամ եք օգտագործում սարքավորումը, անհրաժեշտ է տաքացնել վառարանը դատարկ և դուռը փակ վիճակում՝ առնվազն մեկ ու կես ժամ առավելագույն ջերմաստիճանով: Գազօջախն անջատելուց և դուռը բացելուց առաջ ստուգեք, որ պետքի նեղակը լավ օդափոխված լինի: Սարքավորումից կարող է թեթև տհաճ հոտ գալ, որն առաջանում է արտադրությունից մնացած պաշտպանիչ նյութերի այրումից:

Նախքան սալարանի օհագործելը, սարքավորման կողմերից հանեք սմբողջ պլաստիկ թիթեղը:

Չի կարելի վառարանի հատակին դնել առարկաներ, այդպիսով կպաշտպանեք ձմապատ ծածկույթը վնասվելուց: Միայն 1-ին դիրքը օգտագործեք վառարանում, երբ պատրաստում եք պտվող ձողի վրա:

Այրել վառարանը



Վառարանի այրիչը այրելու համար կրակի կամ գազի այրիչը մոտեցրեք F բացված ին (տես նկարը) և սեղմեք ՎԱՌԱԲԱՆԻ կարգավորիչ կոճակը՝ այն ժամսլաքի հակառակ ուղղությամբ պտտելիս մինչև հասնի ԱՌՎԼ դիրքին:

Եթե 15 վայրկյանից հետո այրիչը դեռ վառված չէ, ապա արձակեք կոճակը, բացեք վառարանի դուռը և սպասեք՝ առնվազն 1 րոպե՝ նախքան այն կրկին այրել վորձելը: Վառարանին միացված է անվտանգության սարք և այդ իսկ պատճառով անհրաժեշտ է ՎԱՌԱԲԱՆԻ կարգավորիչ կոճակը սեղմած ներքև պահել մոտ 6 վայրկյան:

*Առկա է միայն որոշ մոդելներում:

Եթե բոցը պատահաբար մարի, անջատե՛ք այրիչը և սպասե՛ք առնվազն 1 րոպե, իսկ հետո փորձե՛ք նորից վառել այն:

Կարգավորել ջերմաստիճանը

Պատրաստման ցանկալի ջերմաստիճանակարգավորելու համար պտտե՛ք ՎԱՌԱՐԱՆԻ կարգավորիչ կոճակը ժամսլաքի հակառակ ուղղությամբ:

Ջերմաստիճանները երևում են կարգավորիչ վահանակի վրա և կարող են տատանվել 9.4.9. (140°C) և ԱՌՎՂ. (250°C)-ի միջև:

Կարգավորված ջերմաստիճանին հասնելուն պես վառարանը կայուն կպահի այն՝ կիրառելով ջերմաչափը:

Խորովել

Խորովելու գործառույթը միացնելու համար կրակի կամ գազի այրիչը մոտեցրե՛ք այրիչին և սեղմե՛ք ՎԱՌԱՐԱՆԻ կարգավորիչ կոճակը ժամսլաքի ուղղությամբ պտտելով մինչև, որ հասնի քաղցրիկի: Մորովելու գործառույթը հնարավորություն է տալիս հավասար կարմրացնել նրբերը և մասնավորապես հարմար է տապակած կերակուրների, շնիցելի և նրբերի կիտի համար: Ցանցը տեղադրե՛ք 4-րդ կամ 5-րդ դիրքով և կարիլային թավան 1-ին դիրքով յուղերի հավաքելու և ծխի առաջացումը կանխելու համար:

Վառարանին միացված է անվտանգության սարք և այդ իսկ պատճառով անհրաժեշտ է ՎԱՌԱՐԱՆԻ կարգավորիչ կոճակը սեղմած ներքև պահել մոտ 6 վայրկյան:

Եթե բոցը պատահաբար մարի, անջատե՛ք այրիչը և սպասե՛ք առնվազն 1 րոպե, իսկ հետո փորձե՛ք նորից վառել այն:



Պտտվող շամփուր*

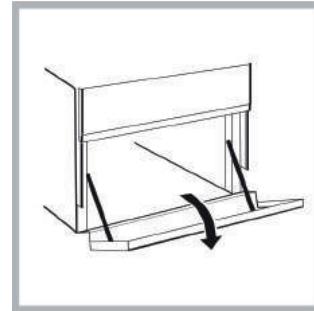
! Խորովելու գործառույթը կիրառելիս վառարանի դուռը բաց պահե՛ք D պեֆլեկտորը դիրքավորելով դուռն և կարգավորիչ վահանակի միջև (տես նկարը), որպեսզի խուսափե՛ք կոճակների գերտաֆացումից:

Էույսը հնարավոր է միանցանկացած պահի սեղմելով ՎԱՌԱՐԱՆԻ ՆՈՒՅՄ կոճակը:

Ժամանակաչափ*

- Ժամանակաչափը ակտիվացնելու համար արե՛ք հետևյալը՝
1. Պտտե՛ք ժԱՄԱՆԱԿԱԶԱՓԻ կոճակը ժամսլաքի ուղղությամբ՝ առնվազն մի անբողջ պտույտ ահազանգի կարգավորման համար:
 2. Պտտե՛ք ժԱՄԱՆԱԿԱԶԱՓԻ կոճակը ժամսլաքի հակառակ ուղղությամբ՝ ցանկալի տևողության սահմանման համար:

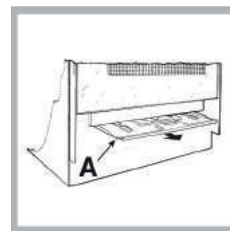
Ստորին խցիկ*



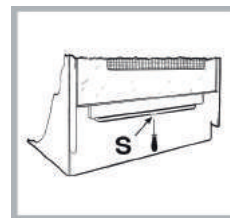
Վառարանի ստորին մասում կա խցիկ, որը կարող է օգտագործվել վառարանի պարզացնելու խորը ամանները պահելու համար՝ Դուռը բացելու համար դեպի ներքև քաշե՛ք (տես նկարը):

Խցիկի ներքին մակերեսները (որտեղ առկա է) կարող են օտաֆանալ:

Ջի կարելի է դուրսավառնել դուրսից և վառարանի ստորին խցիկում:



Գազով պատրաստող մոդելներում A տեսակի սառնող պաշտպանիչ շերտ է առկա, որը ներքևի խցիկը պաշտպանում է այրիչի կողմից առաջացած ջերմությունից (տես նկարը):



Սառնող պաշտպանիչը հեռացնելու համար հանե՛ք S պտուտակը (տես նկարը): Այն փոխելու համար կողպե՛ք սեղում S պտուտակով:

! Նախքան վառարանի օգտագործումը համոզվե՛ք, որ սառնող պաշտպանիչը ճիշտ է ամրացված:

*Առկա է միայն որոշ մոդելներում:

Գազօջախով պատրաստման խորհուրդների աղյուսակ

Պատրաստվող մթերք	Քաշ (Կգ.)	Պատրաստման ցուցանիշները՝ հատակից	Ջերմաստիճան (°C)	Նախապես-տաքացման/ժամանակ (րոպե)	Պատրաստման ժամանակ (րոպե)
Մակարոնեղեն					
Լազանյա	2,5	3	210	10	60-75
Cannelloni°(Կանելոնի)	2,5	3	200	10	40-50
Գրատինով հաված մակարոնեղեն	2,5	3	200	10	40-50
Meat°(Միս)					
Գոռան միս	1,7	3	200	10	85-90
Հավ	1,5	3	220	10	90-100
Duck°(Բադ)	1,8	3	200	10	100-110
Ճագար	2,0	3	200	10	70-80
Խոզի միս	2,1	3	200	10	70-80
Գոռան միս	1,8	3	200	10	90-95
Ջուկ					
Mackerel°(Սկումբրիա)	1,1	3	180-200	10	35-40
Dentex°(Ծովամթերք)	1,5	3	180-200	10	40-50
Թղթի մեջ հաված լեյսան	1,0	3	180-200	10	40-45
Պիցցա					
Նապոլիտան	1,0	3	220	15	15-20
Տարր					
Թխված ֆարիկներ					
Tarts°(Մրգային փարիկներ)	0,5	3	180	15	30-35
Կարկանդակներ	1,1	3	180	15	30-35
Կծու փարկանդակ	1,0	3	180	15	45-50
Raised°Cakes°(Ուռուցիկ տարրեր)	1,0	3	165	15	35-40
Խորովել					
Հորթի սրեյֆ	1	4		5	15-20
Կոտլետներ	1,5	4		5	20
Hamburgers° (Համբուրգեր)	1	3		5	20-30
Mackerels°(Սկումբրիա)	1	4		5	15-20
Տոստ սենդվիչներ	n.°4	4		5	4-5
Խորովել պտտելով					
Հորթը շամփուրի վրա	1	—		5	70-80
Հավը շամփուրի վրա	2	—		5	70-80
Խորովել քաղցրատուտակ պտտելով°(միայն մի ֆանել մոդել)°					
Միս ֆաբաբ, քանջարեղեն ֆաբաբ	1,0	—		5	40-45
	0,8	—		5	25-30

NB: Պատրաստման ժամանակները մոտավոր են և կարող են տարբերվել ըստ անձնական հաշվի: Շքե պատրաստման գործընթացի ժամանակ օգտագործվում է խորովելու գործառույթը, ապա կարիլային թավան պետք է դնել 1-ին մակարդակում:

*Առկա է միայն որոշ մոդելներում:

Խնամք և պահպանում

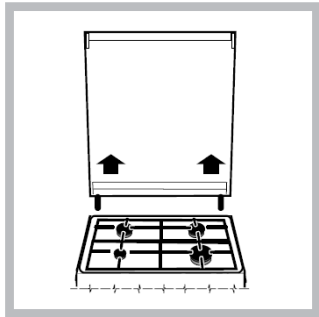
Երջակա միջավայրի պահպանում

- Հնարավորության դեպքում խուսափե՛ք գազօջախը նախապես տաքացնելուց և միշտ փորձե՛ք այն լրացնել: Գազօջախի դուռը բացե՛ք հնարավորինս քիչ, քանի որ ամեն անգամ բացելուց տեղի է՝ ունենում ջերմային կորուստ: Էներգիայի զգալի՝ ֆանակի պահպանման համար, պարզապես 5-10՝ րոպեով անջատե՛ք գազօջախը՝ նախքան Ձեր պլանավորած պատրաստման ժամանակի ավարտը և օգտագործե՛ք առկա ջերմությունը:
- Խցուկները պահե՛ք մաքուր և էներգիայի կորուստից խուսափելու համար:
- Եթե դուք ունե՛ք ժամկետային սակագնային էլեկտրաէներգիայի պայմանագիր, ապա «delay cooking» տարբերակը կհեռացնի՝ գումարի խնայումը՝ սարքավորման աշխատանքը տեղափոխելով ավելի էժան ժամանակահատված:
- Կարայի կամ քավայի հատակը պետք է ծածկի՝ տաք սալիկը: Եթե այն ավելի փափր է, ապա էներգիան աղարկյուն կվատնե՛ք, իսկ եռացող կարսայից թափված հեղեղը դժվար կլինի մաքրել:
- Մթերքը եփե՛ք ամուր փակվող կավարիչներով կարսաներում և քավաներում և օգտագործե՛ք հնարավորինս քիչ ջուր: Առանց կավարիչի եփելը մեծապես կավելացնի էներգիայի ծախսը:
- Օգտագործե՛ք հարթ կարսաներ և քավաներ:
- Եթե պատրաստում ե՛ք այնպիսի բան, որը երկար ժամանակ է պահանջում, արժե՝ օգտագործել հեռուստային կարսա, որը երկու անգամ ավելի արագ է և խնայում է էներգիայի մեկ երրորդը:

Սարքավորման անջատում

Նախքան սարքավորման վրա որևէ աշխատանք իրականացնելը անջատե՛ք հոսանքից:

Կավարիչը



նկարը):

Եթե սարքավորումն ունի ապակե կավարիչ, ապա այն պետք է մաքրել գալ ջրով: Ձի կարելի օգտագործել հղկող նյութեր:

Կարող ե՛ք հանել կավարիչը, որպեսզի ջեռացի՝ հեռևի տարածքում ավելի հեշտ մաքրե՛ք: Կավարիչն ամբողջությամբ բացե՛ք և ֆաե՛ք դեպի վերև (տես

Ի՞նչ կարելի կավարիչը

վախել, երբ այրիչները միացած են կամ դեռ տաք են:

Գազօջախի խցուկների ստուգում

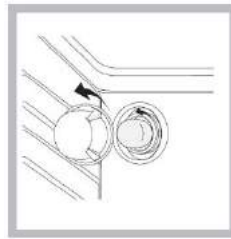
Պարբերաբար ստուգե՛ք գազօջախի դուռն խցուկները: Եթե խցուկները վնասված են, ապա կապ հաստատե՛ք մտակա Սպասարկման կենտրոնի՝ հետ: Խորհուրդ է՝ տրվում գազօջախը չօգտագործել մինչև խցուկները չփոխվեն:

Գազի գլխիկի սպասարկում

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

Ի՞նչ գործընթացը պետք է իրականացվի՝ արտադրողի կողմից լիազորված և որակավորված տեխնիկի կողմից:

Գազօջախի էլեկտրական լամպի փոխում



1. Գազօջախն էլեկտրականությունից անջատելուց հետո հանե՛ք ապակե կավարիչը, որը ծածկում է լամպի վարդակը (տես նկարը):
2. Հանե՛ք լամպի լուսատու և փոխե՛ք դրա համարժեքով: Լարումը՝ 230՝ Վ, վատը՝ 25՝ Վտ, կավարիչ՝ E14:
3. Փոխե՛ք կավարիչը և գազօջախը նորից

միացրե՛ք էլեկտրամատակարարմանը:

Ի՞նչ կարելի գազօջախի լամպն օգտագործել երջակա միջավայրի լուսավորման համար:

Օգնություն

Խնդրում ենք ձեռքի տակ ունենալ հետևյալ ինֆորմացիան.

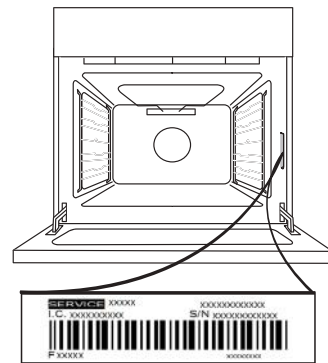
- Սարքավորման մոդելը (Մոդել):
- Սերիալային համարը (U/Z):

Սույն ինֆորմացիան կարող ե՛ք գտնել տեխնիկական տվյալների տախտակին, որը գտնվում է սարքավորման կամ փաթեթավորման վրա:

ՎԱՃԱՌՎԱԾՊԱՊՐԱՆՔՆԵՐԻՊՊԱՍԱՐԿՄԱՆ ԾԱՌԱՅՈՒԹՅՈՒՆ

Աջակցություն ստանալու համար զանգահարե՛ք արտադրանքին կից երաշխիքային թերթիկում նշված համարով կամ հետևե՛ք մեր վեբ կայքում նշված ցուցումներին: Պատրաստ եղե՛ք տրամադրելու:

- խնդրի համառոտ նկարագիր,
- Ձեր ապրանքի հեղինակում,
- աջակցության կողմ (ապրանքին ամրացված նույնականացման վահանակի վրա SERVICE բառին հաջորդող համարը, որը կարող



ե՛ք տեսնել ներսից եզրին, երբ գազօջախի դուռը բաց է),

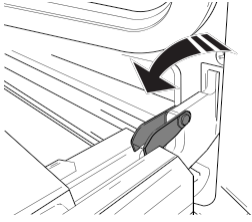
- Ձեր ամբողջական հասցեն,
- կոնտակտային հեռախոսահամար:

Խնդրում ենք հաշտվել: Եթե վերանորոգման անհրաժեշտություն կա, ապա կապ հաստատե՛ք լիազորված սպասարկման կենտրոնի հետ, որը երաշխավորում է օրիգինալ պահեստամասերի օգտագործումը և վերանորոգումն իրականացնում է հիշատակված:

Երաշխիքի վերաբերյալ լրացուցիչ տեղեկություն կարող ե՛ք ստանալ կից երաշխիքային թերթիկից:

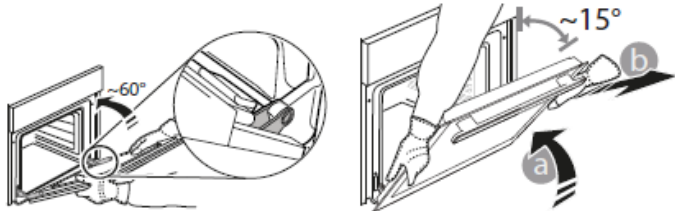
ԴՈՒՆ ՀԱՆՈՒՄ ԵՎ ՏԵՂԱԴՐՈՒՄ

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



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

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



Դուռը մի կողմ դրեք՝ հենելով փափուկ մակերեսի վրա:

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

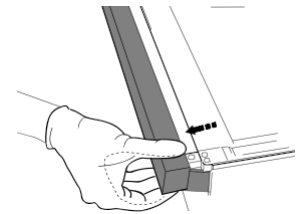
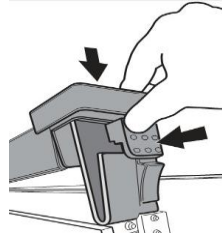
4. Իջեցրեք դուռը, ապա բացեք այն ամբողջությամբ:

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

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

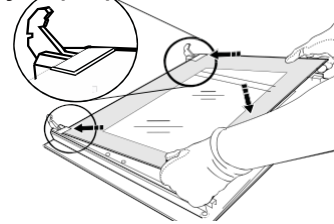
սեղմեք՝ մաքրելու համար - ԱՊԱԿՈՒ ՄԱՔՐՈՒՄ

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



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

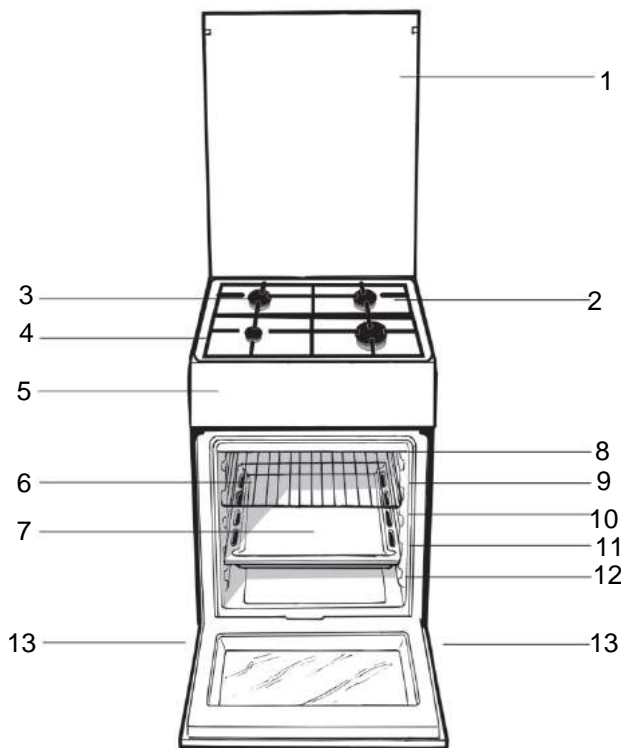
3. Դուռը նորից տեղադրելիս ապակու վահանակն այնպես տեղադրեք, որ դրա վրա գրված տեքստը հակառակ կողմով չլինի և հեշտությամբ երևա:



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

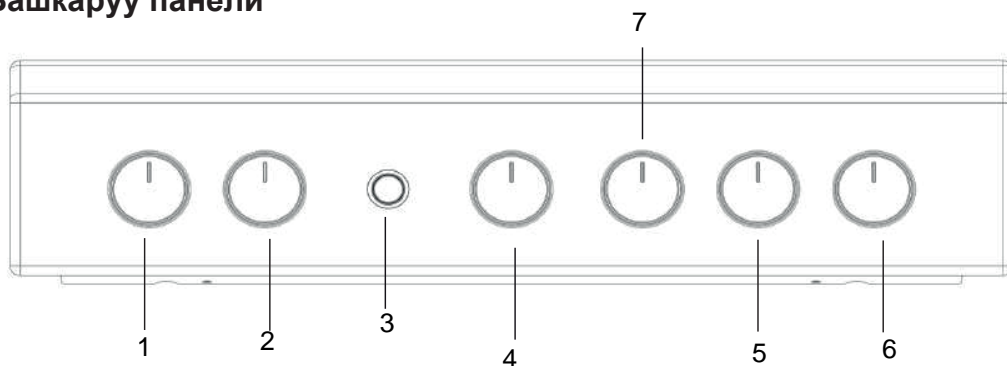
Шаймандын сүрөттөмөсү

Жалпы сүрөттөлүшү

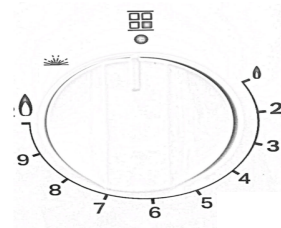


- 1. Айнек мукаба
- 2. Агып кетүүлөрдүн кармоо түздүгү
- 3. Конфорка
- 4. Бышыруу панелинин торчосу
- 5. Башкаруу панели
- 6. ГРИЛЛЬ
- 7. МАЙ КАРМАГЫЧ БАГЫТТОО жүгүрткүчтөр
- 8. 5 - позиция
- 9. 4 - позиция
- 10. 3 - позиция
- 11. 2 - позиция
- 12. 1 - позиция
- 13. Жөндөөчү таянычты

Башкаруу панели



- 1. Бышыруу түздүгүнүн **КОНФОРКАНЫ** көзөмөлдөө бурагычтары
- 2. Бышыруу түздүгүнүн **КОНФОРКАНЫ** көзөмөлдөө бурагычтары
- 3. ДУХОВКАНЫН ЖАРЫГЫ
- 4. **ТАНДАГЫЧ** бурагычы
- 5. Бышыруу түздүгүнүн **КОНФОРКАНЫ** көзөмөлдөө бурагычтары
- 6. Бышыруу түздүгүнүн **КОНФОРКАНЫ** көзөмөлдөө бурагычтары
- 7. **ТАЙМЕР** баскычы



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

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

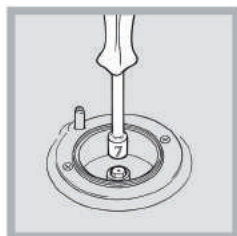
Ар түрлүү газга туура келет

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

Бышыруу панелин жөндөө

Бышыруу түздүгүнүн үстүлөрүн алмаштыруу:

1. Бышыруу түздүгүнүн торлорун алмаштырып, конфоркаларды орундарынан жылдырыңыз.



2. Саптоого арналган гайкаларды 7 мм розетканын гайка ачкычы менен бошотуп (сүрөттү караңыз), андан соң аларды газдын жаңы түрүнө ылайык келген саптарга алмаштырыңыз (Конфорка жана саптын

спецификацияларынын таблицасын караңыз).

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

Бышыруу конфоркаларынын эң минималдык орнотууларын жөндөө:

1. Кранды эң минималдык абалга орнотуңуз.

2. Бурагычты алып салып, кран төөнөгүчүнүн ичинде же маңдайында жайгашкан оңдоо бурагычын от кичинекей бирок туруктуу болугча жөндөңүз.

Эгер шайман суюк газ камсыздоосуна туташтырылган болсо, жөнгө салуучу буроо болушунча катуу бекитилет.

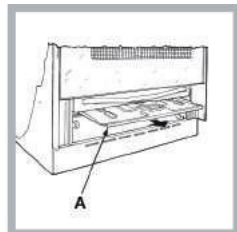
3. Конфорка күйгүзүлүп турганда, бурагычты бигр нече жолу эң төмөндөн эң жогоркуга чейин тез бурап, оттун өчүп калбашын текшериниз.

Бышыруу панелинин конфоркалары түздөн түз аба жөндөөсүн талап кылбайт.

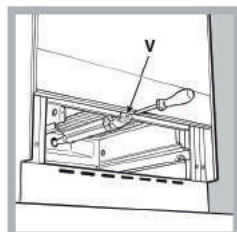
Духовканы адаптациялоо

Духовканын конфорканын саптоосун алмаштыруу:

1. Духовка бөлүгүн алып чыгарыңыз.

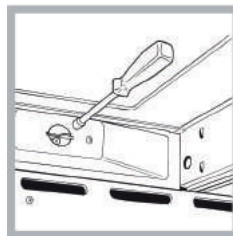


2. А коргоо панелин сүйрөп чыгуу (диаграмманы караңыз).



3. V бурагычтарын бурап бүткөндөн кийин духовканын конфоркасын алып чыгарыңыз (сүрөттү караңыз).

Эгер духовканын эшиги алып чыгарылган болсо, толук аракет оңоюраак аткарылат.



4. Саптоого арналган гайка ачкычын конфорканын саптоосун бурап чыгарып же 7 мм гайка (сүрөттү караңыз), андан соң аларды газдын жаңы түрүнө ылайык келген саптарга алмаштырыңыз (Конфорка жана саптын спецификацияларынын таблицасын караңыз).

Газ духовкасынын конфоркасын жөндөөдө минималдык орнотуу:

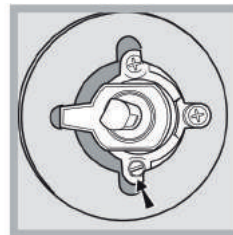
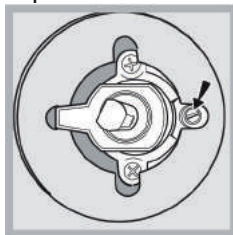
1. Конфорканы күйгүзүңүз (Күйгүзүү жана колдонууну караңыз).

2. Бурагычты минималдык абалга (МИН) ал максималдык абалда (МАКС) болжолу менен 10 мүнөт болгондо бураңыз.

3. Бурагычты алып чыгарыңыз.

4. От кичинекей жана туруктуу кезде, термостат ийнесиндеги жөндөө бурагычтарын тыгыздап же бошотуңуз (сүрөттү караңыз).

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



5. Бурагычты МАКС позициясынан МИН позициясына тез бурап же духовканын эшигин ачып жана жаап, конфорканын чыгып калбаганын ырастаңыз.

Грилли адаптациялоо

Гриль конфоркасынын саптоосун алмаштыруу



1. V бурагычын бошоткондон кийин духовканын конфоркасын алп чыгарыңыз (сүрөттү караңыз).



2. Саптоого арналган гайка ачкычын конфорканын саптоосун 7 мм гайка бурагычы менен бурап чыгарып (сүрөттү караңыз) андан соң аларды газдын жаңы түрүнө ылайык келген саптарга алмаштырыңыз (Конфорка жана саптын спецификацияларынын таблицасын караңыз).

Шамдардын проводдору жана терможуптук түтүктөрдү көңүл буруп колдонуңуз.

Духовка жана гриль конфоркалары түздөн түз аба жөндөөсүн талап кылбайт.

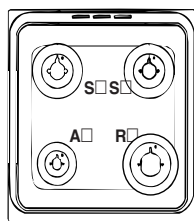
Шайманды башка түрдөгү газ менен колдонулушуна жөндөгөндөн кийин, эски маалымат тактасын жаңы газ түрүнө дал келгендей кылып алмаштырыңыз (бул энбелгилер Ыйгарым укуктуу техникалык жардам борбору тарабынан жеткиликтүү болот).

Эгерде газ басымы сунушталган басымдан айырмаланса (же бироз башкача болсо), ылайыктуу басым эрежеси кирүүчү шлангга ылайыктуу болуп, учурдагы улуттук мыйзамдарга ылайыктуу “каналдагы газ эрежелерине” туура келиши керек.

Конфорканын жана саптоонун техникалык маалыматтары

1-таблица

Конфорка	Диаметр (ММ)	Жылуулуктун кубаттуулугу кВт (р.с.с.* Номиналдуу. Азайтылган.		Суюк газ				Табигый газ			
				Шунт 1/100 (ММ)	Форсунка 1/100 (ММ)	Агым* галлон/саат *** **		Форсунка 1/100 (ММ)	Агым* галлон/ саат	Форсунка 1/100 (ММ)	Агым* галлон/ саат
Тез (Чоң)(R)	100	3,00	0,7	41	87	218	214	128	286	145	286
Орточо тез (Орточо)(S)	75	1,90	0,4	30	69	138	136	104	181	115	181
Кошумча (Кичинекей) (A)	51	1,00	0,4	30	50	73	71	78	95	85	95
Меш	—	2,80	1,0	46	80	204	200	119	267	132	257
Гриль	—	2,30	—	—	75	167	164	114	219	139	227
Берилген Басымдар	Номиналдуу (мбар) Минималдуу (мбар) Максималдуу (мбар)					28-30 20 35	37 25 45	20 17 25	13 6,5 18		



ТЕХНИКАЛЫК ДАЙЫНДАР

Кубат камсыздоо

вольтажы жана
жыштыгы

маалымат панелин караңыз

Конфоркалар

жапкычтын ичинде же духовка
бөлүмү ачылганда, духовканын
сол каптал тарабындагы
маалымат тактасында
көрсөтүлгөн газдын бардык
түрлөрүнө жөндөлүшү мүмкүн.

Биз, жабдууну биринчи жолу колдонуп жатканда,
духовканы «Жабдууну биринчи жолу колдонуу»
бөлүгүндөгү берилген нускамаларды жолдоо
менен тазалоонузду сунуштайбыз.

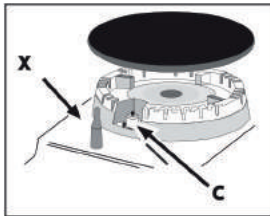
Баштоо жана колдонуу

Бышыруу панелин колдонуу

Конфоркаларды күйгүзүү

Ар бир КОНФОРКА бурагычы үчүн толук шакекче бар, ал, ар бир конфорканын катуулугун көрсөтүп турат. Бышыруу панелиндагы конфоркалардын бирин күйгүзүү үчүн:

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



Эгерде шайман электрондук күйгүзүү түзмөгү менен камсыздалган болсо* (сүрөттү караңыз), \star символу менен белгиленген дүрт этүү баскычын басып, андан соң

КҮЙГҮЗГҮЧ бурагычын ылдый басып, андан соң аны сааттын жебесинен тескери багытта бурап, максималдык от орнотуусуна карай, күйгүзгүч күйгөнчө басыңыз.

Бир нече моделдер дүрт этүү түзмөгү менен камсыздалып, ал бурагычтын ичинде орнотулат; Мындай жагдайда, электрондук дүрт этүү түзмөгү* бар (C) бирок дүрт этүү баскычы жок. Болгону КОНФОРКА баскычын ылдый бурап, ылдый кармап, аны саат жебесине каршы багытта бурап, максималдык от жөндөөсүнө карай, конфорка күйгөнчө басыңыз. Эгерде бурагычтан колуңузду 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 туруңуз.

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

Конфорканы өчүрүү үчүн, бурагычты токтоо абалына келгиче бураңыз \bullet .

	Назик бышыруу үчүн эң ыңгайлуу (мис: күрүч, соустар, куургутар, балык) ширеси бар (суу, шарап, шорпо, сүт)
	Суюк тамакты жай даярдоо, (узак убакытка) жана кайнатууга арналат. Кремдүү паста,
	Сотэ жасоо үчүн арналат.
	Катуу отто бышыруу (куурдактар, стейктер, эскалоптор, балык филелери, куурулган жумурткалар)
	Грилдөө, кызартып бышыруу, бышырып баштоо, терең тондурулган тамак-ашты куурууга өтө ылайыктуу.
	Тамак-аштын температурасын тез көтөрүү жана сууну же болбосо суюктуктарды тез кайнатуу өтө ыңгайлуу.

Конфорканы колдонуу боюнча пайдалуу кеңештер

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

Конфорка	Ø Бышыруу идиштеринин диаметри (см)
Тез (R)	24-26
Орточо тез (S)	16-20
Жардамчыл (A)	10-14

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

Духовканы колдонуу

Шайманыңызды биринчи жолу колдонгонунузда, бош духовканын эшиги жабык бойдон 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 аралашмаларынын күйүп кеткенден улам жагымсыз жыт чыгышы мүмкүн.

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

Нерселерди духовканын астына эч качан койбоңуз; бул эмаль каптоолорго зыян келтирилишинин алдын алат. Кактап бышыруу шишин колдонуп, бышырып жатканда, 1чи абалды гана колдонуңуз.

Духовканы ачуу

Духовканын дүрт эткичин күйгүзүү үчүн, ширеңкени күйгүзүп же бензин күйгүзгүчүн F



ачыгына алып келип (сүрөттү караңыз) ДУХОВКА башкаруу бурагычын басып, аны саат жебесине каршы багытта, МАХ абалына келгиче басып туруңуз.

Эгер, 15 секундадан кийин, конфорка дагы эле күйбөсө,

аны кайра күйгүзгөнгө чейин бурагычтан колуңузду алып, духовканын эшигин ачып, эң аз 1 мүнөт күтө туруңуз.

Духовка, коргоо түзмөгү менен камсыздалып жана ДУХОВКАНЫ көзөмөлдөө бурагычын ылдый, болжол менен эң аз 6 секунда бою кармап туруңуз.

* Айрым моделдерде гана жеткиликтүү.

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

Температураны жөндөө

Каалаган бышыруу температурасын орнотуу үчүн, ДУХОВКАНЫ көзөмөлдөө бурагычын саат жебесине каршы багытта бураңыз.

Температура көзөмөлдөө панелинде көрсөтүлүп, МИН (140°C) жана МАХ (250°C) аралыгында болот. Орнотулган температурага жеткенде, духовка аны термостатты колдонуу менен туруктуу кармап турат.

Гриль

Грилди күйгүзүү үчүн, орт же газ күйгүзгүчүн конфоркага жакын алып келип, ДУХОВКА көзөмөлдөө бурагычын басып, аны саат жебесинин багытынын абалына жеткиче бураңыз. Гриль, тамактын үстүнүн бир калыпта кызарганын камсыз кылып, ал куурулган тамактар, шницель жана сосискаларды бышырганда ылайыктуу болот. Тор текчени 4 же 5 абалга коюп, май чогултуучу табаны, майды чогултуу үчүн 1 абалга салыңыз, ал, майдын жана түтүндүн пайда болуусунун алдын алат.

ГРИЛЬ, коргоо түзмөгү менен камсыздалып жана ДУХОВКАНЫ көзөмөлдөө бурагычын ылдый, болжол менен эң аз 6 секунда бою кармап туруңуз.

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



Грилди колдонуп жатканда, духовканын эшигин акырын ачып коюп, D дефлекторун эшик жана көзөмөлдөө панелинин ортосуна жайгаштырып (сүрөттү караңыз), бурагычтардын ысып кетүүсүнүн алдын алыңыз.

Айланган шиш*

Духовканын жарыгы

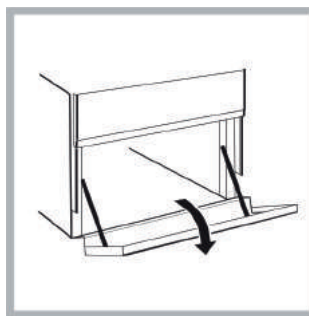
ДУХОВКА ЖАРЫГЫ баскычын басып, жарыкты каалаган убакта күйгүзө аласыз.

Таймер

Таймерди иштетүү үчүн, төмөндөгү кадамдарды аткарыңыз:

1. ТАЙМЕР бурагычын саат жебесинин багытында эң аз бир толук айлануу үчүн бураңыз.
2. ТАЙМЕР бурагычын саат жебесинин багытында бурап каалаган убакытты орнотуңуз.

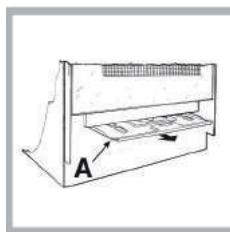
Ылдыйыраак бөлүк*



Духовканын астында, атайын духовка жабдуулары же терең идиштер сыяктуу буюмдарды сактоого арналган атайын бөлүм бар. Эшикти ачуу үчүн, аны ылдый тартыңыз (сүрөттү караңыз).

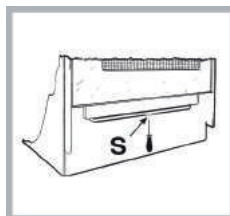
Бөлүкчөнүн ички түздүктөрү (эгер болсо) ысып кетиши мүмкүн.

Духовканын ылдыйкы бөлүмүнө күйүүчү заттарды сактабаңыз.



Газ менен бышыруу моделдеринде, жүгүртүүнү коргоо А катмары бар, ал төмөнкү бөлүкчөнүн конфорка тарабынан чыгарылган ысыктан корголт турат (сүрөттү караңыз).

Жүгүртүү коргоосун алып салуу үчүн S бурагычын алып салыңыз (сүрөттү караңыз). Аны алмаштыруу үчүн, ал жерден S бурагычы менен кулпулаңыз.



! Духовканы колдонгонго чейин, жүгүртүүнү коргоо туура орнотулганын ырастаңыз.

* Айрым моделдерде гана жеткиликтүү.

Духовкада бышыруу кеңештеринин таблицасы

Бышырыла турган тамак	Слм. (Кг)	Төмөндөгү бышыруу текчесинин абалы	Температура (°C)	Алдын ала- ысытуу убагы (мүнөт)	Бышыруу убагы (мүн.)
Pasta (Макарон) Лазанья Cannelloni (Каннелони) Pasta bakes au gratin (Үстү кызартылып башарылган паста)	2,5 2,5 2,5	3 3 3	210 200 200	10 10 10	60-75 40-50 40-50
Meat (Эт) Торпок эти Chicken (Тоок эти) Duck (өрдөк эти) Rabbit (Коён эти) Pork (Чочко эти) Lamb (Козу эти)	1,7 1,5 1,8 2,0 2,1 1,8	3 3 3 3 3 3	200 220 200 200 200 200	10 10 10 10 10 10	85-90 90-100 100-110 70-80 70-80 90-95
Fish (Балык эти) Mackerel (Скумбрия) Dentex (Деңиз карасътары) Trout baked in paper (Кагазда бышырылган форель)	1,1 1,5 1,0	3 3 3	180-200 180-200 180-200	10 10 10	35-40 40-50 40-45
Pizza (Пицца) Napolitan (Неополитандык)	1,0	3	220	15	15-20
Cake (Торт) Бисквит Tarts (Ачык пирогдор) Таттуу эмес пирог Raised Cakes (Ачытылган торттор)	0,5 1,1 1,0 1,0	3 3 3 3	180 180 180 165	15 15 15 15	30-35 30-35 45-50 35-40
Grill cooking (Грилде бышыруу) Veal steaks (Торпок стейктери) Котлеталар Hamburgers (Гамбургерлер) Mackerels (Профитролдор) Toast sandwiches (Тост сендвичтери)	1 1,5 1 1 п.° 4	4 4 3 4 4		5 5 5 5 5	15-20 20 20-30 15-20 4-5
Grill cooking with roisserie (Гриилде бышыруу) Veal on the spit (Айланма шиште бышырылган торпок эти) Chicken on the spit (Айланма шийте бышырылган тоок эти)	1 2	— —		5 5	70-80 70-80
Grill cooking with multi- skewer roisserie (Бир нече шийте грилдеп бышыруу) (айрым моделдерде гана) Meat kebabs (Эт кебаптары) Vegetable kebabs (Жашылча кебаптары)	1,0 0,8	— —		5 5	40-45 25-30

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

* Айрым моделдерде гана жеткиликтүү.

Кам көрүү жана тейлөө

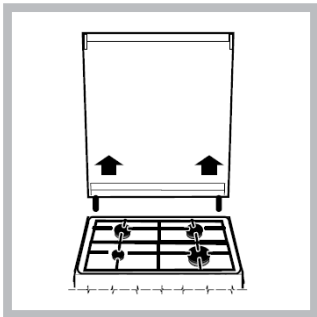
Жаратылышты коргоо жана айлана чөйрөнү урматтоо

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

Шайманды өчүрүү

Шайманыңызды кубат камсыздоочусунан ажыратып, анда болгон бардык жумушту аткарыңыз.

Капкак



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

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

Духовка тыгыздоочуларын карап көрүү

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

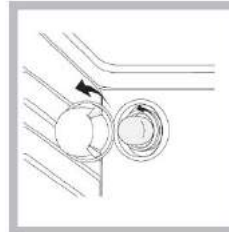
Газдын кранына кам көрүү

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

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

Толук өнүмдүн тастыктоосу боюнча бул духовкага энергияны кайра жаратуу коэффициенттин кошуп алганда, 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. Лампаны алып чыгарып, аны окшошуна алмаштырыңыз: вольтаж 230 В, ваттаж 25 Вт, кабы Е 14.

3. Капкакты алмаштырып, духовканы электр кубатына кайра туташтырыңыз.

Духовка лампасын бөлмөнү ждарык

кылуу үчүн колдонбоңуз.

Жардам

Төмөнкү маалыматты даярдап коюңуз:

- Шайман модели (Мод.).

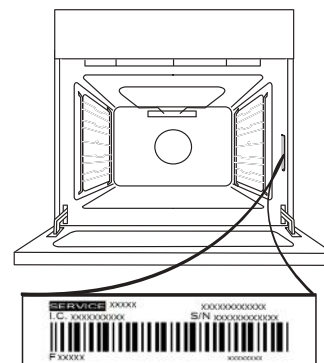
- Сериялык номер (S/N).

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

САТКАНДАН КИЙИНКИ КЫЗМАТЫ

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

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

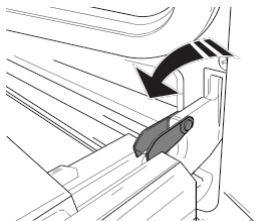


Эсиңизде болсун: Оңдоолор талап кылынса, ыйгарым укуктуу тейлөө борборуна кайрылыңыз, ал оригиналдуу кошумча тетиктерин кепилдейт жана оңдоолорду туура аткарат.

Кепилдик боюнча толук маалымат үчүн тиркелген кепилдик талонуна кайрылыңыз.

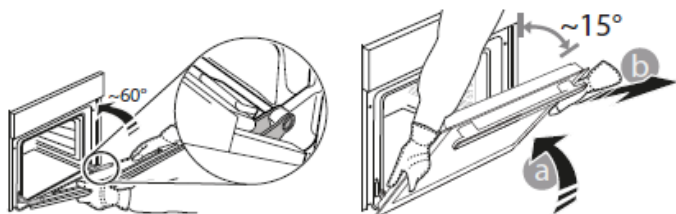
ЭШИКТИ ЧЫГАРУУ ЖАНА КАЙРА ОРДУНА КОЮУ

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



2. Эшикти канчалык жаба алсаңыз ошончолук жапканга аракет кылыңыз.

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



Эшикти бир жак тарабына, жумшак нерсенин үстүнө коюңуз.

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

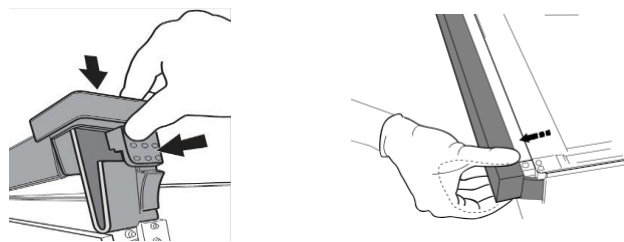
4. Эшикти ылдыйлатып, андан соң аны толугу менен ачыңыз.

Кармоочторду баштапкы абалына ылдыйлатыңыз: Аларды толугу менен ылдыйлатканыңызды текшерип.

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

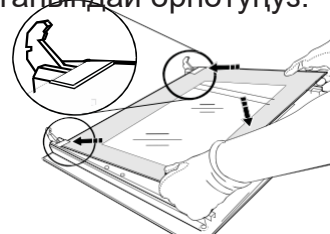
тазалоого баскыла - АЙНЕКТИ ТАЗАЛОО

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



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

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

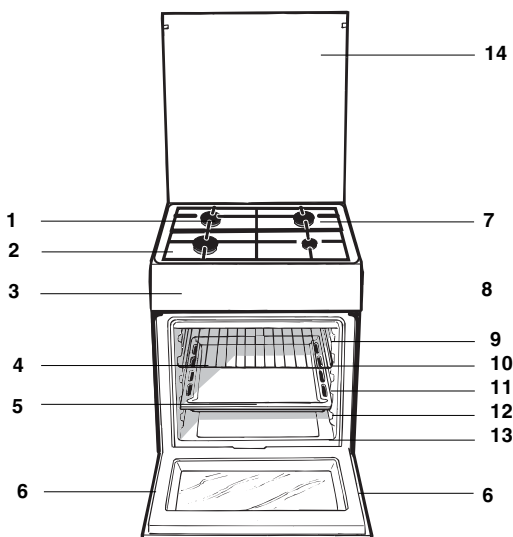


4. Үстүнкү четин кайра орноштуругула: клик деген үн туура орноштурулганын билдирет. Эшикти кайра орноштуруунун алдында тыгыздоочу туура коюлганын текшергиле.

RO GHID DE REFERINȚĂ PENTRU UTILIZARE ZILNICĂ

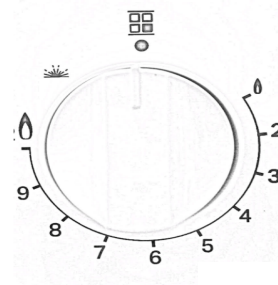
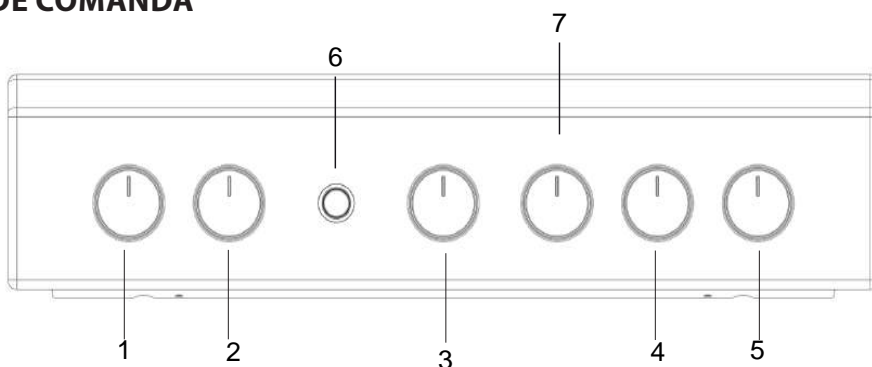
! Înainte de a utiliza aparatul, citiți cu atenție Ghidul privind sănătatea și siguranța.

DESCRIEREA PRODUSULUI



- 1 Arzătoare pe gaz
- 2 Grătare plită
- 3 Panou frontal de control
- 4 Grătarul cuptorului
- 5 Tavă de coacere
- 6 Picioare reglabile
- 7 Plită
- 8 GHIDAJE alunecare rafturi
- 9 nivelul 5
- 10 nivelul 4
- 11 nivelul 3
- 12 nivelul 2
- 13 nivelul 1
- 14 Capacul din sticlă

PANOUL DE COMANDĂ



- 1. Butoane comandi ochiuri aragaz
- 2. Butoane comandi ochiuri aragaz
- 3. Buton TERMOSTAT
- 4. Butoane comandi ochiuri aragaz
- 5. Butoane comandi ochiuri aragaz
- 6. BECUL CUPTORULUI
- 7. Butonul CRONOMETRULUI

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

Sfaturi de instalare

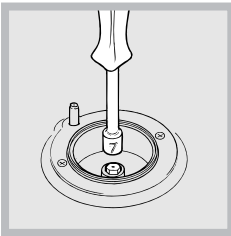
Adaptarea la diferite tipuri de gaz

Aragazul poate fi adaptat și la alte tipuri de gaz, în afara celui 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;

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

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

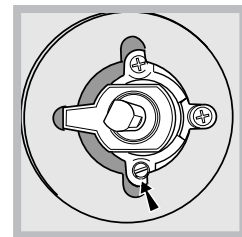
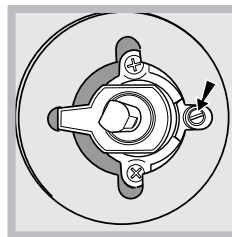
Arzătoarele blatului nu au nevoie de reglarea aerului primar.



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

Reglarea arzătoarelor cuptorului la minim:

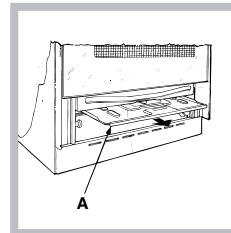
1. aprindeți arzătorul (vezi Pornire și utilizare);
 2. rotiți bușonul la minim (MIN) după ce ați lăsat arzătorul să funcționeze cam 10 minute la maxim (MAX);
 3. scoateți bușonul;
 4. rotiți șurubul de reglare de lângă tija termostatului (vezi figurile) până când obțineți o flacără mică, constantă;
- 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 cuptorului, flacăra rămâne aprinsă.



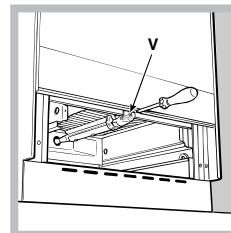
Adaptarea cuptorului

Înlocuirea duzei arzătorului din cuptor:

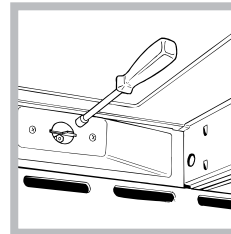
1. scoateți sertarul pentru încălzit alimente
2. scoateți protecția glisantă "A" (vezi figura);



3. extrageți arzătorul cuptorului după ce ați scos șurubul V (vezi figura); Operația va fi facilitată dacă demontați ușa cuptorului.



4. deșurubați duza arzătorului folosind o cheie tubulară pentru duze (vezi figura) sau o cheie tubulară de 7 mm și înlocuiți-o cu cea adecvată, în funcție de tipul de gaz (vezi tabelul cu Caracteristicile arzătoarelor și duzelor).



Tabelul cu caracteristicile arzătoarelor și duzelor

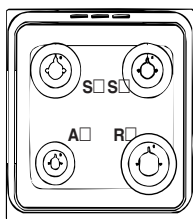
Arzător	Diametru (mm)	Putere termică kW (p.c.s.*)		Gaz lichefiat				Gaz natural	
		Nominală	Redusă	By Pass 1/100 (mm)	duză 1/100 (mm)	debit* g/h		duză 1/100 (mm)	debit* l/h
Rapid (mare) (R)	100	3.00	0.7	41	87	218	214	128	286
Semirapid (mediu) (S)	75	1.90	0.4	30	69	138	136	104	181
Auxiliar (mic) (A)	51	1.00	0.4	30	50	73	71	78	95
Cuptor	-	2.80	1.0	46	80	204	200	119	267
Gril	-	2.30	-	-	75	167	164	114	219
Presiuni de alimentare	Nominală (mbar)					28-30	37	20	
	Minimă (mbar)					20	25	17	
	Maximă (mbar)					35	45	25	

* La 15°C 1013 mbar-gaz uscat

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

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

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



DATE TEHNICE

frecvența de alimentare

a se vedea plăcuța de caracteristici

Arzătoare

se pot adapta la toate tipurile de gaz indicate pe plăcuța cu caracteristici, lipită pe partea internă a ușii rabatabile sau, după deschiderea sertarului de sub cuptor, pe peretele interior din stânga.

Plăcuța cu caracteristici este pe partea internă a ușii rabatabile sau, după deschiderea sertarului de sub cuptor, pe peretele interior din stânga, sau pe partea din spate a aparatului

Pornire și utilizare

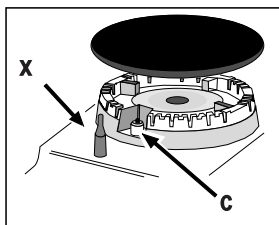
Utilizarea aragazului

Aprinderea arzătoarelor

Fiecare buson al aragazului are, în dreptul sau, schita arzătoarelor; ARZATORUL comandat de buson este reprezentat cu un cerc evidențiat.

Pentru a aprinde un arzător al aragazului:

1. apropiați de arzător o flacăra sau o bricheta de aragaz;
2. apăsați și, în același timp, rotiți busonul arzătorului în sens contrar acelor de ceasornic, până în poziția maxim ▲.
3. reglați intensitatea flăcării, după dorință, rotind în sens contrar acelor de ceasornic busonul ARZATORULUI: la minim ◀, la maxim ▲ sau într-o poziție intermediară.



Dacă aparatul este dotat cu un dispozitiv electronic de aprindere* (C), apăsați mai întâi butonul de aprindere, indicat cu simbolul ★, apoi apăsați și rotiți busonul ARZATORULUI în sens

contrar acelor de ceasornic, până când reperul ajunge în dreptul poziției maxim; așteptați aprinderea flăcării. În momentul în care lăsați busonul, se poate întâmpla ca flacăra să se stingă. În acest caz, repetați operațiile, ținând busonul apăsat mai mult timp.

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

Dacă aparatul este dotat cu un dispozitiv de siguranță*(X) împotriva scapării de gaz, țineți apăsat busonul ARZATORULUI timp de 2-3 secunde, pentru a menține flacăra aprinsă și a activa dispozitivul.

Pentru a stinge arzătorul, rotiți busonul până în poziția de oprire ●.

Ajustare flăcărie conform cu nivelurile

Intensitatea flăcării arzătorului poate fi ajustată cu cursorul potrivit 6 nivele de putere, de la maxim la minim cu 4 poziții intermediare:



un clic va indica trecerea de la un nivel la altul, atunci când rotirea butonului sistemul garantează o ajustare mai precisă, permite pentru a reproduce intensitatea flăcării și pentru a identifica ușurință nivelul preferat pentru diferite gătit operațiuni.

Sfaturi practice pentru utilizarea

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:

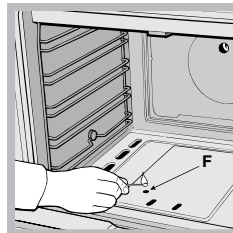
Arzător	Ø Diametru recipienti (cm)
Rapid (R)	24-26
Semi-rapid (S)	16-20
Auxiliar (A)	10-14

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

Utilizarea cuptorului

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

Nu așezați niciodată obiecte pe fundul cuptorului, pentru ca riscați să deteriorați smaltul. Utilizați primul nivel al cuptorului numai când folosiți rotisorul.



Aprinderea cuptorului

Pentru a aprinde arzătorul cuptorului, apropiați de orificiul F (vezi figura) o flacăra sau o bricheta și, în același timp, apăsați și rotiți în sens antiorar busonul CUPTORULUI până la poziția MAX.

Dacă aparatul este dotat cu un dispozitiv electronic de aprindere* (vezi figura), apăsați mai întâi butonul

de aprindere, indicat cu simbolul ★, apoi apăsați și rotiți busonul ARZATORULUI în sens contrar acelor de ceasornic, până când reperul ajunge în dreptul poziției maxim; așteptați aprinderea flăcării. Dacă, după 15 secunde, arzătorul nu se aprinde, lăsați busonul, deschideți ușa cuptorului și așteptați cel puțin 1 minut înainte de a încerca din nou să-l aprindeți. În caz de pană de curent, puteți aprinde arzătorul cu o flacăra oarecare, și de la bricheta, așa cum este descris mai sus.

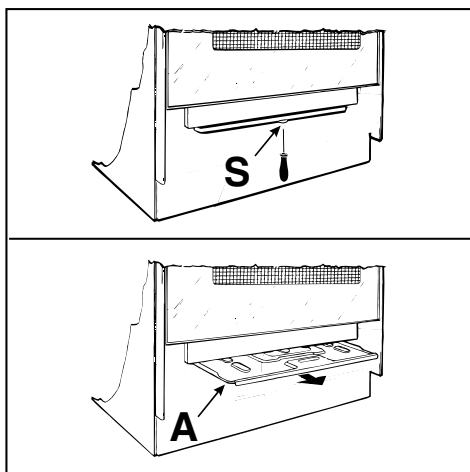
Cuptorul este dotat cu un dispozitiv de siguranță; de aceea este necesar să țineți apăsat butonul CUPTORULUI timp de 6 secunde circa.

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

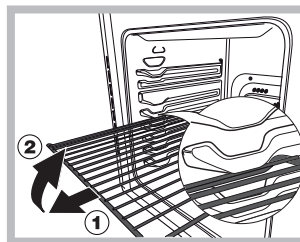
Reglarea temperaturii

Pentru a obține temperatura ideală coacerii alimentelor, rotiți butonul CUPTORULUI în sens contrar acelor de ceasornic. Temperaturile sunt indicate pe panoul de control și variază de la MIN (140°C) la MAX (250°C). După obținerea temperaturii dorite, cuptorul o va menține constantă, grație termostatului.

Efectuați coacerea la grătar cu ușa cuptorului închisă, pentru a obține rezultate superioare și o economie sensibilă de energie electrică (circa 10%).



Pentru a scoate tabla de protecție „A” din aluminiu, deșurubați șurubul „S”. La încheierea operației, puneți la loc tabla de protecție și fixați-o cu șurubul „S”. Înainte de a utiliza cuptorul, verificați dacă tava de protecție „A” este fixată în poziția corectă



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 grătarele este suficient, astfel cum se arată în

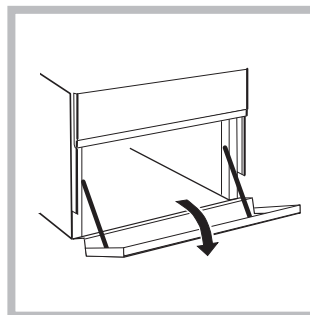
desen, să le ridicați, prinzându-le din partea din față și să le trageți (2).

Sertarul inferior

Sub cuptor este un sertar care poate fi utilizat pentru a păstra accesoriile sau vasele de bucatărie.

Suprafețele interne ale sertarului (dacă este prezent) se pot încălzi.

Nu depozitați materiale inflamabile în sertarul de sub cuptor.



Tabelul cu recomandări pt coacerea în cuptor

Alimente	Greutate (Kg)	Poziția rafturilor	Preîncălzire (minute)	Temperatură recomandată (°C)	Durata ciclului (minute)
Paste făinoase					
Lasagne (Foi de aluat dispuse în straturi, umplute)	2.5	3	10	200-210	75-85
Cannelloni (macaroane groase umplute)	2.5	3	10	200	50-60
Paste gratinate	2.5	3	10	200	50-60
Carne					
Vițel	1.7	3	10	200-210	95-100
Pui	1.5	3	10	210-220	90-100
Rață	1.8	3	10	200	100-110
Iepure	2	3	10	200	70-80
Porc	2.1	3	10	200	70-80
Miel	1.8	3	10	200	100-105
Pește					
Scrumbie	1.1	3	10	180-200	45-50
Dentex dentex	1.5	3	10	180-200	45-55
Păstrăv în folie de aluminiu	1	3	10	180-200	45-50
Pizza					
Napoletana	1	4	15	210-220	20-25
Tort					
Biscuiți	0.5	4	15	180	25-35
Tarte	1.1	4	15	180	40-45
Tarte sărate	1	4	15	180	50-55
Dulciuri din aluat dospit	1	4	15	170	40-45
Gril					
Cotlete de vițel	1	4	5	-	15-20
Costițe	1.5	4	5	-	20
Hamburger	1	3	5	-	20-30
Scrumbie	1	4	5	-	15-20
Toast	4 шт.	4	5	-	4-5

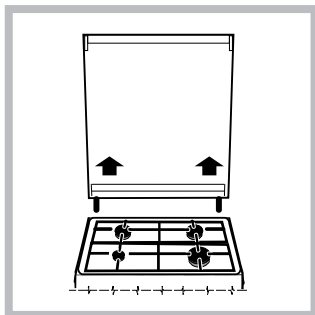
Economisirea energiei și protecția mediului înconjurător

- 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, debransați aparatul de la rețeaua de alimentare cu curent electric.

Capacul



Modelele dotate cu capac din sticlă se vor spăla cu apă caldă. Evitați substanțele abrazive. Puteți 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.

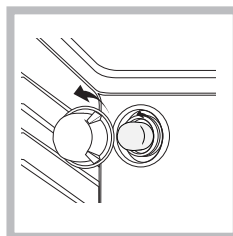
Controlați periodic garnitura din jurul ușii cuptorului. Dacă este deteriorată, apălați la cel mai apropiat Centru de Asistență Autorizat. Se recomandă să nu folosiți cuptorul până la înlocuirea garniturii.

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 debransat 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

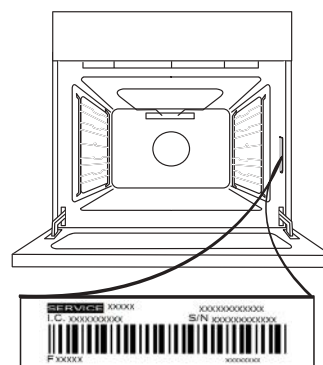
Comunicați:

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

Aceste informații se găsesc pe tăblița 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 ATAȘATĂ 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

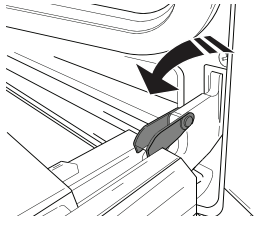


Vă rugăm să rețineți: Dacă sunt necesare reparații, contactați un centru de servicii autorizat care utilizează piese de schimb originale și efectuează reparațiile în mod corespunzător.

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

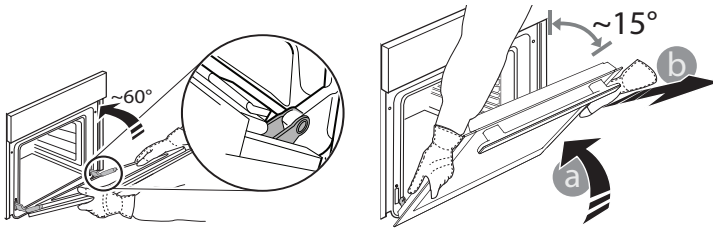
DEMONTAREA ȘI REMONTAREA UȘII

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.

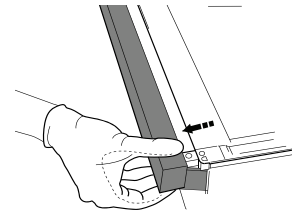
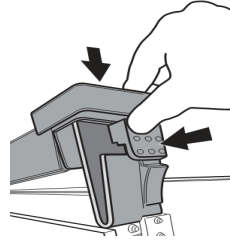
3. Remontați ușa deplasând-o spre cuptor, aliniind cuplajele balamalelor cu locașurile și fixând partea superioară în locaș.

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 aliniaza cu panoul de comandă. În caz contrar, repetați etapele de mai sus.

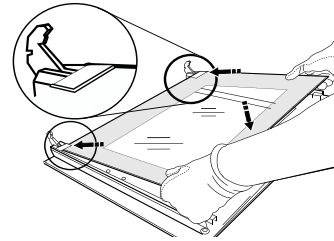
CLIC PENTRU A CURĂȚA - CURĂȚAREA GEAMULUI DIN STICLĂ

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.

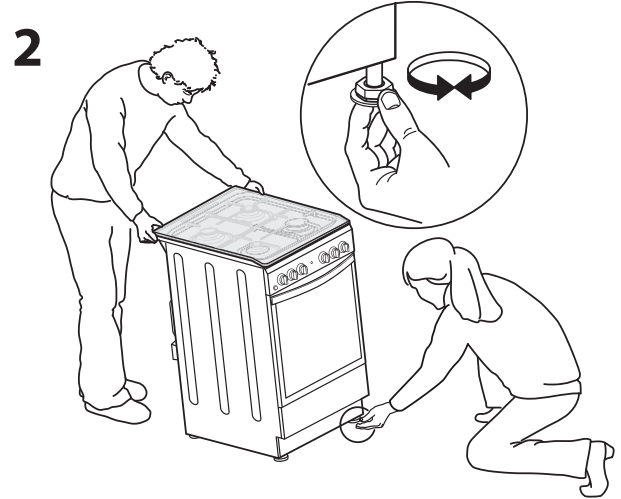
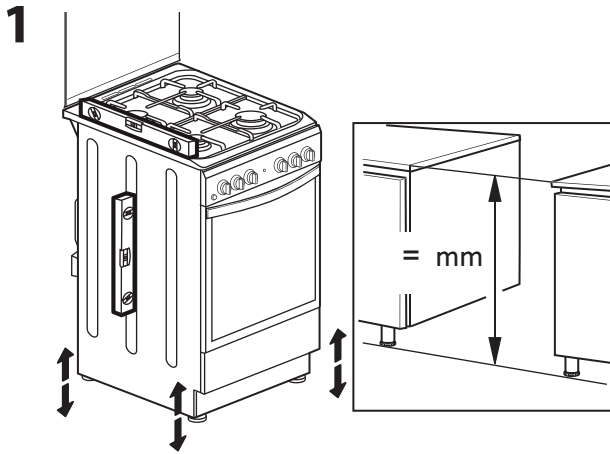
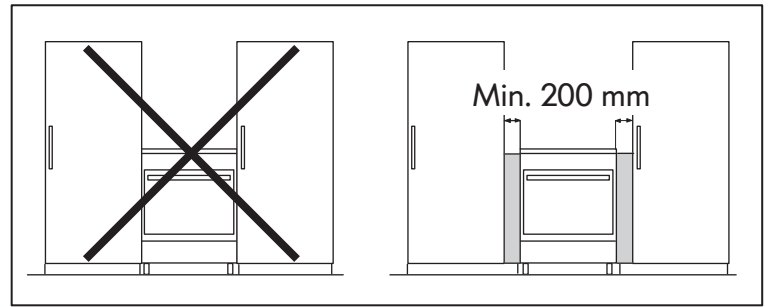
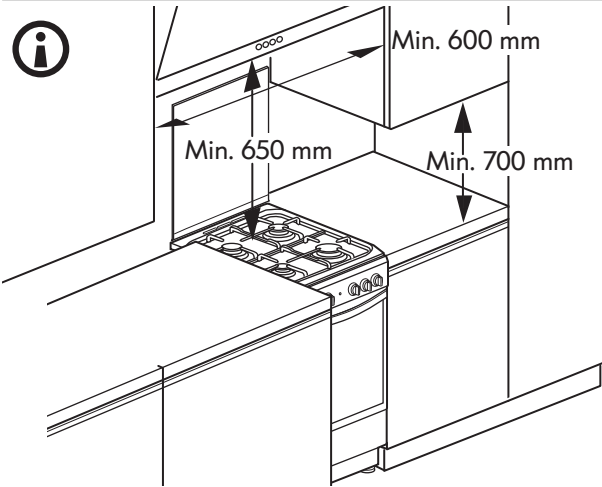
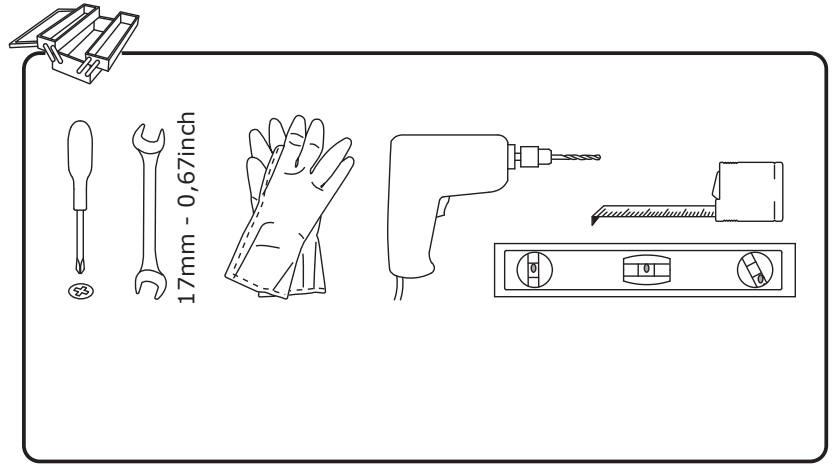
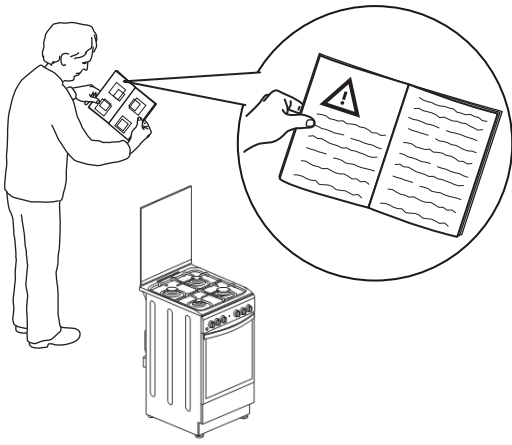


2. Ridicați și țineți ferm cu ambele mâini geamul interior, demontați-l și amplasați-l pe o suprafață moale înainte de a-l curăța.

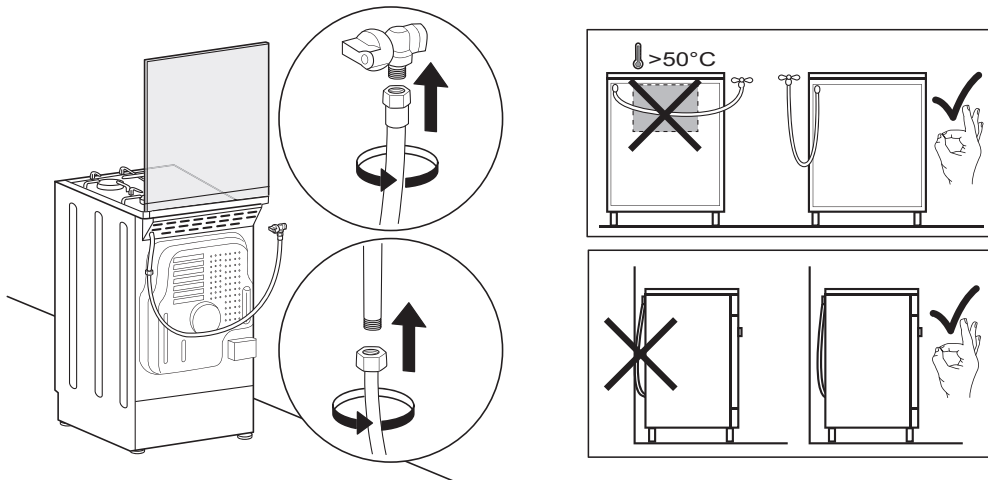
3. La reasamblare ușa interioară sticlă se introduce geamul corect, astfel încât text scris pe panoul nu este inversat și poate fi ușor lizibile



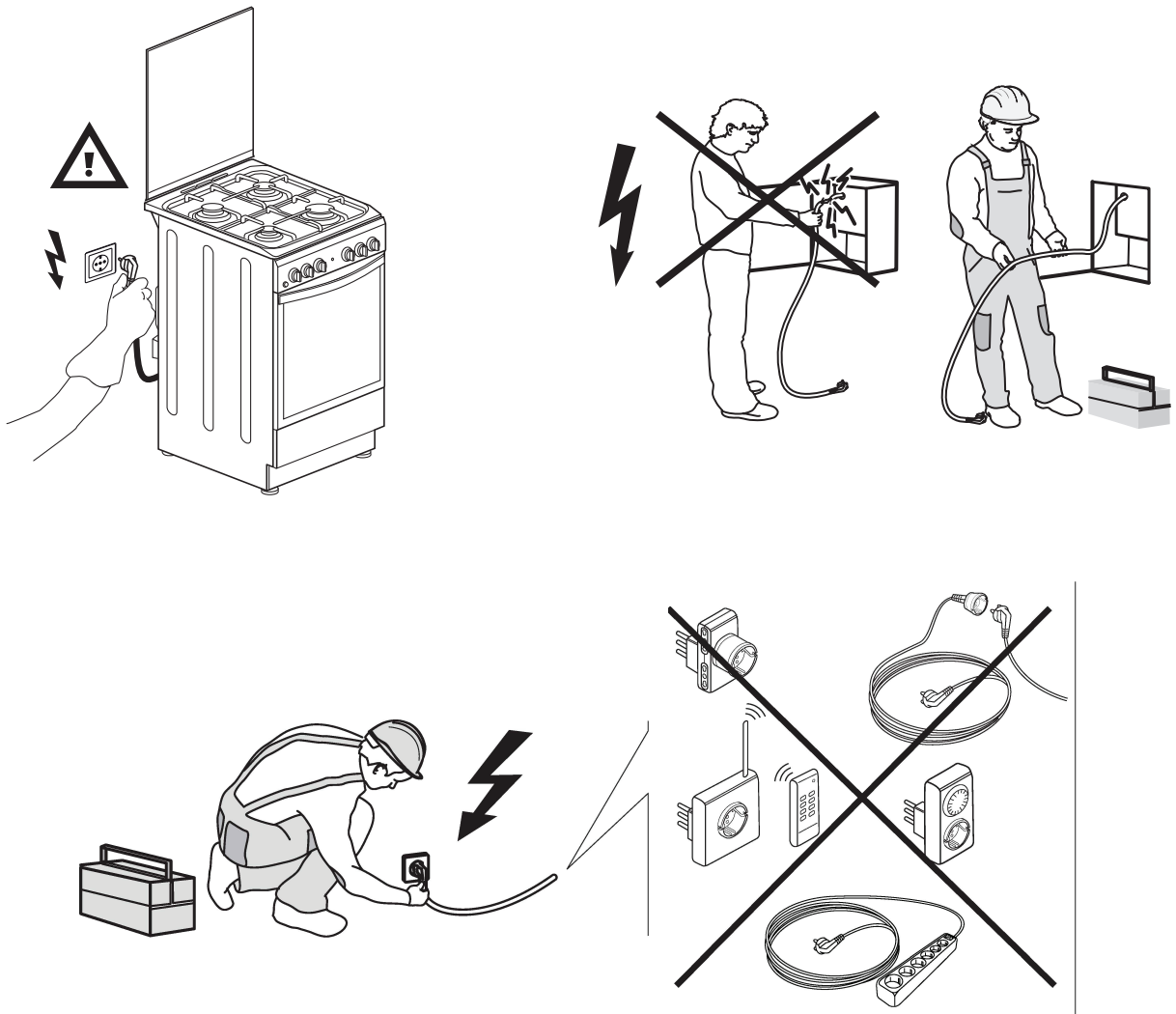
4. Montați la loc marginea superioară: Poziționarea corectă se realizează după ce se aude un clic. Asigurați-vă că garnitura este fixată sigur înainte de a remonta ușa.



3



4



Whirlpool EMEA S.p.A.
Via Carlo Pisacane n.1
20016 Pero (MI), Italy
VAT number: IT00693740425
www.whirlpool.com

01/2019-W11318705
XEROX FABRIANO