

artel

// ГАЗОВАЯ ПЛИТА

ИНСТРУКЦИЯ ПО ПРИМЕНЕНИЮ
ҚОЛДАНУ НҰСҚАУЛЫҒЫ
ІНСТРУКЦІЯ З ЕКСПЛУАТАЦІЇ

РУССКИЙ

ҚАЗАҚША

УКРАЇНСЬКИЙ



EXPORT

ИНСТРУКЦИЯ ПО ИСПОЛЬЗОВАНИЮ

Содержание

1. Требования безопасности	5
2. Общие указания	6
3. Технические характеристики	7
4. Установка и подключение	7
5. Устройство плиты	9
6. Порядок работы	10
7. Уход и очистка	19
8. Возможные неисправности и методы их устранения	21
9. Условия хранения	21
10. Утилизация	21

РУССКИЙ

ҚОЛДАНУ БОЙЫНША НҰСҚАУЛЫҚ

МАЗМҰНЫ

1. Қауіпсіздікке қойылатын талаптар	23
2. Жалпы нұсқаулар	24
3. Техникалық сипаттамалар	25
4. Орнату және қосылымдар	26
5. Плитаның құрылысы	27
6. Жұмыс істеу тәртібі	29
7. Күтім жасау және тазалау	38
8. Ықтимал ақаулықтар және оларды жою тәсілдері	39
9. Сақтау шарттары	40
10. Кәдеге жарату	40

ҚАЗАҚША

ІНСТРУКЦІЯ ПО ВИКОРИСТАННЮ

ЗМІСТ

1. Вимоги безпеки	41
2. Загальні вказівки	43
3. Технічні характеристики	44
4. Установка і підключення	44
5. Пристрій плити	46
6. Порядок роботи	47
7. Догляд та очищення	56
8. Можливі несправності і методи їх усунення	58
9. Умови зберігання	58
10. Утилізація	58

УКРАЇНСЬКИЙ

ИНСТРУКЦИЯ ПО ИСПОЛЬЗОВАНИЮ



Уважаемые Покупатели!

Специалисты компании «ARTEL» неустанно работают над совершенствованием продукции, улучшением их характеристик, дизайна и безопасности, поэтому рисунки и обозначения в руководстве могут несколько отличаться от Вашей модели. Право вносить изменения без предварительного уведомления Компания «ARTEL» оставляет за собой.

Благодарим Вас за покупку и надеемся, что Вы сможете убедиться в качестве и надёжности нашей продукции.

РУССКИЙ

При покупке убедительно просим Вас внимательно изучить руководство по эксплуатации и проверить правильность заполнения гарантийного талона. При этом серийный номер и наименование модели плиты должны быть идентичны записи в гарантийном талоне. Не допускается внесения в талон каких-либо изменений, исправлений. В случае неправильного или неполного заполнения гарантийного талона немедленно обратитесь к продавцу.

УСЛОВНЫЕ ОБОЗНАЧЕНИЯ



Предостережение! Предупреждение о возможных увечьях и повреждениях.



Внимание!



Запрещено!



Не разбирать!



Не прикасаться!



Строго следовать инструкции



Отключить от электрической розетки



Заземление



ВНИМАНИЕ!

Перед началом пользования кухонной плитой напольной отдельно стоящей (далее плитой) внимательно прочтите настоящее руководство по эксплуатации и обратите особое внимание на пункты, обозначенные специальными символами.

Храните руководство по эксплуатации в доступном и надёжном месте, оно может пригодиться Вам во время эксплуатации плиты.

1. ТРЕБОВАНИЯ БЕЗОПАСНОСТИ.

1.1 Покупатель обязуется обеспечить указанные в настоящем руководстве параметры давления газа в сети и напряжения электрической сети. При повышенных параметрах газовой сети необходимо установить редуктор (см. таблицу на стр. 7 "Технические характеристики"). При повышенных параметрах электрической сети, либо не стабильном электроснабжении необходимо установить стабилизатор напряжения электроэнергии. Если в случае несоблюдения или необеспечения необходимых параметров сетей, которые в свою очередь повлекли за собой выход из строя продукта, то гарантийные обязательства на этот продукт снимаются.

ВНИМАНИЕ!

1.2 Подключение плиты должен производить только квалифицированный специалист. Приобретенная Вами плита требует специальной установки и подключения к системе газоснабжения (кроме электрической). Повреждения из-за неправильного подключения приводят к снятию гарантийных обязательств.

1.3 Модели плит имеющие электрооборудование выполнены по I классу защиты от поражения электрическим током и должны подключаться к розетке с заземлением.

1.4 Плита предназначена только для бытового использования. Используйте плиту только для приготовления пищи.



Запрещено использовать плиту для других целей, например, для обогрева.

1.5 Плита не предназначена для использования лицами (включая детей) с пониженными физическими, сенсорными или умственными способностями или при отсутствии у них жизненного опыта или знаний, если они не находятся под присмотром или не проинструктированы об использовании плиты лицом, ответственным за их безопасность.



1.6 Не прикасайтесь к горячим конфоркам плиты, внутренним поверхностям и нагревательным элементам духового шкафа. Не позволяйте детям подходить к работающей плите. Дети должны находиться под присмотром для недопущения игр с плитой.

1.7 Во избежание короткого замыкания не заземляйте соединительные провода находящихся рядом электроприборов горячей дверцей духовки и не прокладывайте их через нагревающиеся поверхности. Изоляция кабеля может расплавиться.



1.8 Запрещается пользоваться плитой имеющей повреждения (сколы, трещины, деформации) конфорок.

1.9 Горячее растительное масло или жир легко воспламеняются. Не оставляйте горячее растительное масло или жир без присмотра. Никогда не тушите огонь водой! Выключите конфорку. Пламя можно погасить крышкой, плотным покрывалом или подобными предметами.

1.10 Не храните легковоспламеняющиеся предметы (горючие вещества, аэрозоли, бумагу, тряпки) в духовом шкафу и нижнем ящике для хранения посуды (при наличии нижнего ящика), в ящике можно хранить только специальные принадлежности для духового шкафа.

-  1.11 При неквалифицированном ремонте плита может стать источником опасности. Поэтому ремонт должен производиться только специалистом сервисной службы, прошедшим специальное обучение. Если плита неисправна, выньте вилку из розетки или выключите соответствующий предохранитель в блоке предохранителей, перекройте подачу газа. Вызовите специалиста сервисной службы.
-  1.12 Перед началом обслуживания обязательно отключите плиту от электросети. Извлекать вилку шнура питания из розетки можно только после выключения всех нагревательных элементов плиты.
-  1.13 Запрещено включать газовую (электрическую) конфорку, если на ней не установлена посуда. Прибор и расположенная над ним вытяжка могут быть повреждены или воспламениться. Включайте газовую (электрическую) конфорку только при установленной посуде.
Никогда не устанавливайте на конфорку пустую посуду.

2. ОБЩИЕ УКАЗАНИЯ

- 2.1 Настоящее руководство по эксплуатации распространяется на плиты моделей APETITO, MILAGRO, DOLCE, COMARELLA, OTTIMA, SIMFONIYA.
- 2.2 Плита представляет собой технически сложный прибор бытового назначения. При бережном и внимательном отношении она будет надежно служить Вам долгие годы.
- 2.3 В ходе эксплуатации не допускайте механических повреждений, попадания вовнутрь посторонних предметов, жидкостей, насекомых, грызунов, животных.
- 2.4 В течение всего срока службы следите за сохранностью маркировочной наклейки с обозначением наименования модели и серийного номера плиты.
- 2.5 Использование плиты приводит к повышению температуры и влажности в помещении. При эксплуатации плиты следует обратить особое внимание на достаточную вентиляцию помещения: не закрывать естественные вентиляционные отверстия или использовать специальные вентиляционные устройства (например, вытяжку над плитой). При интенсивном и длительном использовании плиты может потребоваться дополнительная вентиляция, в этом случае необходимо открыть окно или включить специальное вентиляционное устройство на более высокую мощность.
- 2.6 Общий кран подачи газа должен находиться на видном, легкодоступном месте. Если плита не используется общий кран подачи газа должен быть закрыт.
-  2.7 Всегда держите баллоны со сжиженным газом вертикально. В противном случае сжиженный пропан-бутан может попасть в плиту, что может привести к возгоранию и повреждению плиты.
- 2.8 Принадлежности духового шкафа могут поцарапать стекло дверцы прибора при ее закрывании. Всегда устанавливайте принадлежности в рабочую камеру до упора.
- 2.9 Не кладите горячие предметы в ящик для хранения посуды. Это может повредить плиту.
- 2.10 Не нагружайте противень и решетку духовки массой более пяти килограммов.

ИНСТРУКЦИЯ ПО ИСПОЛЬЗОВАНИЮ



ВНИМАНИЕ! Запрещено использование дверцы духового шкафа в качестве сиденья или полки, не садитесь и не ставьте посуду и принадлежности на дверцу.



В случае возникновения неисправностей газовой сети или в помещении чувствуется запах газа необходимо: закрыть подвод газа или перекрыть газовый баллон; погасить открытый огонь, не зажигать спички, не курить; нельзя включать (выключать) освещение и электроприборы; хорошо проветрить помещение - открыть окна; немедленно известить об этом сервис или уполномоченного дистрибьютора газа.

3. ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Технические характеристики	Показатели	Показатели Multi Flame
Номинальное давление природного газа	20 mBar	
Номинальное давление сжиженного газа (пропан-бутан)	30 mBar	
Номинальное напряжение электросети	220-240 V	
Номинальная частота тока	50 Hz	
Конфорка рабочего стола газовая малая	1,9 kW	1,0 kW
Конфорка рабочего стола газовая средняя	2,3 kW	2,1 kW
Конфорка рабочего стола газовая большая	3,3 kW	3,3 kW
Конфорка рабочего стола электрическая малая (D-150 мм)	1,0 kW	
Конфорка рабочего стола электрическая большая (D-180 мм)	1,5 kW	
Горелка духового шкафа верхняя	1,8 kW	
Горелка духового шкафа нижняя	2,5 kW	
ТЭН духового шкафа верхний	1,3 kW	
ТЭН духового шкафа нижний	1,1 kW	
Лампа подсветки духового шкафа	15 W	
Мотор привода вертела	6 W	
Система электророзжига	0,6 A	
Система контроля прекращения подачи газа	Время срабатывания: 1 – 8 сек Время отпущения: 20 – 50 сек	
Объем духового шкафа	65 L	
Габаритные размеры плиты ВхШхГ	850x600x600 mm	

* В случае если ваши показатели давления газа превышают вышеуказанные табличные показания, то кухонную плиту запрещено использовать без редуктора, что лишает гарантийные обязательства со стороны завода изготовителя.

4. УСТАНОВКА И ПОДКЛЮЧЕНИЕ

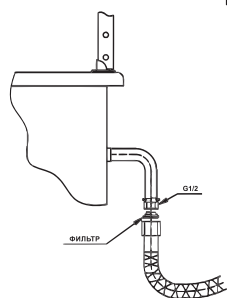


Внимание!

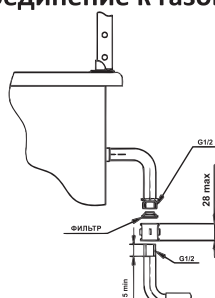
4.1. Подключение плиты к системе газоснабжения должен проводить только квалифицированный специалист организации имеющей лицензию на право установки и обслуживания газовых плит.

4.2 Подключение плиты к системе электроснабжения должен проводить специалист

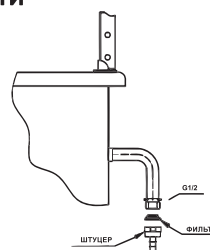
Подсоединение к газовой сети



Подсоединение
с помощью шланга



Подсоединение
к газовому стояку



Подсоединение
к баллону

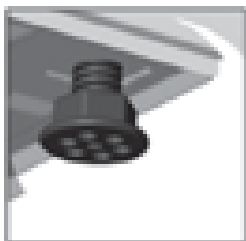
ИНСТРУКЦИЯ ПО ИСПОЛЬЗОВАНИЮ

имеющий разрешительные документы на проведение электромонтажных работ (исключение составляют плиты оснащенные штепсельной вилкой).

4.3 Плита является прибором I класса защиты от поражения электрическим током и  может подключаться только к розетке с заземлением.

4.4 Газопроводящие трубы и электропроводка не должны соприкасаться с задней поверхностью прибора.

РУССКИЙ



4.5 Для установки плиты используйте регулируемые ножки (входят в комплект поставки).

 4.6 Запрещается пользоваться плитой, если тип и давление газа в сети не соответствует типу и давлению, указанному в руководстве по эксплуатации и на маркировке плиты.

4.7 Расстояние между рабочим столом и кухонной вытяжкой должно составлять не менее 850 мм.

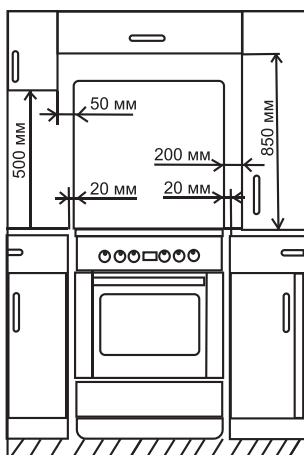
4.8 Плита должна быть выровнена. Для этого настраивайте регулируемые ножки пока плита не достигнет необходимого  уровня

Внимание!

4.9 Перед первым использованием необходимо в течение получаса прогреть электроконфорки стола без установки посуды на минимальной мощности.

Чтобы устранить запах нового прибора, прогрейте пустой, закрытый духовой шкаф при температуре 250°C в течение 1 часа, предварительно убедитесь, что в духовом шкафу не осталось упаковочных материалов. Выделяющийся при этом запах и дым

не опасны.



Информация для специалистов

Соответствие жиклеров типу газа	Сжиженный газ 30 mBar	Природный газ 20 mBar	Multi Flame природный газ 20 mBar
Конфорки рабочего стола			
Малая конфорка	55	95	70
Средняя конфорка	65	105	100
Большая конфорка	85	125	125
Горелки духового шкафа			
Верхняя горелка	65/68*	95	93
Нижняя горелка	85/72*	110	110

* Заметка: Жиклеры применяются в зависимости от типов горелок духового шкафа.

5. УСТРОЙСТВО ПЛИТЫ



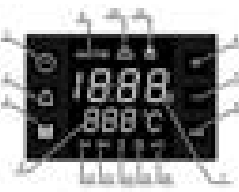
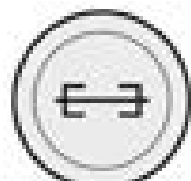
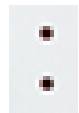
5.1.ОБОЗНАЧЕНИЯ НА ПАНЕЛИ УПРАВЛЕНИЯ

Ручка управления газовыми конфорками рабочего стола	Ручка переключения мощности электро-конфорок	Ручка управления горелками духового шкафа	Ручка управления нижней горелкой духового шкафа	Ручка управления режимами работы электрического духового шкафа
Ручка управления термостатом духового шкафа	Ручка управления режимами работы электрического духового шкафа	Ручка управления термостатом верхнего ТЭНа	Ручка таймера механического	

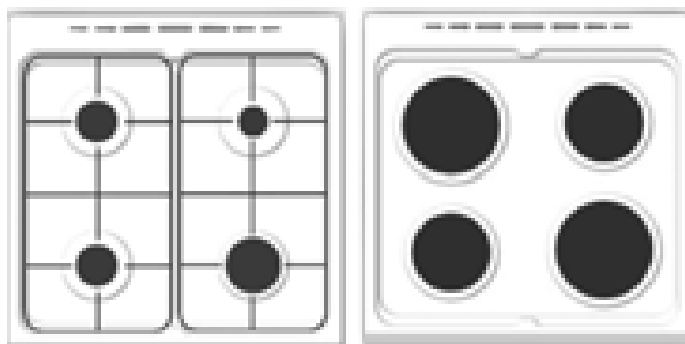
RU/UKR/KAZ

ИНСТРУКЦИЯ ПО ИСПОЛЬЗОВАНИЮ

РУССКИЙ

			
Таймер дисплей	Кнопка подсветки	Кнопка электророзжига /подсветки	Кнопка привода вертела
			
Индикатор работы электроконфорок рабочего стола, работы ТЭНа духового шкафа.	Положение выключено		Положение конфорок на рабочем столе

5.2. Конфорки рабочего стола



Конфорка дальняя левая.

Конфорка ближняя левая.

Конфорка ближняя правая.

Конфорка дальняя правая.

Положение конфорок на рабочем столе схематично изображено на панели управления.

Условные обозначения внешний вид ручек и положение конфорок могут изменяться

6. ПОРЯДОК РАБОТЫ



6.1 Настройка конфорок рабочего стола.

6.1.1 Для плит с газовыми конфорками

ЗАПРЕЩЕНО устанавливать ручку управления горелками духового шкафа между положениями «выключено» и «максимальное пламя», пламя в котором нестабильно и может погаснуть.

ВНИМАНИЕ! Рассекатель пламени газовой горелки и крышка должны находиться точно на своих местах.



Чтобы зажечь конфорку, поднесите к ней огонь, нажмите и поверните ручку крана против часовой стрелки в положение «максимальное пламя».



Плиты с электророзжигом, включающимся кнопкой

При зажигании конфорок стола нажмите и поверните ручку крана против часовой стрелки в положение «максимальное пламя», одновременно нажмите до упора кнопку электророзжига (при этом между всеми разрядниками и конфорками проскакивает искра). Разжигается горелка на которую подается газ.



Плиты с электророзжигом, включающимся ручками кранов

При зажигании конфорок рабочего стола нажмите и поверните ручку крана против часовой стрелки в положение «максимальное пламя» (при этом между всеми разрядниками и конфорками проскакивает искра). Разжигается горелка на которую подается газ.

⊘ ЗАПРЕЩАЕТСЯ НАЖИМАТЬ КНОПКУ ЭЛЕКТРОРОЗЖИГА ПРИ СНЯТЫХ РАСЕКАТЕЛЯХ ПЛАМЕНИ - ЭТО МОЖЕТ ПРИВЕСТИ К ВЫХОДУ ИЗ СТОЯ СИСТЕМЫ ЭЛЕКТРОРОЗЖИГА.

6.1.1.2 Для моделей, имеющих систему безопасности «газ контроль», после разжигания газа ручку крана удерживайте в нажатом состоянии в течение 10 секунд для срабатывания предохранительного устройства. Устройство электророзжига не должно быть активизировано более 15 секунд. Если по истечении 15 секунд горелка не зажглась, подождите 1 минуту, затем повторите попытку.

6.1.1.3 При отключении электроэнергии можно зажечь конфорку с помощью спичек. Ставьте кастрюли и сковороды по центру конфорки, таким образом тепло от пламени оптимально нагреет дно кастрюли или сковороды, рукоятка или ручки кастрюли не повредятся, а также будет достигнут высокий уровень экономии энергии.

6.1.2 Для плит с электрическими конфорками

6.1.2.1 Температура нагрева электроконфорок регулируется ступенчатыми переключателями. Для включения электроконфорки ручку переключателя из положения «О» установите на деление выбранного режима, при этом загорится индикатор работы электроконфорок. Конструкция переключателей позволяет включать электроконфорку как по, так и против хода часовой стрелки.

6.1.2.2 За 10-15 минут до окончания приготовления электроконфорку можно выключить, набранного тепла хватит для завершения приготовления. При этом экономится электроэнергия.



ВНИМАНИЕ! Никогда не включайте электроконфорку без установленной на ней посуды, за исключением первого использования.

ИНСТРУКЦИЯ ПО ИСПОЛЬЗОВАНИЮ

6.1.2.3 Для правильной работы электроконфорки посуда должна иметь плоское дно, хорошо прилегающее к поверхности электроконфорки. Диаметр посуды должен равняться или быть немного больше диаметра электроконфорки.



6.1.2.4 Поверхность электроконфорок и днище посуды должны быть чистыми, прилипшая грязь значительно снижает теплоотдачу.

6.1.2.5 Во время приготовления накрывайте посуду крышками и выбирайте такой режим, чтобы не приходилось их приоткрывать или снимать.

НЕ ДОПУСКАЙТЕ резкого охлаждения электроконфорок. От пролитой на них холодной жидкости, электроконфорки могут выйти из строя.

6.2 Настройка духового шкафа

6.2.1 Для духовых шкафов с газовыми горелками



6.2.1.1 Для моделей, не оснащенных электророзжигом

Для розжига нижней горелки духового шкафа поднесите зажженную спичку к окну запальника, нажмите и поверните ручку управления горелками духового шкафа против часовой стрелки в положение «максимальное пламя».



Окно запальника



Для розжига верхней горелки духового шкафа (гриля) поднесите зажженную спичку к верхней горелке, нажмите и поверните ручку управления горелками духового шкафа по часовой стрелке до упора.

6.2.1.2 Для моделей, оснащенных электророзжигом и устройством предохранительным «газконтроль»



ВНИМАНИЕ! РОЗЖИГ ГОРЕЛОК ДУХОВОГО ШКАФА ДОПУСТИМ ТОЛЬКО С ОТКРЫТОЙ ДВЕРЦЕЙ ДУХОВОГО ШКАФА!



Для розжига нижней горелки духового шкафа нажмите до упора и поверните ручку управления горелками духового шкафа против часовой стрелки в положение «максимальное пламя». При возгорании газа ручку управления удерживайте в нажатом состоянии 10-15 секунд для срабатывания предохранительного устройства. Отпустив ручку управления горелками духового шкафа, убедитесь, что пламя не погасло. Если горелка погасла, поверните ручку управления горелками духового шкафа в положение «выключено» и, подождав одну минуту, повторите попытку.



Для розжига верхней горелки духового шкафа (гриля) нажмите до упора и поверните ручку управления горелками духового шкафа по часовой стрелке до упора. При возгорании газа ручку управления удерживайте в нажатом состоянии 10-15 секунд для срабатывания предохранительного устройства. Отпустив ручку управления горелками духового шкафа, убедитесь, что пламя не погасло. Если горелка погасла, поверните ручку управления горелками духового шкафа в положение «выключено» и, подождав одну минуту, повторите попытку.

6.2.1.3 Настройка температуры духового шкафа.

Температура в духовом шкафу регулируется поворотом ручки в диапазоне от положения «максимальное пламя» до положения «малое пламя».

ЗАПРЕЩЕНО устанавливать ручку управления горелками духового шкафа между положениями «выключено» и «максимальное пламя», пламя в котором нестабильно и может погаснуть.

6.2.2 Для духовых шкафов с трубчатыми электронагревательными элементами (ТЭН)

6.2.2.1 Для моделей, оснащенных только верхним ТЭН (грилем) без таймера



Ручкой управления термостатом выставьте необходимую температуру, ТЭН гриля начинает работать. После завершения приготовления, верните ручку управления термостатом в положение «выключено».

6.2.2.2 Для моделей, оснащенных только верхним ТЭН (грилем) и механическим таймером

 Ручкой управления термостатом выставьте необходимую температуру

 Ручкой таймера механического выставьте необходимое время приготовления (пункт 6.2.5), ТЭН гриля начинает работать. По истечении заданного времени, нагрев отключится, прозвучит сигнал. После завершения приготовления, верните ручку управления термостатом в положение «выключено».

6.2.2.3 Для моделей, оснащенных верхним ТЭН (грилем), нижним ТЭН без таймера

 Ручкой управления термостатом выставьте необходимую температуру.

 Ручкой режимов работы духового шкафа установите требуемый режим работы ТЭН(ов), ТЭН(ы) начинает(ют) работать. После завершения приготовления, верните ручки управления термостатом и режимов работы духового шкафа в положение «выключено».

6.2.2.4 Для моделей, оснащенных верхним ТЭН (грилем), нижним ТЭН и механическим таймером

 Ручкой управления термостатом выставьте необходимую температуру.

 Ручкой режимов работы духового шкафа установите требуемый режим работы ТЭН(ов).

 Ручкой таймера механического выставьте необходимое время приготовления (пункт 6.2.5), ТЭН(ы) начинает(ют) работать. По истечении заданного времени, отключится нагрев, прозвучит сигнал. После завершения приготовления, верните ручки управления термостатом и режимов работы духового шкафа в положение «выключено».

6.2.2.5 Для моделей, оснащенных верхним ТЭН (грилем), нижним ТЭН и цифровым таймером

 Ручкой управления термостатом выставьте необходимую температуру.

 Ручкой режимов работы духового шкафа установите требуемый режим работы ТЭН(ов).

 Настройте и запустите цифровой таймер (пункт 6.2.6), ТЭН(ы) начинает(ют) работать. По истечении заданного времени, отключится нагрев, прозвучит сигнал. После завершения приготовления, верните ручки управления термостатом и режимов работы духового шкафа в положение «выключено».

Верхний нагреватель духового шкафа (гриль)

Инфракрасное излучение гриля действует подобно углям костра. Снаружи образуется румяная корочка, сохраняющее мясо сочным и мягким внутри. Гриль незаменим при подрумянивании готовой выпечки. Противень или жаростойкую посуду при приготовлении мяса следует устанавливать на вторую полку сверху. Выпекать мясо можно и на решетке, предварительно смазав прутья растительным маслом. В этом случае ниже решетки нужно задвинуть жаровню для сбора жира и выделяющегося сока. Чтобы жир или сок не подгорали и не дымили, залейте в жаровню 1-2 стакана воды.

6.2.2.6 Режимы работы электрического духового шкафа

					
Нижний нагрев	Верхний нагрев (гриль)	Нижний + верхний нагрев	Нижний нагрев + верхний нагрев + вентилятор	Верхний нагрев (гриль) + вентилятор	Кольцевой нагреватель + вентилятор



Режим нижний нагрев

Работает только нижний ТЭН. Предназначен для подсушивания доньшка пирогов с влажной начинкой, а также для длительной выпечки.



Режим верхний нагрев (гриль)

Работает только верхний ТЭН. Предназначен в качестве основного режима приготовления, а также на заключительном этапе – для обжаривания сверху уже почти готовых блюд.



Режим нижний + верхний нагрев

Два ТЭНа снизу и сверху работают одновременно. Предназначен для не сочной выпечки, сдобы, печенья, нежных пирожных, бисквита, хлеба;

Походит для фаршированных овощей, жаркого, постной говядины, птицы, рыбы, рыбных запеканок.



Режим нижний нагрев + верхний нагрев + вентилятор

Работают два ТЭНа с применением вентилятора, установленного на задней стенке духового шкафа. Нагрев блюд за счет движения воздушных масс становится более интенсивным, заданная температура достигается за очень короткое время, продукты быстрее и со всех сторон подрумяниваются. Быстрота процесса позволяет сохранить внутреннюю сочность блюда. В этом режиме рекомендуется снижать привычную температуру. Кроме того, приготовление занимает гораздо меньше времени (до 30%).

Режим подходит для больших блюд, требующих равномерного приготовления внутри и снаружи, например, жареного рулета, тортов, пудингов, запеканок, жарких.

Режим обеспечивает равномерную прожарку, приготовление пищи одновременно на двух или трех уровнях.



Режим верхний нагрев (гриль) + вентилятор

Нагрев верхнего ТЭНа не такой интенсивный. Вентилятор распределяет излучение, поджаривая продукты не только сверху, но и снизу и с боков. При этом сохраняются все преимущества гриля — хрустящая корочка, аппетитный аромат и сочная мякоть.

Блюдо не пересохнет и будет готово заметно быстрее.

Для этого режима подходят все блюда, которые готовят на обычном гриле - рулеты и птица.



Режим кольцевой нагреватель + вентилятор

Работает нагреватель расположенный на задней стенке духового шкафа с вентилятором. Режим позволяет готовить не одно, а сразу несколько блюд, устанавливая их на 2-3-х уровнях духового шкафа, при условии одинаковой температуры для всех блюд. Предварительный прогрев духового шкафа не нужен.

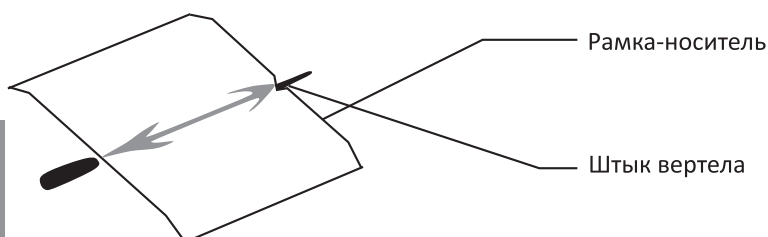
Предназначен для выпечки слоеного теста, сушки грибов, фруктов, стерилизации домашних консервов и всех блюд, которые должны быть мягкими и сочными внутри и при этом хорошо пропеченными.

ИНСТРУКЦИЯ ПО ИСПОЛЬЗОВАНИЮ



ВНИМАНИЕ! Внутренние поверхности включенного духового шкафа не следует выстилать алюминиевой фольгой, так же ставить принадлежности на дно духового шкафа, это мешает потоку воздуха, замедляет процесс выпечки и приводит к повреждениям эмали.

6.2.3 Вертел



Для работы вертела установите рамку носитель на третий уровень в пазы духового шкафа.

Насадите на штык кусок мяса или тушку птицы и закрепите его вилками посредством крепежных винтов.

Штык вертела установите в гнездо привода (на задней стенке духового шкафа) до упора. Закрепленный на штыке кусок мяса должен находиться точно под грилем.

Снизу установите противень для сбора жира.

Зажгите (включите) гриль.

Включите привод вертела нажатием кнопки на панели управления.



Во время приготовления ручка вертела должна быть снята, а дверца закрыта.

6.2.4 Подсветка духового шкафа

Для включения подсветки духового шкафа нажмите соответствующую кнопку на панели управления.

6.2.5 Таймер механический

Чтобы завести таймер, необходимо повернуть ручку по часовой стрелке из положения «О» до обозначения требуемого времени. Таймер обеспечивает отсчет времени от 10 до 90 минут.

6.2.6 Таймер дисплей

6.2.6.1 Устройство таймера



1. Кнопка настройки текущего времени
2. Кнопка настройки таймера
3. Кнопка «меню» - выбор функций
4. Кнопка(+)
5. Кнопка(-)
6. Кнопка блокировки
7. Индикатор времени
8. Индикатор температуры духового шкафа
9. Знак автоматического режима

10. Знак работы духовки
11. Знак ручного режима духового шкафа
12. Знак автоматического выключения ТЭН духового шкафа
13. Знак автоматического включения ТЭН духового шкафа.
14. Знак режима настройки температуры духового шкафа
15. Знак режима таймера
16. Знак режима блокировки

- ❗ В случае отключения электроэнергии установленная программа будут отменена. Необходимо повторно настроить духовой шкаф.
- ❗ Во время выполнения настроек на дисплее мигают соответствующие знаки. Подождите 4 секунды, не нажимая кнопок, настройка активируются автоматически.
- ❗ Если установлена температура после начала готовки будет отображаться текущее время и фактическая температура духового шкафа.
- ❗ При последующем использовании духового шкафа проверьте, чтобы таймер, если он не используется, находился в ручном режиме.

6.2.6.2 Установка текущего времени

📖 После включения в сеть или повторного включения после отсутствия электроэнергии на дисплее мигает индикатор времени 12:00 .**AUTO**

📖 Нажмите кнопку  настройки текущего времени. На дисплее загораются знаки   . Индикатор **1888** текущего времени перестает мигать. С помощью кнопок «+», «-» установите время суток. Кратковременное нажатие кнопок изменяет показания индикатора на 1 минуту.

6.2.6.3 Настройка температуры духового шкафа (для дисплея с функцией термостата)

📖 Нажмите кнопку **M** выбора функций три раза, на экране не высветится знак  настройки температуры духового шкафа, начинает мигать индикатор температуры **888°C** духового шкафа. Установите температуру с помощью кнопок «+», «-».

6.2.6.4 Установка ручного режима

📖 После установки текущего времени, духовой шкаф автоматически настроен на ручной режим работы. На дисплее отображаются текущее время и знаки ручного   режима приготовления.

📖 Поместите блюдо в духовой шкаф. Установите температуру приготовления с помощью ручки управления термостатом духового шкафа. Для дисплея с функцией термостата установку выполнить по (п.6.2.6.3).

📖 Выберите программу приготовления с помощью ручки управления режимами работы духового шкафа. Духовой шкаф начнет работать. В этом режиме время работы духового шкафа определяет и контролирует пользователь. При отключении режима работы ручкой на панели управления духовой шкаф отключается.

6.2.6.5 Установка режима таймера.

Часы дисплея можно использовать не только для настройки программы приготовления, но и для установки временного интервала приготовления пищи в духовом шкафу и звукового оповещения. Таймер не влияет на работу духового шкафа, установленного на ручной режим. Он используется для напоминания о том, что в определенное время нужно проверить состояние блюда в духовке или на конфорках.

📖 Нажмите кнопку  настройки таймера. На дисплее начинает мигать знак  Индикатор **1888** времени перестает мигать.

ИНСТРУКЦИЯ ПО ИСПОЛЬЗОВАНИЮ

С помощью кнопок « + », « - » установите время приготовления.

 Когда знак  режима таймера перестанет мигать – функция активирована.

По истечении заданного времени включится звуковой сигнал, знак  вновь начинает мигать.

 Длительность звукового сигнала 2 минуты. Чтобы отключить сигнал нажмите на любую кнопку. Знак  погаснет, на дисплее отображается текущее время.

6.2.6.6 Установка времени приготовления.

Если Вы хотите начать приготовление немедленно и запрограммировать духовой шкаф так, чтобы он прекратил работу по завершении определенного времени, установите время приготовления на таймере.

 Нажимайте на кнопку  выбора функций. На дисплее одновременно загораются знаки  автоматического режима приготовления и знак  автоматического выключения ТЭН духового шкафа. Индикатор  времени перестает мигать.

 С помощью кнопок « + », « - » задайте время, в течение которого должно готовиться блюдо.

 Поместите блюдо в духовой шкаф. Установите температуру приготовления с помощью ручки управления термостатом духового шкафа.

Для дисплея с функцией термостата установку выполнить по (п.6.2.6.3).

 Выберите программу приготовления с помощью ручки управления режимами работы духового шкафа. Духовой шкаф начнет работать.

 По истечении заданного интервала времени происходит отключение работающих нагревателей и включается звуковой сигнал, знак  исчезает, начинает мигать знак .

 Ручку управления режимами работы духового шкафа установите в положение «0» - это предотвратит повторный запуск программы духового шкафа.

Для отмены режима нажмите кнопку  после чего таймер переходит в ручной режим работы и на дисплее загораются значки  .

6.2.6.7 Установка времени задержки приготовления.

 Установив время приготовления, Вы можете установить более позднее время окончания приготовления.

 Нажмите на кнопку  выбора функций. На дисплее одновременно загораются знаки  автоматического режима приготовления и знак  автоматического выключения ТЭН духового шкафа. Индикатор  времени перестает мигать.

 С помощью кнопок « + », « - » задайте время, в течение которого должно готовиться блюдо.

 После установки времени приготовления еще раз нажмите на кнопку  выбора функций. На дисплее отобразится знак  автоматического включения ТЭН духового шкафа. Индикатор  времени перестает мигать.

С помощью кнопок « + », « - » задайте время окончания приготовления.

 Поместите блюдо в духовой шкаф. Установите температуру приготовления с помощью ручки управления термостатом духового шкафа. Для дисплея с функцией термостата установку выполнить по (п.6.2.6.3).

 Выберите программу приготовления с помощью ручки управления режимами работы духового шкафа.

 Таймер духового шкафа рассчитывает время начала приготовления, вычитая продолжительность приготовления из заданного времени его окончания. Когда наступит время начала приготовления, духовой шкаф включится в выбранном режиме и нагреется до заданной температуры. Эта температура будет поддерживаться до тех пор, пока не наступит время окончания приготовления.

 Во время ожидания начала приготовления на дисплее отображается текущее время и знак **AUTO** автоматического режима.

 С момента начала и во время приготовления на дисплее отображаются знаки **AUTO** 

 По истечении заданного интервала времени происходит отключение работающих нагревателей и включается звуковой сигнал, знак  исчезает, начинает мигать знак

AUTO

 Ручку управления режимами работы духового шкафа установите в положение «0». Для отмены режима нажмите кнопку **M**, после чего таймер переходит в ручной режим работы и на дисплее загорятся значки  .

6.2.6.8 Установка блокировки.

 Для активации режима блокировки нажмите и удерживайте кнопку  до тех пор, пока на дисплее не появится знак  режима блокировки. Дисплей заблокирован.

 Для снятия блокировки - нажмите и удерживайте кнопку  . Панель управления разблокирована, знак  на дисплее исчезнет.

 В любой момент можно проверить и изменить запрограммированные установки. Корректировку можно сделать следующим образом: нажимайте на кнопки 1,2,3 до момента, пока знак выбранной функции не начнёт мигать. Кнопками 4 и 5 измените настройки программы.

7. УХОД И ОЧИСТКА

 **ВНИМАНИЕ!** Перед началом обслуживания отключите плиту от электросети, перекройте подачу газа.

7.1 Перед очисткой всегда давайте прибору остыть. Чтобы извлечь горячую посуду или принадлежности из рабочей камеры всегда используйте прихватки.

7.2 Поверхности плиты следует мыть мягкой кухонной губкой, теплой водой с моющим средством для посуды и протирать тканью. Особую деликатность проявите при чистке панели управления, на которую нанесены информационные знаки.

7.3 Не используйте металлические губки, едкие чистящие средства, абразивные порошки и другие агрессивные компоненты, которые могут необратимо повредить поверхности плиты и удалить рисунки.

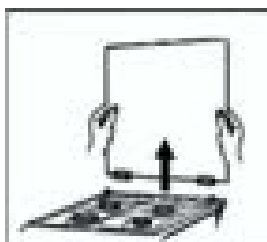
7.4 Чтобы почистить газовые конфорки или помыть рабочий стол, рассекатели пламени удобнее снять.

ИНСТРУКЦИЯ ПО ИСПОЛЬЗОВАНИЮ

7.5 Будьте аккуратны при чистке стола и керамических разрядников. Загрязненные и мокрые разрядники электророзжига могут не работать.

7.6 Не используйте для очистки очистители высокого давления или пароструйные очистители. Конструкция плиты не предусматривает очистку плиты паром.

⊘ 7.7 Запрещается мыть детали плиты в посудомоечной машине.



7.8 Для тщательной очистки крышки рабочего стола можно её снять.

📖 Крышка рабочего стола.

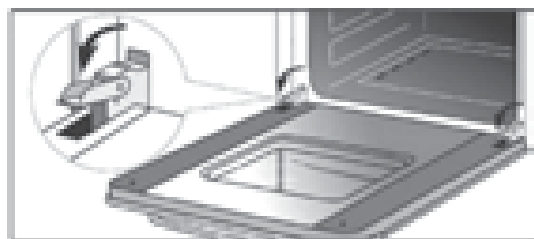
Откройте крышку, возьмитесь за крышку двумя руками с обеих сторон и потяните её вверх.

После очистки крышку необходимо установить на место, выполняя действия в обратной последовательности.

Подождите, пока конфорки остынут, прежде чем закрыть плиту

крышкой.

7.9 Снятие и установка дверцы духового шкафа



📖 Дверцу духового шкафа полностью откройте и откиньте съемные язычки до упора назад. Затем медленно закрывайте дверцу, чтобы язычки уперлись в шарнирный узел на дверце.

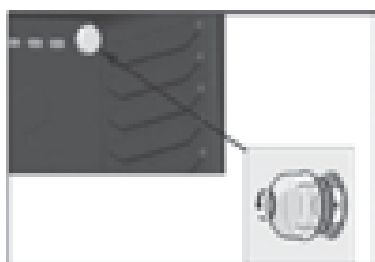
📖 Приподнимите дверцу и извлеките её из пазов духового шкафа

📖 Установка производится в обратном порядке. Наклонив дверцу, вставьте её шарнирными петлями в пазы духового шкафа до упора. Убедитесь, что шарниры «сели» в отверстия правильно. Затем полностью откройте дверцу, установите язычки в первоначальное (горизонтальное) положение - до упора.

📖 Проверьте функциональность дверцы.



ВНИМАНИЕ! Никогда не позволяйте муфтам шарниров дверцы выскакивать, так как мощные пружины могут вызвать повреждения.



7.10 Замена лампы подсветки духового шкафа

📖 Отключите плиту от сети.

📖 Открутите стеклянный плафон.

📖 Выверните сгоревшую лампу и замените её аналогичной новой (устойчивые к высоким температурам запасные лампы можно приобрести в сервисной службе или в специализированных магазинах) Используйте только указанные лампы.

7.11 Периодически (не реже одного раза в полгода) проверяйте состояние шнура питания и гибкого шланга подвода газа. Не допускаются дефекты в виде трещин, следов оплавлений, затверждение материала.

8. ВОЗМОЖНЫЕ НЕИСПРАВНОСТИ И МЕТОДЫ ИХ УСТРАНЕНИЯ

Что происходит	Причина	Как устранить
1. Не горит или вяло горит конфорка	-слишком малое давление в сети; -конфорка установлена с перекосом; -засорилось сопло	-обратиться в газоснабжающую службу; -правильно установить конфорку; -тонкой проволокой или иголкой прочистить сопло
2. Конфорка горит напряженно, отрываются пламени	-слишком большое давление в сети	-обратиться в газоснабжающую службу; -уменьшить ручкой (управления конфоркой) подачу газа до стабилизации горения
3. При нагревании клинит ручку крана	-выработалась смазка крана	-* заменить смазку в кране
4. Не работает всё электрооборудование	плита не подключена к сети; повреждение шнура питания	- подключить плиту -* заменить шнур питания
5. Не работает электророзжиг - нет искры - есть искра, но не зажигает	-повреждена проводка к разряднику; -сломан корпус разрядника; -сильно загрязнен или залит разрядник; -слишком большое давление в сети.	-* заменить разрядник; -* заменить разрядник; -прочистить и просушить разрядник; -зажигать при меньшей подачи газа
6. Не вращается вертел	-привод вертела остановился в промежуточной точке	- при включении ручкой повернуть штык в любую сторону
7. Не горит лампочка подсветки духовки	-перегорела лампочка	-заменить лампочку
* - работы выполняются сервисной службой		

9. УСЛОВИЯ ХРАНЕНИЯ

Плиты предназначены для эксплуатации в районах с умеренным и холодным климатом с размещением в помещениях с искусственно регулируемым климатическими условиями, например, в закрытых отапливаемых или охлаждаемых и вентилируемых помещениях (с отсутствием воздействия прямого солнечного излучения, атмосферных осадков, ветра, песка и пыли наружного воздуха; отсутствие или существенное уменьшение воздействия рассеянного солнечного излучения и конденсации влаги).

10. УТИЛИЗАЦИЯ

 10.1 Материалы, применяемые для упаковки плиты, могут быть полностью переработаны и использованы повторно, если поступят на пункты по сбору вторичного сырья.

 **ВНИМАНИЕ!** Не разрешайте детям играть с упаковочными материалами, так как существует опасность задохнуться, закрывшись в картонной коробке или запутавшись в упаковочной пленке.

10.2 Плиту, подлежащую утилизации, необходимо привести в непригодность, обрезав шнур питания, и утилизировать в соответствии с действующим законодательством.



Құрметті сатып алушылар!

«ARTEL» компаниясының мамандары өнімді жетілдіру, олардың сипаттамаларын, дизайнын және қауіпсіздігін жақсарту бойынша тынбай жұмыс істеп жатыр, сондықтан нұсқаулардағы суреттер мен белгілер Сіздің моделіңізден біршама ерекшеленеді. «ARTEL» компаниясы алдын ала хабарламай өзгерту енгізу құқықын қалдырады. Сізге сатып алғаныңыз үшін алғысымызды білдіреміз және де біздің өніміміздің сапасы мен сенімділігіне көз жеткізе аласыз деген үміттеміз. Сатып алған кезде қолдану бойынша нұсқауларды мұқият оқып шығып, кепілдік талонын дұрыс толтырғаныңызды тексеруіңізді өтіне сұраймыз. Бұл ретте модельдің сериялық нөмірі пен плита моделінің аты кепілдік талонындағы жазуға тура келуі керек. Талонға қандай болса да өзгертулер, түзетулер енгізуге жол қойылмайды. Кепілдік талонының толық немесе дұрыс толтырылмағандығы жағдайында дереу сатып алушыға жүгініңіз.

ШАРТТЫ БЕЛГІЛЕР



Ескерту!



Мүмкін жарақат алулар мен зақымданулар туралы ескерту .

Сақ болыңыз!



Тыйым салынады!



Бөлшектемесін!



Сүйкенбеңіз!



Нұсқауды қатал орындаңыз



Электр розеткадан ағытып тастаңыз



Жерлендіру



НАЗАР АУДАРЫҢЫЗ!

Бөлек тұрған жердегі асхана плитасын пайдаланудан алдын (одан әрі плита) қолдану бойынша бұл нұсқауларды зейін салып оқыңыз және арнайы таңбалармен көрсетілген пункттерге назар аударыңыз.

Нұсқаулықты қол жетерлік және сенімді жерде сақтаңыз. Ол Сізге плитаны қолдану кезінде жарамды болуы мүмкін.

1. ҚАУІПСІЗДІК ТАЛАПТАРЫ

1.1. Сатып алушы бұл нұсқаулықта көрсетілген желідегі газ қысымы мен электр торабы кернеуі параметрлерін қамтамасыз ету міндетін алады. Газ торабының жоғары параметрлерінде редукторды орнату керек. (25 беттегі "Техникалық сипаттамалар" таблицасына қараңыз). Электр торабының жоғары параметрлерінде , немесе тұрақсыз электрмен жабдықтауда электр энергиясы кернеуінің тұрақтандырғышын орнату керек. Егер қажетті параметрлеріне немесе сақталмаған жағдайда, олар өз кезегінде өнімнің әкеп соқтырса, онда осы німге саптан шығу желілерінің қамтамасыз етілмеген кепілдік міндеттемелері алынады.

НАЗАР АУДАРЫҢЫЗ!

1.2 Плитаны тек білікті маман қосуы мүмкін. Сатып алған плитаңыз газбен қамтамасыз ету (электрліктен басқа) торабына қосуды және арнайы орнатуларды талап етеді . Дұрыс болмаған қосылулардың салдарынан болған бұзылуларға кепілдік міндеттемелер алынбайды.

1.3 Электр жабдығына ие плиталардың модельдері электр тогынан зақымдану бойынша I сынып қорғауы бойынша орындалған және олар жерге тұйықталған розеткалар арқылы қосылуы керек.

1.4 Плита тек тұрмыстық қолдану үшін көзделген. Плитаны тек тамақ дайындау үшін ғана пайдаланыңыз.

Плитаны басқа мақсаттар үшін пайдалануға тыйым салынады, мысалы жылыту үшін.

 1.5 Плита дене, сенсорлық және ой қабілеті төмен (балаларды қоса) немесе өмірлік тәжірибесі және қажетті білімі болмаған кісілер үшін көзделмеген, егер олардың қауіпсіздігі үшін жауапты болған, плитаны пайдалану бойынша нұсқаумен таныс болған кісінің бақылауында болмаса.

 1.6 Плитаның ыстық комфоркаларына, духовка шкафының ішкі сырттары мен қыздырғыш элементтеріне тимеңіз. Балаларға істеп тұрған плитаға жақындауға рұқсат бермеңіз. Балалар плитамен ойнамауы үшін үнемі бақылауда болуы керек.

1.7 Қысқа тұйықталудың алдын алу үшін духовканың ыстық есіктерінің қасында орналасқан электрлік аспаптардың жалғастырушы сымдарын қысып алмаңыз. Шоғырсым оқшаулауы еріп кетуі мүмкін.

 1.8 Зақымдалған жерлері бар плитаны пайдалануға тыйым салынады (кетіктер, жарықтар, комфоркалардың деформациялануы) .

1.9 Ыстық өсімдік майы мен май оңай тұтанады. Ыстық өсімдік майы мен майды қараусыз қалдырмаңыз. Ешқашан отты сумен өшірмеңіз! Конфорканы өшіріңіз. Отты қақпақшамен, тығыз жамылғымен немесе сол сияқты заттармен өшіруге болады.

1.10 Духовка шкафында немесе ыдыс сақтау үшін төменгі жәшікте (төменгі жәшік болған жағдайда) оңай жанғыш заттарды (жанғыш заттарды, аэрозолдарды, қағазды, шүберектерді) сақталмайды. Жәшікте духовка шкафы үшін тек қажет болған арнайы жабдықтарды сақтауға болады.

-  1.11 Біліксіз жөндеуделген плита қауіптілік көзі болуы мүмкін. Сондықтан жөндеуді тек арнайы оқытылған, сервис қызметінің маманы іске асыруы керек. Егер плита бұзылған болса, ашаны розетка суырып алыңыз немесе сақтандырғыш блогындағы тиісті сақтандырғышты өшіріңіз, газ беруді тоқтатыңыз. Сервис қызметінің маманын шақырыңыз.
-  1.12 Қызмет көрсетуден алдын міндетті түрде плитаны электр торабынан өшіріңіз. Қуат беру бауының ашасын тек плитаның барлық қыздыру элементтерін өшірген соң ғана шығарып алуға болады.
-  1.13 Егер газдың үстінде ыдыс қойылмаған болса, газды (электрлік) конфорканы қосуға тыйым салынады. Аспап және оның астында орналасқан сорып шығарушы бұзылуы немесе тұтанып кетуі мүмкін. Газды (электрлік) конфорканы тек орнатылған ыдыс бар кезде қосыңыз. Ешқашан конфоркаға бос ыдысты орнатпаңыз.

2. ЖАЛПЫ НҰСҚАУЛАР

- 2.1 Қолдану бойынша бұл нұсқаулық тек APETITO, MILAGRO, DOLCE, COMARELLA, OTTIMA, SIMFONIYA модельдері плиталарына тиісті.
- 2.2 Плита тұрмыстық мақсаттар үшін көзделген техникалық жағынан күрделі аспапты білдіреді. Ұқыпты және ықыласты қарауда ол сізге жылдар бойы сенімді қызмет етеді.
- 2.3 Қолдан кезінде механикалық бұзылуларға, ішіне бөгде заттардың, сұйықтықтардың, жәндіктердің, кеміргіштердің, жануарлардың түсіп кетуіне жол қоймаңыз.
- 2.4 Қызмет көрсету мерзімі барысында модельдің аты мен плитаның сериялық нөмірі жазылған таңбалау жапсырманың сақталуын қадағалаңыз.
- 2.5 Плитаны пайдалану ғимаратта температура мен ылғалдылықтың жоғарылауына алып келеді. Плитаны пайдаланғанда ғимараттағы жеткілікті ауа алмастыруға әсіресе мән берілуі керек: табиғи желдеті тесіктері жабылмау керек немесе арнайы вентиляциялық құрылғыларын қолдану керек (мысалы, плитаның үстіне орнатылған сорып шығарушы). Ұзақ уақыттық және үнемі плитадан пайдаланылғанда қосымша желдету талап етілуі мүмкін. Мұндай жағдайда терезені ашып қою немесе жоғары қуаттағы арнайы желдеткіш құрылғысын қосу керек.
- 2.6 Газды беру жалпы краны көрінетін, оңай қол жетімді жерде болуы керек. Плита пайдаланылмаған кезде газды беру жалпы краны өшірілген болуы керек.
-  2.7 Сұйылтылған газы бар баллондарды әрқашан тігінен ұстаңыз.. Болмаса, сұйылтылған пропан-бутан плитаға түсіп кетуі мүмкін, оның салдарынан плита тұтануы немесе бұзылуы мүмкін.
- 2.8 Духовка шкафының жабдықтары аспап есігінің әйнегін жапқанда тырнауы мүмкін. Сондықтан бұйымдарды әрқашан жұмыс камерасына соңына дейін тірелгенше орналастырыңыз.
- 2.9 Ыстық заттарды ыдыс сақтау үшін жәшікке салмаңыз. Бұл плитаның бұзылуына алып келуі мүмкін.
- 2.10 Қаңылтыр таба мен духовканың торын бес килограммнан ауыр салмақ салмаңыз.
- НАЗАР АУДАРЫҢЫЗ!** Духовка шкафының есікшелерін орындық немесе сөре ретінде

ИНСТРУКЦИЯ ПО ИСПОЛЬЗОВАНИЮ



пайдалануға тыйым салынады, оған отырмаңыз және ыдыс пен басқа заттарды қоймаңыз.

Газдық желіде ақаулықтар пайда болған немесе үй жайдың ішінде газдың иісі білінген жағдайда: газ жеткізуін немесе газ балон жабу, ашық отты өшіру, күкіртті жақпау, шекпеу керек; жарық беру және электрлі аспаптарды қосуға (өшіруге) мүмкін емес; үй жайды мұқият желдету - терезелерді ашу; бұл жайлы дереу сервисті немесе газ өкілетті дистрибьюторына хабар беріңіз.

3. ТЕХНИКАЛЫҚ СИПАТТАМАЛАР

Техникалық сипаттамалар	Көрсеткіштер	Multi Flame Көрсеткіштер
Табиғи газдың жобалық қысымы	20 mBar	
Сұйылтылған газдың жобалық қысымы (пропан-бутан)	30 mBar	
Электр торабының жобалық кернеуі	220-240 V	
Токтың номинал жиілігі	50 Hz	
Жұмыс столының конфоркасы кіші газды	1,9 kW	1,0 kW
Жұмыс столының конфоркасы орта газды	2,3 kW	2,1 kW
Жұмыс столының конфоркасы үлкен газды	3,3 kW	3,3 kW
Жұмыс столының конфоркасы кіші электрлі (D-150 mm)	1,0 kW	
Жұмыс столының конфоркасы үлкен электрлі (D-180 mm)	1,5 kW	
Духовка шкафының жанарғысы жоғарғысы (гриль)	1,8 kW	
Духовка шкафының жанарғысы төменгісі	2,5 kW	
Духовка шкафының ТЭН жоғарғысы (гриль)	1,3 kW	
Духовка шкафының ТЭН төменгісі	1,1 kW	
Духовка шкафының көмескі жарығының лампысы	15 W	
Істік жетегінің моторы	6 W	
Тұтату жүйесі	0,6 A	
Газды өшіруді басқару жүйесі	Жауап беру уақыты: 1 - 8 сек Шығу уақыты: 20 - 50 сек	
Духовка шкафының көлемі	65 L	
Плитаның габаритті өлшемдері ВхШхГ	850x600x600 mm	

* Егер сіздің газ қысымының көрсеткіштері жоғарыда көрсетілген кестелік көрсеткіштерден асып кетсе, онда ас үй плитасын редукторсыз пайдалануға тыйым салынады, бұл дайындаушы зауыт тарапынан кепілдік міндеттемелерден айырады.

ҚАЗАҚША

4. ОРНАТУ ЖӘНЕ ҚОСУ

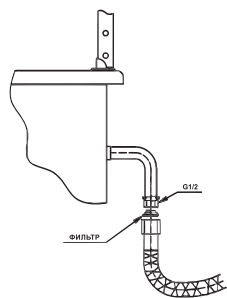


Назар аударыңыз!

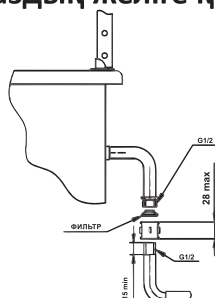
4.1. Плитаны газбен жабдықтау жүйесіне қосуды газ плиталарын қою және оларға қызмет көрсету құқықын беретін лицензияға ие болған ұйымның білікті маманы ғана өткізеді. .

4.2 Плитаны газбен жабдықтау жүйесіне қосуды тек электромонтаж жұмыстарын

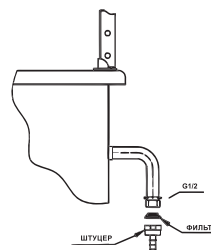
Газдық желіге қосу



Құбыршек арқылы
қосу



Газ тікқұбырына
қосу



Балонға қосу

өткізуге рұқсат құжаттары бар маман өткізу керек.

(тек штепсельдің айырымен жабдықталған плиталардан басқа).



4.3 Плита электр тогынан жарақат алу бойынша I қорғау класындағы аспап болып саналып, және Q тек жерге тұйықталған розеткаға ғана қосылуына болады.

4.4 Газ өткізуші құбырлар және электр сымдар жүйесі аспаптың артқы жағымен тұтаспауы керек. .



4.5 Плитаны орнату үшін реттелетін аяқшаларды пайдаланыңыз (жеткізілім жиынтығына кіреді).



4.6 Егер газ желісіндегі түрі мен қысымы қолдану бойынша нұсқаулықта және плита маркировкасында көрсетілгеніне сай келмеген жағдайда, плитадан пайдалануға тыйым салынады.

4.7 Жұмыс столы мен асүй сормағындағы ара қашықтық 850 мм-ден кем болмауы керек.

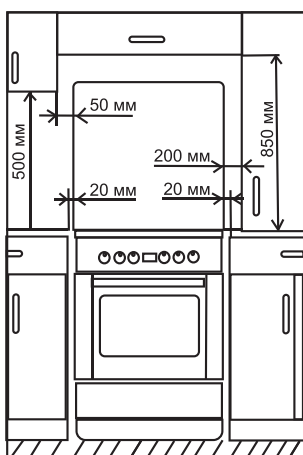
4.8 Плита тегістелген болуы керек. Ол реттелетін аяқшаларды плита қажетті дәрежеге жеткенше теңшей беріңіз.

Назар аударың!



4.9 Бастапқы пайдаланудан алдын столдың электр конфоркаларын ыдыстарды орнатпай –ақ жарты сағат барысында минимал қуатында қыздыру керек .

Жаңа аспаптың иісін жою үшін бос, жабық духовка шкафын 1сағат барысында 250°C температурасында қыздырыңыз. Алдын ала духовка шкафында орауыш материалдары қалмағанына көз жеткізіңіз. Қыздырылғанда шығатын иіс пен түтін қауіпті емес.

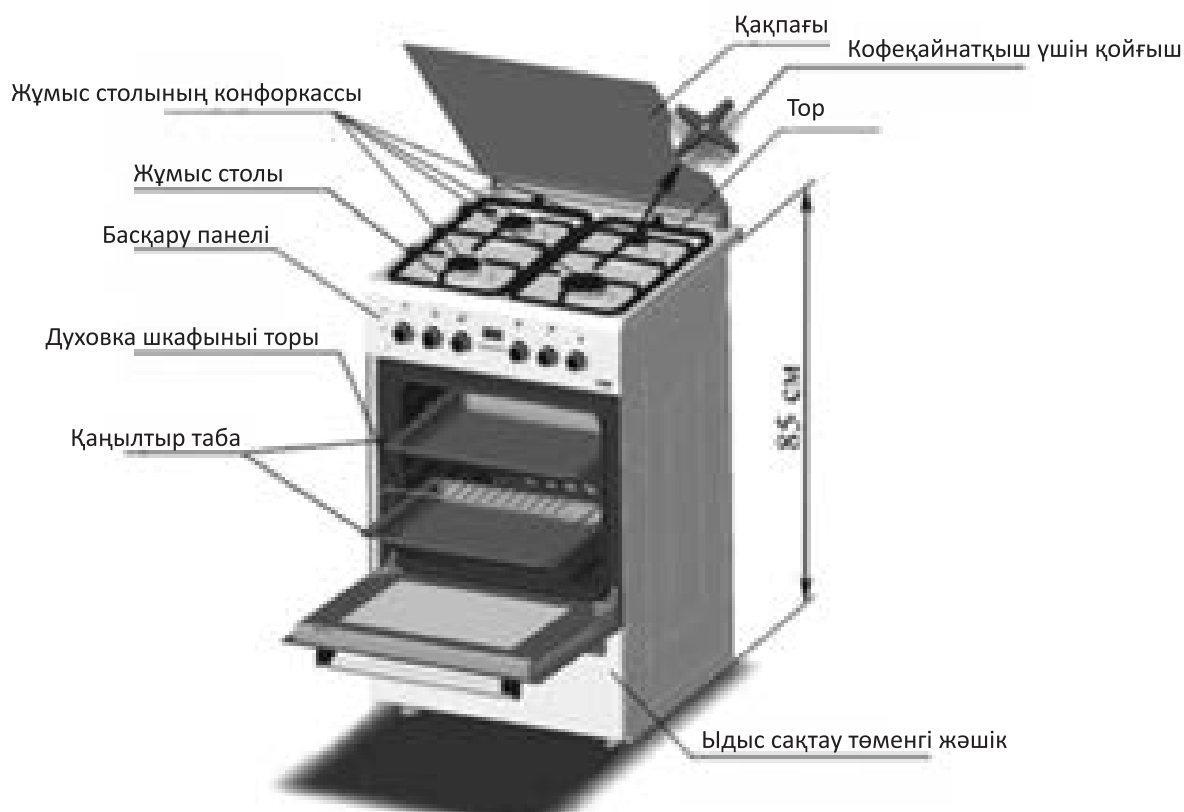


Мамандар үшін мағлұмат

Жиклердің газ типтеріне сәйкестілігі	Сұйылтылған газ 30 mBar	Табиғи газ 20 mBar	Табиғи газ 20 mBar Multi Flame
Жұмыс столының конфоркасы			
Шағын пеш	55	95	70
Орташа пеш	65	105	100
Үлкен пеш	85	125	125
Духовка шкафының жанарғылары			
Жоғарғы оттық	65 / 68*	95	93
Төменгі оттық	85 / 72*	110	110

*Ескерту: Жиклерлер үрмелі шкафтың жанарғыларының түрлеріне байланысты қолданылады.

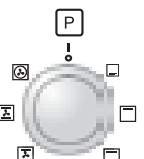
5. ПЛИТА ҚҰРЫЛЫСЫ

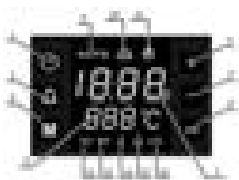
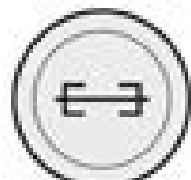
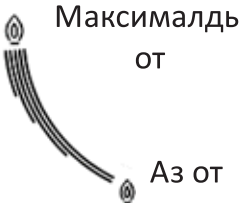
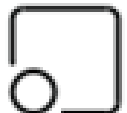


ҚАЗАҚША

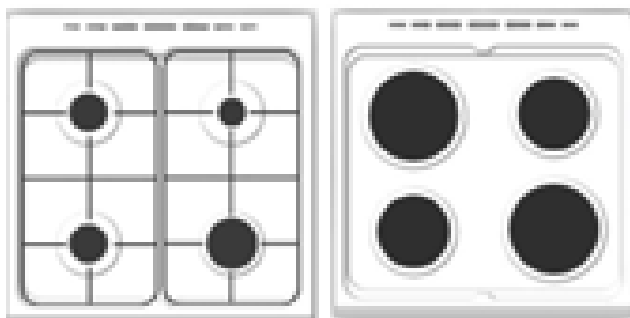
ҚОЛДАНУ БОЙЫНША НҰСҚАУЛЫҚ

5.1. БАСҚАРУ ПАНЕЛІНДЕГІ БЕЛГІЛЕР

 Жұмыс столының газды конфоркаларының басқару тұтқышы	 Электр конфоркалары қуатын ауыстыру тұтқышы	 Духовка шкафының жанарғы басқару	 Духовка шкафының төменгі жанарғыны басқару тұтқышы	 Электр духовка шкафының жұмыс режимдерін басқару тұтқышы
 Духовка шкафының термостатын басқару тұтқышы	 Электр духовка шкафының жұмыс режимдерін басқару тұтқышы	 Жоғары ТЭН термостатының Басқару тұтқышы	 Механикалық таймердің тұтқышы	

 Сандық таймер	 Көмескі жарық түймешігі	 Электр тұтату / көмескі жарық түймешігі	 Істік желісі түймешігі
 Духовка шкафының ТЭН жұмысы, жұмыс столы электроконфоркалары жұмысының индикаторы духового шкафа.	 Өшірілген жағдайы	 Максималды от Аз от	 Жұмыс столы конфоркаларының жағдайы

5.2. Жұмыс столының конфоркалары



Алыс сол конфорка.

Жақын сол конфорка .

Жақын оң конфорка .

Алыс оң конфорка.

Жұмыс столындағы конфоркалардың жағдайы басқару панелінде нобайлап суреттелген.

Тұтқыштардың сыртқы көрінісі мен шартты белгілері және конфоркалардың жағдайы өзгеруі мүмкін

6. ЖҰМЫСТӘРТІБІ

⊘ 6.1 Жұмыс столындағы конфоркаларды баптау.

6.1.1 Газды конфоркалары бар плиталар үшін

Духовка шкафының жанарғыларының басқару тұтқыштарын «өшірілген» және «Максимал от» жағдайларының ортасында орналастыруға тыйым салынады, өйткені мұнда от бірқалыпты жанбайды, әрі өшіп қалуы мүмкін.

НАЗАР АУДАРЫҢЫЗ! Газ жанарғысы от жарғышы және қақпағы дәл өз орындарында болуы керек.



Конфорканы жағу үшін , оған отты әкеліңіз, кранның тұтқасын басып, сағат тіліне қарсы «максимал от» жағдайына қарай бұрыңыз .



Түймешік арқылы қосылатын электр тұтануымен болған плита

Стол конфоркаларын жаққанда кран тұтқасын басып, сағат тіліне қарсы «максимал от» жағдайына қарай бұрыңыз, бір мезгілде соңына дейін электр тұтандыру түймешігін басыңыз (бұл ретте бұл барлық электр тогын ажыратушылар мен конфоркалардың арасында от шауып кіреді). Газ берілетін жанарғы жағылады.



Кран тұтқалары арқылы қосылатын электр тұтануы бар плита

Жұмыс столының конфоркалары жағылғанда кран тұтқасын басып, сағат тіліне қарсы «максимал от» жағдайына қарай бұрыңыз (бұл ретте барлық электр тогын ажыратушылар мен конфоркалар арасында от шауып кіреді). Газ берілетін жанарғы жағылады.

⊘ ТҮСІРІЛГЕН ОТ ЖАРҒЫШТАР КЕЗІНДЕ ЭЛЕКТР ТҰТАНУЫ ТҮЙМЕШІГІН БАСУҒА ТЫЙЫМ САЛЫНАДЫ. БҰЛ ЭЛЕКТР ТҰТАНУЫ ЖҮЙЕСІНІҢ ІСТЕН ШЫҒУЫНА АЛЫП КЕЛУІ МҮМКІН.

6.1.1.2 «Газ бақылауы» қауіпсіздігі жүйесіне ие модельдер үшін , газды жаққан соң сақтандыру құрылғысы іске қосылуы үшін кран түймешігін басып тұрған жағдайда 10 секунд ішінде ұстап тұрыңыз. Электр тұтандыру құрылғысы 15 секундтан астам жандандырылмауы керек. Егер жанарғы 15 секунд ішінде жанбаса, 1 минут тоқтап тұрыңыз, одан соң қайта әрекет етіп көріңіз.

6.1.1.3 Электр энергиясын өшіргенде жанарғыны сіріңке арқылы жағуға болады. Кәстрөл мен табаны конфорканың ортасына қойыңыз, осылайша оттан жылу кәстрөл немесе табаның түбін оңтайлы жылытады, кәстрөлдің тұтқасы немесе сабы бұзылмайды, сондай-ақ энергияны үнемдеудің жоғары дәрежесіне қол жеткізіледі.

6.1.2 Электрлі конфоркалары бар плиталар үшін

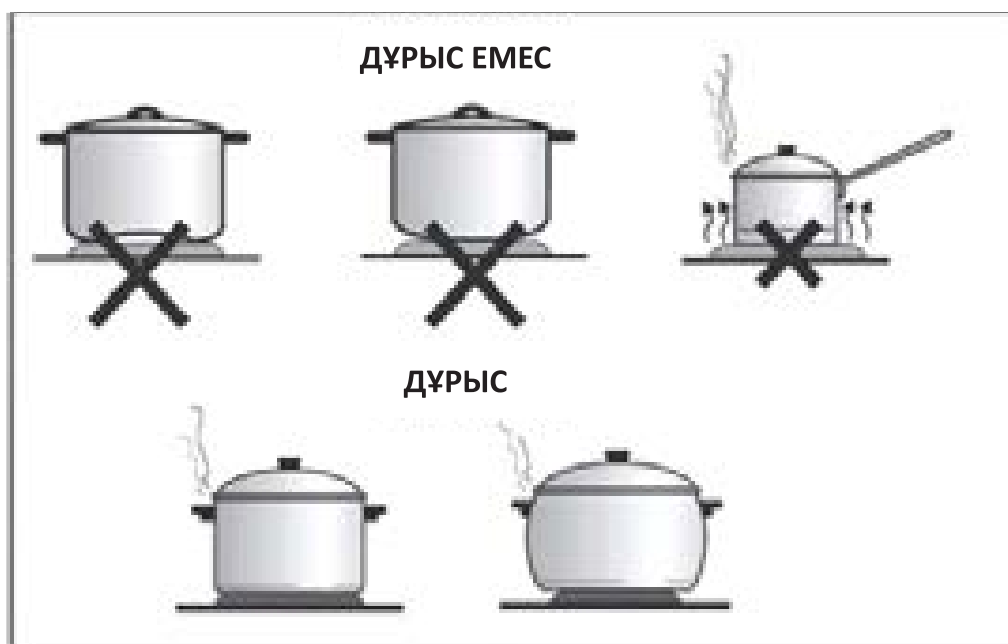
6.1.2.1 Электр конфоркалардың жылу температурасы сатылы ток аударғыш арқылы реттелінеді. Электр конфорканы іске қосу үшін ток аударғышты «О» жағдайынан таңдалған режимге бөлу жағдайына орнатыңыз, мұнда электр конфоркалары жұмысының индикаторы жанады. Ток аударғыштардың конструкциясы сағат тілі бойынша да, оған қарсы бағытта да электр конфорканы жағуға мүмкіндік береді.

6.1.2.2 Тамақ дайын болуына 10-15 минут қалған кезде электр конфорканы өшіруге болады, жиналған жылу оны соңына жеткізуге жетеді. Мұнда электр энергиясы үнемделеді.



НАЗАР АУДАРЫҢЫЗ! Электр конфоркасын ешқашан үстінде орнатылған ыдыссыз қоспаңыз (тек бірінші ретқолдануды есептемегенде).

6.1.2.3 Электр конфорканың дұрыс жұмысы үшін оның ыдысының түбі жайпақ болуы керек және ол электр конфорканың сыртына жақсы тиіп тұруы керек. Ыдыстың диаметрі электр конфоркасының диаметріне тура келуі керек немесе одан біршама үлкен болуы



6.1.2.5 Электр конфоркалардың беті мен ыдыстың түбі таза болуы керек, ыдыс түбіне күйіп жабысқан кір жылу бергіштікті едәуір төмендетеді.

6.1.2.6 Тамақ дайындаған кезде ыдысты қақпақпен жауып қойыңыз және оларды ашпайтындай немесе алып тастамайтындай режимді таңдаңыз.

Электр конфоркаларының кенет салқындауына жол қоймаңыз. Оған төгілген суық сұйықтықтан электр конфорка бұзылып қалуы мүмкін.

6.2 Духовка шкафының баптауы

6.2.1 Газды жанарғысы бар духовка шкафтары үшін

6.2.1.1 Электр тұтатуымен жабдықталмаған модельдер үшін

 Духовка шкафының төменгі жанарғысын тұтату үшін жанған сіріңкені тұтындырғыш айнасына әкеліп, духовка шкафы жанарғысының басқару тұтқышын басып, сағат тіліне қарсы «максималды от» жағдайына дейін бұрыңыз.



Тұтандырғыш айнасы

 Духовка шкафының жоғарғы жанарғысын тұтату үшін (гриль) жағылған сіріңкені жоғарғы жанарғыға әкеліңіз, духовка шкафының басқару тұтқасын басып, сағат тілі бойынша соңына дейін бұрыңыз.

6.2.1.2 Электр тұтануы мен «газ бақылауы» сақтандыру құрылғысымен жабдықталған модельдер үшін



МИНУТ НАЗАР АУДАРЫҢЫЗ! ДУХОВКА ШКАФЫНЫҢ ТҰТАНУЫ ТЕК ДУХОВКА ШКАФЫНЫҢ АШЫҚ ЕСІГІМЕН ҒАНА РҰҚСАТ БЕРІЛЕДІ!

 Духовка шкафының төменгі жанарғысын тұтандыру үшін духовка шкафының жанарғысын басқару тұтқасыны соңына дейін басып, оны сағат тіліне қарсы «максимальды от» жағдайына қарай бұрыңыз. Газ жанған соң сақтандыру құрылғысы іске қосылуы үшін басқару тұтқасын басылған жағдайында 10-15 секунд ұстап тұрыңыз. Духовка шкафының жанарғысын басқару тұтқасын қойып жібере отырып, оттың өшіп қалмағанына көз жеткізіңіз. Егер жанарғы өшіп қалған болса, духовка шкафының басқару тұтқасын «өшірілген» жағдайына бұрыңыз да, бір минут күтіп, қайта әрекет етіп көріңіз. .

 Духовка шкафының жоғарғы жанарғысын (гриль) жағу үшін духовка шкафының басқару тұтқасын соңына дейін басып, оны сағат тілі бойынша соңына дейін бұрыңыз. Газ жанған соң сақтандыру құрылғысы іске қосылуы

үшін басқару тұтқасын басылған жағдайында 10-15 секунд ұстап тұрыңыз. Духовка шкафының басқару тұтқасын қойып жібере отырып, от өшпегеніне көз жеткізіңіз. Егер жанарғы өшіп қалса, духовка шкафының жанарғысын басқару тұтқасын «өшірілген» жағдайына қарап бұрыңыз және, бір күні күтіп тұрып, одан соң қайта әрекет етіңіз.

6.2.1.3 Духовка шкафының температурасын баптау.

Духовка шкафының температурасы тұтқаның «максимал от» жағдайынан «Аз от» жағдайына дейінгі диапазонында бұрумен реттеледі

 **ЗАПРЕЩЕНО** Духовка шкафының жанарғысын басқару тұтқасын «өшірілген» жағдайы мен «максимал от» жағдайының арасында орнатуға **тыйым салынады**, мұнда от бірқалыпты жанбайды және де өшіп қалуы мүмкін.

6.2.2 Құбырлы электрмен жылытатын элементтері бар духовка шкафтары үшін (ТЭН)



6.2.2.1 Таймері жоқ тек жоғары ТЭН (гриль) жабдықталған модельдер үшін
Термостатты басқару тұтқасы арқылы қажетті температураны орнатып қойыңыз. Гриль ТЭН жұмыс істей бастайды. Пісіріп болған соң,, термостатты басқару тұтқасын «өшірілген» жағдайына қайтарыңыз.

6.2.2.2 Тек жоғары ТЭНмен (гриль) және механикалық таймермен жабдықталған модельдер үшін



Термостатты басқару тұтқасы арқылы қажетті температураны қойыңыз,



Механикалық таймердің тұтқасымен пісіру үшін қажетті болған уақытты белгілеңіз (пункт 6.2.5), Гриль ТЭНі іске қосылды. Белгіленген уақыт өткен соң, қыздыру өшіріледі, сигнал естіледі. Тамақ пісірілген соң, термостатты басқару тұтқасын «өшірілген» жағдайына қайтарыңыз.

6.2.2.3 Жоғары ТЭН (грильмен), төменгі ТЭНінде таймері жоқ жабдықталған модельдер үшін



Термостатты басқару тұтқасымен қажетті температураны белгілеп алыңыз. .



Духовка шкафының жұмысы режимі тұтқасымен ТЭН жұмысының талап етілген режимін белгілеңіз. ТЭН(дер) іске қосылады. Пісіріп болған соң, термостатты және духовка шкафының жұмысы режимдерін басқару тұтқасын «өшірілген» жағдайына қайтарыңыз.

6.2.2.4 Жоғарғы ТЭН (грильмен), төменгі ТЭН және механикалық таймермен жабдықталған модельдер үшін



Термостатты басқару тұтқасымен қажетті температураны белгілеп қойыңыз.



Духовка шкафының жұмысы режимі тұтқасы арқылы талап етілген ТЭН жұмыс режимін белгілеп қойыңыз, ТЭНдер іске қосылады.



Механикалық таймер тұтқасы арқылы пісіру үшін қажетті уақытты қойыңыз (пункт 6.2.5), ТЭН(дер) іске қосылады. Белгілі уақыт өткен соң қыздыру өшіріледі, сигнал естіледі. Пісіріп болған соң, термостатты және духовка шкафы жұмысының режимін басқару тұтқасын «өшірілген» жағдайына қайтарыңыз.

6.2.2.5 Жоғары ТЭН (гриль), төменгі ТЭН және санды таймермен жабдықталған модельдер үшін



Термостатты басқару тұтқасы арқылы қажетті температураны белгілеңіз.



Духовка шкафы жұмысы режимдері тұтқасы арқылы талап етілетін ТЭН жұмыс режимін белгілеңіз.

 Санды таймерді баптаңыз және іске қосыңыз (пункт 6.2.6), ТЭН(дер) іске қосылады. Белгіленген уақыт өткен соң, қыздыру өшіріледі, сигнал естіледі. Тамақты пісіріп болған соң, термостат пен духовка шкафының жұмыс режимдерін басқару тұтқаларын «өшірілген» жағдайына қайтарыңыз.

Духовка шкафының жоғары жылытқыш (гриль)

Грильдің инфрақызыл сәуле шығаруы алау шоғы секілді әсер етеді. Сыртынан етті татымды және жұмсақ етіп қалдыратын қызарған қабықша пайда болады. Гриль дайын пісірілген нанды қызартуда таптырмайтын жабдық. Таба немесе ыстыққа төзімді ыдысты ет пісіргенде төбесінен екінші сөреге орналастыру керек. Етті алдын ала шыбықтарды өсімдік майымен жағып қойып, духовка торында пісіруге де болады. Бұл жағдайда май және бөлінетін сөлді жинау үшін қуыратын тұтқалы табаны сұғындырып қою керек. Май пен сөл күйіп және түтемеу үшін қуыратын тұтқалы табаға 1-2 стакана су құйып қойыңыз.

6.2.2.6 Электрлі духовка шкафының жұмыс режимі

					
Төменгі қыздыру	Жоғары қыздыру (гриль)	Төменгі + Жоғары қыздыру	Төменгі қыздыру + Жоғарғы қыздыру + желдеткіш	Жоғары қыздыру (гриль) + желдеткіш	Айналма қыздырғыш + желдеткіш



Төменгі қыздыру режимі

Тек төменгі ТЭН жұмыс істейді. Ылғалды салмасы бар бәліш тің түпшесін құрғату үшін көзделген, сондай-ақ ұзақ пісірулер үшін де болады.



Жоғары қыздыру режимі (гриль)

Тек жоғары ТЭН жұмыс істейді. Негізгі дайындау режимі ретінде көзделген, сондай -ақ соңғы кезеңінде - дайын болған тамақтарды сыртынан қуыруға арналған.



Төменгі + жоғары қыздыру режимі

Төменде және жоғарыда екі ТЭН бір уақытта жұмыс істейді. Онша шырынды болмаған пісірулер, майқоспа, печенье, нәзік тәтті нандар, бисквит, нанды пісіру үшін көзделген; жентектелген көкөністер, қуырдақ, майсыз сиыр еті, құс еті, балық, балықты ашымаларды пісіруі үшін жарайды.



Төменгі қыздыру + жоғары қыздыру + желдеткіш режимі

Духовка шкафының артқы қабырғасында орналасқан желдеткішті қолдана отырып, екі ТЭН жұмыс істейді. Ауа массалары арқылы тамақтарды жылыту одан да қарқындырақ болады белгілі температураға өте қысқа уақыт ішінде қол жеткізіледі, өнімдер тезірек жан-жақты қызартылады. Істердік шапшаңдығы

тамақтардың ішкі шырынын сақтауға мүмкіндік береді. Мұндай режимде дағдылы температураны төмендетуге кеңес беріледі. Одан басқа, тамақ пісіруге одан да кемірек уақыт жұмсалынады (30%-ке дейін).

Режим ішінен де, сыртынан да бірқалыпты пісіруді талап ететін үлкен тамақтарды, мысалы қуырылған рулетті, тортты, пудингтерді, ашыма пен қуырдақты пісіруге жарайды.

Режим бірқалыпты қуыруды қамтамасыз етеді, тамақ бір уақытта екі немесе үш деңгейлерде пісіріледі.



Жоғары қыздыру (гриль) + желдеткіш режимі

Жоғарғы ТЭН нің қыздыруы онша қарқынды емес. Желдеткіш сәуле шығаруды үлестіреді, осылайша өнімдер тек астынан ғана қуырылмайды. Олар төменінен, әрі жан бүйірлерінен де қуырылады. Сонымен бірге грилдің барлық артықшылықтары сақталады — күтірлек қабықша, тамаша иіс және шырынды жұмсақ еті. Тамақ құрғап кетпейді және де тезірек дайын болады.

Бұл режим үшін жай грилде дайындалатын рулеттер мен құс еті сияқты барлық тамақтар тура келеді. - рулеты и птица.



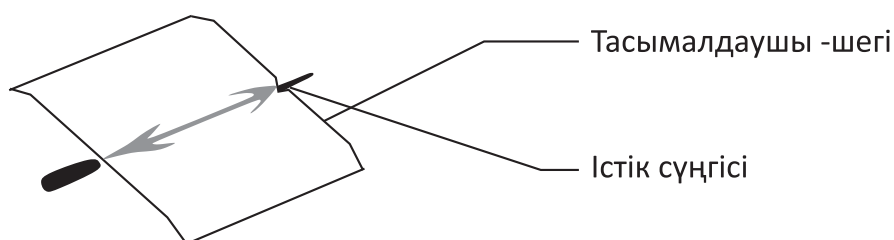
Айналма қыздырғыш + желдеткіш режимі

Желдеткіші бар духовка шкафының артқы қабырғасында орналасқан қыздырғыш жұмыс істейді. Режим духовка шкафының 2-3 деңгейінде орналасып, бірнеше тамақтарды пісіру мүмкіндігін береді. Ол үшін тек, тамақтардың барлығы бірдей температурада пісірілуі керек. Духовка шкафын алдын ала қыздыру керек емес. Қаттама қамырды, саңырауқұлақтарды, жемістерді кептіру, үй консервілерін зарарсыздандыру және ішінен жұмсақ әрі шырын болып, бірақ сонымен бірге жақсы піскен болуы керек болған барлық тамақтарды пісіру үшін көзделген.



НАЗАР АУДАРЫҢЫЗ! Іске қосылған духовка шкафының ішкі сырттарына алюминий фольгасын а салуға болмайды, сондай ақ духовка шкафының түбіне заттарды қоюға да болмайды. Бұл ауа ағынына бөгет жасайды, пісіруді бәсеңдетеді және эмальдің бұзылуына алып келеді.

6.2.3 Істік



📖 Істіктің жұмысы үшін духовка шкафының үшінші ойығына тасымалдаушы шегін орнатыңыз.

📖 Сүңгіге ет бөлігін немесе құс ұшасын шаншып қойыңыз және оны ашамен бекіткіш бұрама арқылы бекітіңіз.

📖 Істік сүңгісін жетек ұясына соңына дейін орнатыңыз (духовка шкафының артқы қабырғасына). Сүңгіде орнатылған ет бөлігі дәл грильдің астында болуы керек.

📖 Төменде май жинау үшін таба орнатыңыз.

📖 Грильді жағыңыз (қосыңыз).

📖 Істік жетегін басқару панеліндегі түймешікті басып қосыңыз.

❗ Дайындау кезінде Жетектің тұтқасы алынып тасталуы, ал есікшелері жабылған болуы керек.

6.2.4 Духовка шкафын жарықтандыру

📖 Духовка шкафын жарықтандыруға қосу үшін басқару панеліндегі тиісті түймешікті басыңыз.

6.2.5 Механикалық таймер

📖 Таймерді іске қосу үшін, тұтқаны «О» жағдайынан талап етілген уақыт белгісіне дейін сағат тілі бойынша бұру керек. Таймер 10- нан 90 минутқа дейінгі уақыттың есептелуін қамтамасыз етеді.

6.2.6 Сандық таймер

6.2.6.1 Таймердің құрылысы



1. Қазіргі уақыт баптауының түймешігі
2. Таймер баптауының түймешігі
3. Меню түймешігі » - функцияларды таңдау
4. (+) түймешігі
5. (-) түймешігі
6. Оқшаулау түймешігі
7. Уақыт индикаторы
8. Духовка шкафының температура индикаторы
9. Автомат режимінің белгісі
10. Духовка жұмысының белгісі
11. Духовка шкафының қол режимі белгісі
12. Духовка шкафының ТЭН автоматты өшіру белгісі
13. Духовка шкафының ТЭН автоматты қосу белгісі .
14. Духовка шкафының температурасын баптау белгісі
15. Таймер режимі белгісі
16. Оқшаулау режимі белгісі

❗ Электр энергиясы өшірілген жағдайда белгіленген бағдарлама жоққа шығарылады. Қайт духовка шкафынын баптау керек..

Дисплейде баптауларды орындап жатқан кезде тиісті белгілер жана бастайды..

❗ Подождите 4 секунд күтіп тұрыңыз, ешқандай түймешіктерді баспаңыз, баптау автоматты түрде іске асырылады.

❗ Егер температура орнатылған болса, дайындауды бастаудан алдын қазіргі уақыт және духовка шкафының қазіргі температурасы көрінеді.

❗ Духовка шкафын одан әрі пайдаланғанда таймер қолданылмай жатқан болса, қол режимінде екендігіне көз жеткізіңіз.

6.2.6.2 Қазіргі уақытты орнату

 Торапқа қосылған соң немесе қайта қосылған соң, электр энергиясының жоқтығынан соң дисплейде уақыт индикаторы жанып тұрады. 12:00 **AUTO**. Қазіргі уақыт  баптауы түймешігін басыңыз  . Дисплейде белгілер **1888** жанып тұрады шш. »ш.ч қазіргі уақыт индикаторы белгісі өшеді. «+», «-» түймешіктері арқылы тәулік уақытын белгілеңіз. Түймешіктерді қысқа мерзімді бассаңыз, 1 минутқа индикатордың көрсеткіштері өзгереді.

6.2.6.3 Духовка шкафының температура баптауы (термостат функциясы бар дисплей үшін)

Функцияны **M** таңдау түймешігін үш рет басыңыз, экранда  белгісі жанбайды духовка шкафының температура баптауы, духовка шкафының температура индикаторы жануды бастайды **888°C**. «+», «-» түймешіктері арқылы температураны белгілеңіз.

6.2.6.4 Қол режимін орнату

Қазіргі уақыт баптаулары орнатылған соң, духовка шкафы автоматты түрде жұмыстың қол режиміне бапталады. Дисплейде қазіргі уақыт пен дайындаудың қол режимі белгілері көрінеді  .

Духовка шкафына тамақты жайғастырыңыз. Духовка шкафын басқару тұтқасы көмегінде дайындау температурасын орнатыңыз. Термостат функциясы бар дисплей үшін баптауды орындау (п.6.2.6.3).

Духовка шкафының жұмыс режимін басқару тұтқасы арқылы дайындау бағдарламасын таңдаңыз. Духовка шкафы жұмыс істеп үйді бастайды. Бұл режимде духовка шкафының жұмыс уақытын тұтынушы белгілейді және бақылайды. Басқару панелінде қолмен жұмыс істеу режимі өшірілген соң духовка шкафы да өшіріледі.

6.2.6.5 Таймер режимінің орнатылуы.

Дисплей сағаттарын дайындау бағдарламаларын баптау үшін ғана емес, одан басқа духовка шкафында тамақ дайындаудың уақыт интервалын және дауысты хабарландыруды орнату үшін де қолдануға болады. Таймер қол режиміне орнатылған духовка шкафының жұмысына әсер етеді. Ол духовка мен конфоркалардағы тамақтардың жағдайын белгілі уақытта тексеру керек екендігі туралы ескерту үшін қолданылады. Түймешігін басыңыз  таймер баптаулары. Дисплейде  белгісі жана бастайды. Уақыт индикаторы ачк/я өшеді **1888**.

«+», «-» түймешіктері арқылы дайындау уақытын белгілеңіз.

 белгісі жана бастаған кезде - функция активтелген болады.

Белгіленген уақыт өткен соң дауысты сигнал қосылады, ГД белгісі қайта шыға бастайды .

Дауысты сигналды өшіру үшін кез келген түймешікті басыңыз.. КЗ белгісі өшеді дисплейде қазіргі уақыт көрінеді.

6.2.6.6 Дайындау уақытын орнату.

Егер сіз лезде тамақ пісіруді бастағыңыз келсе және духовка шкафын жұмысын бітірген соң белгілі уақытта жұмысын тоқтатуын бағдарламалап қойғыңыз келсе, таймерді дайындалу уақытын белгілеп қойыңыз.

Түймешігін басыңыз **M** бір уақытта

Белгілері жанады **AUTO**  автоматты дайындау режимі және белгі  Духовка шкафының ТЭН автоматты өшіру . Уақыт **1888** индикаторы жануды тоқтатады.

« + », « - » түймешіктері арқылы тамақ дайын болуы керек болған уақытты белгілеңіз. Тамақты духока шкафына салып қойыңыз. Духовка шкафының термостатын басқару тұтқасы арқылы дайындау температурасын белгілеңіз. .

Термостат функциясы бар дисплей үшін баптауды орындау (п.6.2.6.3).

Духовка шкафының жұмысы режимін басқару тұтқасы арқылы дайындау бағдарламасын таңдаңыз. Духовка шкафы жұмыс істеуді бастайды..

Белгіленген уақыт интервалы өткен соң жұмыс  істеп жатқан қыздырғыштардың өшірілуі іске асырылады және дауысты сигнал қосылады , белгі жоғалады, белгі жана бастайды **AUTO** .

Духовка шкафының жұмысы режимдерін басқару тұтқасын «0» жағдайына орнатыңыз - бұл духовка шкафы бағдарламасының қайта іске **M** қосылуының алдына алады   .

Режимді жоққа шығару үшін түймешігін басыңыз, одан соң таймер қолмен жасалатын жұмыс режиміне өткізіледі және дисплейде белгісі жанады.

6.2.6.7 Дайындаудың кідіріс уақытыны белгілеу

Дайындау уақытын белгілеп болған соң, Сіз оны кешірек аяқтау уақытын да белгілеп қоюыңыз мүмкін.

Функция таңдауы кезінде **M** түймешігіне басыңыз. гп. Дисплейде бір уақытта **AUTO**  белгілері жанады дайындаудың автоматты режимі және  белгісі Духовка шкафының ТЭН автоматты өшірілуі . Уақыт чяа индикаторы **1888** белгісі .өшеді.

« + », « - » түймешіктері арқылы тамақ дайын болуы керек болған уақытты белгілеңіз.

Дайындау уақыты белгіленген соң және бір рет функцияларды таңдау **M** түймешігін басыңыз. Дисплейде духовка шкафының  ТЭН автоматты қосылуы белгісі көрінеді. Уақыт чипа индикаторы **1888** жануды тоқтатады.

« + », « - » түймешіктері арқылы дайындау уақытын белгілеңіз. .

 Тамақты духовка шкафына орналастырыңыз. Духовка шкафының термостатын басқару тұтқасы арқылы дайындау температурасын белгілеңіз. Термостат функциясы бар дисплейі үшін баптауды орындау (п.6.2.6.3).

Духовка шкафы жұмысының режимін басқару тұтқасы арқылы дайындау бағдарламасын таңдаңыз.

AUTO Духовка шкафының таймері дайындау уақытының басын есептейді, оның аяқталуы бойынша белгіленетін уақыттан келіп шығып, дайындау ұзақтығы **AUTO**  есептелінеді. Дайындау басталған кезде , духовка шкафы таңдалған режимге қосылады және белгіленген температураға дейін қыздырылады. Бұл температура дайындалу уақыты аяқталған кезге дейін сақталынады.

СО, Күту уақытында дисплейде дайындалу уақыты көрсетіледі, қазіргі уақыты мен белгісі   автомат режимі.

Тамақ дайындау басынан және дайындау уақыты барысында дисплейде төмендегі белгілер көрінеді.

Белгіленген уақыт интервалы өткен соң жұмыс істеп жатқан қыздырушылар өшіріледі және дауысты сигнал қосылады, белгі жоғалады, белгі жана бастайды

Духовка шкафының жұмысы режимдерін басқару тұтқасын «0» жағдайында орналастырыңыз. Режимді жоққа шығару үшін түймешікті басыңыз, одан соң таймер, қолмен жұмыс істеу режиміне өтеді және дисплейде белгілер жанады.

6.2.6.8 Оқшаулауды орнату.

Оқшаулау режимін активтендіру үшін түймешікті басыңыз және  оқшаулау режимі пайда болғанша ұстап тұрыңыз . Дисплей оқшауланды.

Оқшаулауды алып тастау үшін - түймешікті басыңыз және ұстап тұрыңыз. Басқару панелі бұғатап босатылды, белгі на дисплейде жоғалады .

Кез келген сәтте бағдарламаланған нұсқамаларды тексеруге және өзгертуге болады.

 Түзетуді төмендегідей іске асыруға болады: 1,2,3 түймешіктерін басып таңдалған функциялар белгісі жана бастағанға дейін басыңыз. 4 және 5 түймешіктері арқылы бағдарлама баптауларын өзгертіңіз.

7. КҮТІМІ ЖӘНЕ ТАЗАЛАУ

 **НАЗАР АУДАРЫҢЫЗ!** Қызмет көрсету басталғаннан алдын плитаны электр торабынан өшіріңіз, газ беруді тоқтатыңыз.

7.1 Тазалаудан алдын әрқашан аспапты суытып алыңыз. Жұмыс камерасынан ыстық ыдыс немесе керек жарақтарды алу үшін әрқашан ұстағышты пайдаланыңыз.

7.2 Плитаның сыртын жұмсақ асхана сорғышпен, жылы су және ыдыс үшін жуу құралымен жуу және матамен сүрту керек. Әсіресе ақпарат белгілері түсірілген басқару панелін тазалауда аса ұқыптылық жасаңыз.

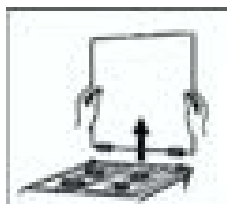
7.3 Плитаның сыртына қайтарымсыз зиян келтіруі мүмкін болған, суреттерін жоятын металдық сорғыштарды, күйдіргіш тазалау құралдары, қазақ ұнтағы және басқа агрессивті компоненттер пайдаланбаңыз.

7.4 Газды конфоркаларды тазалау немесе жұмыс столын жуу үшін от жарғыштарын шешім қою ыңғайлы.

7.5 Столды және керамикалық электр тогын ажыратушыларды тазалауда ұқыпты болыңыз. Ластанған және сулы тұтандырушы электр тогын ажыратушылар жұмыс істемеуі мүмкін.

7.6. Тазалау үшін жоғары қысымды немесе буағынды тазалағыштарды пайдаланбаңыз. Плитаның құрылымы плитаны пармен тазалауды назарда тұтпаған. .

 7.7 Плита детальдарын кір жуу машинасында жууға тыйым салынады..



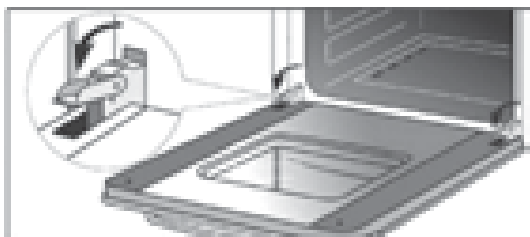
7.8 Жұмыс столының қақпағын мұқият тазалау үшін оны шешіп алуға болады.

 **Жұмыс үстелінің қақпағы.**

Қақпақты ашыңыз, екі жағынан екі қолмен қақпақты алыңыз және оны жоғары тартыңыз.

Қақпақты тазалап болған соң іс әрекеттерді кері бірізділікті орындай отырып, оны орнына орнату керек.

7.9 Духовка шкафы есікшесінің шешілуі және орнатылуы



Духовка шкафының есікшелерін толық ашыңыз және алмалы тілшіктерді соңына дейін алып тастаңыз. Одан соң тілшіктер есікшелердегі топсалы түйінге тірелетіндей етіп ақырын есікшелерді жабыңыз.

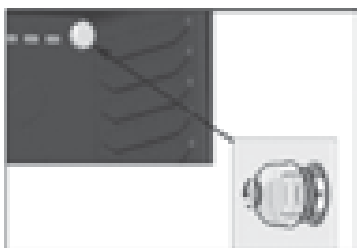
Есікшелерді көтеріңкіреп, оны духовка шкафы саңылауларынан алып шығыңыз. Орнату кері тәртіпте іске асырылады. Есікшені еңкейтіп, оны

топсалы ілгектермен духовка шкафының саңылауларына ақырына дейін қондырыңыз.. Топсалар саңылауларға дұрыс салынғанына көз жеткізіңіз. Одан соң есікшені толық ашып, тілшіктерді бастапқы (көлденең)жағдайына – ақырына дейін қондырыңыз.

Есікшелердің функционалдылығын тексеріңіз



А НАЗАР АУДАРЫҢЫЗ! Есікше топсалары жалғастырғыштарына ешқашан ырғып шығуына мүмкіндік бермеңіз, өйткені қуатты серіппелер бүлінулерге алып келуі



7.10 Духовка шкафының жарықтандыру лампысын алмастыру

Плитаны тораптан ажыратып алыңыз.

Әйнекті плафонды бұрап ашыңыз.

Күйген лампыны бұрап шығарыңыз және оны ұқсас жаңа лампымен алмастырыңыз (жоғары температураларға шыдамды қосалқы лампыларды сервис қызметінде немесе арнайы дүкендерде сатып алуға болады). Тек көрсетілген лампыларды қолданыңыз.

7.11 Мерзімді (әр жарты жылда бір реттен сирек емес) қуат беру бауы мен газ жеткізу иілгіш құбыршектерінің жағдайын тексеріңіз. Жарықтар, еру іздері, материалдың қатуы түріндегі ақаулықтарға жол қоймаңыз.

8. МҮМКІН АҚАУЛЫҚТАР ЖӘНЕ ОЛАРДЫ ЖОЮ ТӘСІЛДЕРІ

Не болды	Себебі	Қалай жоюға болады
1. Конфорка жанбай жатыр немесе конфорка бәсеңдеп жанып тұр	-торапта шектен тыс кем қысым; -конфорка қисық орнатылған; -шүмек ластанған	-газ жабдықтау қызметіне жүгіну; - конфорканы дұрыс орнату; -шүмектеі жіңішке сымменнемесе инемен тазалау
2.Конфорка күштеніе, оты бөлініп жанып тұр	-торапта шектен тыс үлкен қысым	-газ жабдықтау қызметіне жүгіну; -тұрақты жанғанша газды жіберуді тұтқа арқылы кемеіту конфорканы басқару)
3.Қыздырғанда кран тұтқасы жақсы істемей жатыр	-кран жағармайы қалыптасты	-* крандағы жағармайды ауыстыру
4.Барлық электрлі жабдық істемей жатыр	Плита торапқа қосылмаған; қуат бауы зақымдалған	- плитаны қосу -* қуат сымын ауыстыру

Не болды	Себебі	Қалай жоюға болады
5. Электрлі тұтандыру істемей жатыр -алауы жоқ; - алауы бар,бірақ жанбайды	-электр тогын ажыратушы сымдарзақымдалған; -электр тогын ажыратушының копусы бұзылған ; электр тогын ажыратушы өте ластанған немесе толып кеткен; -торапта шектен тыс артық қысым.	- * ток ажыратушы алмастыру; - * ток алмастырушыны алмастыру; -ток алмастырушыны тазалау және кептіру; -біршама кемірек газ беруде жағу
6.Істік айналмайды	-Істіктің желісі аралық нүктеде тоқтаған	- қосқанда сүңгіні тұтқамен кез келген жаққа бұрып жіберіңіз
7.Духовканың жарықтандыру лампысы жанбай жатыр	-лампы күйген	- лампыны айырбастау
* - жұмыстарды сервис қызметі орындайды		

9. САҚТАУ ЖАҒДАЙЛАРЫ

Плиталар бірқалыпты және суық климатты аудандарда, жасанды реттелетін климат жағдайларында , мысалы , жабық жылытылатын немесе салқындатылатын және желдетілетін ғимараттарда қолдану үшін көзделген (тікелей күн сәуле шығарылуы, атмосфералық тұнбалар, жел, құм және сыртқы ауа шаңдарынсыз ; шашыранды күн сәулеленуі мен ылғалдылық конденсациясының жоқтығы немесе айтарлықтай азаюы).

10. КӘДЕГЕ ЖАРАТУ



10.1 Плитаның оралуына қолданылған материалдар, қайталама шикізатты жинау пункттеріне тапсырылса, толық өңделіп, қайта қолданылуы мүмкін.



НАЗАР АУДАРЫҢЫЗ! Балаларға орау материалдарымен ойнауға рұқсат бермеңіз, өйткені картон қорапқа жабылып немесе орау пленкасына оралып тұншығып қалу қаупі бар. .

10.2 Кәдеге жарайтын плитаның қуат бауын кесіп, жарамсыздыққа жеткізу және қазіргі заңнамаға сәйкес кәдеге жарату керек.



Шановні Покупці!

Фахівці компанії «ARTEL» невпинно працюють над вдосконаленням продукції, поліпшенням їх характеристик, дизайну і безпеки, тому малюнки і позначення в керівництві можуть дещо відрізнятися від Вашої моделі. Право вносити зміни без попереднього повідомлення Компанія «ARTEL» залишає за собою. Дякуємо Вам за покупку та сподіваємося, що Ви зможете переконатися в якості і надійності нашої продукції.

При покупці переконливо просимо Вас уважно вивчити інструкцію з експлуатації та перевірити правильність заповнення гарантійного талона. При цьому серійний номер та найменування моделі плити повинні бути ідентичні записи в гарантійному талоні. Чи не допускається внесення в талон будь-яких змін, виправлень. У разі неправильного або неповного заповнення гарантійного талона негайно зверніться до продавця.

УМОВНІ ПОЗНАЧЕННЯ



Застереження! Попередження про можливі каліцтва і пошкодження.



Увага!



Заборонено!



Чи не розбирати!



Чи не торкатися!



Суворо дотримуватися інструкції



Відключити від електричної розетки



Заземлення



УВАГА!

Перед початком користування кухонною плитою підлоги окремо стоїть (далі плитою) уважно прочитайте цей посібник з експлуатації і зверніть особливу увагу на пункти, позначені спеціальними символами.

Зберігайте посібник з експлуатації в доступному і надійному місці, вона може стати в нагоді Вам під час експлуатації плити.

ІНСТРУКЦІЯ ПО ВИКОРИСТАННЮ

1. ВИМОГИ БЕЗПЕКИ.

УВАГА!

1.1 Покупець зобов'язується забезпечити вказані в даній інструкції параметри тиску гасу у мережі та напруги електричної мережі. За умов підвищених параметрів електричної мережі, або не стабільному електропостачанні необхідно встановити стабілізатор напруги електроенергії (см. таблицю на стор. 44 "Технічні характеристики"). Якщо в разі недотримання або незабезпечення необхідних параметрів мереж, які в свою чергу спричинили за собою вихід з ладу продукту, то гарантійні зобов'язання на цей продукт знімаються.



1.2 Підключення плити повинен проводити тільки кваліфікований фахівець. Придбана Вами плита вимагає спеціальної установки і підключення до системи газопостачання (крім електричної). Пошкодження через неправильне підключення призводять до зняття гарантійних зобов'язань.

1.3 Моделі плит мають електрообладнання виконані по I класу захисту від ураження електричним струмом і повинні підключатися до розетки з заземленням.



1.4 Плита призначена тільки для побутового використання. Використовуйте плиту тільки для приготування їжі.

Заборонено використовувати плиту для інших цілей, наприклад, для обігріву.

1.5 Плита не призначена для використання особами (включаючи дітей) зі зниженими фізичними, сенсорними або розумовими здібностями або при відсутності у них життєвого досвіду або знань, якщо вони не знаходяться під наглядом або не проінструктовані про використання плити особою, відповідальною за їх безпеку.



1.6 **Не торкайтеся** до гарячих конфорок плити, внутрішніх поверхонь і нагрівальних елементів духової шафи. Не дозволяйте дітям підходити до працюючої плиті. Діти повинні перебувати під наглядом для недопущення ігор з плитою.

1.7 Щоб уникнути короткого замикання не перетиснути з'єднувальні дроти знаходяться поруч електроприладів гарячими дверцятами духовки і не приєднуйте їх через нагріваються поверхні. Ізоляція кабелю може розплавитися.



1.8 **Забороняється** користуватися плитою має пошкодження (сколи, тріщини, деформації) конфорок.

1.9 Гаряче рослинне масло або жир легко спалахують. Не залишайте гарячу олію або жир без нагляду. Ніколи не гасіть вогонь водою! Вимкніть конфорку. Полум'я можна погасити кришкою, щільним покривалом або подібними предметами.



1.10 Не зберігайте легкозаймисті предмети (горючі речовини, аерозолі, папір, ганчірки) в духовій шафі і нижньому ящику для зберігання посуду (при наявності нижнього ящика), в ящику можна зберігати тільки спеціальне приладдя для духової шафи.

1.11 Некваліфікований ремонт плити може стати джерелом небезпеки. Тому ремонт повинен проводитися тільки фахівцем сервісної служби, які пройшли спеціальне навчання. Якщо плита несправна, вийміть вилку з розетки або вимкніть відповідний запобіжник у розподільному блоці, перекрийте подачу газу. Викличте фахівця сервісної служби.



1.12 Перед початком обслуговування вимкніть прилад з електромережі. Витягувати шнур живлення з розетки можна тільки після виключення всіх нагрівальних елементів плити.



1.13 Заборонено включати газову (електричну) конфорку, якщо на ній не встановлена посуд. Прилад і розташована над ним витяжка можуть бути пошкоджені або спалахнути. Включайте газову (електричну) конфорку тільки при встановленій посуді.

Ніколи не встановлюйте на конфорку порожню посуд.

2. ЗАГАЛЬНІ ВКАЗІВКИ

2.1 Дана інструкція з експлуатації поширюється на плити моделей APETITO, MILAGRO, DOLCE, COMARELLA, OTTIMA, SIMFONIYA.

2.2 Плита являє собою технічно складний прилад побутового призначення. При дбайливому і уважному ставленні вона буде надійно служити Вам довгі роки.

2.3 У ході експлуатації не допускайте механічних пошкоджень, попадання всередину сторонніх предметів, рідин, комах, гризунів, тварин.

2.4 Протягом всього терміну служби стежте за збереженням маркувальної наклейки з позначенням найменування моделі та серійного номера плити.

2.5 Використання плити призводить до підвищення температури і вологості в приміщенні. При експлуатації плити слід звернути особливу увагу на достатню вентиляцію приміщення: не закривати природні вентиляційні отвори або використовувати спеціальні вентиляційні пристрої (наприклад, витяжку над плитою). При інтенсивному і довготривалому використанні плити може знадобитися додаткова вентиляція, в цьому випадку необхідно відкрити вікно або включити спеціальне вентиляційне пристрій на більш високу потужність.

2.6 Загальний кран подачі газу повинен знаходитися на видному, легкодоступному місці. Якщо плита не використовується загальний кран подачі газу повинен бути закритий.



2.7 Завжди тримайте балони зі зрідженим газом вертикально. В іншому випадку скраплений пропан-бутан може потрапити в плиту, що може призвести до займання та пошкодження плити.

2.8 Аксесуари духової шафи можуть подрпати скло дверцят приладу при її закриванні. Завжди встановлюйте приналежності в робочу камеру до упору.

2.9 Чи не кладіть гарячі предмети в ящик для зберігання посуду. Це може пошкодити плиту.

2.10 Не навантажуйте деко і ґрати духовки масою понад п'ять кілограмів.



УВАГА! Заборонено використання дверцят духовки в якості сидіння або полки, не сідайте і не ставте посуд і приналежності на дверцята.

ІНСТРУКЦІЯ ПО ВИКОРИСТАННЮ

! У разі виникнення несправностей газової мережі або в приміщенні відчувається запах газу необхідно: перекрийте подачу газу або зачиніть газовий балон; погасіть відкритий вогонь, не запалювати сірники, не курити; не можна включати (вимикати) освітлення і електроприлади; добре провітрити приміщення - відкрити вікна; негайно сповістіть сервісний центр або уповноваженого дистриб'ютора газу.

3. Технічні характеристики

Технічні характеристики	Показник	Показник Multi Flame
Номінальний тиск природного газу	20 mBar	
Номінальний тиск зрідженого газу (пропан - бутан)	30 mBar	
Номінальна напруга електромережі	220-240 V	
Номинальна частота струму	50 Hz	
Конфорка робочого столу газова мала	1,9 kW	1,0 kW
Конфорка робочого столу газова середня	2,3 kW	2,1 kW
Конфорка робочого столу газова велика	3,3 kW	3,3 kW
Конфорка робочого столу електрична Мале (D - 150 мм)	1,0 kW	
Конфорка робочого столу електрична велика (D - 180 мм)	1,5 kW	
Пальник духової шафи верхня	1,8 kW	
Пальник духової шафи нижня	2,5 kW	
ТЕН духової шафи верхній	1,3 kW	
ТЕН духової шафи нижній	1,1 kW	
Лампа підсвітні духової шафи	15 W	
Мотор приводу вертіла	6 W	
Система електророзпалу	0,6 A	
Система контролю припинення подачі газу	Операційний час: 1-8 сек Час відпускання: 20 - 50 сек	
Об'єм духової шафи	65 L	
Габаритні розміри плити ВхШхГ	850x600x600 mm	

* У разі якщо ваші показники тиску газу перевищують вищезазначені табличні показання, то кухонну плиту заборонено використовувати без редуктора, що позбавляє гарантійні зобов'язання з боку заводу виробника.

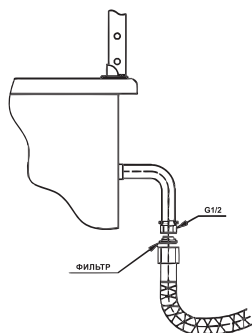
4. УСТАНОВКА І ПІДКЛЮЧЕННЯ



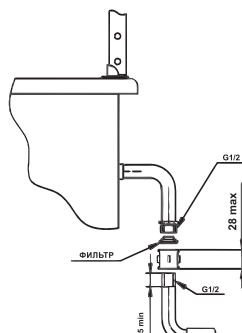
Увага!

4.1. Підключення плити до системи газопостачання повинен проводити тільки кваліфікований фахівець організації має ліцензію на право установки і обслуговування газових плит.

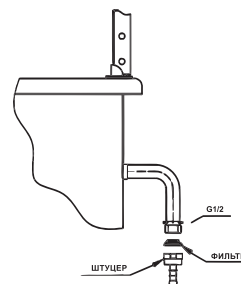
Підключення до газової мережі



Підключення за допомогою шланга



Підключення до газового стояка



Підключення до балона

4.2 Підключення плити до системи електропостачання повинен проводити фахівець має дозвільні документи на проведення електромонтажних робіт (виняток становлять плити оснащені вилкою).

 4.3 Плита є приладом I класу захисту від ураження електричним струмом і може підключатися тільки до розетки із заземленням.

4.4 Газопровідної труби і електропроводка не повинні стикатися із задньою поверхнею приладу.



4.5 Для установки плити використовуйте регульовані ніжки (входять в комплект поставки).

 4.6 Забороняється користуватися плитою, якщо тип і тиск газу в мережі не відповідає типу і тиску, зазначеному в керівництві по експлуатації і на маркуванні плити.

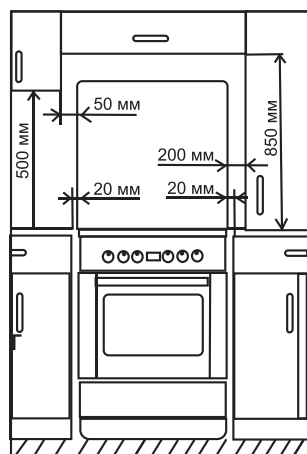
4.7 Відстань між робочим столом і кухонної витяжкою повинна складати не менше 850 мм.

4.8 Плита повинна бути вирівняна. Для цього налаштовуйте регульовані ніжки поки плита не досягне необхідного рівня

 **Увага!**

4.9 Перед першим використанням необхідно протягом півгодини прогріти електроконфорки столу без установки посуду на мінімальній потужності.

Щоб усунути запах нового приладу, прогрійте порожній, закритий духову шафу при температурі 250 ° C протягом 1 одини, попередньо переконайтеся, що в духовій шафі не залишилося пакувальних матеріалів. Виділяється при цьому запах і дим не є небезпечними.

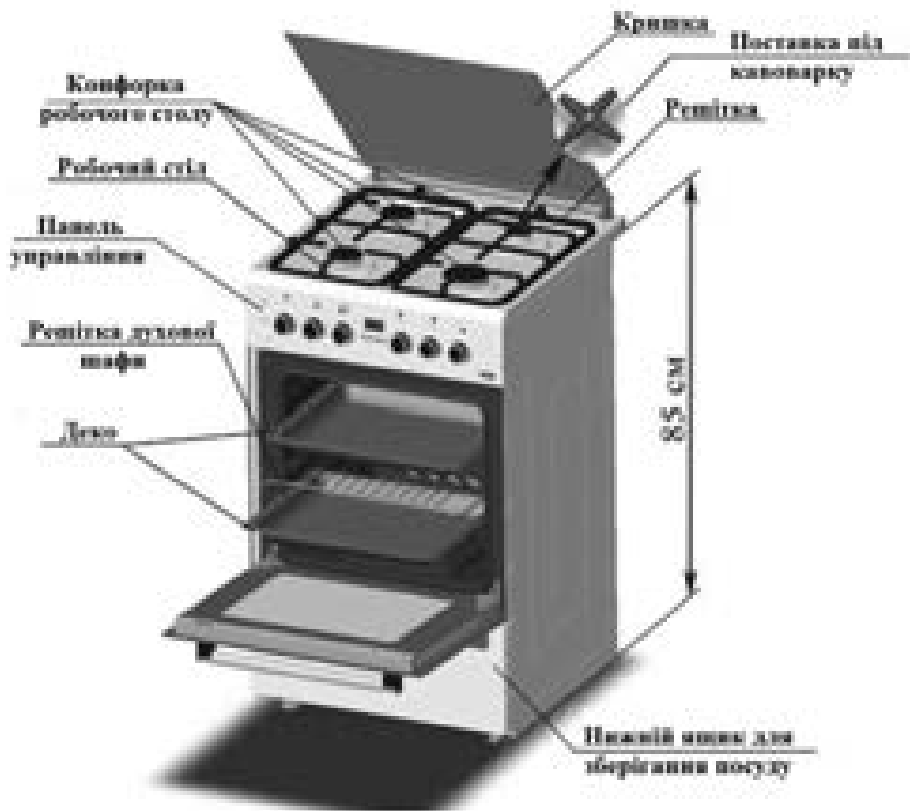


Інформація для фахівців

Відповідність жиклерів типу газу	Зріджений газ 30 мБар	Природний газ 20 мБар	Multi Flame Природний газ 20 мБар
Конфорки робочого столу			
Мала конфорка	55	95	70
Середня конфорка	65	105	100
Велика конфорка	85	125	125
Пальники духової шафи			
Верхня пальник	65 / 68*	95	93
Нижня пальник	85 / 72*	110	110

*Замітка: Жиклери застосовуються в залежності від типів пальників духової шафи.

5. ПРИСТРІЙ ПЛИТИ

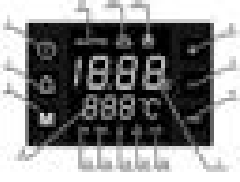
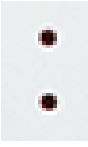


5.1.Обозначення на панелі управління

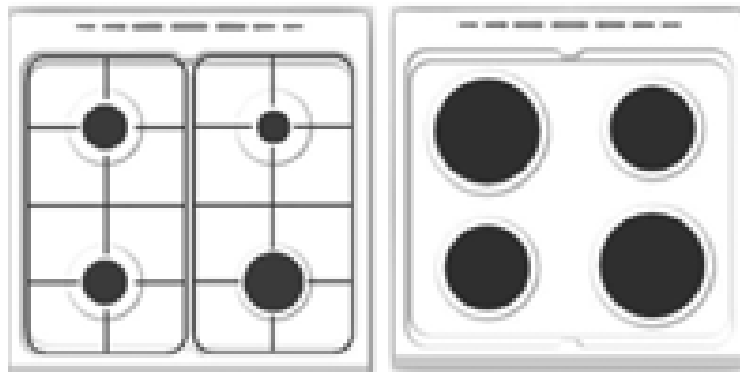
УКРАЇНСЬКИЙ

 Ручка управління газовими конфорками робочого столу	 Ручка перемикання потужності електро-конфорок	 Ручка керування пальниками духової шафи	 Ручка управління нижньої пальником духової шафи	 Ручка управління режимами роботи електричного духової шафи
 Ручка управління термостатом духової шафи	 Ручка управління режимами роботи електричного духової шафи	 Ручка управління термостатом верхнього ТЕНа	 Ручка таймера механічного	

R10310349 RU/UKR/KAZ

			
Таймер дисплей	Кнопка підсвічування	Кнопка електророзпалю / джерела світла	Кнопка приводу вертіла
			
Індикатор роботи електроконфорок робочого столу, роботи ТЕНа духової шафи.	Положення вимкнено	Максималь на полум'я Мале полум'я	Положення конфорок на робочому столі

5.2. Конфорки робочого столу



Конфорка далека ліва.
Конфорка ближня ліва.
Конфорка ближня права.
Конфорка далека права.

Положення конфорок на робочому столі схематично зображено на панелі управління. Умовні позначення зовнішній вигляд ручок і положення конфорок можуть зрада

6. ПОРЯДОК РОБОТИ

6.1 Налаштування конфорок робочого столу.

6.1.1 Для плит з газовими конфорками

ЗАБОРОНЕНО встановлювати ручку керування пальниками духової шафи між положеннями «вимкнено» і «максимальне полум'я», полум'я в якому нестабільно і може згаснути.

ІНСТРУКЦІЯ ПО ВИКОРИСТАННЮ

УВАГА! Розсікач полум'я газового пальника і кришка повинні знаходитися точно на своїх місцях.



Щоб запалити конфорку, піднесіть до неї вогонь, натисніть і поверніть ручку крана проти годинникової стрілки в положення «максимальне полум'я».



Плити з електророзпалом, включаючимся кнопкою

При запаленні конфорок столу натисніть і поверніть ручку крана проти годинникової стрілки в положення «максимальне полум'я», одночасно натисніть до упору кнопку електророзпалу (при цьому між усіма разрядниками і конфорками проскакує іскра). Розпалюється пальник на яку подається газ.



Плити з електророзпалом, включаючимся ручками кранів

При запаленні конфорок робочого столу натисніть і поверніть ручку крана проти годинникової стрілки в положення «максимальне полум'я» (при цьому між усіма разрядниками і конфорками проскакує іскра). Розпалюється пальник на яку подається газ.



Забороняється натискати кнопку електророзпалу при знятих расекателях полум'я - це може привести до виходу з сторі системи електророзпалу.

6.1.1.2 Для моделей, що мають систему безпеки «газ контроль», після розпалювання газу ручку крана утримуйте в натиснутому стані протягом 10 секунд для спрацьовування запобіжного пристрою. Пристрій електророзпалу не повинно бути активізовано більше 15 секунд. Якщо після закінчення 15 секунд пальник не запалився, зачекайте 1 хвилину, потім спробуйте ще раз.

6.1.1.3 При відключенні електроенергії можна запалити конфорку за допомогою сірників.

Ставте каструлі та сковорідки по центру конфорки, таким чином тепло від полум'я оптимально нагріє дно каструлі або сковороди, рукоятка або ручки каструлі не ушкодяться, а також буде досягнутий високий рівень економії енергії.

6.1.2 Для плит з електричними конфорками

6.1.2.1 Температура нагріву електроконфорок регулюється ступінчастими перемикачами. Для включення конфорки ручку перемикача з положення «О» встановіть на розподіл обраного режиму, при цьому загориться індикатор роботи електроконфорок. Конструкція перемикачів дозволяє включати конфорки як по, так і проти годинникової стрілки.

6.1.2.2 За 10-15 хвилин до закінчення приготування електроконфорки можна вимкнути, набраного тепла вистачить для завершення приготування. При цьому економиться електроенергія.



УВАГА! Жодному разі не вмикайте конфорки без встановленої на ній посуду, за винятком першого використання.

6.1.2.3 Для правильної роботи конфорки посуд повинна мати плоске дно, добре прилягає до поверхні конфорки. Діаметр посуду повинен дорівнювати або бути трохи більше діаметру конфорки.



6.1.2.4 Поверхня електроконфорок і днище посуду повинні бути чистими, прикипіла бруд значно знижує тепловіддачу.

6.1.2.5 Під час приготування накривайте посуд кришками і вибирайте такий режим, щоб не доводилося їх відкривати або знімати.

НЕ ДОПУСКАЙТЕ різкого охолодження електроконфорок. Пролита в них холодної рідини, електроконфорки можуть вийти з ладу.

6.2 Налаштування духової шафи

6.2.1 Для духових шаф з газовими пальниками

6.2.1.1 Для моделей, не оснащених електророзжигом



Для розпалювання нижньої пальника духовки піднесіть запалений сірник до вікна запальника, натисніть і поверніть ручку керування пальниками духової шафи проти годинникової стрілки в положення «максимальне полум'я».



Вікно запальника

ІНСТРУКЦІЯ ПО ВИКОРИСТАННЮ



Для розпалювання верхньої пальника духовки (гриля) піднесіть запалений сірник до верхньої пальнику, натисніть і поверніть ручку керування пальниками духової шафи за годинниковою стрілкою до упору.

6.2.1.2 Для моделей, оснащених електророзжигом і запобіжним пристроєм «газконтроль»



Увага! Розпалювання пальників духової шафи допустимо тільки з відчиненими дверцятами духової шафи!



Для розпалювання нижньої пальника духовки натисніть до упору і поверніть ручку керування пальниками духової шафи проти годинникової стрілки в положення «максимальне полум'я». При загорянні газу ручку управління утримуйте в натиснутому стані 10-15 секунд для спрацьовування запобіжного пристрою. Відпустивши ручку керування пальниками духової шафи, переконайтеся, що полум'я не згасло. Якщо пальник згасла, поверніть ручку керування пальниками духової шафи в положення «вимкнено» і, почекавши одну хвилину, спробуйте ще раз.



Для розпалювання верхньої пальника духовки (гриля) натисніть до упору і поверніть ручку керування пальниками духової шафи за годинниковою стрілкою до упору. При загорянні газу ручку управління утримуйте в натиснутому стані 10-15 секунд для спрацьовування запобіжного пристрою. Відпустивши ручку керування пальниками духової шафи, переконайтеся, що полум'я не згасло. Якщо пальник згасла, поверніть ручку керування пальниками духової шафи в положення «вимкнено» і, почекавши одну хвилину, спробуйте ще раз.

6.2.1.3 Налаштування температури духової шафи.

Температура в духовій шафі регулюється поворотом ручки в діапазоні від положення «максимальне полум'я» до положення «мале полум'я».

⊘ ЗАБОРОНЕНО встановлювати ручку керування пальниками духової шафи між положеннями «вимкнено» «максимальне полум'я», полум'я в якому нестабільно і може згаснути.

6.2.2 Для духових шаф з трубчастими електронагрівальними елементами (ТЕН)

6.2.2.1 Для моделей, оснащених тільки верхнім ТЕН (грилем) без таймера

Ручкою управління термостатом виставте необхідну температуру, ТЕН гриля починає працювати. Після завершення приготування, поверніть ручку управління термостатом в положення «вимкнено».

6.2.2.2 Для моделей, оснащених тільки верхнім ТЕН (грилем) і механічним таймером

 Ручкою управління термостатом виставте необхідну температуру

 Ручкою таймера механічного виставте необхідний час приготування (пункт 6.2.5), ТЕН гриля починає працювати. Після закінчення заданого часу, нагрів відключиться, пролунає сигнал. Після завершення приготування, поверніть ручку управління термостатом в положення «вимкнено».

6.2.2.3 Для моделей, оснащених верхнім ТЕН (грилем), нижнім ТЕН без таймера

- Ручкою управління термостатом виставте необхідну температуру.
- Ручкою режимів роботи духовки встановіть необхідний режим роботи ТЕН (ів), ТЕН (и) починає (ють) працювати. Після завершення приготування, поверніть ручки управління термостатом і режимів роботи духовки в положення «вимкнено».

6.2.2.4 Для моделей, оснащених верхнім ТЕН (грилем), нижнім ТЕН і механічним таймером

- Ручкою управління термостатом виставте необхідну температуру.
- Ручкою режимів роботи духовки встановіть необхідний режим роботи ТЕН (ів).
- Ручкою таймера механічного виставте необхідний час приготування (пункт 6.2.5), ТЕН (и) починає (ють) працювати. Після закінчення заданого часу, відключиться нагрів, прозвучить сигнал. Після завершення приготування, поверніть ручки управління термостатом і режимів роботи духовки в положення «вимкнено».

6.2.2.5 Для моделей, оснащених верхнім ТЕН (грилем), нижнім ТЕН і цифровим таймером

- Ручкою управління термостатом виставте необхідну температуру.
- Ручкою режимів роботи духовки встановіть необхідний режим роботи ТЕН (ів).
- Налаштуйте і запустіть цифровий таймер (пункт 6.2.6), ТЕН (и) починає (ють) працювати. Після закінчення заданого часу, відключиться нагрів, прозвучить сигнал. Після завершення приготування, поверніть ручки управління термостатом і режимів роботи духовки в положення «вимкнено».

Верхній нагрівач духової шафи (гриль)

Інфрачервоне випромінювання гриля діє подібно вугіллю багаття. Зовні утворюється рум'яна кірочка, що зберігає м'ясо соковитим і м'яким всередині.

Гриль незамінний при рум'янцю готової випічки.

Деко або жаростійкий посуд при приготуванні м'яса слід встановлювати на другу полицю зверху. Випікати м'ясо можна і на решітці, попередньо змастивши пруті рослинним маслом. В цьому випадку нижче решітки потрібно засунути жаровню для збору жиру і виділяється соку. Щоб жир або сік не підгорає і не диміли, залийте в жаровню 1-2 склянки води.

6.2.2.6 Режими роботи електричного духової шафи

Нижній нагрів	Верхній нагрів (гриль)	Нижній + верхній нагрів	Нижній нагрів + верхній нагрів + вентилятор	Верхній нагрів (гриль) + вентилятор	Кільцевий нагрівач + вентилятор



Режим нижній нагрів

Працює лише нижній ТЕН. Призначений для підсушування денця пирогів з вологою начинкою, а також для тривалої випічки.



Режим верхній нагрів (гриль)

Працює тільки верхній ТЕН. Призначений в якості основного режиму приготування, а також на заключному етапі - для обсмажування зверху вже майже готових страв.



Режим нижній + верхній нагрів

Два Тена знизу і зверху працюють одночасно. Призначений для НЕ соковитою випічки, здоби, печива, неж-них тістечок, бісквіта, хліба; Підходить для фаршированих овочів, жаркого, пісної говяди-ни, птиці, риби, рибних запіканок.



Режим нижній нагрів + верхній нагрів + вентилятор

Працюють два Тена із застосуванням вентилятора, встановленого на задній стінці духової шафи. Нагрівання страв за рахунок двіже-нія повітряних мас стає більш інтенсив-ним, задана температура досягається за дуже короткий час, продукти швидше і з усіх боків підрум'янюються. Швидкість руху дозволяє зберегти внутрішню соковитість страви. В цьому режимі рекомендується знижувати звичну температуру. Крім того, приготування займає набагато менше часу (до 30%).

Режим підходить для великих страв, тре-бующих рівномірного приготування всередині і зовні, наприклад, смаженого рулету, тортів, пудингів, запіканок, жарких.

Режим забезпечує рівномірну прожарювання, приготування їжі одночасно на двох або трьох рівнях.



Режим верхній нагрів (гриль) + вентилятор

Нагрівання верхнього Тена не такий інтенсивний. Вентилятор розподіляє випромінювання, підсмажуючи продукти не тільки зверху, але і знизу і з боків.

При цьому зберігаються всі переваги гриля - хрустка скоринка, апетитний аромат і соковита м'якоть. Страва не пересохне і буде готове помітно швидше.

Для цього режиму підходять всі страви, кото-рі готують на звичайному грилі - рулети та птиця.



Режим кільцевої нагрівач + вентилятор

Працює нагрівач розташований на задній стінці духової шафи з вентилятором.

Режим дозволяє готувати не одне, а відразу кілька страв, встановлюючи їх на 2-3-х рівнях духової шафи, за умови однакової температури для всіх страв.

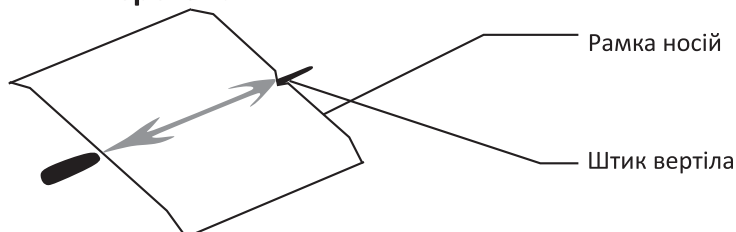
Попередній прогрів духовки не потрібен.

Призначений для випічки листового тіста, сушіння грибів, фруктів, стерилізації домашніх консервів і всіх страв, які повинні бути м'якими і соковитими всередині і при цьому добре пропечений.



УВАГА! Внутрішні поверхні включеного духовки не слід вистилати алюмінієвою фольгою, так само ставити приналежності на дно духової шафи, це заважає потоку повітря, уповільнює процес випічки і призводить до пошкоджень емалі.

6.2.3 Веретено



- Для роботи вертіла встановіть рамку носій на третій рівень в пази духової шафи.
- Насадіть на багнет шматок м'яса або тушку птиці і закріпіть його вилками за допомогою кріпильних гвинтів.
- Штик вертіла встановіть в гніздо приводу (на задній стінці духової шафи) до упору. Закріплений на багнети шматок м'яса повинен знаходитися точно під грилем.
- Знизу деко для збору жиру.
- Запаліть (включіть) гриль.
- Включіть привід крутила натисканням кнопки на панелі управління.



Під час приготування ручка вертіла повинна бути знята, а дверцята зачинені.

6.2.4 Підсвічування духової шафи

- Для включення підсвічування духової шафи натисніть відповідну кнопку на панелі управління.

6.2.5 Таймер механічний

- Щоб завести таймер, необхідно повернути ручку за годинниковою стрілкою з положення «О» до позначення необхідного часу. Таймер забезпечує відлік часу від 10 до 90 хвилин.

6.2.6 Таймер дисплей

6.2.6.1 Пристрій таймера



1. Кнопка налаштування поточного часу
2. Кнопка налаштування таймера
3. Кнопка «меню» - вибір функцій
4. Кнопка (+)
5. Кнопка (-)
6. Кнопка блокування
7. Індикатор часу
8. Індикатор температури духової шафи
9. Знак автоматичного режиму
10. Знак роботи духовки
11. Знак ручного режиму духової шафи
12. Знак автоматичного вимкнення ТЕН духової шафи
13. Знак автоматичного включення ТЕН духової шафи.
14. Знак режиму настройки температури духової шафи.
15. Знак режиму таймера.
16. Знак режиму блокування.

- ❗ У разі відключення електроенергії встановлена програма будуть скасована. Необхідно повторно налаштувати духову шафу.
- ❗ Під час виконання налаштувань на дисплеї блимають відповідні знаки. Зачекайте 4 секунди, не натискаючи кнопок, настройка активується автоматично.
- ❗ Якщо встановлена температура після початку готування буде відображатися поточний час і фактична температура духової шафи.
- ❗ При подальшому використанні духової шафи перевірте, щоб таймер, якщо він не використовується, знаходився в ручному режимі.

6.2.6.2 Установка поточного часу

📖 Після включення в мережу або повторного включення після відсутності електроенергії на дисплеї блимає індикатор часу 12:00. **AUTO**

📖 Натисніть кнопку  настройки поточного часу. На дисплеї загоряються знаки,   Індикатор **1888** поточного часу перестає блимати. За допомогою кнопок «+», «-» встановіть час доби. Короткочасне натискання кнопок змінює показання індикатора на 1 хвилину.

6.2.6.3 Налаштування температури духової шафи (для дисплея з функцією термостата)

📖 Натисніть кнопку **M** вибору функцій три рази, на дисплеї не висвітлиться знак  настройки температури духової шафи, починає блимати індикатор **888°C** температури духової шафи. Встановіть температуру за допомогою кнопок «+», «-».

6.2.6.4 Установка ручного режиму

📖 Після установки поточного часу, духову шафу автоматично налаштований на ручний режим роботи. На дисплеї відображаються поточний час і знаки   ручного режиму приготування.

📖 Помістіть блюдо в духовку. Встановіть температуру приготування за допомогою ручки управління термостатом духової шафи. Для дисплея з функцією термостата установку виконати по (п.6.2.6.3).

📖 Виберіть програму приготування за допомогою ручки управління режимами роботи духової шафи. Духова шафа почне працювати. В цьому режимі час роботи духової шафи визначає і контролює користувач. При відключенні режиму роботи ручкою на панелі управління духову шафу відключається.

6.2.6.5 Установка режима таймера.

Годинники дисплея можна використовувати не тільки для настройки програми приготування, але і для установки тимчасового інтервалу приготування їжі в духовій шафі і звукового оповіщення. Таймер на впливає на роботу духової шафи, встановленого на ручний режим. Він використовується для нагадування про те, що в певний час потрібно перевірити стан страви в духовці або на конфорках.

 Натисніть кнопку  настройки таймера. На дисплеї починає блимати знак  Індикатор **1888** часу перестає блимати.

 За допомогою кнопок «+», «-» встановіть час приготування. Коли знак  режиму таймера припинить блимати - функція активована. Після закінчення заданого часу включиться звуковий сигнал, знак  знову починає блимати.

 Тривалість звукового сигналу 2 хвилини. Щоб відключити сигнал натисніть на будь-яку кнопку. Знак  згасне, на дисплеї відображається поточний час.

6.2.6.6 Установка часу приготування.

Якщо Ви хочете почати приготування негайно і запрограмувати духову шафу так, щоб він припинив роботу після закінчення певного часу, встановіть час приготування на таймері.

 Натискайте на кнопку  вибору функцій. На дисплеї одночасно загоряються знаки **AUTO**  автоматичного режиму приготування і знак  автоматичного вимкнення ТЕН духової шафи. Індикатор **1888** часу перестає блимати.

 За допомогою кнопок «+», «-» задайте час, протягом якого має готуватися страва.

 Помістіть блюдо в духовку. Встановіть температуру приготування за допомогою ручки управління термостатом духової шафи. Для дисплея з функцією термостата установку виконати по (п.6.2.6.3).

 Виберіть програму приготування за допомогою ручки управління режимами роботи духової шафи. Духова шафа почне працювати.

 За указаний час відбувається відключення працюючих нагрівачів і включається звуковий сигнал, знак  зникає, починає блимати знак **AUTO**

 Ручку управління режимами роботи духової шафи встановіть в положення «0» - це запобіжить повторний запуск програми духової шафи. Щоб вийти з режиму натисніть кнопку  , після чого таймер переходить в ручний режим роботи і на дисплеї загоряються значки   .

6.2.6.7 Установка часу затримки приготування.

 Встановивши час приготування, Ви можете встановити більш пізній час закінчення приготування.

 Натисніть на кнопку  вибору функцій. На дисплеї одночасно загоряються знаки **AUTO**  автоматичного режиму приготування і знак автоматичного вимкнення ТЕН духової шафи. Індикатор **1888** часу перестає блимати.

 За допомогою кнопок «+», «-» задайте час, протягом якого має готуватися страва.

 Після установки часу приготування ще раз натисніть на кнопку  вибору функцій. На дисплеї відобразиться знак  автоматичного включення ТЕН духової шафи. Індикатор **1888** часу перестає блимати. За допомогою кнопок «+», «-» задайте час закінчення приготування.

ІНСТРУКЦІЯ ПО ВИКОРИСТАННЮ



Помістіть блюдо в духовку. Встановіть температуру приготування за допомогою ручки управління термостатом духової шафи. Для дисплея з функцією термостата установку виконати по (п.6.2.6.3).



Виберіть програму приготування за допомогою ручки управління режимами роботи духової шафи.



Таймер духової шафи розраховує час початку приготування, віднімаючи тривалість приготування із заданого часу його закінчення. Коли настане час початку приготування, духовка включиться в обраному режимі і нагріється до заданої температури. Ця температура буде підтримуватися до тих пір, поки не настане час закінчення приготування.



Під час очікування початку приготування на дисплеї відображається поточний час і знак **AUTO** автоматичного режиму.



З моменту початку і під час приготування на дисплеї відображаються знаки **AUTO**



За указаний час відбувається відключення працюючих нагрівачів і включається звуковий сигнал, знак зникає, починає блимати знак **AUTO**



Ручку управління режимами роботи духової шафи встановіть в положення «0». Щоб вийти з режиму натисніть кнопку **M**, після чого таймер переходить в ручний режим роботи і на дисплеї загоряються значки

6.2.6.8 Установка блокування. Установка блокування.



Для активації режиму блокування натисніть і утримуйте кнопку до тих пір, поки не з'явиться знак режіма блокування. Дисплей заблокований.



Для зняття блокування - натисніть і утримуйте кнопку . Панель управління розблокована, знак на дисплеї зникне.



У будь-який момент можна перевірити і змінити запрограмовані установки. Коригування можна зробити наступним чином: натискайте на кнопки 1,2,3 до моменту, поки знак обраної функції не почне блимати. Кнопками 4 і 5 поміняйте налаштування програми.

7. ДОГЛЯД ТА ОЧИЩЕННЯ



УВАГА! Перед початком обслуговування відключіть плиту від електромережі, перекрийте подачу газу.

7.1 Перед очищенням завжди давайте приладу охолонути. Щоб витягти гарячий посуд або приладдя з робочої камери завжди використовуйте прихвати.

7.2 Поверхні плити слід мити м'якою кухонної губкою, теплою водою з миючим засобом для посуду і протирати тканиною. Особливу делікатність проявите при чищенні панелі управління, на яку нанесені інформаційні знаки.

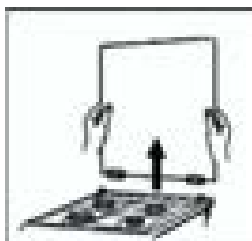
7.3 Не використовуйте металеві губки, їдкі миючі засоби, абразивні порошки та інші агресивні компоненти, які можуть незворотно пошкодити поверхні плити і видалити малюнки.

7.4 Щоб почистити газові конфорки або помити робочий стіл, розсікачі полум'я зручніше зняти.

7.5 Будьте обережні при чищенні столу і керамічних розрядників. Забруднені і мокрі розрядники електророзпалю можуть не працювати.

7.6 Не використовуйте для очищення очі-стітелі високого тиску або пароструминні очисники. Конструкція плити не передбачає очистку плити паром.

7.7 Забороняється мити деталі плити в посудомийній машині.



7.8 Для ретельного очищення кришки робочого столу можна її зняти.

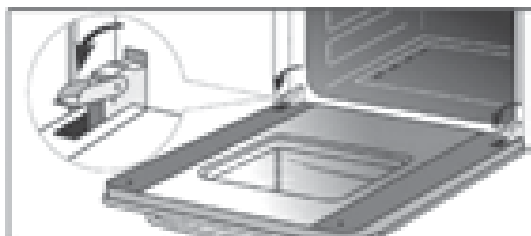
Кришка робочого столу.

Відкрийте кришку, візьміться за кришку двома руками з обох сторін і потягніть її вгору.

Після очищення кришку необхідно встановити на місце, виконуючи дії в зворотній послідовності.

Зачекайте, поки конфорки охолонуть, перш ніж закрити плиту кришкою.

7.9 Знімання дверцят духової шафи



Дверцята духової шафи повністю відкрийте і відкиньте язички, що знімаються до упору назад. Потім повільно зачиніть дверцята, щоб язички вперлися в шарнірний вузол на дверцятах.

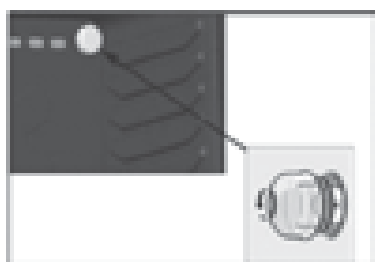
Підніміть дверцята і витягніть її з пазів духової шафи

Установка проводиться в зворотному порядку. Нахиливши дверцята, вставте її шарнірними петлями в пази духової шафи до упору. Переконайтеся, що шарніри "сіли" в отвори правильно. Тепер повністю відчиніть дверцята, встановіть язички в початкове (горизонтальне) положення - до упору.

Перевірте функціональність дверцята.



УВАГА! Ніколи не допускайте, щоб язички шарнірів вискакувати, так як міцна пружина може спричинити пошкодження.



7.10 Заміна лампи підсвічування духової шафи

Вимкніть плиту від мережі.

Відкрутіть скляний плафон.

Виверніть згорілу лампу і замініть її аналогічною новою (стійкі до високих температур запасні лампи можна придбати в сервісній службі або в спеціалізованих магазинах)

Використовуйте тільки зазначені лампи.

ІНСТРУКЦІЯ ПО ВИКОРИСТАННЮ

7.11 Періодично (не рідше одного разу на півроку) перевіряйте стан шнура харчування і гнучкого шланга підведення газу. Не допускаються дефекти у вигляді тріщин, слідів опалень, затвердіння матеріалу.

8. МОЖЛИВІ НЕСПРАВНОСТІ І МЕТОДИ ЇХ УСУНЕННЯ

Що відбувається	Причина	Як усунути
1. Не горить або мляво горить конфорка	- дуже малий тиск в мережі; - конфорка встановлена з перекосом; - засорилось сопло	- звернутися до газової служби; - Чи встановити конфорку; - Тонкий дротом або голкою прочистити сопло
2. Конфорка горить напружено, відривом полум'я	- занадто великий тиск в мережі	- звернутися до газової служби; - зменшити ручкою (управління конфоркою) подачу газу до стабілізації горіння
3. При нагріванні клинчить ручку крана	- виробилася мастило крана	- * замінити мастило в крані
4. Чи не працює все електробоюродованіе	плита не підключена до мережі; пошкодження шнура живлення	- підключити плиту - * замінити шнур живлення
5. Чи не працює електророзжіг - немає іскри - є іскра, але не запалює	- пошкоджена проводка до розрядники; - зламаний корпус розрядника; - сильно забруднений або залитий розрядник; - занадто великий тиск в мережі.	- * замінити розрядник; - прочистити і просушити розрядник; - зажігати при меншій подачі газу
6. Чи не обертається крутив	- привід вертіла зупинився в проміжній крапці	- при включенні ручкою повернути багнет в будь-яку сторону
7. Не горить лампочка підсвічування духовки	- перегоріла лампочка	- замінити лампочку
* - роботи виконуються сервісною службою		

9. УМОВИ ЗБЕРІГАННЯ

Плити призначені для експлуатації в районах з помірним і холодним кліматом з розміщенням в приміщеннях з штучно регульованими кліматичними умовами, наприклад, в закритих опалювальних або охолоджуваних і вентиляльованих приміщеннях (з відсутністю впливу прямого сонячного випромінювання, атмосферних опадів, вітру, піску і пилу зовнішнього повітря; відсутність або істотне зменшення впливу розсіяного сонячного випромінювання і конденсації вологи).

10. УТИЛІЗАЦІЯ



10.1 Матеріали, застосовувані для пакування плити, можуть бути повністю перероблені і використані повторно, якщо надійдуть на пункти зі збору вторинної сировини.



УВАГА! Не дозволяйте дітям гратися з пакувальними матеріалами, так як існує небезпека задихнутися, закрившись в картонній коробці або заплутавшись в пакувальній плівці.

10.2 Плиту, що підлягає утилізації, необхідно привести в непридатність, обрізавши шнур живлення, і утилізувати відповідно до чинного законодавства.

artel



@artel_official



@arteluzb



www.artelgroup.org

R10310349 RU/UKR/KAZ