

artel

АС ҮЙ ПЕШІ

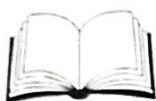
Пайдалану жөніндегі нұсқаулық



ПАЙДАЛАНУШЫНЫҢ НҰСҚАУЛЫҒЫ

Мазмұны

1. Қағіпсіздік талаптары	4
2. Жалпы нұсқаулар	4
3. Техникалық сипаттамалары	5
4. Орнату және қосу	5
5. Пештің құрылышы	6
6. Жұмыс тәртібі	7
7. Күтім және тазалау	13
8. Іқтимал ақаулар және оларды жою әдістері	14
9. Сақтау шарттары	14
10. Кәдеге жарату	14



Құрметті Сатып алушы!

Мамандар өнім сапасын жетілдіру және жақсарту бойынша жұмыс істеп келеді. Белгілеу және өзгерту құқығы өндірушіге тиесілі. Біздің жоғары сапалы мен қауіпсіз өнімдерімізді таңдағаныңыз үшін алғысайтамыз.

Өнімді сатып алғанда және пайдалану барысында пайдаланушы нұсқаулығы мен кепілдікталоның оқып шығыңыз.

Кепілдік талонына өзгерістер енгізуге тыйым салынады. Сатушы талонды дұрыс толтырғанына көз жеткізіңіз.

Өнімді пайдалану кезеңінде пайдаланушы нұсқаулығы мен кепілдік талоның ыңғайлы жерде сақтаңыз.

ШАРТТЫ БЕЛГІЛЕР

Ескерту! Іқтимал зақымданулар мен ақаулар жөнінде ескерту.

Назар аударыңыз!

Тыйым салынады!

Бөлшектеменіз!

Ұстамаңыз!

Нұсқаулықты қатаң орындаған жөн!

Электр желісі көзінен ажыратыңыз!

Жерлендіру

ПАЙДАЛАНУШЫНЫҢ НҰСҚАУЛЫҒЫ

1. ҚАУІПСІЗДІК ТАЛАПТАРЫ.

1.1 Сатып алушы пайдаланушы нұсқаулығында қойылған газ бен электр құаты жоніндегі талаптарды орындауда міндетті. Осы талаптар бұзылған жағдайда өнімге берілетін кепілдік жарамсызданылады!

! НАЗАР АУДАРЫҢЫЗ!

1.2 Өнімді білкті маман орнатуы керек. Сіз сатып алған пешті арнағы әдіспен орнатып, газбен жабдықтау жүйесіне қосу қажет (электр жүйемен қоса). Дұрыс қосылмау салдарынан зақымдалған жағдайда кепілдік жарамсыз болып табылады.

1.3 Электр қосылымдары бар өнімдер жерге қосылған тоқ көзіне қосылуы керек.

1.4 Өнім үйде тамақ дайындауда арналған. Пешті жылышты сияқты басқа мақсаттарда пайдалануға тыйым салынады.

🚫 1.5 Пешті физикалық, сенсорлық немесе ақыл-ой қабілетті тәмен, өмірлік тәжірибесі не білімі жоқ адамдар (соның ішінде балалар), егер олардың қауіпсіздігіне жауапты адамның бақылаудың болмаса, пешті пайдалану тұралы нұсқау берілмесе, пайдалануға арналмаған.

1.6 Қосулы өнімнің қызып тұрған бөлшектеріне қол тигізуге тыйым салынады. Балаларға қосулы тұрған өнімге жақындауда тыйым салынады.

🚫 1.7 Пешті оттықтары зақымданған жағдайда (жарықшақ, сызат, деформация) оны пайдалануға тыйым салынады.

1.8 Оңай жанғыш өнімдерді қосулы тұрған пешті (май және т. б.) қараусыз қалдыруға тыйым салынады.

1.9 Оңай жанғыш заттарды (аэрозольдер, шұберектер, қағаз) тұмшапеште немесе тәменгі тартпада сақтауға тыйым салынады.

1.10 Ақаулық болған жағдайда өнімді толығымен өшіріп (өнім ашасын тоқ көзінен шығару немесе газ беретін кранды жабу), қызмет көрсету тобына қонырау шалу керек.

🚫 1.11 Үйдіс-аяқты жоқ оттықты (газ, электр) қосыға тыйым салынады.

2. ЖАЛПЫ НҰСҚАУЛАР

🚫 2.1 Бұл пайдалану жөніндегі нұсқаулық осы бренд шыгаратын ас үй пештерінің барлық модельдеріне қолданылады.

2.2 Пайдалану кезінде механикалық зақымдануға, бөгде заттардың, сүйіктіктердің, жәндіктердің, кеміргіштердің, жануарлардың өнім ішіне кіріп кетпеүін қадағалаңыз.

2.3 Таңбалau жапсырмаларының сақталуын қадағалау қажет.

2.4 Өнімді пайдалану кезінде қосымша желдетуді қолданған қажет, сонымен қатар өнімнің табиги желдету жүйесін жабуға тыйым салынады.

2.5 Сүйытылған газ баллондарын әрқашан тігінен ұстаңыз. Әйтпесе, сүйытылған пропан-бутан пешке түсін, бұл пештің ортенүіне және зақымдалуына арналған мумкін.

2.6 Үйдіс-аяқты сақтауға арналған тартпаға ыстық заттарды қоймаңыз. Бұл пешті зақымдауы мүмкін.

2.7 Таба мен тұмшапештің торына бес килограммнан артық салмақ салмаңыз.

НАЗАР АУДАРЫҢЫЗ! Тұмшапештің есігін орындақ, немесе соре ретінде пайдалануға тыйым салынады, оның үстіне отырмашыз және үйдіс-аяқ пен керек-жарақтарды қоймаңыз.

⚠ Газ желісінде не үй-жайда ақаулар болған жағдайда немесе газ иісі сезілсе, газдың берілін жабу немесе газ баллонын жабу; ашық отты сөндіру, сірінке жақпау, темекі шекпей керек; жарық пен электр құрылғыларын қосуға (өшіруге) болмайды; бөлмені желдету терезелерді ашу; бұл тұралы дереу тиісті қызметке немесе үәкілдегі газ дистрибуторына хабарлау қажет.

ПАЙДАЛАНУШЫНЫҢ НҰСҚАУЛЫҒЫ

3. ТЕХНИКАЛЫҚ СИПАТТАМАЛАРЫ

Техникалық сипаттамалары	Көрсеткіштер	Көрсеткіштер Multi Flame	Көрсеткіштер
Табиги газдың номиналды қысымы	20 mBar	20 mBar	20 mBar
Сүйытылған газдың номиналды қысымы	30 mBar	30 mBar	30 mBar
Электр желісінің номиналды кернеуі	220-240 V	220-240 V	220-240 V
Номиналды тоқ жылілі	50 Hz	50 Hz	50 Hz
Жұмыс үстелінің үлкен газ оттығы	1,9 kW	1,0 kW	3,3 kW
Жұмыс үстелінің орташа газ оттығы	2,3 kW	2,1 kW	2,3 kW
Жұмыс үстелінің кіші газ оттығы		3,3 kW	1,9 kW
Жұмыс үстелінің кіші электр оттығы (D-180 mm)		1,0 kW	1,5 kW
Жұмыс үстелінің үлкен электр оттығы (D-150 mm)		1,5 kW	1,0 kW
Тұмшапештің жогары от жанағрысы	1,8 kW	1,8 kW	1,8 kW
Тұмшапештің астының жанағрысы	2,5 kW	2,5 kW	2,5 kW
Тұмшапештің жогары кыздырырыши	1,3 kW	1,0 kW	1,0 kW
Тұмшапештің астының кыздырырыши	1,1 kW	0,9 kW	0,9 kW
Тұмшапештің жарық шамы	15 W	15 W	15 W
Істік жетегінің моторы	6 W	6 W	6 W
Электр тұтату жүйесі	0,6 A	0,6 A	0,6 A
Газ беруді тоқтатуды бақылау жүйесі	Іске қосылу уақыты: 1-8 сек Саны уақыты: 20-50 сек	Іске қосылу уақыты: 1-8 сек Саны уақыты: 20-50 сек	Іске қосылу уақыты: 1-8 сек Саны уақыты: 20-50 сек
Тұмшапештің көлемі	65 l	52,8 l	
Пештің жалпы өлшемдері BxExT	850x600x600 mm	850x500x570 mm	

Мамандарға арналған ақпарат

50x57 см модельдер үшін		
Жиеклердің газ түріне сәйкестілі	Сүйытылған газ 30 мБ	Табиги газ 30 мБ
Жұмыс ғаз үстелінің оттықтары		
Оң жактағы артықи кіші 1кВт	55	95
Сол жактағы артықи ортаса 2кВт	65	105
Сол жактағы алдыңы кіші 2кВт	65	105
Оң жактағы алдыңы кіші 2,4кВт	85	125
Тұмшапештің оттықтары		
Жогары (гриль) 1,9кВт	68	93
Астының 2,3 кВт	72	105

60x60 см модельдер үшін			
Жиеклердің газ түріне сәйкестілі	Сүйытылған газ 30 мБ	Табиги газ 30 мБ	Табиги газ 20 мБ Multi Flame
Жұмыс ғаз үстелінің оттықтары			
Кіші оттық	55	95	70
Орташа оттық	65	105	100
Үлкен оттық	85	125	125
Тұмшапештің оттықтары			
Үстінің оттық	65/68°	95	93
Астының оттық	85/72°	110	110

* Егер газ қысымының көрсеткіштері жогарыда кестеде көрсетілген көрсеткіштерден асып кетсе, онда ас үй пештің редукторсыз пайдалануға тыйым салынады, бұл өндіруші зауыттың кепілдік міндеттемелерін жаоды.

4. ОРНАТУ ЖӘНЕ ҚОСЫ

Назар I 4.1. Пешті электрмен жабдықтау жүйесіне қосуды электр монтаждау жұмыстарына рұқсаты бар маман (штепсельдік ашасы бар пештердің қоспағанды) жүргізуі керек.

4.2 Газ құбырлары және электр сымдары құрылғының артықи бетіне тиіп кетпеүі керек.

Газ желісіне қосылуы



ПАЙДАЛАНУШЫНЫҢ НҰСҚАУЛЫҒЫ

4.3 Пешті орнату үшін реттемелі аяқтарды пайдаланыңыз (жеткізілім пакетіне кіреді).

4.4 Желідегі газдың түрі мен қысымы пайдалану жөніндегі нұсқаулықта және пештің таңбаламасында корсетілген түрге және қысымға сәйкес келмесе, пешті пайдалануға тыйым салынады.

4.5 Жұмыс үстелі мен ас үй сорғышының арасындағы қашықтық кемінде 850 мм болуы керек.

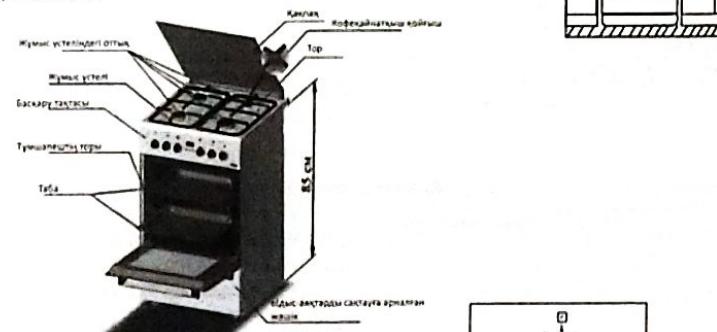
4.6 Өнімді деңгей бойынша реттеу қажет.

Назар аударыңыз!

4.7 Өнімді алғаш рет қолданар алдында шыққан іс пен түтінді кетіру үшін барлық қыздыры бөлшектерін 30-60 минутқа қосып қою керек.

4.8 Ас үй пешін 60 °C дейін қыздыры температурасына шыдамайтын беттерге орнатуға тыйым салынады.

5. ПЕШТИҚ ҚҰРЫЛЫСЫ



5.1. Басқару тақтасындағы белгілер

Жұмыс үстелінің газ оттықтарын басқару туқасы	Электр оттықтардың қуатын ауыстыру туқасы	Түмшапештің жанағыларын басқару туқасы	Түмшапештің томенгі жанағысын басқару туқасы
Түмшапештің термостатын басқару туқасы	Электр түмшапештің жұмыс режимдерін басқару туқасы	Жоғарғы қыздырығыш термостатын басқару туқасы	Механикалық таймер туқасы

ПАЙДАЛАНУШЫНЫҢ НҰСҚАУЛЫҒЫ

Таймер дисплей	Жарық батырмасы	Электр түтіну/жарық батырмасы	Істік жетегінің батырмасы

5.2. Жұмыс үстелінің оттықтары:

Сол жақ артқы оттық.

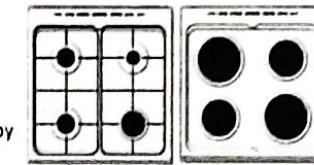
Сол жақ алдыңғы оттық.

Оң жақ алдыңғы оттық.

Оң жақ артқы оттық.

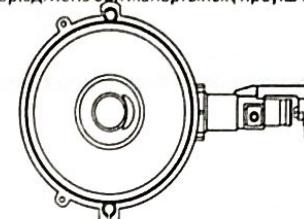
Жұмыс үстеліндегі оттықтардың орналасуы басқару тақтасында нобайлан корсетілген.

Шартты белгілер, тұтқалардың түрі және оттықтардың орналасуы өзгеруі мүмкін.



5.3 Жиклерлерді ауыстыру тәртібі және аяқ қоспасының саңылауларын орнату (мамандар үшін ақпарат).

П-тәрізді негіз бен жанағының тіреуіш түтірі арасындағы Z-қашықтық.



Multi Flame	Табиги газ	Сүйітілған газ
Жұмыс үстелінің орташа оттық	Z=2,0 мм	Z=4,7 мм
Жұмыс үстелінің орташа оттық	Z=2,7 мм	Z=2,7 мм
Жұмыс үстелінің улкен оттық	Z=4,6 мм	Z=5,2 мм

6. ЖҰМЫС ТАРТІБІ

6.1 Жұмыс үстелінің оттықтарын реттеу.

6.1.1 Газ оттықтары бар пештер үшін

от тұрақсыз бола немесе сөнөйін деп жатса, түмшапештің оттықтарын басқару туқасын «өшірүлі» және «максималды от» позицияларының арасына орнатуға ТЫЙЫМ САЛЫНАДЫ!

НАЗАР АУДАРЫҢЫЗ! Газ жанағыларының от жарышы мен қақлағы дәл өз орындарында болуы керек. Оттықты жағу үшін оған от ақеліңіз, кран туқасын сағат тіліне қарсы «максималды от» күйіне басып тұрып бұраңыз.

Батырманы басу арқылы қосылатын электр тұтандырғышы бар пештер

Батырманы басып, газ туқасын бұраңыз - туқа бұрылған жерде оттық жұмыс істей бастайды.

ПАЙДАЛАНУШЫНЫҢ НҰСҚАУЛЫҒЫ

Кран тұтқалары арқылы қосылатын электр тұтандырышы бар пештер
Газ тұтқасын басып тұрып бұраңы - оттықтұқа бұрылған жерде жұмыс істей бастайды.
 От жарыштарын алып тастап электр тұтату түймесін басуға тыйым салынады - бұл электр тұтанудың істен шығуына ақелу мүмкін.

6.1.1.2 Газ бақылау жүйесімен жабдықталған модельдер - оттықтұқа тұтандырганнан кейін тұтқаны 2-8 секунд үстап тұру керек, содан кейін тұтқаны босатыңыз. Егер газ өшсе, әрекетті қайталарап көріңіз.

6.1.2 Электр оттықтары бар пештер үшін

6.1.2.1 Электр оттықты қосу үшін ажыратып-қосқыштың тұтқасын қалаган күйге бұраңыз, жұмыс индикаторы жаңып, оттықтың қыза бастайды.

6.1.2.2 Электр құатын үнемдеу үшін электр оттықты тамақ пісіруден 10-15 минут бұрын өшіруге болады.

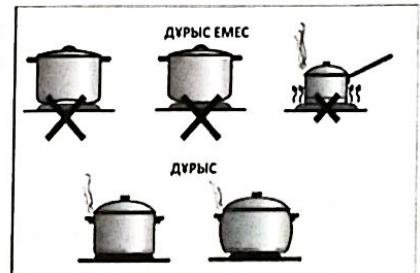
НАЗАР АУДАРЫҢЫЗ! Ешқашан электр оттықты бірінші рет пайдалаған үақыттан басқа ыдыс қоймай қоспаңыз.

6.1.2.3 Электр оттықтың дұрыс жұмыс істей үшін диаметрі қыздырыштың езінен үлкенірек тубі тегіс ыдыс қажет. Электр оттықтардың қатты салындауына **ЖОЛ БЕРМЕҢІЗ**. Егер оларға сұық сұйықтық төгілсе, электр оттықтары істен шығы мүмкін.

6.2 Тұмшапешті баптау

6.2.1 Газ жанағылары бар пештер үшін.

6.2.1.1 Электр тұтандырышпен жабдықталмаған модельдер үшін
Пештің томенгі жанағысын жағу үшін жаңып тұрган сіріңкені тұтандырыштың саңылауына жақындастыңыз, оттықты басқару тұтқасын сағат тіліне қарсы бағытта басыңыз және «максималды от» күйіне дейін бұраңыз. Пештің жоғарғы жанағысын (гриль) жағу үшін, жаңып тұрган сіріңкені жоғарғы оттыққа жақындастыңыз, оттықты басқару тұтқасын басыңыз және сағат тілінің бағыты бойынша бұраңыз.



6.2.1.2 Электр тұтандырыш және «газ бақылау» қауіпсіздік құрылғысымен жабдықталған модельдер үшін
НАЗАР АУДАРЫҢЫЗ! ПЕШ ЖАНАРҒЫЛАРЫН ТЕК ПЕШТІҢ ЕСІГІ АШЫҚ КҮЙДЕ ЖАҒУҒА БОЛАДЫ!

Газ бақылау жүйесімен жабдықталған модельдер - оттықтұқа тұтандырганнан кейін тұтқаны 10-15 секунд үстап тұру керек, содан кейін тұтқаны босатыңыз. Егер газ өшсе, әрекетті қайталарап көріңіз.

Жоғарғы жанағы үшін дәл солай.

Тұмшапештіктерін басқару тетігін «өшіру» және «максималды от»

күйлерінің арасына орнатуға ТЫЙЫМ САЛЫНАДЫ, жалын тұрақсыз болып, ешіп қалуы мүмкін.

6.2.2.1 Таймересінек жоғарғы қыздырышпен (грильмен) жабдықталған модельдер үшін

Қажетті температуралы орнатқаннан кейін құрылғы жұмыс істей бастайды, аяқталғаннан кейін тұтқаны бастапқы орнына қайтарыңыз.

6.2.2.2 Тек жоғарғы қыздырыш (грильмен) пен механикалық таймермен жабдықталған модельдер үшін

Термостатты басқару тұтқасы арқылы қажетті температуралы орнатыңыз (6.2.5-тармақ)

Механикалық таймер тұтқасымен қажетті пісіру үақытын орнатыңыз (6.2.5-тармақ)

ПАЙДАЛАНУШЫНЫҢ НҰСҚАУЛЫҒЫ

Белгіленген үақыт өткеннен кейін қызу өшеді, сигнал естіледі. Пісіру аяқталғаннан кейін термостатты басқару тұтқасы «Өшірілі» күйіне қайтарыңыз.

6.2.2.3 Жоғарғы қыздырыш (грильмен) пен таймересінек астыңы қыздырышпен жабдықталған модельдер үшін

Термостатты басқару тұтқасы арқылы қажетті температуралы орнатыңыз

Пештің жұмыс режимдерінің тұтқасы арқылы қыздырыштың(тардың) қажетті жұмыс режимін орнатыңыз, қыздырыш(тар) жұмыс істей бастайды. Пісіру аяқталғаннан кейін термостатты басқару тұтқаларын және пештің жұмыс режимдерін «өшіру» күйіне келтіріңіз.

6.2.2.4 Жоғарғы қыздырыш (гриль), астыңы қыздырыш және механикалық таймермен жабдықталған модельдер үшін

Термостатты басқару тұтқасын пайдаланып, қажетті температуралы орнатыңыз.

Пештің жұмыс режимдерінің тұтқасы арқылы қыздырыштың(тардың) қажетті жұмыс режимін орнатыңыз.

Механикалық таймердің тұтқасы арқылы қажетті пісіру үақытын орнатыңыз (6.2.5-тармақ), қыздырыш(тар) жұмыс істей бастайды. Белгіленген үақыт өткеннен кейін қызу өшеді де, сигнал естіледі. Пісіру аяқталғаннан кейін термостатты басқару тұтқаларын және пештің жұмыс режимдерін «өшіру» күйіне келтіріңіз.

6.2.2.5 Жоғарғы қыздырыш (гриль), астыңы қыздырыш және цифрлық таймермен жабдықталған модельдер үшін

Термостатты басқару тұтқасын пайдаланып, қажетті температуралы орнатыңыз.

Пештің жұмыс режимдерінің тұтқасы арқылы қыздырыштың(тардың) қажетті жұмыс режимін орнатыңыз.

Цифрлық таймерді орнатыңыз және іске қосыңыз (6.2.6-тармақ), қыздырыш(тар) жұмыс істей бастайды. Белгіленген үақыт өткеннен кейін қызу өшеді де, сигнал естіледі. Пісіру аяқталғаннан кейін термостатты басқару тұтқаларын және пештің жұмыс режимдерін «өшіру» күйіне келтіріңіз.

6.2.2.6 Электр тұмшапештің жұмыс режимдері

--	--	--	--	--	--

Томенгі қыздыру режимі

Тек томенгі қыздырыш жұмыс істейді. Сүйік салындысы бар бәліштердің түбін кептіруге, сондай-ақ үзак пісіруге арналған.

Жоғарғы қыздыру режимі (гриль)

Жоғарғы қыздырыш жұмысы. Құрылған қабыршақша пайда болу үшін.

Томенгі + жоғарғы қыздыру режимі томенгі және жоғарғы екі қыздырыш бір үақытта жұмыс істейді. Шырынды емес пісірілген тағамдарға, кекстерге, печеневелерге, наәзік торттарға, губка торттарына, нанға арналған; Тұрама салынған көкөністер, құрылған ет, майсыз сиыр еті, құс еті, балық, балықтан көмеш пісіруге жарайды.

Томенгі қыздыру + жоғарғы қыздыру + желдеткіш режимі 2 қыздырыш пен желдеткіш жұмыс істейді. Белгіленген температуралы пісіру үақытын орнатыңыз.

ПАЙДАЛАНУШЫНЫҢ НҰСҚАУЛЫҒЫ



Жоғарғы қыздырыш режимі (гриль) + желдектіш

Жоғарғы қыздырыш жылуы соншалықты қарқынды емес. Желдектіш саұлелерді үстепреді, тағамды тек үстінде жағынан емес, астынан да, бүйрден де қуырады.

Сонда да грильдің көтүрлек қабыршақта, хош ис және сөзді жұмсақ ет сияқты барлық артықшылдықтары сакталады. Тағам кеүіп кетпейді және тез арада дайын болады. Бұл режимде қадимға грильде дайындалатын барлық тағамдар - орамалар мен құстетін - азірлеуге болады.



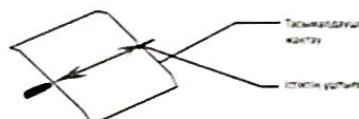
Сақиналы қыздырыш + желдектіш режимі

Желдектіші бар пештік арқыл қабырғасында орналасқан қыздырыш жұмыс істейді. Режим бір емес, бірнеше тағамды бір уақытта пісіруге мүмкіндік береді. Ол үшін бірдей температурада оларды пештік 2-3 деңгейнен қою қажет. Пешті алдын ала қыздыру қажет емес. Қатпарлы қамырды пісіруге, сандырауқұлақ, жемістерді көптіруге, үйдегі консервлерді заразсыздандыруға және іші жұмсақ және солді көлөтін және жақсы піскен барлық тағамдарға орналған.



НАЗАР АУДАРЫҢЫЗ! Пештік түбіне орнатылған алюминий фольғаны пайдалануға тыйым салынады.

6.2.3 Истік



Истікті пайдалану үшін тасымалдаушы жақтауды пештік арнаңы үшінші деңгейдері ойықтарына орнатыныз.

Уштыққа ет белгілі немесе құстің тутастай салып, бекіту бұрандалары арқылы шашыншылармен бекітіңіз.

- Істіктін үштықын жетектегі орнына (пештік арқыл қабырғасында) тірелгенге дейін орнатыныз.
- Істікке бекітілген ет далғыл астында болуы керек.
- Астына май жинайтын табаны қойыныз.
- Басқару тұтқасындағы түймені басу арқылы істік жетегін қосыңыз. Тағам пісіру кезінде істіктің тұтқасын алып тастау керек, ал есігі жабық болу керек.

6.2.4 Тұмшапешті жарықтандыру

Пештік жарығын қосу үшін басқару тұтқасындағы тиісті батырманы басыңыз.

6.2.5 Механикалық таймер

Таймерді іске косу үшін тұтқаны сагат тілінің багыты бойынша «О» күйінен қажетті уақыт белгісін дейін буруп көрек. Таймер 10 минуттан 90 минутқа дейінгі уақытты санайды.

6.2.6 Таймер дисплей

6.2.6.1 Таймер күрүлгісі



ПАЙДАЛАНУШЫНЫҢ НҰСҚАУЛЫҒЫ

! Электр қуаты ешken жағдайда қосылған бағдарлама жойлады. Пешті жайта балтау керек.

! Балтау кезінде дисплейде тісіті белгілер жыпылықтайты. Түймелерді баслай 4 секунд күтпіз, балтау параметрлері автоматты түрде ісіе қосылады.

! Егер температура орнатылса, пісіру басталғаннан кейін дал уақыт пен пештің нақты температурасы көрсетіледі.

! Пешті кейіннен пайдаланған кезде, таймер колданылмаган жағдайда қолмен басқару режимінде түрүн тексеріңіз.

6.2.6.2 Дал уақытты орнату

! Желіге қосылғаннан кейін немесе электр қуаты болмаганнан жайта қосылғаннан кейін дисплейде сағат 12:00 көрсетілін шам жыпылықтайты **AUTO**.

! Таймерді реттеу **M** түймесін басыңыз. Дисплейде белгілер жанады. Индикатор **M** таули уақытын белгіленді. Түймелердің қысқа уақыт аралығында басу индикатор көрсеткіштерін 1 минутка взертеңіз.

6.2.6.3 Пеш температурасын реттеу (термостат функциясы бар дисплей үшін)

! Функцияларды таңдау түймесін **M** үшін рет басыңыз, экранда пеш температурасын **+** реттеу белгісі жанайды, пеш температурасының индикаторы **888 °C** жана бастайды. Температураны «+», «-» түймелері көмегімен орнатыңыз.

6.2.6.4 Қолмен басқару режимін орнату

Дал уақытты қойғаннан кейін пеш автоматты түрде қолмен басқару режиміне орнатылады.

! Дисплейде дәл уақыт пен қолмен пісіру режимінің **M** белгілері көрсетіледі.

! Тағамды тұмшапешке салыңыз. Пештік термостат басқа тұтқасын пайдаланып пісіру температурасын орнатыңыз. Термостат функциясы бар дисплей үшін (6.2.6.3 тармақ) сайкес орнатыңыз.

! Пештік жұмыс режимдерін басқару тұтқасын пайдаланып пісіру бағдарламасын таңдаңыз. Тұмшапеш қосылады. Бұл режимде пештік жұмыс уақытын пайдаланушы анықтайды және бақылайды. Басқару панелинде тұтқаны пайдаланып жұмыс режимін өшіргенде, пеш вәshedі.

6.2.6.5 Таймер режимін орнату

Дисплей сағатын тек пісіру бағдарламасын реттеу үшін ғана емес, сонымен қатар пешті пісіру уақыт аралығын және дыбыстық ескертуді орнату үшін де пайдалануға болады. Таймер пештің қол режимінде түрған жұмысының асер етпейді. Ол белгілі бір уақытта пештік немесе оттықтарда түрған тағамның күйін тексеру керек екенін еске салу үшін қолданылады.

! Таймерді реттеу **M** түймесін басыңыз. Дисплейде белгілі жана бастайды **M**. Уақыт индикаторы **888 °C** ешеді. «+», «-» түймелерін пайдаланып, пісіру уақытын орнатыңыз.

! Таймер режимі белгісі **M** жаңғанын тоқтатқанда, функция іске қосылады. Белгілінген уақыт өткеннен кейін дыбыстық сигнал естіледі және белгі **M** қайтадан жана бастайды.

Дыбыстық сигналдың үзактығы - 2 минут. Сигналды ошыру үшін кез келген түймені басыңыз. Белгі **M** ешеді де, дисплейде дәл уақыт көрсетіледі.

6.2.6.6 Пісіру уақытын орнату

Егер сіз дерегу пісіруді бастағыңыз келсе және пеш шкафты белгілі бір уақыт аяқталғаннан кейін жұмысын тоқтататындағы етін бағдарламалығының келсе, пісіру уақытын таймерге орнатыңыз.

! Функцияларды таңдау **M** басыңыз. Дисплейде автоматты пісіру режимінің белгілері **AUTO** мен пеш қыздырыштың автоматты түрде ошыру белгісі бір уақытта жанады. Уақыт индикаторы ешеді.

ПАЙДАЛАНУШЫНЫң НҰСҚАУЛЫҒЫ

- «+», «-» батырмаларын пайдаланып, тағамның дайындалу уақытын белгілеңіз.
- Тағамды түмшапешке салыңыз. Пештің термостатын басқару тұтқасын пайдаланып пісіру температурасын орнатыңыз.
Термостат функциясы бар дисплей үшін (6.2.6.3 тармақ) бойынша орнату.
- Пештің жұмыс режимдерін басқару тұтқасын пайдаланып пісіру бағдарламасын таңдаңыз.
Түмшапеш қосылады.
- Белгіленген уақыт аралығы аяқталғаннан кейін қосулы тұрган қыздырығыштар сөніп, дыбыстық сигнал қосылады, белгі өшеді, белгі жыптылықтай бастайды
- Түмшапештің жұмыс режимдерін басқару тұтқасын «О» күйіне қойыңыз, бұл пеш бағдарламасының қайта іске қосылуына жол бермейді.
Режимді тоқтату үшін түймені **M** басыңыз, содан кейін таймер қолмен басқару режиміне отеді және дисплейде белгішелер   жанады.
- 6.2.6.7 Пісірудің кешіктіру уақытын орнату.**
— Пісіру уақытын орнатқаннан кейін пісірудің аяқталу уақытын кейінге орнатуға болады.
Функцияларды таңдау **M** басыңыз. Дисплейде автоматты пісіру режимінің белгілері **AUTO**  мен пеш қыздырығыштың автоматты түрде өшірілу  белгісі бір уақытта жанады. Уақыт индикаторы  жыптылақтауды төткөтады.
- «+», «-» батырмаларын пайдаланып, тағамның дайындалу уақытын белгілеңіз.
- Пісіру уақытын орнатқаннан кейін функцияларды таңдау түймесін **M** басыңыз.
Дисплейде  пеш қыздырығышын автоматты түрде қосу белгісі көрсетіледі. Уақыт индикаторы  жыптылықтауды тоқтатады.
- «+», «-» түймелерін пайдаланып, пісірудің аяқталу уақытын орнатыңыз.
- Тағамды түмшапешке салыңыз. Пештің термостатын басқару тұтқасын пайдаланып пісіру температурасын орнатыңыз. Термостат функциясы бар дисплей үшін (6.2.6.3-тармақ) бойынша орнандау.
- Пештің жұмыс режимдерін басқару тұтқасын пайдаланып пісіру бағдарламасын таңдаңыз.
- **!** Түмшапеш таймерін пісірудің басталу уақытын оның аяқталу уақытынан пісіру үзақтығын шегеру арқылы есептейді. Пісіру уақыты келгенде, пеш таңдалған режимде қосылады және белгіленген температураға дейін қызыды. Бұл температура пісіру аяқталу уақыт келгенше сақталады.
- Пісірудің басталуын күті кезінде дисплей дәл үақытты және автоматты режим белгісін **AUTO** көрсетеді.
- Басталғаннан бастап және пісіру кезінде дисплейде **AUTO**  белгілер көрсетіледі.
- Белгіленген уақыт аралығы аяқталғаннан кейін қосулы тұрган қыздырығыштар сөніп, дыбыстық сигнал қосылады,  белгі өшеді, **AUTO** белгі жыптылықтай бастайды.
- Пештің жұмыс режимдерін басқару тұтқасын «О» күйіне орнатыңыз. Режимді тоқтату үшін түймені **M** басыңыз, содан кейін таймер қолмен басқару режиміне отеді және дисплейде белгішелер   жанады.
- 6.2.6.8 Құлыптау орнату.**
— Құлыптау режимін белсендіру үшін дисплейде  құлыптау режимі белгісі  пайда болғанша түймені басып тұрыңыз. Дисплей құлыптауды.
- Құлыпты алып тастау үшін  түймені басып тұрыңыз. Басқару тақтасының құлпы ашылды, дисплейдегі  белгісі өшеді.
- **!** Бағдарламаланған параметрлерді кез келген уақытта тексеруге және өзгертуге болады. Мына жолмен өзгертуге болады: : 1,2,3 түймелерін таңдалған функцияның белгісі жыптылықтай бастағанға дейін басыңыз. 4 және 5 түймелері арқылы бағдарлама параметрлерін өзгертиңіз.

ПАЙДАЛАНУШЫНЫң НҰСҚАУЛЫҒЫ

7. КҮТИМ ЖӘНЕ ТАЗАЛАУ

! НАЗАР АУДАРЫҢЫЗ! Қызмет көрсетуді бастамас бұрын пешті электр желісінен ажыратыңыз, газберуді тоқтатыңыз.

- 7.1 Тазалау өнімнің сұық күйінде жүргізілу керек.
- 7.2 Пеш бетін жұмсақ асүй ысықшы, жылы су және ыдыс жуғыш затпен жуып, шубереклен сұрту керек. Ақпараттық белгілер салынған басқару тақтасын тазалау кезінде ерекше мүкіят болыңыз.
- 7.3 Метал ысықшарды, улы тазартқыштарды, қажақ ұнтақтарды және плитаның беттерін қатты зақымдал, суреттерді ешіріп тастауы мүмкін басқа агрессивті компоненттерді пайдаланбаңыз.
- 7.4 Газ оттықтарды тазалау немесе жұмыс үстелін жуу үшін от болғаштерді алып тастаған жөн.

7.5 Үстел мен керамикалық ажыратушыларды тазалағанда абай болыңыз. Ластаңған және дымқыл электр тұтандыру ажыратушылары жұмыс істемеуі мүмкін.

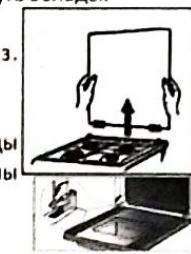
7.6 Тазалау үшін жоғары қысымды тазартқыштарды немесе бу тазартқыштарды пайдаланбаңыз. Пештің құрылышы бойынша пешті бүмен тазалау көзделмеген.

7.7 Пеш белшектерін ыдыс жуғыш машинада жууға болмайды.

7.8 Жұмыс үстелінің қақпағын ұқыптап тазалау үшін оны алып тастауға болады.

Жұмыс үстелінің қақпағы.

Қақпақты екі қолыңызben ұстал, жоғары қарай тартыңыз. Тазалағаннан кейін орнына қойыңыз.



7.9 Тұмшапеш есірін алушаңе орнату

— Тұмшапештің есірін толығымен ашып, алынбалы құлақшаларды артқа қарай тартыңыз. Содан кейін құлақшалар есіктегі топсалы түйнеге тірелгенге дейін есікті ақырын жабыңыз.

Есікті көтеріп, оны пеш саңылауларынан шығарып алыңыз.

— Орнату кері тәртіпте жүзеге асырылады. Есікті еңкейтіп, оның топсасын пештегі саңылауларға тірелгенге дейін салыңыз. Топсалардың саңылауларға дұрыс

“кіргеніне” көз жеткізіңіз. Содан кейін есікті толығымен ашыңыз, құлақшаларды бастапқы (колденен) күйге тірелгенше қойыңыз.

Есіктің функционалдығын тексеріңіз.

! НАЗАР АУДАРЫҢЫЗ! Ешқашан есіктің топсалы муфталарының шығып кетуіне жол бермеңіз, віткені күшті серіппелер зақым келтіріү мүмкін.

7.10 Тұмшапештің шамын ауыстыру

Тұмшапешті желіден ажыратыңыз.



— Шыны плафонды бұрап алыңыз.

— Жарамсыз шамды жұмыс істейтін шамға ауыстырыңыз.

— Қызмет көрсету орталығынан сатып алуға болады.

7.11 Қуат сымы мен газ жеткізетін икемді шлангтың күйін мезгіл-мезгіл (кем дегенде жарты жылда бір рет) тексеріңіз.

Жарықтар, балқу іздері, материалдың қатаюы сияқты ақауларға жол берілмейді.

ПАЙДАЛАНУШЫ НҰСҚАУЛЫҒЫ

8. ЫҚТИМАЛ АҚАУЛАР ЖӘНЕ ОЛАРДЫ ЖОЮ ӘДІСТЕРІ

Мәселе	Себебі	Шешу жолдары
1. Оттық жанбайды немесе баяу жанады	- желідегі қысым тым төмен; - оттық қысық орнатылған; - шұмегі бітелегн	- газбен жабдықтау қызметіне хабарласу; - оттықты дұрыс орнату қажет; - шұмекті жұқа сым немесе инемен тазалау
2.Оттық қатты жанып түр, жалын ажырап түрады	- желідегі қысым тым жоғары	- газбен жабдықтау қызметіне хабарласу; - жану тұрақтанғанша тұтқа (оттықты басқару тұтқасы) арқылы газ беруді азайтыңыз
3.Қыздырылған кезде кран тұтқасы кептеліп қалады	- кранның майлауы таусылды	- *крандағы майды ауыстыру
4.Барлық әкектр құрылғылар жұмыс істемейді	пеш желігөсілмағанқұат сымы зақымданған	- плитаны қосыңыз - *құат сымын ауыстырыңыз
5.Электр тұтандыру жұмыс істемейді - үшқын жоқ - үшқын бар, бірақ жанбайды	- ажыратушының сымдары зақымдалған; - ажыратушы корпусы сынған - ажыратушы қатты ластанған немесе бітелген; - желідегі қысым тым жоғары	- *ажыратушыны ауыстыру; - *ажыратушыны ауыстыру; - ажыратушыны тазалау және кептіру;- газ аз болған кезде жағу
6.Iстік айналмайды	- Истіктің жетегі аралық нүктеде тоқтады	- тұтқа арқылы қосқанда, үштықтың жаққа бұрау
7.Пештің жарық шамы жанбайды	- шам жанып кетті	- шамды ауыстыру

* - жұмыстарды сервистік қызмет орындаиды

9. САҚТАУ ШАРТТАРЫ

Пештер жабық жерде қалыпты климаттық жағдайларда жұмыс істеуге арналған. Ашық аудада тікелей күн астында және жауын-шашын астында пайдалануға тыйым салынады.



10. КӘДЕГЕ ЖАРАТУ

10.1 Қаптама материалдарын қайта өңдеу орындарына тапсыру керек.

НАЗАР АУДАРЫҢЫЗ! Қаптама материалдарымен ойнауға тыйым салынады, физикалық зақым келтіру ықтималдығы бар.

10.2 Кәдеге жаратуға жарамды пешті құат сымын кесу арқылы жарамсыз ету керек және қолданыстағы заңнамаға сәйкес кәдеге жарату қажет.

artel

КУХОННАЯ ПЛИТА

ИНСТРУКЦИЯ ПО ПРИМЕНЕНИЮ



ИНСТРУКЦИЯ ПО ИСПОЛЬЗОВАНИЮ

Содержание

1. Требования безопасности	17
2. Общие указания	17
3. Технические характеристики	18
4. Установка и подключение	18
5. Устройство плиты	19
6. Порядок работы	20
7. Уход и очистка	26
8. Возможные неисправности и методы их устранения	27
9. Условия хранения	27
10. Утилизация	27



Уважаемые Покупатели!

Специалисты постоянно работают над улучшением нашей продукции.

Право на обозначения и изменения остается за производителем.

Благодарим за покупку нашей качественной и безопасной продукции.

При покупке и эксплуатации продукта ознакомьтесь с руководством по эксплуатации и гарантийным талоном.

Запрещается вносить изменения в гарантийный талон. Убедитесь в правильном заполнении талона продавцом.

Руководство по эксплуатации и гарантийный талон рекомендуется хранить в доступном месте во время всего срока эксплуатации продукта.

УСЛОВНЫЕ ОБОЗНАЧЕНИЯ

Предостережение! Предупреждение о возможных увечьях и повреждениях.

Внимание!

Запрещено!

Не разбирать!

Не прикасаться!

Строго следовать инструкции

Отключить от электрической розетки

Заземление

ИНСТРУКЦИЯ ПО ИСПОЛЬЗОВАНИЮ

1. ТРЕБОВАНИЯ БЕЗОПАСНОСТИ.

1.1 Покупатель обязан выполнить требования по правильному подключению к газу и электричеству согласно руководства по эксплуатации. В случае нарушения этих требований гарантия на продукт снимается!

ВНИМАНИЕ!

1.2 Подключение продукта должен выполнять специалист по установке данного продукта. 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 Продукты имеющие электрическое подключение должны подключаться к розетке с заземлением.

1.4 Продукт предназначен для бытового использования 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 Запрещено прикасаться к горячим элементам на работающем продукте.

Запрещено подпускать детей к работающему продукту.

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

1.8 Запрещено оставлять без присмотра легковоспламеняющиеся продукты (масло, жир и т.д.) на работающей плите.

1.9 Запрещено хранить легковоспламеняющиеся вещи (аэрозоли, тряпки, бумагу) в духовом шкафу или нижнем ящике.

1.10 В случае неисправности необходимо полностью отключить продукт (вынуть вилку продукта из розетки или перекрыть кран подачи газа) и вызвать сервисную службу.

1.11 Запрещено включать конфорки (газовые, электрические) если на ней не установлена посуда с содержимым.

2. ОБЩИЕ УКАЗАНИЯ

2.1 Данное руководство по эксплуатации распространяется на все модели кухонных плит выпускаемых подданной маркой.

2.2 В ходе эксплуатации не допускайте механических повреждений, попадания вовнутрь посторонних предметов, жидкостей, насекомых, грызунов, животных.

2.3 Необходимо следить за сохранностью маркировочных наклеек.

2.4 При эксплуатации продукта необходимо использовать дополнительную вентиляцию, а также запрещается закрывать естественную вентиляцию продукта.

2.5 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.

2.6 Не кладите горячие предметы в ящики для хранения посуды. Это может повредить плиту.

2.7 Не нагружайте противень и решетку духовки массой более пяти килограммов.

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

1.8 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 сервисную службу или уполномоченного дистрибутора газа.

ИНСТРУКЦИЯ ПО ИСПОЛЬЗОВАНИЮ

3. ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Технические характеристики	Показатели	Показатели Multi Flame	Показатели
Номинальное давление природного газа	20 мBar	20 мBar	
Номинальное давление сжиженного газа (пропан-бутан)	30 мBar	30 мBar	
Номинальное напряжение электросети	220-240 V	220-240 V	
Номинальная частота тока	50 Hz	50 Hz	
Конфорка рабочего стола газовая большая	1,9 kW	1,0 kW	3,3 kW
Конфорка рабочего стола газовая средняя	2,3 kW	2,1 kW	2,3 kW
Конфорка рабочего стола газовая малая		3,3 kW	1,9 kW
Конфорка рабочего стола электрическая большая (D=180 mm)		1,0 kW	1,5 kW
Конфорка рабочего стола электрическая малая (D=150 mm)		1,5 kW	1,0 kW
Горелка духового шкафа верхняя	1,8 kW	1,8 kW	
Горелка духового шкафа нижняя	2,5 kW	2,5 kW	
ТЭН духового шкафа верхний	1,3 kW	1,0 kW	
ТЭН духового шкафа нижний	1,1 kW	0,9 kW	
Лампа подсветки духового шкафа	15 W	15 W	
Мотор привода вентилятора	6 W	6 W	
Система электророзжига	0,6 A	0,6 A	
Система контроля прекращения подачи газа	Время срабатывания: 1-8 сек Время отпускания: 20-50 сек	Время срабатывания: 1-8 сек Время отпускания: 20-50 сек	
Объем духового шкафа	65 l	52,8 l	
Габаритные размеры плиты ВхШхГ	850x600x600 mm	850x500x570 mm	

Информация для специалистов

для моделей 50x57 см		
Соответствие миклеров типу газа	Сжиженный газ 30 мБ	Природный газ 30 мБ
Конфорки рабочего стола		
Дальняя правая малая 1кВт	55	95
Дальняя левая средняя 2кВт	65	105
Ближняя левая средняя 2кВт	65	105
Ближняя правая большая 2,4кВт	85	125
Горелки духового шкафа		
Верхняя (гриль) 1,9кВт	68	93
Нижняя 2,3 кВт	72	105

для моделей 60x60 см			
Соответствие миклеров типу газа	Сжиженный газ 30 мБ	Природный газ 30 мБ	Multi Flame приро- дный газ 20 мБ
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

* В случае если ваши показатели давления газа превышают вышеуказанные табличные показания, то кухонную плиту запрещено использовать без редуктора, так как это приводит к прекращению гарантийных обязательств со стороны завода изготовителя. Жиклеры применяются в зависимости от типов горелок

4. УСТАНОВКА И ПОДКЛЮЧЕНИЕ

Внимание! 4.1. Подключение плиты к системе электроснабжения должен проводить специалист, имеющий разрешительные документы на проведение электромонтажных работ (исключение составляют плиты оснащенные штепсельной вилкой).

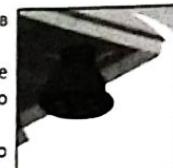
4.2 Газоподводящие трубы и электропроводка не должны соприкасаться с задней поверхностью прибора.



ИНСТРУКЦИЯ ПО ИСПОЛЬЗОВАНИЮ

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

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



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

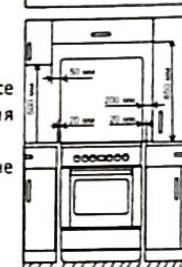
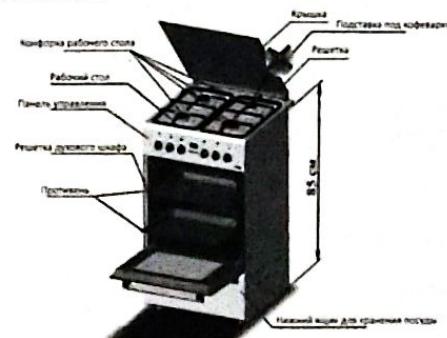
4.6 Продукт должен быть отрегулирован по уровню.

Внимание!

4.7 Перед первым использованием продукта - необходимо включить все нагревательные элементы в течение 30-60 мин для устранения выделяющегося запаха и дыма.

4.8 Запрещено устанавливать кухонные плиты на поверхности, которые не выдерживают нагрев до 60°C.

5. УСТРОЙСТВО ПЛИТЫ



Ручка управления режимами работы электрического духового шкафа

5.1. Обозначения на панели управления

	Ручка управления газовыми конфорками рабочего стола		Ручка переключения мощности электроконфорок		Ручка управления горелками духового шкафа		Ручка управления нижней горелкой духового шкафа
	Ручка управления терmostатом духового шкафа		Ручка управления режимами работы электрического духового шкафа		Ручка управления терmostатом верхнего ТЭНа		Ручка таймера механического

ИНСТРУКЦИЯ ПО ИСПОЛЬЗОВАНИЮ



5.2 Конфорки рабочего стола

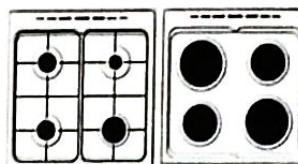
Конфорка дальняя левая.

Конфорка ближняя левая.

Конфорка ближняя правая.

Конфорка дальняя правая.

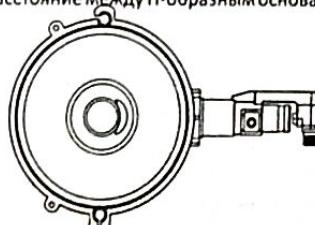
Положение конфорок на рабочем столе схематично изображено на панели управления.



Условные обозначения внешний вид ручек и положение конфорок могут изменяться

5.3 Порядок замены жиклеров и установка зазоров воздушной смеси (Информация для специалистов).

Z - расстояние между П-образным основанием и трубкой чаши горелки



Mult Flame	Природный газ	Сжиженный газ
Конфорка рабочего стола малая	Z=2,0 мм	Z=4,7 мм
Конфорка рабочего стола средняя	Z=2,7 мм	Z=2,7 мм
Конфорка рабочего стола большая	Z=4,6 мм	Z=5,2 мм

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

Зажмите кнопку и поверните ручку газа - конфорка начнет работать там, где повернута ручка.

ИНСТРУКЦИЯ ПО ИСПОЛЬЗОВАНИЮ

Плиты с электророзжигом, включающимся ручками кранов

Зажмите и поверните ручку газа - конфорка начнет работать там, где повернута ручка.
ЗАПРЕЩЕНО нажимать кнопку электророзжига при снятых рассекателях пламени - это может привести к выходу из строя электророзжига.

6.1.1.2 Модели оснащенные системой газ контроля - после разжигания конфорки необходимо удерживать ручку в течение 2-8 секунд затем отпустить ручку. Если газ потух - повторить попытку.

6.1.2 Для плит с электрическими конфорками

6.1.2.1 Для включения электроконфорки - поверните ручку переключателя в нужное вам положение, индикатор работы загорится и конфорка начнет разогреваться.

6.1.2.2 Для экономии электроэнергии - электроконфорку можно отключить за 10-15 мин до приготовления пищи.

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

6.1.2.3 Для правильной работы электроконфорки необходима посуда с плоским дном большего диаметра чем сама конфорка.

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 разжига 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».

6.2.1.2 Для моделей, оснащенных электророзжигом и устройством предохранительным газконтролем
Для разжига 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 газконтролем
ВНИМАНИЕ! РОЖЖ ГОРЕЛОК ДУХОВОГО ШКАФА ДОПУСТИМ ТОЛЬКО С ОТКРЫТОЙ ДВЕРЦЕЙ ДУХОВОГО ШКАФА!

Модели оснащённые системой газ контроля - после разжигания конфорки необходимо удерживать ручку в течение 10-15 сек, затем отпустить ручку. Если газ потух - повторить попытку.

6.2.2 Для Верхней горелки.

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

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

Выставите нужную температуру и начнется работа прибора, после завершения верните ручку в исходное положение.

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

Ручкой управления терmostатом выставьте необходимую температуру
Ручкой таймера механического выставьте необходимое время приготовления (пункт 6.2.5).



ИНСТРУКЦИЯ ПО ИСПОЛЬЗОВАНИЮ

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».

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 дна пирогов с влажной начинкой, а также для длительной выпечки.

Режим верхний нагрев (гриль)

Работа верхнего ТЭНа. Предназначен для придания жареной корочки.

Режим нижний + верхний нагрев

Два ТЭНа снизу и сверху работают одновременно. Предназначен для не сочной выпечки, сдобы, печенья, нежных пирожных, бисквита, хлеба; Подходит для фаршированных овощей, жаркого, постной говядины, птицы, рыбы, рыбных запеканок.

Режим нижний нагрев + верхний нагрев + вентилятор

Работают 2 ТЭНа и вентилятор. Заданная температура достигается быстрее. Применяется для - жареного рулета, тортов и т.д.

ИНСТРУКЦИЯ ПО ИСПОЛЬЗОВАНИЮ



Режим верхний нагрев (гриль) + вентилятор

Нагрев верхнего ТЭНа не интенсивный. Вентилятор распределяет излучение, поджаривая продукты не только сверху, но и снизу и сбоку. При этом сохраняются все преимущества гриля — хрустящая корочка, аппетитный аромат и сочная мякоть. Блюдо не пересохнет и будет готово быстрее.

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

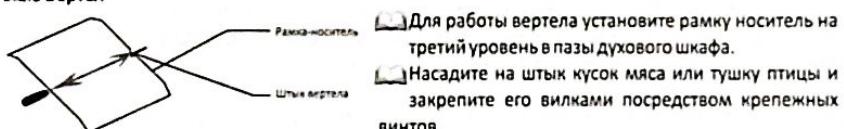
Режим кольцевой нагреватель + вентилятор

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

ВНИМАНИЕ! Запрещается использовать алюминиевую фольгу установленную на дно духовки.

6.2.3 Вертель



■ Штык вертеля 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.

■ Включите привод вертеля нажатием кнопки на панели управления.

6.2.4 Подсветка духового шкафа

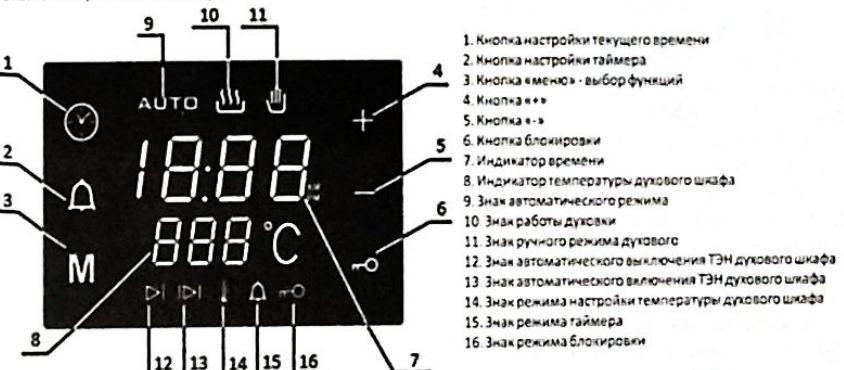
■ Для включения подсветки духового шкафа нажмите соответствующую кнопку на панели управления.

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



ИНСТРУКЦИЯ ПО ИСПОЛЬЗОВАНИЮ

- ! 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, настройки 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 .

■ Установите время суток. Кратковременное нажатие кнопок изменяет показания индикатора на 1 минуту.

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

■ Нажмите кнопку выбора функций три раза, на экране высветится знак настройки температуры духового шкафа, начинает мигать индикатор температуры 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 р е ж и м а приготовления.

■ Поместите блюдо в духовой шкаф. Установите температуру приготовления с помощью ручки управления терmostатом духового шкафа. Для дисплея с функцией терmostата 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 времени перестает мигать. С помощью кнопок «+», «-» установите время приготовления.

■ Когда знак режима таймера перестанет мигать - функция активирована. По истечении заданного времени включится звуковой сигнал, знак вновь начнёт мигать.

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

■ Нажмите на кнопку выбора функций. На дисплее одновременно загорятся знаки **AUTO** автоматического режима приготовления и знак автоматического выключения ТЭНа духового шкафа. Индикатор времени перестанет мигать.

ИНСТРУКЦИЯ ПО ИСПОЛЬЗОВАНИЮ

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

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

■ Для дисплея с функцией терmostата 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 **AUTO**.

■ 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 знаки .

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 загорятся знаки **AUTO** автоматического режима приготовления и знак автоматического выключения ТЭНа духового шкафа. Индикатор времени перестанет 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 ТЭНа духового шкафа. Индикатор времени перестанет мигать.

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

■ Поместите блюдо в духовой шкаф. Установите температуру приготовления с помощью ручки управления терmostатом духового шкафа. Для дисплея с функцией терmostата 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 после чего таймер переходит в ручной режим работы и на дисплее загораются знаки .

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: нажмите на кнопки 1,2,3 до момента, пока знак выбранной функции не начнёт мигать. Кнопками 4 и 5 измените настройки программы.

ИНСТРУКЦИЯ ПО ИСПОЛЬЗОВАНИЮ

7. УХОД И ОЧИСТКА

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

7.1 Чистка должна проводиться на плите в холодном состоянии.

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.

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

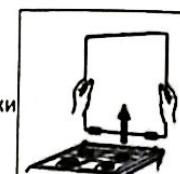
7.6 Не используйте для очистки очистители высокого давления или пароструйные очистители. Конструкция плиты не предусматривает очистку плиты паром.

7.7 Запрещается мыть детали плиты в посудомоечной машине.

7.8 Для тщательной очистки крышки рабочего стола можно её снять.

└ Крышка рабочего стола.

Возьмите крышку двумя руками и потяните вверх. После чистки верните обратно на свое место.



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

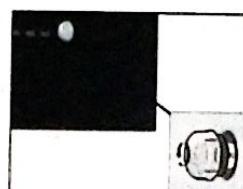
└ Установка производится в обратном порядке. Наклонив дверцу, вставьте её шарнирными петлями в пазы духового шкафа до упора. Убедитесь, что шарниры «сели» в отверстия правильно. Затем полностью откройте дверцу, установите язычки в первоначальное (горизонтальное) положение - до упора.

└ 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. Замените лампу на исправную. Приобретается в сервисном центре.

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, затвердение материала.

ИНСТРУКЦИЯ ПО ИСПОЛЬЗОВАНИЮ

8. ВОЗМОЖНЫЕ НЕИСПРАВНОСТИ И МЕТОДЫ ИХ УСТРАНЕНИЯ

Что происходит	Причина	Как устранить
1. Не горит или слабо горят конфорки	-слишком малое давление в сети; -конфорка установлена с перекосом; -засорилось сопло	-обратиться в газоснабжающую службу; -правильно установить конфорку; -тонкой проволокой или иглкой прочистить сопло
2. Конфорка горит напрямленно, отрывистым пламенем	-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 происходит поджиг	-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 вертela 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 работы в умеренных климатических условиях в закрытом помещении. Запрещается использовать на открытом воздухе под прямым солнцем и под атмосферными осадками.

10. УТИЛИЗАЦИЯ

10.1 Упаковочные материалы необходимо сдать в приемные пункты по сбору вторичного сырья.

⚠ ВНИМАНИЕ! Запрещается играть с упаковочными материалами, вероятность нанесения физического ущерба.

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

Жазбалар үшін/Для заметок

Жазбалар үшін/Для заметок



www.artelgroup.org

Өндіруші:
ТОО «Silk Road Electronics»
Қазақстан Республикасы, Саран қ.



artel

Сервис қызмет көрсетеу бойынша бірыңғай анықтама нөмірі:
Единый справочный номер по сервис-услугам:

Қазақстан +77077488888



artelectronics



artel.kz



artelectronics