

G3

**GAS ELECTRIC FREE STANDING COOKER
USER MANUAL**

GB

ГАЗОВО ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ ПЛИТА

RF

**ГАЗОВО-ЕЛЕКТРИЧНА ПЛИТА
КЕРІВНИЦТВО З ЕКСПЛУАТАЦІЇ**

UK

**Dujinė - elektrinė viryklė
Naudojimosi instrukcija**

LT

**Gāzes - elektriskā plīts
Lietošanas instrukcija**

LV

GAASI ELEKTRIAHI KASUTUSJUHEND

EST

**GAZ ELEKTR PLITASI FOYDALANISH
QO'LLANMASI**

UZ

**ԳԱԶ-ԷԼԵԿՏՐԱԿԱՆ ՍԱԼՈՋԱԽ. Յգտագործողի
տեխնոլոգիական հրահանգներ**

ARM

**מדריך הוראות שימוש של תנור
בישול ואפיה משולב**

IL

E

G

GB

GAS ELECTRIC OVEN INSTRUCTION MANUAL

Dear User;

Our objective is to make this product provide you with the best output which is manufactured in our modern facilities in a careful working environment, in compliance with total quality concept.

Therefore, we suggest you to read the user manual carefully before using the product and keep it permanently at your disposal.

Not: This user manual is prepared for more than one model. Some of the features specified in the Manual may not be available in your appliance.

THIS APPLIANCE SHALL BE INSTALLED IN ACCORDANCE WITH THE REGULATIONS IN FORCE AND ONLY USED IN A WELL VENTILATED SPACE. READ THE INSTRUCTIONS BEFORE INSTALLING OR USING THIS APPLIANCE.

CONTENTS

- Installation of your oven
- Technical features of your oven
- Important warnings
- If the appliance does not operate
- Description of oven & control panel
- Using cooker section
- Using oven section
- Using the heat shield
- Maintenance and cleaning

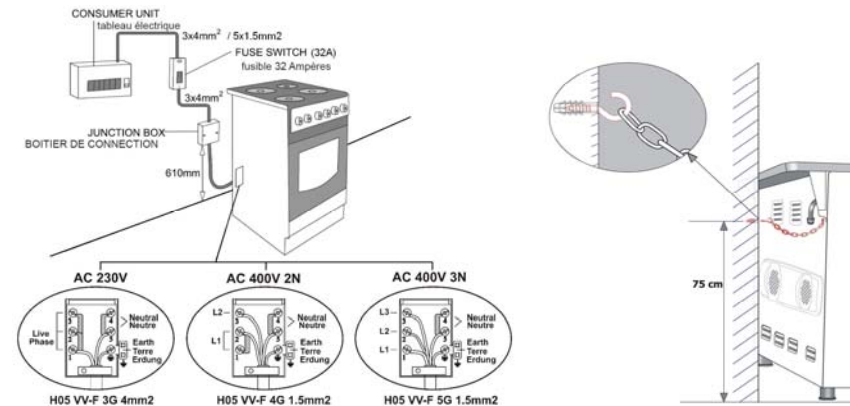
INSTALLATION OF YOUR COOKER

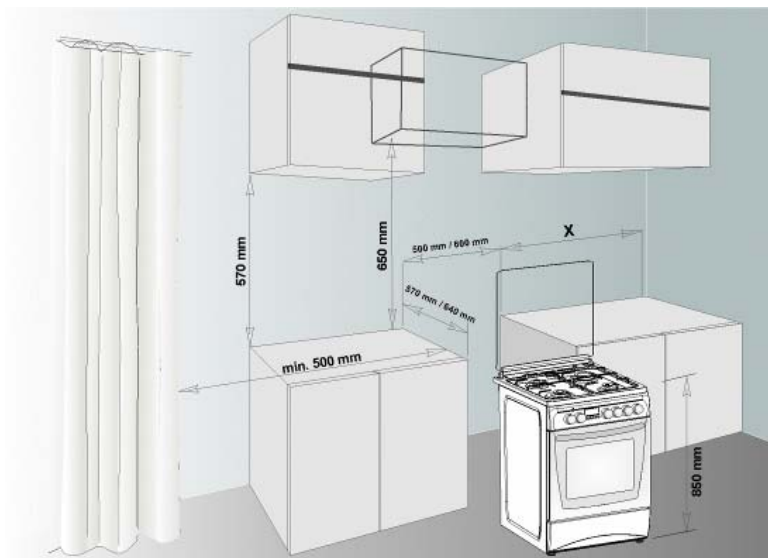
Electrical Connection and Security:

1. Your oven requires 16 or 32 Ampere fuse according to the appliance's power. If necessary, installation by a qualified electrician is recommended.
2. Your oven is adjusted in compliance with 220-240V AC, 50-60 Hz. (or 230V/400V AC, 50-60 Hz.) electric supply. If the mains are different from this specified value, contact your authorized service.
3. Electrical connection of the oven should only be made by the sockets with earth system installed in compliance with the regulations. If there is no proper socket with earth system in the place where the oven will be placed, immediately contact a qualified electrician. Manufacturer shall never be responsible from the damages that will arise because of the sockets connected to the appliance with no earth system. If the ends of the electrical connection cable are open, according to the appliance type, make a proper switch installed in the mains by which all ends can be disconnected in case of connecting / disconnecting from / to the mains.
4. If your electric supply cable gets defective, it should definitely be replaced by the authorized service or qualified electricians in order to avoid from the dangers.
5. Electrical cable should not touch the hot parts of the appliance.
6. Please operate your oven in dry atmosphere.

Gas Connection and Security:

1. Fit the clamp to the hose. Push one of the hose until it goes to the end of the pipe.
2. For the sealing control; ensure that the buttons in the control panel are closed, but the gas cylinder is open. Apply some soap bubbles to the connection. If there is gas leakage, there will be foaming in the soaped area.
3. The oven should be using a well ventilation place and should be install on flat ground.
4. Re-inspect the gas connection.
5. When placing your oven to its location, ensure that it is at the counter level. Bring it to the counter level by adjusting the feet if necessary.
6. Do not make gas hose and electrical cable of your oven go through the heated areas, especially through the rear side of the oven. Do not move gas connected oven. Since the forcing shall loosen the hose, gas leakage may occur.
7. Before using the appliance, in order to ensure safe use, be sure to fix the appliance to the wall using the chain and hooked screw supplied. Ensure that the hook is screwed into the wall securely.
8. Please use flexible hose for gas connection.





TECHNICAL FEATURES OF YOUR OVEN

SPECIFICATIONS	50 x 55	50 x 60	60 x 58	60 x 60
Outer width	500 mm	500 mm	600 mm	600 mm
Outer depth	565 mm	635 mm	580 mm	635 mm
Outer height	855 mm	855 mm	855 mm	855 mm
Inner width	365 mm	365 mm	465 mm	465 mm
Inner depth	410 mm	410 mm	410 mm	410 mm
Inner height	355 mm	355 mm	355 mm	355 mm
Lamp power *	15 W			
Thermostat	50 – 280 °C			
Bottom heating element	1000 W	1000 W	1200 W	1200 W
Top heating element	800 W	800 W	1000 W	1000 W
Turbo heating element *	----	1800 W	2200 W	2200 W
Grill heating element *	1500 W	1500 W	2000 W	2000 W
Supply voltage	220-240 V AC, 50-60 Hz (or 230V/400V AC, 50 - 60 Hz. 3 phase)			
Hot plate 145 mm *	1000 W			
Hot plate 180 mm *	1500 W			
Hotplate rapid 145 mm *	1500 W			
Hotplate rapid 180 mm *	2000 W			

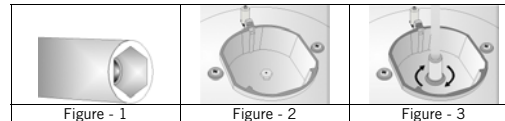
Before starting to use the appliance, read the user manual of the appliance carefully. In this user Manual, there are important information regarding your, our customers' security, how you will use it and how you will make its maintenance.

Keep this user manual by taking into consideration that the appliance shall be used by others

BURNER INJECTOR VALUES ACCORDING TO THE GAS TYPE			LPG	Natural gas	Natural gas
			G 30-30	G 20-20	G 25-25
Wok Burner	Injector	mm	0.96	1.30	1.40
	Power	KW	3.60	3.35	3.66
Rapid Burner	Injector	mm	0.85	1.15	1.20
	Power	KW	3.00	2.77	3.00
Semi-rapid Burner	Injector	mm	0.65	0.97	0.95
	Power	KW	1.78	1.78	1.61
Auxiliary Burner	Injector	mm	0.50	0.72	0.70
	Power	KW	0.88	0.99	0.88
Oven Burner	Injector	mm	0.70	0.97	0.95
	Power	KW	2.16 / 2.22	1.83 / 2.00	1.72 / 1.70
Grill Burner	Injector	mm	0.60 / 0.65	0.95	0.92 / 0.95
	Power	KW	2.22 / 1.72	1.78 / 1.85	1.50 / 1.60

Nozzle change operation:

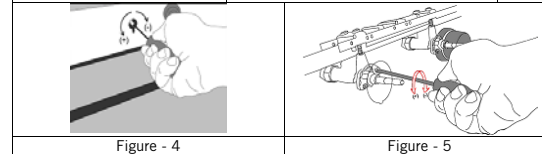
1. Please use driver with special head for removed and install nozzle as figure-1
2. Please remove nozzle (figure-2) from burner with special nozzle driver and install new nozzle (figure-3)



Reduced Flame Gas Cock Adjustment:

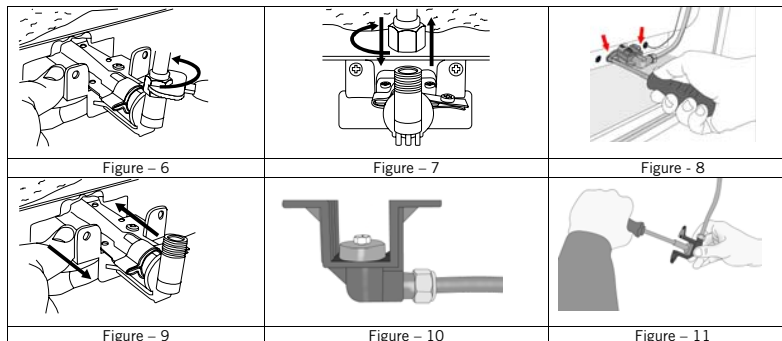
In order to adjust your oven to the gas type, make the adjustment for reduced flame carefully by turning with a small screwdriver as shown below on the screw in the middle of the gas cocks as well as nozzle changes.

	From LPG to Natural gas	From Natural gas to LPG
Rapid Burner	3 turns anticlockwise	3 turns clockwise
Semi-rapid Burner	2.5 turns anticlockwise	2.5 turns clockwise
Auxiliary Burner	2 turns anticlockwise	2 turns clockwise
Wok Burner	4 turns anticlockwise	4 turns clockwise
Oven Burner	4,5 turns anticlockwise	4,5 turns clockwise
Grill Burner	4 turns anticlockwise	4 turns clockwise

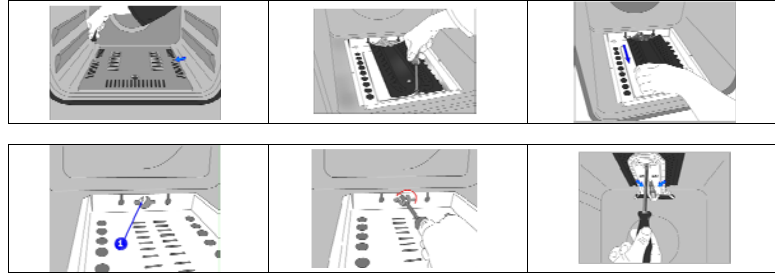


For oven burners:

1. Please remove nut from on nozzle body with nut driver and disconnect gas pipe from body as Picture-6 and Picture-7.
2. Please remove nozzle body and burner from cavity as Picture-8 and remove nozzle from injector body (picture-9) and change. Than re-install nozzle body and burner on cavity by screws.



If your oven has another type of oven burner, oven burner nozzle replacement will be:



IMPORTANT WARNINGS

- Pay attention to minimum health and safety requirements.
- The cooker is supplied setup according to the conditions shown on the rating label which is stuck to the rear of the appliance. From this sticker you can learn for which gas type (LPG or NG) this appliance is configured when supplied.
- Since the plug of your oven has earthing system, ensure using socket with earth system. If it is used without earth system, our firm is not responsible for any loss which may arise.
- Keep the gas hose and electrical cable of your oven away from the hot areas; do not let them touch the appliance. Keep them away from sharp sides and heated surfaces.
- If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer its services agent or similar qualified persons in order to avoid hazard.
- *Ensure that the appliance is switches off before replacing the lamp to avoid the possibility of electric shock.*
- Ensure that the appliance is switches off before replacing the lamp to avoid the possibility of electric shock.
- Your oven can be having different output pressure according your countries gas and pressure specifications. Be sure that the cooker is configured correctly for local requirements (for example, the jets must be suitable for local gas type and gas pressure)
- Connect your oven to LPG cock in shortest way and without any leakage. Min. 40 cm Max. 125 cm
- When making gas leakage check, never use any flame type like those of lighter, matches, cigarette fire or similar ones.
- Usage of your appliance creates moisture and heath in the room it is placed, make sure that your kitchen is ventilated well. Maintain the natural ventilation ducts properly You may use a cooker hood
- CAUTION! Do not touch hot parts with bare hands and keep children well supervised
- When the oven is hot never touch the oven glass by hand.
- Before starting to use your appliance, keep curtain, tulle, paper or inflammable things away from your appliance. Don't keep combustible or inflammable things in or on the appliance.
- Gas tapes are secured by locks. Do not turn before pressing the button.
- For disconnection from the supply mains having a contact seperation in all poles that provide full disconnection, must be incorporated in fixed wiring in accordance with the wiring rules.
- Some models are supplied without a plug-an-lead set. In this case please use a flexible cable to suitable for connection to mono phase: H05 VV-F 3 G 4 mm² or for 3 phase: H05 VV-F 5 G 1.5 mm²
- This appliance is produced in accordance with the safety regulations. Incorrect use will harm people and appliance.
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance. Never let them play with the appliance.
- This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory and mental capabilities or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning the use of the appliance by a person responsible for their safety.
- "Caution: Accessible parts may be hot when the grill is in use. Young children should be kept away"

IF YOUR OVEN DOES NOT OPERATE

- Please check main gas valve.
- Gas hose is can be broken or bend.
- Please check the connection of gas hose with oven.
- Please check noise of gas rate.
- Please check the gas valve, suitable or unsuitable for your oven.
- We are recommended per 2 year chance your bottle gas tube valve.
- Please check the plug of power supply cord has a well connection with wall socket or not.
- Please check the electric network.
- Please check the fuse.
- Please check power supply cord for any damage problems.
- If you can not to solve the problem, to apply manufacturer-supplier services agent or similar qualified persons.

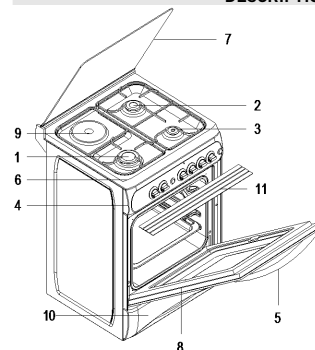
DESCRIPTION OF OVEN and CONTROL PANELS

	Turnspit		Fan
	Top+bottom heating element		Turbo heating element+fan
	Lamp		Bottom/Top heating elements+fan
	Bottom heating element+fan		Grill heating element+fan
	Grill heating element+turnspit		Grill burner / grill heating element
	Grill heating element+lamp		Top heating element
	Electrical timer		Oven burner / Bottom heating element
	Flame		Ignition lighter

THERMOSTAT KNOB: In order to operate the oven, thermostat must be adjusted to desired temperature. Your thermostat has a feature of adjustment to 50 - 280 degree.

MECHANIC TIMER KNOB(Optional): In order to operate the oven, timer switch should be adjusted to desired time.

DESCRIPTION OF OVEN and CONTROL PANELS



1. Big burner
2. Middle burner
3. Small burner
4. Command panel
5. Oven handle
6. Top plate
7. Top lid
8. Oven door
9. Hot plate (Optional)
10. Dishwarmer section
11. Knob protection sheet

USING COOKER SECTION

Using Gas Burners

In order to obtain maximum output, be careful that the saucepan which will be used should be flat bottomed, and use the saucepans with dimensions given herein below:

Using Gas Burners:

Wok Burner	24 - 28 cm
Big Burner	22 - 26 cm
Normal Burner	18 - 22 cm
Small Burner	12 - 18 cm



The valves controlling the gas cookers have special security mechanism. In order to light the cooker:

1. Always press on the switch forward and bring it to flame symbol by turning anticlockwise (left). All of the lighters shall operate and the cooker you controlled shall light only. Keep the switch pressed until ignition is performed. (OPTION)
2. Press on the lighter button by pressing on the switch forward and turning counterclockwise (left).
3. In models with Gas Security System, when flame of the cooker is extinguished, control valve cuts off the gas automatically. (option)
4. For operate the burners with gas security system you must make press the knob and turn counterclockwise. After the ignition (with optional automatic ignition system or match) you must wait nearly 5-10 second for gas security systems activation.
5. Do not continuously operate the igniter for more than 15 seconds. After 15 seconds, if the burner does not ignite, then stop and if you are trying to ignite the oven then open the door and wait a minimum of one minute before trying again.

- If the burner is extinguished because of any reason, close the gas control valve and wait a minimum of one minute before trying again.

Using Hot Plates:

Make adjustment by rotating the switch clockwise according to the heat level you wish to use for your electric cooker. When the warning lamp lights over the switch, this means that the cooker is engaged. When the cooking is over bring it back to "0" position.

Hot Plate	LEVEL 1	LEVEL 2	LEVEL 3	LEVEL 4	LEVEL 5	LEVEL 6
145 mm	95 W	155 W	250 W	400 W	650 W	1000 W
180 mm	115 W	175 W	250 W	600 W	850 W	1500 W
145 mm Rapid	135 W	165 W	250 W	500 W	750 W	1500 W
180 mm Rapid	175 W	220 W	300 W	850 W	1150 W	2000 W
	heating at low cooking temperature		at normal cooking temperature			Frying

- Electric Hotplates have standard of 6 temperature levels (as described herein above)
- When using first time, operate your electric hotplate in position 6 for 5 minutes. This will make the agent on your hotplate which is sensitive to heat get hardened by burning. Use flat bottomed saucepans which fully contact with the heat as much as you can, so that you can use the energy more productively.

Using Oven Burners:

- Our gas ovens top and bottom burner working system is one by one. When you want use your preference burner, before you must make press the tap knob and wait nearly 5-10 second. Then you can to inflame trough with automatic ignition system (optional) or match. You must wait 10-15 seconds after inflame.
- To have press by tap knob and after you can make allow the knob. If you can not made this operation you must try again.
- When you make the ignition operation, then you can close the oven door 3-4 minute after.

USING OVEN SECTION

- When your oven is operated first time, an odor will be spread out which will be sourced from using the heating elements. In order to get rid of this, operate it at 250 °C for 45 minutes while it is empty.
- In order to make cooking in your oven; oven switch must have been rotated. Otherwise oven does not operate.
- Kinds of meals you will cook, cooking times and Thermostat positions were given in cooking table.
- The values given in the cooking table are characteristic values and were obtained as a result of the tests performed in our laboratory.
- You can find different flavors suitable for your taste depending on your cooking and using habits.
- You can make chicken revolving in your oven by means of the accessories.(optional)
- Cooking times: The results may change according to the area voltage and material having different quality, amount and temperatures.
- During the time when cooking is being performed in the oven, the lid of the oven should not be opened frequently. Otherwise circulation of the heat may be imbalanced and the results may change.
- Using cake forms while cooking cake gives better result.

Cooking Time Table

The values in the Table are the results obtained in our laboratories. You can find flavors different and suitable to your taste by experience. 5 - 10 min. preliminary heating should be done prior cooking.

Meals	Temperature (°C)	Rack position	Cooking time (min.)
Creamed cake	150 - 170	2	30 - 35
Pastry	200 - 220	2	35 - 45
Biscuit	160 - 170	3	20 - 25
Cookie	160 - 170	3	20 - 35
Cake	160 - 180	2	25 - 35
Braided cookie	200 - 220	2	30 - 40
Filo pastry	180 - 220	2	35 - 45
Savory pastry	160 - 180	2	20 - 30
Lamb meat	200 - 230	1	90-120
Veal	200 - 230	1	90-120
Mutton	210-230	1	90-120
Chicken (in pieces)	210-230	1	75-100
Fish	190-210	2	40-50

USING GRILL DEFLECTOR (Optional)

1. A safety panel is designed to protect control panel and the buttons when the oven is in Grill mode (Figure 1)
2. Place the safety panel under control panel by opening the oven front cover glass (Figure 2)
3. And then secure the safety panel in between oven and front cover by gently closing the cover. (Figure 3)
4. Please use this safety panel in order to avoid the heat to damage control panel and the buttons when the oven is Grill mode.
5. It is important for cooking to keep the cover open in specified distance when cooking in grill mode.
6. Safety panel will provide an ideal cooking circumstance while protecting control panel and buttons.



Figure 1

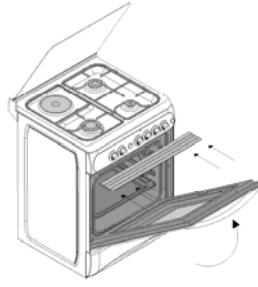


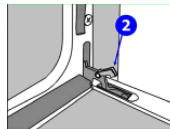
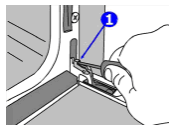
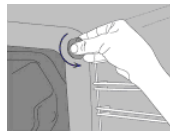
Figure 2



Figure 3

MAINTENANCE and CLEANING

1. Disconnect the plug supplying electricity for the oven from the socket.
2. While oven is operating or shortly after it starts operating, it is extremely hot. You must avoid touching from heating elements.
3. Never clean the interior part, panel, lid, trays and all other parts of the oven by the tools like hard brush, cleaning mesh or knife. Do not use abrasive, scratching agents and detergents.
4. After cleaning the interior parts of the oven with a soapy cloth, rinse it and then dry thoroughly with a soft cloth.
5. Clean the glass surfaces with special glass cleaning agents.
6. Do not clean your oven with steam cleaners.
7. Wash the heads of the burners sometimes with soapy water and clean the gas ducts by means of a brush.
8. Before opening the upper lid of the oven, clean spilled liquid off the lid. Also, before closing the lid, ensure that the cooker table is cooled enough.
9. Never use inflammable agents like acid, thinner and gasoline when cleaning your oven.
10. Do not wash any part of your oven in dishwasher.
11. In order to clean the front glass lid of the oven; remove the fixing screws fixing the handle by means of a screwdriver and remove the oven door. Then clean and rinse it thoroughly. After drying, place the oven glass properly and re-install the handle.



RF

Уважаемый пользователь;

Наша продукция произведена с использованием современных в технологических возможностей и квалифицированного производственного и технического персонала, для достижения высокого качества..

Мы рекомендуем Вам внимательно ознакомиться с руководством по эксплуатации и сохранить его для дальнейшего использования.

Примечание: Это руководство подготовлено не только для одной модели плит. Некоторые функциональные Возможности могут быть не реализованы в Вашей модели.

ЭТО УСТРОЙСТВО ПРЕДНАЗНАЧЕНО ДЛЯ УСТАНОВКИ В СООТВЕТСТВИИ С ДЕЙСТВУЮЩИМИ ПРАВИЛАМИ, И ДОЛЖНО ИСПОЛЬЗОВАТЬСЯ В ХОРОШО ПРОВЕТРИВАЕМОМ ПОМЕЩЕНИИ. ВНИМАТЕЛЬНО ОЗНАКОМЬТЕСЬ С РУКОВОДСТВОМ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ ПРЕЖДЕ ЧЕМ УСТАНАВЛИВАТЬ ИЛИ ЭКСПЛУАТИРОВАТЬ ЭТО УСТРОЙСТВО.

СОДЕРЖАНИЕ

УСТАНОВКА ПЛИТЫ
ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ ПЛИТЫ
ТРЕБОВАНИЯ БЕЗОПАСНОСТИ
ЕСЛИ ПЛИТА НЕ РАБОТАЕТ
ОПИСАНИЕ ПЛИТЫ И КОНТРОЛЬНОЙ ПАНЕЛИ
ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ВАРОЧНОЙ ПАНЕЛИ
ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ДУХОВКИ
ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ЗАЩИТНОГО ЭКРАН
ОБСЛУЖИВАНИЕ И УХОД

УСТАНОВКА ПЛИТЫ

ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ СОЕДИНЕНИЯ И БЕЗОПАСНОСТЬ

1. В СООТВЕТСТВИИ С ПОТРЕБЛЯЕМОЙ МОЩНОСТЬЮ, ПЛИТА ДОЛЖНА БЫТЬ ПОДКЛЮЧЕНА К ПРЕДОХРАНИТЕЛЮ НОМИНАЛЬНЫМ ТОКОМ ОТ 16ДО32 А. (ДЛЯ ПЛИТ С ДВУМЯ ИЛИ ЧЕТЫРЬМЯ ЭЛЕКТРОКОНФОРКАМИ И ЭЛЕКТРОДУХОВКОЙ-32А).Рекомендуется привлекать к электромонтажу квалифицированных специалистов
2. Ваша плита предназначена для эксплуатации при электропитании 220-240В AC, 50-60... Hz 230В/400 В, 50Гц .При несоответствии электропитания, обратитесь в службу сервиса.
3. Плита должна быть соединена с электросетью с помощью розетки и вилки с заземляющими контактами. Если это не возможно, немедленно обратитесь в службу электроснабжения.Производитель не отвечает за дефекты возникшие из-за присоединения плиты без заземляющего контакта. Если конец кабеля питания открыт, в соответствии с моделью плиты,используйте для подсоединения плиты выключатель напряжения в системе электроснабжения.
4. Если кабель электропитания плиты повреждён, его необходимо немедленно заменить, пригласив квалифицированного специалиста, для избежания поражения электрическим током
5. Электрический кабель не должен касаться нагреваемых частей плиты.

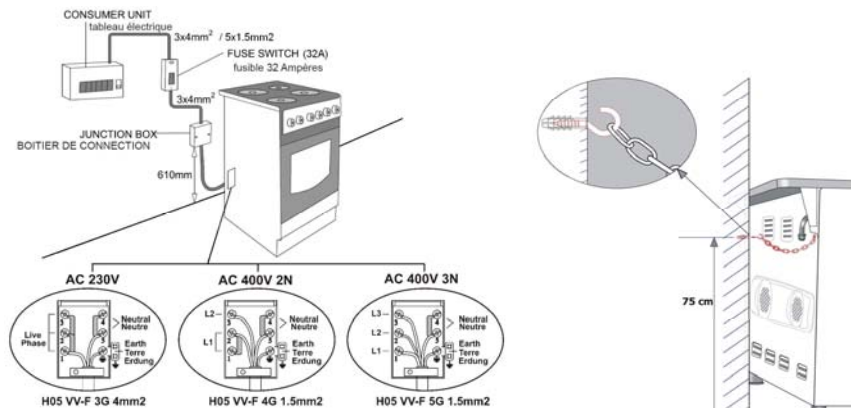
СОЕДИНЕНИЕ С ИСТОЧНИКОМ ГАЗА И БЕЗОПАСНОСТЬ

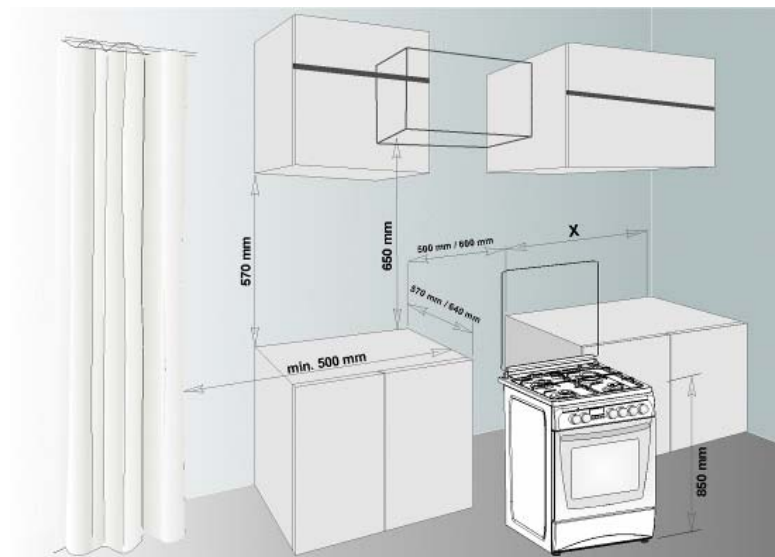
1. Подсоедините шланг к штуцеру. Натяните шланг на штуцер не менее чем на 20 мм.
2. Для контроля отсутствия утечки газа, убедитесь что краны на панели управления закрыты, а подача газа включена.Нанесите на соединение немного мыльной пены. Если имеется утечка газа, пузырьки пены будут увеличиваться.
3. Плита должна быть установлена на пол и должна использоваться в хорошо вентилируемом помещении..
4. Эксплуатируйте Вашу плиту в чистом воздухе.

ПЕРЕПРОВЕРЬТЕ ГАЗОВЫЕ СОЕДИНЕНИЯ.

При окончательной установке плиты на место, проверьте горизонтальность варочного стола строительным уровнем.

НЕ ПРОВОДИТЕ ГАЗОВЫЙ ШЛАНГ И ЭЛЕКТРИЧЕСКИЙ КАБЕЛЬ ВБЛИЗИ НАГРЕВАЮЩИХСЯ ПОВЕРХНОСТЕЙ, ОСОБЕННО ЗАДНЕЙ ПОВЕРХНОСТИ ДУХОВКИ. НЕ ПЕРЕДВИГАЙТЕ ПЛИТУ ПОСЛЕ УСТАНОВКИ, ТАК-КАК МОЖЕТ ПОЯВИТЬСЯ УТЕЧКА ГАЗА В СЕДИНЕНИЯХ ГАЗОПРОВОДА.





ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ ПЛИТЫ

ХАРАКТЕРИСТИКИ	50 x 55	50 x 60	60 x 58	60 x 60
ШИРИНА	500 mm	500 mm	600 mm	600 mm
ДЛИНА	565 mm	635 mm	580 mm	635 mm
ВЫСОТА	855 mm	855 mm	855 mm	855 mm
ВНУТРЕННЯЯ ШИРИНА ДУХОВКИ	365 mm	365 mm	465 mm	465 mm
ВНУТРЕННЯЯ ГЛУБИНА ДУХОВКИ	410 mm	410 mm	410 mm	410 mm
ВНУТРЕННЯЯ ВЫСОТА ДУХОВКИ	355 mm	355 mm	355 mm	355 mm
МОЩНОСТЬ ЛАМПЫ *	15 W			
РЕГУЛИРОВАНИЕ ТЕРМОСТАТА	50 – 280 °C			
НИЖНИЙ НАГРЕВАТЕЛЬНЫЙ ЭЛЕМЕНТ	1000 W	1000 W	1200 W	1200 W
ВЕРХНИЙ НАГРЕВАТЕЛЬНЫЙ ЭЛЕМЕНТ	800 W	800 W	1000 W	1000 W
НАГРЕВАТЕЛЬ ВЕНТИЛЯТОРА *	—	1800 W	2200 W	2200 W
НАГРЕВАТЕЛЬ ГРИЛЯ *	1500 W	1500 W	2000 W	2000 W
НАПРЯЖЕНИЕ ПИТАНИЯ	220-240 V AC, 50-60 Hz (or 230V/400V AC, 50 - 60 Hz. 3 phase)			
ЭЛЕКТРОКОНФОРКА ДИАМ 145MM *	1000 W			
ЭЛЕКТРОКОНФОРКА ДИАМ 180MM *	1500 W			
ЭЛЕКТРОКОНФОРКА ДИАМ 145MM rapid*	1500 W			
ЭЛЕКТРОКОНФОРКА ДИАМ 180MM rapid *	2000 W			

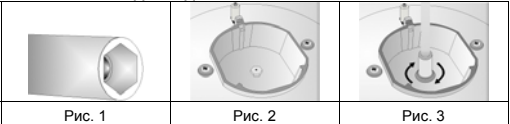
ПРЕЖДЕ ЧЕМ ПРОИЗВОДИТЬ ПОДСОЕДИНЕНИЕ ПЛИТЫ

Прежде чем начать устанавливать плиту, внимательно прочтите руководство по эксплуатации. В этом руководстве важная информация для Вашей, наш покупатель, безопасности. Также приведена информация о применении плиты. Бережно храните Руководство, ознакомьте с ним других пользователей.

СООТВЕТСТВИЕ ДИАМЕТРОВ ИНЖЕКТОРОВ ТИПУ ГАЗА			Сжиженный газ	Природный газ	Природный газ
			G 30-30 мБар	G 20-20 мБар	G 25-25 мБар
Wok горелка	Инжектор	мм	0.96	1.30	1.40
	мощность	кВт	3.60	3.35	3.66
Большая горелка	Инжектор	мм	0.85	1.15	1.20
	мощность	кВт	3.00	2.77	3.00
Средняя горелка	Инжектор	мм	0.65	0.97	0.95
	мощность	кВт	1.78	1.78	1.61
Малая горелка	Инжектор	мм	0.50	0.72	0.70
	мощность	кВт	0.88	0.99	0.88
Нижний нагреватель	Инжектор	мм	0.70	0.97	0.95
	мощность	кВт	2.16 / 2.22	1.83 / 2.00	1.72 / 1.70
гриль горелки	Инжектор	мм	0.60 / 0.65	0.95	0.92 / 0.95
	мощность	кВт	2.22 / 1.72	1.78 / 1.85	1.50 / 1.60

РУКОВОДСТВО ПО ЗАМЕНЕ ФОРСУНОК ПРИ ПЕРЕХОДЕ НА ДРУГОЙ ТИП ГАЗА

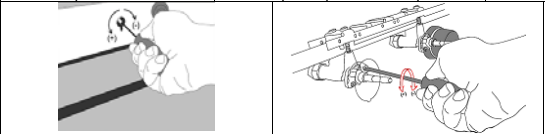
1. Замена форсунки: Вам потребуется отвертка со специальным наконечником (Рис. 1)
2. Извлеките форсунку (Рис. 2) из горелки, используя отвертку со специальной насадкой (Рис. 3).



РЕГУЛИРОВКА ПЛАМЕНИ.

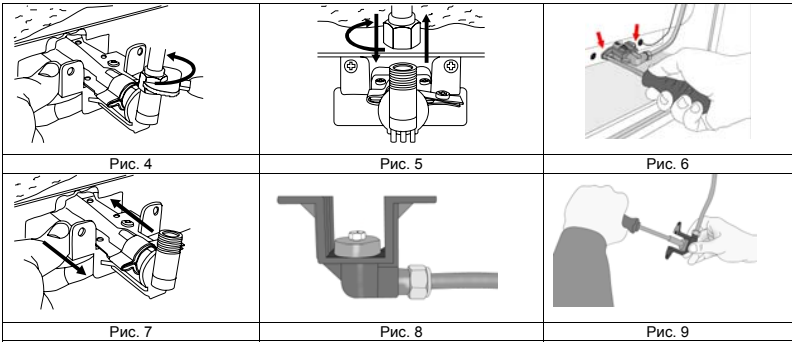
Для точной регулировки плиты по типу газа, проведите настройку пламени с помощью тонкой отвертки поворотом регулировочного клапана через отверстие в центре вала газового крана.

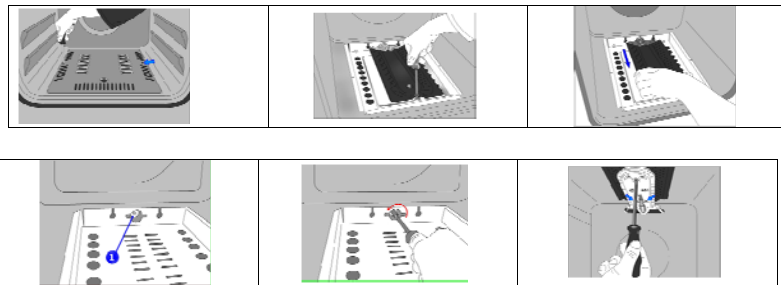
	С жидкого газа на природный	С природного газа на жидкий
Большая горелка	3 оборота против час. стрелки	3 оборота по час. стрелке
Средняя горелка	2,5 оборота против час. стрелки	2,5 оборота по час. стрелке
Малая горелка	2 оборота против час. стрелки	2 оборота по час. стрелке



Замена горелки: Отверните гайку, используя шестигранный ключ, и снимите трубку горелки с трубы подачи газа Рис. 4

Рис. 5
Выньте горелку (Рис. 6) и извлеките форсунку (Рис. 7). Установите новую форсунку и закрепите горелку с новой форсункой в штатном положении, повторив описанную выше процедуру в обратном порядке.





ВАЖНЫЕ РЕКОМЕНДАЦИИ

1. Обратите внимание на минимальные требования по сохранению вашего здоровья и безопасности.
2. Вы можете видеть технические характеристики вашей плиты на табличке приклеенной на задней стенке плиты, в том числе тип применяемого газа. (сжиженный газ или природный газ)
3. Если автоматический выключатель в цепи питания на объекте монтажа имеет номинальный ток менее 16 ампер или 32 ампер (в зависимости от модели плиты), пригласите квалифицированных специалистов для замены автоматического выключателя.
4. Так-как вилка питания плиты имеет контакт заземления, убедитесь что розетка для включения этой вилки также имеет контакт заземления. Если плита будет использована без соединения с заземлением, производитель не отвечает за дефекты и вред произошедшие по этой причине.
5. НЕ ПРОВОДИТЕ ГАЗОВЫЙ ШЛАНГ И ЭЛЕКТРИЧЕСКИЙ КАБЕЛЬ ВБЛИЗИ НАГРЕВАЮЩИХСЯ ПОВЕРХНОСТЕЙ, ОСОБЕННО ЗАДНЕЙ ПОВЕРХНОСТИ ДУХОВКИ. НЕ ПЕРЕДВИГАЙТЕ ПЛИТУ ПОСЛЕ УСТАНОВКИ, ТАК-КАК МОЖЕТ ПОЯВИТЬСЯ УТЕЧКА ГАЗА В СЕДИНЕНИЯХ ГАЗОПРОВОДА.
6. Предохраняйте газовый шланг и электрокабель от острых кромок и нагретых поверхностей.
7. Если кабель питания повреждён, он должен быть заменён уполномоченным представителем изготовителя или специалистом имеющим подтверждённую квалификацию, во избежание риска поражения электротоком.
8. Перед заменой лампы убедитесь что плита отключена от электросети, во избежание риска поражения электротоком
9. В случае пропадания электроэнергии, повторно установите электронный таймер.
10. Подсоединяйте вашу плиту к источнику газоснабжения давлением 300мм водного столба(30мБар) для сжиженного газа и 200мм водного столба (20мБар) для природного газа. (ваша плита может быть изготовлена для другого давления, согласно техническим характеристикам или газоснабжению в вашей стране)
11. Подсоединяйте вашу плиту к источнику газа кратчайшим путём и без какой либо утечки.
12. Никогда не проверяйте утечку открытым пламенем, зажженными сигаретами или чем-нибудь подобным.
13. Газовая плита требует большого объёма воздуха для горения, убедитесь что ваша кухня хорошо вентилируется.
14. При использовании плиты некоторые части могут нагреваться, берегите детей от контакта с плитой.
15. Когда плита нагрета, никогда не касайтесь стекла двери духовки руками.
16. Перед эксплуатацией плиты тщательно удалите все сгораемые материалы из плиты и не храните в плите сгораемые материалы в дальнейшем
17. Газовые краны защищены замком. Не поворачивайте кран не нажав ручку.
18. Для отсоединения плиты от источников газозлектроснабжения, отключите подачу электроэнергии и газа к плите.

ЕСЛИ ВАША ПЛИТА НЕ РАБОТАЕТ

проверьте вводной газовый кран.

1. газовый штуцер может быть сломан или засорен.
2. проверьте соединение газового штуцера с плитой.
3. проверьте нет ли шипения от утечки газа.
4. проверьте газовый кран соответствует ли вашей плите.
5. Мы рекомендуем каждые два года приглашать сервисную службу для контрольной проверки кранов.
6. Проверьте пожалуйста, хорошо ли контактирует вилка кабеля питания с розеткой электросети.
7. Пожалуйста, проверьте электросеть.
8. Проверьте автоматический выключатель электросети.
9. Проверьте, нет ли дефектов на кабеле питания.
10. Если вы не можете решить возникшие проблемы самостоятельно, обратитесь к уполномоченной сервисной службе, или к специалисту соответствующей квалификации.

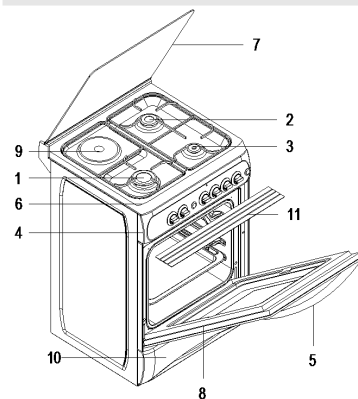
ОПИСАНИЕ ПЛИТЫ И КОНТРОЛЬНОЙ ПАНЕЛИ

	Роштил за пиле		Само вентилатор ради
	Доњи грејач и горњи грејач ради		Турбо грејач и вентилатор ради
	лампа		Доњи грејач и горњи грејач и вентилатор ради
	Доњи грејач и вентилатор ради		Само вентилатор ради+ Горњи грејач за роштиљ је укључен
	Горњи грејач за роштиљ је укључен+ Роштиљ за пиле		Горњи грејач за роштиљ је укључен
	Горњи грејач за роштиљ је укључен+ лампа		Горњи грејач је укључен
	тајмер		Доњи грејач је укључен
	пламя		воспламенения легче

РУЧКА ТЕРМОСТАТА: для включения духовки термостат должен быть установлен на желаемую температуру в пределах от 50 до 280 град. С.

МЕХАНИЧЕСКИЙ ТАЙМЕР: для включения духовки таймер должен быть установлен на желаемое время в пределах от 1 до 60 минут.

ОПИСАНИЕ ПЛИТЫ И ПАНЕЛИ УПРАВЛЕНИЯ



1. Большая горелка
2. Средняя горелка
3. Малая горелка
4. Панель управления
5. Ручка духовки
6. Верхняя панель
7. Верхняя крышка
8. Дверь духовки
9. Электрическая конфорка (опция)
10. Ящик
11. Защитный экран.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ВАРОЧНОЙ ПАНЕЛИ

Использование газовых горелок :

Для достижения наилучшего результата, применяйте кастрюли с плоским дном и размерами приведёнными ниже. Краны управляющие газовыми горелками имеют специальную систему безопасности. Для розжига горелки;

	УРОВЕНЬ 1	УРОВЕНЬ 2	УРОВЕНЬ 3	УРОВЕНЬ 4	УРОВЕНЬ 5	УРОВЕНЬ 6
145 мм	95 Вт	155 Вт	250 Вт	400 Вт	650 Вт	1000 Вт
180 мм	115 Вт	175 Вт	250 Вт	600 Вт	850 Вт	1500 Вт
145 мм Быстрая	135 Вт	165 Вт	250 Вт	500 Вт	750 Вт	1500 Вт
180 мм Быстрая	175 Вт	220 Вт	300 Вт	850 Вт	1150 Вт	2000 Вт
	Нагрев для низкой температуры		Нагрев для нормальной температуры		Жарение	
Большая горелка	24 - 28 cm					
Средняя горелка	18 - 22 cm		ЗАКРЫТО		ПОЛНОСТЬЮ ОТКРЫТО	
Малая горелка	12 - 18 cm					
					ОТКРЫТО НАПОЛОВИНУ	

1. Нажмите на ручку крана и поверните её против часовой стрелки до символа «звезда».

Все розжиги начнут действовать, но загориться только горелка которую вы включаете. (Это функция авторозжига, не для всех моделей)

2. Нажмите кнопку розжиг на панели управления и поверните ручку крана в положение «ПОЛНОСТЬЮ ОТКРЫТО». (Для моделей с розжигом от кнопки)

Для моделей оснащённых системой безопасности, при угасании пламени газовый кран закрывается автоматически.

(не для всех моделей) Для пользования горелкой оснащённой такой системой, нажмите на ручку крана и поверните её против часовой стрелки. После розжига удерживайте ручку нажатой в течение 5-10 секунд для включения системы безопасности.

Использование электрических конфорок:

Установите ручку управления конфоркой поворотом её в положение включения желаемой мощности нагревателя. Горение сигнальной лампы означает что горелка включена. Для выключения поверните ручку в положение 

**Электродифузоры имеют 6 уровней мощности (как показано выше)

При первом включении, установите выключатель в позицию 6 на 5 минут. Это целесообразно для выгорания консервационных смазок. Используйте кастрюли с плоским дном для оптимальной теплопередачи от конфорки и экономии электроэнергии.

Использование горелок духовки

В плите предусмотрена работа только верхней или нижней горелки духовки раздельно. Для использования выбранной горелки, нажмите на ручку крана и поверните её в выбранном направлении, подождите 5-10 секунд. Затем розжигте горелку электророзжигом или спичками. Подождите 10-15 секунд после воспламенения, удерживая ручку нажатой. Это необходимо для включения системы безопасности.

Если розжиг не произошёл, повторите операцию через несколько минут. Через 2-3 минуты после розжига закройте дверцу духовки.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ДУХОВКИ

1. При первом включении плиты возможно появление дыма от обгорания консервационных смазок.
2. При первом использовании духовки, прогрейте её пустой при температуре $t = 250^{\circ}\text{C}$ в течение 45-60 минут.
3. Для включения духовки поверните выключатель.
4. в противном случае духовка не работает.
5. Виды блюд, время приготовления и положение ручки термостата
6. приведены в таблице приготовлений.
7. Данные приведённые в таблице приготовлений являются рекомендуемыми
8. Они получены в результате тестов в нашей лаборатории.
9. Вы можете найти свои варианты режимов приготовления, в соответствии с вашим вкусом.
10. Вы можете приготовить курицу на вертеле, если вертел входит в комплектацию вашей модели.
11. Время приготовления может изменяться в зависимости от напряжения в электросети, давления газа в сети газоснабжения, вида приготавливаемых продуктов и блюд.
12. Во время приготовления пищи на плите, крышка плиты должна быть полностью открыта,
13. в противном случае может быть нарушена циркуляция горячего воздуха и результат приготовления может измениться.
14. Для приготовления тортов используйте специальные формы, дающие наилучшие результаты.

ТАБЛИЦА
ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Блюда	Температура	Положение ручки	Время приготовления
Кремовый торт	150 - 170	2	30 - 35
Жаркое	200 - 220	2	35 - 45
Бисквит	160 - 170	3	20 - 25
Вафли	160 - 170	3	20 - 35
Пирожное	160 - 180	2	25 - 35
Торт	200 - 220	2	30 - 40
Жаркое филе	180 - 220	2	35 - 45
спагетти	160 - 180	2	20 - 30
Нарезное мясо	200 - 230	1	90-120
Телятина	200 - 230	1	90-120
Баранина	210-230	1	90-120
Курица	210-230	1	75-100
Рыба	190-210	2	40-50

**Примечание : Значения в таблице получены в результате проверки в нашей лаборатории.
Вы можете подобрать режимы приготовления по своему вкусу опытным путём.
Предварительно прогревайте духовку перед приготовлением в течение 5 - 10 мин .**

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ЗАЩИТНОГО ЭКРАНА (опция)

1. Защитный экран предназначен для предохранения панели управления и ручек управления при работе плиты в режиме гриля (Рис. 1)
2. Пожалуйста используйте защитный экран для предохранения панели управления и ручек управления от высокой температуры при работе плиты в режиме гриля.
3. Установите защитный экран под панелью управления, прижимая его приоткрытой дверью духовки(рис 2), (рис3)
4. Для работы гриля важно оставлять дверь духовки приоткрытой. Защитный экран создаёт идеальные условия для приготовления на гриле и в то же время защищает панель управления и ручки управления.

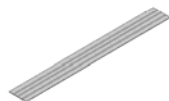


Рис. 1

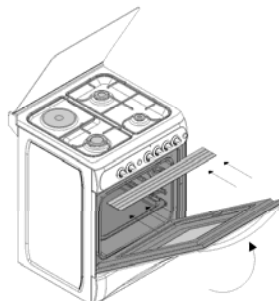


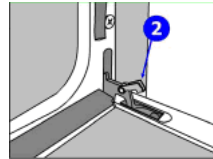
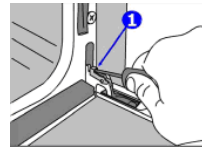
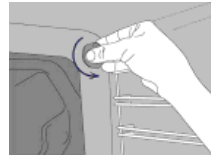
Рис. 2



Рис. 3

ОБСЛУЖИВАНИЕ И УХОД

1. Выключите вилку кабеля питания из розетки электроснабжения.
2. Во время работы и сразу после неё отдельные части плиты могут быть очень горячими. Вы должны избегать касания нагретых элементов.
3. Никогда не чистите внутренние части, панель, крышку, листы и другие части плиты абразивными приспособлениями, чистящими пастами или ножами. Не используйте абразивы, царапающие материалы и растворители..
4. После мытья внутренних частей мыльным раствором, сполосните их и протрите насухо мягкой хлопчатобумажной тканью.
5. Очищайте стеклянные поверхности специальными растворами для мойки стекла.
6. Не мойте вашу плиту агрессивными веществами.
7. Время от времени мойте крышки горелок мыльным раствором и чистите горелки щёткой.
8. Перед открыванием варочной панели, уберите с поверхности жидкость. Также убедитесь что плита достаточно остыла.
9. Никогда не используйте для мойки плиты пожароопасные жидкости, такие как ацетон растворитель или бензин .
10. Никогда не стирайте в нижнем ящике.
11. Для чистки переднего стекла двери духовки; установите фиксирующие штифты в отверстия дверных шарниров окрыв предварительно дверь , снимите дверь, открутите отвёрткой винты и снимите эмалированный кожух двери. .Затем вымойте и протрите стекло. После мойки, установите кожух двери в обратном разборке порядке.



Шановний користувач ;

Наше завдання – забезпечити Вас найкращою продукцією, що виготовлена на сучасному обладнанні, в безпечних умовах виробництва, у відповідності з повною концепцією якості товару.

Тому ми пропонуємо Вам уважно прочитати цю інструкцію перед використанням приладу і зберігати її для подальшого використання.

Увага: Ця інструкція підготовлена для більше ніж однієї моделі. Деякі особливості в інструкції можуть відповідати характеристикам Вашого приладу.

ЦЕЙ ПРИЛАД ПОВИНЕН БУТИ ВСТАНОВЛЕНИЙ У ВІДПОВІДНОСТІ З ДІЮЧИМИ ПОЛОЖЕННЯМИ І ВИКОРИСТОВУВАТИСЯ В ДОБРЕ ВЕНТИЛЯЦІЙНОМУ ПРИМІЩЕННІ. УВАЖНО ПРОЧИТАЙТЕ ІНСТРУКЦІЮ ПЕРЕД УСТАНОВКОЮ І ВИКОРИСТАННЯМ ПРИЛАДУ.

ЗМІСТ

Установка Вашої плити
Технічні характеристики плити
Важливі застереження
Якщо Ваша плита не працює
Опис плити і панелі управління
Використання панелі для приготування
Використання духовки
Використання панелі захисту кнопок
Обслуговування та догляд
Перелік параметрів
Якщо Ваша плита не працює

УСТАНОВКА ВАШОЇ ПЛИТИ

1. Для Вашої плити необхідно 16 чи 32 Атр., запобіжник у відповідності з потужністю плити. (Для плити з 2 електро конфорками + духовкою необхідно 32 Атр.) Рекомендується здійснювати установку кваліфікованим електриком.
2. Ваша духовка пристосована до потужності 220-240V AC, 50-60 Hz...230V/400V AC 50 HZ. Якщо напруга мережі відрізняється від цих показників, зверніться до уповноважених служб.
3. Під'єднання плити до мережі живлення повинно до розетки з заземленням у відповідності до діючих положень. Якщо немає потрібної розетки з заземленням у місці, де встановлюється плита, зверніться до кваліфікованого електрика. Виробник не буде нести відповідальність за пошкодження, викликані під'єднанням приладу без заземлення. Якщо кінці електро шнура відкриті, у відповідності з типом приладу встановіть перемикач в розетці живлення на випадок необхідності приєднання / від'єднання від мережі.
4. Якщо Ваш шнур живлення пошкоджено, він має бути замінений на справний відповідною сервісною службою для попередження
5. Електро шнур не повинен торкатися гарячих частин приладу.

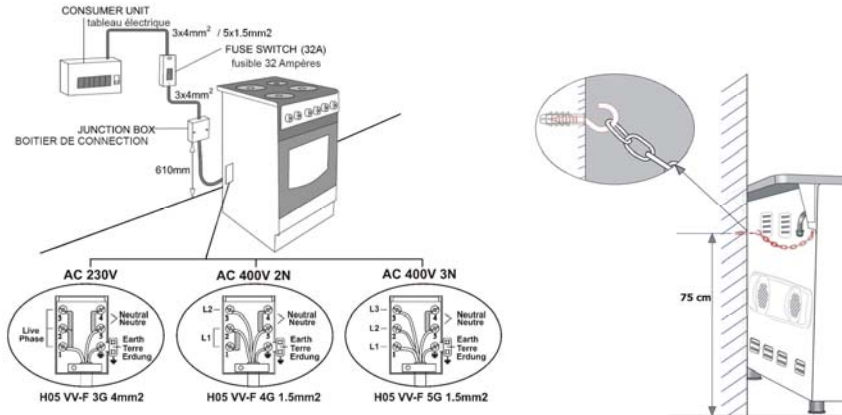
ЕЛЕКТРО ПІД'ЄДНАННЯ І БЕЗПЕКА

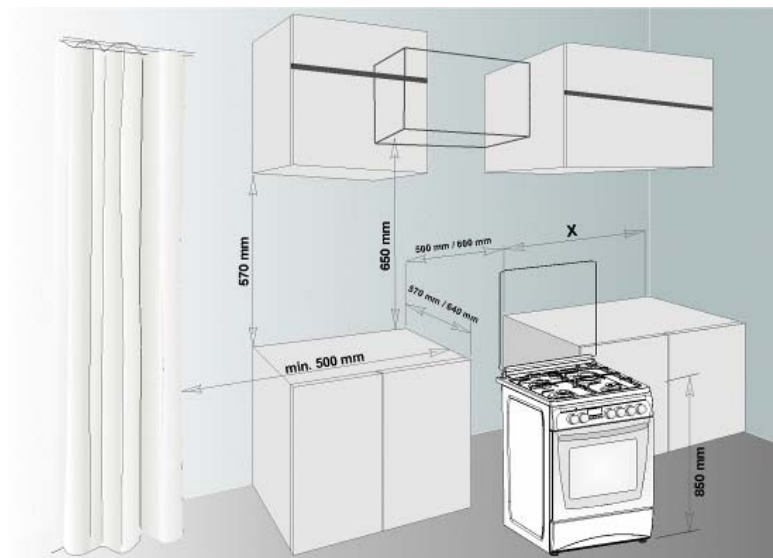
1. Для Вашої плити необхідно 16 чи 32 Атр., запобіжник у відповідності з потужністю плити. (Для плити з 2 електро конфорками + духовкою необхідно 32 Атр.) Рекомендується здійснювати установку кваліфікованим електриком.
2. Ваша духовка пристосована до потужності 230V/400V AC 50 Hz. Якщо напруга мережі відрізняється від цих показників, зверніться до уповноважених служб.
3. Під'єднання плити до мережі живлення повинно до розетки з заземленням у відповідності до діючих положень. Якщо немає потрібної розетки з заземленням у місці, де встановлюється плита, зверніться до кваліфікованого електрика. Виробник не буде нести відповідальність за пошкодження, викликані під'єднанням приладу без заземлення. Якщо кінці електро шнура відкриті, у відповідності з типом приладу встановіть перемикач в розетці живлення на випадок необхідності приєднання / від'єднання від мережі.
4. Якщо Ваш шнур живлення пошкоджено, він має бути замінений на справний відповідною сервісною службою для попередження
5. Електро шнур не повинен торкатися гарячих частин приладу.

ПЕРЕВІРКА ПІД'ЄДНАННЯ ГАЗУ

При встановленні плити на потрібне місце переконайтеся, що вона розміщена стійко, без коливань. При встановленні пристосуйте ніжки, що регулюються, якщо потрібно.

СЛІДКУЙТЕ, ЩОБ ГАЗОВИЙ ШЛАНГ І ЕЛЕКТРИЧНИЙ ШНУР ВАШОЇ ПЛИТИ НЕ ДОТИКАЛИСЯ ДО ПОВЕРХОНЬ І ЧАСТИН, ЩО НАГРІВАЮТЬСЯ, ОСОБЛИВО ДО ЗАДНЬОЇ ЧАСТИНИ ПЛИТИ. НЕ ПЕРЕМІЩУЙТЕ ГАЗОВИЙ ШЛАНГ, ОСКІЛЬКИ НАТИСК МОЖЕ ПОСЛАБИТИ ШЛАНГ, ЦЕ ПРИЗВЕДЕ ДО ВИТОКУ ГАЗУ.





ТЕХНІЧНІ ХАРАКТЕРИСТИКИ ВАШОЇ ПЛИТИ

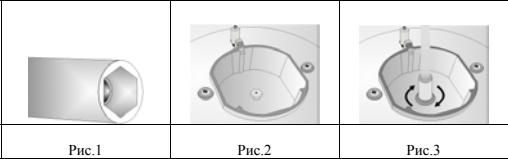
ХАРАКТЕРИСТИКИ	50 x 55	50 x 60	60 x 58	60 x 60
ЗОВНІШНЯ ШИРИНА	500 mm	500 mm	600 mm	600 mm
ЗОВНІШНЯ ДОВЖИНА	565 mm	635 mm	580 mm	635 mm
ЗОВНІШНЯ ВИСОТА	855 mm	855 mm	855 mm	855 mm
ВНУТРІШНЯ ШИРИНА	365 mm	365 mm	465 mm	465 mm
ДОВЖИНА	410 mm	410 mm	410 mm	410 mm
ВНУТРІШНЯ ВИСОТА	355 mm	355 mm	355 mm	355 mm
ПОТУЖНІСТЬ ЛАМПИ *	15 W			
ТЕРМОСТАТ	50 – 280 °C			
НИЖНІЙ НАГРІВАЛЬНИЙ ЕЛЕМЕНТ	1000 W	1000 W	1200 W	1200 W
ВЕРХНІЙ НАГРІВАЛЬНИЙ ЕЛЕМЕНТ	800 W	800 W	1000 W	1000 W
НАГРІВАЛЬНИЙ ЕЛЕМЕНТ ТУРБО ВЕНТИЛЯТОРА *	----	1800 W	2200 W	2200 W
НАГРІВАЛЬНИЙ ЕЛЕМЕНТ ГРИЛЯ *	1500 W	1500 W	2000 W	2000 W
НАПРУГА ЖИВЛЕННЯ	220-240 V AC, 50-60 Hz (or 230V/400V AC, 50 - 60 Hz. 3 фаз)			
ЕЛЕКТРО КОНФОРКА 145 мм *	1000 W			
ЕЛЕКТРО КОНФОРКА 180 мм *	1500 W			
ЕЛЕКТРО КОНФОРКА rapid 145 мм *	1500 W			
ЕЛЕКТРО КОНФОРКА rapid 180 мм *	2000 W			

Перед під'єднанням приладу

Перед початком використання приладу уважно прочитайте інструкцію. В ній розміщені важливі вказівки стосовно Вашої безпеки, як ви маєте використовувати цей прилад і проводити його обслуговування. Зберігайте інструкцію у гарній формі, беручи до уваги, що цей прилад можуть використовувати інші.

Показники інжекторів конфорок у відповідності до типу газу			ЗРІДЖЕНИЙ	ПРИРОДНИЙ	ПРИРОДНИЙ
			G 30-30	G 20-20	G 25-25
вок конфорка	Інжектор	mm	0.96	1.30	1.40
	Потужність	KW	3.60	3.35	3.66
Велика конфорка	Інжектор	mm	0.85	1.15	1.20
	Потужність	KW	3.00	2.77	3.00
Середня конфорка	Інжектор	mm	0.65	0.97	0.95
	Потужність	KW	1.78	1.78	1.61
Мала конфорка	Інжектор	mm	0.50	0.72	0.70
	Потужність	KW	0.88	0.99	0.88
Нижній нагрівальний елемент	Інжектор	mm	0.70	0.97	0.95
	Потужність	KW	2.16 / 2.22	1.83 / 2.00	1.72 / 1.70
гриль нагрівач конфорка	Інжектор	mm	0.60 / 0.65	0.95	0.92 / 0.95
	Потужність	KW	2.22 / 1.72	1.78 / 1.85	1.50 / 1.60

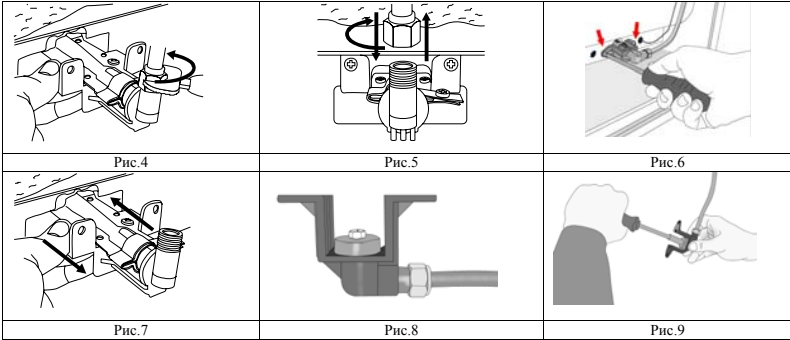
1. Заміна форсунок конфорок: Для зняття та встановлення форсунок використовуйте спеціальний накидний ключ (головку) [рис.1]
2. Викрутіть форсунку [Рис.2] з основи конфорки застосовуючи спеціальний накидний ключ і встановіть на її місце нову форсунку [Рис.3]

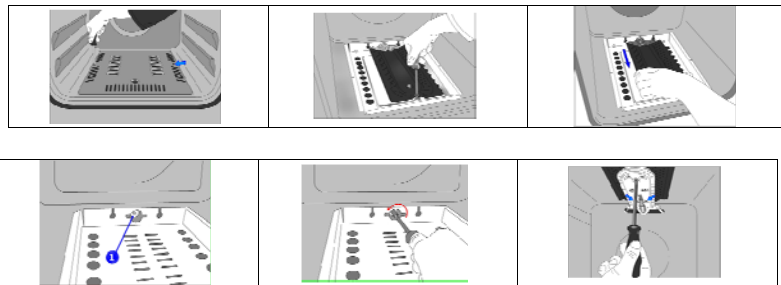


Регулювання типу газу, що використовується, газовим краном:
Щоб пристосувати Вашу плиту до типу газу, обережно зменшіть полум'я повертаючи маленькою викруткою гвинтик усередині газового крану, як показано нижче. Так само змінюється форсунка.

	З зрідженого на природний газ	З природного на зріджений газ
Велика конфорка	3 повороти проти годинникової стрілки	3 повороти за годинниковою стрілкою
Середня конфорка	2,5 повороти проти годинникової стрілки	2,5 повороти за годинниковою стрілкою
Мала конфорка	2 повороти проти годинникової стрілки	2 повороти за годинниковою стрілкою

Для пальника духовки: Відкрутіть гайку від штуцера пальника та від'єднайте газопровід від основи пальника [Рис.4 і Рис.5]
Демонтуйте пальник з посадочного місця, як вказано на [Рис.6] викрутіть форсунку та замініть її на нову [Рис.7]. Після заміни форсунки, вставте пальник в посадочне місце і закріпіть його гвинтами.





ВАЖЛИВІ ЗАСТЕРЕЖЕННЯ

1. Зверніть увагу на заходи безпеки і збереження здоров'я.
2. Плита поставляється збіраною згідно тим умовам, що зазначено на наклейці з номінальними даними, що наклеєна з задньої сторони приладу. По цій наклейці Ви можете довідатися для якого типу газу (зріджений або природний) налаштований прилад.
3. Якщо поточний рівень запобігала у вашій установці менший ніж 16 чи 32 Amp (може бути змінений для потужності Вашої плити), зверніться до кваліфікованого електрика, щоб встановив правильний запобіжник.
4. Оскільки вилка вашої плити має заземлення, переконайтеся, що використовується розетка із заземленням. Якщо вона використовується без заземлення, то наша фірма не несе відповідальності за можливі випадки ураження електричним струмом.
5. Слідкуйте, щоб газовий шланг і електро шнур Вашої плити не торкався гарячих поверхонь, слідкуйте, щоб вони не торкалися приладу.
6. Тримайте їх подалі від гострих кутів і гарячих частин.
7. Якщо пошкоджено електричний шнур, то він має бути замінений на справний кваліфікованим електриком чи у сервісному центрі для запобігання ураження електричним струмом.
8. У випадку відсутності живлення, точно відрегулюйте таймер. В іншому випадку, плита не буде функціонувати (Цифровий таймер).
9. Ваша плита може мати різний тиск на виході відповідно до показників газу і тиску у Вашій країні. Переконайтеся, що плита скомпонована правильно відповідно до місцевих вимог (наприклад, форсунок повинні підходити під місцевий тип газу і тиск газу)
10. Під'єднайте Вашу плиту до крану зрідженого газу найкоротшим шляхом і без витoku газу. Min. 40 cm Max. 125 cm
11. Коли робите перевірку витoku газу, ніколи не використовуйте ніякий тип полум'я, наприклад як запальнички, сірники, сигарети, чи інше.
12. Використання вашого приладу утворює вологість у приміщенні, переконайтеся, що Ваша кухня добре вентильється. Підтримуйте природню вентиляцію каналів належним чином.
13. УВАГА! Не доторкайтеся до гарячих частин голими руками і тримайте дітей під наглядом
14. Коли плита гаряча, не торкайтеся скла дверцят руками.
15. Перед початком використання приладу, простежте, щоб заваніски, тюлі, паперові чи легкозаймисті речі були подалі від приладу. Не тримайте у плиті легкозаймисті речі
16. Газові крани захищені замком.
17. Для від'єднання від мережі живлення, що контактує в усіх полюсах, що забезпечують повне від'єднання, повинні бути об'єднанні фіксованою проволочною у відповідності з діючими правилами.
18. Деякі моделі поставляються без шнура і вилки. У такому випадку будь ласка використовуйте гнучкий шнур, що підходить для приєднання до однієї фази: : H05 VV-F 3 G 4 mm² або до 3 фаз: H05 VV-F 5 G 1.5 mm².

ЯКЩО ВАША ПЛИТА НЕ ФУНКЦІОНУЄ

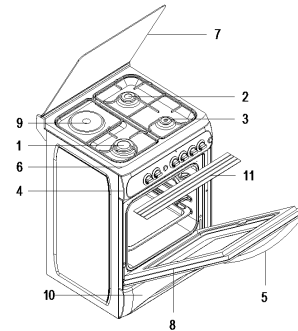
1. Будь ласка, перевірте головний газовий шланг.
2. Газовий шланг може пошкодитися чи перегнутися.
3. Будь ласка, перевірте під'єднання газового шлангу до плити.
4. Будь ласка, перевірте шум рівня газу.
5. Будь ласка, перевірте газовий клапан, чи підходить він до вашої плити.
6. Ми рекомендуємо кожні два роки міняти газовий клапан.
7. Будь ласка, перевірте, чи має вилка електро шнура добре з'єднання з розеткою.
8. Будь ласка, перевірте електромережу.
9. Будь ласка, перевірте запобіжник.
10. Будь ласка, перевірте електро шнур на наявність пошкоджень.
11. Якщо Ви не вирішили проблему, зверніться до сервісного центру виробника чи відповідного кваліфікованого електрика.

ОПИС ПЛИТИ І ПАНЕЛІ УПРАВЛІННЯ
ЗНАЧЕННЯ СИМВОЛІВ, ЩО МОЖУТЬ БУТИ ПРИСУТНІМИ НА ВАШІЙ ПАНЕЛІ УПРАВЛІННЯ

	ВЕРТЕЛ (ГРИЛЬ)		вентилятор
	Низ + верх		Турбо + турбо + елемент
	лампа		Низ + верх + турбо
	Низ + турбо		гриль нагрівач
	Гриль нагрівач+ВЕРТЕЛ(ГРИЛЬ)		гриль нагрівач
	гриль нагрівач+ лампа		верх
	ТАЙМЕРУ		низ
	ПОЛУМ'Я		ЗАПАЛЬНИК

ПОТРІБНУ ТЕМПЕРАТУРУ. ВАШ ТЕРМОСТАТ МАЄ МОЖЛИВОСТІ РЕГУЛЮВАННЯ ТЕМПЕРАТУРИ ВІД 50 ДО 280 ГРАДУСІВ.
 КНОПКА МЕХАНІЧНОГО ТАЙМЕРУ(НА ВИБІР). ДЛЯ ФУНКЦІОНУВАННЯ ПЛИТИ ПЕРЕМИКАЧ ТАЙМЕРА МАЄ БУТИ НАЛАШТОВАНИМ НА БАЖАННИЙ ЧАС.

ОПИС ПЛИТИ І ПАНЕЛІ УПРАВЛІННЯ



1. Великий пальник
2. Середній пальник
3. Маленький пальник
4. Панель управління
5. Ручка духовки
6. Верхня панель
7. Верхня кришка
8. Дверцята духовки
9. Електро конфорка (на вибір)
10. Ящик для зберігання посуду
11. Панель захисту кнопок

ВИКОРИСТАННЯ ПАНЕЛІ ДЛЯ ПРИГОТУВАННЯ

Використання газових пальників :

Для отримання максимального продуктивності, будьте уважні з вибором посуду, який повинен бути з пологим дном і розміром, що приведений нижче. Клапани, що управляють плитою, мають спеціальний захист. Для увімкнення плити:

Великий пальник	24 - 28 cm
Середній пальник	18 - 22 cm
Допоміжний пальник	12 - 18 cm

		
ЗАМКНЕНО	Повне полум'я	Увімкнено на половину

1. Завжди натискайте вмикач завчасно і запалюйте полум'я, повертаючи проти годинникової стрілки (ліворуч). Всі запальники будуть функціонувати, а плита увімкне тільки той, що ви обрали. Тримайте вмикач натиснутим доки не з'явиться розпал. (На вибір)
2. Тримайте кнопку запалу натиснутою, повертаючи проти годинникової стрілки (ліворуч).
 - У моделях із системою захисту від газу коли полум'я гасне, контрольний клапан автоматично перестав подавати газ. (На вибір)
 - Для функціонування пальників з системою захисту ви повинні натиснути кнопку і повернути проти годинникової стрілки. Після

- розпалу (з необов'язковою системою розпалу чи розпалом за допомогою сірників) Ви повинні зачекати близько 5-10 секунд для активації системи захисту від газу.
- Не працюйте запальником безупинно протягом більше 15 сек. По закінченні 15 секунд, якщо пальник не запалюється, перестаньте
- запалювати, і якщо Ви намагаєтеся запалити духовку відкрийте її і почекайте як мінімум хвилину, перед тим як запалювати її знову.

Використання електро конфорок:

Відрегулюйте полум'я. Повертаючи вимикач за годинниковою стрілкою відповідно до бажаного рівня нагріву, що ви хочете використовувати у вашій плиті. Коли лампа попередження засвітиться, це означає, що плита зайнята. Після закінчення приготування поверніть його у позицію

	РІВЕНЬ 1	РІВЕНЬ 2	РІВЕНЬ 3	РІВЕНЬ 4	РІВЕНЬ 5	РІВЕНЬ 6	
145 мм	95 W	155 W	250 W	400 W	650 W	900 W	
180 мм	115 W	175 W	250 W	600 W	850 W	1400 W	
145 мм прискорена	135 W	165 W	250 W	500 W	750 W	1000 W	На вибір
180 мм прискорена	175 W	220 W	300 W	850 W	1150 W Смаження	2000 W	На вибір
Нагрів – при низькій температурі приготування			При нормальній температурі приготування				



- ** Стандартні електро конфорки мають шість стандартних рівнів температури (як описано вище)
- При першому використанні дайте попрацювати електро конфоркам на вибраному рівні протягом 5-6 хвилин. Це дасть можливість Вашій конфорці, яка дуже чутлива до тепла, нагріватися. Використовуйте посуд з рівним пологим дном для повного прилягання до джерела тепла, тоді ви зможете використовувати електро енергію біль продуктивно.

Використання нагрівальних елементів духовки:

У нашій газовій духовці верхній і нижній нагрівальні елементи працюють окремо. Коли ви хочете використати певний пальник, перед цим необхідно натиснути кнопку крана і зачекати протягом 5-10 секунд. Потім Ви можете запалити духовку за допомогою автоматичного запальника (на вибір) чи сірників. Ви повинні зачекати протягом 10-15 секунд після запалу.

Якщо ви не можете це зробити, спробуйте ще раз.

Коли Ви запалили духовку, можете закривати дверцята після 3-4 хвилин.

ВИКОРИСТАННЯ ДУХОВКИ

- Під час першого використання духовки може з'явитися запах від нагрівання нагрівальних елементів. Це не є несправністю.
- Для його усунення нагрівайте пусту духовку до
- 250 °C протягом 45-60 хвилин.
- Для приготування у духовці перемикач духовки необхідно повернути.
- У іншому випадку духовка не буде функціонувати.
- Типи їжі, час приготування і температура подані у таблиці приготування.
- Показники подані у таблиці були отримані в результаті тестів, проведених у нашій лабораторії.
- Ви можете використовувати різноманітні спеції, приправи і аромати в залежності від вашого смаку.
- Ви можете приготувати у вашій духовці курча у грилі використовуючи необхідні аксесуари (на вибір)
- Час приготування може змінитися відповідно напрузі і матеріалам, що мають різну якість, кількість і температуру приготування.
- Інакше це може призвести до дисбалансу температури, що може викликати зміну очікуваного результату приготування.
- Використання форми для приготування пирогів дає кращі результати.

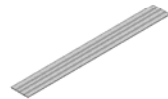
ТАБЛИЦЯ ПРИГОТУВАННЯ

СТРАВИ	ТЕМПЕРАТУРА	ПОЛОЖЕННЯ РЕШТОК	ЧАС ПРИГОТУВАННЯ (ХВ.)
ТОРТ З КРЕМОМ	150 - 170	2	30 - 35
КОНДИТЕРСЬКІ ВИРОБИ	200 - 220	2	35 - 45
БІСКВІТ	160 - 170	3	20 - 25
ПЕЧИВО	160 - 170	3	20 - 35
ТОРТ	160 - 180	2	25 - 35
ХЛІБ, ВИПІЧКА	200 - 220	2	30 - 40
БЛЮДА З ТІСТА	180 - 220	2	35 - 45
ЗАПІКАНКА	160 - 180	2	20 - 30
М'ЯСО ВІВЦІ	200 - 230	1	90-120
ТЕЛЯТИНА	200 - 230	1	90-120
БАРАНИНА	210-230	1	90-120
КУРЧА (ШМАТКИ)	210-230	1	75-100
РИБА	190-210	2	40-50

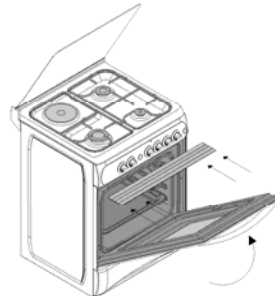
Увага: значення в таблиці – результати, отримані в лабораторії. Ви з власного досвіду можете визначити час приготування в залежності від своїх смаків. Перед приготуванням необхідно увімкнути духовку на 5 - 10 хв.

ВИКОРИСТАННЯ ПАНЕЛІ ЗАХИСТУ КНОПОК (на вибір)

1. Будь ласка, використовуйте панель захисту для уникнення нагріву і пошкодження панелі управління і кнопок під час використання гриля.
2. Встановіть захисну панель під панель управління відкриваючи передні скляні дверцята плити (Фігура 2)
3. Потім дуже щільно встановіть захисну панель між плитою і дверцятами. (Фігура 3)
4. Важливо під час приготування в грилі тримати кришку відкритою на визначеній відстані.
5. Панель захисту забезпечить ідеальне приготування з захистом панелі управління і кнопок.



Фігура 1

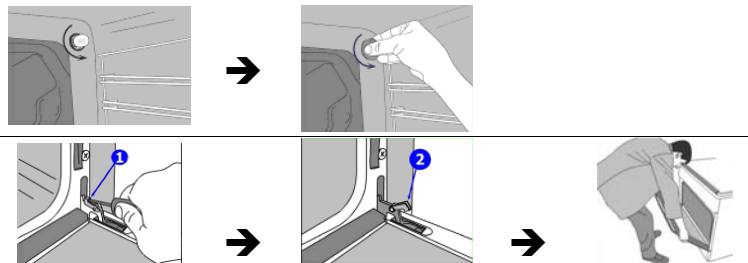


Фігура 2



Фігура 3

1. Вийміть вилку з розетки.
2. Під час функціонування та деякий час по закінченню плита залишається гарячою. Ви повинні остерігатися дотиків до гарячих частин плити.
3. Ніколи не мийте внутрішні частини, панель, кришку, піддони та інші частини плити такими інструментами, як металеві ганчірки, сіточки для миття, ножі тощо. Не використовуйте абразивні, дряпаючі м'які засоби.
4. Після миття внутрішніх частин плити мильною ганчіркою, протріть її чистою вологою, а потім сухою, м'якою ганчіркою.
5. Мийте скляні поверхні спеціальними засобами для скла.
6. Не мийте плиту паровими очищувачами.
7. Час від часу мийте пальники мильним розчином і витирайте газові труби щіточкою.
8. Перед використанням кришки мийте її від пролитих на неї рідин. Також, перед тим, як закрити кришку, переконайтеся, що верхня панель для приготування достатньо прохолопла.
9. Ніколи не використовуйте легкозаймисті речовини такі, як кислоти, розчинники і бензин для чистки плити.
10. Не мийте ніякі частини плити у посудомийній машині
11. Для миття передньої скляної кришки плити зніміть фіксуючі болти ручки викруткою і зніміть дверцята. Потім помийте і ополосніть їх ретельно. Після того, як дверцята повністю просохнуть, встановіть їх належним чином и прикрутіть ручку.



LT

Gerbiamas Pirkėjų;

Mūsų tikslas- pateikti jums gaminį, geriausiai atitinkantį jūsų poreikus, kruopščiai surinktą mūsų modernioje Gamykloje ir atitinkantį griežčiausius kokybės standartus.

Pastaba: Ši knygelė yra skirta keliems viryklių modeliams. Kai kurios šioje knygelėje paminėtos

Prieš instaliuojant ir pradedant naudoti šiuo įrenginiu įdėmiai perskaitykite šią naudojimosi instrukciją. Įrenginys turi būti instaliuotas laikantis naudojimosi taisyklių ir normų, tik gerai vėdinamose patalpose

TURINYS

VIRYKLĖS ĮRENGIMAS
VIRYKLĖS TECHNINIAI DUOMENYS
SVARBŪS ĮSPĖJIMAI
JEIGU VIRYKLĖ NEVEIKIA
VIRYKLĖS IR VALDYMO SKYDELIO APRAŠYMAS
VIRYKLĖS NAUDOJIMAS
ORKAITĖS NAUDOJIMAS
RANKENĖLIŲ APSAUGOS SKYDELIO NAUDOJIMAS
PRIEŽIŪRA IR VALYMAS
PRIEDŲ SĄRAŠAS

ELEKTROS SUJUNGIMAI IR SAUGA

1. Jūsų viryklei reikalingas 16A arba 32 A saugiklis. Prireikus jį įrengti, rekomenduojama kreiptis į kvalifikuotą elektriką
2. Jūsų viryklę pritaikyti jungimui 220-240V AC, 50-60 Hz (monofazei) 230V/400V, 50 Hz (trifazei) tinklą.
3. Viryklė turi būti jungiama į įžtintą tinklo lizdą, įrengtą pagal galiojančius elektros saugos normatyvus. Jei vietoje, kurioje bus statoma viryklė, nėra tinkamai įžeminto tinklo lizdo, nedelsdami kreipkitės į kvalifikuotą elektriką. Gamintojas neprisima atsakomybės už žalą, galinčią atsirasti, kai viryklė jungiama į neįžemintą lizdą. Jei elektros kabelio gale nėra šakutės, elektros tinklo instaliacijoje turi būti įrengiamas daugiapolis jungiklis, kuriuo viryklę būtų galima prijungti prie elektros tinklo bei atjungti nuo jo.
4. Jeigu viryklės elektros kabelis buvo pažeistas, siekiant išvengti pavojaus, elektros kabelį turi pakeisti įgaliotojo serviso centro specialistai arba kvalifikuotas elektrikas
5. Elektros kabelis neturi liestis prie karštų prietaiso paviršių.

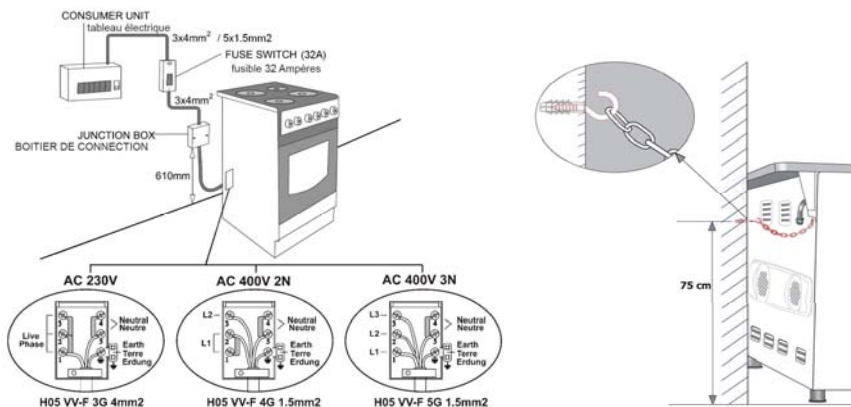
DUJŲ SUJUNGIMAI IR SAUGA

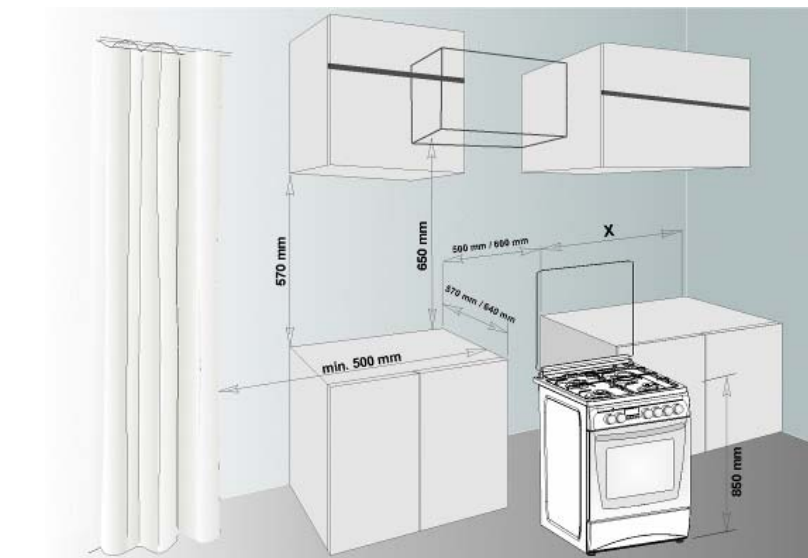
1. Ant žarnos uždėkite sąvaržą. Pašildę galą karštame vandenyje, užmaukite žarną ant dujų vamzdžio.
2. Sndarumo patikrinimas: įsitikinkite, kad valdymo skydelyje esantys dujų čiaupai yra užsukti, o dujų baliono čiaupas-atsuktas. Ant sujungimų vietos užtepkite šiek tiek muilo tirpalo.
3. Įsitikinkite kad virtuvėje yra gera ventilacija.
4. Viryklė turi stovėti sausoje vietoje.

DARSYK APŽIŪRĖKITE DUJŲ SUJUNGIMUS

Pastatę viryklę jai skirtoje vietoje, įsitikinkite, kad ji stovi lygiai. Prireikus, sureguliuokite lygį sukiodami viryklės kojelės.

PASIRŪPINKITE, KAD VIRYKLĖS DUJŲ ŽARNA IR ELEKTROS KABELIS NEBŪTŲ PRAVESTI PRO KARŠTAS VIETAS, IR YPAČ PRO VIRYKLĖS GALINĘ SIENELĘ. NEJUDINKITE PRIE DUJŲ VAMZDŽIO PRIJUNGTO VIRYKLĖS NES, ATSIPALAIDAVUS SĄVARŽAI, GALI ATSIRASTI DUJŲ NUOTĖKIS





VIRYKLĖS TECHNINIAI DUOMENYS

TECHNINIAI DUOMENYS	50 x 55	50 x 60	60 x 58	60 x 60
VIRYKLĖS PLOTIS	500 mm	500 mm	600 mm	600 mm
VIRYKLĖS GYLIS	565 mm	635 mm	580 mm	635 mm
VIRYKLĖS AUKŠTIS	855 mm	855 mm	855 mm	855 mm
ORKAITĖS PLOTIS	365 mm	365 mm	465 mm	465 mm
ORKAITĖS GYLIS	410 mm	410 mm	410 mm	410 mm
ORKAITĖS AUKŠTIS	355 mm	355 mm	355 mm	355 mm
LEMPUTĖS GALINGUMAS *	15 W			
THERMOSTATAS	50 – 280 °C			
APATINIS KAITINIMO ELEMENTAS	1000 W	1000 W	1200 W	1200 W
VIRŠ. KAITINIMO ELEMENTAS	800 W	800 W	1000 W	1000 W
TURBO KAITINIMO ELEMENTAS *	----	1800 W	2200 W	2200 W
GRILIO KAITINIMO ELEMENTAS *	1500 W	1500 W	2000 W	2000 W
TINKLO SROVĖ	220-240 V AC, 50-60 Hz (or 230V/400V AC, 50 – 60 Hz. Trifazei)			
KAITINIMO ELEMENTAS 145 mm *	1000 W			
KAITINIMO ELEMENTAS 180 mm *	1500 W			
KAITINIMO ELEMENTAS 145 mm rapid *	1500 W			
KAITINIMO ELEMENTAS 180 mm rapid *	2000 W			

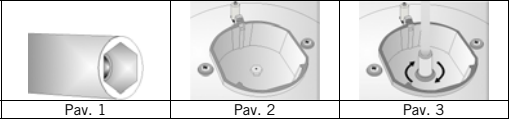
Prieš prijungdami prietaisą . Prieš pradėdami eksploatuoti prietaisą , įdėmiai perskaitykite naudojimo instrukcijų knygelę. Šioje knygtlėje yra pateikta svarbios informacijos apie jūsų , kaip vartotojo, saugumą, naudojimąsi virykle, o taip pat jos priežiūrą.

Laikykite šią knygelę matomoje vietoje, kad galėtumėte paskaityti ir kiti prietaisu besinaudojantys asmenys.

DEGIKLIŲ ŽIKLERIŲ PARAMETRAI ATSIŽVELGIANT Į DUJŲ RŪŠĮ			LPG	Natural gas	Natural gas
			G 30-30	G 20-20	G 25-25
Wok degiklis	Žikleris	mm	0.96	1.30	1.40
	Galia	KW	3.60	3.35	3.66
Didysis degiklis	Žikleris	mm	0.85	1.15	1.20
	Galia	KW	3.00	2.77	3.00
Vidutinis degiklis	Žikleris	mm	0.65	0.97	0.95
	Galia	KW	1.78	1.78	1.61
Mažasis degiklis	Žikleris	mm	0.50	0.72	0.70
	Galia	KW	0.88	0.99	0.88
Apatinis orkaitės degiklis	Žikleris	mm	0.70	0.97	0.95
	Galia	KW	2.16 / 2.22	1.83 / 2.00	1.72 / 1.70
Viršutinis orkaitės degiklis	Žikleris	mm	0.60 / 0.65	0.95	0.92 / 0.95
	Galia	KW	2.22 / 1.72	1.78 / 1.85	1.50 / 1.60

Žiklerio pakeitimas:

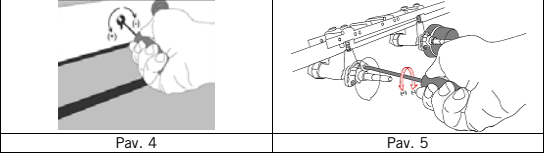
1. nuimant ir primontuojant žiklerį, naudokite atsuktuvą su specialia galvute (1 Pav.).
2. Specialiu atsuktuvu nuimkite žiklerį nuo degiklio (2 pav.) ir įmontuokite naują žiklerį (3 pav.).



Mažos liepsnos reguliavimas

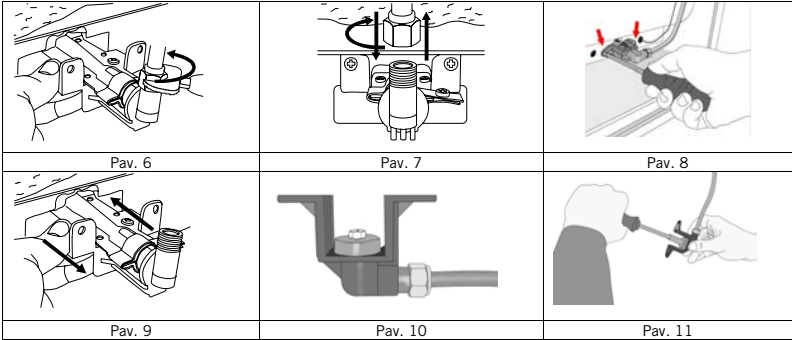
Pritaikydami viryklę kitos rūšies dujoms, o taip pat pakeitę dujų čiaupus, atlikite mažos liepsnos reguliavimą, mažų atsuktuvų reikiamą skaičių kartų pasukdami varžtus, esančius dujų čiaupų koteliuose.

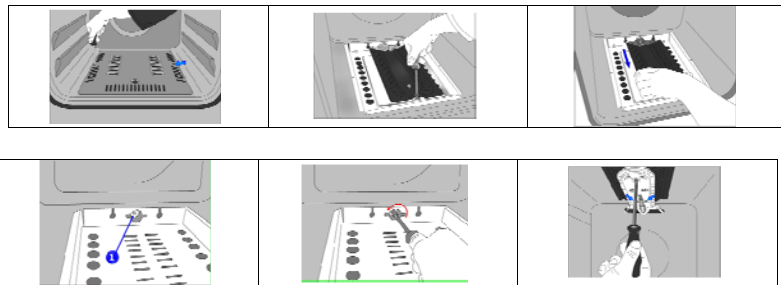
	Iš suskystintų į gamtines	Iš gamtinių į suskystintas
Didysis deg.	3 aps.prieš laikr.rod.	3 aps.pagal laikr.rod.
Vidutinis deg.	2,5 aps.prieš laikr.rod	2,5 aps.pagal laikr.rod.
Mažasis deg.	2 aps.prieš laikr.rod	2 aps.pagal laikr.rod.



Orkaitės degikliai: atsuktuvu nuimkite veržlę nuo žiklerio pagrindo ir atjunkite dujų žarnelę (kaip parodyta 4 ir 5 pav.).

Nuimkite žiklerio pagrindą ir degiklį, kaip parodyta 6 pav. Nuimkite žiklerį ir pakeiskite jį (žr. 7 pav.) Tada į ertmę įmontuokite žiklerio pagrindą ir degiklį, priveržkite varžtais.





SVARBŪS ĮSPĖJIMAI

1. Perskaitykite įdėmiai šią instrukciją.
2. Viryklė turi būti įrengiama atsižvelgiant į sąlygas, nurodytas techninių duomenų lentelėje, kuri yra priklijuota galinėje prietaiso dalyje. Šioje lentelėje nurodyta, kokiame dujų tipui (LPG ar NG) šis prietaisas tinka.
3. Jūsų viryklei reikalingas 16 / 32A saugiklis. Prireikus jį įrengti, rekomenduojama kreiptis į kvalifikuotą elektriką.
4. Prietaiso elektros kabelio šakutė turi būti jungiama į žemintą tinklo lizdą. Jei viryklė bus jungiama į neįžemintą tinklo lizdą mūsų kompanija neprieims atsakomybės už jokią žalą, kuri gali dėl to atsirasti.
5. Viryklės dujų žarna ir elektros kabelis turi būti pravedami toliau nuo karštų paviršių, o taip pat neturi liestis prie prietaiso. Šie daiktai turi būti atokiau nuo aštrių briaunų ir karštų paviršių.
6. Jei elektros kabelis buvo pažeistas, jį turi kuo greičiau pakeisti mūsų serviso centro specialistai.
7. Atsistadčius nutrūkusiam elektros energijos tiekimui, reikia iš naujo nustatyti laikmatį. Priešingu atveju viryklė neveiks.
8. Prieš keičiant orkaitės apšvietimo lemputę, reikia ištraukti elektros kabelio šakutę iš tinklo lizdo.
9. (gamtinių dujų atveju) vožtuvo įsitikinkite, jog viryklė prijungta teisingai, pagal vietinius reikalavimus (pvz., pagal vietinį dujų tipą ir dujų slėgį)
10. Viryklės sujungimas su dujų balionu turi būti kaip įmanoma trumpesnis. Neturi būti jokio dujų nuotėkio.
11. Tikrinant dujų nuotėkį, niekuomet negalima naudoti atviros liepsnos, kaip žiebtuvėlio, degtuko ar degančios cigaretės.
12. Naudojantis virykle, patalpoje išsiskiria nemažai drėgmės ir šilumos. Pasirūpinkite, kad virtuvė būtų gerai vėdinama. Rekomenduojama įrengti natūraliosios ventiliacijos ortakį.
13. ĮSPĖJIMAS! Nelieskite įkaitusių prietaiso dalių plikomis rankomis ir prižiūrėkite vaikus, kad jie nenusidegintų
14. Kai orkaitė yra įkaitusi, niekuomet nelieskite ranka orkaitės durelių stiklo
15. Prieš pradėdami naudotis prietaisu, patraukite toliau nuo jo užuolaidas, popierius ir kitus lengvai užsiliepsnojančius daiktus. Nelaikykite lengvai užsiliepsnojančių arba degių daiktų orkaitėje.
16. Dujų čiapusuose yra įtaisyti užraktai. Nesukite čiapo rankenėlės, prieš tai jos nenuspaudę.
17. Jei viryklė prie elektros tinklo jungiama stacionariai, jos atskyrimui nuo elektros tinklo turi būti įrengiamas visapalis jungiklis atitinkantis galiojančius elektros sauginius normatyvus.
18. Kai kurie modeliai tiekiami be kištuko rinkinio. Tokiu atveju, prašome naudoti lankstų laidą, tinkamą vienfazei jungčiai: H05 VV-F 3 G 4 mm2 arba trifazei: H05 VV-F 5 G 1.5 mm2

JEIGU JŪS VIRYKLĖ NEVEIKIA

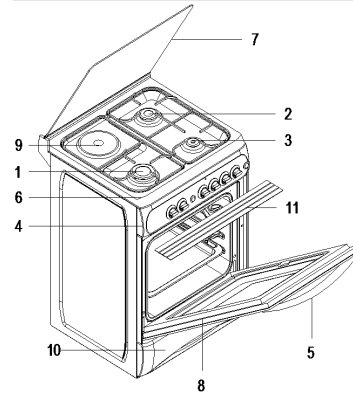
1. Patikrinkite dujų vožtuvą.
2. Dujų žarna neturi būti perlenkta.
3. Patikrinkite sujungimą tarp viryklės ir žarnos.
4. Patikrinkite dujų slėgį.
5. Patikrinkite, ar gerai užsuktas dujų vožtuvas.
6. Mes rekomenduojame keisti vožtuvą kas 2 metus.
7. Patikrinkite sujungimą tarp šakutės ir tinklo lizdo.
8. Patikrinkite elektros srovę..
9. Patikrinkite saugiklį.
10. Patikrinkite elektros kabelį.
11. Jeigu jūs negalit išspręsti problemos, kreipkitės į serviso centrą.

VIRYKLĖS IR VALDYMO SKYDELIO APRĄŠYMAS

	SUKAMOJO IEŠMO MYGTUKAS		TIK VENTILIATORIUS
	VEIKIA APAT/VIR KAITINIMO ELEMENTAI		VEIKIA TURBO KAITINIMO ELEMENTAS IR VENTILIATORIUS
	LEMPA		VEIKIA APAT/VIR KAITINIMO ELEMENTAI IR VENTILIATORIUS
	VEIKIA APATINIS KAITINIMO ELEMENTAS IR VENTILIATORIUS		VEIKIA GRILIO KAIT. ELEMENTAS + VENTILIATORIUS
	VEIKIA GRILIO KAIT. ELEMENTAS+ SUKAMOJO IEŠMO MYGTUKAS		VEIKIA GRILIO KAIT. ELEMENTAS
	VEIKIA GRILIO KAIT. ELEMENTAS + LEMPA		VEIKIA VIRŠUTINIS KAITINIMO ELEMENTAS
	LAIKMATIS		VEIKIA APATINIS KAITINIMO ELEMENTAS
	ATSUKTAS		UŽDEGIMO MYGTUKAS

MECHANINIO LAIKMAČIO RANKENĖLĖ (kai kuriuose modeliuose): ją nustatoma pageidaujama gaminimo trukmė. Termostato rankenėlė :kad orkaitė veiktų , termostatas turi būti nustatomas reikiama temperatūra (nuo 50 C iki 280 C)

VIRYKLĖS IR VALDYMO SKYDELIO APRĄŠYMAS



1. Didysis degiklis
2. Vidutinis degiklis
3. Mažasis degiklis
4. Valdymo skydelis
5. Durelių rankena
6. Darbinės zonos paviršius
7. Viršutinis dangtis
8. Orkaitės durelės
9. Kaitinimo elem. (priedas)
10. Apatinis stalčius
11. Rankenėlių apsaugos skydelis

VIRYKLĖS NAUDOJIMAS

Dujinių degiklių naudojimas

Kad šiluma būtų efektyviausia, naudokite prikaistuvius lygiu dugnu, o taip pat puodų skersmuo turi būti žemiau nurodyto dydžio.

Dujinių degiklių čiaupuose yra įtaisytas specialus apsauginis mechanizmas. Norėdami uždegti degiklį:

Didysis degiklis	24 - 28 cm
Vidut. degiklis	18 - 22 cm
Pagalb. degiklis	12 - 18 cm

Užsuktas	Visiškai atsuktas	Dalinai atsuktas

1. Visuomet nuspauskite rankenėlę ir pasukite ją prieš laikrodžio rodyklę(į kairę) iki liepsnos ženklelio. Turi veikti žiebtuvėliai , ir turi užsidegti tik degiklis, kurį jūs valdote
Laikykite nuspaustą rankenėlę, kol kol liepsna įsižiebs.(kai kuriuose modeliuose)

2. Pauspauskite žiebtuvėlio mygtuką nuspausdami ir sukdami prieš laikrodžio rodyklę (į kairę) degiklio rankenėlę
Modeliuose su Dujų Apsaugos Sistema, kai viryklės ugnis užgesa, vožtuvas automatiškai nutraukia dujų padavimą (Pasirinkimas). Norėdami valdyti degiklius su apsaugos sistema, turite paspausti rankenėlę ir pasukti prieš laikrodžio rodyklę.

Po uždegimo (su įmontuota automatine uždegimo sistema ar uždegus degtuku) turite palaukti maždaug 5-10 sekundžių, kad aktyvuotųsi dujų apsaugos sistema.
Nenaudokite el. uždegimo veikiančio nepertraukiamai daugiau nei 15 sek. Po 15 sek., jei degiklis neužsidega, nutraukite degimą ir, jei bandote uždegti orkaitę, atidarykite dureles bei palaukite mažiausiai 1 minutę prieš bandydami vėl.
Kaitintės naudojimas
Galingumas reguliuojamas sukanč rankenėlę pagal laikrodžio rodyklę iki reikiamo lygio padalos. Kai įsijiebia virš rankenėlės esanti kontrolinė lemputė, tai reiškia, kad kaitvietė veikia. Baigę gaminti, laivietės rankenėlę grąžinkite į padėtį

	LYGIS 2	LYGIS 2	LYGIS 3	LYGIS 4	LYGIS 5	LYGIS 6	
145 mm	95 W	155 W	250 W	400 W	650 W	1000 W	
180 mm	115 W	175 W	250 W	600 W	850 W	1500 W	
145 mm	135 W						
Rapid		165 W	250 W	500 W	750 W	1500 W	Priedas
180 mm	175 W						
Rapid		220 W	300 W	850 W	1150 W	2000 W	Priedas
	Pašildymas-žemoje gaminimo temperatūroje		Normali gaminimo temperatūra		Skrudinimas riebauose		

** Elektrinės kaitvietės turi įprastines 6 lygių rankenėles, tačiau būna ir kaitviečių su 7 lygių rankenėlėmis (kai kuriuose modeliuose)
Naudodamiesi pirmą kartą, kaitvietei leiskite padirbti 5 minutes ties padala 6. Tai leis sukietėti kaitvietės paviršaus dangai, kuri yra jautri karščiui. Naudokite prikaistuvus lygiu dugnu, visu plotu besiliečiančiu prie kaitvietės, nes taip maksimaliai išnaudojama kaitvietės šiluminė energija.
Orkaitės viršutinio ir apatinio degiklių principas yra analogiškas. Nusprendę, kuri degiklį naudosite, nuspauskite degiklio rankenėlę ir palaukite apytikriai 5-10 sek
Po to galėsite uždegti liepsną deguku. Taip pat būtina palaikyti nuspaustą rankenėlę 10-15 sek. užsidegus liepsnai, ir tik po to atleisti rankenėlę.
Neatlikus šios procedūros, jums teks darsyk uždegti liepsną. Užsidegę vieną ar abu orkaitės degiklius, po 3-4 min. galėsite uždaryti orkaitės dureles

ORKAITĖS NAUDOJIMAS

1. Orkaitę įjungus pirmą kartą, iš orkaitės ims skliti degėsių kvapas, atsiradantis kaistant kaitinimo elementams. Kad būtų galima atsikratyti šio kvapo, leiskite tuščiai orkaitėi padirbti 45-60 minutes 250 C temperatūroje.
2. Orkaitė įjungiama pasukant orkaitės jungiklio rankenėlę. Priešingu atveju orkaitė neveiks.
3. Patiekalų, kuriuos galima gaminti orkaitėje, gaminimo trukmės reikšmės bei termostato rankenėlės yra nurodytos lentelėje.
4. Lentelėje pateiktos reikšmės yra orientacinės ir gautos atliekant bandymus mūsų
5. laboratorijoje.
6. Jūs be abejo, galėsite rasti ir kitokių variantų, atitinkančių jūsų skonį, pritaikydami savo kulinarią patirtį.
7. Su specialiu priedu (kai kuriuose modeliuose), jūs galėte kepti viščiuką ant iešmo.
8. Gaminimo trukmė : Gaminimo rezultatai labai priklauso nuo įtampos elektros tinkle, maisto produktų kokybės, kiekio ir pradinės temperatūros.
9. Geriausi rezultatai gaunami kepanč tortą kepimo formoje.

**MAISTO GAMINIMO
LENTELĖ**

PATIEKALAS	TEMPERATŪRA	GROTELĮ PADĖTIS	GAMINIMO TRUKMĖ
TORTAS SU KREMU	150 - 170	2	30 - 35
PYRAGAIČIAI	200 - 220	2	35 - 45
BISKVITAS	160 - 170	3	20 - 25
SAUSAINIAI	160 - 170	3	20 - 35
PYRAGAS	160 - 180	2	25 - 35
PYNUTĖS	200 - 220	2	30 - 40
IDARYTI PYRAGAIČIAI	180 - 220	2	35 - 45
PIKANTIŠKI PYRAGAIČIAI	160 - 180	2	20 - 30
ĖRIUKO MĖSA	200 - 230	1	90-120
VERSIENA	200 - 230	1	90-120
AVIENA	210-230	1	90-120
VIŠČIUKAS (GABALIUKAIS)	210-230	1	75-100
ŽUVIS	190-210	2	40-50

Pastaba: lentelėje pateiktos reikšmės yra gautos mūsų laboratorijoje. Pritaikydami jūsų kulinariją patirtį, jūs galite rasti ir kitokių variantų. Prieš gamindami orkaitėje, ją pakaitinkite 5 – 10 min.

RANKENĖLIŲ APSAUGOS SKYDELIO NAUDOJIMAS (priedas)

Apsaugos skydelis skirtas apsaugoti valdymo skydelį ir rankenėles kai orkaitė veikia grilio režimu (P. 1)

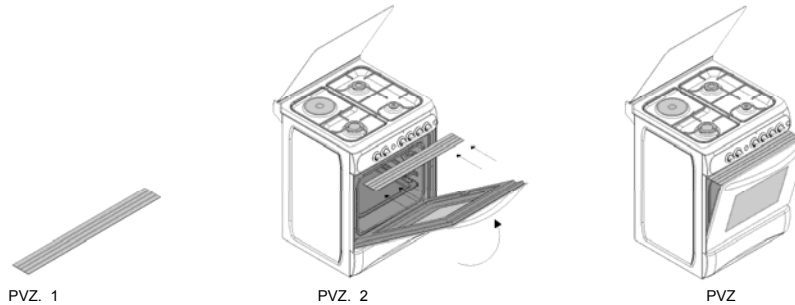
Kad karštis nesugadintų valdymo skydelio ir rankenėlių, kai orkaitė veikia grilio režimu naudokite apsaugos skydelį

Atidaryę orkaitės dureles su stiklu, įstatykite apsaugos skydelį po valdymo skydeliu (P. 2)

Apsaugos skydelis tarp orkaitės ir valdymo skydelio užfiksuojamas švelniai uždarančiomis durelėmis (P. 3)

Gaminant maistą griliu, labai svarbu laikyti orkaitės dureles šiek tiek praviras.

Apsaugos skydelis puikiai atlieka šią funkciją, taip pat apsaugodamas valdymo skydelį ir rankenėles.



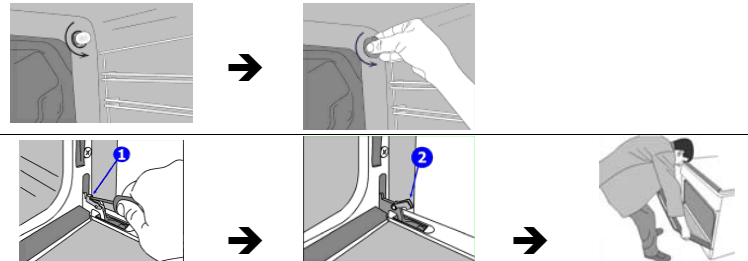
PVZ. 1

PVZ. 2

PVZ

PRIEŽIŪRA IR VALYMAS

1. Ištraukite viryklės elektros kabelio šakutę iš tinklo lizdo ir užsukite dujų čiaupą
2. Orkaitei veikiant ar iškart ją pasinaudojus, orkaitė būna stipriai įkaitusi. Jūs privalote neliesti kaitinimo elementų
3. Niekomet nevalykite vidinių paviršių, skydelio, dangčio, kepimo skardų ir kitų viryklės dalių aštriais instrumentais tokiais kaip, šveitimo šepečiu, gremžikliu ar peiliu. Nenaudokite abrazyvių, braižančių priemonių ir ploviklių.
4. Nuvalę vidinius orkaitės paviršius muiliniu skudurėliu, juos nuplaukite, o po to kruopščiai nusausinkite minkštu skudurėliu
5. Stiklinius paviršius valykite specialiai stiklams valyti skirta priemone.
6. Nevalykite viryklės garine valymo įranga.
7. Retkarčiais nuplaukite degiklių galvutes muiliniu vandeniu ir šepetėliu pravalykite dujų kanalus.
8. Prieš pakeldami viryklės dangtį, nuo jo nušluostykite išsiliejusį skystį. Taip pat, prieš nuleisdami dangtį, įsitinkinkite, kad viryklės darbinis paviršius yra švarus.
9. Valydami viryklę, niekuomet nenaudokite degių valiklių, kaip antai, rūgšties, skiediklio ir benzino.
10. Jokių viryklės detalių negalima plauti indų plovimo mašinoje
11. Norėdami nuvalyti orkaitės durelių stiklą: atsuktuvu nuimkite fiksuojančias plokšteles, prilaikančias vidinį durelių stiklą ir kruopščiai jį nuvalykite bei nuplaukite. Išdžiovinę, tinkamai įdėkite tarpiklį ir vėl įstatykite stiklą į vietą.



LV

Cienījamais Pircēj;

Mūsu mērķis ir piedāvāt Jums ražojumu, vislabāk atbilstošu Jūsu vajadzībām, kurš ir rūpīgi samontēts mūsu modernajā Rūpnīcā un ir atbilstošs visstingrākajiem kvalitātes standartiem.

Piezīme: Šī rokasgrāmata ir paredzēta dažādiem plīts modeļiem. Iespējams, ka daži šajā rokasgrāmatā minēti raksturojumi var tikt nerealizēti jūsu iekārtā.

Sai ierīcei ir jābūt instalētai saskaņā ar instrukciju. Ierīcei jāatrodas istabā ar ventilāciju. Izlasiet instrukciju pirms instalējat vai izmantojat ierīci.

SATURS

PLĪTS UZSTĀDĪŠANA
PLĪTS TEHNISKĀ INFORMĀCIJA
SVARĪGI BRĪDINĀJUMI
JA PLĪTS NEDARBOJAS
PLĪTS UN VADĪBAS PANEĻA APRAKSTS
PLĪTS LIETOŠANA
CEPEŠKRĀSNS LIETOŠANA
ROKTURĪŠU AIZSARDŽĪBAS PANEĻA LIETOŠANA
APKOPE UN TĪRĪŠANA

PLĪTS UZSTĀDĪŠANA

ELEKTRĪBAS PIESLĒGUMI UN DROŠĪBA

1. Jūsu iekārtā ir lietojams drošinātājs 16A (Viena fāze), vai 32 A (3 fāzes). Ja ir nepieciešams drošinātāju ierīkot, ieteicams griezties pie kvalificēta elektriķa
2. Jūsu plīts ir paredzēta pieslēgt 220-240V AC, 50-60 Hz (Viena fāze)... 230V/400V, 50 Hz (3 fāzes) elektriskajam tīklam.
3. Plīts ir jāpieslēdz iezemētam elektriskajam tīklam, kas ir ierīkots atbilstoši pastāvošiem elektrodrošības normatīviem. Gadījumā, ja vietā, kurā ir paredzēts uzstādīt iekārtu, nav ierīkots pareizi iezemēts elektrotīkls, nekavējoties griezties pie kvalificēta elektriķa. Ražotājs neuzņemas atbildību par audžumiem, kuri var rasties, ja plītiņa tiek pieslēgta neiezemētiem elektrotīkliem. Gadījumā, ja elektriskajam kabelim nav uzstādīta kontaktdakšīņa, elektrotīkla instalācijā jāiekārto daudzpolu slēdzis, ar kuru iespējams plītiņu pieslēgt elektrotīklam un atvienot no tā.
4. Gadījumā, ja plīts elektriskais kabelis bija sabojāts, lai izvairītos no bīstamības, elektriskā kabeļa nomainīšanu uzticiet pilnvarotiem apkalpošanas centra speciālistiem vai kvalificētam elektriķim.
5. Pasargājiet, ka elektriskais kabelis nepieskartos pie iekārtas karstām virsmām.

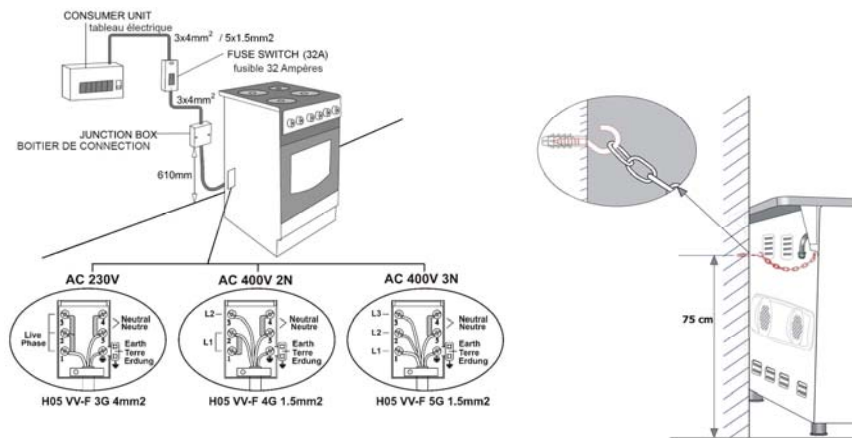
GĀZES PIESLĒGUMI UN DROŠĪBA

1. Uz šļūtenes uzlieciet skavu. Pasildiet šļūtenes galu karstā ūdenī un uzmaniet uz gāzes cauruli.
2. Hermētiskuma pārbaude: pārliecinieties, ka uz vadības panela izvietoti gāzes krāni ir aizvērti, bet gāzes balona krāns – atgriezts. Uz savienojumu vietas uzmērējiet nedaudz ziepju šķīduma.
3. Pārliecinieties, ka virtuvē ir laba ventilācija.
4. Iekārtu novietojiet sausā vietā.

VĒLREIZ PĀRBAUDIET GĀZES SAVIENOJUMUS.

Novietojusi plīti paredzētajā vietā, pārliecinieties, ka iekārta ir novietota stabili. Jā nepieciešams, tās līmeni noregulējiet pagriežot kājiņas

PĀRBAUDIET, KA PLĪTS GĀZES ŠĻŪTENE UN ELEKTRISKAIS KABELIS NEBŪTU NOVĪTOTTI KARSTAS VIETAS TUVUMĀ, ĪPAŠI PASARGĀJIET, KA NESASKARTOS AR PLĪTIŅAS AIZMUGURĒJO SIENIŅU. NEKUSTINIET PIE GĀZES CAURULES PIESLĒGTAS PLĪTS, TĀ KĀ SKAVA VAR ATLAISTIES UN TĀ REZULTĀTĀ VAR RASTIES GĀZES NOPLŪDE.





Pirms iekārtas iedarbināšanas

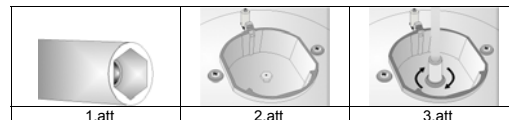
Pirms iekārtas iedarbināšanas uzmanīgi izlasiet lietošanas pamācības rokasgrāmatu. Šajā rokasgrāmatā Jums, kā iekārtas patērētājam, ir sniegta svarīga informācija, kā droši izmantot piltiņu, arī kā to uzraudzīt.

Šo rokasgrāmatu uzglabājiet redzamā vietā, lai lietošanas pamācības varētu izlasīt arī citas personas, kuras izmantos iekārtu.

EĢĻU SPRausLU PARAMETRI ATBILSTOŠI GĀZES VEIDAM			Sašķīdinātā gāze	Dabīgā gāze	Dabīgā gāze
			G 30-30	G 20-20	G 25-25
Wok deglis	Sprausla	mm	0.96	1.30	1.40
	Jauda	KW	3.60	3.35	3.66
Lielais deglis	Sprausla	mm	0.85	1.15	1.20
	Jauda	KW	3.00	2.77	3.00
Vidējais deglis	Sprausla	mm	0.65	0.97	0.95
	Jauda	KW	1.78	1.78	1.61
Mazais deglis	Sprausla	mm	0.50	0.72	0.70
	Jauda	KW	0.88	0.99	0.88
Apakšējais cepeškrāsns degļis	Sprausla	mm	0.70	0.97	0.95
	Jauda	KW	2.16 / 2.22	1.83 / 2.00	1.72 / 1.70
Grīls deglis	Sprausla	mm	0.60 / 0.65	0.95	0.92 / 0.95
	Jauda	KW	2.22 / 1.72	1.78 / 1.85	1.50 / 1.60

Uzgaļa maiņa:

1. noņemot un piemontējot uzgali, izmantojiet skrūvgriezi ar speciālu galviņu (1. att.).
2. Ar speciālu skrūvgriezi noņemiet uzgali no degļa (2.att.) un uzmontējiet jauno uzgali (3.att.).



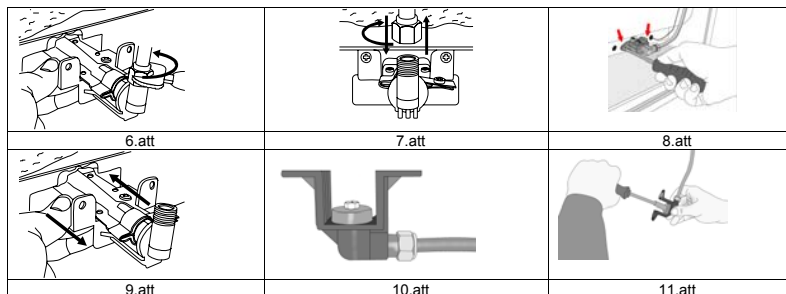
Mazas liesmas noregulēšana

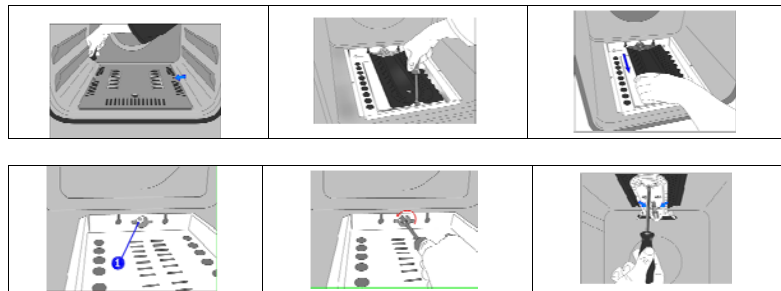
Lai plīts tiktu piemērota cita veida gāzes izmantošanai, arī tai gadījumā, ja tika nomainīti gāzes krāni, Jums ir jāveic mazas liesmas noregulēšana. Ar mazu skrūvgriezi (pagriešanas reižu skaits pēc vajadzības) pagriežiet skrūves, kuras atrodas gāzes krānu kārtiņos

	Sašķīdināto gāzi mainot pret dabīgo gāzi	Dabīgo gāzi mainot pret sašķīdināto gāzi
Lielais deglis	3 reizes pret pulksteņa rādītāja kustības virziena	3 reizes pulksteņa rādītāja kustības virzienā
Vidējais deglis	2,5 reizes pret pulksteņa rādītāja kustības virziena	2,5 reizes pulksteņa rādītāja kustības virzienā
Mazais deglis	2 reizes pret pulksteņa rādītāja kustības virziena	2 reizes pulksteņa rādītāja kustības virzienā
4.att 5.att		

Krāsns degļi:

ar skrūvgriezi noņemiet skrūvi no uzgaļa pamatnes un atslēdziet šļūteni (kā parādīts 4. att. un 5. att.).
Noņemiet uzgaļa pamatni un degli, kā parādīts 6. att. Noņemiet uzgali un mainiet to (sk. 7. att.) Tad atvērumā iemontējiet uzgaļa pamatni un degli, pieskrūvējiet ar skrūvēm.





SVARĪGI BRĪDINĀJUMI

1. Uzmanīgi izlasiet šo lietošanas pamācību.
2. Plīts – pieslēgta saskaņā ar instrukciju un informatīvās birkas prasībām, kura atrodas uz sadzīves tehnikas aizmugurējās malas. Pēc informācijas uz birkas Jūs varat noteikt pie kāda gāzes tipa ir pieslēgta Jūsu plīts (LGP – propāna gāze vai NG dabasgāze).
3. Iekārtas elektriskā kabeļa kontaktdakšiņa jāpieslēdz iezeminātai elektrotīkla ligzdai. Gadījumā, ja plīts tiks pieslēgta neiezeminātai elektrotīkla ligzdai, mūsu kompānija neuzņemas atbildību par zaudējumiem, kuri var rasties tā rezultātā.
4. Plīts gāzes šļūtene un elektriskais kabelis ir jānovieto tālāk no karstām virsmām, arī ir jāpasargā, ka tie nepieskartos pie iekārtas. Šīs detaļas ir jānovieto tālāk no asiem priekšmetiem un karstām virsmām.
5. Ja elektriskais kabelis tika sabojāts, tas nekavējoties ir jānomaina ar mūsu apkalpošanas centra speciālistu palīdzību.
6. Pēc pārtrauktas elektroenerģijas atjaunošanas ir jāatjauno arī taimeris. Pretējā gadījumā plīts nedarbosies.
7. Pirms cepeškrāsns apgaismošanas spuldzītes nomainīšanas, atvienojiet iekārtu no elektrotīkla, izraujot kontaktdakšiņu no rozetes.
8. ja izmantojama dabīga gāze. . Pārliecinaties, ka plīts ir uzstādīta pareizajā vietā atbilstoši instrukcijas prasībām (piemēram, gāzes dīzēm jāatbilst gāzes tipam un gāzes spiedienam)
9. Plīts jāpieslēdz gāzes balonam pēc iespējas visīsākā laika brīdī. Ir jāizvairās no jebkādas gāzes noplūdes. Min. 40 cm Max. 125 cm
10. Pārbaudot gāzes noplūdi nedrīkst lietot atklātu liesmu, tādu kā šķiltavas, sērkokļi vai degoša cigarete.
11. Plīts iedarbināšanas laikā telpās palielinās mitruma un siltuma koncentrācija. Nepieciešams nodrošināt virtuvi ar labu ventilāciju. Rekomendējam iekārtot dabīgas ventilācijas vadu.
12. Plīts iedarbināšanas laikā iedarbinātās virsmas stipri sakārst, pasargājiet, ka pie iedarbinātās iekārtas nepieklūtu bērni.
13. UZMANĪBU! Nepieskarieties ar kailām rokām pie karstām plīts daļām, nelaujiet bērniem spēlēt ierīces tuvumā.
14. Pirms iekārtas iedarbināšanas, paraujiet no tās tālāk aizkarus, papīrus un citus viegli uzliesmojošus priekšmetus. Neglabājiet viegli uzliesmojošus vai ugunsnedrošus priekšmetus cepeškrāsnī.
15. Gāzes krāniem ir ierīkoti slēdži. Pirms ir jānospiež gāzes krāna rokturītis, un tad tas ir jāpagriež.
16. Ja plīts tiks pieslēgta elektrotīklam stacionāri, tās atslēgšanai no elektrotīkla jāiekārto daudzpolu slēdzis, kurš atbilst pastāvošo elektrodrošības normatīvo aktu prasībām.
17. Daži modeļi netiek apgādāti ar tīkla vadu un kontaktdakšu. Šajā gadījumā pieslēgumam izmantojiet lokanu kabeli ar parametriem :
18. Viena fāze - H05 VV-F 3 G 4 mm², 3 fāzes - H05 VV-F 5 G 1.5 mm²

JA JŪSU PLĪTĪŅA NEDARBOJAS

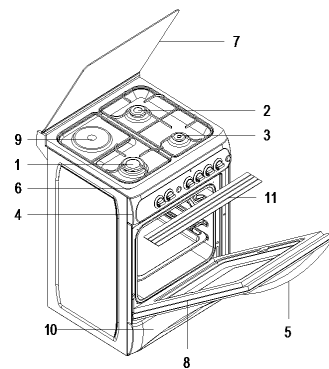
1. Pārbaudiet gāzes ventili.
2. Pārbaudiet, vai gāzes šļūtene nav saliekta.
3. Pārbaudiet savienojumu starp plīts un šļūtenes.
4. Pārbaudiet gāzes spiedienu.
5. Pārbaudiet, vai labi ir aizgriezts gāzes ventilis.
6. Mēs rekomendējam ventili mainīt ik 2 gadi.
7. Pārbaudiet savienojumu starp kontaktdakšiņas un elektrotīkla ligzdas.
8. Pārbaudiet elektrības strāvu.
9. Pārbaudiet drošinātāju.
10. Pārbaudiet elektrisko kabeli.
11. Ja jums nav iespējas noteikt problēmas cēloni, griezties pie apkalpošanas centra speciālistiem.

PLĪTS UN VADĪBAS PANEĻA APRAKSTS

	ROTĀJOŠĀ IESMA TAUSTIŅŠ		DARBOJAS TIKAI VENTILATORS
	DARBOJAS APAKŠĒJAIS/AUGŠĒJAIS SILDĪŠANAS ELEMENTI		DARBOJAS TURBO SILDĪŠANAS ELEMENTS UN VENTILATORS
	LUKTURIS		DARBOJAS APAKŠĒJAIS/AUGŠĒJAIS SILDĪŠANAS ELEMENTI UN VENTILATORS <i>DARBOJAS GRIĻA SILDĪŠANAS ELEMENTS VENTILATORS</i>
	DARBOJAS APAKŠĒJAIS SILDĪŠANAS ELEMENTS UN VENTILATORS		DARBOJAS GRIĻA SILDĪŠANAS ELEMENTS
	<i>DARBOJAS GRIĻA SILDĪŠANAS ELEMENTS+ ROTĀJOŠĀ IESMA TAUSTIŅŠ</i>		DARBOJAS AUGŠĒJAIS SILDĪŠANAS ELEMENTS
	<i>DARBOJAS GRIĻA SILDĪŠANAS ELEMENTS+ LUKTURIS</i>		DARBOJAS APAKŠĒJAIS SILDĪŠANAS ELEMENTS
	TAIMER		AIZDEDES TAUSTIŅŠ
	ATGRIEZTS		

Termostata rokturītis: lai cepeškrāsns tiktu iedarbināta, termostats jānostāda nepieciešamās temperatūras režīmā (no 50° C līdz 280° C)

PLĪTĪNAS UN VADĪBAS PANEĻA APRAKSTS



1. Lielais deglis
2. Vidējais deglis
3. Mazais deglis
4. Vadības panelis
5. Durtnu rokturis
6. Darba zonas virsma
7. Virsējais vāks
8. Cepeškrāsns durtnas
9. Sildīšanas elements (pēc izvēles)
10. Apakšējā atvilkne
11. Rokturīšu aizsardzības panelis (pēc izvēles)

PLĪTĪNAS LIETOŠANA

Gāzes degļu lietošana

Lai siltumenerģija būtu izmantota efektīvi, lietojiet traukus ar līdzenu dibenu, bet trauku diametrs nedrīkst pārsniegt izmērus, kas ir norādīti zemāk.

Gāzes degļu krāniem ir ierīkots speciāls aizsardzības mehānisms. Lai iedegtu degli:

Lielais deglis	24 - 28 cm
Vidējais deglis	18 - 22 cm
Papildus deglis	12 - 18 cm

Izslēgts	Maksimāla jauda	Dalēja jauda

1. Vienmēr nospiediet rokturīti un pagrieziet to pret pulksteņa rādītāja kustības virziena (pa kreisi) līdz liesmas simbolam. Šķītavām ir jādarbojas, un jāiededzas tikai deglim, kurš ir jūsu vadībā.

Paturiet nospieduši rokturīti, līdz liesma iedegsies (tikai atsevišķiem modeļiem).

2. Nospiediet šķītavu pogu, nospiežot un pagriežot degļa rokturīti pret pulksteņa rādītāja kustības virziena (pa kreisi) Atsevišķiem modeļiem degļi ir aprīkoti ar Gāzes Aizsardzības Sistēmu, ja plīts liesma nejauši pazūd, ventilis automātiski pārtrauc gāzes padevi (Izvēle). Lai degļi tiktu vadāmi ar aizsardzības sistēmu, jums ir jānospiež rokturītis un jāpagriež pret pulksteņa rādītāja kustības virziena. Pēc iedegšanas (ar ierīkoto automātisko aizdedzes sistēmu vai ar sērskociņu) nepieciešams uzgaidīt apmēram 5-10 sekundes, lai gāzes aizsardzības sistēma aktivizētos.

Ja 15 sekunžu laikā jebkura cēloņa dēļ neizdodas aizdedzināt gāzes degli, aiztaisiet gāzes kontroles vārstuli un pagaidiet minimums vienu minūti pirms nākamā mēģinājuma, ja jūs mēģināt aizdedzināt cepeškrāni tad atveriet durvis un pagaidiet minimums vienu minūti pirms jauna mēģinājuma.

Karsēšanas zonas lietošana

	1.LĪMENIS	2.LĪMENIS	3.LĪMENIS	4.LĪMENIS	5.LĪMENIS	6.LĪMENIS	
145 mm	95 W	155 W	250 W	400 W	650 W	1000 W	
180 mm	115 W	175 W	250 W	600 W	850 W	1500 W	
145 mm Rapid	135 W	165 W	250 W	500 W	750 W	1500 W	Piederums
180 mm Rapid	175 W	220 W	300 W	850 W	1150 W	2000 W	Piederums
	Karsēšana - zemā gatavošanas temperatūrā		Normāla gatavošanas temperatūra			Graudzēšana taukos	

Liesmas jauda regulējama pagriežot rokturīti pulksteņa rādītāja kustības virzienā līdz nepieciešama līmeņa iedaļai. Ka iedegas rokturīša augšā esošā kontroles lampiņa, tas nozīmē, ka karsēšanas zona darbojas. Pabeiguši gatavot ēdienu, karsēšanas zonas rokturīti pārvirziet simbola stāvoklī. Elektriskās karsēšanas zonām ir standarta 6 līmeņu rokturīši, taču ir plīts aprīkotas arī ar 7 līmeņu rokturīšiem (tikai atsevišķiem modeļiem). Lietojot karsēšanas zonu pirmo reizi, ieslēdziet un paturiet to 6.pozīcijā 5 minūtes. Rezultātā virsma kļūst izturīgāka. Lietojiet traukus ar gludu dibenu, kurš labi pielāgojas karsēšanas virsmai, kas nodrošina enerģijas lietošanas produktivitāti (Tad liesmu varēsiet aizdegt ar sērskociņu. Arī pēc liesmas aizdegš80 anās nospiesto rokturīti nepieciešams paturēt 10-15 sek., un tikai tad rokturīti palaidiet. Gadījumā, ja neveiksiet šo procedūru, jums liesmu vajadzēs aizdegt atkārtoti.

CEPEŠKRĀSNS LIETOŠANA

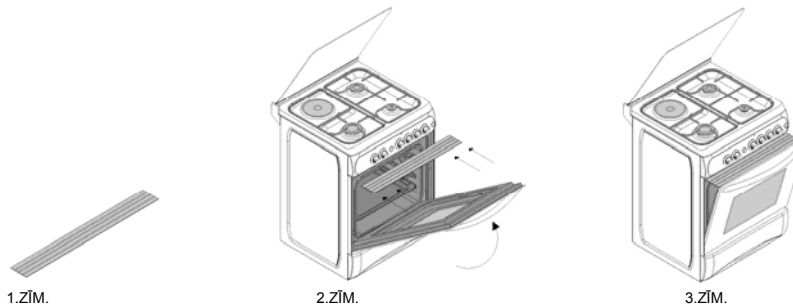
1. Pirmās lietošanas laikā cepeškrāsns var izdalīt nepatīkamu smaku, kuru izraisa sākuši karst sildīšanas elementi. Lai likvidētu šo smaku, iedarbiniet cepeškrāsnī tukšgaitā 45-60 minūtes 250°C temperatūrā.
2. Cepeškrāsns tiks ieslēgta, ja pagriežsiet cepeškrāsns ieslēgšanas rokturīti. Pretējā gadījumā cepeškrāsns nedarbosies.
3. Gatavojamo cepeškrāsnī ēdienu saraksts, gatavošanas laika nozīmes un termostata rokturīši ir norādīti tabulā.
4. Tabulā norādītās nozīmes ir aptuvenas, un tās ir iegūtas veicot pārbaudes mūsu laboratorijā
5. Jums, bez šaubām, piemērojot savu kulinārijas pieredzi, ir iespējams atrast arī citādus variantus, kas atbilst jūsu individuālai garšas sajūtai.
6. Izmantojot speciālu piederumu (tikai atsevišķiem modeļiem), jums ir iespēja cāli cept uz iesma.
7. Gatavošanas laiks: Pārtikas izstrādājumu gatavošanas rezultāti ir atkarīgi no elektrotīkla strāvas, pārtikas produktu kvalitātes, daudzuma un sākotnējās temperatūras.
8. Vislabākie rezultāti tiks sasniegti torti cepot tortes cepšanas paplātē.
9. Aizdeguši vienu vai abus cepeškrāsns degļus, pēc 3-4 min. varēsiet cepeškrāsns durtiņas aizvērt

ĒDIENU GATAVOŠANAS TABULA

IZSTRĀDĀJUMS	TEMPERATŪRA	RESTĪŠU LĪMENIS	GATAVOŠANAS LAIKS
TORTE AR KRĒMU	150 - 170	2	30 - 35
SMALKMAIZĪTES	200 - 220	2	35 - 45
BISKVĪTS	160 - 170	3	20 - 25
CEPUMI	160 - 170	3	20 - 35
PĪRĀGS	160 - 180	2	25 - 35
PĪTA BALTMAIZE	200 - 220	2	30 - 40
PĪRĀDZIŅI AR PILDĪJUMU	180 - 220	2	35 - 45
PIKANTI PĪRĀDZIŅI	160 - 180	2	20 - 30
JĒRA GAĻA	200 - 230	1	90-120
TEĻA GAĻA	200 - 230	1	90-120
AITAS GAĻA	210-230	1	90-120
CĀĻĪTIS (SASMALCINĀTS)	210-230	1	75-100
ZĪVIS	190-210	2	40-50
Piezīme: tabulā sniegtās nozīmes ir iegūtas mūsu laboratorijā. Piemērojot savu kulinārijas pieredzi, jūs varat atrast arī citus variantus. Pirms ēdienu gatavošanas cepeškrāsnī, to iepriekš iesildiet 5 – 10 min.			

ROKTURIŠU AIZSARDZĪBAS PANEĻA LIETOŠANA (pēc izvēles)

1. Aizsardzības panelis ir piemērots vadības paneļa un rokturišu pasargāšanai laikā, ka cepeškrāsns darbojas grīļa režīmā (1.ZĪM.)
2. Lai karstums nesabojātu vadības paneli un rokturišus, ka cepeškrāsns darbojas grīļa režīmā, lietojiet aizsardzības paneli.
3. Atveriet cepeškrāsns durtiņas ar stiklu, ievietojiet aizsardzības paneli zem vadības paneļa (2.ZĪM.)
4. Aizsardzības paneli starp cepeškrāsns un vadības paneļa nokļūst viegli piespiežot durtiņas (3.ZĪM.)
5. Ļoti svarīgi ir cepeškrāsns durtiņas atstāt mazliet atvērtas, ja ēdienu gatavojiet ar grīli.
6. Šo funkciju labi izpilda aizsardzības panelis, tas pasargā arī vadības paneli un rokturišus.



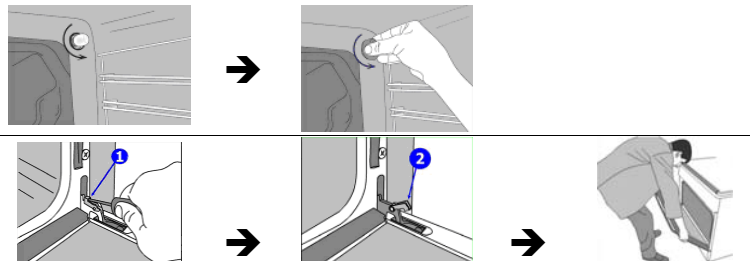
1.ZĪM.

2.ZĪM.

3.ZĪM.

APKOPE UN TĪRĪŠANA

1. Plīts elektriskā kabeļa kontaktdakšiņu atvienojiet no elektrotīkla ligzdas un aizgrieziet gāzes krānu.
2. Cepeškrāsns, tās iedarbināšanas laikā vai uzreiz pēc tās izmantošanas, ir ļoti karsta. Jums ir aizliegts pieskarties pie sildīšanas elementiem.
3. Aizliegts iekārtas iekšējās virsmas, paneļa, vāka, cepšanas pannu un citu plītiņas daļu tīrīšanai izmantot asus instrumentus, tādus kā - spodrināšanas suku, skrāpjus vai nažus. Nelietojiet abrazīvus, skrāpējošos tīrīšanas un mazgāšanas līdzekļus.
4. Plīts iekšējās virsmas notīriet ar ziepjainu lupatiņu, nomazgājiet, bet tad rūpīgi nosausiniet ar mīkstu audumu.
5. Stikla virsmas tīrīšanai lietojiet speciāli tam paredzētu tīrīšanas līdzekli.
6. Netīriet plītiņu ar karsta tvaika tīrīšanas iekārtu.
7. Reizēm degļu galviņas nomazgājiet ar ziepjūdeni un, izmantojot suku, iztīriet gāzes kanālus.
8. Pirms plītiņas vāka pacelšanas, noslauciet šķidrumu, kas ir nokļuvis uz vāka. Arī novietojot vāku atpakaļ, pārliecinieties, ka plīts darba virsma ir tīra.
9. Tīrot plītiņu aizliegts lietot viegli degošus tīrīšanas līdzekļus, tādus kā – skābe, šķīdinātāji un benzīns.
10. Plītiņas detaļas nav piemērotas mazgāšanai trauku mazgāšanas mašīnā.
11. Lai notīrītu cepeškrāsns durtiņu stiklu, ar skrūvgriezi noņemiet fiksācijas plāksnītes, kuras pietur durtiņu iekšpusē stiklu, un rūpīgi to notīriet un nomazgājiet. Nosausinājuši pareizi ievietojiet starpliku un ielieciet stiklu savā vietā.



EST

Kallis kasutaja; Palume Teid lugeda käesolev kasutusjuhend hoolikalt läbi ja hoida hilisemaks vajaduseks.

Pane tähele: Antud kasutusjuhend on mõeldud enam kui ühele mudelile. Mõned käesolevas juhendis kirjeldatud omadused ei pruugi teie seadmel olemas olla.

Antud seade peab olema paigaldatud kooskõlas kehtivate eeskirjadega. Seadet võib kasutada ainult hästi ventileeritud ruumis. Lugege kasutamisyjuhend enne antud seadme paigaldamist või kasutamist läbi.

SISUKORD

AHJU PAIGALDAMINE
AHJU TEHNILISED NÄITAJAD
HOIATUSED
KUI TEIE AHI EI TÖÖTA
AHJU NING JUHTPANEELIDE KIRJELDUS
PLIIDI KASUTAMINE
AHJU KASUTAMINE
NUPPUDE KAITSEKATTE KASUTAMINE
HOOLDUS ja PUHASTAMINE

AHJU PAIGALDAMINE ELEKTRIÜHENDUSED NING OHUTUSNÕUDED

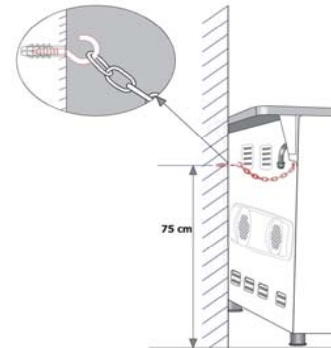
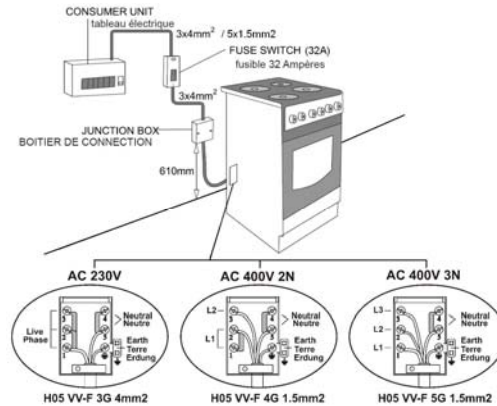
1. Olenevalt ahju võimsusest on vaja kas 16 või 32 A kaitset. Elektritööd peavad olema teostatud kvalifitseeritud elektrikri poolt.
2. Ahi on seadistatud töötama 220-240V AC, 50-60 Hz. (1 faasi) 230V/400V, 50Hz (3 faasi) vooluvarustusega. Kui teie majapidamise vooluvarustus on erinev võtke ühendust teeninduskeskusega.
3. Ahju võib ühendada ainult vastavalt kehtivatele eeskirjadele paigaldatud maandatud seinakontaktidesse. Kui ahju paigaldamiskohas ei ole korralikult maandatud pistikupesa võtke ühendust kvalifitseeritud elektrikuga. Seadme valmistaja ei ole vastutav maanduseta seinakontakti ühendamisest tingitud kahjude eest. Kui olenevat seadme tüübist on voolukaabli otsad lahtised tuleb voolujuhtmele paigaldada sobiv ahelakatkestaja, mille abil on võimalik seade vooluvõrgust täielikult eraldada.
4. Seadme voolujuhtme vigastumisel peavad võimalike ohtude vältimiseks selle välja vahetama kas volitatud teenindusettevõtte või kvalifitseeritud elektrikud.
5. Voolujuhtmed ei tohi puutuda vastu seadme kuumasid detaile.

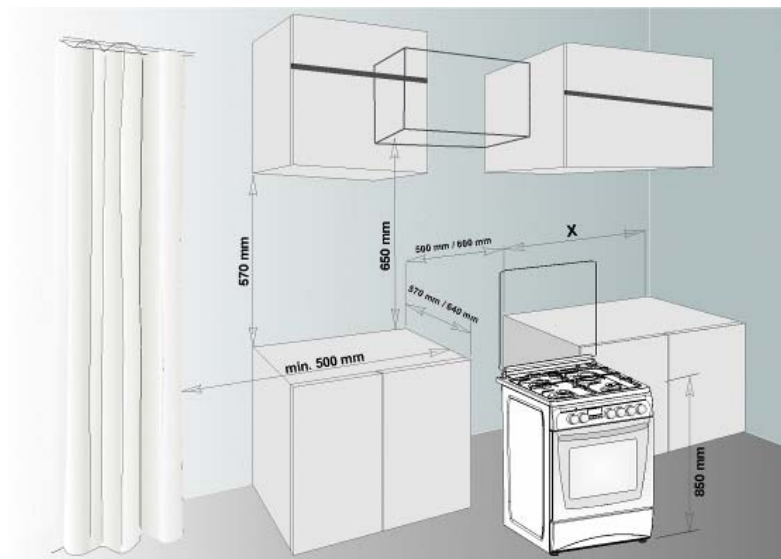
GAASI ÜHENDUSED NING OHUTUS

1. Kinnitage klamber voolikule. Lükake voolikut kuni toru otsani.
2. Tihenduse kontrollimiseks jälgige, et juhtpaneeli nupud oleksid kinni keeratud, kuid gaasisilinder avatud. Pange ühendusele seebivett. Lekke korral hakkab seebivesi mullitama.
3. Ahi peab olema paigaldatud tasasele pinnale hästi ventileeritud ruumi.
4. Kasutage ahju kuivas keskkonnas.

GAASIÜHENDUSE KONTROLLIMINE

Ahju tema lõpliku asukohta paigaldamisel jälgige, et ta oleks loodis. Ahju kõrgust saate muuta seadme jalgade Kõrgust reguleerides. Ahju gaasivoolik ning voolujuhe ei tohi minna läbi kõrge temperatuuriga piirkondade eriti just mööda ahju tagumist külge. Ärge liigutage juba paigaldatud ahju kuna liigutamine võib vooliku ühendust nõrgendada ning tekitada gaasilekke.





AHJU TEHNILISED NÄITAJAD

SPETSIFIKATSIOON	50 x 55	50 x 60	60 x 58	60 x 60
VÄLIMINE LAIUS	500 mm	500 mm	600 mm	600 mm
VÄLIMINE SÜGAVUS	565 mm	635 mm	580 mm	635 mm
VÄLIMINE KÕRGUS	855 mm	855 mm	855 mm	855 mm
SISELINE LAIUS	365 mm	365 mm	465 mm	465 mm
SISELINE SÜGAVUS	410 mm	410 mm	410 mm	410 mm
SISELINE KÕRGUS	355 mm	355 mm	355 mm	355 mm
LAMBI VÕIMSUS *	15 W			
TERMOSTAAT	50 – 280 °C			
ALUMINE KÜTTEELEMENT	1000 W	1000 W	1200 W	1200 W
ÜLEMINE KÜTTEELEMENT	800 W	800 W	1000 W	1000 W
TURBOKÜTTELEMENT *	----	1800 W	2200 W	2200 W
GRILLKÜTTELEMENT *	1500 W	1500 W	2000 W	2000 W
TOITEPINGE	220-240 V AC, 50-60 Hz (or 230V/400V AC, 50 - 60 Hz. 3 faasi)			
PLIIDIPLAAT 145 mm*	1000 W			
PLIIDIPLAAT 180 mm*	1500 W			
PLIIDIPLAAT rapid145 mm*	1500 W			
PLIIDIPLAAT rapid180 mm*	2000 W			

Enne seadme ühenduste tegemist

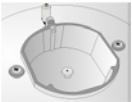
Enne seadet kasutama hakkamist lugege seadme kasutusjuhend hoolikalt läbi. Kasutamisujuhend sisaldab olulist informatsiooni teie ja teie klientide ohutuse kohta ning kirjeldab, kuidas seadet kasutada ning ise hooldustöid teostada. Hoidke kasutamisujuhend kindlas kohas alles ning andke seadme võimalikule järgmisele kasutajale edasi. Süttimisleegi ventiili reguleerimine: Ahju reguleerimiseks vastavalt gaasitüübile reguleerige väikese leegi suurst keerates selleks väikese kruvikeerajaga nagu all kirjeldatud ning vahetage samuti düüsid välja.

PÕLETI DÜÜSI ANDMED VASTAVALT GAASI TÜÜBILE			LPG	Maagaas	Maagaas
			G 30-30	G 20-20	G 25-25
Wok põleti	Düüs	mm	0.96	1.30	1.40
	Võimsus	KW	3.60	3.35	3.66
Suur põleti	Düüs	mm	0.85	1.15	1.20
	Võimsus	KW	3.00	2.77	3.00
Keskmine põleti	Düüs	mm	0.65	0.97	0.95
	Võimsus	KW	1.78	1.78	1.61
Väike põleti	Düüs	mm	0.50	0.72	0.70
	Võimsus	KW	0.88	0.99	0.88
Alumine põleti	Düüs	mm	0.70	0.97	0.95
	Võimsus	KW	2.16 / 2.22	1.83 / 2.00	1.72 / 1.70
Grill põleti	Düüs	mm	0.60 / 0.65	0.95	0.92 / 0.95
	Võimsus	KW	2.22 / 1.72	1.78 / 1.85	1.50 / 1.60

1. Düüsi vahetamise kord: Kasutage spetsiaalset võtit, mis on mõeldud düüsi eemaldamiseks ja paigaldamiseks nagu pildil-1



Pilt-1



Pilt-2



Pilt-3

2. Eemaldage düüs (pilt-2) põletist spetsiaalse võtmega ja paigaldage uus düüs (pilt-3)

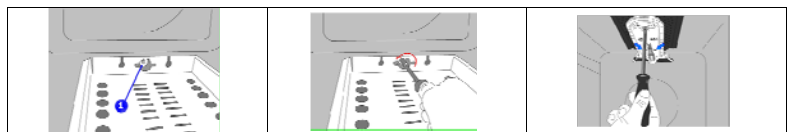
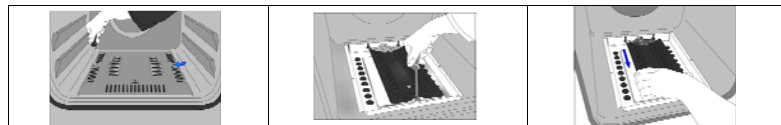
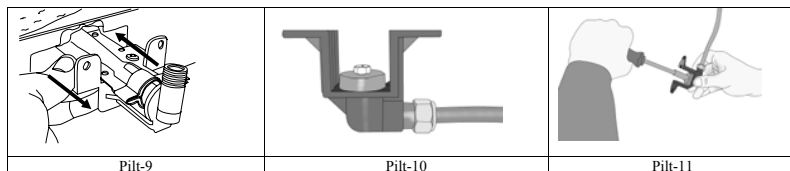
	LPG-lt maagaasile	Maagaasilt LPG-le
Suur põleti	3 pööret vastupäeva	3 pööret päripäeva
Kesk. põleti	2,5 pööret vastupäeva	2,5 pööret päripäeva
Väike põleti	2 pööret vastupäeva	2 pööret päripäeva
Pilt-4 Pilt-5		

Ahju põleti:

Keerake lahti mutter kehast ja eemaldage gaasitoru pliidist (Pilt-6 ja Pilt-7)

Eemaldage põletikeha ja põleti oma pesast (Pilt-8/9) ja eemaldage põleti oma kehast (pilt-10/11) ja vahetage detail. Seejarel paigaldage põletikeha ja põleti oma pesasse tagasi.

Pilt-6	Pilt-7	Pilt-8
---------------	---------------	---------------



HOIATUSED

1. Pöörake tähelepanu tervisekaitse-ja ohutusnõuetele.
2. Ahi on seadistatud kooskõlas tingimustele, mis on näidatud spetsifikatsiooni tabelis, mis on kinnitatud ahju tagapoolel. Selle kleebise pealt saate vaadata millisele gaasi tüübile (LPG või NG) see kodumasin on seadistatud.
3. Kui vooluvarustuse kaitsme suurus on väiksem kui 16 või 32 A laske kvalifitseeritud elektrikul paigaldada õige kaitse.
4. Kuna pliidi pistikul on maandussüsteem, peab ka pistikupesa olema maandatud. Maanduse puudumise korral ei ole valmistaja vastutav tekkida võivate kahjustuste eest.
5. Hoidke gaasivoolik ning voolukaabel eemal kuumadest piirkondadest, ärge laske neil pliidiga kokku puutuda. Hoidke nad eemal teravatest servadest ning kuumadest pindadest.
6. Voolujuhtme vigastamisel tuleb see ohtude vältimiseks lasta teenindusettevõttel või kvalifitseeritud elektrikult koheselt välja vahetada.
7. Ahi tuleb enne lambi pirni välja vahetamist vooluvõrgust välja tõmmata.
8. Voolukatkestuse korral tuleb taimer uuesti seadistada. Vastasel juhul ei hakka ahi tööle (digitaimeriga).
9. Olenevalt asukoha maast võib gaasi väljundsurve olla erinev. Palun, olge kindel, et ahi on korrektselt seadistatud kohalike tingimuste jaoks (näiteks, pihusti peab olema sobilik kohaliku gaasi tüübi ja surve jaoks).
10. Ühendage ahi LPG pesasse lühimat võimalikku teed pidi ilma lekete tekkimiseta. Min. 40 cm Max. 125 cm
11. Gaasilekete kontrollimiseks ärge kasutage lahtist leeki nagu näiteks tulemasin, tikke vms.
12. Seadme kasutamine tekitab niiskust ja kuumust ruumis, kuhu ahi on paigaldatud; tagage kõõgis piisav ventilatsioon. Hooldage seadme ventilatsiooniavasid korralikult.
13. TÄHELEPANU! Ärge puudutage kuumasid osasid kätega ning jälgige oma lapsi!
14. Kui ahi on kuum, ärge mingil juhul katsuge ahju klaasi palja käega.
15. Enne ahju kasutama hakkamist veenduge, et kardinad, paber ning teised kergesti süttivad asjad on ahjust eemal. Ärge hoidke kergesti süttivaid esemeid seadme peal.
16. Gaasiteibid on kinnitatud lukkude abil. Ärge pöörake neid ilma nupule vajutamiseta.
17. Vooluvõrgust täielikult lahti ühendamiseks peab voolujuhtmele olema paigaldatud multipolaarne ahelakatkestaja vastavalt kehtivatele eeskirjadele.
18. Mõned mudelid ei sisalda juheta pistikut komplektis. Sel juhul palun kasutage painduvat kaablit, mis on sobilik ühefaasilisse võrku ühendamiseks: H05 VV-F 3 G 4 mm² või 3 faasi jaoks: H05 VV-F 5 G 1.5 mm²

KUI TEIE AHI EI TÖÖTA

1. Kontrollige gaasi peakraani.
2. Gaasivoolik on purunenud või paindes.
3. Kontrollige gaasivooliku ühendust ahjuga.
4. Kontrollige gaasivoolu.
5. Kontrollige, kas gaasikraan on ahju jaoks sobiv.
6. Soovitame iga kahe aasta järel gaasikraani kontrollida.
7. Kontrollige, et pistik oleks korralikult seinakontaktiga ühendatud.
8. Kontrollige, kas vooluvõrk on töökorras.
9. Kontrollige kaitset.
10. Kontrollige, et voolujuhe ei oleks vigastatud. Kui teil ei õnnestu probleemi oma jõududega kõrvaldada võtke ühendust valmistaja hooldusfirmaga või kvalifitseeritud elektrikuga

AHJU ja JUHTPANEELIDE KIRJELDUS

	pöördvarras (kana grillimine)		ainult ventilaatori kasutamine
	Alumise/ülemise kütteelemendi kasutamine latern		turbo kütteelemendi ning ventilaatori kasutamine
	alumise kütteelemendi ning ventilaatori kasutamine		Alumise/ülemise kütteelemendi ning ventilaatori kasutamine
	ülemine põleti töö õtab+ pöördvarras		ülemine põleti töö õtab+ ainult ventilaatori kasutamine
	ülemine põleti töö õtab+ latern		ülemine põleti töö õtab+
	taimer		ülemise kütteelemendi kasutamine
	leek		alumise kütteelemendi kasutamine
			süütaja

	TASE 1	TASE 2	TASE 3	TASE 4	TASE 5	TASE 6	
145 mm	95 W	155 W	250 W	400 W	650 W	1000 W	
180 mm	115 W	175 W	250 W	600 W	750 W	1500 W	
145 mm	135 W						
Rapid	W	165 W	250 W	500 W	750 W	1500 W	Lisa
180 mm	175 W						
Rapid	W	220 W	300 W	850 W	1150 W	2000 W	Lisa



AHJU KASUTAMINE

Ahju esimest korda kasutades eraldub kuumutuselementidelt spetsiifilist lõhna. Lõhna eemaldamiseks laske ahjul 45 minutit tühjalt 250°C juures töötada. Ahjus toidu valmistamiseks peab ahju pöördlüliti olema pööratud asendis. Vastasel juhul ei hakka ahi tööle. Erinevad valmistatavad toidud, valmistamisajad ning termostaadi asendid on ära toodud toiduvalmistamistabelis.

Toiduvalmistamistabelis toodud väärtused on näitlikud, mis on saadud meie laborites läbi viidud testide tulemusena.

Kindlasti leiate te oma maitsele ning toiduvalmistamise harjumustele sobivad maitsekombinatsioonid. Kana valmistamisel saate te lisatarvikute abil kana ringi pöörata (lisavõimalus). Valmistamise ajad: tulemused võivad sõltuda olenevalt elektripingest, toiduainete erinevatest omadustest, kogusest ning temperatuurist. Ahjus toidu valmistamise ajal tuleb ahju uks üldiselt suletuna hoida. Vastasel juhul muutub kuumus ahjus ebaühtlaseks ning valmistamise tulemused võivad tulla erinevad. Paremaid tulemusi annab küpsetusvormide kasutamine.

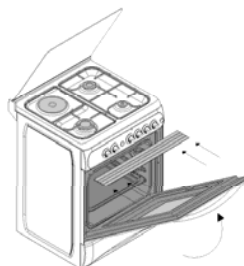
Toit	Temperatuur	Resti asend	Valmistamisaeg (min)
Kreemikook	150 - 170	2	30 - 35
Pirukas	200 - 220	2	35 - 45
Biskviit	160 - 170	3	20 - 25
Küpsis	160 - 170	3	20 - 35
Kook	160 - 180	2	25 - 35
Kringel	200 - 220	2	30 - 40
Lehttaignast pirukas	180 - 220	2	35 - 45
Soolane pirukas	160 - 180	2	20 - 30
Talle liha	200 - 230	1	90 - 120
Loomaliha	200 - 230	1	90 - 120
Lammas	210 - 230	1	90 - 120
Kana (tükkidena)	210 - 230	1	75 - 100
Kala	190 - 210	2	40 - 50

NUPPUDE KAITSEPLAADI KASUTAMINE

1. Turvaekraani eesmärgiks on kaitsta juhtpaneeli ning nuppe grillrezhiimi kasutamise ajal (Joonis 1). Kasutage kaitseplaati vältimaks grillrezhiimis kuumakahjustusi juhtpaneelile ning -nuppudele.
2. Avage katteklaas ning asetage turvaekraan juhtpaneeli alla (Joonis 2). Seejärel kinnitage ust õrnalt sulgedes turvaekraan ahju ning ukse vahele (Joonis3). Grillrezhiimi tuleb üks kindlasti kindla vahega avatud hoida. Kaitseplaat tagab head toiduvalmistamistingimused kaitstes samas juhtpaneeli ning -nuppe.



Joonis 1



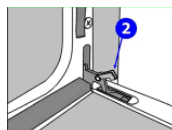
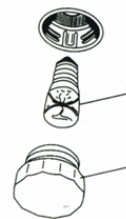
Joonis 2



Joonis 3

HOOLDAMINE JA PUHASTAMINE

Ühendage ahju voolujuhe seinakontaktist lahti. Ahju töötamise ajal või peatselt peale töötamise algust muutub ahi väga kuumaks. Vältige kuumutuselementide puudutamist. Ärge puhastage ahju sisemust, juhtpaneeli, kaant, reste ning teisi ahju osi tugeva harja, metallvõrgu või noaga. Ärge kasutage abrasiivseid puhastusvahendeid või pesuaineid. Peale ahju sisemuse puhastamist seebivee ja lapiga, loputage ahi ning kuivatage põhjalikult pehme lapiga. Klaaspindade puhastamiseks kasutage spetsiaalset klaasipuhastusvahendit. Ärge puhastage ahju aurupuhastajatega. Puhastage põleteid aeg ajalt seebiveega ning düüse pehme harjaga. Enne ahju ülemise katte avamist pühkige kaas sinna sattunud vedelikest. Enne kaane sulgemist peab ahju kate olema piisavalt maha jahtunud. Ärge kasutage puhastamiseks süttivaid vahendeid nagu happed, lahustid või bensiin. Ärge peske ahju osi nõudepesumasinas. Ahju ukse klaasi puhastamiseks eemaldage kruvikeerajaga ukse kinnitusseibid; peske ning loputage üks põhjalikult. Peale kuivatamist pange tihend hoolikalt oma kohale ning asetage klaas oma kohale.



UZ

Hurmatli foydalanuvchi;

Yuqori sifatga erishish maqsadida mahsulotimiz zamonaviy sanoat texnologiyasi imkoniyatlaridan foydalanib malakali texnika xodimlari tomonidan ishlab chiqarilgan.

Sizga foydalanish qo'llanmasi bilan diqqat bilan tanishib chiqishingizni va keyinchalik foydalanishingiz uchun uni saqlashingizni tavsiya qilamiz.

Eslatma: Ushbu qo'llanma plitalarning bir necha turi uchun tayyorlangan. Sizning plitangizda ba'zi vazifalar o'rnatilmagan bo'lishi mumkin.

BU QURILMA KO'RSATMAGA QAT'IY RAVISHDA AMAL QILGAN XOLDA RAVISHDA O'RNATILISHI LOZIM VA HAVO AYLANISHI YAHSHI BO'LGAN YERDA QO'LLANISHGA MO'LJALLANGAN. QURILMANI O'RNATISHDAN YOKI ISHLATISHDAN OLDIN ALBATTA BU KO'RSATMALARNI O'QIB CHIQING.

MUNDARIJA

PLITANI O'RNATISH
PLITANING TEXNIKA KO'RASATKICHLARI
XAVFSIZLIK TALABLARI
AGAR PLITA ISHLAMASA
PLITA VA BOSHQARISH PANELI TA'RIFI
PISHIRISH PANELINI QO'LLASH
DUXOVKADAN FOYDALANISH
HIMOYA EKRANIDAN FOYDALANISH
XIZMAT KO'RSATISH VA TARTIBDA SAQLASH
HAR XIL PLITALAR UCHUN MOSLSMALAR RO'YHATI

ELEKTR ULANISHI VA XAVSIZLIK

1. FOYDALANISH KUCHIGA K'RA PLITA TO'RTTA ELEKTR KONFORKALI VA ELEKTR DUXOVKALI PLITALAR UCHUN BO'LGAN NOMINAL TOKI 32 A BO'LGAN SAQLAGICHGA ULANISHI KERAK. Elektr tarmog'iga ulanish uchun malakali mutaxassislarni jalb qilish tavsiya etiladi
2. Plitangiz 220-240V AC, 50-60 Hz. (1 faza) 230V/400V AC, 50Hz (3 faza) bo'lgan elektr ta'minotida ishlashga mo'ljallangan. Elektr ta'minoti mos bo'lmaganda servis xizmatiga murojaat eting.
3. Elektr tarmoig'iga plita rozетка va yerga ulanish vilkasi yordamida ulanishi kerak. Agar buning iloji bo'lmasa, darhol elektr ta'minot xizmatiga murojaat eting. Ishlab chiqaruvchi plitani yerga ulanish moslamasisiz ulashda paydo bo'lgan nosozliklar uchun javob bermaydi. Agarda plitaning turiga ko'ra kabelning uchi ochiq bo'lsa, plitani ulashda elektr tokini o'chirish moslamasidan foydalaning.
4. Agarda plitaning elektr ta'minot kabeli shikastlangan bo'lsa, elektr toki urishini oldini olish maqsadida malakali mutaxassisni taklif qilib uni darhol o'zgartirish kerak.
5. Elektr kabeli plitaning qiziydigan qismlariga tegmasligi kerak.

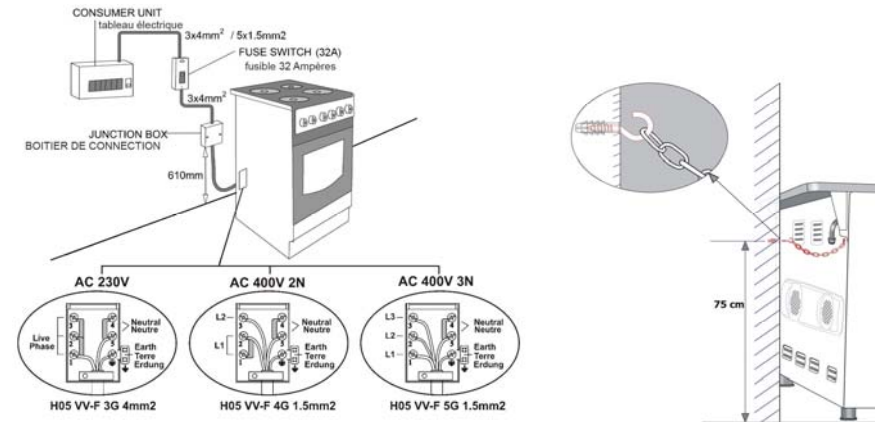
GAZ MANBAIGA ULASH VA XAVSIZLIK

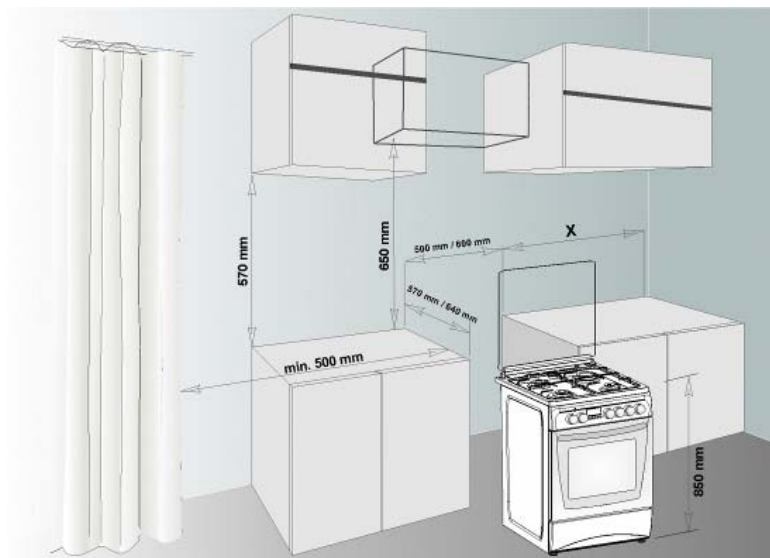
1. Shlangni shtutserga ulang. Shlangni shtutserga kamida 20 mm gacha kirgizing.
2. Gaz chiqishini nazorat qilish uchun boshqarish panelidagi kranlar yopiqligiga, gaz kelishi esa o'chirilganiga ishonch hosil qiling. Ulanish joyiga biroz sovun ko'pigini surting. agar gaz chiqsa, ko'pik kattalashadi.
3. Plita polga o'natilishi va yaxshi shamollatiladigan joyda ishlatilishi lozim.
4. Plitangizni toza havoda ishlating.

GAZ ULANISH JOYLARINI TAKRORAN TEKSHIRIB CHIQING.

PLITANI joyiga yakuniy o'rnatishda, maxsus qurilish asbobi bilan pishirish stolining gorizontol holatini tekshiring.

GAZ SHLANGI VA ELEKTR KABELINI DUXOVKANING QIZIYDIGAN SIRTLARIGA, AYNIQSA ORQA DEVORIGA YAQIN QILIB O'TKAZMANG. O'RNATILGANIDAN KEYIN PLITANI QO'ZG'OTMANG, CHUNKI GAZ O'TKAZGICH ULANISH JOYLARI SILJIB GAZ CHIQISHI MUMKIN





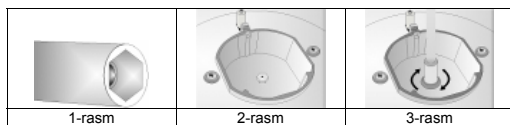
PLITANING TEXNIKA KO'RSATKICHLARI

KO'RSATKICHLAR	50 x 55	50 x 60	60 x 58	60 x 60
KENGLIGI	500 mm	500 mm	600 mm	600 mm
UZUNLIGI	565 mm	635 mm	580 mm	635 mm
BALANDLIGI	855 mm	855 mm	855 mm	855 mm
DUXOVKANING ICHKI KENGLIGI	365 mm	365 mm	465 mm	465 mm
DUXOVKANING ICHKI CHUQURLIGI	410 mm	410 mm	410 mm	410 mm
DUXOVKANING ICHKI BALANDLIGI	355 mm	355 mm	355 mm	355 mm
LAMPASI QUVVATI*	15 W			
TERMOSTAT SOZLANISHI	50 – 280 °C			
PASTKI ISITISH ELEMENTI	1000 W	1000 W	1200 W	1200 W
YUQQRIDAGI ISITISH ELEMENTI	800 W	800 W	1000 W	1000 W
VENTILYATOR ISITGICHI*	----	1800 W	2200 W	2200 W
GRIL ISITGICHI*	1500 W	1500 W	2000 W	2000 W
ELEKTR KUCHLANISHI	220-240 V AC, 50-60 Hz (or 230V/400V AC, 50 - 60 Hz. 3 faza)			
DIAMETRI 145 MM ELEKTR KONFORKASI*	1000 W			
DIAMETRI 180MM ELEKTR KONFORKASI*	1500 W			
DIAMETRI 145 MM ELEKTR KONFORKASI*	1500 W			
DIAMETRI 180MM ELEKTR KONFORKASI*	2000 W			

INJEKTORLAR DIAMETRINING GAZ TURIGA MOSLIGI			Suyultirilgan gaz	Tabiiy gaz	Tabiiy gaz
			G 30-30	G 20-20	G 25-25
Wok gorelka	Injektor	mm	0.96	1.30	1.40
	Quvvati	KW	3.60	3.35	3.66
Katta gorelka	Injektor	mm	0.85	1.15	1.20
	Quvvati	KW	3.00	2.77	3.00
O'rtancha gorelka	Injektor	mm	0.65	0.97	0.95
	Quvvati	KW	1.78	1.78	1.61
Kichik gorelka	Injektor	mm	0.50	0.72	0.70
	Quvvati	KW	0.88	0.99	0.88
Pastki qizdirgich	Injektor	mm	0.70	0.97	0.95
	Quvvati	KW	2.16 / 2.22	1.83 / 2.00	1.72 / 1.70
grilning qizdirish	Injektor	mm	0.60 / 0.65	0.95	0.92 / 0.95
	Quvvati	KW	2.22 / 1.72	1.78 / 1.85	1.50 / 1.60

PLITANI ULASHDAN AVVAL

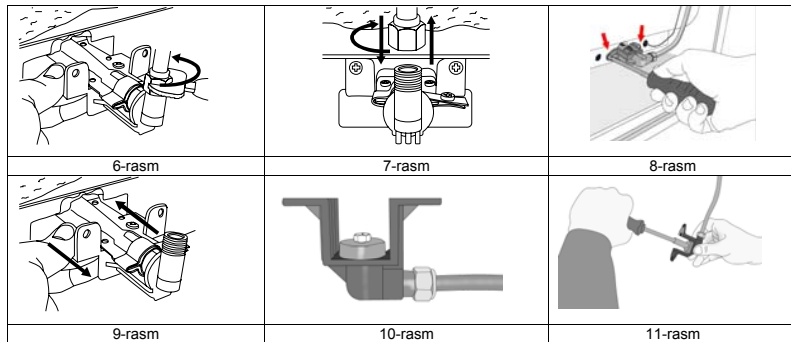
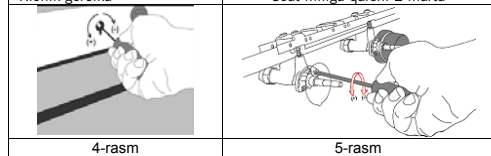
Plitani o'rnatishdan avval FOYDALANISH qo'llanmasini diqqat bilan o'qib chiqing. Ushbu qo'llanmada Sizing, hurmatli haridor, xavsizligingiz uchun muhim axborot berilgan. Shuningdek plitadan foydalanish to'g'risidagi axborot ham keltirilgan. Qo'llanmani ehtiyot qiling va u bilan boshqa foydalanuvchilarni ham tanishtiring

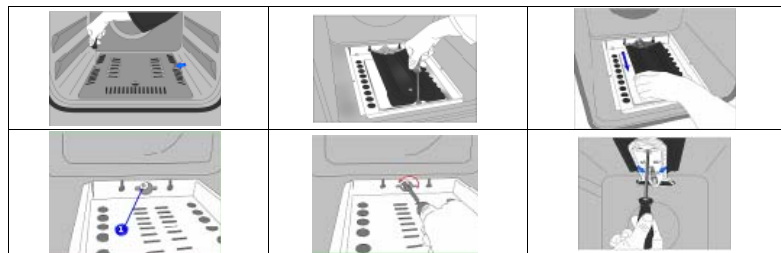


ALANGANI MOSLASH

Gazning turiga plitani aniq moslash uchun ingichka otvertka bilan gaz krani o'qidagi moslagich kranni burash orqali alangani moslang.

	Suyultirilgan gazdan tabiiy gazga	Tabiiy gazdan suyultirilgan gazga
Katta gorelka	Soat miliga qarshi 3 marta	Soat mili bo'yicha 3 marta
O'rtancha gorelka	Soat miliga qarshi 2,5 marta	Soat mili bo'yicha 2,5 marta
Kichik gorelka	Soat miliga qarshi 2 marta	Soat mili bo'yicha 2 marta





MUHIM TAVSIYALAR

1. Salomatligingiz va xavfsizligingizni saqlashga oid eng asosiy talablarga e'tibor bering.
2. Qaysi gaz turiga moslashganligiga qarab har bir qurilma ishlab chiqilgan va ko'rsatmada ko'rsatib o'tilgan. Ushbu ko'rsatmaga boqib, qaysi gaz turiga(qisilgan neftli gaz yoki tabiiy gaz) qurilma moslashganligini o'qishingiz mumkin.
3. Plitaning elektr ta'minot manbai 230 V / 400 V, 50 gers. (1 faza) Ulanish qutisidagi moslagichlarni o'zgartirib, plitaning kuchlanishi 380 volt, 50 gersga (3 faza) moslash mumkin.
4. Agarda o'rnatish joyidagi elektr ta'minot tizimining o'chirgich avtomatining nominal toki 16 / 32 amperdan kam bo'lsa, o'chirgich avtomatni almashtirish uchun malakali mutaxassislarni taklif qiling.
5. Plitaning vilkasida yerlanish kontakti bo'lgani sababli shu vilkani yoqish rozetkasida ham yerlanish mavjudligiga ishonch hosil qiling. Agar plita yerlanishsiz ishlatilsa, ishlab chiqaruvchi shu sabab tufayli yuzaga kelgan buzilish va zarar uchun javob bermaydi.
6. GAZ SHLANGI VA ELEKTR KABELINI DUXOVKANING QIZIYDIGAN SIRTLARIGA, AYNIQSA ORQA DEVORIGA YAQIN QILIB O'TKAZMANG. O'RNATILGANIDAN KEYIN PLITANI QO'ZG'OTMANG, CHUNKI GAZ O'TKAZGICH ULANISH JOYLARI SILJIB GAZ CHIQISHI MUMKIN.
7. Gaz shlangi va elektr kabelini o'tkir qirralar va qizigan sirtlardan ehtiyoq qiling.
8. Agarda elektr ta'minot kabeli shikastlangan bo'lsa, u elektr tokidan zararlanish xatari oldini olish maqsadida ishlab chiqaruvchining vakolatli xodimi yoki tasdiqlangan malakaga ega mutaxassis tomonidan almashtirilishi kerak.
9. Lampani o'rnatishdan avval, tokdan zararlanish xatari oldini olish uchun plita elektr tarmog'idan o'chirilganiga ishonch hosil qiling.
10. Elektr ta'minoti o'chib qolishi hollarida elektron soatni takroran rostlang.
11. Qurilmaning qo'llanish yeringizdagi barcha talablarga uyg'un kelish-kelmasligini e'tiborga oling (Masalan: gaz chiqishi tirqishi gaz turi va bosimiga bog'liq) (plitatngiz mamlakatingizdagi texnika ko'rsatkichlari yoki gaz ta'minotiga ko'ra boshqacha bosim uchun ishlab chiqarilgan bo'lishi mumkin)
12. Plitangizni eng qisqa yo'l bilan va hech qanday gaz chiqishsiz ulang. Min. 40 cm Max. 125 cm
13. Hech qachon gaz chiqishini ochiq alanga, yondirilgan sigareta va shunga o'xshashlar bilan tekshirmang.
14. Gaz plitaga katta hajmda havo kerak, oshxonangiz yaxshi shamollatilishiga ishonch hosil qiling.
15. DIQQAT! Ochiq qo'l bilan issiq bo'lgan joylardan tutmang va yosh bolalarni nazoratsiz plita yonida qoldirmang
16. Plita qizib turganda duxovka eshigi oynasiga qo'lingizni tekkmang.
17. Plitani qo'llashdan avval uning ichidan barcha yonuvchan materiallarni olib tashlang va keyinchalik plita ichida yonuvchan materiallarni saqlamang.
18. Gaz kranlari gulf bilan himoyalangan. Dastani bosmasdan kranni buramang.
19. Plitani gaz va elektr manbalaridan o'chirish uchun plitaga elektr tokini va gazni yetkazishni to'xtating.
20. ayrim modellar ehtiyot qismlarisiz topshiriladi. Bunday hollarda sizning elektr tarmog'ingizga mos keladigan kabeldan foydalaning, bir faza uchun: H05 VV-F 3 G 4 mm2 yoki 3 faza uchun: H05 VV-F 5 G 1.5 mm2

AGAR PLITANGIZ ISHLAMASA

1. Gaz stutseri singan yoki tiqilib qolgan bo'lishi mumkin.
2. Gaz stutseri plita bilan ulangan joyini tekshiring.
3. Gaz chiqishidan shig'illagan tovush bor-yo'qligini tekshiring.
4. Gaz kranining plitangizga mosligini tekshiring.
5. Kranlarni nazorat tekshiruvini o'tkazish uchun har ikki yilda servis xizmatini taklif qilishni tavsiya qilamiz.
6. Iltimos, tokka ulash kabeli vilkasi bilan elektr tarmoq rozetkasi yaxshi ulanganligini tekshiring.
7. Iltimos, elektr tarmog'ini tekshiring.
8. Elektr tarmoqni o'chirish avtomatini tekshiring.
9. Tokka ulash kabelida nuqsonlar yo'qligini tekshiring.
10. Agarda paydo bo'lgan muammolarni o'zingiz yecha olmasangiz, vakolatli servis xizmatiga yoki tegishli malakaga ega mutaxassisga murojaat eting.

PLITA VA NAZORAT PANELI TA'RIFI

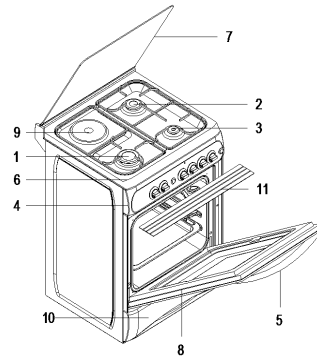
BOSHQARISH PANELIDAGI BELGILARNING MA'NOSI

	Six yogilgan		Faqat ventilyator yoqilgan
	Ustki va pastki qizdirish elementlari yoqilgan		Ventilyatorning qizdirish elementi va ventilyator yoqilgan
	Lampa yogilgan		Ustki, pastki qizdirish elementi va ventilyator yoqilgan
	Pastki qizdirish elementi va ventilyator yoqilgan		grilning qizdirish elementi va ventilyator yoqilgan
	grilning qizdirish elementi+six yogilgan		grilning qizdirish elementi
	grilning qizdirish elementi+lampa		Ustki qizdirish elementi yoqilgan
	soat		Pastki qizdirish elementi yoqilgan
	Alanga		O't oldirish uchquni

TERMOSTAT SOZLAGICHI: duxovkani yoqish uchun termostat sozlagichini kerakli, 50dan 280°C gacha bo'lgan, haroratga qo'yish kerak.

MEXANIK SOAT: duxovkani yoqish uchun soat 1 dan 90 daqiqagacha bo'lgan kerakli vaqtga qo'yilishi kerak.

PLITA VA BOSHQARISH PANELI TA'RIFI



1. Katta gorelka
2. O'rtancha gorelka
3. Kichik gorelka
4. Boshqarish paneli
5. Duxovka dastasi
6. Ustki panel
7. Ustki qipqoq
8. Duxovka eshigi
9. Elektr konforkasi (hamma plitalarda emas)
10. Quti
11. Himoya ekrani (opsiyonel)

PISHIRISH PANELIDAN FOYDALANISH

Gaz gorelkalaridan foydalanish:

Eng yaxshi natijaga erishish uchun quyida ko'rsatilgan o'lchamlardagi tagi tekis qozonlar (kastryulkalar)dan foydalaning . Gaz gorelkalarini boshqarish kranlari maxsus xavssizlik moslamasi bilan ta'minlangan. Gorelkanı yoqish uchun:

Katta gorelka	24 - 28 cm
O'rtancha gorelka	18 - 22 cm
Kichik gorelka	12 - 18 cm

YOPIQ	BUTUNLAY OCHIQ	YARIM OCHIQ

1. Kran dastasini bosib soat miliga qarshi tomonga "yulduzcha" belgisigacha burang
Hamma o't oldirish moslamalari ishlaydi, lekin faqat Siz yoqayotgan gorelka yonadi. (Bunday avtomatik o't oldirish vazifasi hamma plitalar uchun emas)
2. Boshqarish panelidagi o't oldirish tugmasini bosing va kran dastasini "BUTUNLAY OCHIQ" holatiga keltiring. (O't oldirishi tugmasi bo'lgan plitalar uchun)

Xavszlik tizimi bilan ta'minlangan plitalarda alanga o'chishi bilan gaz krani avtomatik yopiladi (hammasi uchun emas) Bundy tizim bilan ta'minlangan gorelkadan foydalanish uchun, kran dastasini bosib uni soat miliga qarshi tomonga burang. O't yonganidan keyin xavszlik tizimi ishga tushirilishi uchun dastani 5-10 soniya davomida bosilgan holda ushlab turing.

15 soniyadan ortiq o't oldiruvchi moslamani ishlatmang. 15 soniyadan so'ng, agar olov yoqilmasa gazni o'chirib derazalarni ochib havoni almashtiring va undan so'ng yana harakat qilib ko'ring.

Elektr konforkalaridan foydalanish:

Konforkaning boshqarish dastasini qizitgichning kerakli kuchlanishiga o'rnatib yoqing. Signal chirog'ining yoqilishi qizdirgich yoqilganini bildiradi

O'chirish uchun sozlagichni  holatiga burang.

**Elektr konforkalar 6 bosqichli quvvatga ega (yuqorida ko'rsatilganidek)

Birinchi yoqishda sozlagichni 6-holatga 5 daqiqaga o'rnatib. Bu konservant moylarining kuyishi uchun kerak. Konforkadan maksimal issiqlikni olish va elektr quvvatini tejash maqsadida tagi tekis qozonlar (kastrolyuklar)dan foydalanib.

Duxovka gorelkalaridan foydalanish

Plitada faqat paski yoki ustki gorelkani ayrim holda ishlatish ko'zlangan. Kerakli gorelkani ishlatish uchun kran dastasaini bosib tanlangan tomonga burang va 5-10 soniya kuting. Keyin gorelkani elektr o't oldirgich yoki gugurt bilan yoqing. Alanga olishidan keyin dastani 10-15 soniya bosib turing. Bu xavszlik tizimini ishga solish uchun zarur.

Agarda o't oldirish amalga oshmasa, bir necha daqiqadan keyin takroran yoqing. Olovni yoqib 2-3 daqiqadan so'ng duxovka eshigini yoping.

	1 BOSQICH	2 BOSQICH	3 BOSQICH	4 BOSQICH	5 BOSQICH	6 BOSQICH
145 mm	95 W	155 W	250 W	400 W	650 W	900 W
180 mm	115 W	175 W	250 W	600 W	850 W	1400 W
145 mm	135 W					
Tez		165 W	250 W	500 W	750 W	1000 W
180 mm	175 W					
Tez		220 W	300 W	850 W	1150 W	2000 W
	Past haroratda isitish		O'rtacha haroratda qizdirish		Qovurish	

DUXOVKADAN FOYDALANISH

Plitani birinchi bor yoqishda konservant moylarning kuyishi natijasida tutun paydo bo'lishi mumkin. plitani birinchi marta qo'llashdan avval uni 45-60 daqiqa davomida 250 °C haroratda bo'sh holatda qizdirib oling duxovkani yoqish uchun dastakni burang, aks holda duxovka ishlamaydi. Taomlar turi, pishirish vaqti va termostat dastasining holati taom tayyorlash jadvalida keltirilgan. taom tayyorlash jadvalida keltirilgan ma'lumotlar tavsiya etiladi, ular bizning laboratoriyamizdagi sinovlar natijasida olingan. Siz o'z ta'bingizga ko'ra ovqat pishirish tartibining boshqacha usullarini ma'qul topishingiz mumkin. Siz sizda tovuq qovurishingiz mumkin, agar plitangiz to'plamiga six kiritilgan bo'lsa. Pishish vaqti elektr tarmog'idagi kuchlanishga, gaz ta'minoti tizimidagi gaz quvvatiga, pishirilayotgan mahsulotlar va taomlarning turiga ko'ra o'zgarishi mumkin. Plita ustida ovqat pishirish vaqtida plitaning qopqog'i butunlay ochiq bo'lishi kerak aks holda issiq havoning aylanishi buzilishi mumkin. Tortlar pishirish uchun eng yaxshi natija beradigan maxsus qoliplardan foydalanib.

Taom pishirish jadvali

Taomlar	Harorat	Dastak holati	Pishirish vaqti
Kremli tort	150 - 170	2	30 – 35
Qovurdoq	200 - 220	2	35 – 45
Biskvit	160 - 170	3	20 – 25
Vafli	160 - 170	3	20 – 35
Pirojniy	160 - 180	2	25 – 35
Tort	200 - 220	2	30 – 40
Lahm jarkop	180 - 220	2	35 – 45
Spagetti	160 - 180	2	20 – 30
To'g'ralgan go'sht	200 - 230	1	90-120
Mol go'shti	200 - 230	1	90-120
Qo'y go'shti	210-230	1	90-120
Tovuq	210-230	1	75-100
Baliq	190-210	2	40-50

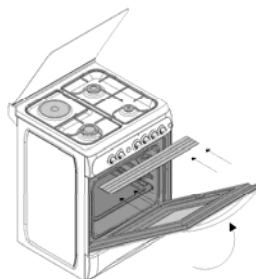
Eslatma: Jadvaldagi ko'rsatkichlar laboratoriyamizda o'tkazilgan sinovlar natijasida olingan. Siz o'z tajribangizga tayanib taom pishirish tartibini ta'bingizga ko'ra belgilashingiz mumkin. Pishirishdan avval duxovkani 5-10 daqiqa davomida qizdirib oling.

HIMOYA EKRANIDAN FOYDALANISH (opsiyonel)

1. Himoya ekrani boshqarish paneli va boshqarish dastalarini plitaning gril tartibida ishlash vaqtida asrashga mo'ljallangan (1-rasm).
2. Iltimos, boshqarish paneli va boshqarish dastalarini plitaning gril tartibida ishlash vaqtida baland haroratdan asrash uchun himoya ekranidan foydalaning.
3. Himoya ekranini boshqarish paneli ostida duxovkaning ochiq eshigi bilan tirab o'rnatish (2-rasm), (3-rasm)
4. Gril ishlashi uchun duxovka eshigi biroz ochiq qoldirish muhim. Himoya ekrani grilda taom pishirishga juda qulay sharoit yaratish bilan birga boshqarish paneli va boshqarish dastalarini himoyalaydi.



1-rasm



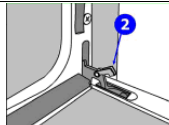
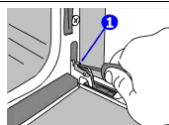
2-rasm



3-rasm

XIZMAT KO'RSATISH VA TARTIBDA SAQLASH

1. Elektr kabeli vilkasini elektr ta'minot rozetkasidan o'chiring.
2. Ishlash vaqtida va bevosita ishlatishdan keyin plitaning ayrim qismlari qizigan bo'lishi mumkin. Siz qizigan joylarga tegmaslikka harakat qilishingiz kerak
3. Plitaning ichki qismlari, paneli, qopqog'i, patnislari va boshqa qismlarini abrazivli vositalar, tozalash pastalari yoki pichoqlar bilan hech qachon tozalang. Abrazivlar, tirnovchi materiallar va eritgichlarni qo'llatmang.
4. Ichki qismlarini sovunli eritma bilan yuvgandan keyin ularni chaying va yumshoq paxtali mato bilan quruqlab arting.
5. Shisha sirtlarni maxsus shisha yuvish eritmalarini bilan tozalang.
6. Plitangizni xavfli eritmalar bilan yuvmang.
7. Vaqti-vaqti bilan gorelkalar qopqog'ini sovun eritmasi bilan yuvib, gorelkalarni cho'tka bilan tozalab turing.
8. Pishirish panelini ochishdan avval ustidan suyuqlikni olib qo'ying. Shuningdek, plita yetarli darajada soviganiga ishonch hosil qiling
9. Hech qachon plitani yuvish uchun atseton, eritgich yoki benzin kabi yong'indan xavfli suyuqliklarni qo'llamang.
10. Tagidagi qutida hech qachon kir yuvmang
11. Duxovkaning old shishasini tozalash uchun: eshikni avval ochib, eshik oshiq-moshiqlariga tirgovich ponalarni o'rnatish va eshikni yeching, otvertka bilan vintlarni yeching va eshikning sirlangan qopqog'ini yechib oling. Keyin shishani yuving va artib oling. Yuvishdan keyin eshik qopqog'ini yechilganga qarshi tartibda o'rnatish.



ARM

Հարգելի շահագործող. Մեր արադրանքն արտադրված է արդի տեխնոլոգիական
հնարավորությունն երի թյունն որակավորված արտադրական ու տեխնիկական անձնակազմի
կիրառմամբ՝ յարժր որակին
հասնելու նպատակով... Մենք խորհուրդ ենք տալիս ուշադիր կերպով
ծանոթանալ շահագործման հրահանգնեհջ ծեռնարկին և պահպանել այն
հետագա օգտագործման համար:
Հիշեցում.
Սույն ծեռնարկը պատրաստված է ոչ միայն մեկ մողելի սալօջախի
համար: Որոշ ֆունկցիոնալ հնարավորություն ններ կարող են
չիրացվել Ձեր մողելի նկատմամբ:

ԲՈՎԱՆՂԱԿՈՒԹՅՈՒՆԸ

ԳԱՋ/ՍԱԼՕՋԱԽԻ ՏԵՂԱԴՐՈՒՄԸ

ԳԱՋ/ՍԱԼՕՋԱԽԻ ՏԵԽՆԻԿԱԿԱՆ
ԲՆՈՒԹԱԳՐՈՒԹՅՈՒՆ ԵՐԸ

ԱՆԿՏԱՆԳՈՒԹՅԱՆ ՊԱՅԱՆՋՆԵՐԸ

ԵԹԵ ԳԱՋ/ՍԱԼՕՋԱԽԸ ՉԻ ԱՇԽԱՏՈՒՄ

ԳԱՋ/ՍԱԼՕՋԱԽԻ ԵՎ ՀՍԿԻՉ ՎԱՅԱՆԱԿԻ
ՆԿԱՐԱԳՐՈՒԹՅՈՒՆԸ

ԵՓՄԱՆ ՎԱՅԱՆԱԿԻ ՕԳՏԱԳՈՐԾՈՒՄԸ

ՋԵՌՈՑԻ ՕԳՏԱԳՈՐԾՈՒՄԸ

ՊԱՇՏՊԱՆԻՉ ԷԿՐԱՆԻ
ՕԳՏԱԳՈՐԾՈՒՄԸ

ՍՊԱՍԱՐԿՈՒՄ ԵՎ ԽՆԱՄՔ

ԳՈՐԾԱՌՈՒՅԹՆԵՐԻ ՑԱՆԿԸ ՏԱՐԲԵՐ
ՄՈԴԵԼՆԵՐԻ ՀԱՄԱՐ

ԳԱԶ/ՍԱԼՈՉԱՆԻ ՏԵՂԱՂՈՒՄԸ ԷԼԵԿՏՐԱԿԱՆ ՄԻԱՑՈՒՄՆԵՐԸ

ԵՎ ԱՆՎՏԱՆԳՈՒԹՅՈՒՆԸ

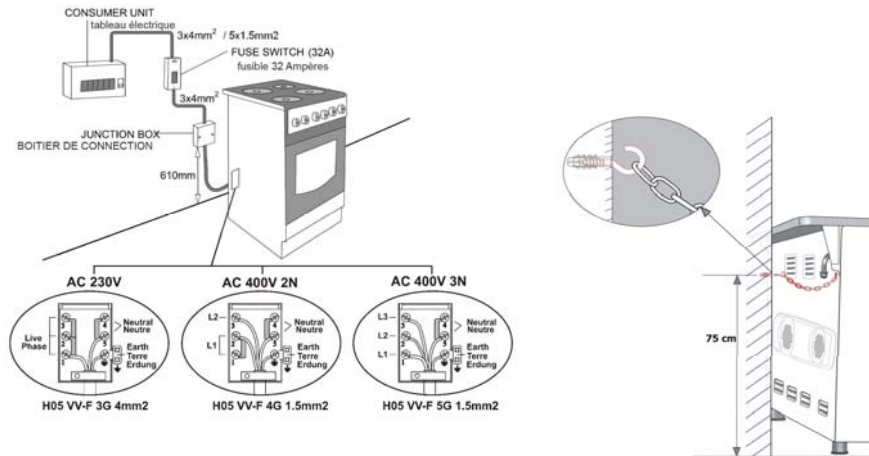
1. Ծախսվող հզորությունը համապատասխան, սալօջախը պետք է միացված լինի ապահովիչին 16-ից մինչև 32 A ամպերային ուժ ունեցող հոսանքով (երկու կամ չորս էլեկտրազվաճանց կամ էլեկտրավառարանով սալօջախների համար – 32A): Խորհուրդ ենք տալիս ներգրավել էլեկտրամոնտա՝ ժային աշխատանքներին որակավորված մասնագետներին:
2. Չեղ սալօջախը նախատեսված է 220B, 50Hz...230B/400B AC, 50 Hz. էլեկտրասնուցմանը շահագործվելու համար: Էլեկտրասնուցման անհամապատասխանության դեպքում խնդրում ենք դիմել սպասարկման ծառայություն:
3. Գազ/սալօջախը պետք է միացված լինի էլեկտրացանցին վարդակի ու խրոցի միջոցով՝ հողակցված կոնտակտներով: Եթե դա հնարավոր չէ, ապա խնդրում ենք անմիջապես դիմել էլեկտրամատակարարման ծառայություն: Արտադրողը պատասխանատվություն չի կրում այն թերությունների համար, որոնք առաջացել են սալօջախն առանց հողակցման կոնտակտների միացնելու հետևանքով: Եթե էլ. սնուցման մալուխի ծայրը մաց է, ապա սալօջախի մոդելին համապատասխան, սալօջախը միացնելու համար օգտագործեք էլեկտրամատակարարման համակարգի լարման անջատիչ:
4. Եթե էլեկտրասնուցման մալուխը վնասված է, ապա անհրաժեշտ է այն անհապաղ փոխել. կանչելով որակավորված համապատասխան մասնագետի՝ էլեկտրական հոսանքի հարվածից խուսափելու համար:
5. Էլեկտրական մալուխը չպետք է դիպչի սալօջախի տաքացող մասերին:

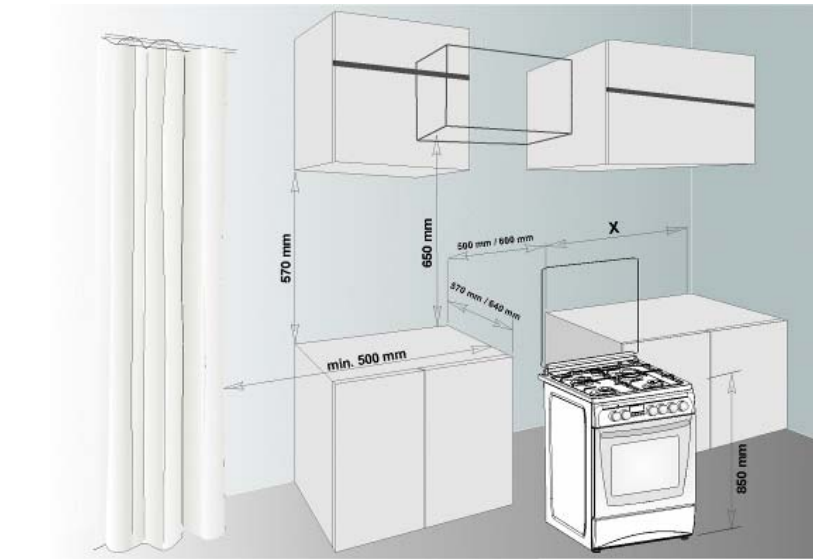
ԳԱԶ/ՍԱԼՈՉԱՆԻ ՏԵՂԱՂՈՒՄԸ ՄԻԱՑՈՒՄԸ ԳԱԶԻ ԱՐՔՈՒՐԻՆ ԵՎ ԱՆՎՏԱՆԳՈՒԹՅՈՒՆԸ

1. Միակցեք խողովակը շտուգեք: Հազարեք շտուգեք խողովակի վրա առնվազն 20 մմ-ով:
2. Գազի արտադրողի թանցակայությունը ստուգելու համար հանգվեք, որ ծորակները կառավարման վահանակի վրա փակված են, իսկ գազի մատակարարումը միացված է: Միակցման մասում փոքր-ինչ օժառափոփուր քսեք: Եթե գազի արտադրողն առկա է, ապա փոփոխի պրաչանցնեի կմեծանա:
3. Գազ/սալօջախը պետք է տեղակայված լինի հատակի վրա և պետք է օգտագործվի լավ օդափոխվող վայրում:
4. Շահագործեք Չեղ սալօջախը մաքուր և չոր օդի պայմաններում:

ՎՐԵՍՈՒՐԵ ԳԱԶԻ ՄԻԱՑՈՒՄՆԵՐԸ: Գազ/սալօջախը տեղում վերջնական տեղադրելուց հետո ստուգեք եփման սեղանի հորիզոնական լինելը շինարարական մակարդակով:

ԽՆԴՐՈՒՄ ԵՆՔ ԶԱՆԶԱԿՆԵԼ ԳԱԶԻ ԽՈՂՈՎԱԿՆ ՈՒ ԷԼԵԿՏՐԱԿԱՆ ՍԱԼՈՒՄԸ ՏԱՔՆԱԳՈՂ ՄԱԿԵՐԵՎՈՒԹՅՈՒՆԻ, ՀԱՏՎԱՐԵՍ ՏԵՂՈՑԻ ԵՏԱՄԱՍԱՅԻՆ ՄԱԿԵՐԵՎՈՒԹՅՈՒՆՈՒՄՆԵՐԻ ՄԱԿԵՐԵՎՈՒԹՅՈՒՆԸ ԶԱՆԵԼ ԳԱԶ/ՍԱԼՈՉԱՆԸ ԱՅՆ ՏԵՂԱՂՈՒՄԸ ԴԵՏՈՒ, ԶԱՆԻ ՈՐ ՎԱՐՈՂ ԵՒ ԱՌԱՅԱՆԱԼ ԳԱԶԻ ԱՐՔԱՂՈՒՄ ԳԱԶԱՍՈՐ ԽՈՂՈՎԱԿՆԵՐԻ ՄԻԱՑՄԱՆ ԿԵՏԵՐՈՒՄ:





ԳԱՋ/ՍԱԼՕՋԱՆԻ ՏԵԽՆԻԿԱԿԱՆ ԲՆՈՒԹԱԳՐՈՒԹՅՈՒՆՆԵՐԸ

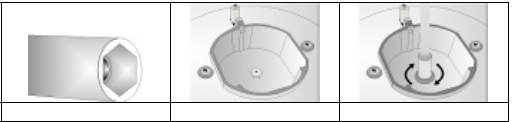
ԲՆՈՒԹԱԳՐՈՒԹՅՈՒՆՆԵՐԸ	50 x 55	50 x 60	60 x 58	60 x 60
ԼԱՅՆԵՐԸ	500 mm	500 mm	600 mm	600 mm
ԵՐԿԱՐՈՒԹՅՈՒՆԸ	565 mm	635 mm	580 mm	635 mm
ԲԱՐՉՐՈՒԹՅՈՒՆԸ	855 mm	855 mm	855 mm	855 mm
ՋԵՌՈՑԻ ՆԵՐՔԻՆ ԼԱՅՆԵՐԸ	365 mm	365 mm	465 mm	465 mm
ՋԵՌՈՑԻ ՆԵՐՔԻՆ ԽՈՐՈՒԹՅՈՒՆԸ	410 mm	410 mm	410 mm	410 mm
ՋԵՌՈՑԻ ՆԵՐՔԻՆ ԲԱՐՉՐՈՒԹՅՈՒՆԸ	355 mm	355 mm	355 mm	355 mm
ԼԱՍՊԻ ԴՅՈՐՈՒԹՅՈՒՆԸ *	15 W			
ԹԵՐՄՈՍՏԱՏԻ ԿԱՐԳԱՎՈՐՈՒՄԸ	50 – 280 °C			
ՍՏՈՐԻՆ ՏԱՔԱՑՆՈՂ ՏԱՐԸ	1000 W	1000 W	1200 W	1200 W
ՎԵՐԻՆ ՏԱՔԱՑՆՈՂ ՏԱՐԸ	800 W	800 W	1000 W	1000 W
ՕՂԱԺՈՒՆԻՉԻ ՏԱՔԱՑՈՒՑԻՉԸ *	----	1800 W	2200 W	2200 W
ԳՐԻԼԻ ՏԱՔԱՑՈՒՑԻՉԸ *	1500 W	1500 W	2000 W	2000 W
ԷԼԵԿՏՐԱՍՆՈՒՑՄԱՆ ԼԱՐՈՒՄԸ	220-240 V AC, 50-60 Hz (or 230V/400V AC, 50 - 60 Hz. 3 phase)			
145ՄՄ ՏՐԱՍԱՉԱԺՈՎ ԷԼԵԿՏՐԱԳԼԽԱՆՈՑԸ *	1000 W			
180ՄՄ ՏՐԱՍԱՉԱԺՈՎ ԷԼԵԿՏՐԱԳԼԽԱՆՈՑԸ *	1500 W			
145ՄՄ ՏՐԱՍԱՉԱԺՈՎ ԷԼԵԿՏՐԱԳԼԽԱՆՈՑԸ rapid *	1500 W			
180ՄՄ ՏՐԱՍԱՉԱԺՈՎ ԷԼԵԿՏՐԱԳԼԽԱՆՈՑԸ rapid *	2000 W			

ՆԱԽՔԱՆ ԳԱԶ/ՍԱԼՈՏԱՆԻ ՄԻԱԿՑՈՒՄ ԿԱՏԱՐԵԼԸ.

Նախքան սալօջախը տեղադրելը ուշադիր կարդացեք շահագործման հրահանգների ծեռնարկը: Այդ ծեռնարկը, մեր հարգելի գնորդներ, պարունակում է կարևոր տեղեկատվություն Ձեր անվտանգության համար: Այնտեղ նաև կարող եք գտնել սալօջախն օգտագործելու վերաբերյալ տեղեկատվություն: Խնամքով պահպանեք ծեռնարկը, ծանոթացրեք դրան նաև այլ շահագործողներին:

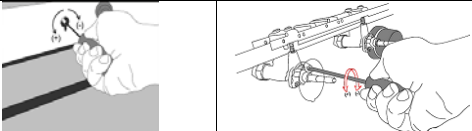
ԳԱԶԻ ՏԵՍԱԿԻՆ ԻՆՏԵԿՏՈՐՆԵՐԻ ՏՐԱՄԱՉԱԾԵՐԻ ՀԱՄԱՊԱՏԱՍԽԱՆՆՈՒԹՅՈՒՆԸ

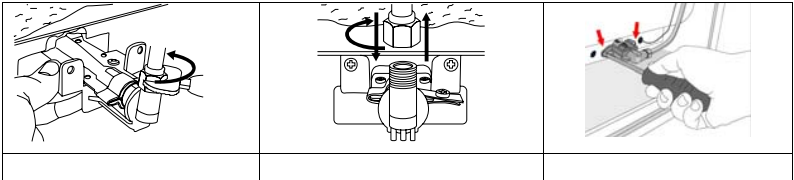
			Հեղուկ գազ	Բնական գազ	Բնական գազ
			G 30-30	G 20-20	G 25-25
wok այրոց	Ինժեկտոր	mm	0.96	1.30	1.40
	Հզորություն	KW	3.60	3.35	3.66
Մեծ այրիչ	Ինժեկտոր	mm	0.85	1.15	1.20
	Հզորություն	KW	3.00	2.77	3.00
Միջին այրոց	Ինժեկտոր	mm	0.65	0.97	0.95
	Հզորություն	KW	1.78	1.78	1.61
Ծոթր այրոց	Ինժեկտոր	mm	0.50	0.72	0.70
	Հզորություն	KW	0.88	0.99	0.88
Վերին տաքացուցի	Ինժեկտոր	mm	0.70	0.97	0.95
	Հզորություն	KW	2.16 / 2.22	1.83 / 2.00	1.72 / 1.70
Ստորին տաքացուցի	Ինժեկտոր	mm	0.60 / 0.65	0.95	0.92 / 0.95
	Հզորություն	KW	2.22 / 1.72	1.78 / 1.85	1.50 / 1.60

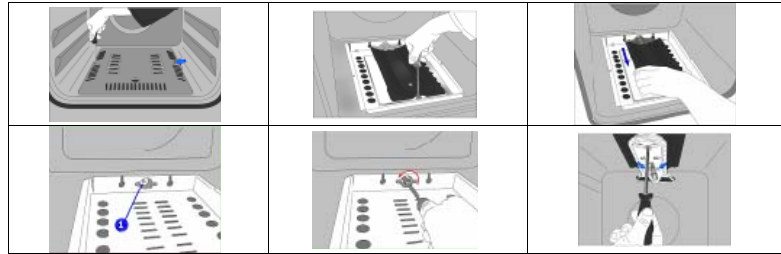
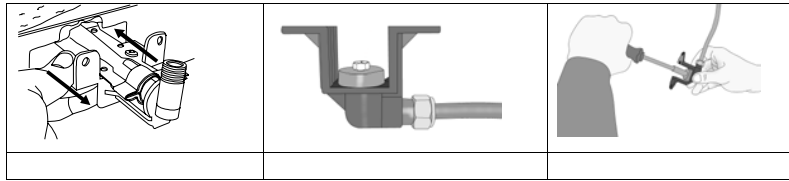


ԲՈՑԻ ԿԱՐԳԱՎՈՐՈՒՄԸ.

Ըստ գազի տեսակի, սալօջախի ճշգրիտ կարգավորման համար, սոցի կարգավորումն կատարեք սարակ պտտտակահանի միջոցով՝ կարգավորիչ փականը գազի ծորակի գլանի մեջտեղի անցքի միջով շրջելու եղանակով:

	Հեղուկ գազից սնականի	Բնական գազից հեղուկի
Մեծ այրոց	3 շրջում ժամացույցի սլաքին հակառակ	3 շրջում ժամացույցի սլաքի ուղղությամբ
Միջին այրոց	2,5 շրջում ժամացույցի սլաքին հակառակ	2,5 շրջում ժամացույցի սլաքի ուղղությամբ
Ծոթր այրոց	2 շրջում ժամացույցի սլաքին հակառակ	2 շրջում ժամացույցի սլաքի ուղղությամբ
		





ԿԱՐԵՎՈՐ ՑՈՒՑՈՒՄՆԵՐ.

1. Ուշադրություն դարձրեք Ձեր առողջության և անվտանգության պահպանման հետ կապված նվազագույն պահանջներին:
2. Ձեր սալօջախի տեխնիկական մնութագրությունները Դուք կարող եք տեսնել սալօջախի ետնապատին փակցված ցուցանակի վրա, այդ թվում կիրառվող գազի տեսակը (հեղուկ կամ լուծված գազ):
3. Գազ/սալօջախի էլեկտրասնուցման աղյուսը՝ 220B 50 Հգ., 230B/400B AC, 50 Հգ:
4. Եթե ավտոմատ անջատիչը սնուցման շղթայագծում մոնտաժի օպյեկտի վրա ունի նվազ, քան 16 կամ 32 A ամպերային ուժ ունեցող հոսանք (կապված գազ/սալօջախի մոդելից) խնդրում ենք հրավիրել որակավորված մասնագետների՝ ավտոմատ անջատիչը փոխելու համար:
5. Քանի որ գազ/սալօջախի սնուցման խրոցն ունի կապ հողակցման հետ, համոզվեք, որ այդ խրոցը միացնելու վարդակը նույնպես ունի կապ հողակցման հետ: Եթե գազ/սալօջախն օգտագործվի առանց հողակցման հետ կապ հաստատելու, ապա արտադրողը պատասխանատվություն չի կրում այդ պատճառով առաջացած թերությունների ու վնասի համար: ԽՆԴՐՈՒՄ ԵՆՔ ՉԱՆՑԿԱՑՆԵԼ ՂԱԶԻ ԽՈՂՈՎԱԿՆ ՈՒ ԷԼԵԿՏՐՈՎԱԿՆ ՄԱՆՈՒՄԸ ՏԱՔԱՑՎՈՂ ՄԱԿԵՐԵՎՈՒՅԹՆԵՐԻ, ՀԱՏԿԱՊԵՍ ՏԵՐՈՑԻ ԵՏՆԱՍՄԱՍՅԱԿՆ ՄԱԿԵՐԵՎՈՒՅԹԻ ՄՈՏԱԿԱՅՅՈՒՎ: ՏԵՂԱՇԱՐԻ ՉԱՆԵԼ ՂԱԶ/ՄԱԼՕՑԱԽԸ ԱՅՆ ՏԵՂԱԴՐԵԼՈՒՑ ՀԵՏՈ, ՔԱՆԻ ՈՐ ԿԱՐՈՂ ԵՄ ԱՌԱՋԱՆԱԼ ՂԱԶԻՆՐՏԱՅՈՍՔ ՂԱՅԱՏԱՐ ԽՈՂՈՎԱԿՆԵՐԻ ՄԱԿՑՄԱՆ ԿԵՏԵՐՈՒՄ:
6. Պաշտպանեք գազի խողովակն ու էլեկտրական մալուխը սուր ծայրերից եւ տաքացած մակերեսայիններից:
7. Եթե էլեկտրասնուցման մալուխը վնասված է, ապա այն պետք է փոխարինվի արտադրողի լիազոր ներկայացուցչի կամ համապատասխան հաստատված որակավորում ունեցող մասնագետի կողմից՝ էլեկտրական հոսանքի հարվածից խուսափելու համար:
8. Լամպը փոխելուց առաջ համոզվեք, որ գազ/սալօջախն անջատված է էլեկտրոցանցից՝ էլեկտրական հոսանքի հարվածից խուսափելու համար:
9. Էլեկտրաէներգիայի անջատման (լորստի) դեպքում կրկին անգամ տեղադրեք էլեկտրոնային ժամանակացույցը:
10. Միացրեք Ձեր գազ/սալօջախը գազամատակարարման աղյուսին՝ հեղուկ գազի համար ջրայունի 300մմ ճնշման (30մԲար) եւ լուծված գազի համար ջրայունի 200մմ ճնշման (20մԲար) դեպքում (Ձեր գազ/սալօջախը կարող է արտադրված լինել այլ ճնշման համար՝ համաձայն Ձեր երկրում տեխնիկական մնութագրություններին կամ գազամատակարարման):
11. Միացրեք Ձեր գազ/սալօջախը գազի աղյուսին ամենակարճ ճանապարհով եւ առանց որեւէ արտախոսքի:
12. Երբեք մի ստուգեք արտախոսքի առկայությունը լաջ կրակով, վառված ծխախոտով կամ դրանց նման որեւէ այլ լամպով:
13. Գազ/սալօջախը պահանջում է օդի մեծ ծավալ այրման համար, ուստի համոզվեք, որ Ձեր խոհանոցը լավ օդափոխվում է:
14. Գազ/սալօջախն օգտագործելու ժամանակ որոշ մասեր կարող են տաքանալ, ուստի հեռու պահեք երեխաներին գազօջախի հետ կոնտակտից:
15. Երբ գազ/սալօջախը տաքացած է, երբեք մի դիպչեք ձեռքի ապակուն ձեռքերով:
16. Գազ/սալօջախի շահագործումից առաջ համոզվեք, որ լողոր այրվող նյութերը հեռացված են գազ/սալօջախից: Հետագայում նույնպես մի պահեք գազ/սալօջախում այրվող նյութեր:
17. Գազի ծորակները պաշտպանված են փականով: Մի պտտեք ծորակը առանց լամպը սեղմելու:
18. Գազ/սալօջախը գազ-էլեկտրասնուցման աղյուսներից անջատելու համար նախ անջատեք գազ/սալօջախի էլեկտրականության եւ գազի մատակարարումը:

Ստուգեք ներանցման գազի ծորակը.

1. Գազի շտուգերը կարող է կոտրված կամ ախտոտված լինել:
2. Ստուգեք գազի շտուգերի մակցումը գազ/սալօջախի հետ:
3. Ստուգեք, արդյոք կա թշշում գազի արտահոսքից:
4. Ստուգեք, արդյոք գազի ծորակը համապատասխանում է Ձեր գազ/սալօջախին:
5. Մենք խորհուրդ ենք տալիս յուրաքանչյուր երկու տարին մեկ հրավիրել սպասարկման ծառայություն՝ ծորակների ստուգում անցկացնելու համար:
6. Ստուգեք, արդյոք սնուցման մալուխի խրոցը լավ է միանում էլեկտրացանցի վարդակին:
7. Խնդրում ենք ստուգել էլեկտրացանցը:
8. Ստուգեք էլեկտրացանցի ավտոմատ անջատիչը:
9. Ստուգեք սնուցման մալուխի վրա թերությունների առկայությունը:
10. Եթե Դուք չեք կարող ինքնուրույն լուծել առաջացած խնդիրները, խնդրում ենք դիմել լիազորված սպասարկման ծառայությանը կամ համապատասխան որակավորում ունեցող ասնագետին:

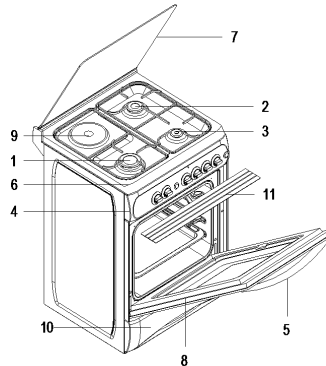
ԳԱԶ/ՍԱԼՕՋԱԽԻ ԵՎ ԴՍԿԻՉ ՎԱՅՆԱԿԻ ՆԿԱՐԱԳՈՒԹՅՈՒՆ

ՆՇԱՆՆԵՐԻ ՆՇԱՆԱԿՈՒԹՅՈՒՆ ԿԱՌԱՎԱՐՄԱՆ ՎԱՅՆԱԿԻ ՎՐԱ

	Շամփուրը միացած է		Միացած է միայն օդափոխիչը:
	Վերին, ստորին տաքացուցիչները միացած են:		Օդափոխիչ/Օփոխիչի տաքացուցիչն ու օդափոխիչը միացած են:
	Մոռ		Վերին, ստորին տաքացուցիչներն ու օդափոխիչը միացած են:
	Ստորին տաքացուցիչն ու օդափոխիչը միացած են:		Բոցավառման կայծ:+ Միացած է միայն օդափոխիչը:
	Բոցավառման կայծ:+ Շամփուրը միացած է		Բոցավառման կայծ:
	Բոցավառման կայծ:+մոռ		Բոցավառման կայծ:
	עצר		Ստորին տաքացուցիչը միացած է:
	մոգ:		Բոցավառման կայծ:

ԹԵՐՄՈՍՏԱՏԻ ԲՈՆԱԿ: Ջեռոցը միացնելու համար թերմոստատը պետք է դրված լինի ցանկալի ջերմաստիճանի վրա՝ 50-ից մինչև 3000C սահմաններում: ՄԵԽԱՆԻԿԱԿԱՆ ԺԱՄԱՆԱԿԱՑՈՒՅՑ: Ջեռոցը միացնելու համար ժամանակացույցը պետք է դրված լինի ցանկալի ժամանակի վրա՝ 1-ից մինչև 60 րոպեի սահմաններում:

ԳԱԶ/ՍԱԼՕՋԱԽԻ ԵՎ ԿԱՌԱՎԱՐՄԱՆ ՎԱՅՆԱԿԻ ՆԿԱՐԱԳՈՒԹՅՈՒՆ



1.	Մեծ այրոց:
2.	Միջին այրոց:
3.	Փոքր այրոց:
4.	Կառավարման վահանակ:
5.	Ջեռոցի թունակ:
6.	Վերին վահանակ:
7.	Վերին կափարիչ:
8.	Ջեռոցի դուռ:
9.	Էլեկտրական գլխանոց
10.	Արկղ:
11.	Պաշտպանիչ էկրան:

ԵՓՄԱՆ ՎԱՅՆԱԿԻ ՕԳՏԱԳՈՐԾՈՒՄԸ

Գազի այրոցների օգտագործումը.

Լավագույնությամբ արդյունքին հասնելու համար օգտագործեք հարթ հատակով եւ ստորեւ ներված չափերով կաթսաներ: Գազի այրոցները կառավարող ծորակները ունեն անվտանգության հատուկ համակարգ: Այրոցի յոցավառման համար անհրաժեշտ է.

Մեծ այրոց՝	24-28 սմ		Դիրք »ՓԱԿ է«:
Միջին այրոց՝	18-22 սմ		Լրիվ լաց է:
Փոքր այրոց՝	12-18 սմ:		Կիսալաց է:

1. Սեղմեք ծորակի յոցակը եւ պտտեք այն ժամացույցի սլաքին հակառակ՝ մինչեւ »աստղանիշ«
նշանը: Բոլոր յոցավառվող կետերը կակնեն գործել, յայց կվառվի միայն այն այրոցը, որը Դուք միացրել եք: (Դա ավտոյոցավառման ֆունկցիան է, այն ոչ լրիվ մոդելների համար է):
2. Սեղմեք յոցավառման կոճակը կառավարման վահանակի վրա եւ պտտեք ծորակի յոցակը մինչեւ »ԼՐԻՎ ԲԱՏ«
դիրքը (Կոճակից յոցավառվող մոդելների համար):

ԵՓՄԱՆ ՎԱՅՆԱԿԻ ՕԳՏԱԳՈՐԾՈՒՄԸ

Անվտանգության համակարգով համալրված մոդելների համար, երբ յոցը հանգչում է, գազի ծորակը ավտոմատ կերպով փակվում է (ոչ լրիվ մոդելների համար): Այդպիսի համակարգով համալրված այրոցից օգտվելու համար սեղմեք ծորակի յոցակը եւ պտտեք այն ժամացույցի սլաքին հակառակ: Բոցավառումից հետո սեղմած պահեք յոցակը 5-10 վայրկյանի ընթացքում՝ անվտանգության համակարգը միացնելու համար:

Էլեկտրական գլխանոցների օգտագործումը.

Գլխանոցի կառավարման յոցակը պտտելով հասցրեք մինչեւ ջերմարձակի

ցանկալի հզորության միացման դիրքը:

	Մակարդակ 1	Մակարդակ 2	Մակարդակ 3	Մակարդակ 4	Մակարդակ 5	Մակարդակ 6
145 mm	95 W	155 W	250 W	400 W	650 W	1000 W
180 mm	115 W	175 W	250 W	600 W	850 W	1500 W
145 mm Արագ	135 W	165 W	250 W	500 W	750 W	1500 W
180 mm Արագ	175 W	220 W	300 W	850 W	1150 W	2000 W
	Տաքացում ցածր ջերմաստիճանի համար		Տաքացում նորմալ ջերմաստիճանի համար			Տապակում



**Էլեկտրական գլխանոցներն ունեն հզորության 6 մակարդակ (ինչպես նշված է վերելում):Առաջին միացման ժամանակ պտտեք անջատիչը 6-րդ դիրքի վրա եւ պահեք 5 րոպեի ընթացքում: Դա նպատակահարմար է կոմսերվացիոն քսանյութերի այրման համար: Օգտագործեք հարթ հատակով կաթսաներ՝ գլխանոցից օպտիմալ ջերմափոխանցման եւ էլեկտրաէներգիայի խնայողության համար:

ՋԵՌՈՑԻ ԱՅՐՈՑՆԵՐԻ ՕԳՏԱԳՈՐԾՈՒՄԸ

Գազ/սալօջախուԳիսում առանձին-առանձին նախատեսված է ջեռոցի միայն վերին կամ ստորին այրոցների աշխատանքը: Ընտրված այրոցն աշխատացնելու համար սեղմեք ծորակի յոցակը եւ պտտեք այն ընտրված ուղղությամբ եւ սպասեք 5-10 վայրկյան: Այնուհետեւ վառեք այրոցը էլեկտրական կրակայրիչով կամ լուցկիով: Բոցավառումից հետո սպասեք 10-15 վայրկյան՝ սեղմած պահելով յոցակը: Դա անհրաժեշտ է անվտանգության համակարգը միացնելու համար: Եթե յոցավառում չի կատարվում, ապա կրկնեք գործընթացը մի քանի րոպե անց: Բոցավառումից հետո 2-3 րոպե անց փակեք ջեռոցի դուռը:

ՋԵՌՈՑԻ ՕԳՏԱԳՈՐԾՈՒՄԸ

Գազ/սալօջախի առաջին միացման ժամանակ հնարավոր է ծուխի առաքացում՝ կրճերվառիվ ըսանյութերի այրման հետեւանքով: Ջեռոցի առաջին օգտագործման ժամանակ տաքացրեք այն դատարկ վիճակում 2500C ջերմաստիճանի պայմաններում 45-60 րոպեի ընթացքում: Ջեռոցը միացնելու համար պետք է անջատել, հակառակ դեպքում այն չի աշխատի: Ճաշատեսակների, պարտրաստման ժամանակի ու թերմոստատի թոնակի դիրքի մասին տեղեկությունները թերված են հոհարարական աղյուսակում:

Աղյուսակում

թերված տվյալներն ունեն մնորոշ նշանակություններ: Դրանք ստացվել են մեր լաբորատորիայում անցկացված թեստերի արդյունքում: Դուք կարող եք գտնել խոհարարական ռեժիմների Ձեր տարբերակները՝ Ձեր ճաշակին համապատասխան: Դուք կարող եք պատրաստել հավը շամփուրի վրա, եթե շամփուրը մտնում է Ձեր մոդելի լրակազմի մեջ: Պատրաստման ժամանակը կարող է տատանվել կախված էլեկտրացանցում եղած լարումից, գազամատակարարման ցանցում գազի ճնշումից, պատրաստվող սննդի եւ ճաշատեսակների տեսակներից: Գազ/սալօջախի վրա ուտեստ պատրաստելիս գազ/սալօջախի կափարիչը պետք է լիարժեք լաց լինի,

հակառակ դեպքում կարող է առաջանալ տաք օդի շրջանառության խախտում

եւ կարող է փոխվել պատրաստվող ուտեստի արդյունքը: Տորթեր պատրաստելու համար օգտագործեք հատուկ նախատեսված ամաններ, որոնք կապահովեն լավագույն արդյունքը:

ՋԵՌՈՑԻ ՕԳՏԱԳՈՐԾՈՒՄԸ ԽՈՉԱՐԱՐԱԿԱՆ ԱՂՅՈՒՄԿ

Ճաշատեսակներ	Ջերմաստիճան	Բռնակի դիրքը	Պատրաստման ժամանակը
Կրեմային տորթ	150 - 170	2	30 - 35
Տապակա	200 - 220	2	35 - 45
Բիսկվիտ	160 - 170	3	20 - 25
Վաֆլի	160 - 170	3	20 - 35
Թխվածք	160 - 180	2	25 - 35
Տորթ	200 - 220	2	30 - 40
Փափկամսի տապակա	180 - 220	2	35 - 45
Սպագետի	160 - 180	2	20 - 30
Կտրատված միս	200 - 230	1	90-120
Տավարի միս	200 - 230	1	90-120
Գառան միս	210-230	1	90-120
Հավ	210-230	1	75-100
Չուկ	190-210	2	40-50

Դիշեցում. Նշանակություններն աղյուսակում ստացվել են մեր լաբորատորիայում անցկացված թեստերի արդյունքում: Դուք կարող եք գտնել խոհարարական ռեժիմների Ձեր տարբերակները՝ Ձեր ճաշակին ու փորձին համապատասխան: Նախապես տաքացրեք ջեռոցը օգտագործումից առաջ՝ 5-10 րոպեի ընթացքում

ՊԱՇՏՊԱՆԻՉ ԷԿՐԱՆԻ ՕԳՏԱԳՈՐԾՈՒՄԸ

Պաշտպանիչ էկրանը նախատեսված է կառավարման վահանակը և կառավարման թոնակները գազ/սալօջախի գրիլ ռեժիմում աշխատանքի ժամանակ պաշտպանելու համար (Նկար 1):

Խնդրում ենք օգտագործել պաշտպանիչ էկրանը կառավարման վահանակը և կառավարման թոնակները գազ/սալօջախի գրիլ ռեժիմում յարժր

ջերմաստիճանով աշխատանքի ժամանակ պաշտպանելու համար:

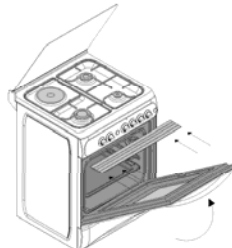
Տեղադրեք պաշտպանիչ էկրանը կառավարման վահանակի վերնամասում՝ ամրացնելով այն ջեռոցի կիսապայց դուռը դրան սեղմելու եղանակով (Նկար 2)(Նկար 3):

Գրիլի աշխատանքի համար կարելու է թողնել ջեռոցի դուռը կիսապայց վիճակում: Պաշտպանիչ էկրանը կատարյալ պայմաններ է ստեղծում գրիլի վրա պատրաստելու

համար եւ, միեւնույն ժամանակ, պաշտպանում է կառավարման վահանակն ու կառավարման թոնակները:



Նկար 1



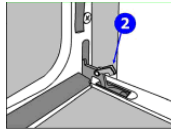
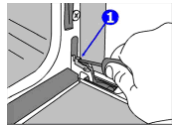
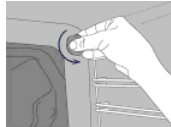
Նկար 2



Նկար 3

ՄՊԱՍՄԱՐԿՈՒՄ ԵՎ ԽՆՆԱՄԱՐ

1. Հանքեր էլեկտրասնուցման մալուխի խրոցը էլեկտրամատակարար ման վարդակից:
2. Գազ/սալօջախի աշխատանքի ընթացքում եւ դրանից հետո առանձին մասեր կարող են լինել շատ տաք: Դուք պետք է խուսափեք տաքացած տարրերին դիպելուց:
3. Երբեք մի մաքրեք գազ/սալօջախի ներքին մասերը, վահանակը, կափարիչը, տապակներն ու մնացած մասերը հղկող հարմարանքներով, մաքրող մածուկներով կամ դանակներով: Մի օգտագործեք հղկամիջոցներ, քերծող նյութեր և լուծույթներ:
4. Օճառաջրով ներքին մասերը լվանալուց հետո պարզաջրեք այն եւ չոր սրբեք փափուկ թանաքակա շորով:
5. Ապակա մակերեսները մաքրեք ապակու լվացման համար նախատեսված հատուկ միջոցներով կամ լուծույթներով:
6. Մի լվացեք Ձեր գազ/սալօջախը գոլորշիանյութերով:
7. Ժամանակ առ ժամանակ լվացեք այրոցների կափարիչները օճառաջրով, իսկ այրոցները մաքրեք խոզանակով:
8. Եփման վահանակը թացելուց առաջ հեռացրեք թղթի հեղուկները մակերեսից: Նաեւ համոզվեք, որ գազ/սալօջախը թավականաչափ սառել է:
9. Երբեք մի օգտագործեք գազ/սալօջախի մաքրման համար հրդեհավտանգ հեղուկներ, ինչպիսիք են ացետոնը, լուծիչը կամ մենզինը:
10. Երբեք մի մաքրեք ստորին արկղի ներսում:
11. Ձեռքով դռան առջեւի ապակու մաքրման համար նախ, նախապես թացելով դուռը, տեղադրեք ֆիքսող շտիֆտերը դռան ծխնիների անցքերում, հանքեր դուռը, պտուտակահանով հանքեր պտուտակները եւ անջատեք դռան էմալպատ պատյանը: Այնուհետեւ մաքրեք եւ չորացրեք ապակին: Մաքրելուց հետո տեղադրեք դռան պատյանը քանդանք հակառակ հերթականությամբ:



מדריך הוראות שימוש של תנור בישול ואפיה משולב

לקוחות נכבדים,

התנור שברשותכם מיוצר במפעל מודרני ובטכנולוגיה עדכנית. על מנת להפיק את מלוא התועלת מהתנור שרכשתם הנכם מתבקשים לקרוא בעיון את מדריך הוראות השימוש לפני השימוש במכשיר!

לתשומת לב: ספר הוראות השימוש הזה הוכן עבור סוגי תנורים. לכן יש לשים לב לכך שקיימת אפשרות שחלק מן התכונות אשר רשומות בספר אינם מתאימות או שאינן קיימות במכשירכם.

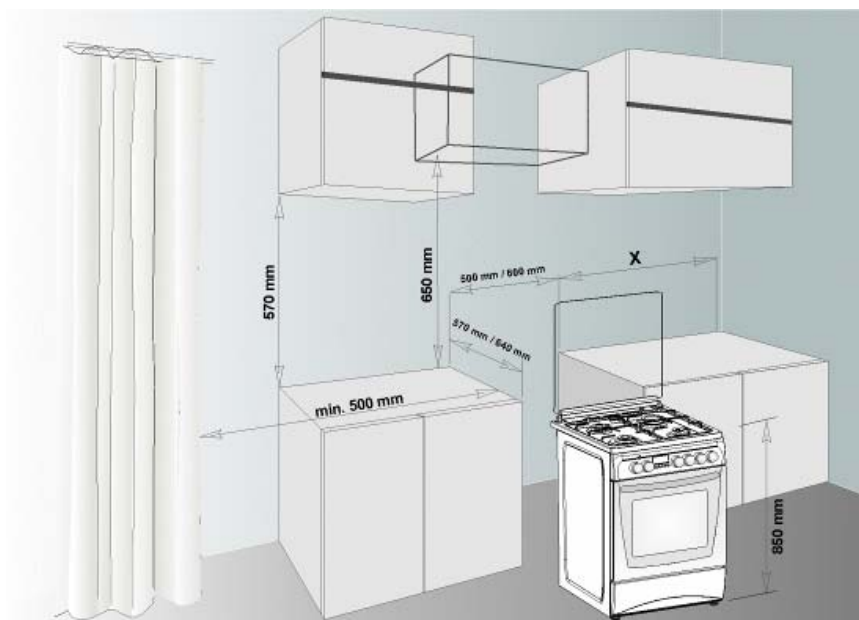
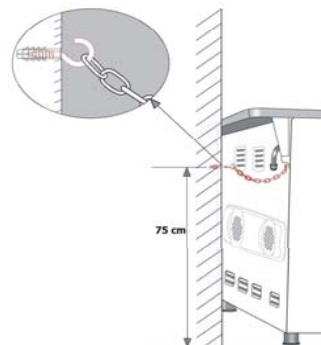
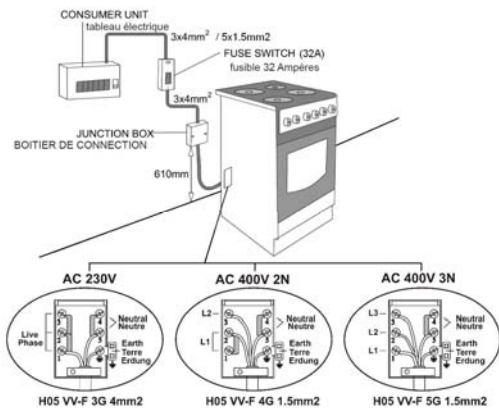
1. חיבורי חשמל ובטיחות

1. יש לחבר את התקע החשמלי לשקע של 16 אמפר לפחות, מוארק כהלכה.
2. 230HZ וולט 50 התנור מותאם לרשת חשמל של,
3. אם הכבל של התנור שלכם ניוזק או פגום, יש להחליפו באמצעות חשמלאי מוסמך על מנת למנוע סכנה.
4. יש להרחיק את הכבל מהחלקים החמים של המכשיר.
5. לפני החלפת נורה בתא האפייה ולפני כל טיפול בתנור יש לנתק את התקע החשמלי מהרשת.

חיבור הגז ובטיחות

- **על פי התקנות, חיבור התנור לצנרת הגז ייעשה אך ורק ע"י טכנאי גז מוסמך!**
- אין להשתמש באש לאיתור דליפות גז. השתמש/י במי סבון בלבד!

יש לשים לב שצינור הגז וכבל החשמל בעיקר באזור האחורי של התנור לא יעברו ליד אזורים חמים. אין להזיז את חיבור צינור הגז, כל תזוזה עלולה להחליש את חיבור הצינור לברז בגז ולהביא לדליפת גז.



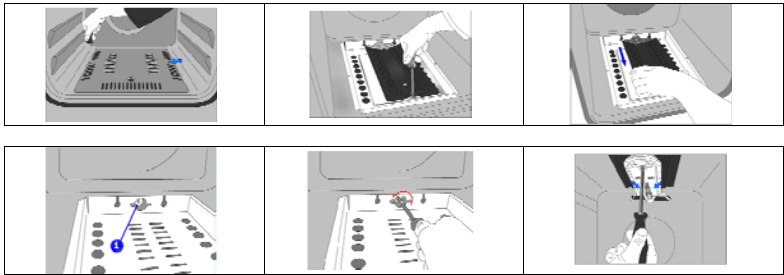
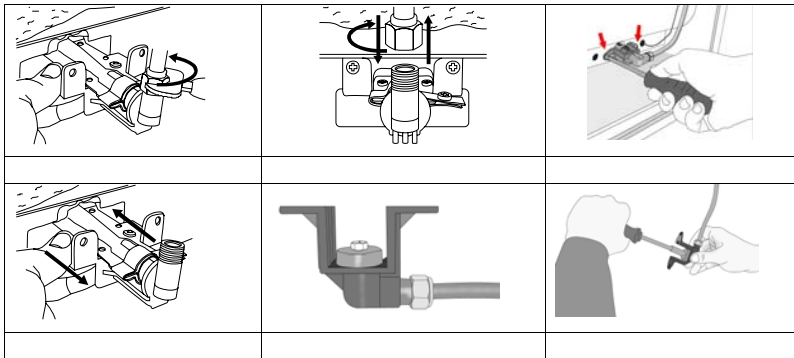
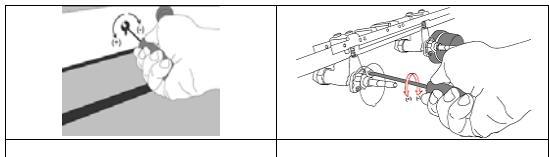
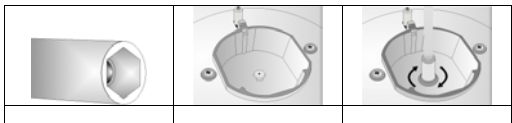
2. תכונות טכניות של התנו

לפני חיבור התנו

יש לקרוא היטב את ספר ההוראות לפני השימוש במכשיר.
בספר הזה ניתן למצוא מידע על בטיחותכם,שימוש במכשיר והוראות תחזוקה וניקיון.

נתונים				
50 x 55	50 x 60	60 x 58	60 x 60	רוחב כללי
500 mm	500 mm	600 mm	600 mm	עומק כללי
565 mm	635 mm	580 mm	635 mm	גובה כללי
855 mm	855 mm	855 mm	855 mm	רוחב פנימי
365 mm	365 mm	465 mm	465 mm	רוחב פנימי
410 mm	410 mm	410 mm	410 mm	עומק פנימי
355 mm	355 mm	355 mm	355 mm	נורת התאורה *
15 W				
50 – 280 °C				תרמוסטט
1000 W	1000 W	1200 W	1200 W	גוף חימום תחתון
800 W	800 W	1000 W	1000 W	גוף חימום עליון
---	1800 W	2200 W	2200 W	תרמוסטט*
1500 W	1500 W	2000 W	2000 W	גוף חימום גריל*
220-240 V AC, 50-60 Hz (or 230V/400V AC, 50 - 60 Hz. 3 phase)				תרמוסטט
1000 W				פלטת חשמלית 145 מ"מ *
1500 W				פלטת חשמלית 180 מ"מ *
1500 W				פלטת חשמלית 145 מ"מ *rapid
2000 W				פלטת חשמלית 180 מ"מ *idrap

הספק מבערי הגז			מבער גדול	
LPG	גז רגיל	גז רגיל		
G30	G20	G25	mm	הספק חשמל
0.85	1.15	1.15	KW	כוח
2,600	2.6	2,6	KW	אש נמוכה
0,700	0,715	0,69	mm	הספק חשמל
0.65	0,97	0,95	KW	כוח
1,500	1,330	1,350	KW	אש נמוכה
0,500	0,385	0,360	mm	הספק חשמל
0.50	0,72	0,75	KW	כוח
0.900	0,760	0,715	KW	אש נמוכה
0,320	0,300	0,300	mm	הספק חשמל
0.65	0,92	0,92	KW	כוח
1,50	1,50	1,50	KW	אש נמוכה
0,85 / 0,75	1,3 / 1,20	1,50 / 1,15	mm	הספק חשמל
2,6 / 2,25	2,475 / 2,2	2,28 / 2,15	KW	כוח
0,678	0,790	0,730	KW	אש נמוכה

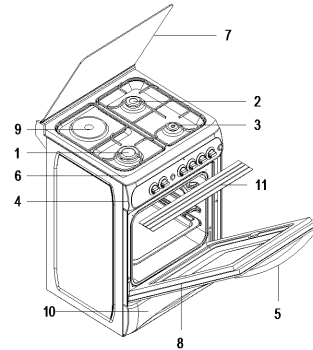


הכרת המכשיר ולוח הבקרה

לתנור חשמלי:

	שיפוד גריל מסתובב		מאורר
	חימום עליון + תחתון		טורבו אקטיבי
	תאורה		טורבו + חימום עליון ותחתון
	חימום תחתון + טורבו		גריל + טורבו
	גריל עם שיפוד מסתובב		גריל
	גריל + תאורה		חימום עליון
	הפסק פעולה		חימום תחתון
	מבער תחתון		לחצן הצתה

הכרת התנור ולוח הבקרה (ביאור לסמלים בלוח הבקרה)



1	מבער גז גדול
2	מבער גז בינוני
3	מבער גז קטן
4	לוח בקרה
5	ידית התנור
6	משטח עליון
7	כיסוי הכיריים (זכוכית או מתכת, לפי הדגם)
8	דלת התנור-זכוכית כפולה
9	פלטה חשמלית (אופציה)
10	מונה זמן-טיימר (אופציה)
11	מגן לוח הבקרה

. השימוש בכפתורי הבישול

השימוש בכיריים:

כדי לקבל חימום מקסימלי יש להשתמש בסיר בעל תחתית שטוחה ובעלת ידית ארוכה. יש למבערים השולטים בכיריים מקניזומת אבטחה. כדי להדליק את התנור: יש לדחוף את הכפתור תמיד קדימה ולסובב כנגד כיוון השעון לסמל ההדלקה (שמאלה). כל המציתים והכיריים שבשליטתכם צריכים לפעול. יש ללחוץ על הכפתור עד ההצתה. 2. יש ללחוץ על הכפתור ולסובבו כנגד כיוון השעון.

כיריים גדולים	24 - 28 cm			
כיריים רגילים	18 - 22 cm	<u>סגור</u>	<u>פתוח עד</u> <u>הסוף</u>	<u>פתוח</u> <u>חלקית</u>
כיריים עזר	12 - 18 cm			

* בתנורים בעלי אבטחת גז המערכת תנתק את הגז עם כיבוי האש. (לפי ביקוש)
שימוש בכיריים חשמליים:
כאשר יש ביקוש להשתמש בכיריים החשמליים יש לסובב את הכפתור לכיוון השעון ולכוון לרמת החום הרצויה.
כאשר הנורה מעל הכפתור דולקת זה מסמל כי התנור איננו פגוי. בתום הבישול יש לסובב את הכפתור לטמפרטורה הרצויה.

1 דרגה	2 דרגה	3 דרגה	4 דרגה	5 דרגה	6 דרגה
95 W	155 W	250 W	400 W	650 W	1000 W
115 W	175 W	250 W	600 W	850 W	1500 W
135 W	165 W	250 W	500 W	750 W	1500 W
175 W	220 W	300 W	850 W	1150 W	2000 W
חימום-חום בבישול נמוך		חום בבישול רגיל		טיגון	

**** יש לכיריים החשמליים 6 סטנדרטיות של חימום.**
בשימוש בפעם הראשונה יש להביא את הכפתור לדרגה 6 ולהפעיל למשך 5 דקות. כך הכיריים אשר עמידים לחום כזה יקשיחו את החומר שעליהם.
מומלץ ככל היותר להשתמש בסירים בעלי תחתית חלקה וישרה ובעלי ידית ארוכה. סירים אלו יאפשרו חימום ובשול מקסימלי.
12. ברצונך אם -עצור נדלק לא המבער שניות 15 לאחר אם. שניות 15 מ יותר ההצתה כפתור על ללחוץ אין
שוב ההצתה מפסק על לחץ מכן ולאחר דקות שתי והמתן הדלת את פתח, בתנור המבער את להצית
שוב ונסה דקות שתי והמתן שכבתה בלהבה השולט הכפתור את סגור, סיבה מכל כבה הלהבה אם
שימוש בכיריים ובתנור:
תנורי הגז מתוכנתים לעבודה של כל חלק בנפרד, כיריים עליוניים ותנור תחתון כאשר מפעילים את הכיריים יש ללחוץ קודם
לכן על כפתור הברז למשך 5-10 שניות.
לאחר מכן עם מצית או גפרור יש להדליק את התנור. לאחר ההדלקה, יש ללחוץ קודם לכן על כפתור הגז למשך 5-10 שניות
לאחר מכן עזבו את הכפתור. במערכות הדלקה אוטומטיות, ההדלקה מתבצעת על ידי חשמל יש לחבר את כבל החשמל לשקע.
אם לא הצלחתם נסו שנית.
3-4 לאחר ההדלקה של התנור תוכלו ליסגור את דלת התנור.

השימוש בתנור

בהפעלת התנור בפעם הראשונה ייוצר ריח של חלקי החימום.
כדי להעלים את הריח יש להפעיל את התנור במצב ריק 45 דקות על טמפרטורת 250 מעלות.

כדי לבצע אפייה יש לסובב את הכפתור.
אחרת התנור לא יעבוד.

יש בטבלה את רשימת הבישולים, זמני הבישול ודרגות הטמפרטורה.
הנתונים אשר נמצאים בטבלה הינם נתונים סטנדרטיים אשר נקבעו במעבדותינו תוך כדי ניסויים ובדיקות.

תוכלו למצוא טעמים שונים לפי שימוש בישול על פי שיטתכם.
לפי ביקוש, עם תוספת חלקים תוכלו לעשות בתנורכם עוף בגריל.
משך זמן הבישול והתוצאות ייקבעו על פי השימוש בחום, בחומרים ובזמן הבישול אשר אתם תקבעו.
במהלך אפייה בתנור אין לפתוח לעיתים קרובות את דלת התנור.
אחרת החום אשר בתנור יאבד מערכו וישפיע על תוצאת הבישול-אפייה.

באפיית עוגה, שימוש במכסה ייתן תוצאות טובות יותר.

המלצות לשימושבתנור לסוגי מאפים

ותבשילים שונים

מאפה/ תבשיל	טמפרטורה	גובה התבנית	זמן האפייה(דקות)
עוגת קרם	150-170	2	30-35
מאפה	200-220	2	35-45
ביסקוויטים	160-170	3	20-25
עוגיות	160-170	3	20-35
עוגה	160-180	2	25-35
עוגיות קלועות	200-220	2	30-40
עוגת פילו	180-200	2	35-45
מאפה מטובל	160-180	2	20-30
בשר טלה	200-230	3	20-25
בשר עגל	200-230	3	30-40
בשר כבש	230-250	3	30-40
עוף חתוך	230-240	3	30-40
דגים	200-220	3	20-30

נקודה חשובה :

הנתונים אשר נמצאים בטבלה הינם נתונים סטנדרטיים אשר נקבעו במעבדותינו תוך כדי ניסויים ובדיקות.

תוכלו למצוא טעמים שונים לפי שימוש בישול על פי שיטתכם.

תחזוקה ונקיון

- יש לנתק את כבל החשמל מן השקע ולנתק את הגז.
- התנור בזמן פעולה או בפעולה חדשה חם, לכן יש להימנע ממגע עם התנור.
- אין לנקות את התנור וחלקיו בעזרת אמצעים קשים וחדים כמו סקוטץ , סכין או מברשת ברזל. אין להשתמש בחומרי ניקוי אשר יגרמו לקשיחות ושריטות.
- יש לערבב ולשטוף היטב את חלקי פנים התנור אשר נוקו בסבון וליישים בעזרת סמרטוט.
- יש לנקות את הזוכית בעזרת סבון ראוי.
- אין לנקות את התנור בחומרים שייפגעו בגוף התנו
- יש לנקות לעיתים את ראשי המבערים עם סבון ולהבריש במברשת את ברזלי הגז.
- לפני הרמת המכסה העליון של התנור יש לנקות את השטח מן הנוזלים שעליו. יש לסגור את המכסה רק לאחר בדיקת התקררות התנור.
- אין להשתמש כלל בטינר-מדלל-אצטון – גז וחומרים דליקים אחרים.
- אין לנקות שום חלק של התנור במדיח הכלים.
- כדי לנקות את הזוכית יש לפרק אותה בעזרת מברג. הוציאו את הזוכית ממקומה, נקו אותה וייבשו אותה. לאחר מכן ניתן להכניסה למקומה מחדש ולהבריגה.

אם התנור אינו עובד :

1. יש לבדוק אם כבל החשמל מחובר לשקע
2. יש לבדוק אם יש זרם חשמל
3. יש לבדוק את הפיוזים של החשמל
4. יש לבדוק שאין נזק בכבל החשמל
5. יש לבדוק אם הגז דולק
6. יש לבדוק שצינור הגז תקין ולא מקופל
7. יש לבדוק שצינור הגז מחובר היטב לתנור
8. יש לבדוק ולהאזין אם יש זרם של גז
9. יש לבדוק אם אתם משתמשים במספק גז נכון או לא
10. היננו ממליצים להחליף את ספק הגז פעם בשנתיים
11. אם למרות כל הבדיקות הללו התנור לא פועל אז יש לפנות לחשמלאי מוסמך מטעם היצרן

שימוש במגן אבטחת הכפתורים מפני התחממות

המכסה הזה מיועד לשמור על הכפתורים ועל לוח הבקרה בזמן אפייה בגריל. (תמונה 1)
נא להשתמש במכסה הזה למניעת נזקים לכפתורים וללוח הבקרה בזמן אפייה בגריל.

יש לחבר את המכסה מתחת לפנל הבקרה לאחר פתיחת דלת הזכוכית. (תמונה 2)

לאחר מכן יש לסגור בעדינות את המכסה והדלת. (תמונה 3)

בזמן האפייה בתנור חשוב להשאיר את דלת המכסה פתוח לפי המרחק הנקבע.

פנל האבטחה יאפשר אבטחת הכפתורים ולוח הבקרה וייתן אפשרות אפייה אידיאלית.

