

- UKR Плити газові ПГ4
- RUS Плиты газовые ПГ4
- AZE ПГ4 QAZ PİLƏTƏLƏRİ
- GEO გაზის ქურები ПГ4
- KAZ ПГ4 газ плиталары
- MOL PLITE DE GAZ ПГ4
- UZB ПГ4 GAZ PLITALARI

Моделі

modelləri

Модели

108, 110, 111, 114, 115,

моделіндегі

მოდელები

208, 210, 211, 214, 215

modellari

Modelele



- Настанова з експлуатації UKR
- Руководство по эксплуатации RUS
- İstismar üzrə təlimat kitabçası AZE
- საექსპლუატაციო სახელმძღვანელო GEO
- Қолдану бойынша нұсқаулық KAZ
- Manual de exploatare MOL
- Foydalanish bo'yicha qo'llanma UZB

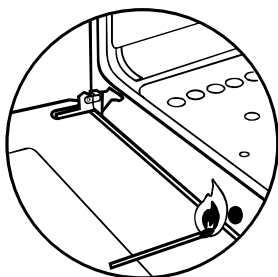


Рисунок А.7 - Ввімкнення пальника духовки/ **Рисунок А.7** - Включение горелки духовки/ **Şəkil A.7** - Soba odluğunun yandırılması/ **Şəkil A.7** - ღუმელის სახითურას ჩართვა/ **A.7-сурет** - Духовканың жанарғысын қосу/ **Figura A.7** – Pornirea arzătorului cuptorului/ **A.7-rasm**: Dухovkaneң yondirgichi (gorelkasi)ni yoqish

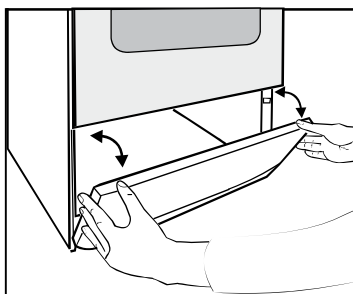


Рисунок А.8 - Відкриття дверці господарського відділення/ **Рисунок А.8** - Открывание дверцы хозяйственного отделения/ **Şəkil A.8** - Təsərrüfat şöbəsinin qapısının açılması/ **Şəkil A.8** - სამეურნეო განყოფილების კარის გაღება/ **A.8-сурет** - Қосалқы бөлік есігін ашу/ **Figura A.8** – Deschiderea ușii compartimentului pentru uz gospodăresc/ **A.8-rasm**: Хо'jalik bo'linmasi eshikhasini ochish

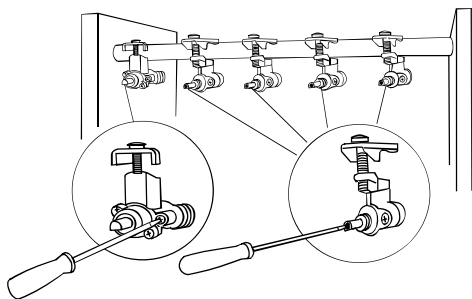


Рисунок А.9 - Регулювання величини малого полум'я/ **Рисунок А.9** - Регулирование величины малого пламени/ **Şəkil A.9** - Kiçik alov miqdarının tənzimlənməsi/ **Şəkil A.9** - მცირე ალის სიდიდის რეგულირება/ **A.9-сурет** - Шағын жалын шамасын реттеу/ **Figura A.9** – Reglarea dimensiunii flăcării mici/ **A.9-rasm**: Kichik alanga hajmini rostlash

ЯКІСНО, БЕЗПЕЧНО, НАДІЙНО!



016 11



ME 10

ВІТАЄМО ВАС З ПРИДБАННЯМ ПЛИТИ ГАЗОВОЇ ПОБУТОВОЇ!

Газові плити мають декларації про відповідність технічним регламентам, прийнятим в Україні, сертифікати відповідності в Системах сертифікації TUV CERT (Німеччина), ГОСТ Р (Росія), сертифікати відповідності Митного Союзу.

Система управління якістю підприємства - виробника відповідає вимогам міжнародного стандарту ISO 9001:2008 та сертифікована в системі УкрСЕПРО (Україна).

Конструкція плити забезпечує нескладне та зручне користування нею, однак ми пропонуємо Вам витратити деякий час на вивчення цієї настанови. При правильній експлуатації, дотриманні вимог безпеки та наведених в настанові вказівок плита буде служити Вам протягом багатьох років.

1 ЗАГАЛЬНІ ВКАЗІВКИ

1.1 Плити газові побутові чотирипальникові підлогові ПГ4, моделей 108, 110, 111, 114, 115, 208, 210, 211, 214, 215 виконань ХУ (Х- цифри 1-7, У - букви А,В), оснащені електрогрилем призначені для приготування їжі в побутових умовах (далі по тексту - плити).

1.2 За класифікацією по EN 30-1-1:2008, ГОСТ Р 50696-2006 та СТБ EN 30-1-1-2005 плити відносяться до класу 2, підкласу 1 (прилад встановлюється так, що доступні дві сторони, рисунок А.3).

1.3 Плити можуть працювати на природному газі ГОСТ 5542-87 або зрідженому (балонному) газі ДСТУ 4047-2001 (для Росії - ГОСТ 20448-90).

1.4 При покупці плити обов'язково перевірте її комплектність, відсутність механічних ушкоджень, а також якість виробу в цілому.

1.5 Конструкція плити постійно удосконалюється, тому можливі деякі зміни, які не зафіксовані у цій настанові.

2 ТЕХНІЧНІ ДАНІ

2.1 Модель, а також вид і тиск газу, на які настроєна плита виробником, вказані на упаковці та на табличці, що прикріплена до внутрішньої бокової стінки господарського відділення.

2.2 Переведення плити на інший тиск газу (на зріджений (балонний) газ) здійснюється заміною сопел, що виконує механік газової служби або сервісного центру (список майстерень наведений у сервісній книжці). В плитах виконання ХВ сопла потрібно придбати додатково, можливо зробити їх заказ і придбання в сервісному центрі. У сервісній книжці механік робить запис про заміну сопел. Робота оплачується власником плити.

Характеристики сопел в залежності від теплової потужності пальників, виду та тиску газу наведені у таблиці 1.

ТАБЛИЦЯ 1 - ХАРАКТЕРИСТИКА СОПЕЛ

Тип пальника	Вид газу	Номінальний тиск газу, Па	Теплова потужність пальника, кВт, min*/ max**	Діаметр отвору сопла, мм	Маркування сопла	Витрата зрідженого газу, г/год
допоміжний	природний	G20	1274	0,65 / 0,75	0,75	75
	природний	G20	1960	0,65 / 0,75	0,68	68
пальник столу	бутан	G30	2940	0,65 / 0,75	0,45	45
	пропан	G31	2940	0,55 / 0,65	0,45	45
напівшвидкий	природний	G20	1274	1,50 / 1,70	1,10	110
	природний	G20	1960	1,50 / 1,70	1,00	100
пальник столу	бутан	G30	2940	1,50 / 1,70	0,65	65
	пропан	G31	2940	1,25 / 1,45	0,65	65
швидкий	природний	G20	1274	2,40 / 2,65	1,40	140
	природний	G20	1960	2,40 / 2,65	1,35	135
пальник столу	бутан	G30	2940	2,40 / 2,75	0,85	85
	пропан	G31	2940	2,05 / 2,35	0,85	85

Продовження таблиці 1

пальник	природний	G20	1274	2,30 / 2,65	1,40	140	—
духовки	природний	G20	1960	2,30 / 2,65	1,35	135	—
	бутан	G30	2940	2,30 / 2,90	0,85	85	211
	пропан	G31	2940	1,95 / 2,50	0,85	85	178

* - розрахована згідно ДСТУ 2204-93;
 ** - розрахована згідно ГОСТ Р 50696-2006, СТБ ЕН 30-1-1-2005.

2.3 Плита обладнана:

- чотири пальниками столу, в тому числі:
 - моделі **108,110,111,114,115**: одним - допоміжним, двома - напівшвидкою та одним швидкою дії;

- моделі **208,210,211,214,215**: трьома - напівшвидкою та одним швидкою дії;
 - електричним грилем;
 - пристроєм регулювання температури гриля;
 - пристроєм освітлення духовки;
 - кранами пальників з фіксованим положенням «мале полум'я»;
 - електричним розпалом пальників столу;
 - регулятор температури духовки (при використанні гриля);
 - пристроєм для регулювання горизонтального положення столу плити;
 - автоматом безпеки для контролю полум'я пальника духовки;
 - пристроями згідно таблиці 2.

2.4 Основні параметри і розміри плит повинні відповідати зазначеним у таблиці 2а.

ТАБЛИЦЯ 2 - НАЯВНІСТЬ ПРИСТРОЇВ У ПЛИТІ ПО МОДЕЛЯМ ВИКОНАНЬ ХУ

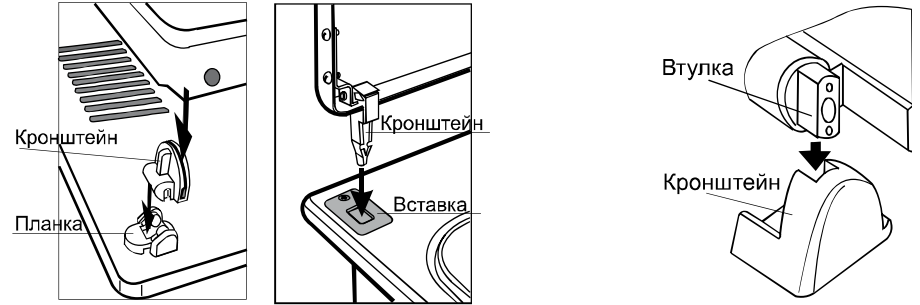
Пристрої	Наявність (+) по моделям виконань ХУ				
	108 208	110 210	111 211	114 214	115 215
Автомат безпеки для контролю полум'я пальників столу	+	-	-	+	-
Таймер	+	-	+	-	+
Електричний розпал пальника духовки	-	-	-	+	+

ТАБЛИЦЯ 2А - ТЕХНІЧНІ ДАНІ

Найменування параметра	
ККД пальників столу, %, не менше	59* / 52**
Робочий діапазон нагрівання духовки: - мінімальна температура в духовці, °С, не більше - максимальна температура в духовці, °С, не менше	160 270
Корисний об'єм духовки, дм ³ , не менше	57
Напруга електричної мережі, В	220±22
Номінальна частота, Гц	50
Номінальна потужність лампи освітлення духовки, Вт	15
Потужність трубчатого електронагрівача (ТЕНа) гриля, кВт	1,8
Розміри плит (без урахування виступаючих на передній та верхній поверхнях елементів обслуговування та декоративних елементів): - висота (до верхньої поверхні столу) - глибина - ширина (по краях бокових стінок): моделі 108,110,111,114,115 моделі 208,210,211,214,215	850±5 600±5 500±5 600±5

Маса плити (нетто), кг, не більше за виконаннями, див. таблицю 2б

* - розрахований згідно ДСТУ 2204-93;
 ** - розрахований згідно ГОСТ Р 50696-2006, СТБ ЕН 30-2-1-2004.

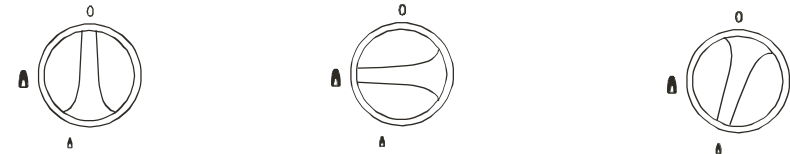


варіант 1/ вариант 1/ Variant 1/
 ვარიანტი1/ 1-нұсқа/ Опțiunea 1/
 1-variant

варіант 2/ вариант 2/ Variant 2/
 ვარიანტი2/ 2-нұсқа/ Опțiunea 2/
 2-variant

Рисунок А.4 - Схема встановлення металевієї кришки столу/ **Рисунок А.4** - Схема установки металлической крышки стола / **Şekil A.4** - Masanın metal qapağının quraşdırılma sxemi/ **Şekil A.4** - მაგიდის მეტალის სახურავის დაყენების სქემა/ **A.4-წყურე** - Устелдің метал қақпағын орнату сұлбасы/ **Figura A.4** - Schema de instalare a capacului de metal al suprafeței de gătit/ **A.4-rasm**: Stolning metall qopqog'ini o'rnatish chizmasi

Рисунок А.5 - Схема встановлення скляної кришки столу/ **Рисунок А.5** - Схема установки стеклянной крышки стола / **Şekil A.5** - Masanın şüşə qapağının quraşdırılma sxemi/ **Şekil A.5** - მაგიდის მინის სახურავის დაყენების სქემა/ **A.5-წყურე** - Устелдің әйнек қақпағын орнату сұлбасы/ **Figura A.5** - Schema de instalare a capacului de sticlă al suprafeței de gătit/ **A.5-rasm**: Stolning shishali qopqog'ini o'rnatish chizmasi



Кран закритий/ Кран за-
 крыт/ Kran bağlıdır/ **Кран**
 дакветилиас/ **Кран**
 жабық/ **Кран**
 Robinet 'inchi/ Jo'mrak
 berkitilgan

Кран відкритий максима-
 льно/ Кран открыт максима-
 льно/ Kran maksimal açıqdır/
Кран maksimal açıqdır/
Кран маქсималурад ллаа/
 Кран толықтай ашық/ Robinet
 deschis la maxim/ Jo'mrak
 maksimal ochilgan

Кран відкритий в положенні «мале полум'я»/ Кран открыт в положенні «малое пламя»/ **Кран** «kicik alov» vəziyyetində açıqdır/ **Кран** «kicik alov» vəziyyetində açıqdır/ **Кран** «шағын от» күйінде ашық/ Robinet deschis în regimul „flacăra mică”/ Jo'mrak “kicik alanga” holatida ochilgan

Рисунок А.6 - Принцип управління кранами/ **Рисунок А.6** - Принцип управления кранами/ **Şekil A.6** - Kranların idare olunma prinsipi/ **Şekil A.6** - **Кран**ларды басқару принципі/ **Figura A.6** - Principiul de operare cu robinetele/ **A.6-rasm**: Jo'mraklarni ishlatish qoidasi

FV1, FV2, FV3, FV4 - з'єднувач/ соединитель/ birleşdirici/ შემავერთებელი/ жалғастырғыш/ conector/ ulagich;

EK - ТЕН гриля/ ТЭН гриля/ qril BEQ-i/ გრილის ტენი/ гриль ТЭҚ/ rezistența electrică de încălzire tubulară a grilului/ grilning naychasimon elektrisitgichi;

EL - лампа/ лампа/ lampa/ ნათურა/ шам/ bec/ lampa;

M - двигун рожна/ двигатель вертела/ şişî hərəkətə gətirən/ შამფურის ძრავა/ істік қозғалтқышы/ motorul rotisorului/ kabob sixi harakatlantirgichi;

SK - терморегулятор/ терморегулятор/ termoregulyator/ თერმორეგულატორი/ термореттегіш/ thermostat/ issiqlik rostlagich;

SA1, SA2 - перекичак/ переключатель/ dəyişdirici açar/ გადამრთველი/ ауыстырып-қосқыш/ comutator/ almashlab ulagich;

U - электророзпал/ электророзжиг/ elektrik alovlandırma/ ელექტროანთება/ электртұтатқыш/ aprindere electrică/ elektr o't oldirgich;

XP - шнур мережный/ шнур сетевой/ şəbəkə şuru/ ქსელის სადენი/ желі шнуры/ cablu de rețea/ elektr tarmoq shnuri.

XT - колодка клемна/ колодка клемная/ klemma qəlibi/ ხუნდის კლემა/ клемма herizi/ bloc terminal/ qisma (klemma) kolodkasi.

Рисунок А.2 - Принципова електрична схема плит газових/ **Рисунок А.2** - Принципиальная электрическая схема плит газовых / **Şəkil A. 2** - Qaz piletələrinin prinsipial elektrik sxemləri/ **ნახაზი А.2** - გაზპილეთების პრინციპიალური ელექტროსქემები/ **A.2-супет** - Газ плиталарының принциптік электр сызбалары/ **Figura A.2** – Schemele electrice principiale ale aragazurilor/ **A.2-rasm**: Gaz plitalarining eng asosiy elektr chizmalari

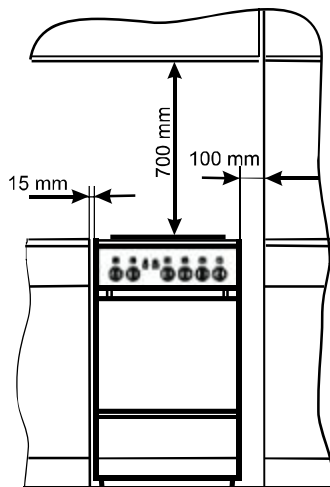


Рисунок А.3 - Схема встановлення плити/ **Рисунок А.3** - Схема установки плиты / **Şəkil A.3** - Piletənin quraşdırılma sxemi/ **ნახაზი А.3** - ქულის დაყენების სქემა/ **A.3-супет** - Плитаны орнату сұлбасы/ **Figura A.3** – Schema de instalare a aragazului/ **A.3-rasm**: Gaz plitasini o'rnatish chizmasi

ТАБЛИЦЯ 2Б - МАСА (НЕТТО) ПЛИТ***

Моделі	Виконання						
	1A/1B	2A/2B	3A/3B	4A/4B	5A/5B	6A/6B	7A/7B
108	—	35,0	36,0	37,0	41,0	42,0	42,0
110	—	35,0	36,0	36,5	38,5	37,5	39,5
111	—	35,0	36,0	37,0	41,0	42,0	42,0
114	—	35,0	36,0	37,0	41,0	42,0	42,0
115	—	35,0	36,0	37,0	41,0	42,0	42,0
208	36,0	36,0	37,0	38,0	42,0	44,0	44,0
210	39,0	36,0	37,0	38,0	40,5	44,0	42,0
211	36,0	36,0	37,0	38,0	42,0	44,0	44,0
214	36,0	36,0	37,0	38,0	42,0	44,0	44,0
215	36,0	36,0	37,0	38,0	42,0	44,0	44,0

*** - відхилення фактичної маси (нетто / брутто) плити від зазначеної на упаковці та у наведеній таблиці обґрунтовано допустимими відхиленнями в товщинах тонколистового металу за відповідними нормативними документами, допустимими відхиленнями маси упаковки в залежності від щільності матеріалу.

3 КОМПЛЕКТ ПОСТАЧАННЯ

3.1 Перед тим, як читати далі настанову, подивіться рисунки, що розташовані після текстової частини (додаток А).

3.2 В комплект постачання входить плита газова (рисунок А.1) в упаковці з набором комплектуючих виробів (таблиця 3), настанова з експлуатації плити та сервісна книжка.

ТАБЛИЦЯ 3 - КОМПЛЕКТУЮЧІ ВИРОБИ ПЛИТ

Поз.	Комплектуючі вироби	Моделі виконань ХА/ХВ (Х- цифри 1-7)				
		108 208	110 210	111 211	114 214	115 215
10	Підвіска**	1	1	1	1	1
11	Рожен з ручкою**	1	1	1	1	1
17	Деко для смаження*	1/-	1/-	1/-	1/-	1/-
18	Решітка духовки*	1	1	1	1	1
28	Щиток	за виконаннями (див. таблицю 3а)				
29	Кришка столу металева	за виконаннями (див. таблицю 3а)				
30	Кришка столу скляна	за виконаннями (див. таблицю 3а)				
-	Комплект деталей кріплення** щитка	за виконаннями (див. таблицю 3а)				
-	Комплект деталей кріплення** металевої кришки столу	за виконаннями (див. таблицю 3а)				
-	Сопло для балонного газу**	5/-	5/-	5/-	5/-	5/-

* - комплектуючі вироби знаходяться в духовці;

** - комплектуючі вироби упаковані в поліетиленовий пакет та знаходяться в духовці.

Увага! На решітці стола плити для запобігання подряпин при транспортуванні встановлені гумові амортизатори. При необхідності, ви можете їх прибрати.

Увага! Завод-виробник не приймає претензій на некомплектність плити після її продажу!

ТАБЛИЦЯ ЗА - СКЛАДОВІ ЧАСТИНИ* ТА КОМПЛЕКТУЮЧІ ВИРОБИ ПЛИТ ЗА ВИКОНАННЯМИ

Поз.	Складові частини* та комплектуючі вироби	Кількість, шт, за виконаннями (У-букви А,В)						
		1У	2У	3У	4У	5У	6У	7У
14	Дверцята господарського відділення	-	1	1	1	-	1	-
15	Висувний ящик	1	-	-	-	1	-	1
28	Щиток	1	-	1	-	-	-	-
29	Кришка столу металева	-	-	-	1	1	-	-
30	Кришка столу скляна	-	-	-	-	-	1	1
-	Комплект деталей кріплення щитка	1	-	1	-	-	-	-
-	Комплект деталей кріплення металевої кришки столу (за варіантом 1, рисунок А.4)	-	-	-	1	1	-	-

* - інші складові частини див. рисунок А.1

4 ВИМОГИ БЕЗПЕКИ

4.1 Плити відповідають вимогам безпеки слідуєчих нормативних документів:

- для споживачів України - ДСТУ 2204-93, ДСТУ ІЕС 60335-2-6:2006, ДСТУ СІSPR-14-1:2004, ДСТУ СІSPR-14-2:2007, ДСТУ ІЕС 61000-3-2:2004, ДСТУ ІЕС 61000-3-3:2004;
- для споживачів Росії - ГОСТ Р 50696-2006, ГОСТ Р 52161.2.6-2006, ГОСТ Р 51318.14.1-2006, ГОСТ Р 51318.14.2-2006, ГОСТ Р 51317.3.2-2006, ГОСТ Р 51317.3.3-2008;
- для споживачів країн Митного Союзу - СТБ МЭК 60335-2-6-2006, СТБ ЕН 50164-2004, СТБ ЕН 30-1-1-2005, СТБ ЕН 30-2-1-2004, ГОСТ Р 51317.3.2-2006, ГОСТ Р 51317.3.3-2008, ГОСТ Р 51318.14.1-2006, ГОСТ Р 51318.14.2-2006.

Конструкція плит по електробезпеці відповідає I класу захисту від поразки електричним струмом.

Якщо вилка шнура живлення не підходить до Вашої розетки, необхідно звернутися до кваліфікованого електрика для установлення розетки з заземляючим контактом (робота виконується за рахунок споживача).

4.2 Принципові електричні схеми плит наведені на рисунку А.2.

4.3 Перед включенням плити в електромережу повинні бути перевірені шнур живлення, вилка та розетка на відсутність можливих пошкоджень ізоляції. З появою ознаки замикання струмоведучих частин на плити (пошкрупвання при торканні до металевих частин) її необхідно відключити і викликати механіка сервісної служби.

4.4 Вимикайте плити з електромережі, витягуючи вилку з розетки під час:

- прибирання плити;
- миття підлоги поблизу плити та під нею;
- виконання будь-яких робіт, пов'язаних з обслуговуванням плити.

4.5 Використання приладу для приготування їжі на газі веде до підвищення температури та вологості у приміщенні. Тому у приміщенні кухні повинна бути хороша вентиляція, для чого необхідно тримати відкритими природні вентиляційні отвори або повинний бути включений механічний вентиляційний пристрій. При інтенсивному та тривалому використанні приладу може знадобитися додаткова вентиляція (відкривання вікна та ефективне провітрювання або включення механічного вентиляційного пристрою).

4.6 Під час користування плитою необхідно відкривати квартиру для вилучення продуктів горіння.

З появою в приміщенні запаху газу необхідно закрити загальний газовий кран перед плитою, а також усі крани плити, відкрити вікна, провітрити приміщення.

До усунення витоків газу не виконувати ніяких робіт, пов'язаних з вогнем і іскроутворенням: не курити, не вмикати освітлення, електроприлади і т.і.

При витокі газу необхідно негайно викликати аварійну службу Міськгазу або механіка сервісної служби (адреси наведені в сервісній книжці).

При отруєнні чадним газом, ознаками чого є загальна слабкість, запаморочення, постраждалого необхідно винести на свіже повітря і звільнити грудну клітку від одягу, що стискує, привести в почуття, укласти, не даючи заснути, викликати лікаря.

4.7 **ЗАБОРОНЯЄТЬСЯ** експлуатація плити в приміщеннях зі слідуєчими умовами підвищеної небезпеки:

- особлива вогкість (приміщення, в яких відносна вологість повітря вище за 80%, коли стеля, стіни, підлога і предмети в приміщенні покриті вологою);
- струмопровідні підлоги (металеві, земляні, залізобетонні, цегляні тощо).

16 - дверцята духовки/ дверца духовки/ soba qarağı/ лუმеліс кари/ духовканың eciri/ uşa cuptorului/ duxovkaniy eshikchasi;

19 - кнопка включення гриля та освітлення духовки/ кнопка включения гриля и освещения духовки/ qrilin qoşılması vе sobanın aşıqlandırılma düyməsi/ грилоса да лумеліс ганагеліс қамртегеліс ділазқи/ гриль мен духовка жарығын қосы батырмасы/ button pomirini qrilului şı a iluminării cuptorului/ gril va duxovkaniy yoritish tizimini ishga tushirish tugmachasi;

20 - кнопка електророзпалу/ кнопка электророзжига/ elektrik alovlandırma düyməsi/ електророзпалгеліс ділазқи/ электртұтатқыш пернесі/ buton de aprindere electrică/ elektr o't oldirgich tugmachasi;

21 - ручка крана пальника столу/ ручка крана горелок стола/ masa odluqları qulpu/ магидіс санытүргеліс санытүргеліс/ плита беті жанарғысының тұтқасы/ butonul arzătoarelor suprafeței de gătit/ stol yondirgich (gorelka) ları dastasi;

22 - пальник швидкої дії/ горелка быстрого действия/ sûretli tasir odluğu/ сұрғағи моқмегеліс санытүра/ жылдам жанарғы/ arzător de acțiune rapidă/ tez harakatlanuvchi yondirgich (gorelka);

23 - пальник напівшвидкої дії (п.2.3)/ горелка полубыстрого действия (п.2.3)/ yarım sûretli tasir odluğu (band 2.3)/ нагелгеліс сұрғағи моқмегеліс санытүра (3. 2.3)/ жартылай жылдам жанарғы (т. 2.3)/ arzător de acțiune semi-rapidă (p.2.3)/ yarım tez harakatlanuvchi yondirgich (gorelka) (2.3-bandga);

24 - корпус пальника/ корпус горелки/ odluq korpusu/ санытүрас қорпуси/ жанарғы корпусы/ corpur arzătorului/ yondirgich (gorelka) korpusi;

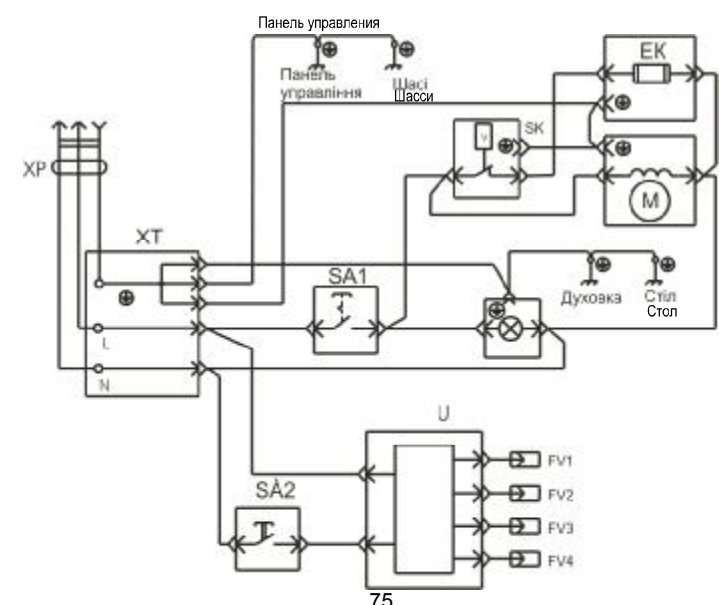
25 - разрядник электророзпалу/ разрядник электророзжига/ elektrik alovlandırmanın elektrik boşaldıcısı/ електророзпалгеліс ганымтегеліс/ электртұтатқыш ажыратқышы/ descărcător de aprindere electrică/ elektr o't oldirgichning zaryadsizlagichi;

26 - змішувач/ смеситель/ qarşıdırıcı/ мегрегги/ араластырғыш/ mixer/ aralastirgich;

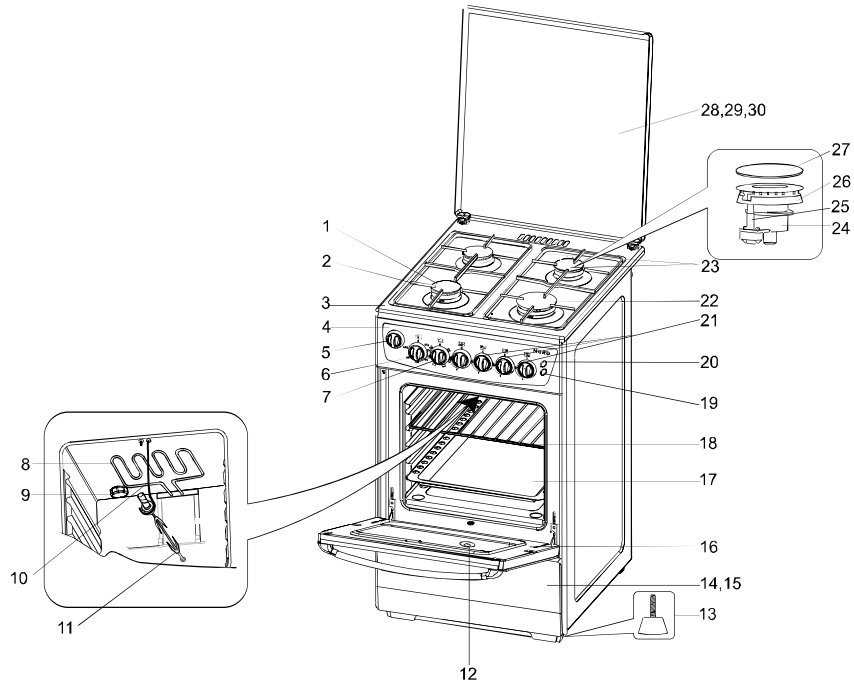
27 - кришка пальника/ крышка горелки/ odluq qarağı/ санытүрас тагеліс/ жанарғы қақпағы/ capacul arzătorului/ yondirgich (gorelka) qorqoğı;

- інші позиції - див. таблиці 3, 3а/ другие позиции - см. таблицы 3, 3а/ dige pozisiyalar - bax cədvəl 3, 3a/ sьbzа poziciyegibi nьbzet gьbrlьbzи 3, 3a/ Басқа нұсқалар – 3, 3а-кестені қараңыз/ alte articole, vedeți tablele 3, 3a/ boshqa vaziyatlar 3, 3a-jadvallarga qarang

Рисунок А.1 - Будова плити та розташування комплектуючих виробів/ **Рисунок А.1** - Устройство плиты и расположение комплектующих изделий/ **Şəkil A. 1** - Piletanın qurğusu vе komplektə edici məmullatların yerləşməsi/ **Бәсбәт А.1** - құрғыс моқмеліс қорғасы да мақоммеліс қорғасының нәзармис ганылағыз/ **А.1-сурет** - Плитаның құрылысы және құрамдас бұйымдардың орналасуы./ **Figura A.1** – Construcția aragazului și amplasarea accesoriilor/ **A.1-rasm**: Gaz plitasining tuzilishi va butlovchi buyumlarning joylashishi.



ДОДАТОК А - РИСУНКИ/ ПРИЛОЖЕНИЕ А - РИСУНКИ/ ƏLAVƏ A - Şəkillər/
 დანართი А - ნახაზები / А ҚОСЫМШАСЫ – СУРЕТТЕР/ АНЕХА А – Figuri/ А ІЛОВА: RASMLAR



1 - пальник допоміжний (п.2.3)/ горелка вспомогательная (п.2.3)/ köməkçi odluc (bənd 2.3)/ დამხმარე საწებურა (პ. 2.3)/ қосалқы жанарғы (т. 2.3)/ arzător auxiliar (р. 2.3)/ yordamchi yondirgich (gorelka) (2.3-bandga);

2 - решітка столу/ решетка стола/ masa qəfəsi/ მაგიდის მესერი / үстел торы/ grătarul suprafeței de gătit/ stol panjarasi;

3 - стіл/ стол/ masa/ მაგიდა / үстел/ suprafață de gătit/ stol;

4 - панель/ панель/ panel/ პანელი/ панель/ panel/ panel;

5 - таймер (табл.2)/ таймер (табл.2)/ taymer (bax cədvəl 2)/ ტაიმერი (ნახეთ ცხრილში 2)/ таймер (2-кестені қараныз) cronometru (tabelele 2)/ vaqt o'Ichagich (taymer) (2-jadvallarga qarang);

6 - ручка терморегулятора/ ручка терморегулятора/ temorequlyator qulpu/ თერმორეგულატორის სახელური/ термореттегіш тұтқасы/ butonul termostatului/ ısıqlıq rostlagich dastasi;

7 - ручка крана духовки/ ручка крана духовки/ soba kranının qulpu/ ლუმელის ონკანის სახელური/ духовка кранының тұтқасы/ mînerul robinetului cuptorului/ duxovka jo'mragining dastasi;

8 - ТЕН грилю/ ТЭН гриля/ qril BEQ-ի/ გრილის ტენი/ грильдің ТЭҚ/ rezistența electrică de încălzire tubulară a grilului/ grilining naychasimon elektrisitgichi;

9 - пристрій освітлення духовки/ устройство подсветки духовки/ sobanın işıqlandırma qurğusu/ ლუმელის განათების მოწყობილობა/ духовка жарығының құрылғысы/ dispozitiv de iluminare a cuptorului/ duxovkaning nımyorıtğich qurılıması;

12 - індикатор температури/ индикатор температуры/ temperatur indikatoru/ ტემპერატურის ინდიკატორი/ температура индикаторы/ indicator de temperatură/ harorat indikatorı;

13 - ніжка/ ножка/ ayaqasıq/ ფეხი/ аяк/ picior/ oyoqchasi;

4.8 ЗАБОРОНЯЄТЬСЯ

- використовувати пару для чищення плити;
- експлуатувати плиту без заземлення;
- користуватися плитою з пошкодженим шнуром живлення;
- одночасно доторкатися до включеної в електромережу плити і пристроїв, що мають природне заземлення (радіатори опалення, водопровідні крани тощо);
- користуватися несправною плитою;
- класти на плиту легкозаймисті предмети (папір, ганчірки тощо);
- допускати заливання пальників рідинами;
- сушити над плитою білизну;
- допускати до працюючої плити дітей без нагляду дорослих;
- залишати працюючу плиту без нагляду;
- торкатися до ТЕНу гриля;
- використовувати газову плиту для обігріву приміщення.

УВАГА! Не залишайте приладдя з догляду за плитою (ганчірки, м'ячі речовини) в духовці або господарському відділенні.

4.9 При приготуванні їжі решітка столу забезпечує стійке положення посуду діаметром не менше, ніж 120 мм для усіх пальників столу та діаметром не менше, ніж 60 мм для пальника малого діаметра (для споживачів Росії та Республіки Біларусь - не менше ніж 90 мм).

УВАГА! Не допускається використовувати посуд з вигнутим дном та діаметром менше, вказаного вище.

4.10 **УВАГА!** Плита не призначена для користування особами (включаючи дітей) з уменшеними фізичними, чуттєвими або розумовими здібностями, або при відсутності у них життєвого досвіду або знань, якщо вони не контролювані або не проінструктовані про користування приладом особою, що відповідає за безпеку.

Діти повинні знаходитись під контролем для недопущення гри з приладом.

4.11 **УВАГА!** Відкривати дверцята духовки треба тільки за ручку, уникаючи торкання гарячих поверхонь дверцят.

4.12 Будь-які рідинні забруднення повинні бути видалені з кришки стола плити перед відкриванням. Перед закриванням кришки поверхня стола повинна бути охолоджена.

4.13 **УВАГА!** Скляна кришка при нагріванні може лопнути. Перед закриванням плити кришкою виключити всі пальники.

4.14 **УВАГА!** З усіх питань ремонту плит газових звертайтеся до спеціалізованих майстерень. Їх перелік, адреси та телефони наведені у сервісній книжці.

5 БУДОВА ПЛИТИ

5.1 Плита виконана у вигляді тумби (рисунок А.1) з духовкою та господарським відділенням, яке використовується для зберігання посуду та приладдя духовки (деко для смаження, решітка духовки).

5.2 Стіл плити 3 має чотири пальники (див. п. 2.3), до складу кожного з яких входять корпус 24 з вкрученням в нього соплом, змішувач 26 та кришка 27. Пальники обладнані розрядниками електророзпалу 25.

5.3 Крани пальників мають фіксоване положення «мале полум'я».

5.4 На столі плити розташовані дві решітки 2 для установаження посуду.

5.5 Плита обладнана чотирма ніжками 13, за допомогою яких установається горизонтальне положення столу.

5.6 Духовка має решітку 18 та деко 17 для смаження.

5.7 В комплект постачання плити входить обладнання для гриля (підвіска 10 та рожен з ручкою 11). При користуванні грилем регулювання температури здійснюється ручкою терморегулятора 6.

5.8 Духовка має освітлення, ввімкнення якого здійснюється кнопкою 19 на панелі 4. Якщо ручка терморегулятора 6 встановлена в положення, відмінне від «0», кнопка 19 включає і обертання рожен гриля та ТЕН гриля 8 потужністю 1,8 кВт, що розташований в верхній частині духовки.

5.9 Плити обладнані автоматом безпеки для контролю полум'я пальника духовки. Плити моделей 108, 114, 208, 214 обладнані також автоматом безпеки для контролю полум'я пальників столу.

5.10 В дверцятах духовки знаходиться індикатор температури 12.

5.11 Плити моделей 108, 111, 115, 208, 211, 215 оснащені механічним таймером, ручка якого 5 знаходиться на панелі 4.

6 ПІДГОТОВКА ДО РОБОТИ

6.1 До системи газопостачання або балону плита повинна бути підключена кваліфікованим персоналом спеціалізованих організацій, що мають дозвіл (ліцензію) на встановлення та обслуговування газових приладів - механіками газової служби або сервісного центра (список майстерень наведеної у сервісній книжці).

Увага! У випадку невиконання даної вимоги власник плити втрачає право на безкоштовний ремонт і технічне обслуговування протягом гарантійного терміну експлуатації.

Відмітку про установку та підключення виконавець повинен зробити в сервісній книжці. Роботи по введенню плити в експлуатацію оплачуються її власником.

6.2 Категорично забороняється переробка плити!



6.3 Для підключення до електромережі напругою 220 В змінного струму частотою 50 Гц плити оснащені спеціальним термостійким шнуром живлення. При його пошкодженні, щоб уникнути небезпеки, заміна виконується виробником або сервісним центром. Необхідно встановити розетку з заземлюючим контактом на відстані не більше, ніж **1,5 м** від плити.

6.4 Якщо плита комплектується металевою або скляною кришкою, її необхідно встановити на стіл. При встановленні металевої кришки (виконання **4А, 5А, 4В, 5В**) за варіантом 1 (рисунок А.4) дістаньте з духовки пакет з комплектуючими - кронштейнами кришки. Кронштейни необхідно надіти прорізом на задній бортик кришки столу до упору. Взяти кришку так, щоб кронштейни сходилися з планками і, злегка надавлюючи на кришку (до легкого клацання), вставити кронштейни в планки. При встановленні металевої кришки за варіантом 2 вставте кронштейни в отвори вставок. Встановлення скляної кришки (виконання **6А, 7А, 6В, 7В**) виконуйте згідно з рисунком А.5: встановіть втулки, що розташовані на скляній кришці, в пази кронштейнів. При комплектації плити металевим щитком (виконання **1А, 3А, 1В, 3В**) його встановлення виконується за допомогою гвинтів, які необхідно вставити в суміщені отвори в столі плити та щитку, і знизу закріпити гайками.

7 ПОРЯДОК РОБОТИ

7.1 Умовні позначення функцій ручок, кнопок та вимикачів на панелі плити показані в таблиці 4.

ТАБЛИЦЯ 4 - УМОВНІ ПОЗНАЧЕННЯ НА ПАНЕЛІ ПЛИТИ

Освітлення духовки, гриль	Електро- розпал	Пальники			
		духовки	столу		правий передній
			лівий передній	лівий задній	
					

7.1.1 Принцип управління кранами показаний на рисунку А.6.

7.2 Ввімкнення пальників столу

7.2.1 Щоб розпалити пальник столу, необхідно:

1) натиснути та повернути ручку крана пальника (позиція 21 на рисунку А.1 та таблиця 4) проти ходу годинникової стрілки на 90° до сполучення завуженої частини ручки крана зі знаком на панелі, що позначає, що кран відкритий максимально (великий факел, рисунок А.6);

2) натиснути кнопку електророзпалу на декілька секунд (до запалювання газу).

Якщо пальник не запалився, кнопку електророзпалу вдруге нажати та відпустити

Увага! Якщо після п'ятиразового натиску кнопки електророзпалу або впродовж п'яти секунд пальник не запалився - слід закрити кран та до з'ясування причини незапалення пристроєм електророзпалу не користуватись.

3) в плитах, обладнаних автоматом безпеки (моделі **108, 114, 208, 214**), утримуючи натиснутою ручку крана, необхідно дочекатися загоряння полум'я і після цього продовжувати утримувати ручку натиснутою протягом 10 с;

4) відпустити ручку і переконатися, що полум'я не згасло.

7.2.2 Регулювання інтенсивності горіння слід здійснювати подальшим поворотом ручки проти ходу годинникової стрілки. При повороті до упору пальник буде працювати у режимі «мале полум'я» (рисунок А.6).

Можливий варіант поставки плит, в яких передбачена фіксація ручки крана в положенні максимального полум'я. Щоб вивести ручку з цього положення необхідно натиснути її, а потім уже обертати.

7.3 Ввімкнення пальника духовки

- shlang butun uzunasi bo'ylab tekshirish uchun joiz bo'lishi lozim.

Diqqat! Mexanik shikastlanishlar aniqlangan taqdirda, shlang zudlik bilan almashtirilishi lozim. SHlangni ta'mirlash mumkin emas!

7 Gaz plitاسini o'rnatish vaqtida, quyidagilarni hisobga olish zarur:

- gaz plitasining yon devoridan oshxona mebeligacha va gaz plitasining orqa devoridan oshxona devori yuzasigacha bo'lgan masofa 15 mm.dan kam bo'lmasligi lozim (A.3-rasm);

- gaz plitasining stolidan gaz plitasi ustida o'rnatilgan oshxona mebeli elementlarigacha bo'lgan masofa 700 mm.dan kam bo'lmasligi lozim;

- stolning asosiy yuzasidan yuqori joylashgan mebel gaz plitasining yon devori yuzasidan eng kamida 100 mm masofada o'rnatilishi lozim.

8 Gaz plitasining 13-son oyoqchalari balandligini rostlash orqali (A.1-rasm), stolni gorizontol holatga qo'ying.

Diqqat! Gaz plitasini nazarda tutilgan o'lchamlarga muvofiq, bevosita oshxona poliga o'rnatish lozim. Gaz plitasini biror-bir narsa (taglik) ustiga o'rnatmaslik lozim. Gaz plitasi montaj qilingandan so'ng, joyidan qo'zg'atmang.

9 Ulashdan oldin, gaz plitasida o'rnatilgan konussimon naycha (soplo)larning ulanish shartlariga muvofiqiligini tekshirib ko'rish (gaz turi va bosimi – 2.1, 2.2-bandlarga qarang) va, zarur hollarda, 1-jadvalga asosan, ularni almashtirish lozim.

Plitani boshqa gaz turiga sozlash uchun quyidagilarni amalga oshirish zarur:

— Yondirgich (gorelka)lar forsunkalarini 1-jadvalga asosan komplektda yetkazib beriladigan turlariga almashtirish: Yondirgich (gorelka)lar forsunkalarining almashtirilishi 7 mm yon yuza kaliti yordamida amalga oshiriladi;

— Kichik alanga hajmini rostlash (A.9-rasm):

- yondirgich (gorelka)ni yoqing;

- yondirgich (gorelka) jo'mragining dastasini "kichik alanga" holatiga buring;

- dastani yechib oling va jo'mrakning ichida yoki o'qi yaqinida joylashgan rostlash vintini kichik alanga turg'un holatga kelmagunga qadar buring (bunda, boshqaruv panelini yechish zarurati ham yuzaga kelishi mumkin);

suyltirilgan gazdan foydalanilgan taqdirda, rostlash vinti taqalgunga qadar burab qo'yilishi lozim;

- jo'mrak "katta alanga" holatidan "kichik alanga" holatiga keskin burilganda, yondirgich (gorelka) ning o'chib qolmasligini tekshiring. Agar alanganing o'chib qolishi yuz bersa, rostlash vintini burib, qo'shimcha sozlashni amalga oshiring.

DIQQAT! Plita qayta sozlangandan so'ng, uni gaz sirqib chiqishi mavjud emasligi yuzasidan tekshirib chiqish zarur.

DIQQAT! Ushbu barcha operatsiyalarni bajarish vaqtida plita elektr tarmog'idan uzib qo'yilgan bo'lishi lozim.

Plitani har xil gaz turlariga sozlash faqat servis xizmati mutaxassirlari tomonidan bajariladi.

1 Gaz plitاسini o'rnatishdan oldin undan va butlovchi buyumlardan barcha qadoqlash materiallarini olib tashlash lozim. Qadoqlash elementlari (penopolistiro, plyonka, metall qisqichlar) bolalar uchun yashirin xavfга ega bo'lishi mumkin, shu tufayli qadoqlash materiallarini shu zahoti tashlab yuboring yoki ularni bolalar qo'li yetmaydigan joyga olib qo'yning. Siz xarid qilgan gaz plitasi shikastlanmaganligiga va to'liq butlanganligiga ishonch hosil qiling.

2 Gaz plitalari GOST 5542-87 bo'yicha tabiiy gazda yoki DSTU 4047-2001 bo'yicha (Rossiya uchun – GOST 20448-90 bo'yicha) suyultirilgan (balonli) gazda ishlashi mumkin. Yondirgichlar (gorelkalar) ning issiqlik quvvatiga, gaz turi va bosimiga bog'liq holda konussimon naychalar (soplolar)ning tavsiflari 1-jadvalda keltirilgan.

1-JADVAL: KONUSSIMON NAYCHALAR (SOPLOLAR)NING TAVSIFLARI

Yondirgich (gorelka) turi	Gaz turi	Gazning o'rtacha belgilangan bosimi, Pa	Yondirgich (gorelka) ning issiqlik quvvati, kVt, min*/ max**	Konussimon naycha (soplo) teshigining diametri, mm	Konussimon naycha (soplo)ning belgilanishi (markalanishi)	Suyultirilgan gazning sarflanishi, g/soat
Yordamchi stol	Tabiiy G20	1274	0,65 / 0,75	0,75	75	—
yondirgichi (gorelkasi)	Tabiiy G20 butan G30 propan G31	1960 2940 2940	0,65 / 0,75 0,65 / 0,75 0,55 / 0,65	0,68 0,45 0,45	68 45 45	— 54 46
YArim tez stol	Tabiiy G20	1274	1,50 / 1,70	1,10	110	—
yondirgichi (gorelkasi)	Tabiiy G20 butan G30 propan G31	1960 2940 2940	1,50 / 1,70 1,50 / 1,70 1,25 / 1,45	1,00 0,65 0,65	100 65 65	— 124 104
Tez stol yondirgichi (gorelkasi)	Tabiiy G20	1274	2,40 / 2,65	1,40	140	—
	Tabiiy G20 butan G30 propan G31	1960 2940 2940	2,40 / 2,65 2,40 / 2,75 2,05 / 2,35	1,35 0,85 0,85	135 85 85	— 200 168
Duxovka yondirgichi (gorelkasi)	Tabiiy G20	1274	2,30 / 2,65	1,40	140	—
	Tabiiy G20 butan G30 propan G31	1960 2940 2940	2,30 / 2,65 2,30 / 2,90 1,95 / 2,50	1,35 0,85 0,85	135 85 85	— 211 178

* - DSTU 2204-93 standartiga asosan hisoblab chiqilgan;

** - GOST R 50696-2006, STB YeN 30-1-1-2005 standartlariga asosan hisoblab chiqilgan.

3 Gaz plitاسini Davlat shahar texnik nazorati tomonidan tasdiqlangan "Gaz xo'jaligida xavfsizlik qoidalari" yoki Davlat qurilishi tomonidan tasdiqlangan ichki va tashqi qurilmalarni gaz bilan ta'minlash uchun Qurilish me'yorlari va qoidalari ko'rsatmalariga asosan o'rnatish lozim.

Rossiya iste'molchilari uchun gaz plitalarining o'rnatilishi, sozlanishi va xizmat ko'rsatilishi Rossiya Davlat shahar texnik nazorati tomonidan 2000 yil 18 iyuldagi N 41-son Qaror bilan tasdiqlangan "Gaz xo'jaligida xavfsizlik qoidalari" talablari va 1991 yil 20 oktyabrdagi N 70-P-son Qaror bilan tasdiqlangan "Rossiya Federatsiyasi gaz xo'jaligida texnik ekspluatatsiya qilish qoidalari va xavfsizlik talablari" albatta hisobga olingan holda amalga oshirilishi lozim.

4 Uskunani mo'riga ulamaslik lozim, u foydalanish bo'yicha qo'llanma ko'rsatmalariga va amaldagi qoidalarga muvofiq o'rnatilishi lozim. Gazda oziq-ovqat tayyorlash uchun uskunadan foydalanish xonadagi harorat va namlik darajasining oshishiga olib keladi. SHu tufayli oshxonada havo yaxshi almashinib turishi lozim, buning uchun tabiiy havo almashish tirgishlarini ochiq qoldirish zarur yoki mexanik ventilyatsiya qurilmasi ishga tushirilgan bo'lishi kerak.

5 Gaz plitاسini ulash G ½ o'lchamli kollektor quvurining rezbali birikmasi orqali amalga oshiriladi.

6 Gaz plitاسining egiluvchan shlang yordamida gaz tarmog'iga ulanishiga yo'l qo'yiladi, bunda:

- gaz xizmatidan bunday ulanish turi mahalliy standartlar tomonidan ruxsat etilganligi yoki ruxsat etilmaganligini aniqlash zarur;
- egiluvchan shlang muvofiqlik sertifikatiga hamda ishlab chiqarilgan sana va xizmat muddati qayd etilgan hujjatga ega bo'lishi lozim;
- shlang 1,5 metrdan uzun bo'lmasligi lozim;
- shlang cho'zilmagan va qattiq buralmagan bo'lishi, keskin bukilgan va o'yiqlik joylarga ega bo'lmasligi lozim;
- shlang mo'ringa issiq havo zonasidan o'tmasligi va gaz plitاسining issiq yuzasiga tegmasligi lozim;

7.3.1 Перед першим користуванням духовкою її необхідно вимити мильним або содовим розчином, витерти насухо, а потім запалити на півгодини, щоб ліквідувати захисне мастило з деяких деталей. Цей процес супроводжується виділенням неприємного запаху, тому перед прокалюванням переконайтеся, що духовка порожня та приміщення добре вентилюється.

Дверцята духовки під час прокалювання повинні бути відкриті!

7.3.2. Щоб запалити пальник духовки необхідно:

- 1) піднести палаючий сірник до запального отвору (рисунок А.7);
- 2) натиснути і повернути ручку крана духовки 7 (рисунок А.1) проти ходу годинникової стрілки на 90° до сполучення завуженої частини ручки крана зі знаком на панелі, який означає, що кран відкритий максимально (великий факел, рисунок А.6) та підпалити газ (держати палаючий сірник 5-7с до загоряння полум'я).
- 3) дочекатися загоряння полум'я, утримуючи натиснутою ручку крана, і після цього продовжувати утримувати її натиснутою ще протягом 10 с;
- 4) відпустити ручку і переконатися, що полум'я не згасло.

Щоб розпалити пальник духовки за допомогою електророзпалу (в плитках моделей 114,115, 214, 215), необхідно:

- 1) відкрити максимально кран пальника;
- 2) натиснути кнопку електророзпалу на декілька секунд (до запалювання газу).

Увага! Якщо після п'ятиразового натиску кнопки електророзпалу або впродовж п'яти секунд пальник не запалився - слід закрити кран та до з'ясування причини незапалення пристроєм електророзпалу не користуватись.

3) дочекатися загоряння полум'я, утримуючи натиснутою ручку крана, і після цього продовжувати утримувати її натиснутою ще протягом 10 с;

4) відпустити ручку і переконатися, що полум'я не згасло.

7.3.3 Регулювання інтенсивності горіння духовки можна здійснювати обертанням ручки проти хода годинникової стрілки. При цьому, відкривши дверцята духовки, необхідно стежити за тим, щоб полум'я не згасло.

7.4 Користування пристроєм освітлення

7.4.1 Для візуального спостереження за випіканням і смаженням у духовці слід користуватися пристроєм освітлення.

Ввімкнення та вимкнення освітлення духовки здійснюється кнопкою 19 (рисунок А.1), що розташована на панелі 4. При цьому слід звертати увагу на положення ручки терморегулятора 6 - щоб не ввімкнути гриль, вона повинна бути в положенні «0».

7.5 Користування духовкою

7.5.1 Випічку борошняних виробів рекомендується виконувати в посуді, розміщеному на решітці духовки та не перекриваючому повністю її площу. Посуд для випічки рекомендується розташовувати так, щоб просвіти між посудом і боковими стінками духовки були однакові.

Не рекомендується випікати борошняні вироби на емальованому листі для смаження.

7.5.2 Перед випіканням духовку прогріти протягом 10 - 15 хв.

7.5.3 Випікати вироби із тіста рекомендується на третій полиці зверху:

- дріжджове тісто – протягом 20 - 25 хв;
- бісквіт – протягом 40 - 50 хв;
- вироби з пісочного тіста – протягом 30 - 40 хв.

7.5.4 Судити про ступінь нагріву духовки допомагає індикатор (покажчик) температури 12, розташований на дверцятах духовки 16 (рисунок А.1). При збільшенні температури в духовці стрілка переміщується по ходу годинної стрілки. Більше значення показання індикатора відповідає більшій температурі в духовці. Потрібно відзначити, що індикатор не є засобом вимірювальної техніки і не може служити для вимірювання температури. Проте, здобувши невеликого досвіду роботи з плитою, її власник може визначити, при яких положеннях стрілки індикатора досягається краща якість випічки.

7.6 Користування грилем

7.6.1 Нагрівальний елемент гриля створює інфрачервоне випромінювання, так само як вугілля в жаровні. Це випромінювання нагріває поверхню м'яса безпосередньо (повітря нагрівається мало). На м'ясі утворюється рум'яна скоринка, яка зберігає м'ясо соковитим та м'яким.

Гриль підходить для приготування страв, що потребують високої температури, таких як телятина, курка, м'яси стейк, філе та ін.

7.6.2 Коли гриль включений, для економії електроенергії необхідно дверцята тримати зачиненими.

Увага! Забороняється одночасно користуватися духовкою та грилем!

7.6.3 Для приготування м'яса, курки або інших страв за допомогою гриля, необхідно:

- встановити підвіску 10 (рисунок А.1) у духовці, просунувши її меншим гачком в отвір, розташований на верхній внутрішній стінці духовки;
- зібрати рожен 11 з пластмасовою ручкою, надіти м'ясо (курку) на рожен через гострий кінець та закріпити за допомогою двох вилок з гвинтами, що закручуються;
- зафіксувати гострий кінець рожен в отворі на задній стінці духовки, а другий кінець встановити

роликом на гачок підвіски;

- згвинтити з рожня пластмасову ручку та закрити дверцята духовки;
- включити гриль, встановивши ручку терморегулятора 6 (рисунок А.1) на необхідну температуру та натиснувши на кнопку 19;
- після приготування страви перевести ручку 6 в положення «0», відкрити дверцята, нагвинтити пластмасову ручку на рожен, акуратно зняти його з підвіски та виїняти із духовки. Вимкнуті освітлення кнопки 19.

УВАГА! При користуванні грилем скло дверцят духовки сильно нагрівається. У зв'язку з цим не рекомендується встановлювати ручку терморегулятора в положення більше 220°C.

- 7.6 Господарське відділення
- 7.6.1 Дверцята господарського відділення (плити виконання **3А, 4А, 6А, 3В, 4В, 6В**) відчиняються згідно рисунку А.8. Закривати дверцята потрібно до спрацьовування засувок.
- 7.7 Користування таймером (моделі **108, 111, 115, 208, 211, 215**)
- 7.7.1 Необхідний час в хвилинах встановити ручкою таймера 5 (рисунок А.1). Через цей час пролунає звуковий сигнал.

8 ДОГЛЯД ЗА ПЛИТОЮ

8.1 Забруднення решітки, кришок пальників столу та інші можуть видалятися за допомогою речовин для чистки металевих виробів. Канали для вогню в змішувачах пальників необхідно очистити твердою щіткою. Після чищення частини пальників, що знімаються (кришки, змішувачі), ретельно установити на свої місця, тому що неправильна їхня установка може призвести до нещадного згоряння газу і ненадійної роботи електророзпалу.

8.2 Не слід залишати на емальованих деталях плити розлиті рідини, що містять у собі кислоти (сік лимона, оцет, виноградний сік тощо).

8.3 Зовнішні поверхні плити та внутрішні поверхні духовки необхідно промивати ганчіркою, змоченою у мильному або содовому розчині і витирати насухо.

8.4 Не застосовувати для чищення плити абразивні порошки, а також миючі засоби, що містять хлор, кислоти й інші агресивні компоненти, що можуть ушкодити поверхню плити. Не використовуйте тверді абразивні очисники або тверді металеві шкребки для очищення скла дверцят духовки, тому що вони можуть подряпати поверхню, яка у результаті може розбитися на осколки.

8.5 Алюмінієві деталі і поверхні з нанесеними малюнками необхідно чистити з особливою обережністю, щоб запобігти появі подряпин і потертостей, використовуючи при цьому м'яку ганчірку і нейтральне мило.

9 ПРАВИЛА ЗБЕРІГАННЯ, ТРАНСПОРТУВАННЯ ТА УТИЛІЗАЦІЇ

9.1 До моменту встановлення плити у споживача вона повинна зберігатися у заводській упаковці в закритому приміщенні з природною вентиляцією без штучно регульованих кліматичних умов.

9.2 Доставка плит до місця монтажу повинна проводитися у вертикальному положенні.

9.3 При транспортуванні плита має бути надійно закріплена, щоб уникнути можливих ударів та переміщення її у транспортному засобі.

9.4 Забороняється захват плити за ручку дверцят духовки та трубу колектора при перенесенні.

Увага! Перед початком експлуатації плити необхідно зняти захисну плівку з усіх деталей.

9.5 У випадку, якщо стара плита буде відправлена на смітник, подбайте про те, щоб зробити її непридатною для використання. Відріжте шнур живлення, приведіть плиту в неробочий стан.

9.6 За більш докладною інформацією про утилізацію плити прохання звертатися до місцевої влади, у службу по вивозу й утилізації відходів або в магазин, у якому придбана плита.

10 ТЕХНІЧНЕ ОБСЛУГОВУВАННЯ

10.1 Технічне обслуговування плити газової полягає в виконанні робіт по підтримці її працездатності, зокрема в періодичному змащуванні поверхонь кранів, що труться, заміні сопел при переході на другий вид газу тощо. Ці роботи виконуються робітниками спеціалізованих організацій або гарантійних майстерень (див. сервісну книжку).

10.2 На підставі вимог "Порядку обліку покупців, що отримали гарантійну заміну товарів або послуги з гарантійного ремонту (обслуговування)" та ст. 140 Податкового кодексу України, споживач в обов'язковому порядку надає інформацію про себе, передбачену у гарантійних талонах (форми 3- і 4-гарант) сервісної книжки.

11 МОЖЛИВІ НЕСПРАВНОСТІ ТА МЕТОДИ ЇХ УСУНЕННЯ

10.1 Можливі несправності та методи їх усунення наведені в таблиці 5.

Увага! Перед проведенням робіт з усунення несправностей та заміни лампи освітлення вимкніть плиту з електромережі!

10 TEXNIK XIZMAT KO'RSATISH

10.1 Gaz plitasiga texnik xizmat ko'rsatish uning ishga yaroqliligini bir maromda saqlash bo'yicha ishlar bajarilishini, jumladan jo'mraklarning ishqalanadigan yuzalari vaqti-vaqti bilan moylanishi, boshqa gaz turiga o'tkazishda konussimon naycha (soplo)larning almashtirilishini va hokazolarni o'z ichiga oladi. Ushbu ishlar kafolatlil ustaxonalar (servis kitobchasiga qarang) yoki gaz xo'jaligi korxonalarini xodimlari tomonidan amalga oshiriladi.

10.2 "Tovarlar kafolatlil almashtirib berilgan yoki kafolatlil ta'mirlash (xizmat ko'rsatish) bo'yicha xizmatlar ko'rsatilgan iste'molchilarni hisobga olish tartibi" va Ukraina Soliq kodeksining 140-moddasi talablariga asosan, iste'molchi majburiy tartibda servis kitobchasidagi kafolat talonlarida (3- va 4-kafolat namunalari) qayd etilgan o'zi haqidagi ma'lumotlarni taqdim qiladi.

11 EHTIMOLDAGI NOSOZLIKLAR VA ULARNI BARTARAF ETISH USULLARI

11.1 Ehtimoldagi nosozliklar va ularni bartaraf etish usullari 5-jadvalda keltirilgan.

Diqqat! Nosozliklarni bartaraf etish bo'yicha ishlarni amalga oshirishdan oldin gaz plitasini elektr tarmog'idan uzib qo'ying!

5-JADVAL: GAZ PLITASI PANELIDAGI SHARTLI BELGILAR

Nosozlik, uning tashqi namoyon bo'lishi, qo'shimcha aloqatlari	Ehtimoliy sababi	Bartaraf etish usuli
Stol yondirgich (gorelka) tirqishida gaz yonmaydi.	Tirqish kirlangan.	Tirqishni tozalash.
Duxovkaning asosiy yondirgichi (gorelkasi) o't oldirgich orqali olov yonmaydi.	O't oldirgich noto'g'ri o'rnatilgan.	O't oldirgichni gaz oqimi tuynukka (kanalga) tushadigan tarzda o'rnatish.
Elektr o't oldirgichdan gaz yonmaydi:		
a) uchqun mavjudligida;	Zaryadsizlagich noto'g'ri o'rnatilgan.	Elektr o't oldirgich zaryadsizlagichini o'rnatish.
b) uchqun mavjud emasligida.	Elektr simi uzilgan.	Elektr tarmog'idan uzib qo'yilgan gaz plitasidagi elektr simlarni tekshirish
	Aralashtirgich kirlangan	Aralashtirgichning tashqi yuzasini metall cho'tka yoki mayda jilvir qog'oz bilan tozalab tashlash.
Duxovkaning yoritish tizimi ulab-uzgich bilan ishga tushirilganda yoritish lampasi yoqilmaydi.	Elektr tarmoqda kuchlanish mavjud emas	Rozetkada elektr tarmog'i kuchlanishi mavjudligini tekshirish. Elektr ta'minot shnuri vilkasining rozetka bilan kontaktini ta'minlang.
	Yoritish lampasi kuyib qolgan.	Duxovkaning ichidagi yuqori devorda joylashtirilgan himoya g'ilofini yechib olish (soat mili yo'nalishiga qarshi aylantirish orqali), lampani aylantirib chiqarish va almashtirish, himoya qoplamasini o'z o'miga o'rnatish

Xavfsizlik avtomati bilan jihozlangan gaz plitalarida jo'mrak dastasi 10 soniya ushlab turilgandan so'ng, yondirgich (gorelka)dagi olov o'chib qoladi.

Avtomatning termojufti (termoparasi) qo'yilmagan.

Servis xizmati xodimlari tomonidan amalga oshiriladi: Duxovkaning ostki qopqog'ini yechib olish. Kronshteynni moslashtirish orqali (zarur holdarda, gayka bilan rostlash orqali) termojuft (termopara) datchigining bo'sh uchi yondirgich (gorelka) olovining yuqori qismi markazida turadigan holatiga erishish.

Izoh:

- 5-jadvalda keltirilgan tavsiyalarga muvofiq bartaraf qilishning imkoniyati bo'lman nosozliklar aniqlangan taqdirda, gaz plitasini sotgan savdo korxonasiga yoki kafolatlil ustaxonaga murojaat qilish zarur (servis kitobchasiga qarang).
- Gaz plitasida duxovkani yoritish uchun "minon" turidagi metall qismi (tsokoli)ga ega plyus 300°C (T300) foydalanish haroratiga mo'ljallangan 15 Vt quvvatli elektr lampa qo'llaniladi.

DIQQAT! Gaz plitasining xizmat muddati tugagandan so'ng (servis kitobchasiga, kafolatlil majburiyatlarining qarang), gaz xo'jaligi yoki servis xizmati mexanigini chaqirirish zarur va u gaz plitasidan kelgusida foydalanish imkoniyati to'g'risida xulosa chiqarishi shart. Aks holda, Siz o'zingizni va yon-atrofdagilaringizni xavf ostida qoldirishingiz mumkin.

- шланг повинен бути не довше, ніж 1,5 м;
- шланг не повинен бути розтягнутим і перекрученим, не повинен мати різких вигинів та уступів;
- шланг не повинен проходити в межах гарячого повітря димоходу та торкатися гарячих поверхонь плити;

- шланг повинен бути доступний для огляду за всією довжиною.

Увага! При виявленні механічних пошкоджень шланг повинен бути негайно замінений. Ремонт шланга не допускається!

7 Під час встановлення плити необхідно врахувати наступне (рисунок А.3):

- відстані від бокової стінки плити до кухонних меблів та від задньої стінки плити до поверхонь стіни повинні бути не менше, ніж 15 мм;
- відстань від столу плити до елементів кухонних меблів, розташованих над плитою, повинна бути не менше, ніж 700 мм;
- меблі, розташовані вище за робочу поверхню столу, повинні бути установлені не ближче, ніж 100 мм від бокової стінки плити.

8 Регулюючи висоту ніжок плити 13 (рисунок А.1), виставити стіл у горизонтальне положення.

Увага! Пливу потрібно встановлювати безпосередньо на підлогу кухні відповідно до передбачених розмірів. Не слід встановлювати плиту на який-небудь предмет (підставку). Не зрушуйте плиту з місця після монтажу.

9 Перед підключенням необхідно перевірити відповідність установлених на плиті сопел умовам підключення та, у разі потреби, провести їх заміну згідно таблиці 1.

Для настройки плити на інший тип газу необхідно:

- Замінити форсунок пальників на поставлені в комплекті згідно таблиці 1: виконується за допомогою торцювого ключа 7 мм;
- Відрегулювати величини малого полум'я пальників столу (рисунок А.9):
 - запалити пальник;
 - поверніть ручку крана пальника в положення "мале полум'я";
 - зніміть ручку та оберніть регуляційний гвинт, що знаходиться всередині або поруч зі стрижнем крана (можливо, при цьому знадобиться зняти панель управління), до получения стабільного малого полум'я (у випадку використання зрідженого газу гвинт регуляції повинен бути загвинчен до упору);
 - перевірте, щоб пальник не згасав при різкому повороті крана з положення "великий полум'я" в положення "мале полум'я". Якщо відбувається згасання полум'я, проведіть додаткову настройку, повертаючи регуляційний гвинт.

УВАГА! Після перенастроювання плити її необхідно перевірити на відсутність витoku газу.

УВАГА! Під час виконання всіх цих операцій плита повинна бути відключена від мережі.

ТАБЛИЦЯ 1 - ХАРАКТЕРИСТИКА СОПЕЛ

Тип пальника	Вид газу	Номинальний тиск газу, Па	Теплова потужність пальника, кВт, min*/ max**	Діаметр отвору сопла, мм	Маркування сопла	Витрата зрідженого газу, г/год
допоміжний пальник столу	природний	G20	1274	0,65 / 0,75	0,75	75
	природний	G20	1960	0,65 / 0,75	0,68	68
	бутан	G30	2940	0,65 / 0,75	0,45	45
	пропан	G31	2940	0,55 / 0,65	0,45	45
напів-швидкий пальник столу	природний	G20	1274	1,50 / 1,70	1,10	110
	природний	G20	1960	1,50 / 1,70	1,00	100
	бутан	G30	2940	1,50 / 1,70	0,65	65
	пропан	G31	2940	1,25 / 1,45	0,65	65
швидкий пальник столу	природний	G20	1274	2,40 / 2,65	1,40	140
	природний	G20	1960	2,40 / 2,65	1,35	135
	бутан	G30	2940	2,40 / 2,75	0,85	85
	пропан	G31	2940	2,05 / 2,35	0,85	85
пальник духовки	природний	G20	1274	2,30 / 2,65	1,40	140
	природний	G20	1960	2,30 / 2,65	1,35	135
	бутан	G30	2940	2,30 / 2,90	0,85	85
	пропан	G31	2940	1,95 / 2,50	0,85	85

* - розрахована згідно ДСТУ 2204-93;

** - розрахована згідно ГОСТ Р 50696-2006, СТБ ЕН 30-1-1-2005.

qadar elektr o't oldirgich qurilmasidan foydalanmaslik zarur.

3) xavfsizlik avtomati bilan jihozlangan gaz plitasida (108, 114, 208, 214 modellari), jo' mrak dastasini bosilgan holatda ushlab turib, olov yonishini kutish zarur va shundan so'ng 10 soniya mobaynida dastani bosilgan holatda ushlab turish lozim;

4) dastani qo'yib yuborish va olov o'chib qolmaganligiga ishonch hosil qilish zarur.

7.2.2 Olov yonishining jadalligi rostanishini dastani soat mili yo'nalishiga qarshi burish orqali amalga oshirish lozim. Tirilib qolgunga qadar burilganda, yondirgich (gorelka) "kichik alanga" rejimida ishlaydi (A.6-rasm).

Gaz plitalarining ayrim modellarida jo' mrak dastasining maksimal alanga holatida o'rnashib qolishi nazarda tutilgan. Dastani ushbu holatdan chiqarish uchun uni bosish, shundan keyingina burish zarur.

7.3 Duxovkaning yondirgichi (gorelkasi)ni ishga tushirish.

7.3.1 Duxovkadan birinchi marta foydalanishdan oldin, uni sovunli yoki sodali eritma bilan yuvish, quruqlab artish, so'ngra esa ayrim detallaridan himoya moylarini bartaraf qilish uchun yarim soat mobaynida qizdirish zarur. Ushbu jarayon yoqimsiz hid ajratilishi bilan birga kechadi, shu tufayli qizdirishdan oldin duxovkaning ichi bo'shligiga va xona havosi yaxshi almashinib turishiga ishonch hosil qiling.

Qizdirish jarayonida duxovkaning eshikchasi ochiq bo'lishi lozim!

7.3.2 Duxovkaning yondirgichi (gorelkasi)ni yoqish uchun quyidagilarni bajarish zarur:

- 1) yonib turgan gugurti o't oldiradigan tiriqishga olib kelish (A.7-rasm);
- 2) duxovka jo'mragi dastasini ichkariga bosish va soat mili yo'nalishiga qarshi 900 darajaga, dastaning ingichkalashtirilgan qismi paneldagi jo'mrakning maksimal ochilganligidan darak beruvchi belgi (katta mash'ala, A.6-rasm) bilan birlashgunga qadar burish va gazni yoqish.
- 3) jo'mrak dastasini bosilgan holatda ushlab turib, olov yonishini kutish zarur va shundan so'ng 10 soniya mobaynida dastani bosilgan holatda ushlab turish;
- 4) dastani qo'yib yuborish va olov o'chib qolmaganligiga ishonch hosil qilish.

Duxovkaning yondirgichi (gorelkasi)ni elektr o't oldirgich bilan yoqish uchun (gaz plitalarining 114, 115, 214, 215 modellarida) quyidagilarni bajarish zarur:

- 1) yondirgich (gorelka) jo'mragini maksimal ochish;
 - 2) elektr o't oldirgich tugmachasini bir necha soniya (gaz yoqilgunga qadar) bosib turish.
- Agar yondirgich (gorelka) yoqilmasa, elektr o't oldirgich tugmachasini takroran bosish va qo'yib yuborish lozim.

Diqqat! Agar elektr o't oldirgich tugmachasi besh marta takroran bosilgandan so'ng yoki besh soniya ichida yondirgich (gorelka) yoqilmasa – jo'mrakni bekkitish va alanganmaslik sabablari aniqlangunga qadar elektr o't oldirgich qurilmasidan foydalanmaslik zarur

3) jo'mrak dastasini bosilgan holatda ushlab turib, olov yonishini kutish zarur va shundan so'ng 10 soniya mobaynida dastani bosilgan holatda ushlab turish;

4) dastani qo'yib yuborish va olov o'chib qolmaganligiga ishonch hosil qilish.

7.3.3 Duxovkada olov yonishining jadalligi rostanishini taalluqli jo'mrak dastasini soat mili yo'nalishiga qarshi burish orqali amalga oshirish mumkin. Bunda, duxovkaning eshikchasini biroz ochib, olov o'chib qolmasligini kuzatish zarur.

7.4 Yoritish qurilmasidan foydalanish

7.4.1 Duxovkada pishiriqlar va qovurmalarini bevosita sirdan kuzatish uchun yoritish qurilmasidan foydalanish lozim.

Duxovkaning yoritish qurilmasini ishga tushirish va o'chirish 4-son panelda o'rnatilgan 19-son ulab-uzgichni bosish orqali amalga oshiriladi (A.1-rasm). Bunda 6-son issiqlik rostlagich dastasining holatiga e'tibor berish lozim – grilni ishga tushirmaslik uchun u "0" holatida bo'lishi lozim.

7.5 Duxovkadan foydalanish.

7.5.1 Unli mahsulotlarni pishirish duxovka panjarasiga joylashtiriladigan va uning maydonini to'la berkitib qo'yilmaydigan idishda amalga oshirilishi lozim. Pishirish uchun idish panjaraga idish va duxovkaning yon devorlari o'rtasidagi oraliqlar bir xil bo'ladigan tarzda o'rnatiladi.

Unli mahsulotlar pishirilishini qovurish uchun mo'ljallangan sirlangan tunuka tovada amalga oshirish tavsiya qilinmaydi.

7.5.2 Unli mahsulotlarni pishirishdan oldin, duxovkani 10-15 daqiqa mobaynida qizdirish lozim.

7.5.3 Xamirli mahsulotlarni yuqoridan uchinchi tokcha (polka)da pishirish tavsiya qilinadi:

- xamirturush solib oshirilgan xamirni – 20-25 daqiqa;
- biskvitni – 40-50 daqiqa;
- qumoq xamirli mahsulotlarni – 30-40 daqiqa ushlab turish lozim.

7.5.4 Duxovkaning 16-son eshikchasida joylashtirilgan 12-son harorat indikator (ko'rsatkichi) duxovkaning qizdirilish darajasini baholashga yordam beradi (A.1-rasm). Duxovkada harorat oshganda, indikator mili soat mili yo'nalishi bo'yicha siljiydi. Indikator ko'rsatkichining katta qiymati duxovkadagi yuqoriroq haroratga muvofiq bo'ladi. Qayd etish lozimki, indikator o'lov texnikasi vositasi hisoblanmaydi va haroratni o'lchash uchun xizmat qila olmaydi. Biroq, gaz plitasi bilan ishlash bo'yicha biroz tajriba to'plangach, uning egasi muayyan mahsulotlar pishirishning eng yaxshi sifatiga erishish uchun indikator mili qanday holatlarda turishi lozimligini aniqlab olishi mumkin.

tugmacha grill kabob sixi aylanishini ham, duxovkaning yuqori qismida joylashtirilgan grillning 1,8 kVt quvvatga ega 8-son naychasimon elektrisitgichini ham ishga tushiradi.

5.9 Gaz plitalari duxovkaning yondirgich (gorelka)lari olovini nazorat qilish uchun xavfsizlik avtomati bilan jihozlangan. Gaz plitalarining **108, 114, 208, 214** modellari, shuningdek, stol yondirgich (gorelka) lari olovini nazorat qilish uchun xavfsizlik avtomati bilan jihozlangan.

5.10 Duxovkaning eshikchasida 12-son harorat indikatorini joylashtirilgan.

5.11 Gaz plitalarining **108, 111, 115, 208, 211, 215** modellari vaqt o'chagich (taymer)ga ega bo'lib, uning 5-son dastasi 4-son panelda joylashtirilgan.

6 ISHLATISH UCHUN TAYYORLASH

6.1 Gaz plitasi gaz uskunalarini o'rnatish va ularga xizmat ko'rsatish uchun ruxsatnoma (litsenziya)ga ega ixtisoslashtirilgan tashkilotlarning malakali xodimlari – gaz xo'jaligi yoki servis xizmati mexaniklari tomonidan gaz ta'minoti tizimiga ulanishi lozim (ustaxonalarning ro'yxati servis kitobchasida keltirilgan).

Diqqat! Mazkur talab bajarilmagan taqdirda, gaz plitasining egasi bepul (tekin) ta'mirlash va kafolatli xizmat ko'rsatish uchun huquqlardan mahrum bo'ladi.

Gaz plitasining o'rnatilganligi va ishga tushirilganligi to'g'risida belgi ijrochi tomonidan servis kitobchasiga qayd etilishi zarur. Gaz ta'minoti tizimiga ulanish bo'yicha ishlar uchun haq gaz plitasining egasi tomonidan to'lanadi.

6.2 Gaz plitani qayta yasash qat'iyani taqiqlanadi!

6.3 Gaz plitalari 50 Gts chastotali o'zgaruvchan tokning 220 V kuchlanishga ega elektr tarmog'iga ulanish uchun maxsus issiqqa chidamli elektr ta'minot shnuri bilan ta'minlangan. U shikastlangan taqdirda, xavfsizlik nuqtai nazaridan, uning almashirilishi ishlab chiqaruvchi yoki servis xizmati tomonidan amalga oshiriladi. Buning uchun rozetkani yerga ulash kontakti bilan birga gaz plitasidan eng uzog'i bilan 1,5 m masofada o'rnatish lozim.

6.4 Agar gaz plitasining yetkazib berish komplektiga metall yoki shishali qopqoq kiritilgan bo'lsa, uni stolga o'rnatish zarur. Metall qopqoqni (**4A, 5A, 4B, 5B** modellari bo'yicha ishlab chiqarilgan) 1-variant bo'yicha o'rnatishda (A.4-rasm), duxovkadan qopqoqning butlovchi qismlari – tayanchlar (kronshteynlar) ni o'z ichiga olgan paketni oling. Kronshteynlarni stol qopqog'ining orqa bortiga tiralgunga qadar kesiqli joyga o'rnatish zarur. Qopqoqni kronshteynlar plankalariga mos tushadigan tarzda olish, qopqoqni biron (engil "shiq" degan tovushgacha) bosish orqali kronshteynning plankalarga o'rnatish lozim. Metall qopqoqni 2-variant bo'yicha o'rnatishda, kronshteynning kirgizmalar tirqishiga joylashtiring. Shishali qopqoq **6A, 7A, 6B, 7B** modellari bo'yicha ishlab chiqarilgan) o'rnatilishini A.5-rasmga muvofiq amalga oshiring: shishali qopqoqda joylashgan vtulkalarni kronshteynlarning tirqishli o'yiq joyiga o'rnatish. Gaz plitasi metall qalqoncha (kichik shchit) bilan butlanganda (**3A, 3B, 1A, 1B** modeli bo'yicha ishlab chiqarilgan), uning o'rnatilishi vintlar yordamida amalga oshirilib, ularni gaz plitasi stoli va qalqoncha (kichik shchit) dagi birlashtirilgan tirqishga o'rnatish va pastdan gaykalar bilan mahkamlab qo'yish zarur.

7 ISHLASH TARTIBI

7.1 Gaz plitasi panelidagi dastalar, tugmachalar va ulab-uzgichlar vazifalarining shartli belgilari 4-jadvalda ko'rsatilgan.

4-JADVAL: GAZ PLITASI PANELIDAGI SHARTLI BELGILAR

Duxovkaning yoritilishi, yoritilishi	Elektr o't oldirgich	Yondirgich (gorelka)lar			
		duxovkadagi		stoldagi	
		chap old tomondagi	chap orqa tomondagi	o'ng orqa tomondagi	o'ng old tomondagi

7.1.1 Jo'mraklar bilan ishlash qoidalari A.6-rasmga ko'rsatilgan.

7.2 Stol yondirgich (gorelka)larining ishga tushirilishi.

7.2.1 Stol yondirgich (gorelka)larini yoqish uchun quyidagilarni bajarish zarur:

1) 22-son (A.1-rasm) jo'mrak dastasini ichkariga bosish va soat mili yo'nalishiga qarshi 900darajaga, jo'mrak dastasidagi belgi panelidagi jo'mrakning maksimal ochilganligidan darak beruvchi belgi (katta mash'ala, A.6-rasm) bilan birlashgunga qadar burish.

2) elektr o't oldirgich tugmachasini bir necha soniya (gaz yoqilgunga qadar) bosib turish.

Agar yondirgich (gorelka) yoqilmasa, elektr o't oldirgich tugmachasini takroran bosish va qo'yib yuborish lozim.

Diqqat! Agar elektr o't oldirgich tugmachasi besh marta takroran bosilgandan so'ng yondirgich (gorelka) yoqilmasa – jo'mrakni bekotish va alanganmaslik sabablari aniqlangunga

КАЧЕСТВЕННО, БЕЗОПАСНО, НАДЕЖНО!



016 11



ME 10

ПОЗДРАВЛЯЕМ ВАС С ПРИОБРЕТЕНИЕМ БЫТОВОЙ ГАЗОВОЙ ПЛИТЫ!

Плиты газовые имеют декларации о соответствии техническим регламентам, принятым в Украине, сертификаты соответствия в Системах сертификации TUV CERT (Германия), ГОСТ Р (Россия), сертификаты соответствия Таможенного Союза.

Система управления качеством предприятия - изготовителя отвечает требованиям международного стандарта ISO 9001:2008 и сертифицирована в системе УкрСЕПРО (Украина).

Конструкция плиты обеспечивает несложное и удобное пользование ею, однако, мы рекомендуем Вам потратить некоторое время на изучение настоящего руководства. При правильной эксплуатации, соблюдении требований безопасности и приведенных в руководстве указаний плита будет служить Вам на протяжении многих лет.

1 ОБЩИЕ УКАЗАНИЯ

1.1 Плиты газовые бытовые четырехгорелочные напольные ПГ4 моделей **108, 110, 111, 114, 115, 208, 210, 211, 214, 215** исполнений ХУ (Х - цифры 1-7, Y - буквы А, В), оснащенные электрогрилем предназначены для приготовления пищи в бытовых условиях (далее по тексту - плиты).

1.2 Согласно классификации по EN 30-1-1:2008, ГОСТ Р 50696-2006 и СТБ EN 30-1-1:2005 плиты относятся к классу 2, подклассу 1 (прибор устанавливается так, что доступны две стороны - см. рисунок А.3).

1.3 Плиты могут работать на природном газе ГОСТ 5542-87 или сжиженном (балонном) газе ДСТУ 4047-2001 (для России - ГОСТ 20448-90).

1.3 При покупке плиты обязательно проверьте ее комплектность, отсутствие механических повреждений, а также качество изделия в целом.

1.4 Конструкция плиты постоянно совершенствуется, поэтому возможны некоторые изменения, не отраженные в данном руководстве.

2 ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ

2.1 Модель, а также вид и давление газа, на которые настроена плита изготовителем, указаны на упаковке и на табличке, прикрепленной к внутренней боковой стенке хозяйственного отделения.

2.2 Перевод плиты на другое давление газа (на сжиженный (балонный) газ) осуществляется заменой сопел, которое выполняет механик газовой службы или сервисного центра (список мастерских приведен в сервисной книжке). В плитах исполнения **ХВ** сопла следует приобрести дополнительно, возможен их заказ и приобретение в сервисном центре. В сервисной книжке механик делает запись о замене сопел. Работа оплачивается владельцем плиты.

Характеристики сопел в зависимости от тепловой мощности горелок, вида и давления газа приведены в таблице 1.

ТАБЛИЦА 1 - ХАРАКТЕРИСТИКИ СОПЕЛ

Тип горелки	Вид газа	Номинальное давление газа, Па	Тепловая мощность горелки, кВт, min*/ max**	Диаметр отверстия сопла, мм	Маркировка сопла	Расход сжиженного газа, г/час
вспомогательная горелка стола	природный G20	1274	0,65 / 0,75	0,75	75	—
	природный G20	1960	0,65 / 0,75	0,68	68	—
	бутан G30	2940	0,65 / 0,75	0,45	45	54
	пропан G31	2940	0,55 / 0,65	0,45	45	46
полу-быстрая горелка стола	природный G20	1274	1,50 / 1,70	1,10	110	—
	природный G20	1960	1,50 / 1,70	1,00	100	—
	бутан G30	2940	1,50 / 1,70	0,65	65	124
	пропан G31	2940	1,25 / 1,45	0,65	65	104

Продолжение таблицы 1

быстрая горелка стола	природный G20	1274	2,40 / 2,65	1,40	140	—
	природный G20	1960	2,40 / 2,65	1,35	135	—
	бутан G30	2940	2,40 / 2,75	0,85	85	200
	пропан G31	2940	2,05 / 2,35	0,85	85	168
горелка духовки	природный G20	1274	2,30 / 2,65	1,40	140	—
	природный G20	1960	2,30 / 2,65	1,35	135	—
	бутан G30	2940	2,30 / 2,90	0,85	85	211
	пропан G31	2940	1,95 / 2,50	0,85	85	178

* - рассчитана согласно ДСТУ 2204-93;

** - рассчитана согласно ГОСТ Р 50696-2006, СТБ ЕН 30-1-1-2005.

2.3 Плита оснащена:

- четырьмя горелками стола, в том числе:
 - модели **108, 110, 111, 114, 115**: двумя - полубыстрого, одной быстрого действия и одной вспомогательной;
 - модели **208, 210, 211, 214, 215**: тремя - полубыстрого, одной быстрого действия;
- электрическим грилем;
- устройством регулирования температуры гриля;
- устройством освещения духовки;
- кранами горелок с фиксированным положением «малое пламя»;
- электрическим розжигом горелок стола;
- индикатором температуры духовки;
- устройством для регулирования горизонтального положения стола плиты;
- автоматом безопасности для контроля пламени горелки духовки;
- другими устройствами согласно таблице 2.

2.4 Основные параметры и размеры плит должны соответствовать указанным в таблице 2а.

ТАБЛИЦА 2 -НАЛИЧИЕ УСТРОЙСТВ В ПЛИТЕ ПО МОДЕЛЯМ ИСПОЛНЕНИЙ ХУ

Устройства	Наличие (+) по моделям исполнений ХУ				
	108 208	110 210	111 211	114 214	115 215
Автомат безопасности для контроля пламени горелок стола	+	-	-	+	-
Таймер	+	-	+	-	+
Электрический розжиг горелки духовки	-	-	-	+	+

ТАБЛИЦА 2А - ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ

Наименование параметра	
КПД горелок стола, %, не меньше	59* / 52**
Рабочий диапазон нагревания духовки: - минимальная температура в духовке, °С, не больше - максимальная температура в духовке, °С, не меньше	160 270
Полезный объем духовки, дм³, не меньше	57
Напряжение электрической сети, В	220±22
Номинальная частота, Гц	50
Номинальная мощность лампы освещения духовки, Вт	15
Мощность трубчатого электронагревателя (ТЕНа) гриля, кВт	1,8
Размеры плит (без учета выступающих на передней и верхней поверхностях элементов обслуживания и декоративных элементов): - высота (до верхней поверхности стола) - глубина - ширина (по краям боковых стенок): модели 108, 110, 111, 114, 115 модели 208, 210, 211, 214, 215	850±5 600±5 500±5 600±5

Gazning sirqib chiqib ketayotganligi aniqlanganda, zudlik bilan SHahar gaz avariya xizmatini yoki servis xizmati mexanigini chaqirtirish zarur (manzillari servis kitobchasida keltirilgan).

Is gazl bilan zaharlanganda, umumiy madorsizlik, bosh aylanishi alomatlari paydo bo'lib, shikastlanuvchini toza havoga olib chiqish va ko'krak qafasini siqib qo'yilgan kiyimlardan bo'shatish, hushiga keltirish, uxlab qolishiga yo'l qo'ymagan holda yotqizib qo'yish, shifokorni chaqirtirish zarur.

4.7 Quyidagi sharoitlardan hech bo'lmaganda bittasi mavjudligi bilan xususiyatlanadigan yuqori xavfliikka ega xonalarda gaz plitasidan foydalanish **TAQIQLANADI**:

- alohida namlik (havoning nisbiy namligi 80%dan yuqori bo'lgan xonalar, xonaning shifti, devorlari, poli va boshqa jihozlari namlik (suyuqlik) bilan qoplangan taqdirda);
- tok o'tkazuvchi pollar (metall, tuproqli, qoplamasiz temir-betonli, g'ishtli pollar va h.k.).

4.8 Quyidagilar **TAQIQLANADI**:

- gaz plitalarini tozalash uchun bug'dan foydalanish;
- Elektr plitalaridan yerga ulanish qurilmalarisiz foydalanish;
- shikastlangan elektr ta'minot shnuriga ega gaz plitasidan foydalanish;
- elektr tarmog'iga ulangan gaz plitasiga va tabiiy yerga ulangan qurilmalar (isitish radiatorlari, suv o'tkazuvchi quvurlar jo'mraklari va h.k.)ga bir vaqtning o'zida tegish;
- ishga yaroqsiz (nosoz) gaz plitasidan foydalanish;
- gaz plitasi ustiga tez o't (alanga) oluvchi narsalar (qog'oz, latta va h.k.) qo'yish;
- yondirgich (gorelka)larga suyuqliklar to'kilishiga yo'l qo'yish;
- gaz plitasi ustida choyshablarni quritish;
- ishlab turgan gaz plitasiga kattalar qarovisiz bolalarni yo'latisht;
- ishlab turgan gaz plitasini qarovisiz qoldirish;
- grilning naychasimon elektrisitgichiga tegish;
- gaz plitasidan xonani isitish uchun foydalanish.

DIQQAT! Gaz plitasiga qarash bo'yicha ashyolarni (lattalar, yuvish vositalarini) duxovkada yoki xo'jalik bo'linmasida qoldirmang.

4.9 Oziq-ovqat tayyorlash jarayonida, stol panjarasi stolning barcha yondirgich (gorelka)lari uchun eng kamida 120 mm diametrlı va kichik diametrlı yondirgich (gorelka)lar uchun eng kamida 60 mm (Rossiya va Belarus Respublikasi iste'molchilari uchun – eng kamida 90 mm) diametrlı idishlarning turg'un holatini ta'minlaydi.

DIQQAT! Tubi qayrilgan va yuqorida ko'rsatilgan diametrdan kichikroq diametrlı idishdan foydalanishga yo'l qo'yilmaydi.

4.10 **DIQQAT!** Gaz plitasi jismoniy, hissiy yoki aqliy qobiliyatlari pasaygan (shu jumladan, bolalar) yoxud hayotiy tajriba yoki bilimlari yetishmaydigan shaxslar tomonidan foydalanish uchun mo'ljallanmagan, bunday odamlar ustidan ularning xavfsizligi uchun javobgar shaxslar tomonidan nazorat amalga oshiriladigan yoki mazkur uskunadan foydalanish bo'yicha ularga yo'l-yo'riqlar beriladigan holatlar bundan mustasno.

Bolalarning uskuna bilan o'ynashlariga yo'l qo'ymaslik uchun ular nazorat ostida bo'lishlari lozim.

4.11 **DIQQAT!** Gaz plitasini ochishdan oldin stol qopqog'idan har qanday suyuqlik bilan kirlanishlar olib tashlanishi lozim. Qopqoqni yopishdan oldin stolning yuzasi sovutilishi lozim.

4.12 **DIQQAT!** Duxovka eshikchasini, uning issiq yuzalariga tegib ketish oldini olgan holda, faqat dastasidan tortib ochish lozim.

4.13 **DIQQAT!** SHishali qopqoq qizigan paytda yorilib ketishi mumkin. Gaz plitasini qopqoq bilan yopishdan oldin barcha yondirgich (gorelka)larni o'chirib qo'yish lozim.

4.14 **DIQQAT!** Gaz plitalarini ta'mirlash yuzasidan barcha masalalar bo'yicha ixtisoslashtirilgan ustaxonalarga murojaat qiling. Ularning ro'yxati, manzillari va telefon raqamlari servis kitobchasida keltirib o'tilgan.

5 GAZ PLITASINING TUZILISHI

5.1 Gaz plitasi duxovkali hamda idish-tovoqlarni va duxovka buyumlarini (qovurish uchun tunuka tova, duxovka panjaralarini) saqlash uchun foydalaniladigan xo'jalik bo'linmasi bilan birga tagkursi (tumba) ko'rinishida ishlab chiqarilgan.

5.2 3-son (A.1-rasm) gaz plitasi stoli to'rtta (2.3-bandga qarang) yondirgich (gorelka)ga ega bo'lib, ularning tarkibi 24-son yondirgich (gorelka) korpusi, 26-son aralashtirgich, 27-son qopqoqni o'z ichiga oladi. Yondirgich (gorelka)lar 25-son elektr o't oldirgich zaryadsizlagichlari bilan jihozlangan.

5.3 "Kichik alanga" holatiga o'rnatilgan yondirgich (gorelka)lar jo'mraklari.

5.4 Gaz plitasi stoli ustida idish-tovoq joylashtirish uchun ikkita 2-son stol panjarasi o'rnatilgan.

5.5 Gaz plitasi to'rtta 13-son rostanladigan oyoqchalar bilan jihozlangan bo'lib (A.1-rasm), ular yordamida stol gorizontol holatda o'rnatiladi.

5.6 Gaz plitasi duxovkasi 18-son panjara va 17-son qovurish uchun tunuka tova bilan jihozlangan.

5.7 Gaz plitasini yetkazib berish komplekti gril jihozlarini o'z ichiga oladi (10-son osma ilgav va 11-dastali kabob sixi). Grildan foydalanilganda, haroratning rostanlanishi 6-son issiqlik rostlagich dastasi orqali amalga oshiriladi.

5.8 Duxovka yoritish tizimiga ega bo'lib, uning yoqilishi 4-son paneldagi 19-tugmachani bosish orqali amalga oshiriladi. Agar 6-son issiqlik rostlagich dastasi "0"dan farqli holatga qo'yilgan bo'lsa, 19-son

Diqqat! Plita stoli panjarasida transport orqali tashishda tiralishlar oldini olish uchun rezinali amortizatorlar o'rnatilgan. Zarur hollarda, ularni olib tashlashingiz mumkin.

Diqqat! Ishlab chiqaruvchi zavod gaz plitalari sotilgandan so'ng, ularning butlanmaganligi yuzasidan shikoyat-da'volarni qabul qilmaydi!

3A-JADVAL: GAZ PLITALARINING ISHLAB CHIQRILGAN TURLARI BO'YICHA TARKIBIY QISMLARI* VA BUTLOVCHI BUYUMLARI

Belgilangan o'ri	Tarkibiy qismlari* va butlovchi buyumlari	Ishlab chiqarilgan turlari bo'yicha miqdori, dona (Y – A yoki B harflari)						
		1Y	2Y	3Y	4Y	5Y	6Y	7Y
14	Xo'jalik bo'linmasi eshikchasi	-	1	1	1	-	1	-
15	Dumalati chiqariladigan tortma (quti)	1	-	-	-	1	-	1
28	Qalqoncha (kichik shchit)	1	-	1	-	-	-	-
29	Stolning metall qopqog'i	-	-	-	1	1	-	-
30	Stolning shishali qopqog'i	-	-	-	-	-	1	1
-	Qalqoncha (kichik shchit)ni mahkamlash detallari komplekti	1	-	1	-	-	-	-
-	Stolning metall qopqog'ini mahkamlash detallari komplekti (1-variant bo'yicha, A.4-rasm)	-	-	-	1	1	-	-

* - boshqa tarkibiy qismlarni A.1-rasmdan qarang.

4 XAVFSIZLIK TALABLARI

4.1 Gaz plitalari quyidagi me'yoriy hujjatlarning xavfsizlik talablariga javob beradi:

- Ukraina iste'molchilari uchun – DSTU 2204 - 93, DSTU IEC 60335-2-6:2006, DSTU SICPR-14-1:2004, DSTU SICPR-14-2:2007, DSTU IEC 61000-3-2:2004, DSTU IEC 61000-3-3:2004;

- Rossiya iste'molchilari uchun – DÜST R 50696-2006, DÜST R 52161.2.6-2006, DÜST R 51318.14.1-2006, DÜST R 51318.14.2 - 2006, DÜST R 51317.3.2 - 2006, DÜST R 51317.3.3 - 2008;

- Bojxona Ittifoqining iste'molchilari uchun – STB MEK 60335-2-6-2006, STB EN 50164-2004, STB EN 30-1-1-2005, STB EN 30-2-1-2004, DÜST R 51317.3.2-2006, DÜST R 51317.3.3-2008, DÜST R 51318.14.1-2006, DÜST R 51318.14.2-2006.

Gaz plitalarining elektr xavfsizlik yuzasidan tuzilishi elektr toki urishidan **I darajali** himoya tizimiga muvofiqdir. Agar uning elektr ta'minot shnuri vilkasi Sizning rozetkangizga to'g'ri kelmasa, yerga ulash kontaktiga ega rozetkani o'rnatish uchun malakali elektr mutaxassisiga murojaat qilish lozim (iste'molchi hisobidan amalga oshiriladi).

4.2 Gaz plitalarining eng asosiy elektr chizmalari A.2-rasmda keltirilgan.

4.3 Gaz plitasini elektr tarmoqqa ulashdan oldin, elektr ta'minot shnuri, vilka va rozetka izolyatsiyaning ehtimoliy buzilishlari mavjud emasligi yuzasidan tekshirib chiqilishi lozim. Gaz plitasiga tok uzatuvchi qismlarning tutashish aloqatlari (metall qismlar bilan tutashganda tortib (chimchilab) qo'yish holatlari) paydo bo'lgan taqdirda, uni elektr tarmog'idan uzib qo'yish va servis xizmati mexanigini chaqirtirish zarur.

4.4 Quyidagi holatlarda gaz plitasini elektr ta'minot shnuri vilkasini rozetkadan chiqarib olish orqali elektr tarmog'idan uzib qo'ying:

- gaz plitasini tozalash;
- gaz plitasi yaqinidagi va uning ostidagi pollarni yuvish;
- gaz plitasiga xizmat ko'rsatilishi bilan bog'liq har qanday ishlarni bajarish.

4.5 Gazda oziq-ovqat tayyorlash uchun uskunadan foydalanish xonadagi harorat va namlik darajasining oshishiga olib keladi. SHu tufayli oshxonada havo yaxshi almashinib turishi lozim, buning uchun tabiiy havo almashish tirgishlarini ochiq qoldirish zarur yoki mexanik ventilyatsiya qurilmasi ishga tushirilgan bo'lishi kerak. Uskunadan tez-tez va davomiy foydalanilganda, qo'shimcha havo almashish tizimi (derazalarni ochish va samarali havo almashtirish yoki mexanik ventilyatsiya qurilmasini ishga tushirish) talab qilinishi mumkin.

4.6 Gaz plitasi ishlab turgan vaqtda, yonish mahsulotlarini chiqarib tashlash uchun deraza darchasini ochib qo'yish zarur.

Xonada gaz hidi paydo bo'lgan taqdirda, gaz plitasi oldidagi umumiy gaz jo'mragini, shuningdek gaz plitasining barcha jo'mraklarini bekitish, derazalarni ochish, xonaning havosini almashtirish zarur.

Gazning sirqib chiqib ketishlarini bartaraf qilish uchun olov va uchqun hosil qilish bilan bog'liq hech qanday ishlarni amalga oshirmaslik: chekmaslik, yoritish qurilmalarini, elektr asbob-uskunalarni va hokazolarni ishga tushirmaslik lozim.

Продолжение таблицы 2а

Масса плиты (нетто), кг, не больше

по исполнениям, см. таблицу 2б

* - рассчитан согласно ДСТУ 2204-93;

** - рассчитан согласно ГОСТ Р 50696-2006, СТБ ЕН 30-2-1-2004.

ТАБЛИЦА 2Б - МАССА (НЕТТО) ПЛИТ***

Модели	Исполнения						
	1А/1В	2А/2В	3А/3В	4А/4В	5А/5В	6А/6В	7А/7В
108	—	35,0	36,0	37,0	41,0	42,0	42,0
110	—	35,0	36,0	36,5	38,5	37,5	39,5
111	—	35,0	36,0	37,0	41,0	42,0	42,0
114	—	35,0	36,0	37,0	41,0	42,0	42,0
115	—	35,0	36,0	37,0	41,0	42,0	42,0
208	36,0	36,0	37,0	38,0	42,0	44,0	44,0
210	39,0	36,0	37,0	38,0	40,5	44,0	42,0
211	36,0	36,0	37,0	38,0	42,0	44,0	44,0
214	36,0	36,0	37,0	38,0	42,0	44,0	44,0
215	36,0	36,0	37,0	38,0	42,0	44,0	44,0

*** - отклонение фактической массы (нетто/брутто) плиты от указанной на упаковке и в приведенной таблице обосновано допустимыми отклонениями в толщине тонколистового металла по соответствующим нормативным документам, допустимыми отклонениями массы упаковки в зависимости от плотности материала.

3 КОМПЛЕКТ ПОСТАВКИ

3.1 Перед дальнейшим чтением руководства посмотрите рисунки (приложение А), расположенные после текстовой части.

3.2 3.1 В комплект поставки входит газовая плита (рисунок А.1) в упаковке с набором комплектующих изделий (таблица 3), руководство по эксплуатации плиты газовой и сервисная книжка.

ТАБЛИЦА 3 - КОМПЛЕКТУЮЩИЕ ИЗДЕЛИЯ

Поз.	Комплекующие изделия	Модели исполнений ХА/ХВ (Х-цифры 1-7)				
		108	110	111	114	115
		208	210	211	214	215
10	Подвеска**	1	1	1	1	1
11	Вертел с ручкой**	1	1	1	1	1
17	Противень для жарения*	1/-	1/-	1/-	1/-	1/-
18	Решетка духовки*	1	1	1	1	1
28	Щиток	по исполнениям (см. таблицу 3а)				
29	Крышка стола металлическая	по исполнениям (см. таблицу 3а)				
30	Крышка стола стеклянная	по исполнениям (см. таблицу 3а)				
-	Комплект деталей крепления** щитка	по исполнениям (см. таблицу 3а)				
-	Комплект деталей крепления** металлической крышки стола	по исполнениям (см. таблицу 3а)				
-	Сопло для балонного газа**	5/-	5/-	5/-	5/-	5/-

* - комплектующие находятся в духовке;

** - комплектующие находятся в духовке, упакованные в полиэтиленовый пакет.

Внимание! На решетке стола плиты во избежание царапания при транспортировании установлены резиновые амортизаторы. При необходимости, вы можете их убрать.

Внимание! Завод-изготовитель не принимает претензий на некомплектность плиты после ее продажи!

ТАБЛИЦА ЗА - СОСТАВНЫЕ ЧАСТИ* И КОМПЛЕКТУЮЩИЕ ИЗДЕЛИЯ ПЛИТ ПО ИСПОЛНЕНИЯМ

Поз.	Составные части* и комплектующие изделия	Количество, шт, по исполнениям (У-буквы А,В)						
		1У	2У	3У	4У	5У	6У	7У
14	Дверца хозяйственного отделения	-	1	1	1	-	1	-
15	Выкатной ящик	1	-	-	-	1	-	1
28	Щиток	1	-	1	-	-	-	-
29	Крышка стола металлическая	-	-	-	1	1	-	-
30	Крышка стола стеклянная	-	-	-	-	-	1	1
-	Комплект деталей крепления щитка	1	-	1	-	-	-	-
-	Комплект деталей крепления металлической крышки стола (по варианту 1, рисунок А.4)	-	-	-	1	1	-	-

* - другие составные части см. рисунок А.1.

4 ТРЕБОВАНИЯ БЕЗОПАСНОСТИ

4.1 Плиты соответствуют требованиям безопасности следующих нормативных документов:

- для потребителей Украины - ДСТУ 2204-93, ДСТУ IEC 60335-2-6:2006, ДСТУ CISPR-14-1:2004, ДСТУ CISPR-14-2:2007, ДСТУ IEC 61000-3-2:2004, ДСТУ IEC 61000-3-3:2004;
- для потребителей России - ГОСТ Р 50696-2006, ГОСТ Р 52161.2.6-2006, ГОСТ Р 51318.14.1-2006, ГОСТ Р 51318.14.2-2006, ГОСТ Р 51317.3.2-2006, ГОСТ Р 51317.3.3-2008;
- для потребителей стран Таможенного Союза - СТБ МЭК 60335-2-6-2006, СТБ ЕН 50164-2004, СТБ ЕН 30-1-1-2005, СТБ ЕН 30-2-1-2004, ГОСТ Р 51317.3.2-2006, ГОСТ Р 51317.3.3-2008, ГОСТ Р 51318.14.1-2006, ГОСТ Р 51318.14.2-2006.

Конструкция плит в части электробезопасности соответствует I классу защиты от поражения электрическим током.

Если вилка шнура питания не подходит к Вашей розетке, следует обратиться к квалифицированному электрику для установки розетки с заземляющим контактом (работа производится за счет потребителя).

4.2 Принципиальные электрические схемы плит приведены на рисунке А.2.

4.3 Перед включением плиты в электросеть должны быть проверены шнур питания, вилка и розетка на отсутствие возможных нарушений изоляции. При появлении признака замыкания токоведущих частей на плиту (пощипывание при касании к металлическим частям) ее необходимо отключить и вызвать механика сервисной службы.

4.4 Отключайте плиту от электрической сети вынимая вилку из розетки во время:

- уборки плиты;
- мытья полов вблизи плиты и под ней;
- выполнения любых работ, связанных с обслуживанием плиты.

4.5 Использование прибора для приготовления пищи на газе ведет к повышению температуры и влажности в помещении. Поэтому в помещении кухни должна быть хорошая вентиляция, для чего необходимо держать открытыми естественные вентиляционные отверстия или должно быть включено механическое вентиляционное устройство. При интенсивном и продолжительном использовании прибора может потребоваться дополнительная вентиляция (открытие окна и эффективное проветривание или включение механического вентиляционного устройства).

4.6 Во время работы плиты необходимо открывать форточку для удаления продуктов сгорания.

При появлении в помещении запаха газа необходимо закрыть общий газовый кран перед плитой, а также все краны плиты, открыть окна, проветрить помещение.

До устранения утечек газа не производить никаких работ, связанных с огнем и искрообразованием: не курить, не включать освещение, электроприборы и т.п.

При утечке газа необходимо немедленно вызвать аварийную службу Горгаза или механика сервисной службы (адреса приведены в сервисной книжке).

При отравлении угарным газом, признаками чего являются общая слабость, головокружение, пострадавшего необходимо вынести на свежий воздух и освободить грудную клетку от стесняющей одежды, привести в чувство, уложить, не давая уснуть, вызвать врача.

Gaz plitasining sof (netto) og'irligi, kg, eng ko'pi bilan

Ishlab chiqarilgan turlari bo'yicha, 2b-jadvalga qarang.

* - DSTU 2204-93 standartiga asosan hisoblab chiqilgan;

** - GOST R 50696-2006, STB YeN 30-2-1-2004 standartiga asosan hisoblab chiqilgan.

2b-JADVAL - GAZ PLITALARNING SOF (NETTO) OG'IRLIGI***

Modellari	Ishlab chiqarilgan turlari						
	1A/1B	2A/2B	3A/3B	4A/4B	5A/5B	6A/6B	7A/7B
108	—	35,0	36,0	37,0	41,0	42,0	42,0
110	—	35,0	36,0	36,5	38,5	37,5	39,5
111	—	35,0	36,0	37,0	41,0	42,0	42,0
114	—	35,0	36,0	37,0	41,0	42,0	42,0
115	—	35,0	36,0	37,0	41,0	42,0	42,0
208	36,0	36,0	37,0	38,0	42,0	44,0	44,0
210	39,0	36,0	37,0	38,0	40,5	44,0	42,0
211	36,0	36,0	37,0	38,0	42,0	44,0	44,0
214	36,0	36,0	37,0	38,0	42,0	44,0	44,0
215	36,0	36,0	37,0	38,0	42,0	44,0	44,0

*** - Gaz plitalari haqiqiy (netto/brutto) og'irligining qadoqlanishda va jadvalda qayd etilgan ko'rsatkichlardan og'ishi taalluqli me'yoriy hujjatlar bo'yicha ingichka tunukali metall qalinliklaridagi joiz og'ishlar bilan, materialning zichligiga qarab qadoqlanish og'irligidagi joiz og'ishlar bilan bog'liq.

3 ETKAZIB BERISH TO'PLAMI (KOMPLEKTI)

3.1 Qo'llanmaning quyidagi bandlarini mutolaa qilishdan oldin matn qismidan so'ng keltirilgan rasmlarni ko'rib chiqing (B ilova).

3.2 Yetkazib berish komplekti butlovchi buyumlar to'plami (3-jadval) bilan birga joylashtirilgan (upakovkalanagan) gaz plitasini (A.1-rasm), foydalanish bo'yicha qo'llanmani va servis kitobchasini o'z ichiga oladi.

3-JADVAL - GAZ PLITALARINING BUTLOVCHI BUYUMLARI

Belgilangan o'rni	Butlovchi buyumlar	Ishlab chiqarilgan modellari XA/XB (X-tsifri 1-7 raqamlari)				
		108 208	110 210	111 211	114 214	115 215
10	Osma ilgak**	1	1	1	1	1
11	Dastali kabob sixi**	1	1	1	1	1
17	Qovurish uchun tunuka tova*	1/-	1/-	1/-	1/-	1/-
18	Duxovka panjarasi*	1	1	1	1	1
28	Qalqoncha (kichik shchit)	ishlab chiqarilgan turlari bo'yicha (3a-jadvalga qarang)				
29	Stolning metall qopqog'i	ishlab chiqarilgan turlari bo'yicha (3a-jadvalga qarang)				
30	Stolning shishali qopqog'i	ishlab chiqarilgan turlari bo'yicha (3a-jadvalga qarang)				
-	Qalqoncha (kichik shchit)ni mahkamlash detallari komplekti**	ishlab chiqarilgan turlari bo'yicha (3a-jadvalga qarang)				
-	Stolning metall qopqog'ini mahkamlash detallari komplekti**	ishlab chiqarilgan turlari bo'yicha (3a-jadvalga qarang)				
-	Balonli gaz uchun konussimon naycha (soplo)**	5/-	5/-	5/-	5/-	5/-

* - butlovchi buyumlar duxovkada joylashtirilgan;

** - butlovchi buyumlar duxovkada polietilen paketga qadoqlangan holda joylashtirilgan

Tez stol yondirgichi (gorelkasi)	Tabiiy G20 butan G30 propan G31	1274 1960 2940	2,40 / 2,65 2,40 / 2,65 2,40 / 2,75	1,40 1,35 0,85	140 135 85	— — 200
Duxovka yondirgichi (gorelkasi)	Tabiiy G20 butan G30 propan G31	1274 1960 2940	2,30 / 2,65 2,30 / 2,65 2,30 / 2,90	1,40 1,35 0,85	140 135 85	— — 211
			2,05 / 2,35	0,85	85	168
			1,95 / 2,50	0,85	85	178

* - DSTU 2204-93 standartiga asosan hisoblab chiqilgan;

** - GOST R 50696-2006, STB YeN 30-1-1-2005 standartlariga asosan hisoblab chiqilgan.

2.3 Gaz plitasi quyidagilar bilan jihozlangan:

- to'rtta stol yondirgichi (gorelkasi), shu jumladan:

108, 110, 111, 114, 115 modeli: ikkita – yarim tez, bitta tez harakatlanuvchi va bitta – yordamchi stol yondirgichi (gorelkasi);

208, 210, 211, 214, 215 modeli: uchta – yarim tez, bitta tez harakatlanuvchi yondirgich (gorelka);

- elektr gril;

- gril haroratini rostlash qurilmasi;

- duxovkani yoritish qurilmasi;

- "kichik alanga" holatiga o'rnatilgan yondirgich (gorelka)lar jo'mraklari;

- stol yondirgich (gorelka)lari elektr o't oldirgichi;

- duxovka harorati indikator;

- gaz plitasi stolining gorizontol holatini rostlash qurilmasi;

- duxovka yondirgich (gorelka) olovini nazorat qilish uchun xavfsizlik avtomati;

- 2-jadvalga asosan boshqa qurilmalar bilan jihozlangan.

2.4 Gaz plitalarining asosiy parametrlari va o'lchamlari 2a-jadvalda qayd etilgan ko'rsatkichlarga muvofiq bo'lishi lozim.

2-JADVAL -GAZ PLITASINING MODELLARI BO'YICHA QURILMALAR MAVJUDLIGI

Qurilma	Modellar bo'yicha mavjudlik (+)				
	108 208	110 210	111 211	114 214	115 215
Stol yondirgichi (gorelkasi)ning olovini nazorat qilish uchun xavfsizlik avtomati	+	-	-	+	-
Vaqt o'lchagich (taymer)	+	-	+	-	+
Duxovkaning yondirgich (gorelka)lari elektr o't oldirgichi	-	-	-	+	+

2A-JADVAL -TEKNIK MA'LUMOTLAR

Parametr nomlanishi	Qiymati
Stol yondirgichlari (gorelkalari)ning bosim pasayish koeffitsiyenti, %, eng kamida	59* / 52**
Duxovkaning asosiy qizdirish ko'lam (diapazoni): - duxovkadagi minimal harorat, °C, eng ko'pi bilan - duxovkadagi maksimal harorat, °C, eng kamida	160 270
Duxovkaning foydali hajmi, dm ³ , eng kamida	57
Elektr tarmog'i kuchlanishi, V	220±22
O'rtacha belgilangan (nominal) chastota, Gts	50
Duxovkani yoritish lampasining o'rtacha belgilangan (nominal) quvvati, Vt	15
Grilning naychasimon elektrisitgichi quvvati, kVt	1,8
Gaz plitalarining o'lchamlari (old va yuqori yuzalarda bo'rtib chiqqan xizmat ko'rsatish elementlari va dekorativ elementlar hisobga olinmaydi): - balandlik (stolning yuqori yuzasigacha) - ichkariligi - kengligi (yon devorlarning chekkalari bo'yicha)	850±5 600±5
108, 110, 111, 114, 115 modeli: 208, 210, 211, 214, 215 modeli:	500±5 600±5

4.7 **ЗАПРЕЩАЕТСЯ** эксплуатация плиты в помещениях со следующими условиями повышенной опасности:

- особая сырость (помещения, в которых относительная влажность воздуха выше 80%, когда потолок, стены, пол и предметы в помещении покрыты влагой);

- токопроводящие полы (металлические, земляные, железобетонные, кирпичные и т.п.).

4.8 ЗАПРЕЩАЕТСЯ:

- использовать пар для чистки плиты;

- эксплуатировать плиту без заземления;

- пользоваться плитой с поврежденным шнуром питания;

- одновременно прикасаться к включенной в электросеть плите и устройствам, имеющим естественное заземление (радиаторы отопления, водопроводные краны и т.п.);

- пользоваться неисправной плитой;

- класть на плиту легковоспламеняющиеся предметы (бумагу, тряпки и т.п.);

- допускать заливание горелок жидкостями;

- сушить над плитой белье;

- допускать к работающей плите детей без присмотра взрослых;

- оставлять работающую плиту без присмотра;

- прикасаться к ТЭНу гриля;

- использовать газовую плиту для обогрева помещения.

ВНИМАНИЕ! Не оставляйте принадлежности по уходу за плитой (тряпки, моющие вещества) в духовке или хозяйственном отделении.

4.9 При приготовлении пищи решетка стола обеспечивает устойчивое положение посуды диаметром не менее 120 мм для всех горелок стола и диаметром не менее 60 мм для горелки малого диаметра (для потребителей России и Республики Беларусь - не менее 90 мм).

ВНИМАНИЕ! Не допускается использовать посуду с изогнутым дном и диаметром менее указанного выше.

4.10 **ВНИМАНИЕ!** Плита не предназначена для пользования лицами (включая детей) с пониженными физическими, чувственными или умственными способностями, или при отсутствии у них жизненного опыта или знаний, если они не находятся под контролем или не проинструктированы о пользовании прибором лицом, ответственным за безопасность.

Дети должны находиться под контролем для недопущения игры с прибором.

4.11 **ВНИМАНИЕ!** Любые жидкостные загрязнения должны быть удалены с крышки стола плиты перед открыванием. Перед закрыванием крышки поверхность стола должна быть охлаждена.

4.12 **ВНИМАНИЕ!** Открывать дверцу духовки следует только за ручку, избегая касания горячих поверхностей дверцы.

4.13 **ВНИМАНИЕ!** Стеклопанель крышки при нагревании может лопнуть. Перед закрыванием плиты крышкой выключить все горелки.

4.14 **ВНИМАНИЕ!** По всем вопросам ремонта плит газовых обращайтесь в специализированные мастерские. Их перечень, адреса и телефоны приведены в сервисной книжке.

5 УСТРОЙСТВО ПЛИТЫ

5.1 Плита выполнена в виде тумбы с духовкой 7 (рисунок А.1) и хозяйственным отделением, которое используется для хранения посуды и принадлежностей духовки (противня для жарения, решетки духовки).

5.2 Стол плиты 3 имеет четыре горелки (см. п. 2.3), в состав каждой из которых входит корпус 24 с вкрученным в него соплом, смеситель 26 и крышка 27. Горелки оборудованы разрядниками электророзжига 25.

5.3 Краны горелок имеют фиксированное положение «малое пламя».

5.4 На столе плиты расположены две решетки 2 для установки посуды.

5.5 Плита снабжена четырьмя ножками 13, при помощи которых устанавливается горизонтальное положение стола.

5.6 В духовке имеются решетки 18 и противень 17 для жарения.

5.7 В комплект поставки плиты входит оборудование гриля (подвеска 10 и вертел с ручкой 11). При использовании гриля регулирование температуры осуществляется ручкой терморегулятора 6.

5.8 Духовка имеет освещение, включение которого осуществляется кнопкой 19 на панели 4. Если ручка терморегулятора 6 выставлена в положение, отличное от «0», кнопка 19 включает и вращение вертела гриля и ТЭН гриля 8 мощностью 1,8 кВт, который расположен в верхней части духовки.

5.9 Плиты оснащены автоматом безопасности для контроля пламени горелки духовки. Плиты моделей **108, 114, 208, 214** оснащена также автоматом безопасности для контроля пламени горелок стола.

5.10 В дверце духовки расположен индикатор температуры 12.

5.11 Плиты моделей 108, 111, 115 имеют таймер, ручка которого 5 расположена на панели 4.

6 ПОДГОТОВКА К РАБОТЕ

6.1 К системе газовых коммуникаций или баллону плита должна быть подключена квалифицированным персоналом или баллону плита должна быть подключена квалифицированным персоналом специализированных организаций, имеющих разрешение (лицензию) на установку и обслуживание газовых приборов - механиками газовой службы или сервисного центра (список мастерских приведен в сервисной книжке).

Внимание! В случае невыполнения данного требования владелец плиты лишается права на бесплатный ремонт и гарантийное обслуживание.

Отметку об установке и вводе в эксплуатацию исполнителю необходимо сделать в сервисной книжке. Работы по подключению оплачиваются владельцем плиты.

6.2 Категорически запрещается переделка плиты!

6.3 Для подключения к электросети напряжением 220 В переменного тока частотой 50 Гц плиты оснащены специальным термостойким шнуром питания. При его повреждении, во избежание опасности, замена осуществляется изготовителем или сервисным центром. Необходимо установить розетку с заземляющим контактом на расстоянии не более, чем 1,5 м от плиты.

6.4 Если в комплект поставки плиты включена металлическая или стеклянная крышка, ее необходимо установить на стол. При установке металлической крышки (исполнения 4A, 5A, 4B, 5B) по варианту 1 (рисунок А.4) достаньте из духовки пакет с комплектующими - кронштейнами крышки. Кронштейны необходимо надеть прорезью на задний бортик крышки стола до упора. Взять крышку так, чтобы кронштейны совпадали с планками и, слегка надавливая на крышку (до легкого щелчка), вставить кронштейны в планки. При установке металлической крышки по варианту 2 вставьте кронштейны в отверстие вставок. Установку стеклянной крышки (исполнения 6A, 7A, 6B, 7B) выполняйте в соответствии с рисунком А.5: установите втулки, расположенные на стеклянной крышке, в пазы кронштейнов. При комплектации плиты металлическим щитком (исполнения 1A, 3A, 1B, 3B) его установка осуществляется с помощью винтов, которые необходимо вставить в совмещенные отверстия в столе плиты и щитке, и снизу закрепить гайками.

7 ПОРЯДОК РАБОТЫ

7.1 Условные обозначения функций ручек, кнопок и выключателей на панели плиты показаны в таблице 4.

ТАБЛИЦА 4 - УСЛОВНЫЕ ОБОЗНАЧЕНИЯ НА ПАНЕЛИ ПЛИТЫ

Освещение духовки, гриль	Электро-розжиг	Горелки				
		духовки	стола			
			левая передняя	левая задняя	правая задняя	правая передняя

7.1.1 Принцип управления кранами показан на рисунке А.6.

7.2 Включение горелок стола

7.2.1 Чтобы разжечь горелку стола, необходимо:

- 1) нажать и повернуть ручку крана горелки (позиция 21 на рисунке А.1 и таблица 4) против хода часовой стрелки на 90° до совмещения метки на ручке крана со знаком на панели, обозначающим, что кран открыт максимально (большой факел, рисунок А.6);
- 2) нажать кнопку электророзжига на несколько секунд (до загорания газа).

Если горелка не зажглась, клавишу электророзжига повторно нажать и отпустить.

Внимание! Если после пятикратного нажатия клавиши электророзжига горелка не зажглась - необходимо закрыть кран и до выяснения причин невоспламенения устройством электророзжига не пользоваться.

3) в плитах, оснащенных автоматом безопасности (модели 108, 114, 208, 214), удерживая нажатой ручку крана, необходимо дождаться загорания пламени и после этого продолжать удерживать ручку нажатой в течение 10 с;

4) отпустить ручку и убедиться, что пламя не погасло.

7.2.2 Регулировку интенсивности горения рекомендуется производить поворотом ручки против хода часовой стрелки. При повороте до упора горелка будет работать в режиме "малое пламя" (рисунок А.6).

В некоторых моделях плит предусмотрена фиксация ручки крана в положении максимального пламени. Чтобы вывести ручку из этого положения необходимо нажать ее, а затем уже вращать.

SIFATLI, XAVFSIZ, ISHONCHLI!



SIZNI MAISHIY GAZ PLITASINI XARID QILGANINGIZ BILAN TABRIKLAYMIZ!

Gaz plitalari Ukrainada qabul qilingan texnik reglamentlarga muvofiqlik to'g'risidagi deklaratsiyaga, TUV CERT (Germaniya), GOST P (Rossiya) Sertifikatsiya tizimlarida muvofiqlik sertifikatlariga va Bojxona Ittifoqining muvofiqlik sertifikatlariga ega.

Ishlab chiqaruvchi korxonaning sifat boshqaruv tizimi ISO 9001:2008 xalqaro standart talablariga javob beradi va UkrSEPRO (Ukraina) tizimida sertifikatlangan.

Gaz plitasining tuzilishi undan murakkab bo'lmagan va qulay tarzda foydalanish imkoniyatini ta'minlaydi, biroq Sizga mazkur qo'llanmani o'rganib chiqish uchun muayyan vaqt ajratishingizni tavsiya qilamiz. Gaz plitasidan to'g'ri foydalanilgan, xavfsizlik talablariga va qo'llanmada qayd etib o'tilgan ko'rsatmalarga rioya qilingan taqdirda, gaz plitasi Sizga uzoq yillar mobaynida xizmat qiladi.

1 UMUMIY KO'RSATMALAR

1.1 1Y, 2Y, 3Y, 4Y, 5Y, 6Y, 7Y (Y – A yoki B harflari) toifalari bo'yicha ishlab chiqarilgan 108, 110, 111, 114, 115, 208, 210, 211, 214, 215 modeli ПГ4 maishiy to'rtiyondirgichli (gorekali) polga o'rnatiladigan, elektrogril bilan jihozlangan gaz plitalari (quyida matn bo'yicha – gaz plitalari) maishiy sharoitlarda oziq-ovqat tayyorlash uchun mo'ljallangan.

1.2 EN 30-1-1:2008, GOST R 50696-2006 va STB EN 30-1-1:2005 bo'yicha tasniflarga asosan, gaz plitalari 2-turkumga, 1-kichik turkumga tegishlidir (uskuna ikki tomondan foydalanib bo'ladigan tarzda o'rnatiladi – 6.7-bandga va A.3-rasmga qarang).

1.3 Gaz plitalari GOST 5542-87 bo'yicha tabiiy gazda yoki DSTU 4047-2001 bo'yicha (Rossiya uchun – GOST 20448-90 bo'yicha) suyuqtirilgan (balonli) gazda ishlashi mumkin.

1.4 Gaz plitani xarid qilishda, uning butlanganligini, mexanik shikastlanishlar mavjud emasligini, shuningdek mahsulotning umumiy sifatini albatta tekshirib ko'ring.

1.5 Gaz plitasining tuzilishi muntazam ravishda takomillashtirib boriladi, shu tufayli mazkur qo'llanmada aks ettirilmagan ayrim o'zgarishlar bo'lishi mumkin.

2 TEXNIK MA'LUMOTLAR

2.1 Gaz plitasining modeli, shuningdek gaz plitasini ishlab chiqaruvchi tomonidan sozlangan gaz turi va bosimi qadoq idishda va xo'jalik bo'linmasining ichki yon qeverida mahkamlangan tablichkada qayd etilgan.

2.2 Gaz plitasini boshqa gaz bosimiga (suyultirilgan (balonli) gazga) o'tkazish konussimon naycha (soplo)ni almashtirish orqali amalga oshirilib, bu gaz xizmati yoki servis markazi mexanigi tomonidan bajariladi (ustaxonalarning ro'yxati servis kitobchasida keltirilgan). Konussimon naycha (soplo)ni qo'shimcha ravishda xarid qilish lozim (Ishlab chiqarilgan modellari 1B-7B), ularga buyurtma berish va servis markazidan sotib olish mumkin. Mexanik konussimon naychalar (soplo)lar almashtirilganligi to'g'risida servis kitobchasiga qaydnoma kiritadi. Bajarilgan ish haqi gaz plitasi egasi tomonidan to'lanadi.

Yondirgichlar (gorekalar)ning issiqlik quvvatiga, gaz turi va bosimiga bog'liq holda konussimon naychalar (soplo)lar)ning tavsiflari 1-jadvalda keltirilgan.

1-JADVAL: KONUSSIMON NAYCHALAR (SOPLOLAR)NING TAVSIFLARI

Yondirgich (goreka) turi	Gaz turi	Gazning o'rtacha belgilangan bosimi, Pa	Yondirgich (goreka) ning issiqlik quvvati, kVt, min*/ max**	Konussimon naycha (soplo) teshigining diametri, mm	Konussimon naycha (soplo)ning belgilanishi (markalanishi)	Suyultirilgan gazning sarflanishi, g/soat
Yordamchi stol	Tabiiy G20	1274	0,65 / 0,75	0,75	75	—
yondirgichi (gorekasi)	Tabiiy G20	1960	0,65 / 0,75	0,68	68	—
	butan G30	2940	0,65 / 0,75	0,45	45	54
	propan G31	2940	0,55 / 0,65	0,45	45	46
YArim tez stol	Tabiiy G20	1274	1,50 / 1,70	1,10	110	—
yondirgichi (gorekasi)	Tabiiy G20	1960	1,50 / 1,70	1,00	100	—
	butan G30	2940	1,50 / 1,70	0,65	65	124
	propan G31	2940	1,25 / 1,45	0,65	65	104

TABELUL 1 – CARACTERISTICILE DUZELOR

Tipul arzătorului	Tipul de gaze	Presiunea nominală a gazului, Pa	Puterea termică a arzătorului, kW, min*/ max**	Diametrul orificiului duzei, mm	Marcajul duzelor	Consumul gazului lichefiat, g / h
Arzător auxiliar al suprafeței de gătit	Gaze naturale G20	1274	0,65 / 0,75	0,75	75	—
	Gaze naturale G20	1960	0,65 / 0,75	0,68	68	—
	butan G30	2940	0,65 / 0,75	0,45	45	54
	propan G31	2940	0,55 / 0,65	0,45	45	46
Arzător de acțiune semi-rapidă a suprafeței de gătit	Gaze naturale G20	1274	1,50 / 1,70	1,10	110	—
	Gaze naturale G20	1960	1,50 / 1,70	1,00	100	—
	butan G30	2940	1,50 / 1,70	0,65	65	124
	propan G31	2940	1,25 / 1,45	0,65	65	104
Arzător de acțiune rapidă a suprafeței de gătit	Gaze naturale G20	1274	2,40 / 2,65	1,40	140	—
	Gaze naturale G20	1960	2,40 / 2,65	1,35	135	—
	butan G30	2940	2,40 / 2,75	0,85	85	200
	propan G31	2940	2,05 / 2,35	0,85	85	168
Arzătorul cuptorului	Gaze naturale G20	1274	2,30 / 2,65	1,40	140	—
	Gaze naturale G20	1960	2,30 / 2,65	1,35	135	—
	butan G30	2940	2,30 / 2,90	0,85	85	211
	propan G31	2940	1,95 / 2,50	0,85	85	178

* - calculată în conformitate cu DSTU 2204-93;

** - calculată în conformitate cu GOST R 50696-2006, STB EN 30-1-1-2005.

- furtunul flexibil trebuie să aibă un certificat de conformitate și un document care indică data de fabricație și perioada de viață;

- lungimea maximă a furtunului trebuie să fie de 1,5 m;
 - furtunul nu trebuie să fie întins și răsucit, nu trebuie să aibă curbe ascuțite și ieșituri;
 - furtunul nu trebuie să treacă prin zona de evacuare a aerului cald a coșului de fum și să se atingă de suprafețele fierbinți ale aragazului;
 - furtunul trebuie să fie disponibil pentru examinare pe toată lungimea.

Atenție! La detectarea deteriorărilor mecanice, furtunul trebuie înlocuit imediat. Reparația furtunului nu este admisă!

7 În timpul instalării aragazului este necesar de a lua în considerație următoarele:
 - distanța dintre peretele lateral al aragazului și mobilierul de bucătărie precum și distanța dintre peretele din spate al aragazului și peretele încăperii trebuie să fie de cel puțin 15 mm (figura A.3);
 - distanța dintre suprafața de gătit a aragazului și elementele de mobilier situate deasupra aragazului trebuie să fie de cel puțin 700 mm;
 - elementele de mobilier situate deasupra suprafeței de gătit, trebuie să fie instalate la cel puțin 100 mm distanță de planul peretelui lateral al aragazului.

8 Prin ajustarea înălțimii picioarelor aragazului 13 (figura A.1), stabiliți suprafața de gătit în poziție orizontală.

Atenție! Aragazul trebuie instalat direct pe podeaua din bucătărie, în conformitate cu dimensiunile prevăzute. Nu instalați placa pe un obiect (suport) oarecare. Nu mișcați aragazul din loc după instalare.

9 Înainte de conectare, trebuie de verificat dacă duzele instalate la aragaz corespund condițiilor de conectare (tipul și presiunea gazului - vedeți p. 2.1 și 2.2), și, în caz de necesitate, acestea trebuie înlocuite conform tabelului 1.

Pentru racordarea aragazului la alt tip de gaze este necesar de a:
 — Schimba duzele arzătoarelor cu cele livrate în set conform tabelului 1: Se realizează cu ajutorul cheii frontale de 7 mm;

— Regla dimensiunea flăcării mici (figura A.9):
 - aprindeți arzătorul;
 - rotiți mânerul robinetului arzătorului în poziția "flăcără mică";
 - scoateți mânerul și rotiți șurubul de reglare amplasat în interiorul sau alături de tija robinetului (este posibilă necesitatea de a scoate panoul de comandă), până când flăcără mică nu va fi stabilă;

în cazul utilizării gazelor lichefiate, șurubul de reglare trebuie să fie înșurubat până la capăt;
 - verificați să nu se stingă arzătorul la rotirea bruscă din poziția "flăcără mare" în poziția "flăcără mică". În cazul în care flăcără se stinge, efectuați o configurare suplimentară prin rotirea șurubului de reglare.

ATENȚIE! După racordarea aragazului este necesar de a verifica dacă nu sunt scurgeri de gaze. ATENȚIE! În timpul executării acestor operațiuni aragazul trebuie decuplat de la rețea.

7.3 Включение горелки духовки

7.3.1 Перед первым использованием духовкой ее необходимо вымыть мыльным или содовым раствором, вытереть насухо, а затем прогреть в течение получаса, чтобы ликвидировать защитную смазку с некоторых деталей. Этот процесс сопровождается выделением неприятного запаха, поэтому перед прокаливанием убедитесь, что духовка пуста и помещение хорошо вентилируется. **Дверца духовки при прокаливании должна быть открыта!**

7.3.2 Чтобы разжечь горелку духовки, необходимо:

- 1) поднести горящую спичку к запальному отверстию (рисунок А.7);
 - 2) нажать и повернуть ручку крана духовки 7 против хода часовой стрелки на 90° до совмещения зауженной части ручки со знаком на панели, обозначающим, что кран открыт максимально (большой факел, рисунок А.6) и поджечь газ (держать горящую спичку 5-7с до загорания пламени);
 - 3) дождаться загорания пламени, удерживая нажатой ручку крана, и после этого продолжать удерживать ее нажатой в течение 10 с;
 - 4) отпустить ручку и убедиться, что пламя не погасло.
- Чтобы разжечь горелку духовки электророзжигом (в плитах моделей **114, 115, 214, 215**) необходимо:

- 1) открыть максимально кран горелки;
 - 2) нажать кнопку электророзжига на несколько секунд (до загорания газа).
- Если горелка не зажглась, кнопку электророзжига повторно нажать и отпустить.
- Внимание! Если после пятикратного нажатия клавиши электророзжига или в течение пяти секунд горелка не зажглась - необходимо закрыть кран и до выяснения причин невозможности устройства электророзжига не пользоваться.**

3) дождаться загорания пламени, удерживая нажатой ручку крана, и после этого продолжать удерживать ее нажатой в течение 10 с;

4) отпустить ручку и убедиться, что пламя не погасло.

7.3.3 Регулировку интенсивности горения духовки можно производить поворотом ручки 7 против хода часовой стрелки. При этом, приоткрыв дверцу духовки, необходимо следить за тем, чтобы пламя не погасло.

7.4 Пользование устройством освещения

7.4.1 Для визуального наблюдения за выпечкой и жарением в духовке следует пользоваться устройством освещения.

Включение и выключение освещения духовки осуществляется нажатием кнопки 19 (рисунок А.1), расположенной на панели 4. При этом следует обращать внимание на положение ручки терморегулятора 6 - чтобы не включить гриль, она должна быть в положении «0».

7.5 Пользование духовкой.

7.5.1 Выпечку мучных изделий выполнять в посуде, устанавливаемой на решетке духовки и не перекрывающей полностью ее площадь. Посуда для выпечки устанавливается на решетку так, чтобы просветы между посудой и боковыми стенками духовки были одинаковыми. Не рекомендуется производить выпечку мучных изделий на эмалированном противне для жарения.

7.5.2 Перед выпечкой духовку прогреть в течение 10 - 15 мин.

7.5.3 Выпекать изделия из теста рекомендуется на третьей полке сверху:

- дрожжевое тесто - 20 - 25 мин;

- бисквит - 40 - 50 мин;

- изделия из песочного теста - 30 - 40 мин.

7.5.4 Судить о степени нагрева духовки помогает индикатор (указатель) температуры 12, расположенный на дверце духовки 16 (рисунок А.1). При увеличении температуры в духовке стрелка перемещается по ходу часовой стрелки. Больше значение показаний индикатора соответствует большей температуре в духовке. Следует отметить, что индикатор не является средством измерительной техники и не может служить для измерения температуры. Однако, приобретя небольшой опыт работы с плитой, ее владелец может определить, при каких положениях стрелки индикатора достигается лучшее качество выпечки.

7.6 Пользование грилем

7.6.1 Нагревательный элемент гриля создает инфракрасное излучение, так же как угли в жаровне. Это излучение нагревает поверхность мяса непосредственно (воздух нагревается мало). На мясе образуется румяная корочка, которая сохраняет мясо сочным и мягким.

Гриль идеален для приготовления блюд, которые требуют высокой температуры, таких как телятина, курица, мясные стейки, филе и др.

7.6.2 Когда гриль включен, для экономии электроэнергии необходимо дверцу держать закрытой.

Внимание! Запрещается одновременно пользоваться духовкой и грилем!

7.6.3 Для приготовления мяса, курицы или др. блюд с помощью гриля, необходимо:
 - установить подвеску 10 (рисунок А.1) в духовке, продев ее меньшим крючком в отверстие, расположенное на верхней внутренней стенке духовки;

- собрать вертел 11 с пластмассовой ручкой, надеть мясо (курицу) на вертел через острый конец и закрепить с помощью двух вилок с закручивающимися винтами;
- зафиксировать острый конец вертела в отверстии на задней стенке духовки, а второй конец установить роликом на крючок поддерживающей подвески;
- свинтить с вертела пластмассовую ручку и закрыть дверцу духовки;
- включить гриль, установив ручку терморегулятора 6 (рисунок А.1) на необходимую температуру и нажать кнопку 19;
- после приготовления блюда перевести ручку 6 в положение «0», открыть дверцу, навинтить пластмассовую ручку на вертел, аккуратно снять его с подвески и вынуть из отверстия, расположенное на верхней внутренней стенке духовки. Выключить освещение кнопкой 19.

ВНИМАНИЕ! При работе гриля стекло дверцы духовки сильно нагревается. В связи с этим не рекомендуется устанавливать ручку терморегулятора в положение более 220°C.

7.7 Хозяйственное отделение.

7.7.1 Дверца хозяйственного отделения (плиты исполнения **3А, 4А, 6А, 3В, 4В, 6В**) открываеться согласно рисунку А.8. Закрывать дверцу следует до срабатывания защелок.

7.8 Пользование таймером (модели **107, 113, 207, 213**)

7.8.1 Необходимое время в минутах установить ручкой таймера 5 (рисунок А.1). Через это время прозвучит звуковой сигнал.

8 УХОД ЗА ПЛИТОЙ

8.1 Загрязнение решетки, крышек горелок стола, другие загрязнения могут быть удалены при помощи веществ для чистки металлических изделий. Огневые каналы в рассекателях горелок необходимо чистить жесткой щеткой. После чистки съемные части горелок (крышку, рассекатель) тщательно установить на свои места, т.к. неправильная их установка может привести к неполному сгоранию газа и ненадежной работе электророзжига.

8.2 Не следует оставлять на эмалированных деталях плиты пролитые жидкости, содержащие кислоты (сок лимона, уксус, виноградный сок и др.).

8.3 Наружные поверхности плиты и внутренние поверхности духовки необходимо промывать тряпкой, смоченной в мыльном или содовом растворе и вытирать насухо.

8.4 Не применять для чистки плиты абразивные порошки, а также моющие средства, содержащие хлор, кислоты и другие агрессивные компоненты, которые могут повредить поверхности плиты. Не используйте жесткие абразивные очистители или жесткие металлические скребки для очистки стекла дверцы духовки, так как они могут поцарапать поверхность, которая в результате может разбиться на осколки.

8.5 Алюминиевые детали и поверхности с нанесенными рисунками необходимо чистить с особой осторожностью, чтобы предотвратить появление царапин и потертостей, используя при этом мягкую тряпку и нейтральное мыло.

9 ПРАВИЛА ХРАНЕНИЯ, ТРАНСПОРТИРОВАНИЯ И УТИЛИЗАЦИИ

9.1 До установки плиты у потребителя она должна храниться в заводской упаковке в закрытом помещении с естественной вентиляцией без искусственно регулируемых климатических условий.

9.2 Доставка плит к месту монтажа должна производиться в вертикальном положении.

9.3 При транспортировании плита должна быть надежно закреплена, чтобы исключить возможные удары и перемещения внутри транспортного средства.

9.4 Запрещается захват плиты за ручку дверцы духовки и трубу коллектора при переносе.

Внимание! Перед началом эксплуатации плиты необходимо снять защитную пленку с ее деталей.

9.5 В случае, если старая плита будет отправлена на свалку, позаботьтесь о том, чтобы сделать ее непригодной для использования. Отрежьте шнур питания, приведите плиту в нерабочее состояние.

9.6 За более подробной информацией об утилизации плиты просьба обращаться к местным властям, в службу по вывозу и утилизации отходов или в магазин, в котором приобретена плита.

10 ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

10.1 Техническое обслуживание газовой плиты заключается в выполнении работ по поддержанию ее работоспособности, в частности, в периодическом смазывании трущихся поверхностей кранов, замене сопел при переходе на другой вид газа и др. Эти работы производятся работниками гарантийных мастерских (см. сервисную книжку) или предпрятий газового хозяйства.

10.2 На основании требований "Порядка учета покупателей, получивших гарантийную замену товаров или услуг по гарантийному ремонту (обслуживанию)" и ст. 140 Налогового кодекса Украины, потребитель в обязательном порядке предоставляет информацию о себе, указанную в гарантийных талонах (формы 3- и 4-гарант) сервисной книжки.

11 DEFEȚIUNI POSIBILE ȘI METODE DE ÎNLĂȚURARE A ACESTORA

11.1 Defecțiunile posibile și metodele de înlăturare a acestora sunt prezentate în tabelul 5.

Atenție! Decuplați aragazul de la rețeaua electrică înainte de a începe lucrările de înlăturare a defecțiunilor!

TABELUL 5 - DEFEȚIUNI POSIBILE

Defect, manifestarea externă a acestuia, indicii suplimentare	Cauza probabilă	Remediu
Gazul în orificiile arzătorului suprafeței de lucru nu se aprinde	Orificiile sunt astupate	Curățați orificiile
Arzătorul principal al cuptorului nu se aprinde prin aprinzător	Aprinzătorul nu este instalat corect	Instalați aprinzătorul în așa fel ca jetul de gaz să nimerescă în canal
Gazul nu se aprinde cu dispozitivul de aprindere electrică:		
- în cazul în care apare scînteia;	Descărcătorul nu este instalat corect	Instalați descărcătorul de aprindere electrică
- în cazul în care scînteia lipsește	Cablul este decuplat de la rețea	Decuplați aragazul de la rețea și verificați cablajul
	Aprinzătorul este murdar	Curățați suprafața exterioră a aprinzătorului cu o perie de sîrmă sau hîrtie abrazivă fină

La conectarea sistemului de iluminare al cuptorului cu ajutorul comutatorului becul de iluminare nu se aprinde	Absența tensiunii în rețea	Verificați tensiunea în rețea la priza de alimentare. Asigurați contactul ștecărului cu priza
	Becul de iluminare s-a ars	Scoateți capacul de protecție (prin rotație în direcția opusă a acelor de ceasornic), situat pe peretele superior în interiorul cuptorului, scoateți și înlocuiți lampa, fixați la loc carcasul de protecție

Note 1 În caz de depistare a defecțiunilor care nu pot fi înlăturate, conform recomandărilor prezentate în tabelul 5, este necesar de a apela la întreprinderea care a comercializat aragazul sau unitatea de service în baza garanției. (vedeți carnetul de service).

2 Pentru iluminarea cuptorului aragazului este folosit un bec cu putere de 15 W, prevăzut pentru temperatura de exploatare de plus 300°C (T300), cu soclu de tip "mignon".

ATENȚIE! La expirarea termenului de exploatare a aparatului (vedeți carnetul de service, obligațiile de garanție) este necesar de a apela un mecanic al sectorului gaze sau al unității de service, pentru a obține un aviz referitor la posibilitatea exploatarei în continuare a aragazului. În caz contrar, vă puteți expune riscului afit Dvs. cît și pe cei din jur.

12 PROCEDURA DE INSTALARE

Se efectuează doar de personalul calificat al unităților de service

1 Înainte de a instala aragazul este necesar de a înlătura toate ambalajele de pe acesta și accesoriile sale. Materialele de ambalaj (polistiren, peliculă, capse metalice) pot fi potențial periculoase pentru copii, de aceea, aruncați ambalajul imediat sau depozitați-l într-un loc greu accesibil. Asigurați-Vă că aragazul Dvs. este intact și complet echipat.

2 Aragazurile pot funcționa cu gaz natural GOST 5542-87 sau gaz lichiefiat (de butelie) DSTU 4047-2001 (pentru Rusia - GOST 20448-90). Caracteristicile duzelor, în funcție de puterea termică a arzătoarelor, tipul și presiunea gazului sunt prezentate în tabelul 1.

3 Aragazul trebuie instalat în conformitate cu instrucțiunile din «Regulile de securitate în sectorul gaze», aprobate de către Gosgortehnadzor și în conformitate cu Regulamentele și Regulile de Construcție aprobate de Gosstroy, privind alimentarea cu gaze a dispozitivelor interne și externe.

Pentru consumatorii din Rusia instalarea, configurarea și întreținerea aragazului trebuie neapărat să fie efectuate luînd în considerație cerințele Regulilor de securitate în sectorul gaze, aprobate de către Gosgortehnadzor al Rusiei prin Hotărîrea nr.41 din 18.07.2000 și Regulile de exploatare tehnică și cerințe de securitate în sectorul gaze al Federației Ruse nr. 70-P aprobate la 20.10.1991.

4 Utilizarea aparatului pe gaz pentru pregătirea alimentelor duce la creșterea temperaturii și a umidității în încăpere. De aceea, în bucătărie trebuie să existe un sistem de ventilație eficient, pentru aceasta este necesar de a păstra deschise orificiile naturale de ventilație sau de a conecta dispozitivul mecanic de ventilație. Debitul de aer trebuie să fie cel puțin 2 m³/h per kW capacitate nominală de instalat.

5 Conectarea aragazului se face prin racordul filetat al conductei colectorului cu dimensiunea G 1/2".

6 Se admite racordarea aragazului la rețeaua de gaze cu ajutorul unui furtun flexibil, cu toate acestea:

- este necesar de a concretiza la serviciul de gaze dacă acest tip de racord este permis de standardele locale;

7.6.2 Păstrați ușa grilului închisă în timpul funcționării acestuia pentru a economisi energia electrică.

Atenție! Se interzice utilizarea concomitentă a cuptorului și a grilului!

7.6.3 Pentru pregătirea cărnii, a puilului sau a altor preparate cu ajutorul grilului, trebuie:
- să fixați suportul suspendat 10 (figura A.1) în cuptor, agățând cu cârligul mai mic în orificiul situat pe peretele superior intern al cuptorului;
- asamblați rotisorul 11 cu mânerul din plastic, străpungeți carnea (pasărea) cu capătul ascuțit al rotisorului și fixați-o cu două furculițe cu șuruburi;
- fixați capătul ascuțit al rotisorului în orificiul de pe peretele din spate al cuptorului, iar al doilea capăt îl fixați pe cârligul suportului suspendat cu ajutorul unui cilindru;
- deșurubați mânerul de plastic al rotisorului și închideți ușa cuptorului;
- porniți grilul poziționând mânerul termostatului 6 (figura A.1) la temperatura necesară și apăsați butonul 19;
- după pregătirea bucatelor poziționați mânerul 6 în poziția «0», deschideți ușa, înșurubați mânerul de plastic pe rotisor, scoateți cu grijă de pe suport și din orificiul situat pe peretele superior intern al cuptorului. Stingeți lumina cu butonul 19.

Atenție! În timpul funcționării grilului, geamul ușii cuptorului se înfierbîntă puternic. În legătură cu aceasta nu se recomandă poziționarea mânerului termostatului la temperatura mai mare de 220°C.

7.7 Compartimentul pentru uz gospodăresc.

7.7.1 Ușa compartimentului pentru uz gospodăresc (aragazurile de executare 3A, 4A, 6A, 3B, 4B, 6B) se deschide conform figurii A.8. Ușa trebuie închisă pînă la acționarea închizătorilor.

7.8 Utilizarea cronometrului (modelele 108, 111, 115, 208, 211, 215)

7.8.1 Timpul necesar în minute se va stabili cu mânerul cronometrului 5 (figura A.1). După expirarea timpului setat va răsună un semnal sonor.

8 ÎNTREȚINEREA ARAGAZULUI

8.1 Murdăria de pe grătar, capacele arzătoarelor suprafeței de gătit, și alte impurități pot fi îndepărtate cu ajutorul agenților de curățare pentru obiecte din metal. Canalele de foc în placa de separare a arzătorului trebuie curățate cu o perie aspră. După curățare instalați la loc cu atenție părțile detașabile ale arzătoarelor (capacul, separatorul), deoarece instalarea incorectă a acestora poate duce la arderea incompletă a gazului și funcționarea dubioasă a dispozitivului de aprindere electrică.

8.2 Pe detaliile emailate ale aragazului nu trebuie admisă vărsarea substanțelor lichide ce conțin acizi (suc de lămâie, oțet, suc de struguri, etc.).

8.3 Suprafețele externe ale aragazului și cele interne ale cuptorului trebuie curățate cu o cârpă înmuiată în soluție de săpun sau soda și șterse pînă la uscare.

8.4 Nu curățați aragazul cu pulberi abrazive și detergenți ce conțin clor, acizi și alte ingrediente dure care pot deteriora suprafața aragazului. Nu folosiți agenți de curățare abrazivi sau raclete metalice dure pentru a curăța geamul ușii cuptorului, deoarece acestea pot zgăria suprafața, care, în rezultat, ar putea să se spargă.

8.5 Piesele din aluminiu și suprafețele cu simboluri imprimate, trebuie curățate cu grijă deosebită folosind o cârpă moale și săpun neutru, pentru a preveni zgărierurile și uzura.

9 REGULILE DE PĂSTRARE, TRANSPORT ȘI UTILIZARE

9.1 Pînă la instalarea aragazului la consumator, acesta trebuie păstrat în ambalajul uzinei într-o încăpere închisă cu ventilație naturală fără reglarea artificială a condițiilor climatice.

9.2 Livrarea aragazului la locul unde va fi instalat se efectuează în poziție verticală.

9.3 În timpul transportării, aragazul trebuie să fie bine fixat pentru a preveni posibile lovituri și mișcări în interiorul mijlocului de transport.

9.4 În timpul mutării, este interzisă apucarea aragazului de mânerul ușii cuptorului și de conducta colectorului.

Atenție! Înlăturați pelicula protectoare de pe accesoriile aragazului înainte de a începe exploatarea aragazului.

9.5 În cazul în care aragazul vechi va fi depozitat la deșeuri, aveți grijă să-l faceți inutilizabil. Tăiați cablul de alimentare și faceți ca aragazul să nu mai poată fi folosit.

9.6 Pentru informații mai detaliate referitor la reciclarea aragazului, Vă puteți adresa autorităților locale, serviciului de salubritate și reciclare a deșeurilor sau la magazinul unde a fost achiziționat aragazul.

10 ÎNTREȚINERE

10.1 Întreținerea aragazului constă în îndeplinirea lucrărilor de menținere a eficienței acestuia, în special, ungerea suprafețelor de frecare ale robinetelor, înlocuirea duzelor în cazul trecerii la alt tip de gaze, etc. Aceste lucrări sunt realizate de specialiștii unităților de service (vedeți carnetul de service), sau de specialiștii sectorului gaze.

10.2 În baza cerințelor «Procedurii de înregistrare a cumpărătorilor care au beneficiat de înlocuirea produselor sau de servicii de reparație (întreținere) în termen de garanție» și a art. 140 din Codul Fiscal al Ucrainei, consumatorul este obligat să furnizeze informații cu caracter personal indicate în bonurile de garanție (formularele 3 - și 4-garant) din carnetul de service.

11 ВОЗМОЖНЫЕ НЕИСПРАВНОСТИ И МЕТОДЫ ИХ УСТРАНЕНИЯ

11.1 Возможные неисправности и методы их устранения приведены в таблице 5.

Внимание! Перед проведением работ по устранению неисправностей отключите плиту от электросети!

ТАБЛИЦА 5 - ВОЗМОЖНЫЕ НЕИСПРАВНОСТИ И МЕТОДЫ ИХ УСТРАНЕНИЯ

Неисправность, ее внешнее проявление, дополнительные признаки	Вероятная причина	Метод устранения
Не зажигается газ у отверстий горелки стола	Засорились отверстия	Прочистить отверстия
Не зажигается основная горелка духовки через запальник	Неправильно установлен запальник	Установить запальник так, чтобы струя газа попала в канал
Газ не воспламеняется от электророзжига:		
- при наличии искры;	Неправильно установлен разрядник	Установить разрядник электророзжига
- при отсутствии искры	Отсоединен провод	При выключенной из сети плите проверить электропроводку
	Загрязнен смеситель	Зачистить наружную поверхность смесителя металлической щеткой или мелкой наждачной бумагой
При включении освещения духовки выключателем лампа освещения не горит	Отсутствие напряжения в электросети	Проверить наличие напряжения электрической сети в розетке. Обеспечить контакт вилки с розеткой.
	Перегорела лампа освещения	Снять защитный кожух (вращением против часовой стрелки), расположенный на верхней стенке внутри духовки, выкрутить и заменить лампу, установить защитный корпус на место

Примечания

1 В случаях выявления неисправностей, которые не удается устранить в соответствии с рекомендациями, данными в таблице 5, необходимо обратиться в торговое предприятие, продавшее плиту, или гарантийную мастерскую (см. сервисную книжку).

2 Для освещения духовки в плите используется электрическая лампа мощностью 15 Вт, рассчитанная на температуру эксплуатации плюс 300°C (T300), с цоколем типа "миньон".

ВНИМАНИЕ! По истечении срока службы (см. сервисную книжку, гарантийные обязательства) необходимо вызвать механика газового хозяйства или сервисной службы, который должен дать заключение о возможности дальнейшей эксплуатации плиты. В противном случае вы можете подвергнуть опасности себя и окружающих.

12 ИНСТРУКЦИЯ ПО МОНТАЖУ И РЕГУЛИРОВАНИЮ ПЛИТЫ

Выполняется только специалистами сервисных служб.

1 Перед установкой плиты следует снять все упаковочные материалы с нее и комплектующих изделий. Элементы упаковки (пенополистирол, пленка, металлические скрепки) могут быть потенциально опасными для детей, поэтому выбросьте упаковку сразу же или уберите ее в недоступное место. Убедитесь в том, что Ваша плита не повреждена и полностью укомплектована.

2 Плиты могут работать на природном газе ГОСТ 5542-87 или сжиженном (балонном) газе ДСТУ 4047-2001 (для России - ГОСТ 20448-90). Характеристики сопел в зависимости от тепловой мощности горелок, вида и давления газа приведены в таблице 1.

3 Плиту следует установить согласно указаниям «Правил безопасности в газовом хозяйстве», утвержденных Госгортехнадзором и Строительных Норм и Правил, утвержденных Госстроем, на газоснабжение внутренних и наружных устройств.

Установка, настройка и обслуживание плиты у потребителей России должно обязательно производиться с учетом требований Правил безопасности в газовом хозяйстве, утвержденных Госгортехнадзором России Постановлением от 18.07.2000 г. N 41 и Правил технической эксплуатации и требований безопасности в газовом хозяйстве Российской Федерации, утвержденных 20.10.91 г. N 70-П.

4 Прибор не следует присоединять к дымоходу, он должен быть установлен в соответствии с указаниями руководства по эксплуатации и действующими правилами. В помещении кухни должна быть хорошая вентиляция, для чего необходимо держать открытыми естественные вентиляционные отверстия или должно быть включено механическое вентиляционное устройство. Приток воздуха должен

5.8 Cuptorul este echipat cu sistem de iluminare conectarea căruia se efectuează cu butonul 19 pe panoul 4. Dacă butonul termostatului 6 se află într-o poziție diferită de „0”, butonul 19 pornește afișarea rotisorului grilului cît și rezistența grilului 8 cu o putere de 1,8 kW, care este situată în partea superioară a cuptorului.

5.9 Aragazurile sunt echipate cu automat de siguranță pentru controlul flăcării arzătorului cuptorului. Aragazurile de model **108, 114, 208, 214** sunt echipate, de asemenea, cu automat de siguranță pentru controlul flăcării arzătoarelor suprafeței de gătit.

5.10 În ușa cuptorului este încorporat indicatorul de temperatură 12.

5.11 Aragazurile de model **108, 111, 115, 208, 211, 215** posedă cronometru, butonul căruia 5 este amplasat pe panoul 4.

6 PREGĂTIREA DE PUNERE ÎN FUNCȚIUNE

6.1 Racordarea aragazului la sistemul de aprovizionare cu gaze naturale trebuie să fie efectuată de către un personal calificat al organizațiilor specializate, care posedă un permis (o licență) pentru instalarea și întreținerea aparatelor cu gaz – mecanici ai sectorului gaze sau ai serviciului de întreținere (o listă a unităților de service menționate este prezentată în carnetul de service).

Atenție! În caz de nerespectare a acestei cerințe posesorul aragazului este lipsit de dreptul de a beneficia de reparație gratuită și întreținere în termen de garanție.

Executorul trebuie să noteze în carnetul de service indicația privind instalarea și darea în exploatare a aparatului. Cheltuielile pentru racordare sunt suportate de către posesorul aragazului.

6.2 Modificările aragazului sunt strict interzise!








6.3 Pentru racordarea la rețeaua electrică cu tensiunea de 220 V curent alternativ cu frecvența de 50 Hz, aragazurile sunt echipate cu cablu de alimentare special, rezistent la căldură. În cazul deteriorării acestuia, pentru a evita pericolul, înlocuirea lui se va efectua de către producător sau serviciul de întreținere. Pentru aceasta este necesar de a instala o priză cu legare la pământ la distanța maximă de 1,5 m de la aragaz.

6.4 Dacă setul de livrare al aragazului include un capac de metal sau de sticlă, acesta trebuie fixat pe suprafața de gătit. Pentru a instala capacul de metal (executare **4A, 5A, 4B, 5B**) pentru opțiunea 1 (figura A.4) scoateți din cuptor punga cu accesorii – console pentru capac. Consolele trebuie fixate cu tăietura pe marginea din spate a capacului suprafeței de gătit, pînă la capăt. Ține-ți capacul astfel încât consolele să se potrivească cu plăcile și apăsând ușor pe capac (se va auzi un click), inserați consolele în plăci. Pentru a instala capacul de metal pentru opțiunea 2 introduceți consolele în orificiile inserțiilor. Instalarea capacului de sticlă (executare **6A, 7A, 6B, 7B**) se efectuează în conformitate cu figura A.5: instalați cuzinetele situate pe capacul de sticlă în canalele consolelor. La echiparea aragazului cu un panou de metal (executare **3A, 3B, 1A, 1B**), instalarea acestuia se efectuează cu ajutorul șuruburilor care trebuie introduse în găurile aliniate în suprafața de gătit a aragazului și panou, și fixate cu piulițe de partea inferioară.

7 PROCEDURA DE FUNCȚIONARE

7.1 Simbolurile convenționale ale mînerelor, butoanelor și comutatoarelor pe panoul de comandă al aragazului sunt indicate în tabelul 4.

TABELUL 4 - SIMBOLURILE CONVENȚIONALE PE PANOU DE COMANDĂ AL ARAGAZULUI

Iluminarea cuptorului, gril	Aprindere electrică	Arzătoarele				
		cuptor	suprafeței de gătit			
			Sînga față	Sînga spate	Dreapta spate	Dreapta față
						

7.1.1 Principiul de operare cu robinetele este prezentat în figura A.6.

7.2 Pornirea arzătoarelor suprafeței de gătit

7.2.1 Pentru a aprinde arzătorul suprafeței de gătit este necesar:

1) de a apăsa și de a roti mînerul robinetului 22 (figura A.1) la 90° împotriva acelor de ceasornic pînă la alinierea marcajului de pe mînerul robinetului cu simbolul de pe panou, care indică faptul că robinetul este deschis la maxim (flacără mare, figura A.6);

2) de a apăsa butonul de aprindere electrică pentru cîteva secunde (pînă la aprinderea gazului).

În cazul în care arzătorul nu s-a aprins, apăsați și eliberați repetat butonul de aprindere electrică.

Atenție! Dacă după apăsarea de cinci ori a butonului de aprindere electrică arzătorul nu s-a aprins – este necesar de a închide robinetul și de a nu utiliza butonul de aprindere electrică pînă

KEYFIYYƏTLİ, TƏHLÜKƏSİZ, ETİBARLI !



016 11



ME 10

SİZİ MƏİŞƏT PİLƏTƏSİNİN ƏLDƏ OLUNMASI MÜNASİBƏTİLƏ TƏBRİK EDİRİK !

Qaz pilətələri Ukraynada qəbul edilmiş texniki rəqlamentlərə uyğunluq haqqında bəyannamələrə, TUV CERT (Almaniya), DÜST R (Rusiya) sertifikatları Sistemində uyğunluq sertifikatlarına, Gömrük Birliyinin uyğunluq sertifikatlarına malikdir.

İstehsalçı - müəssisənin keyfiyyətin idarə olunma sistemi ISO 9001:2008 beynəlxalq standartların tələblərinə cavab verir və UkrSEPRO (Ukrayna) sistemində sertifikatlaşdırılmışdır.

Pilətənin konstruksiyası onun asan və rahat isticradəsini təmin edir, lakin biz həmin təlimat kitabçasının öyrənilməsinə bir qədər vaxt ayırmanızı Sizə tövsiyyə edirik. Düzgün istismar, təhlükəsizlik qaydalarına və təlimat kitabçasında qeyd olunmuş göstərişlərə riayət olunma zaman pilətə Sizə uzun illər ərzində xidmət edəcəkdir.

1 ÜMUMİ GÖSTƏRİŞLƏR

1.1. **108, 110, 111, 114, 115, 208, 210, 211, 214, 215** modelli **1Y, 2Y, 3Y, 4Y, 5Y, 6Y, 7Y** icralı (Y-hərfləri A və ya B) ifa dörd odluqlu döşəməüstü ПГ4 məişət qaz pilətələri (bundan sonra mətnədə - pilətə) elektrik qril ilə təchiz olunub, məişət şəraitində qidan hazırlanması üçün nəzərdə tutulmuşlar.

1.2. EN 30-1-1:2008, DÜST R 50696-2006 və STB EN 30-1-1:2005 üzrə təsnicratə əsasən pilətələr 2-ci sinif, 1-ci yanmsinifə aidilər (cihaz elə quraşdırılır ki, hər iki tərəfi açıq olur - bax bənd 6.7 və şəkil A. 3).

1.3. Pilətənin alınması zaman mütləq onun komplektliyini, mexaniki zədələrin olmamasını, eləcə də məmulatın bütünlüklə keyfiyyətini yoxlayın.

1.4. Pilətələr DÜST 5542-87 təbii qazda və ya DSTU 4047-2001 mayeləşdirilmiş (balon) qazında işləyə bilərlər.

1.5 Pilətənin konstruksiyası daim təkmilləşir, buna görə də həmin təlimat kitabçasında əks olunmayan bəzi dəyişikliklər mümkündür.

2 TEXNİKİ MƏLUMATLAR

2.1 İstehsalçı tərəfindən pilətənin sazlandığı qazın növü və təzyiqi, eləcə də onun modeli qablaşdırılmada və təsərrüfat bölməsinin yan divanna yapılandırılmış lövhədə qeyd olunmuşdur.

2.2. Pilətənin digər qaz təzyiqinə keçirilməsi (mayeləşdirilmiş (balon) qazına) ucluqların dəyişdirilməsi ilə həyata keçirilir, bunu da qaz xidməti və ya servis mərkəzinin mexaniki yerinə yetirir (emalatxanalann siyahısı servis kitabçasında höstərilmişdir).

1B, 2B, 3B, 4B, 5B, 6B, 7B icralı ucluqları əlavə olaraq almaq lazımdır, onların həmçinin servis mərkəzində sicrariş olunması və alınması mümkündür. Servis kitabçasında mexanik ucluqların dəyişdirilməsi haqqında qeydlər aparır. Əmək haqqı pilətənin sahibi tərəfindən ödənilir.

Ödülqların istilik qüvvəsindən, qazın növü və təzyiqindən asılı olaraq ucluqların xarakteristikası 1-ci cədvəldə təqdim olunmuşdur.

CƏDVƏL 1 - UCLUQLARIN XARAKTERİSTİKASI

Odluğun tipi	Qazın növü	Qazın nominal təzyiqi, Pa	Odluğun istilik qüvvəsi, kVt, min*/ max**	Ucluq dəliyinin diametri, mm	Ucluğun marka-lanması	Mayeləşdirilmiş qazın sərfi, q / saat
masanın köməkçi odluğu	Təbii	G20	1274	0,65 / 0,75	0,75	75
	Təbii	G20	1960	0,65 / 0,75	0,68	68
	butan	G30	2940	0,65 / 0,75	0,45	54
	propan	G31	2940	0,55 / 0,65	0,45	46
masanın yarım-sürətli odluğu	Təbii	G20	1274	1,50 / 1,70	1,10	110
	Təbii	G20	1960	1,50 / 1,70	1,00	100
	butan	G30	2940	1,50 / 1,70	0,65	65
	propan	G31	2940	1,25 / 1,45	0,65	65

Cədvəl 1 davam

masanın sürətli odluğu	Təbii butan propan	G20 G20 G30 G31	1274 1960 2940 2940	2,40 / 2,65 2,40 / 2,65 2,40 / 2,75 2,05 / 2,35	1,40 1,35 0,85 0,85	140 135 85 85	— — 200 168
sobanın odluğu	Təbii butan propan	G20 G20 G30 G31	1274 1960 2940 2940	2,30 / 2,65 2,30 / 2,65 2,30 / 2,90 1,95 / 2,50	1,40 1,35 0,85 0,85	140 135 85 85	— — 211 178

* - DSTU 2204-93 əsasən hesablanmışdır ;

** - DÜST R 50696-2006, STB EN 30-1-1-2005 əsasən hesablanmışdır.

2.3. Piletə aşağıdakılarla təchiz olunmuşdur :

- dörd masa odluğu ilə o cümlədən: **108,110,111,114,115** modeli: iki yarım sürətli, bir sürətli təsir və bir - köməkçi; **208, 210, 211, 214, 215** modeli: üçü - yarım sürətli, biri sürətli təsirli ;
- elektrik qrıl ilə ;
- qrıl temperturunun tənzimlənmə qurğusu ilə ;
- soba işıqlandırma qurğusu ilə ;
- "kiçik alov" təsbit olunmuş mövqeyi olan odluq kranları ilə ;
- masa odluqlarının elektrik alovlandırılması ilə ;
- soba temperturunun indikatoru ilə ;
- piletə masasının üfqi vəziyyətinin tənzimlənməsi üçün qurğu ilə ;
- soba odluğu alovunun nəzarət olunması üçün təhlükəsizlik avtomatı ilə ;
- 2-ci cədvələ əsasən digər qurğular ilə.

2.4. Piletələrin əsas parametrləri və ölçüləri 2a cədvəlində qeyd olunmuş parametrlər və ölçülərə müvafiq olmalıdır.

CƏDVƏL 2 - MODELLƏR ÜZRƏ PILƏTƏDƏ QURĞULARIN OLMASI

Qurğular	Modellər üzrə (+) mövcud olması (1Y-7Y icralı)				
	108	110	111	114	115
Masa odluqlarının alovunu nəzarət etmək üçün təhlükəsizlik avtomatı	+	-	-	+	-
Taymer	+	-	+	-	+
Soba odluğunun elektrik alovlandırılması	-	-	-	+	+

CƏDVƏL 2A - TEXNIKI MƏLUMATLAR

Parametrin adı	Qiymət
Masa odluqlarının FİƏ, %, ən azı	59* / 52**
Sobanın qızdırılmasının iş diapazonu : - sobada minimal temperatur, °C, ən çoxu - sobada maksimal temperatur, °C, ən azı	160 270
Sobanın faydalı həcmi, dm³, ən azı	57
Elektrik şəbəkənin gərginliyi, V	220±22
Nominal tezlik, Hz	50
Sobanın işıqlandırma lampasının nominal gücü, Wt	15
Piletələrin ölçüləri (ön və arxa səthlərdə çıxan xidmət elementləri və dekorativ elementlərini nəzərə almadan): - hündürlük (masanın daxili səthinə qədər) - dərinlik - en (yan divarlarının kənarları ilə): 100-107, 113 modeli 200-207, 213 modeli	850±5 600±5 500±5 600±5

İn cazul apariției mirosului de gaz în încăperea este necesar de a închide robinetul frontal de gaze al aragazului precum și toate robinetele aragazului, de a deschide fereastra și de a aerisi încăperea.

Nu pot fi efectuate careva lucrări legate de foc și producerea de scinte: nu fumați, nu aprindeți lumina, nu conectați aparatele electrice etc. pînă la eliminarea scurgerilor de gaze.

În cazul unei scurgeri de gaze este necesară chemarea imediată a personalului calificat al serviciului de urgență sau a mecanicului serviciului de întreținere (lista adreselor este prezentată în carnetul de service).

În cazul unei intoxicații cu monoxid de carbon, simptomele căreia sunt slăbiciunea generală, amețeli, este necesar de a scoate victima la aer curat și de a elibera pieptul de îmbrăcăminte. Persoana trebuie readusă la viață, așezată în poziție orizontală fără a-i permite să adoarmă și este necesar de a chema un medic.

4.7 SE INTERZICE exploatarea aragazului în încăperi cu risc înalt, caracterizat prin prezența a cel puțin uneia dintre următoarele condiții:

- umiditate specifică (încăperi unde umiditatea relativă a aerului depășește 80%, în cazul în care plafonul, pereții, podeaua și obiectele din încăperea sunt umede);
- podele conductoare de curent electric (de metal, pământ, de beton fără acoperire, de cărămidă, etc.).

4.8 SE INTERZICE:

- utilizarea jetului de abur pentru curățirea aragazului;
- exploatarea plitei fără legare la pământ;
- utilizarea aragazului cu cablul de alimentare defect;
- atingerea simultană a aragazului racordat la rețeaua electrică și a dispozitivelor cu legare la pământ naturală (calorifere, robinete de apă, etc.);
- utilizarea aragazului defect;
- plasarea pe aragaz a obiectelor ușor inflamabile (hîrtie, cîrpe etc.);
- admiterea scurgerii de lichide pe arzătoare;
- uscarea hainelor deasupra aragazului;
- admiterea la aragaz în funcțiune a copiilor fără supravegherea părinților;
- lăsarea fără supraveghere a aragazului în funcțiune;
- atingerea de rezistența electrică de încălzire tubulară a grilului;
- utilizarea aragazului în scopul încălzirii încăperii.

ATENȚIE! Nu lăsați în cuptor sau în compartimentul pentru uz gospodăresc accesoriile pentru întreținerea aragazului (cîrpe, agenți de curățare).

4.9 La pregătirea alimentelor grătarul suprafeței de gătit asigură o poziție stabilă a vaselor cu diametrul minim de 120 mm pentru toate arzătoarele suprafeței și cu diametrul minim de 60 mm pentru arzătorul cu diametru mic (pentru consumatorii din Rusia și Republica Bielarus - minim 90 mm).

ATENȚIE! Nu se admite utilizarea vaselor cu fundul curbat sau diametrul mai mic decât cel indicat.

4.10 **ATENȚIE!** Aragazul nu este destinat pentru utilizarea de către persoanele (inclusiv copiii) cu capacități fizice, senzoriale sau mintale reduse sau în lipsa experienței de viață și a cunoștințelor necesare, în cazul în care aceste persoane nu se află sub supraveghere sau nu sunt instruite cu privire la utilizarea aparatului de către o persoană responsabilă pentru siguranța lor.

Copiii trebuie să se afle sub supraveghere pentru a evita jocul cu acest aparat.

4.11 **ATENȚIE!** Înainte de a deschide capacul suprafeței de gătit a aragazului, trebuie îndepărtate orice murdării lichide de pe acesta. Înainte de a închide capacul, suprafața aragazului trebuie să fie rece.

4.12 **ATENȚIE!** Deschideți ușa cuptorului doar cu ajutorul mânerului, evitînd atingerea de suprafețele fierbinți ale ușii.

4.13 **ATENȚIE!** La încălzire, capacul de sticlă se poate sparge. Deconectați toate arzătoarele înainte de a închide capacul aragazului.

4.14 **ATENȚIE!** Cu orice întrebări referitor la reparația aragazurilor, Vă puteți adresa la unitățile de service specializate. Lista, adresele și telefoanele de contact ale acestora sunt prezentate în carnetul de service.

5 CONSTRUCȚIA ARAGAZULUI

5.1 Aragazul este proiectat în forma unui soclu cu cuptor și compartiment pentru uz gospodăresc folosit pentru păstrarea veselei și a accesoriilor cuptorului (tavă pentru frigere, raftul-grilă al cuptorului).

5.2 Suprafața de gătit a aragazului 3 (figura A.1) este echipată cu patru arzătoare (vedeți p. 2.3), care constau din corpul arzătorului 24, aprinzător 26, capac 27.

5.3 Robinete ale arzătoarelor cu poziția „flacăra mică” fixată.

5.4 Pe suprafața de gătit sunt amplasate două grătore 2 pentru plasarea vaselor.

5.5 Aragazul este echipat cu patru piciorușe reglabile 13 (figura A.1), cu ajutorul cărora este stabilită poziția orizontală a suprafeței de gătit.

5.6 Cuptorul este echipat cu raft-grilă 18 și tavă pentru frigere 17.

5.7 Setul de livrare a aragazului conține echipamentul grătarului (suportul suspendat 10 și rotisorul de mâner 11). În timpul utilizării grilului reglarea temperaturii se efectuează cu butonul termostatului 6.

TABELUL 3 (continuare)

-	Set elemente de fixare** a capacului de metal al suprafeței de gătit	conform executărilor (a se vedea tabelul 3a)				
-	Duză pentru gaz de butelie**	5/-	5/-	5/-	5/-	5/-

* - accesoriile se află în cuptor;

** - accesoriile, ambalate într-un pachet de polietilenă, se află în cuptor.

Atenție! Pentru a evita deteriorarea în timpul transportării, pe grătarul suprafeței de gătit sunt fixate amortizoare de cauciuc. În caz de necesitate, ele pot fi înlăturate.

Atenție! Uzina producătoare nu acceptă pretenții referitor la echipamentul incomplet al aragazului după vânzarea acestuia!

TABELUL 3A - COMPONENTE* ȘI ACCESORII ALE ARAGAZURILOR CONFORM EXECUTĂRILOR

Art.	Componente* și accesorii	Cantitatea, buc, conform executărilor (literele Y, A sau B)						
		1Y	2Y	3Y	4Y	5Y	6Y	7Y
14	Ușa compartimentului pentru uz gospodăresc	-	1	1	1	-	1	-
15	Sertar mobil	1	-	-	-	1	-	1
28	Panou	1	-	1	-	-	-	-
29	Capac de metal al suprafeței de gătit	-	-	-	1	1	-	-
30	Capac de sticlă al suprafeței de gătit	-	-	-	-	-	1	1
-	Set elemente de fixare a panoului	1	-	1	-	-	-	-
-	Set elemente de fixare a capacului de metal al suprafeței de gătit (pentru opțiunea 1, figura A.4)	-	-	-	1	1	-	-

* - alte componente vedeți figura A.1.

4 CERINȚE DE SECURITATE

4.1 Aragazurile corespund cerințelor de securitate ale următoarelor acte normative:

- pentru consumatorii din Ucraina - DSTU 2204 - 93, DSTU IEC 60335-2-6:2006, DSTU SICPR-14:2004, DSTU SICPR-14-2:2007, DSTU IEC 61000-3-2:2004, DSTU IEC 61000-3-3:2004;
- pentru consumatorii din Rusia - DÜST R 50696-2006, DÜST R 52161.2.6-2006, DÜST R 51318.14.1-2006, DÜST R 51318.14.2 - 2006, DÜST R 51317.3.2 - 2006, DÜST R 51317.3.3 - 2008;
- pentru consumatorii din Uniunii Vamale - STB MEK 60335-2-6-2006, STB EN 50164-2004, STB EN 30-1-1-2005, STB EN 30-2-1-2004, DÜST R 51317.3.2-2006, DÜST R 51317.3.3-2008, DÜST R 51318.14.1-2006, DÜST R 51318.14.2-2006.

Construcția aragazurilor, în ceea ce privește securitatea electrică corespunde **clasei I** de protecție împotriva șocurilor electrice. Dacă fișa cablului de alimentare nu se potrivește cu priza Dvs., trebuie de adresat la un electrician calificat pentru instalarea prizei cu contact de legare la pământ (se realizează din contul consumatorului).

4.2 Schemele electrice principale ale aragazurilor sunt prezentate în figura A.2.

4.3 Înainte de a cupla aragazul la rețeaua electrică trebuie verificată lipsa unor posibile încălcări de izolare a cablului de alimentare, a ștecărilor și a prizei. În cazul apariției semnelor de scurtcircuit la piesele conductoare de curent electric ale aragazului (furnicături la atingerea părților metalice), acesta trebuie decuplat și apelat un mecanic al serviciului de întreținere.

4.4 **Decuplați** aragazul de la rețeaua electrică prin scoaterea ștecărilor din priză în timpul:

- curățării aragazului;
- spălării podelei în apropierea aragazului și dedesubtul acesteia;
- îndeplinirii oricăror lucrări legate de întreținerea aragazului.

4.5 Utilizarea aparatului pe gaz pentru pregătirea alimentelor duce la creșterea temperaturii și a umidității în încăperea. De aceea, în bucătărie trebuie să existe un sistem de ventilare eficient, pentru această este necesar de a păstra deschise orificiile naturale de ventilare sau de a conecta dispozitivul mecanic de ventilare. La utilizarea intensă și de durată a aparatului poate fi necesară o aerisire suplimentară (deschiderea ferestrei și ventilarea eficientă sau conectarea dispozitivului mecanic de ventilare).

4.6 În timpul funcționării aragazului este necesar de a deschide oberlihtul pentru a elimina produsele de ardere.

Cădvəl 2A davam

Qrilin borulu elektrik qızdırıcısının (BEQ) gücü, kVt	1,8
Pilətinin çəkisi (netto), kq, ən çox	İcra olunmalara görə, bax cədvəl 2b

* - DSTU 2204-93 əsasən hesablanmışdır ;

** - DÜST R 50696 - 2006, STB EN 30-2-1-2004 əsasən hesablanmışdır.

CƏDVƏL 2B - PILƏTƏLƏRİN ÇƏKİSİ (NETTO) ***

Modellər	İcralar						
	1A/1B	2A/2B	3A/3B	4A/4B	5A/5B	6A/6B	7A/7B
108	—	35,0	36,0	37,0	41,0	42,0	42,0
110	—	35,0	36,0	36,5	38,5	37,5	39,5
111	—	35,0	36,0	37,0	41,0	42,0	42,0
114	—	35,0	36,0	37,0	41,0	42,0	42,0
115	—	35,0	36,0	37,0	41,0	42,0	42,0
208	36,0	36,0	37,0	38,0	42,0	44,0	44,0
210	39,0	36,0	37,0	38,0	40,5	44,0	42,0
211	36,0	36,0	37,0	38,0	42,0	44,0	44,0
214	36,0	36,0	37,0	38,0	42,0	44,0	44,0
215	36,0	36,0	37,0	38,0	42,0	44,0	44,0

*** - pilətinin qablaşdırmada və təqdim olunmuş cədvəldə qeyd olunmuş faktiki çəkisindən (netto / brutto) kənara çıxma materialın sıxlığından asılı olaraq qablaşdırma çəkisindən kənara çıxmalar ilə icazə verilən müvafiq normativ sənədlər üzrə nazikləbəqəli metal qalınlığında icazə verilən kənara çıxmalar ilə əsaslanmışdır.

3 TƏDARÜK KOMPLEKTİ

3.1. Təlimat kitabçasını sonradan oxumazdan əvvəl mətn hissəsindən sonra yerləşdirilmiş şəkillərə baxın (əlavə B).

3.2. Tədarük komplektinə komplektə edici məmulatlar dəsti ilə (cədvəl 3) qablaşdırmada qaz piləti (şəkil A. 1), qaz pilətinin istismarı üzrə təlimat kitabçası və servis kitabçası daxildir.

CƏDVƏL 3 - PILƏTƏLƏRİN KOMPLEKTƏ EDİCİ MƏMULATLARI

Poz.	Komplektə edici məmulatlar	XA / XB icra modelləri (X - rəqəmlər 1 - 7)				
		100 200	101 201	102 202	103 203	104 204
10	Asma **	1	1	1	1	1
11	Qulp ilə şiş **	1	1	1	1	1
17	Qızartma üçün tava *	1/-	1/-	1/-	1/-	1/-
18	Soba qəfəsi *	1	1	1	1	1
28	Lövəcik	icra üzrə (bax cədvəl 3 a)				
29	Masanın qapağı, metal	icra üzrə (bax cədvəl 3 a)				
30	Masanın qapağı, şüşə	icra üzrə (bax cədvəl 3 a)				
-	Lövəcəyin bərkitmə detallarının komplekti **	icra üzrə (bax cədvəl 3 a)				
-	Masanın metal qapağının bərkitmə detallarının komplekti **	icra üzrə (bax cədvəl 3 a)				
-	Balon qazı üçün ucluq **	5/-	5/-	5/-	5/-	5/-

Cədvəl 3 davam

* - komplektə edici hissələr sobada yerləşir ;

** - komplektə edici hissələr polietilen paketə bükülmüş halda sobada yerləşir.

DİQQƏT ! Daşınma zamanı cızılmanın qarşısını almaq üçün piletə masasının qəfəsində rezin amortizatorlar quraşdırılmışdır. Lazım gəldiyində siz onları çıxarabilirsiniz.**DİQQƏT! İstehsalçı - zavod piletənin satışından sonra onun komplektliyinin tamam olmamasına görə iddiaları qəbul etmir !****CƏDVƏL 3A - İFALAR ÜZRƏ PİLƏTƏLƏRİN TƏRKİB HİSSƏLƏRİ* VƏ KOMPLEKTƏ EDİCİ MƏMULATLARI (AKSESUARLARIN)**

Poz.	Tərkib hissələr * və komplektə edici məmulatlar	Miqdarı, ədəd, ifalar üzrə						
		1Y	2Y	3Y	4Y	5Y	6Y	7Y
14	Təsərrüfat şöbəsinin qapısı	-	1	1	1	-	1	-
15	Diyirlənib çıxan yeşik	1	-	-	-	1	-	1
28	Lövhe	1	-	1	-	-	-	-
29	Masanın metal qapağı	-	-	-	1	1	-	-
30	Masanın şüşə qapağı	-	-	-	-	-	1	1
-	Lövhenin bərkitmə detallarının komplekti	1	-	1	-	-	-	-
-	Masanın metal qapağının bərkitmə detallarının komplekti (1-ci variant üzrə, şəkil A. 4)	-	-	-	1	1	-	-

* - digər tərkib hissələrinə A. 1-ci şəkildə bax.

4 TƏHLÜKƏSİZLİK TƏLƏBLƏRİ

4.1. Piletələr aşağıdakı normativ sənədlərin təhlükəsizlik tələblərinə uyğundur :

- Ukrayna istehlakçıları üçün - DSTU 2204 - 93, DSTU IEC 60335-2-6:2006, DSTU SICPR-14-1:2004, DSTU SICPR-14-2:2007, DSTU IEC 61000-3-2:2004, DSTU IEC 61000-3-3:2004;

- Rusiya istehlakçıları üçün - DÜST R 50696-2006, DÜST R 52161.2.6-2006, DÜST R 51318.14.1-2006, DÜST R 51318.14.2 - 2006, DÜST R 51317.3.2 - 2006, DÜST R 51317.3.3 - 2008;

- Gömrük Birliyinin istehlakçıları üçün - STB MEK 60335-2-6-2006, STB EN 50164-2004, STB EN 30-1-2005, STB EN 30-2-1-2004, DÜST R 51317.3.2-2006, DÜST R 51317.3.3-2008, DÜST R 51318.14.1-2006, DÜST R 51318.14.2-2006.

Piletələrin konstruksiyaları elektrik təhlükəsizlik sahəsində elektrik cərəyanından vurma müdafiəsinin I sinfinə müvafiqdir. Əgər onun qidalanma şnurunun çəngəli Sizin elektrik açarınıza uyğun gəlmirsə, onda torpaqlanma kontaktı ilə elektrik açarının quraşdırılması üçün ixtisaslı elektrik müraciət etmək lazımdır (istehlakçının hesabına aparılır).

4.2. Piletənin prinsipial elektrik sxemləri A. 2-ci şəkildə təqdim olunmuşdu.

4.3. Piletəni elektrik şəbəkəsinə qoşmadan əvvəl qidalanma şnurunu, çəngəl və rozetka mümkün izolyasiya pozulmasının olub - olmamasına görə yoxlanmalıdır. Piletəyə cərəyan aparən hissələrinin qapanma əlamətləri yarandığı zaman (onun metalik hissələrinə əl vurduqda sancma) onu söndürmək və servis xidmətinin mexanikini çağırmaq lazımdır.

4.4. Aşağıdakı hərəkətlər zaman çəngəli rozetkadan çıxarmaqla piletəni elektrik şəbəkəsindən söndürün:

- piletənin təmizlənməsi ;
- piletənin yaxınlığında və onun altında döşəmənin yuyulması ;
- piletənin qulluğu ilə bağlı istənilən digər işlərin yerinə yetirilməsi.

4.5. Qidanın qazın üzərində hazırlanması üçün cihazın istifadə olunması otqada temperatur və nəmliyin artmasına gətirib çıxarır. Buna görə də mətbəx məkanında yaxşı ventilyasiya olmalıdır, bunun üçün bütün təbii ventilyasiya dəliklərini açıq saxlamaq lazımdır və ya mexaniki ventilyasiya qurğusu qoşulmalıdır. Cihazın intensiv və uzun müddətli istifadəsi zaman əlavə ventilyasiya tələb oluna bilər (pəncərələrin açılması və effektiv havalandırma və ya mexaniki ventilyasiya qurğusunun qoşulması).

4.6. Piletənin işi zaman yanma məhsullarının çıxarılması üçün nəfəsliliyi (pəncərənin kiçik gözünü) açmaq lazımdır.

Otaqda qaz qoxusunun yaranması zaman piletənin öndəndəki ümumi qaz kranını, eləcə də piletənin bütün kranlarını bağlamaq, pəncərələri açmaq, otağı havalandırmaq lazımdır.

Qaz sızmasını aradan qaldırmaq üçün od və qığılcımın əmələ gəlməsi ilə bağlı heç bir işi icra etməmək : siqaret çəkməmək, işığı, elektrik cihazlarını yandırmamaq və s.

Qaz sızması zaman dərhal Dövlət qaz idarəsinin qəza xidmətinə və ya servis xidmətinin mexanikini çağırmaq lazımdır (ünvanlar servis kitabçasında göstərilib).

TABELUL 2A (continuare)

Dimensiunile aragazurilor (fără a lua în considerație elementele de deservire și elementele decorative care depășesc limitele suprafețelor frontală și superioară):

- înălțimea (pînă la partea superioară a suprafeței de gătit	850±5
- adîncimea	600±5
- lățimea (pe marginile pereților laterali):	
modelele 108, 110, 111, 114, 115	500±5
modelele 208, 210, 211, 214, 215	600±5

Greutatea aragazului (netă), kg, nu mai mult

Conform executărilor, vedeți tabelul 2b

* - calculat în conformitate cu DSTU 2204-93;

** - calculat în conformitate cu GOST R 50696-2006, STB EN 30-2-1-2004.

TABELUL 2B - GREUTATEA (NETĂ) A ARAGAZULUI***

Modele	Executare						
	1A/1B	2A/2B	3A/3B	4A/4B	5A/5B	6A/6B	7A/7B
108	—	35,0	36,0	37,0	41,0	42,0	42,0
110	—	35,0	36,0	36,5	38,5	37,5	39,5
111	—	35,0	36,0	37,0	41,0	42,0	42,0
114	—	35,0	36,0	37,0	41,0	42,0	42,0
115	—	35,0	36,0	37,0	41,0	42,0	42,0
208	36,0	36,0	37,0	38,0	42,0	44,0	44,0
210	39,0	36,0	37,0	38,0	40,5	44,0	42,0
211	36,0	36,0	37,0	38,0	42,0	44,0	44,0
214	36,0	36,0	37,0	38,0	42,0	44,0	44,0
215	36,0	36,0	37,0	38,0	42,0	44,0	44,0

*** - abaterea greutatei reale (netă / brută) a aragazului de la cea indicată pe ambalaj și în tabelul prezentat este justificată de variațiile admise ale grosimii foilor de metal subțire conform actelor normative corespunzătoare, variațiile admise ale greutateii ambalajului în funcție de densitatea materialului.

3 SETUL LIVRĂRII

3.1 Înainte de citirea ulterioară a instrucțiunii vedeți figurile (anexa B) plasate după partea textuală.

3.2 Setul de livrare conține un aragaz (figura A.1) în ambalaj cu setul de accesorii (figura 3), ghidul de utilizare al aragazului și carnetul de service.

TABELUL 3 - ACCESORIILE ARAGAZULUI

Art.	Accesorii	Modele de executare XA/XB (X-cifrele 1-7)				
		108 208	110 210	111 211	114 214	115 215
10	Suport suspendat**	1	1	1	1	1
11	Rotisor cu mîner**	1	1	1	1	1
17	Tavă pentru prăjit *	1/-	1/-	1/-	1/-	1/-
18	Raft-grilă al cuptorului*	1	1	1	1	1
28	Panou	conform executărilor (a se vedea tabelul 3a)				
29	Capac de metal al suprafeței de gătit	conform executărilor (a se vedea tabelul 3a)				
30	Capac de sticlă al suprafeței de gătit	conform executărilor (a se vedea tabelul 3a)				
-	Set elemente de fixare** a panoului	conform executărilor (a se vedea tabelul 3a)				

TABELUL 1 (continuare)

Arzător de acțiune rapidă a suprafeței de gătit	Gaze naturale G20 Gaze naturale G20 butan G30 propan G31	1274 1960 2940 2940	2,40 / 2,65 2,40 / 2,65 2,40 / 2,75 2,05 / 2,35	1,40 1,35 0,85 0,85	140 135 85 85	— — 200 168
Arzătorul cuptorului	Gaze naturale G20 Gaze naturale G20 butan G30 propan G31	1274 1960 2940 2940	2,30 / 2,65 2,30 / 2,65 2,30 / 2,90 1,95 / 2,50	1,40 1,35 0,85 0,85	140 135 85 85	— — 211 178

* - calculată în conformitate cu DSTU 2204-93;

** - calculată în conformitate cu GOST R 50696-2006, STB EN 30-1-1-2005.

2.3 Aragazul este echipat cu:

- patru arzătoare ale suprafeței de gătit:

modelele 108, 110, 111, 114, 115: inclusiv două – de acțiune semi-rapidă, unul - de acțiune rapidă și unul auxiliar;
modelele 208, 210, 211, 214, 215: dintre care trei - de acțiune semi-rapidă, unul - de acțiune rapidă;

- gril electric;

- dispozitiv de reglare a temperaturii grilului;

- dispozitiv de iluminare a cuptorului;

- robinete ale arzătoarelor cu poziția „flacără mică” fixată;

- aprindere electrică a arzătoarelor suprafeței de lucru;

- indicator de temperatură a cuptorului;

- dispozitiv de reglare a poziției orizontale a suprafeței de lucru a aragazului;

- automat de siguranță pentru controlul flăcării arzătorului cuptorului;

- alte dispozitive conform tabelului 2.

2.4 Parametrii de bază și dimensiunile aragazurilor trebuie să corespundă celor specificate în tabelul 2a.

TABELUL 2 -PREZENȚA DISPOZITIVELOR ÎN ARAGAZ PE MODELE

Dispozitive	Prezența (+) pe modele				
	108 208	110 210	111 211	114 214	115 215
Automat de siguranță pentru controlul flăcării arzătoarelor suprafeței de gătit	+	-	-	+	-
Cronometru	+	-	+	-	+
Dispozitiv de aprindere electrică a arzătorului cuptorului	-	-	-	+	+

TABELUL 2A - PARAMETRI TEHNICI

Denumirea parametrului	Valoare
COP (Coeficientul de performanță) al arzătoarelor suprafeței de gătit, %, nu mai puțin	59* / 52**
Interval de încălzire a cuptorului: - temperatura minimă în cuptor, °C, nu mai mult - temperatura maximă în cuptor, °C, nu mai puțin	160 270
Volum util al cuptorului, dm ³ , nu mai puțin	57
Tensiunea rețelei electrice, V	220±22
Frecvența nominală, Hz	50
Puterea nominală a becului de iluminare a cuptorului, W	15
Puterea rezistenței electrice de încălzire tubulară a grilului, kW	1,8

Ōlametleri űmumi zœiflik, bař gicellenmesi olan dem qazı ile zœherlenme zamanı zœerœekmiři temiz havaya ıxarmaq ve dœœ qefesini sıxan paltarlardan azad etmek, zœerœekmiři œzűne gœtirmek, yuxuya getmeye imkan vermœden uzandıрмаq ve hœkim aęırmaq lazımdır.

4.7. Daxilinde ařaęıdaki řertlerin heç olmasza birinin mœvcud olması ile xarakterize olunan yűksœk tœhlűkeli mœkanlarda pilœtœnin istismar olunması **QADAĞAN OLUNUR** :

- xűsusı nœmiřlik (havanın nisbi rűtubeti 80 %-den artıq olan otaqlar - tavan, divarlar, dœœeme ve œyalar nœmle œrtűlű olduęu zaman) ;

- cœrœyan keçirici dœœemeler (metal, torpaq, œrtűyű olmayan demir - beton, kœrpic ve s.).

4.8. QADAĞAN OLUNUR :

- pilœtœni buxar ile temizlemek ;
- torpaqlanma olmadan pilœtœnin istismar ;
- zœdœlenmiř qıdalanma řnuru olan pilœtœden istifade etmek ;
- elektrik řebekesine qořulmuř pilœtœye vœ tœbii torpaqlanması olan quręulara eyni zamanda toxunmaq (isitme radiatorları, su kœmœri kranları ve s.);

- nasaz pilœtœden istifade etmek ;

- pilœtœnin űzerine tez alovlanan œyalar qoymaq (kaęız, parça ve s.) ;

- odluqların űzerine mayenin daęılmasına yol vermek ;

- pilœtœnin űzerinde paltar qurutmaq ;

- iřlœk vœziyyetde olan pilœtœnin yanına bœyűklœrin nœzarœti olmadan uřaqları buraxmaq ;

- iřlœk vœziyyetde olan pilœtœni nœzarœtsiz qoymaq ;

- qril BEQ-nœ toxunmaq ;

- qaz pilœtœsini otaęın qızdırılması űun istifade etmek.

DIQQœT ! Pilœtœye qulluq lœvazimatlarını (œskiler, yuyucu vasitœler) soba ve ya tœsarriifat řebesinde saxlamayın.

4.9. Qıdanın hazırlanması zaman masanın qefesi bűtűn masa odluqları űun diametri œn azı 120 mm olan ve diametri œn azı 60 mm olan kiçik diametrlil qabların sabit vœziyyetini tœmin edir (Rusiya ve Belarusiya Respublikasının istehlakçıları űun - œn azı 90 mm).

DIQQœT ! Őyilmiř dibi ve yuxarıda qeyd olunmuř diametrdœn artıq diametri olan qabdan istifadœye yol verilmir.

4.10. **DIQQœT !** Ařaęı fiziki, hissiiyyat ve ya œqli qabiliyyœti olan řexsler tœrœfindœn (uřaqlar daxil olmaqla), ve ya onlarda hœyat tœcrœbesinin ve ya biliklerinin olmaması zaman (œęer onlar nœzarœt altında deyillœrsœ, ve ya tœhlűksizliye gœrœ mœsul řexs tœrœfindœn mœlumatlandırılmadıqları tœqdirdœ) pilœtœnin istifadœsi nœzarœt tutulmamıřdır.

Uřaqlar cihazla oynamaqlarına yol vermœmek űun nœzarœt altınd olmalıdır.

4.11 **DIQQœT !** İstœnilœn maye irkler pilœtœ masasının qapaęından aılmazdan œvvœl temizlœnmœlidir. Qapaęı baęlamazdan œvvœl masanın sœthi soyudulmalıdır.

4.12 **DIQQœT !** Sobanın qapısını onun qaynar sœthlerine toxunmaqdan ekinœrœk, yalnız qulpundan tubub açmaq.

4.13 **DIQQœT !** Qızdıęı zaman řuřœ qapaę sına bilœr. Pilœtœni qapaę ile baęlamazdan œvvœl bűtűn odluqlar ve elektrik konforunu sœndűrmœk lazımdır.

4.14 **DIQQœT !** Qaz pilœtœlerinin bűtűn tœmir mœsœlœleri űzrœ ixtisaslařdırılmıř emalatxanalara műrœciœt edin. Onların siyahısı, űnvanları ve telefonları servis kitabçasında gœstœrilmıřdir.

5 PILœTœNİN MEXANİZMI (QURĜUSU)

5.1. Pilœtœ tumba řeklinde yerine yetirilmıřdir (řekil A. 1), onun içinde soba ve qabların ve soba lœvazimatlarının (qızartmaq űun tavalar, soba űun qefesler) saxlanması űun istifade olunan tœsarriifat bœlmesi yerleřir.

5.2 Pilœtœ masasının (3) dœrd odluęu var (bax bœnd 2.3), onların tœrkibine odluq korpusu 24, qanřdıricı 26, qapaę 27 daxildir. Odluqlar elektrik alovlandırmanın elektrik bořaldıcısını tœchiz edilmiřdir.

5.3 “Kiçik alov” tœsbit olunmuř mœvœeyi olan odluq kranları ile.

5.4 Pilœtœ masasında qabların qoyulması űun iki masa qefesi (2) yerleřmiřdir.

5.5. Pilœtœ dœrd tœnzimlœnœn ayaqıqla (13) tœchiz olunmuřdur (řekil A. 1), pri onların sayesinde masanın űfui qvziyyœti műœyyœn olunur.

5.6 Soba qefes (18) ve qızartma űun tava (17) ile tœchiz olunmuřdur.

5.7. Pilœtœnin tœdarűk komplektine qril avadanlıęı daxildir (asma 10 ve qulpu olan řiř 11). Qrilin istifadœsi zaman temperaturun tœnzimlœnmœsi termorequlyatorun qulpu ile hœyata keçirilir.

5.8 Soba iřıqlandırılır, onun yandırılması panelde (4) olan dűymœ (19) vasitœsilœ hœyata keçirilir. Őęer termorequlyatorun qulpu «0»-dan fœrqli vœziyyetœ qoyulubsœ, dűymœ (19) qril řiřinin ve sobanın yuxarı hissœsinde yerleřœn qril BEQ-nin de fırlanmasını iřœ salır.

5.9 Pilœtœler soba odluęu alovuna nœzarœt etmek űun tœhlűksizlik avtomatı ile tœchiz olunmuřlar. **108, 114, 208, 214** model pilœtœler hœminin masa odluęu alovuna nœzarœt etmek űun tœhlűksizlik avtomatı ile tœchiz olunmuřlar

5.10. Sobanın qapısında temperatura indikatoru (12) yerleřir.

5.11 **108, 111, 115, 208, 211, 215** model pilœtœler qulpu panelin (4) űzerinde yerleřœn taymerœ malikdirlœr.

6 İŞ HAZIRLIQ

6.1 Piletə qaz təchizatı sistemine qaz cihazlarının quraşdırılması və xidmət olunması üçün icazəsi (lisensiyası) olan ixtisaslaşdırılmış müəssisələrin təcrübəli personalı - qaz təsərrüfatı və ya servis xidmətinin mexanikləri tərəfindən qoşulmalıdır (emalatxanaların siyahısı aşağıda göstərilmişdir).

DİQQƏT ! Bu tələbin yerinə yetirilməməsi təqdirdə piletənin sahibi pulsuz təmir və zəmanət xidmətinə hüquqlardan məhrum olunur.

Quraşdırma və istismara daxil edilmə haqqında qeydi icraçı servis kitabında aparmalıdır. Qoşulma üzrə işlər piletənin sahibi tərəfindən ödənilir.

6.2 Piletənin dəyişdirilməsi tamamilə qadağan olunur !








6.3 50 Hs tezlikli dəyişən cərəyanın 220 V gərginlikli elektrik şəbəkəsinə qoşmaq üçün piletələr xüsusi istiliyə davamlı qida şnurları ilə təchiz olunmuşlar. Onun zədələnməsi zaman təhlükədən qaçınmaq üçün şnurun dəyişdirilməsi istehsalçı və ya servis xidməti tərəfindən həyata keçirilir. Bunun üçün rozetkanı piletədən ən çox 1,5 m məsafədə quraşdırmaq lazımdır.

6.9. Əgər piletənin tədarük komplektinə metal və ya şüşə qapaq daxildirsə, onu masanın üzərinə quraşdırmaq lazımdır. Metal qapağın 1-ci variant üzrə quraşdırılması zaman (4A, 5A, 4B, 5B ifalar) (şəkil A. 4) duxovkadan komplekte edicilərlə - qapaq kronşteynləri ilə paketi çıxarın. Kronşteynləri dəlik tərəfindən masa qapağının arxa bortuna sona qədər taxmaq lazımdır. Qapağı elə götürün ki, kronşteynlər plankalar ilə üst - üstə düşsün, və qapağa bir qədər basaraq (yüngül şıqqılıya qədər), kronşteynləri plankaya yerləşdirmək. 2-ci variant üzrə metal qapağın yerləşdirilməsi zaman kronşteynləri taxmaların dəliyinə qoyun. Şüşə qapağın quraşdırılmasını (6A, 7A, 6B, 7B ifalar) A. 5-ci şəkillə müvafiq olaraq yerinə yetirin: şüşə qapaqda yerləşən vtulkaları kronşteynləri oyuqlarına quraşdırın. Piletənin metal sipər ilə komplektasiyası zaman (ifa 1A, 1B, 3A, 3B) onun quraşdırılması vintlər vasitəsilə həyata keçirilir, hamin vintləri piletə masası və sipərdə birləşdirilmiş dəliklərə yerləşdirmək və aşağıdan qayka ilə bərkitmək lazımdır.

7 İŞ QAYDASI

7.1. Piletə panelində qulplar, düymələr və elektrik açarlarının şərti işarələri 4-cü cədvəldə göstərilmişdir.

CƏDVƏL 4 - PİLƏTƏ PANELİNDƏ ŞƏRTİ İŞARƏLƏRİ

Sobanın işıqlandırılması, qril	Elektrik alovlandırma	Masa odluqları				
		Soba	Sol ön	Sol arxa	Sağ arxa	Sağ ön
						

7.1.1. Kranların idarə olunma prinsipi A. 6-ı şəkildə göstərilmişdir.

7.2. Masa odluqlarının qoşulması

7.2.1. Masa odluğunu yandımaq üçün aşağıdakılar tələb olunur :

1) kranın qulpunu (22) basmaq və saat əqrəbi istiqaməti əksində 90° çevirmək, kran qulpundakı işarə kranın maksimal açıq olmasını ifadə edən paneldəki işarə ilə birləşməsinə qədər (böyük meşəl, şəkil A. 6);

2) elektrik alovlandırma düyməsinə bir neçə saniyə ərzində basmaq (qazın yanmasına qədər).

Əgər odluq yanmırsa elektrik alovlandırma düyməsinə təkrar basmaq və buraxmaq.

DİQQƏT ! Əgər odluğun elektrik alovlandırma düyməsinə beş dəfə basdıqdan sonra odluq yanmırsa - kranı bağlamaq və yannamanın səbəblərini aydınlaşdırılmasına qədər elektrik alovlandırma qurğusunun istifadə etməmək lazımdır.

3) təhlükəsizlik avtomatı ilə təchiz olunmuş piletələrdə (108, 114, 208, 214 modelləri), basılmış kran qulpunu saxlayaraq alovun yanmasını gözləmək və bundan sonra qulpu 10 saniyə ərzində tutub saxlanılmasını davam etdirmək lazımdır ;

4) qulpu buraxmaq və odun sönməsinə əmin olmaq.

7.2.2. Yanma intensivliyinin tənzimlənməsini qulpu saat əqrəbi istiqamətinin əksində döndərilməsi ilə icra etmək tövsiyə olunur. Sonuna qədər döndərilmə zamanı odluq "kiçik alov" rejimində işləyəcəkdir (şəkil A. 6).

Piletələrin bəzi modellərində kran qulpunun maksimal alov vəziyyətində fiksasiyası nəzərdə tutulmuşdur. Qulpu bu vəziyyətdən çıxarmaq üçün onu basmaq, daha sonra işə firləndirmək lazımdır.

7.3. Soba odluğunun yandırılması

7.3.1. Sobadan ilk istifadədən əvvəl onu sabunlu və ya sodalı məhlul ilə yumaq, təmiz qurulmaq, daha sonra işə bəzi detalların üzərindən qoruyucu sürtgünü ləğv etmək üçün yarım saat ərzində yandımaq lazımdır. Bu proses xoşagəlməz qoxunun yayılması ilə müşayiət olunur, buna görə də

CALITATIV, SIGUR, EFICIENT!



016 11



ME 10

FELICITĂRI PENTRU ACHIZIȚIONAREA ARAGAZULUI DE UZ CASNIC!

Aragazurile posedă o declarație de conformitate cu reglementările tehnice adoptate în Ucraina, certificatele de conformitate în Sistemele de certificare TUV CERT (Germania), GOCT P (Rusia), certificatele de conformitate ale Uniunii Vamale.

Sistemul de management al calității întreprinderii-producătoare îndeplinește cerințele standardului internațional ISO 9001:2008 și este certificat în sistemul UkrSEPRO (Ucraina).

Construcția aragazului oferă o utilizare simplă și convenabilă a acestuia, cu toate acestea, vă recomandăm să petreceți ceva timp pentru studierea acestui manual.

Fiind utilizat corect, respectând cerințele de securitate și urmînd instrucțiunile prezentate în manual, aragazul vă va deservi pentru o perioadă îndelungată.

1 INSTRUCȚIUNI GENERALE

1.1 Plitele de gaz pentru uz casnic, prevăzute pentru situare pe podea, echipate cu patru arzătoare ПГ4 de modelul 108, 110, 111, 114, 115, 208, 210, 211, 214, 215 executare 1Y, 2Y, 3Y, 4Y, 5Y, 6Y, 7Y (literele Y-A sau B) echipate cu gril electric sunt concepute pentru pregătirea alimentelor în condiții casnice (în continuare - aragazuri).

1.2 În conformitate cu clasificarea EN 30-1-1:2008, GOST R 50696-2006 și STB EN 30-1-1:2005 aragazurile se atribuie clasei 2, subclasei 1 (aparaturile se instalează în așa fel încît sunt accesibile 2 părți - a se vedea p. 6.7 și figura A. 3).

1.3 La procurarea aragazului, în mod obligator, asigurați-Vă de integralitatea sa, lipsa defectelor mecanice, precum și de calitatea produsului, în general.

1.4 Aragazurile pot funcționa cu gaz natural GOST 5542-87 sau gaz lichefiat (de butelie) DSTU 4047-2001 (pentru Rusia - GOST 20448-90).

1.5 Construcția aragazului se perfecționează continuu, astfel fiind posibile careva schimbări ce nu sunt prezentate în acest manual.

2 PARAMETRI TEHNICI

2.1 Modelul, precum și tipul și presiunea gazului, pentru care este reglat aragazul de către producător sunt indicate pe ambalaj și pe plăcuța atașată pe partea interioară laterală a compartimentului pentru uz gospodăresc.

2.2 Transformarea aragazului la altă presiune de gaz (la gazul lichefiat (de butelie)) se efectuează, de către mecanicul serviciului gaze sau al centrului de service, prin înlocuirea duzelor. (lista unităților de service este prezentată în carnetul de service). Executare 1B, 2B, 3B, 4B, 5B, 6B, 7B duzele urmează a fi achiziționate suplimentar, este posibilă comandarea sau achiziționarea lor în centrul de service. Mecanicul face o înregistrare în carnetul de service privind înlocuirea duzelor. Cheltuielile pentru executarea lucrărilor sunt suportate de către posesorul aragazului.

Caracteristicile duzelor, în funcție de puterea termică a arzătoarelor, tipul și presiunea gazului sunt prezentate în tabelul 1.

TABELUL 1 – CARACTERISTICILE DUZELOR

Tipul arzătorului	Tipul de gaze	Presiunea nominală a gazului, Pa	Puterea termică a arzătorului, kW, min*/max**	Diametrul orificiului duzei, mm	Marcajul duzelor	Consumul gazului lichefiat, g / h
Arzător auxiliar al suprafeței de gătit	Gaze naturale G20	1274	0,65 / 0,75	0,75	75	—
	Gaze naturale G20	1960	0,65 / 0,75	0,68	68	—
	butan G30	2940	0,65 / 0,75	0,45	45	54
	propan G31	2940	0,55 / 0,65	0,45	45	46
Arzător de acțiune semi-rapidă a suprafeței de gătit	Gaze naturale G20	1274	1,50 / 1,70	1,10	110	—
	Gaze naturale G20	1960	1,50 / 1,70	1,00	100	—
	butan G30	2940	1,50 / 1,70	0,65	65	124
	propan G31	2940	1,25 / 1,45	0,65	65	104

DİQQƏT ! Qrilin işləməsi zaman soba qapısının şüşəsi çox qızır. Bununla əlaqədar olaraq termorequlyatorun qulpuunu 220°C-dən artıq vəziyyətə quraşdırmaq tövsiyə olunmur.

7.7. Təsərrüfat şöbəsi.

7.7.1 Təsərrüfat şöbəsinin qapıları (3A, 4A, 6A, 3B, 4B, 6B ifası piletələr) A.8-ci şəkildə əsasən açıılır. Qapını şıqqıltı səsinin gəlməsinə qədər bağlamaq lazımdır.

7.8 Taymerdən istifadə (108, 111, 115, 208, 211, 215 modellər)

7.8.1 Taymerin qulpu (5) ilə dəqiqədə ifadə olunan tələb olunan müddəti təyin etmək (şəkil A. 1). Bu müddətdən sonra səs siqnalı eşidiləcəkdir.

8 PİLƏTƏYƏ QULLUQ

8.1. Qəfəs, masa odluğu qapaqlarının çirkənləmələri, digər çirkənlər metal məmulatların təmizliyi üçün maddələrin vasitəsilə təmizlənmə bilər. Odluqlarda od kanallarını sərt şotka vasitəsilə təmizləmək lazımdır. Təmizlikdən sonra odluqların çıxarılan hissələrini səliqə ilə öz yerlərinə quraşdırın, çünki onların quraşdırılması qazın tam şəkildə yanmamasına və elektrik alovlandırmanın etibarsız işinə gətirib çıxara bilər.

8.2. Piletənin minalanmış səthlərində tərkibində turşular olan (limon şirəsi, sirkə, üçüm şirəsi və s.) dağılmış mayeləri saxlamaq olmaz.

8.3. Piletələrin xarici səthləri və sobanın daxili sivarlarını sabun və ya soda məhlulunda isladılmış əski ilə silməz və təmiz qurulama lazımdır.

8.4. Piletələrin təmizlənməsi üçün abraziv tozlardan, eləcə də piletənin səthini zədələyə biləcək və tərkibində xlor, turşular və digər aqressiv komponentlər olan yuyucu vasitələrdən istifadə etməmək. Soba qapısının təmizlənməsi üçün sərt abraziv təcmizləyicilərdən və ya sərt metal kürekçiklərdən istifadə etməyin, çünki onlar səthi zədələyə (cızı) bilər və nəticədə o qəlpələrə sına bilər.

8.5. Alümin detallar və çəkilmiş şəkillər ilə səthləri xüsusi ehtiyatlıqla təmizləmək lazımdır ki, cızıq və sürtülmələrin ənələ gəlməsinin qarşısı alınsın, bu zaman yumşaq əski və neytral sabundan istifadə edin.

9 SAXLANMA, NƏQL ETMƏ VƏ İSTİFADƏ OLUNMA QAYDALARI

9.1. İstehlakçı üçün piletənin quraşdırılmasına qədər o zavod qablaşdırılmasında, təbii ventilyasiya olan, süni şəkildə nizamlanan iqlim şərtləri olmadan bağlı otaqlarda saxlamaq lazımdır.

9.2. Quraşdırılma yerinə piletənin çatdırılması vertikal vəziyyətdə aparılmalıdır.

9.3. Daşınma zamanı piletə etibarlı, möhkəm şəkildə bərkidilməlidir ki, mümkün zərbələrin və nəqliyyat vasitəsinin içində yer dəyişməsinin qarşısı alınsın.

9.4. Daşınma zamanı piletənin soba qapısı qulpundan və kollektor borusundan tutulması qadağan olunur.

DİQQƏT ! Piletənin istismarına başlamazdan əvvəl onun detallarından qoruyucu plyonkanı çıxarmaq lazımdır.

9.5. Əgər köhnə piletə zibilliyə göndərilirsə, çalışın ki, onu istifadə üçün yararsız edəsiniz. Qidalanma şnurunu kəsin, piletəni işləməyən vəziyyətə gətirin.

9.6 Piletənin istifadə (utilizasiya) olunması haqqında daha ətraflı informasiya almaq üçün yerli hökumət orqanlarına, tullantıların çağırışı və istifadə (utilizasiya) olunması

10 TEXNİKİ XİDMƏT

10.1. Qaz piletəsinin texniki xidməti onun iş qabiliyyətində qalması üzrə işlərin yerinə yetirilməsindən, xüsusilə də kranların sürtünən səthlərinin vaxtaşırı yağlanmasından, digər qaz növünə keçmə zamanı ucluqların əvəz olunmasından və s. ibarətdir. Bu işlər zəmanətli emalatxanaların (servis kitabçasına bax) və ya qaz təsərrüfatı müəssisələrinin işçiləri tərəfindən aparılır.

10.2. “Zəmanətli təmir (xidmət) üzrə mal və ya xidmətlərin zəmanətli dəyişdirilməsini əldə etmiş alıcıların qeyd alınma qaydası” və Ukrayna Vergi məəcəlləsinin 140-cı maddəsinin tələbləri əsasında istehlakçı icbari qaydada servis kitabçasında zəmanət talonlarında (forma 3- və 4-qarant) qeyd olunmuş özü haqqında məlumat təqdim edir.

11 MÜMKÜN NASAZLIQLAR VƏ ONLARIN ARADAN QALDIRILMA METODLARI

11.1. Mümkün nasazlıqlar və onların aradan qaldırılma metodları 5-ci cədvəldə təqdim olunmuşdur.

Diqqət ! Nasazlıqların aradan qaldırılması üzrə işlərin aparılmasından əvvəl soyuducu cihazı elektrik şəbəkəsindən söndürün !

CƏDVƏL 5 - MÜMKÜN NASAZLIQLAR VƏ ONLARIN ARADAN QALDIRILMA METODLARI

Nasazlıq, onun zahiri təzahürü, əlavə əlamətlər	Ehtimal olunan səbəb	Aradan qaldırma metodu
Masa odluğu dəliklərində qaz yanmır	Dəliklər tutulmuşdur	Dəlikləri təmizləmək
Sobanın əsas odluğu fitil vasitəsilə yanmır	Fitil düzgün quraşdırılmamışdır	Fitil elə quraşdırın ki, qaz axını kanala düşsün

Электртүтатқыштан газ жанбайды:	берілетін	
- ұшқын болған кезде;	Ажыратқыш дұрыс орнатылмаған	Электртүтатқыш ажыратқышын орнату.
- ұшқын болмаған кезде	Сым ажыратулы тұр	Плитаны желіден ажыратып, электр сымын тексеру
	Араластырғыш ластанған	Араластырғыштың сыртқы бетін щеткамен немесе ұсақ зімпара қағазымен тазарту.
Духовканың жарығын ажыратқышпен қосқан кезде жарықтандыру шамы жанбайды	Электр желіде кернеу жоқ	Розеткада электр желісінің кернеуі жоқ.
	Жарық шамы жанып кеткен	Ашаның розеткамен жанасуын қамтамасыз ету. Духовканың ішінде орналасқан қорғаныш қаптаманы ағытып, (сағат тілінің қозғалысына қарсы айналдырып), шамды бұрап алып, ауыстыру, қорғаныш корпусын орнына орнату.

ЕСКЕРТУЛЕР:

1) 5-кестеде берілген ұсыныстарға сәйкес жою мүмкін емес ақаулықтар анықталған жағдайда плитаны сатқан сауда ұйымына немесе сервистік шеберханаға (сервистік кітапшаны қараңыз) жүгіну қажет.

2) Духовканы жарықтандыру үшін плитада 300°C температурада пайдалануға арналған қуаты 15 Вт, «миньон» цокольді электр шамы қолданылады.

НАЗАР АУДАРЫҢЫЗ! Қызмет ету мерзімі аяқталғаннан кейін (сервистік кітапшаны қараңыз, кепілдік міндеттемелер) плитаны одан әрі пайдалану туралы қорытынды беруге тиіс газ шаруашылығының немесе сервистік қызметтік механигін шақыртыңыз. Олай болмаған жағдайда өзіңізге және айналадағы адамдарға қауіп төндіруіңіз мүмкін.

12 ОРНАТУ ТӘРТІБИ

Сервистік қызмет мамандары ғана орындаулары керек

1. Плитаны орнатар алдында одан барлық орама материалдар мен құрамдас бұйымдарын алу қажет. Орама элементтері (пенополистирол, үлдір, метал скрепкалар) балалар үшін қауіпті болуы мүмкін, сондықтан оны бірден лақтырып тастаңыз немесе қол жетпейтін жерге жинап қойыңыз. Плитаның бүлінбегеніне және толық жиынтықталғанына көз жеткізіңіз.

2. Плиталар ГОСТ 5542-87 бойынша табиғи газда немесе ДСТУ 4047-2001 (Ресей үшін – ГОСТ 20448-90) бойынша сұйытылған (баллондағы) газда жұмыс істей алады. Жанарғының жылу қуатына, газ түрі мен қысымына байланысты сопло сипаттамалары 1-кестеде берілген.

3. Плитаны Мемлекеттік техникалық қадағалау бекіткен «Газ шаруашылығындағы қауіпсіздік қағидаларына», Мемлекеттік құрылыс бақылауы бекіткен ішкі және сыртқы құрылғыларды газбен қамтуға арналған құрылыс нормалары мен қағидаларына сәйкес орнату қажет.

Ресей тұтынушыларында плитаны орнату, баптау және қызмет көрсету Мемлекеттік техникалық қадағалау бекіткен 18.07.2000 ж. N 41 «Газ шаруашылығындағы қауіпсіздік қағидасының», 20.10.91 ж. бекітілген № 70-П «Ресей Федерациясында газ шаруашылығындағы техникалық пайдалану және қауіпсіздік талаптары қағидаларының» талаптарын міндетті түрде ескере отырып жүргізілуі тиіс.

4. Прибор түтін шығатын жолға жалғанбауға тиіс. Ол пайдалану жөніндегі нұсқаулықтың талаптарына және қолдануыстағы ережелерге сәйкес орнатылуға тиіс. Приборды газда тамақ дайындауға пайдалану ұй-жай ішінде температура мен ылғалдылықты арттырады. Сондықтан ас үй жайы жақсы желдетілуге тиіс. Ол үшін табиғи желдеткіш саңылаулары ашық болуға немесе механикалық желдеткіш құрылғы қосулы болуға тиіс.

5. Плитаны қосу G 1/2» көлемді коллектор құбырының бұрандалы түйісі арқылы жүзеге асырылады.

6. Газ желісіне иілмелі шланг арқылы қосуға рұқсат етіледі, бұл ретте:

- газ қызметінен жергілікті стандарттар осындай қосылу түріне рұқсат беретінін анықтап алу қажет;

- иілмелі шлангнің сәйкестік сертификаты және шығарылған күні мен қызмет ету мерзімі көрсетілген құжаты болуға тиіс;

- шланг 1,5 метрден ұзын болмауы тиіс;

- шланг созылмаған және ширатылмаған, майыстырылмаған және кертілмеген болуға тиіс;

- шланг түтін мұржасының ыстық ауасы өтетін аймақпен өтпеуге және плитаның ыстық бетіне тимеуге тиіс;

8 ПЛИТАҒА КҮТІМ ЖАСАУ

8.1 Ластанған үстел торын, жанарғылардың қақпақтарын метал өнімдерді тазартуға арналған заттардың көмегімен тазартуға болады. Жанарғы айырғыштарының от арналарын қатты щет-камен тазалау қажет. Тазалаған соң жанарғылардың алмалы-салмалы бөлшектерін өз орнына мұқият орнатыңыз, өйткені олардың дұрыс орнатылмауы газдың толық жанбауына және электр тұтатқыштың сенімсіз жұмыс істеуіне әкеліп соғуы мүмкін.

8.2 Плитаның эмаль бөліктерінде төгілген қышқылды сұйықтықтарды (лимон шырыны, сірке су, жүзім шырыны т.б.) қалдыруға болмайды.

8.3 Плитаның сыртқы беті мен духовканың ішкі бетін сабын немесе сода ерітіндісіне малынған шүберекпен жуып, құрғатып сүрту қажет.

8.4 Плитаны тазарту үшін плитаның бетін зақымдайтын абразивті ұнтақтарды, сондай-ақ құрамында хлор, қышқылдар және өзге де жемір компоненттері бар жуғыш заттарды пайлануға болмайды. Духовка есігінің әйнегін тазарту үшін қатты абразивті тазартқыштар мен қатты металл қырғыштарды пайдаланбаңыз, өйткені олар әйнек бетін сырып, әйнек шытынап сынып қалуы мүмкін.

8.5 Алюминий бөлшектер мен сурет салынған беттерді сызат түсірмес үшін жұмсақ шүберек пен бейтарап сабынды пайдалана отырып, айрықша мұқияттылықпен сүрткен жөн.

9 САҚТАУ, ТАСЫМАЛДАУ ЖӘНЕ ҚАЙТА ПАЙДАҒА АСЫРУ ҚАҒИДАЛАРЫ

9.1 Плита тұтынушыға орнатылғанға дейін жасанды климаттық жағдай жасалмаған табиғи ауа алмасуы бар жабық жайда зауыттық қаптамада сақталуға тиіс.

9.2 Плита орнатылатын жерге тігінен жеткізілуіне тиіс.

9.3 Тасымалдаған кезде көлік құралының ішінде соғылуына және қозғалуына жол бермеу үшін плита орнықты орнатылуға тиіс.

9.4 Плитаны көшірген кезде духовканың есігі мен коллектор құбырынан ұстап көтеруге тыйым салынады.

Назар аударыңыз! Плитаны пайдалануды бастамас бұрын оның бөлшектерінен қорғаныш үлдірді алып тастау қажет.

9.5 Ескі плита күл-қоқысқа лақтырылатын болса, оны пайдалану үшін жарамсыз етіңіз. Қорек шұрын кесіп алыңыз, плитаны жұмыс істеуге жарамсыз күйге келтіріңіз.

9.6 Плитаны қайта пайдаға асыру(утилизация) туралы толық ақпарат алу үшін жергілікті билік органдарына, қалдықтарды тасып шығару және қайта пайдаға асыру қызметтеріне немесе плита сатып алынған дүкенге жүгіну қажет.

10 ТЕХНИКАЛЫҚ ҚЫЗМЕТ КӨРСЕТУ

10.1 Газ плитасына техникалық қызмет көрсету оны жұмыс істейтін күйде ұстап отыру жұмыстарынан, атап айтқанда – крандардың үйкелетін беттерін мерзімді түрде майлаудан, басқа газ түріне ауысқан кезде соплоны ауыстырудан т.б. тұрады. Бұл жұмыстарды газ шеберханаларының (тізім сервистік кітапшада) немесе газ шаруашылығы кәсіпорындарының қызметкерлері жүргізеді.

10.2 "Кепілдік бойынша жөндеу (қызмет көрсету) арқылы тауарлардың немесе қызметтің кепілдік берілген ауыстырылуын алған сатып алушыларды еселке алу Тәртібіне және Украинаның салық кодексінің 140-бабына сай» тұтынушы сервистік кітапшаның кепілдік талондарында көрсетілген өзі туралы ақпаратты міндетті түрде беруге тиіс (3 және 4-кепілдік үлгілері).

11 БЫҚТИМАЛ АҚАУЛЫҚТАР ЖӘНЕ ОЛАРДЫ ЖОЮ ӘДІСТЕРІ

11.1. Ықтимал ақаулықтар және оларды жою әдістері 5-кестеде берілген.

Назар аударыңыз! Жұмыстарды жүргізбес бұрын плитаны электр желісінен ажыратыңыз!

5-КЕСТЕ. БЫҚТИМАЛ АҚАУЛЫҚТАР

Ақаулық, оның сыртқы көрінісі, қосымша белгілері	Мүмкін себебі	Жою әдісі
Үстел жанарғысының тесігінде газ жанбайды	Тесігі бітеліп қалған	Тесікті тазарту
Духовканың негізгі жанарғысы тұтатқыш көмегімен жағылмайды	Тұтатқыш дұрыс орнатылмаған	Тұтандырғышты газ ағыны арнамен өтетіндей етіп орнату

Сәдвәл 5 давам

Qaz elektrik alovlandirmadan alovlanmir:

- qigilicimin olmasi zaman;

- qigilicimin olmamasi zaman

	Elektrik boşaldıcı düzgün quraşdırılmayıb	Elektrik alovlandırmanın elektrik boşaldıcısını quraşdırmaq
Naqil aralanmışdır		Piletənin şəbəkədən söndürülməsi zaman elektrik şəbəkəsini yoxlayın
Qarırdırıcı çirkənmışdir		Qarırdırıcının səthini metal şotka və ya xırda sumbata kağızi ilə təmizləmək
Elektrik açarı ilə sobanın işiğinin yandırılması zaman işiqləndirmə lampası yanmır	Elektrik şəbəkəsində gərginliyin olmaması	Elektrik şəbəkəsində gərginliyin olub - olmamasını yoxlayın. Çəngəlin rozetka ilə kontaktını təmin edin.
	İşiqəndirmə lampası yanib xarab olmuşdu	Sobanın daxilində yuxarı divarda yerləşən qoruyucu örtüyü çıxarmaq (saat əqribinin əksində fırladaraq), lampanı buub açmaq və dəyişdirmək, qoruyucu korpusu yerinə qoymaq

Qeydlər

1. 5-ci sәdvәldә verilmiş tövsiyәlәr ilә uyğun olaraq aradan qaldırılması mümkün olmayan nasazlıqların müəyyən olunması halında piletəni satan ticarət müəssisəsinә və ya zәmәnәtli emalatxanaya müraciət etmək lazımdır (bax servis kitabçasına).

2. Bu piletələrin sobasının işiqləndirilməsi üçün gücü 15 Vt olan və müsbət 300 °C (T300) istismar temperaturu üçün nəzәrdә tutulmuş elektrik lampası istifadə olunur.

DİQQƏT! İstismar müddəti bitdikdə (bax servis kitabçası, zәmәnәt öhdәlikləri) qaz tәsәrrüfatı servis xidmətinin mexanikini çağırmaq lazımdır, hәmin mütәxәssis cihazın gələcək istismarının mümkünlüyü haqqında rәy vermәli və mütlәq onun elektrik şəbəkəsinin bütün elementlərini dəyişdirmәlidir. Əks halda siz özünüv və ətrafdakı insanlar üçün təhlükəyə səbəb ola bilərsiniz.

12 QURAŞDIRMA QAYDASI

Yalnız servis xidmətinin mütəxəssisləri tərəfindən yerinə yetirilir.

1 Перед установкой плиты следует снять все упаковочные материалы с нее и комплектующих изделий. Элементы упаковки (пенополистирол, пленка, металлические скрепки) могут быть потенциально опасными для детей, поэтому выбросьте упаковку сразу же или уберите ее в недоступное место. Убедитесь в том, что Ваша плита не повреждена и полностью укомплектована.

2 Piletələr DÜST 5542-87 təbii qazda və ya DSTU 4047-2001 mayeləşdirilmiş (balon) qazında işləyə bilərlər. Odluqların istilik qüvvəsindən, qazın növü və təzyiqindən asılı olaraq ucluqların xarakteristikası 1-ci sәdvәldә təqdim olunmuşdur.

3 Piletəni daxili və xarici qurğuların qaz təchizatı üçün Dövlət şəhər texniki nəzarəti tərəfindən təsdiq olunmuş "Qaz təsərrüfatında təhlükəsizlik qaydaları" və Dövlət tikintisi tərəfindən təsdiq olunmuş Tikinti norma və qaydalarına əsasən quraşdırmaq lazımdır.

Rusiya istehlakçılarında piletənin quraşdırılması, köklənməsi və xidməti Rusiya Dövlət şəhər texniki nəzarəti tərəfindən 18.07.2000-ci il tarixli 41 sayılı Qərarı ilə təsdiq olunmuş qaz təsərrüfatında Təhlükəsizlik qaydaları və 20.01.91-ci il tarixli 70 sayılı Qərar ilə təsdiq olunmuş Rusiya Federasiyası qaz təsərrüfatında texniki istismar qaydaları tələblərinin və təhlükəsizlik tələblərinin nəzərə alınması ilə aparılmalıdır.

4 Cihazı bacaya birləşdirmək lazım deyil, o, istismar üzrə rəhbərliyini göstərişləri və qüvvədə olan qaydalara uyğun quraşdırılmalıdır. Qidanın qazın üzərində hazırlanması üçün cihazın istifadə olunması otda temperatur və nəmliyin artmasına gətirib çıxarır. Buna görə də mətbəx məkanında yaxşı ventilyasiya olmalıdır, bunun üçün bütün təbii ventilyasiya deliklərini açıq saxlamaq lazımdır və ya mexaniki ventilyasiya qurğusu qoşulmalıdır. Hava kW nominal kurulu gücü hər 2m³/chas az olmamalıdır.

5 Piletənin qoşulması G ½ ölçülü kollektor borusunun yivli birləşməsi vasitəsilə həyata keçirilir.

6 Piletənin qaz şəbəkəsinə elastik şlanq vasitəsilə qoşulmasına yol verilir, bu zaman :

- bu cür qoşulma növünün yerli standartlar il icazə verilib - verilməməsini qaz xidmətində aydınlaşdırmaq lazımdır ;

- elastik şlanq uyğunluq sertifikatına və istehsal tarixi və xidmət müddətini göstərən sənədə malik olmalıdır;

- şlanq 1,5-dən uzun olmamalıdır ;

- şlanq dartınmamalı və burulmamalıdır, iti çıxıntıları və əyriliyi olmamalıdır ;

- şlanq bacanın qaynar hava zonasından keçməməli və piletənin qaynar səthlərinə toxunmamalıdır;

- şlanq bütün uzunluğu boyunca görünməlidir.

CƏDVƏL 1 - UCLUQLARIN XARAKTERİSTİKASI

Odluğun tipi	Qazın növü	Qazın nominal təzyiqi, Pa	Odluğun istilik qüvvəsi, kVt, min*/ max**	Ucluq dəliyin diametri, mm	Ucluğun markalanması	Mayeləşdirilmiş qazın sərfi, q / saat
masanın köməkçi odluğu	Təbii G20	1274	0,65 / 0,75	0,75	75	—
	Təbii G20	1960	0,65 / 0,75	0,68	68	—
	butan G30	2940	0,65 / 0,75	0,45	45	54
	propan G31	2940	0,55 / 0,65	0,45	45	46
masanın yarım-sürətli odluğu	Təbii G20	1274	1,50 / 1,70	1,10	110	—
	Təbii G20	1960	1,50 / 1,70	1,00	100	—
	butan G30	2940	1,50 / 1,70	0,65	65	124
	propan G31	2940	1,25 / 1,45	0,65	65	104
masanın sürətli odluğu	Təbii G20	1274	2,40 / 2,65	1,40	140	—
	Təbii G20	1960	2,40 / 2,65	1,35	135	—
	butan G30	2940	2,40 / 2,75	0,85	85	200
	propan G31	2940	2,05 / 2,35	0,85	85	168
sobanın odluğu	Təbii G20	1274	2,30 / 2,65	1,40	140	—
	Təbii G20	1960	2,30 / 2,65	1,35	135	—
	butan G30	2940	2,30 / 2,90	0,85	85	211
	propan G31	2940	1,95 / 2,50	0,85	85	178

* - DSTU 2204-93 əsasən hesablanmışdır ;

** - DÜST R 50696-2006, STB EN 30-1-1-2005 əsasən hesablanmışdır.

DİQQƏT ! Mexaniki zədələrin aşkar olunması zaman şlanq dərhal dəyişdirilməlidir. Şlanqın təmirinə yol verilmir !

7 Piletənin quraşdırılması aşağıdakıları nəzərə almaq lazımdır :
 - piletənin yan divarından mətbəx mebelinə qədər və piletənin arxa divarından divar səthinə qədər məsafə 15 mm-dən az olmamalıdır (şəkil A. 3) ;
 - piletə masasının piletənin üzərində yerləşən mətbəx mebeli elementlərinə qədər məsafə ən azı 700 mm olmalıdır ;
 - masanın iş səthindən yuxarıda yerləşən mebel piletənin yan divar müstəvisindən 100 mm-dən yaxın quraşdırılmamalıdır.

8. piletə ayaqlarının (13) hündürlüyünü tənzimləyərək (şəkil A. 1), masanı üfqi vəziyyətə qoymaq.
DİQQƏT ! Piletəni nəzərdə tutulmuş ölçülər ilə müvafiq olaraq bilavasitə mətbəx döşəməsinə quraşdırmaq lazımdır. Piletəni hər - hansı bir əşyanın (altlığın) üzərinə quraşdırmaq olmaz. Quraşdırıldıqdan sonra piletəni yerindən tərpətməyin.

9 Qoşulmazdan əvvəl piletə quraşdırılmış ucluqların qoşulma şərtlərinə uyğunluğunu yoxlamaq (qazın növü və təzyiqi - bax bəndlər 2.1, 2.2), və lazım gəldikdə onları 1-ci cədvələ əsasən dəyişdirmək lazımdır.

Piletənin digər qaz tipinə köklənməsi üçün aşağıdakılar tələb olunur :
 — 1-ci cədvələ əsasən odluq forsunkalarnı komplektə tədarük edilən forsunkalat ilə əvəz edin: 7 mm-lik şalbanbaşı açar vasitəsilə həyata keçirilir ;
 — Kiçik alov həzmini nizamlamaq (şəkil A. 9):
 - odluğu yandırın ;
 - odluq kranı qulpu "kiçik alov" çevirin ;
 - qulpu çıxarın və kiçik alovun sabit olmasına qədər daxildə və ya kran oxunun yaxınlığında yerləşən tənzimləyici kranı çevirin (ola bilsin ki, bu zaman idarə etmə panelini çıxarmaq lazım gələcəkdir)
(mayeləşdirilmiş qazın istifadə olunması halında tənzimləyici vint axıra qədər burulmalıdır) ;
 - kranın "böyük alov" vəziyyətindən "kiçik alov" vəziyyətinə sürətli çevrilməsi zaman odluğun sönmə - sönməməsinə yoxlayın. Əgər alovun sönməsi baş verərsə, tənzimləyici vinti fırladaraq, əlavə köklənməni icra edin.

DİQQƏT ! Piletənin yenidən sazlanmasından sonra onu qaz sızmasının olub - olmamasına yoxlamaq lazımdır.

DİQQƏT ! Bütün bu əməliyyatların yerinə yetirilməsi zaman piletə şəbəkədən ayrılmalıdır.

Духовка жанарғысын электртұтатқышпен жандыру үшін (114, 115-модельді плиталарда) былай істеу керек:

1) жанарғы кранын толық ашу;
 2) электртұтатқыш батырмасын бірнеше секундқа басып тұру (газ жанғанға дейін).

Жанарғы жанбаса, электртұтатқыш батырмасын қайта басып, жіберіп қою керек.

Назар аударыңыз! Электртұтатқыш батырмасын бес рет басқаннан кейін немесе бес секунд ішінде жанарғы жанбаса – кранды жауып, электртұтатқышпен жанбау себебін анықтамайынша, пайдаланбау керек.

3) тұтқаны жіберіп, жалын өшіп қалмағанына көз жеткізіңіз;

4) тұтқаны жіберіп, от өшіп қалмағанына көз жеткізу қажет;

7.3.3. Духовка отының жану қарқынын тиісті кранды сағат тілінің қозғалысына қарсы бағытта бұрап реттеуге болады. Бұл ретте духовканың есігін ашып, алаудың өшіп қалмауын қадағалап отыру қажет.

7.4.Жарықтандыру құрылғысын пайдалану

7.4.1. Духовкада қуырылып және пісіріліп жатқан тамақты бақылау үшін жарықтандыру құрылғысын пайдаланған жөн.

Духовканың жарығы панельде 4 орналасқан ажыратқышты 19 (А.1-сурет) басу арқылы қосылады және ажыратылады. Бұл ретте термореттегіш тұтқасының 6 тұрған күйіне назар аудару қажет- гриль қосылмас үшін тұтқа «0» күйінде тұруы керек.

7.5. Духовканы пайдалану.

7.5.1. Нан өнімдері духовка торына орнатылатын және оның алаңын толық жаппайтын ыдысқа пісіріледі. Ыдыс духовка мен оның арасындағы арақашықтық тең болатындай етіп орнатылады.

Нан өнімдерін эмаль жайпақ табада пісіруге болмайды.

7.5.2 . Нан өнімін пісірер алдында духовканы 10-15 минут қыздырып алыңыз.

7.5.3 . Қамыр өнімдерін жоғарғы үшінші сәреде пісіру ұсынылады:

- ашытқы қосылған қамыр - 20 - 25 мин;

- бисквит - 40 - 50 мин;

- үгітілмелі қамыр - 30 - 40 мин.

7.5.4. Духовка қызуының дәрежесін анықтауға духовканың есігінде 16 орналасқан температура индикаторы 12 (көрсеткіші) (А.1-сурет) көмектеседі. Духовканың қызуы ұлғайған кезде нұсқағыш сағат тілі қозғалысының бағытында жылжиды. Индикатор көрсеткіштерінің жоғары мәні духовканың жоғары температурасына сәйкес келеді. Индикатор өлшеу техникасының құралы болып табылмайтынын және температура өлшеу үшін қолданылмайтынын атап өткен жөн. Алайда, плита иесі плитамен жұмыс істеу бойынша аздаған тәжірибе жинақтағаннан кейін индикатордың қандай күйінде нан өнімінің пісу сапасы жақсырақ болатынын айқындай алады.

7.6 Грильді пайдалану

7.6.1 Грильдің қыздырғыш элементі таба қызғандай инфрақызыл сәуле береді. Бұл сәулелер тікелей еттің бетін қыздырады(ауа аз қызады). Еттің сырты қызарып, сөлді және жұмсақ болады. Гриль қуырғанда жоғары температураны қажет ететін бұзау еті, ет стейкі, сүбе т.б. дайындау үшін қолайлы.

7.6.2 Гриль қосылғанда электр энергиясын үнемдеу үшін есігін жауып қою керек.

Назар аударыңыз! Духовка мен грильді бір мезгілде пайдалануға болмайды!

7.6.3 Грильдің көмегімен ет, тауық және басқа да тағамдарды дайындау үшін:

- аспаны 10 (А.1 сурет) духовканың ішкі жағының жоғарғы қабырғасында орналасқан тесікке кішкене ілмекпен салып, орнату керек;

- пластмасса тұтқасы бар істікке 11 етті(тауықты) істіктің үшкір ұшы арқылы салып, істікті айналатын бұрамасы бар екі аша көмегімен бекіту қажет;

- істіктің үшкір ұшын духовканың артқы қабырғасындағы тесікке бекітіп, екінші ұшын аспаның ілмегіне аунақшамен орнату керек;

- істіктен пластмасса тұтқаны бұрап алып, духовка есігін жабу қажет;

- термореттегіш тұтқасын 6 (А.1- сурет) қажетті температураға қойып, грильді қосып, батырманы 19 басу керек;

- тағам дайындалған соң тұтқаны 6 «0»-ге қойып, есікті ашу керек, пластмасса тұтқаны істікке бұрап бекітіп, істікті аспандан алып, аспаны духовканың ішкі жағының жоғарғы қабырғасында орналасқан тесіктен шығару қажет. Жарықты батырмамен 19 өшіру керек.

НАЗАР АУДАРЫҢЫЗ! Гриль жұмыс істегенде духовка есігінің өйнегі қатты қызады. Сондықтан термореттегіш тұтқасын 220°C артыққа қою ұсынылмайды.

7.7. Қосалқы бөлік.

7.7.1. Қосалқы бөліктің есігі (2А, 3А, 4А, 6А, 2В, 3В, 4В, 6В-плиталары) А.8-суретіне сәйкес ашылады. Есікті ілмектер қосылғанға дейін жабу керек.

7.8 Таймерді пайдалану (108, 111, 115, 208, 211, 215-модельдер)

7.8.1 Таймердің тұтқасымен 5 (А.1-сурет) қажетті уақыт минуты белгіленеді. Осы уақыттан кейін дыбыс белгісі беріледі.

ცხრილი 3 გაგრძელება

* - მაკომპლექტებლები მოთავსებულია ქურაში;
 ** - მაკომპლექტებლები მოთავსებულია ქურაში, შეხვეულია პოლიეთილენის პარკში.

ყურადღება! მაგიდის მესერზე დაყენებულია რეზინის ამორტიზატორები, რაც საჭიროა იმისათვის, რომ მესერმა არ გაფხაჭუნოს მაგიდის ზედაპირი. საჭიროების შემთხვევაში შეგიძლიათ მოხსნათ ისინი.

ყურადღება! მწარმოებელი ქურის გაყიდვის შემდეგ არასრულ კომპლექტაციაზე პრეტენზიებს არ იღებს!

ცხრილი 3ა - შესრულების მიხედვით ქურის შემადგენელი ნაწილები და მაკომპლექტებლები.

პოზ.	შემადგენელი ნაწილები* და მაკომპლექტებლები	რაოდენობა, ცალი, შესრულების მიხედვით (Y-წერილების A,B)						
		1Y	2Y	3Y	4Y	5Y	6Y	7Y
14	სამეურნეო განყოფილების კარი	-	1	1	1	-	1	-
15	გამოსაწევი ყუთი	1	-	-	-	1	-	1
28	ფარი	1	-	1	-	-	-	-
29	მაგიდის მეტალური სახურავი	-	-	-	1	1	-	-
30	მაგიდის მინის სახურავი	-	-	-	-	-	1	1
-	ფარის დეტალების სამაგრი კომპლექტი	1	-	1	-	-	-	-
-	მაგიდის მეტალური სახურავის დეტალების სამაგრი კომპლექტი (ვარიანტი 1, ნახაზი A.4)	-	-	-	1	1	-	-

* - სხვა შემადგენელი ნაწილები ნახეთ ნახაზზე A.1.

4 უსაფრთხოების მოთხოვნები

4.1 ქურები შეესაბამებიან უსაფრთხოების შემდეგი მოთხოვნების ნორმატიულ დოკუმენტებს:
 - უკრაინის მომხმარებლებისათვის - DSTU 2204 - 93, DSTU IEC 60335-2-6:2006, DSTU SICPR-14-1:2004, DSTU SICPR-14-2:2007, DSTU IEC 61000-3-2:2004, DSTU IEC 61000-3-3:2004;
 - რუსეთის მომხმარებლებისათვის - ГОСТ Р 50696-2006, ГОСТ Р 52161.2.6-2006, ГОСТ Р 51318.14.1-2006, ГОСТ Р 51318.14.2-2006, ГОСТ Р 51317.3.2-2006, ГОСТ Р 51317.3.3-2008;
 - შესაბამისობის სერთიფიკატები - СТБ МЭК 60335-2-6-2006, СТБ ЕН 50164-2004, СТБ ЕН 30-1-1-2005, СТБ ЕН 30-2-1-2004, ГОСТ Р 51317.3.2-2006, ГОСТ Р 51317.3.3-2008, ГОСТ Р 51318.14.1-2006, ГОСТ Р 51318.14.2-2006.

ქურის კონსტრუქცია ელექტროუსაფრთხოების მხრივ ეთანადება ელექტროდენისაგან დაზიანების კლასი **I-ის** დაცვას. თუკი მისი ელექტროსადენის როზეტთან შემაერთებული არ ეთანადება თქვენს როზეტს, მაშინ აუცილებელია მიმართოთ კვალიფიცირებულ ელექტრიკოსს, რათა მან შეაერთოს როზეტი დამამუშებელ კონტაქტებს (იწარმოება მომხმარებლის ხარჯებით).

4.2 პრინციპული ელექტრული სქემა მოყვანილია ნახაზზე A.2.

4.3 ქურის ჩართვის წინ შეამოწმეთ როზეტისა და სადენების გამართულობა.

არ დაუშვათ კვების ელექტროსადენის დაზიანება და მისი ცვლი კონტაქტი როზეტთან შემაერთებულ პირებთან. ელექტროსადენის დაზიანების შემთხვევაში ის უნდა შეცვალოთ სპეციალური სადენით, რომელიც უნდა მიიღოთ შესაბამის სერვისცენტრში.

4.4 ელექტროუსულიდან **გამორთეთ** ქურა, როცა:

- ასუფთავებთ მას;
- წმენდთ იატაკს მის გარშემო და მის ქვევით;
- ქურის მომსახურების ნებისმიერი სამუშაოს შესრულებისას.

4.5 ხელსაწყოს გამოყენება საკვების მომზადებისას გაზზე იწვევს ოთახში ტემპერატურისა და ტენიანობის ზრდას. ამიტომსამზარეულოში უნდა იყოს კარგი ვენტილაცია. ხელსაწყოს ინტენსიური ხმარებისას შესაძლებელია დაგვირდეთ დამატებითი ვენტილაცია (ფანჯრის გაღება და ოთახის ეფექტური განივება ან მექანიკური სავენტილაციო სისტემის გამოყენება).

4.6 წვის პროდუქტების განსაღებად საჭიროა ფანჯრის ან პატარა სარკმლის გაღება.

ოთახში გაზის სუნის შემჩნევისთანავე, უნდა გადაიკეტოს გაზის ონკანი, ასევე ქურის გაზის ყველა ონკანი და მოხდეს ოთახის განივება.

გაზის სისტემიდან გამოსვლის აღმოფხვრამდე არ ჩაატაროთ არავითარი სამუშაოები, რაც დაკავშირებულია ცეცხლთან: არ მოსწიოთ, არ ჩართოთ განათება, არ ისარგებლოთ ელექტროხელსაწყოებით და ა.შ.

გაზის სისტემიდან გამოსვლის შემთხვევაში აუცილებლად გამოიძახეთ ადგილობრივი სავაჭრო

2Б-КЕСТЕ - ПЛИТАНЫҢ САЛМАҒЫ (НЕТТО)**

Модель-дер	Орындалуына						
	1A/1B	2A/2B	3A/3B	4A/4B	5A/5B	6A/6B	7A/7B
108	—	35,0	36,0	37,0	41,0	42,0	42,0
110	—	35,0	36,0	36,5	38,5	37,5	39,5
111	—	35,0	36,0	37,0	41,0	42,0	42,0
114	—	35,0	36,0	37,0	41,0	42,0	42,0
115	—	35,0	36,0	37,0	41,0	42,0	42,0
208	36,0	36,0	37,0	38,0	42,0	44,0	44,0
210	39,0	36,0	37,0	38,0	40,5	44,0	42,0
211	36,0	36,0	37,0	38,0	42,0	44,0	44,0
214	36,0	36,0	37,0	38,0	42,0	44,0	44,0
215	36,0	36,0	37,0	38,0	42,0	44,0	44,0

*** - плитаның нақты салмағының (таза салмағы/жалпы салмағы) қорыпта көрсетілген және кестеде берілген салмақтан ауытқуы сәйкесті нормативтік құжаттар бойынша жұқа табақты металл қалыңдығындағы рұқсат етілетін ауытқулармен, материал тығыздығына байланысты қорап салмағының рұқсат етілетін ауытқуларымен негізделеді.

3 ЖЕТКІЗІЛЕТІН КЕШЕН

3.1. Жеткізу жиынтығына құрамдас бұйымдар топтамасымен (3-кесте) бірге қаптамадағы газ плитасы (A.1-сурет), газ плитасын пайдалану жөніндегі нұсқаулық және сервистік кітапша кіреді.

3-КЕСТЕ - ПЛИТАЛАРДЫҢ ҚҰРАМДАС БҰЙЫМДАРЫ

Поз.	Құрамдас бұйымдар	Модельдер, орындалуына қарай ХА/ХВ (Х- 1-7 цифрлар)				
		108 208	110 210	111 211	114 214	115 215
10	Аспа**	1	1	1	1	1
11	Тұтқасы бар істік*	1	1	1	1	1
17	Жайпақ таба*	1/-	1/-	1/-	1/-	1/-
18	Духовка торы*	1	1	1	1	1
28	Қалқан	орындалуына қарай (3а-кестені қараңыз)				
29	Үстелдің метал қақпағы	орындалуына қарай (3а-кестені қараңыз)				
30	Үстелдің әйнек қақпағы	орындалуына қарай (3а-кестені қараңыз)				
-	Қалқанды бекіту бөлшектерінің жиынтығы**	орындалуына қарай (3а-кестені қараңыз)				
-	Үстелдің метал қақпағын бекіту бөлшектерінің жиынтығы**	орындалуына қарай (3а-кестені қараңыз)				
-	Баллон газына арналған сопло**	5/-	5/-	5/-	5/-	5/-

** - құрамдас бөлшектер духовкада;

*** - құрамдас бөлшектер полиэтилен орамада духовкада;

Назар аударыңыз! Тасымалдау кезінде сызылып қалмас үшін плита үстеліндегі торға резеңке амортизаторлар орнатылған. Қажет болса, алып тастауыңызға болады. Шығарушы зауыт плита сатылғаннан кейін оның толық жиынтықталмағанына кінарат-талапты қабылдамайды!

1-Кестенің жалғасы

духовканың жанарғысы	табиғи G20	1274	2,30 / 2,65	1,40	140	—
	табиғи G20	1960	2,30 / 2,65	1,35	135	—
	бутан G30	2940	2,30 / 2,90	0,85	85	211
	пропан G31	2940	1,95 / 2,50	0,85	85	178

*-ДСТУ 2204-93 сәйкес есептелген;

**-ГОСТ Р 50696-2006, СТБ ЕН 30-1-1-2005 сәйкес есептелген.

2.3 Плита:

- төрт үстел жанарғысымен, соның:

108, 110, 111, 114, 115-моделіндегі: ішінде – екі жартылай жылдам, бір жылдам және бір қосалқы жанарғымен;

208, 210, 211, 214, 215-моделіндегі: ішінде – үш жартылай жылдам, бір жылдам жанарғымен;

- электрлі грильмен;

- гриль температурасын реттеу құрылғысымен;

- духовка ішіне жарық беру құрылғысымен;

- жанарғының «шағын жалын» күйіне келтірілген крандарымен;

- плита беті жанарғыларының электр тұтатқышымен;

- духовка температурасының индикаторымен;

- плита бетінің көлденең күйін реттеуге арналған құрылғымен;

- духовка жанарғысының жалынын бақылауға арналған қауіпсіздік автоматымен;

- 2- кестеге сәйкес басқа да құрылғылармен.

2.4 Плиталардың негізгі параметрлері мен көлемдері 2а-кестеде берілген мәндерге сәйкес болуға тиіс.

2-КЕСТЕ - МОДЕЛЬДЕР БОЙЫНША ПЛИТАДА ҚҰРЫЛҒЫЛАРДЫҢ БОЛУЫ

Құрылғылар	Модельдер бойынша болуы (+)				
	108	110	111	114	115
Үстел жанарғысының алауын бақылауға арналған қауіпсіздік автоматы	+	-	-	+	-
Таймер	+	-	+	-	+
Духовка жанарғысының электр тұтатқышы	-	-	-	+	+
2А-КЕСТЕ- ТЕХНИКАЛЫҚ ДЕРЕКТЕР					
Параметр атауы					
Үстел жанарғыларының ПӘК, %, кемінде	59* / 52**				
Духовка қызуының жұмыс диапазоны: - духовкадағы ең төмен температура, °С, артық емес - духовкадағы ең жоғары температура, °С, кем емес	160 270				
Духовканың пайдалы көлемі, дм ³ , кемінде	57				
Электр желісінің кернеуі, В	220±22				
Номиналды жиілік, Гц	50				
Духовканың жарық шамының номиналдық қуаты, Вт	15				
Грильдің түтікті электр қыздырғыштарының (ТЭҚ) қуаты, кВт	1,8				
Плитаның көлемдері (алдыңғы және жоғарғы беттерінде көтеріліп тұрған қызмет көрсету және әсемдік элементтерін ескермегенде): - биіктігі (үстелдің жоғарғы бетіне дейін) - терендігі - ені (бүйірлік қабырғалар жиектерінің бойымен): 108, 110, 111, 114, 115-моделіндегі 208, 210, 211, 214, 215-моделіндегі	850±5 600±5 500±5 600±5				
Плитаның салмағы, кг, артық емес	орындалуына қарай (26-кестені қараңыз)				

* - ДСТУ 2204-93 сәйкес есептелген;

** - ГОСТ Р 50696-2006, СТБ ЕН 30-2-1 -2004 сәйкес есептелген.

жұзеге ан сержисген трис шесаба мисис шпециалисти (мисамартеби могоемулиа сержисис шигнакми). га зит мошамзлис шеттевевеаи, мошамзлис нишневба: саето шисулте, тагбр шувевеа, да заралебтული უნდა გამოიყვანოთ სუფთა ჰაერზე და შეუხსნათ საკინძე, მოიყვანოთ გონზე, დააწვიროთ და არ მისცეთ დაძინების საშუალება, გამოიძახოთ ექიმი.

4.7 **აგრძელულია** მაღალი საფრთხის მქონე გარემოში ქურის ექსპლუატაცია, რაც ხასიათდება ქვემოთ ჩამოთვლილიდან ერთ-ერთი მახასიათებლით მაინც:

- დიდი ტენიანობა (ფარდობითი ტენიანობა მეტია 80%-ზე, როდესაც იატაკი, კედლები და სხვ. დანესტიანებულია);

- დენგამტარი იატაკი (მეტალური, მიწის, რკინა-ბეტონის, აგურისა და სხვ.).

4.8 **აგრძელულია:**

- ქურის გაწმენდა ორთქლის საშუალებით;

- დამიწების გარეშე ქურის ექსპლუატაცია;

- დაზიანებული სადენის მქონე ქურით სარგებლობა

- ერთდროულად შეეხოთ ქურას და ქსელში ჩართულ ისეთ ხელსაწყოებს, რომელთაც გააჩნიათ ბუნებრივი დამიწება (გათბობის რადიატორი, წყალგამტარი ონკანი და სხვ.);

- გამოიყენოთ გაუმართავი ქურა;

- ქურაზე ადვილად დაალებადი ნივთიერებების დადება (ქალაღი, ნაჭერ და სხვ.);

- სანთურებში სითხის ჩაღვრა;

- ქურაზე თეთრეულის გამრობა;

- ქურასთან, რომელიც სამუშაო მდგომარეობაშია, ბავშვების უყურადღებოდ დატოვება;

- ქურის, რომელიც სამუშაო მდგომარეობაშია, უყურადღებოდ დატოვება;

- გრილის ტენთან შეხება;

- გაზქურის მეშვეობით ოთახის გათბობა.

ყურადღება არ დატოვოთ ქურის გასაწმენდად სახმარი ნივთები (ჩვრები, სარეცხი საშუალებები) ლუმეში ან ქურის სამეურნეო ნაწილში.

4.9 საკვების მოზადებისას ქურის მაგიდის მესერი უზრუნველყოფს არა ნაკლებ 120 მმ. დიამეტრის ჭურჭლის მყარ დადებას ყველა სანთურაზე და რანაკლებ 60 მმ. დიამეტრისა პატარა სანთურაზე (რუსეთისა და ბელარუსის მომხმარებელთათვის - არა ნაკლებ 90 მმ).

ყურადღება არ დაიშვება გამრუდებული ძირისა და ზეგით მოყვანილი დიამეტრებზე ნაკლები ჭურჭლის გამოყენება.

4.10 **ყურადღება!** ქურა არ არის განკუთვნილი იმ პირთათვის (ბავშვების ჩათვლით) რომელთაც აქვთ ფიზიკური, ნერვული ან ფსიქიკური გადახრები ან შესაბამისი გამოცდილებისა და ცოდნის ნაკლებობა, გარდა იმ გამონაკლისისა, როცა ამ პირებს მეურვეობენ ან უწევენ შესაბამის ინსტრუქტაჟს.

ბავშვები უნდა იყვნენ კონტროლის ქვეშ, რათა არ ითამაშონ ქურასთან ახლოს.

4.11 **ყურადღება!** ქურის სახურავი უნდა იყოს გაწმენდილი მისი გაღების წინ, ხოლო გაღებული მსახურავი უნდა იყოს ცივ მდგომარეობაში.

4.12 **ყურადღება!** ლუმელის კარი გააღეთ მხოლოდ მისი სახელურის საშუალებით, რათა არ შეეხოთ მის ცხელ ზედაპირს.

4.13 **ყურადღება!** მინის სახურავი გაცხელებისას შეიძლება გატყდეს, ამიტომ მისი დახურვის წინ ქურის ყველა სანთურს უნდა იყოს ჩამქრალი..

4.14 **ყურადღება!** ქურის ყოველი სარემონტო სამუშაოებისათვის მიმართეთ შესაბამის სერვისცენტრს. მათი მისამართები და ტელეფონი მოცემულია სერვისის წიგნაკში.

5 ქურის მოწყობილობა

5.1 ქურა შესრულებულია ტუმბოს სახით, მას თან ახლავს ლუმელი და სამეურნეო გაყოფილება, რომელიც გამოიყენება ჭურჭლის და ლუმელის მოწყობილობების შესანახად (ჟარონა, ლუმელის მესერი).

5.2 ქურის მაგიდა 3-ს აქვს ოთხი სანთურა (ნახ. პ. 2.3), რომელთა შემადგენლობაში შედის სანთურას კორპუსი 24, შემრევი 26, სახურავი 27. სანთურები აღჭურვილია ელექტროანთების განმმუხტველებით 25.

5.3 სანთურის ონკანებით ფიქსირებული მდგომარეობით «მცირე ალი».

5.4 ქურის მაგიდაზე განლაგებულია ორი მესერი 2 ჭურჭლის დასადებად.

5.5 ქურას აქვს ოთხი სარეგულირებელი ფეხი 13 (ნახაზი A.1), მათი მეშვეობით ქურა დგება ჰორიზონტალურ მდგომარეობაში.

5.6 ლუმელს აქვს მესერი 18 და ჟარონა 17.

5.7 ქურის კომპლექტში შედის გრილის მოწყობილობა (10 და შამფური სახელურით 11). გრილის ხმარებისას ლუმელის ტემპერატურის რეგულირება ხდება თერმორეგულატორით 6.

5.8 ლუმელს გააჩნია განათება, რომელიც ირთვება დილაკით 19 პანელზე 4. თუ თერმორეგულატორის 6 სახელური დგას მდგომარეობაში: განსხვავებულია «0»-საგან , დილაკი 19 ჩართავს შამფურის ბრუნვასაც და ლუმელის ზედა ნაწილში მოთავსებული გრილის ტენსაც 8, რომლის სიმძლავრეა 1,8 კვტ.

5.9 ქურა აღჭურვილია ლუმელის სანთურის თავის ალის კონტროლის უსაფრთხოების ავტომატით. ქურები, მოდულები **108, 114, 208, 214** აღჭურვილია ასევე მაგიდის სანთურების თავების ალის კონტროლის უსაფრთხოების ავტომატებით.

5.10 ლუმელის კარებში ჩამონტაჟებულია ტემპერატურის ინდიკატორი 12.
 5.11 ქურებს, მოდელები 108, 111, 115, 208, 211, 215 აქვთ ტაიმერი, რომლის სახელური 5 განთავსებულია პანელზე 4.

6 მუშაობის დაწყება

6.1 გაზომარაგების სისტემასთან ქურა უნდა შეერთოს სპეციალიზირებული ორგანიზაციის ვალიდირებული სპეციალისტმა, რომელსაც აქვს ამ სამუშაოს ჩატარების უფლება (ლიცენზია) ან შესაბამისი სერვისცენტრის თანამშრომელმა (სპეციალიზირებული სერვისცენტრების ჩამონათვალი მოცემულია სერვისის წიგნაკში). ქურადღება! ამ მოთხოვნების შეუსრულებლობის შემთხვევაში, მფლობელს ჩამორთმევა უფლება უფასო რემონტზე და საგარანტიო მომსახურებაზე.

სამუშაოს შემსრულებელმა ქურის დაყენებისა და ექსპლუატაციაში შესვლის შესახებ აღნიშვნა უნდა გააკეთოს სერვისის წიგნაკში. გაზომარაგების სისტემასთან შეერთების სამუშაოებს ანაზღაურებს ქურის მფლობელი.

6.2 ქურის გადაკეთება კატეგორიულად აკრძალულია!
 6.3 220 ვ-სა და 50 ჰვ. დენის ქსელში ჩასართავად ქურას აქვს სპეციალური თერმომდგრადი ელექტროსადენი. ამ სადენის დაზიანებისას, ხიფათის თავიდან აცილების მიზნით, სადენი უნდა შეიცვალოს მწარმოებლის ან სერვისის სამსახურის მიერ. ამისათვის საჭიროა როზეტის დაყენება ქურიდან არა უმეტეს 1,5 მ. მანძილზე.

6.4 თუ ქურის კომპლექტში შედის მეტალის ან მინის თავსახური, ის უნდა დააყენოთ ქურის მაგიდაზე. მეტალის სახურავის დაყენებისას (შესრულება 4A, 5A, 4B, 5B) ვარიანტი 1 (ნახაზი A.4) ლუმელიდან ამოიღეთ მაკომპლექტებლის პაკეტი სახურავის კრონშტეინებით. კრონშტეინი უნდა ჩამოაცივოთ მისი ჭრილით მაგიდის ბორტზე ბოლომდე და მათზე მიამაგრეთ სახურავი. ვარიანტი 2 მეტალის სახურავის დაყენებისას კრონშტეინები ჩააყენეთ სახურავის ნახევრებში. მინის სახურავის დაყენეთ (შესრულება 6A, 7A, 6B, 7B) A.5 ნახაზის მიხედვით: კრონშტეინების ჭრილებში ჩასვით მინის სახურავზე მიმაგრებული პატარა ფეხები. ქურის მეტალის ფარით კომპლექტაციისას (შესრულება 3A, 3B, 1A, 1B) მისი მონტაჟი ხორციელდება ჭანჭიკების საშუალებით.

7 მუშაობის თანამიმდევრობა

7.1 ქურის პანელზე სახელურების, დილაკების და ჩამორთველ-გამომრთველების პირობითი აღნიშვნები გამოსახულია ცხრილში 4.

ცხრილი 4 - ქურის პანელზე პირობითი აღნიშვნები

ლუმელის განათება, გარილი	ელექტროანთება	სანთურების			
		ლუმელის	მაგიდის		
		მარცხენა წინა	მარცხენა უკანა	მარჯვენა უკანა	მარჯვენა წინა

- 7.1.1 ონკანების მართვის პრინციპი ნაჩვენებია ნახაზზე A.6.
- 7.2 მაგიდის სანთურების ჩართვა
- 7.2.1 მაგიდის სანთურების ჩასართავად საჭიროა:
 - დაჭირეთ და მოაბრუნეთ ონკანი 22-ის (ნახაზი A.1) სახელური საათის ისრის საწინააღმდეგოდ 90°-ით იმ მიმართულებით, რომელიც გვამცნობს, რომ ონკანი მაქსიმალურადაა ღია (დიდი ალი, ნახაზი A.6);
 - დავაჭიროთ ელექტროანთების დილაკს რამოდენიმე წამით (სანამ არ აინთება სანთურა). თუ სანთურა არ აინთო, მაშინ ელექტროანთების დილაკს თითო ისევ დავაჭიროთ და ავუშვათ. **ქურადღება! თუ ხუთი დაჭირების შემდეგაც სანთურა არ აინთო - აუცილებელია დაგვეტოთ ონკანი და მიზეზის გარკვევამდე არ ვისარგებლოთ ელექტროანთებით.**
 - უსაფრთხოების ავტომატით აღჭურვილ ქურაში (მოდელები 108, 114, 208, 214), ონკანის სახელურზე უნდა გვქონდეს ხელი დაჭერილი მანამ, სანამ არ აინთება სანთურა, და შემდეგ 10 წმ.-ს განმავლობაში არ უნდა ავუშვათ ხელი. შემდეგ ავუშვათ ხელი და დავგრძელებთ იმამი, რომ ალი არ ჩაქრა.

7.2.2 ალის რეგულირება შესაძლებელია ონკანის სახელურის მობრუნებით საათის ისრის საწინააღმდეგოდ. ბოლომდე მობრუნებისას სანთურა იმუშავებს რეჟიმში „პატარა ალი“ (ნახაზი A.6).

ქურების ზოგ მოდელში გათვალისწინებულია ონკანის სახელურების ფიქსაცია დიდი ალის მდგომარეობაში. ამ მდგომარეობიდან მის გამოსაყვანად, საჭიროა დავაჭიროთ მას და შემდეგ გაბრუნოთ.

7.3 ლუმელის სანთურის ანთება

САПАЛЫ, ҚАУІПСІЗ, СЕНІМДІ !



САТЫП АЛҒАН ЗАТЫҢЫЗДЫҢ ИГІЛІГІН КӨРІҢІЗ!

Плиталарының Украинада қабылданған техникалық регламенттерге сәйкестігі туралы декларациясы, TÜV CERT (Германия), Р МЕМСТ (Ресей) сертификаттау жүйесіндегі сәйкестік сертификаттары, Кедендік Одақтың сәйкестік сертификаты бар.

Дайындаушы-кәсіпорынның сапа менеджментінің жүйесі ISO 9001:2008 халықаралық стандарттар талаптарына сай келеді және УкрСЕПРО (Украина) жүйелерінде сертифицирталған.

Плита құрылымы оны сенімді және қарапайым пайдалануды қамтамасыз етеді, алайда осы нұсқаулықты зерделеуге біраз уақыт бөлуді ұсынамыз. Дұрыс пайдаланып, қауіпсіздік талаптарын және нұсқаулықта берілген нұсқауларды сақтаған жағдайда плита Сізге бірнеше жыл қызмет етеді.

1 ЖАЛПЫ НҰСҚАУЛАР

1.1 ПГ4 108, 110, 111, 114, 115, 208, 210, 211, 214, 215-моделіндегі ХУ-түріндегі (Х- 1-7 цифрлар, Y - әріптер А, В) электрлі грильмен жабдықталған төрт жанарғылы еденге қоятын тұрмыстық газ плиталары (әрі қарай мәтін бойынша- плиталар) тұрмыс жағдайында тағам дайындауға арналған.

1.2 EN 30-1-1:1998 және EN 30-1-1/A1:1999 (ГОСТ Р 50696-2006) классификациясы бойынша плиталар 2-класс, 1-қосымша класқа жатады (прибор екі капталынан да қолжетімді болатындай етіп орнатылады (6.7-тармақты және А.3-суретті қараңыз).

1.3 Плиталар ГОСТ 5542-87 бойынша табиғи газда немесе ДСТУ 4047-2001 (Ресей үшін – ГОСТ 20448-90) бойынша сұйытылған (баллондағы) газда жұмыс істей алады.

1.4 Плитаны сатып алған кезде оның жиынтықталуын, механикалық бұзылымдардың жоқтығын, сондай-ақ жалпы бұйым сапасын міндетті түрде тексеріңіз.

1.5 Плиталар жабдықтың құрылымы үнемі жетілдіріліп отырады, сондықтан осы нұсқаулықта қарастырылмаған кейбір өзгешеліктердің болуы мүмкін.

2 ТЕХНИКАЛЫҚ МӘЛІМЕТТЕР

2.1. Плитаның моделі, сондай-ақ шығарушы баптаған газ түрі мен қысымы қаптамада және қосалқы бөліктің ішкі бүйірлік қабырғасына жапсырылған кестеде көрсетілген.

2.2. Газ шаруашылығының немесе сервистік қызметтің механигі (шеберханалардың тізімі сервистік кітапшад берілді) плитаны өзге газ қысымына ауыстыру үшін соплоны ауыстырады. Сіңбіріктің (сопло) ХВ-түріндегі орындауының плита иемдену тиіс қосымша, оның тапсырысы және табыс сервисті орталықта ықтимал. Механик сервистік кітапшаға соплоны ауыстырғаны туралы жазады. Плита иесі жұмыс ақысын төлейді.

Жанарғының жылу қуатына, газ түрі мен қысымына байланысты сопло сипаттамалары 1-кестеде берілген.

1-КЕСТЕ – СОПЛО СИПАТТАМАЛАРЫ

Жанарғының үлгісі	Газ түрі	Газ номиналдықысымы, Га	Жанарғының жылу қуаты, кВт m³/h**	Сопло саңылауының диаметрі, мм	Сопло маркировкасы	Сұйытылған газ шығыны, г/сағ
үстелдің қосалқы жанарғысы	табиғи G20	1274	0,65 / 0,75	0,75	75	—
	табиғи G20	1960	0,65 / 0,75	0,68	68	—
	бутан G30	2940	0,65 / 0,75	0,45	45	54
	пропан G31	2940	0,55 / 0,65	0,45	45	46
үстелдің жартылай жылдам жанарғысы	табиғи G20	1274	1,50 / 1,70	1,10	110	—
	табиғи G20	1960	1,50 / 1,70	1,00	100	—
	бутан G30	2940	1,50 / 1,70	0,65	65	124
	пропан G31	2940	1,25 / 1,45	0,65	65	104
үстелдің жылдам жанарғысы	табиғи G20	1274	2,40 / 2,65	1,40	140	—
	табиғи G20	1960	2,40 / 2,65	1,35	135	—
	бутан G30	2940	2,40 / 2,75	0,85	85	200
	пропан G31	2940	2,05 / 2,35	0,85	85	168

- ავეჯი, რომელიც განლაგებულია ქუჩის ზევით, მისი გვერდითი ზედაპირის სიბრტყიდან არ უნდა იყოს 100 მმ-ზე ნაკლებ მანძილზე განთავსებული.

8 ქუჩის ფეხების 13 რეგულირებით (ნახაზი A.1), დააყენეთ ქუჩის მაგიდა ჰორიზონტალურად. **ყურადღება! ქურა უნდა დადგეს უშუალოდ სამზარეულოს იატაკზე შესაბამისი ზომების ფათვალისწინებით. ქურა არ უნდა დააყენოთ სხვა საგანზე, ადგილიდან არ დაძრათ ქურა მონტაჟის შემდეგ.**

9 შეერთების წინ უნდა შემოწმდეს სანთურების ჟიკლიორების შესაბამისობა მიერთების პირობებთან (გაზის წნევა და სახეობა - ნახეთ პუნქტები 2.1, 2.2), და საჭიროების შემთხვევაში შეცვალებული ისინი, ნახეთ ცხრილი 1.

ქუჩის ასაწყობად სხვა ტიპის გაზებისათვის საჭიროა: — შეიცვალოს სანთურას ფორსუნა, რომელიც არის კომპლექტში ცხრილი 1-ის მიხედვით: ხორციელდება 7 მმ-იანი მოსაშვები ხელსაწყოთი;

- უნდა დაერეგულირდეს მცირე ალის სიდიდე;
- აანთეთ სანთურა;
- მოაბრუნეთ ონკანის სახელური მდგომარეობაში "მცირე ალი";
- მოხსენით სახელური და აბრუნეთ მარეგულირებელი ხრახნი, რომელიც მდებარეობს ონკანის ღერძთან ან მის შიგნით (შესაძლებელია ამ დროს საჭირო გახდეს მართვის პანელის მოხსნა), სანამ მცირე ალი არ გახდება სტაბილური;

თხევადი გაზის შემთხვევაში მარეგულირებელი ხრახნი უნდა იყოს ბოლომდე დაჭერილია; - შეამოწმეთ, რომ სანთურა არ ქრებოდეს სახელურის სწრაფი ბრუნვისას „დიდი ალის“ მდგომარეობიდან „მცირე ალის“ მდგომარეობამდე. თუ ეს ხდება, მაშინ მარეგულირებელი ხრახნის საშუალებით ჩაატარეთ დამატებითი რეგულირება.

ყურადღება! ქუჩის აწყობის შემდეგ, ის აუცილებლად უნდა შემოწმდეს, აქვს თუ არა სისტემაში გაზის გაყონა.

ყურადღება! ამ ოპერაციების ჩატარებისას, ქურა უნდა იყოს გამორთული ელექტროქსელიდან.

ცხრილი 1 - ჟიკლიორების მონაცემები

სანთურის სახეობა	გაზის სახეობა	გაზის ნომინალური წნევა, პა	სანთურის სითბური სიმძლავრე, რტ, min* / max**	ჟიკლიორის ნახევრეტის დიამეტრი, მმ.	ჟიკლიორის მარკირება	თხევადი გაზის ხარჯი, გ/სთ.
მაგიდის დამხმარე სანთურა	ბუნებრივი G20	1274	0,65 / 0,75	0,75	75	—
	ბუნებრივი G20	1960	0,65 / 0,75	0,68	68	—
	ბუტანი G30	2940	0,65 / 0,75	0,45	45	54
	პროპანი G31	2940	0,55 / 0,65	0,45	45	46
მაგიდის ნახევრა-დქარი სანთურა	ბუნებრივი G20	1274	1,50 / 1,70	1,10	110	—
	ბუნებრივი G20	1960	1,50 / 1,70	1,00	100	—
	ბუტანი G30	2940	1,50 / 1,70	0,65	65	124
	პროპანი G31	2940	1,25 / 1,45	0,65	65	104
მაგიდის ჩქარი სანთურა	ბუნებრივი G20	1274	2,40 / 2,65	1,40	140	—
	ბუნებრივი G20	1960	2,40 / 2,65	1,35	135	—
	ბუტანი G30	2940	2,40 / 2,75	0,85	85	200
	პროპანი G31	2940	2,05 / 2,35	0,85	85	168
ლუმელის სანთურა	ბუნებრივი G20	1274	2,30 / 2,65	1,40	140	—
	ბუნებრივი G20	1960	2,30 / 2,65	1,35	135	—
	ბუტანი G30	2940	2,30 / 2,90	0,85	85	211
	პროპანი G31	2940	1,95 / 2,50	0,85	85	178

* - გათვლილია ДСТУ 2204-93-ის მიხედვით; ** - გათვლილია ГОСТ P 50696-2006, СТБ EH 30-1-1-2005-ის მიხედვით.

7.3.1 ლუმელის პირველი ხმარების წინ, აუცილებელია მისი გაწმენდა საპნის ან სოდის ხსნარით, შემდეგ შშრალი ხელსახოცი გაწმინდეთ და შემდეგ გაახურეთ ნახევარი საათის განმავლობაში, რათა მას მოშორდეს ქარხნული ქუჭყი. ამ პროცესის დროს დადგება არასასიამოვნო სუნები, ამიტომ ამ პროცესის დაწყების წინ დარწმუნდით იმაში, რომ ქურა გარეულია და ოთახი კარგად ნიავედება.

ქუჩის კარი ამ პროცესის დროს უნდა იყოს და!

7.3.2. იმისათვის, რომ ავანთოთ ლუმელი, საჭიროა: 1) ანთებული ასანთი მივიტანოთ ლუმელში არსებულ გაზის გამომყოფ ნახევრეტთან (ნახაზი A.7);

2) 90°-ით მოვარუნოთ ონკანის სახელური პანელის იმ ნიშნამდე, რომელიც აღნიშნავს, რომ ონკანი ბოლომდე ღიაა (დიდი ალი, ნახაზი A.6) და აანთებ გაზი.

3) სახელურზე დაჭერილი ხელით დაველოდოთ აალებას, და 10 წამის შემდეგ ავუშვათ ხელი, დავრწმუნდეთ, რომ ქურა ანთებულია.

ელექტროანთებით ქურების ასანთებად (მოდელები **114, 115, 214, 215**) აუცილებელია: 1) მაქსიმალურად გაეხსნათ სანთურას ონკანი;

2) დავაწვეთ რამდენიმე წამის განმავლობაში ელექტროანთების ღილაკს (გაზის აალებამდე). თუ სანთურა არ აინთო, მაშინ ხელმოვრედ დააწვეთ ელექტროანთების ღილაკს.

ყურადღება! თუ ხუთი დაჭერის შემდეგაც სანთურა არ აინთო - აუცილებელია დავკეტოთ ონკანი და მიზეზის გარკვევამდე არ ვისარგებლოთ ელექტროანთებით.

3) სახელურზე დაჭერილი ხელით დაველოდოთ აალებას, და 10 წამის შემდეგ ავუშვათ ხელი, დავრწმუნდეთ, რომ ქურა ანთებულია.

7.3.3 ლუმელში ალის რეგულირება შესაძლებელია ონკანის სახელურის მობრუნებით საათის ისრის საწინააღმდეგოდ.

7.4 განათების მოწყობილობით სარგებლობა 7.4.1 იმისათვის, რომ ლუმელში დავაკვირდეთ იქ მიდინარე პროცესებს, საჭიროა გამოვიყენოთ მისი განათება, რაც ხორციელდება განათების ღილაკზე 19 თითის დაჭერით, რომელიც მოთავსებულია პანელზე 4 (ნახაზი A.1). ამ დროს ყურადღება მიაქციეთ თერმორეგულატორის 6 სახელურის მდებარეობას, გრილი რომ არ ჩაირთოს, ის უნდა იყოს მდებარეობაში «0».

7.5 ლუმელის მოხმარება 7.5.1 ფქვილეულის ნაწარმის გამოცხობა ხდება ჭურჭელში, რომელიც იდება ლუმელის მესერზე. ჭურჭელმა მთლიანად არ უნდა დაფაროს მესრის ფართი და ის თანაბრად უნდა იყოს დამორებული ლუმელის კედლებიდან.

ფქვილეულის ნაწარმის გამოცხობა არ არის რეკომენდირებული ემალირებული ჭურჭლით ან ქარხნით.

7.5.2 გამოცხობის წინ 10–15 წუთით გაახურეთ ლუმელი.

7.5.3 ცომეულის გამოცხობა რეკომენდირებულია ზევიდან მესამე თაროზე.

- ცომი საფუარით – 20–25 წთ.
- ბისკვიტი – 40–50 წთ.

- ფხვიერი ცომის ნაწარმი – 30 - 40 წთ.

7.5.4 ლუმელის გახურებას გვამცნობს ტემპერატურის ინდიკატორი (საჩვენებელი) 12, რომელიც განთავსებულია კარზე 16 (ნახაზი A.1). ლუმელში ტემპერატურის ზრდისას ისარი მოძრაობს საათის ისრის მიმართულებით, ინდიკატორის მეტი მნიშვნელობა მეტ ტემპერატურაზე მიუთითებს. უნდა აღინიშნოს, რომ ინდიკატორი არ არის ტემპერატურის საზომი და ის არ აჩვენებს ლუმელის ტემპერატურას.

7.6 გრილის მოხმარება 7.6.1 გრილის გამაცხელებელი ელემენტი ასხივებს ინფრაწითელ გამოსხივებას, ისევე, როგორც ნახშირი. ეს გამოსხივება უშუალოდ აცხელებს ხორცის ზედაპირს (ჰაერი მცირედ ცხელდება).

ხორცზე წარმოიქმნება ყავისფერი ზედაპირი, რაც ხორცს უნარჩუნებს სიბრთლესა და წვენანობას. გრილი იდეალურია ისეთი კერძების მოსამზადებლად, რასაც ჭირდება მაღალი ტემპერატურა, მაგ. ხბოს ხორცი, ქათამი, ფილე დასხვ.

7.6.2 როდესაც გრილი ჩართულია, ელექტროენერჯის ეკონომიისათვის აუცილებელია, რომ ლუმელის კარი იყოს დახურული.

ყურადღება! დაუზღველია ლუმელითა და გრილით ერთდროული სარგებლობა! 7.6.3 გრილის მეშვეობით სხვადასხვა კერძების მოსამზადებლად აუცილებელია:

- საფარი 10 (ნახაზი A.1) უნდა დავაყენოთ ლუმელში;
- ავაწყოთ პლასტმასის სახელურიანი შამფური 11 , ავაცვათ მასზე ხორცი ან ქათამი და სხვ. და დავამაგროთ ორი ჩანგლით, რომელიც კომპლექტშია შამფურთან.
- შამფურის წვერო დავაფიქსიროთ ლუმელის უკანა ნაწილში არსებულ ნახევრეტში, ხოლო მისი მეორე მხარე მგორავთან ერთად ჩამოვდოთ საფარზე;
- მოვამროთ შამფურს პლასტმასის სახელური;
- ჩავრთოთ გრილი, თერმორეგულატორი მისი სახელურის 6 მეშვეობით დავაყენოთ საჭირო ტემპერატურაზე (ნახაზი A.1) და დავაწვეთ ღილაკს;
- კერძის მომზადების შემდეგ სახელური 6 გადავწვიოთ მდგომარეობაში «0», გავალოთ კარი, შამფურს მოვარგოთ სახელური და გამოვამროთ ის ნახევრეტიდან. განათება გამორთოთ ღილაკით 19.

ყურადღება! გრილის მუშაობისას ლუმელის კარების მინა ძალიან ცხელდება. ამიტომ,

თერმორეგულატორის სახელურს ნუ დააყენებთ 220°C-ზე მეტ ტემპერატურაზე.

- 7.7 სამეურნეო განყოფილება
- 7.7.1 სამეურნეო განყოფილების კარი (შესრულება **3A, 4A, 6A, 3B, 4B, 6B**) იღება A.8 ნახაზის თანახმად. მისი ჩაკეტვა ხდება სამაგრების საშუალებით.
- 7.8 ტაიმერით სარგებლობა (მოდულები **108, 111, 115, 208, 211, 213**)
- 7.8.1 სასურველი დრო წუთებში დააყენეთ ტაიმერზე 5 (ნახაზი A.1). ამ დროის გასვლის შემდეგ გაისმის სიგნალი.

8 ქურის მოვლა

- 8.1 დასვრილი მაგიდის მესრები, სანთურას სახურავები და სხვა შესაძლებელია გაიწმინდოს მეტალის საწმენდი საშუალებებით. სანთურის გაზის გამანაწილებლის თავის ნახვრეტები, საიდანაც გამოდის გაზი, უნდა გაიწმინდოს მაგარი ფუნჯით. გაწმენდის შემდეგ სანთურას ნაწილები (სახურავი, გაზის გამანაწილებელი) სწორად უნდა დავაყენოთ თავის ადგილზე, რადგან მათი არასწორი დაყენება მიგვიყვანს გაზის არასრულ წვამდე და ელექტროანთების არასაიმედო მუშაობამდე.
- 8.2 არ დატოვოთ ქურის ემალის დეტალების ზედაპირებზე მჟავას შემცველი სითხეები (ლიმონის წვენი, ძმარი, ყურძნის წვენი და სხვ.).
- 8.3 ქურის ზედაპირები და ლუმენის შიდა ნაწილები უნდა გაიწმინდოს საპნის ან სოდის ხსნარით დასველებული ნაჭრით და შემდეგ მშრალი ხელსახოცით.
- 8.4 ქურის წმენდისას არ გამოიყენოთ აბრაზული ფხვნილები, ასევე ქლორის, მჟავების და სხვა აგრესიული ნივთიერებების შემცველი საწმენდი საშუალებები, რომელთაც შეუძლიათ ქურის ელემენტების დაზიანება.
- 8.5 განსაკუთრებული სიფრთხილით უნდა გაწმინდოთ ქურის შემადგენელი ალუმინისა და ნახატებიანი ნაწილები, რათა მათზე არ გაჩნდეს ნაკაწრები და ნაწერები არ წაიშალოს. ამ დროს გამოიყენეთ რბილი ნაჭერი და ნეიტრალური საპონი.

9 შენახვისა და ტრანსპორტირების წესები

- 9.1 ქურის გამოყენებამდე ის შეინახეთ შეფუთულ მდგომარეობაში, ბუნებრივი ვენტილაციის ჩაკეტილ სივრცეში.
 - 9.2 მისი ტრანსპორტირება უნდა მოხდეს ვერტიკალურ მდგომარეობაში.
 - 9.3 ტრანსპორტირებისას ის ტრანსპორტში უნდა იყოს კარგად დამაგრებული, რათა გამოირიცხოს მისი დაზიანება.
 - 9.4 აკრძალულია გადატანისას ხელი მოკიდოთ ლუმენის სახელურს ან კოლექტორის მილებს.
- ყურადღება! ქურის ექსპლუატაციის დაწყებამდე აუცილებელია მის დეტალებზე დამავი ფირების მოძიება.**
- 9.5 თუკი ძველი ქურა უკვე გადასადგებია, უნდა გააკეთოთ ისე, რომ ის სახმარად არ იყოს ვარგისი. მოაჭერით მას ყველა ელექტროსადენი.
 - 9.6 ქურის უტილიზაციის უფრო დაწვრილებითი ინფორმაციისათვის უნდა მიმართოთ მართვის ადგილობრივ ორგანოებს, შესაბამის სამსახურებს ან იმ მაღაზიას, სადაც ქურა გაქვთ შეძენილი.

10 ტექნიკური მომსახურება

- 10.1 გაზქურის ტექნიკური მომსახურება გამოიხატება იმ სამუშაოების შესრულებაში, რაც საშუალებას იძლევა, ქურამ შეინარჩუნოს მისი სამუშაო ვარგისიანობა. ამისათვის საჭიროა პერიოდულად მოხდეს ონკანების დეტალების შეზეთვა, ჟიკლიორების შეცვლა სხვა ტიპის გაზზე გადასვლისას და სხვა. ეს სამუშაოები უნდა შეასრულოს შესაბამისი სერვისცენტრების სპეციალისტმა (კონტაქტები ნახეთ სერვისის წიგნაკში).
- 10.2 უკრაინის საგადასახადო კოდექსის 140-ე მუხლის შესაბამისად –“მომხმარებლისათვის საგარანტიო ნივთის შეცვლა ან მომსახურება“ მომხმარებელი წარმოადგენს საგარანტიო ტალონს და თავის მონაცემებს (სერვისის წიგნში – ფორმები 3 და 4-გარანტი).

11 შესაძლებელი გაუმართაობა და მათი აღმოფხვრის მეთოდები

11.1 შესაძლებელი გაუმართაობები და მათი აღმოფხვრის მეთოდები მოცემულია ცხრილში 5.

ყურადღება! გაუმართაობების აღმოსაფხვრელი სამუშაოების ჩატარების წინ გამოართეთ ქურა ელექტრიკულიდან!

ცხრილი 5 - შესაძლებელი გაუმართაობები			
	გაუმართაობები, მათი გამოვლინება და დამატებითი ნიშნები	ალბათური მიზეზი	აღმოფხვრის მეთოდი
არ ითება მაგიდის სანთურა	დაბინძურდა ნახვრეტები	გაწმინდეთ ნახვრეტები	
არ ითება ლუმენის ძირითადი სანთურა	სანთურისასანთებიარასწორადაა დაყენებული	ლუმენის ასანთები დააყენეთ ისე, რომ გაზის ნაკადი ხედებოდეს არხში	

გაზი არ ითება ელექტროანთებით:	არასწორადაა დაყენებული	დააყენეთ განმმუხტველი სწორად განმმუხტველი
- ნაპერწკალი არის;		
- ნაპერწკალი არ არის	სადენი არ არის შეერთებული	ელექტროსკელიდან გამორთეთ ქურა და შეამოწმეთ სადენი
	შემრევი დაბინძურებულია	მეტალური ფუნჯით გაწმინდეთ შემრევი

არ ითება ლუმენის განათების ნათურა მისი ჩართვისას	ელექტროსელში არ არის ძაბვა	შეამოწმეთ ძაბვა ქსელში
	ნათურა გადაიწვა	ნათურას მოხსენით დამცავი (მოხრუნებით საათის საწინააღმდეგო მიმართულებით), მოხსენით და შეცვალეთ ნათურა

შენიშვნა

- 1 რეკომენდაციებით გამოუსწორებელი გაუმართაობების გამოვლენისას (ცხრილი 5), საჭიროა მიმართოთ იმ სავაჭრო ორგანიზაციას, სადაც შეიძინეთ ქურა ან შესაბამის სერვისცენტრს (ნახეთ სერვისის წიგნაკი).
- 2 ლუმენის გასანათებლად გამოიყენება 15 ვტ. სიმძლავრის ნათურა, ცოკოლის ტიპით “МИНЬОН”, რომელიც მუშაობს 300 °C (T300)-ზე.

ყურადღება! მომსახურების დროის გასვლის შემდეგ (ნახეთ სერვისის წიგნაკი, საგარანტიო ვალდებულებები) აუცილებელია გაზის სამსახურების ან სერვისცენტრების სპეციალისტის გამოძახება, რომელიც მოგცემთ დასვენებას ქურის მუშაობის გაგრძელებაზე ან შეწყვეტაზე. თუ ქურის შემდგომი ექსპლუატაცია დაუშვებელია და თვენ ამას არ გაითვალისწინებთ, მაშინ ხიფათს შეუქმნით როგორც თქვენს თავს, ასევე თქვენს გარშემომყოფთ.

12 6 დაყენების თანამიმდევრობა

სრულდება მხოლოდ სერვისის სპეციალისტების მიერ.

- 1 ქურას და მის კომპლექტაციას მოაძვრეთ შესაფუთი მასალა. შეფუთვის ელემენტები (პენოპოლისტიროლი, ფირი, მეტალის სამაგრები) შესაძლოა სახიფათო იყოს ზვევებისათვის, ამიტომ სწრაფად გადაადგილეთ ან შეინახეთ ბავშვებისათვის მიუწვდომელ ადგილზე. დარწმუნდით იმაში, რომ თქვენი ქურა არ არის დაზიანებული და სრულადაა დაკომპლექტებული.
- 2 ქურები მუშაობენ ბუნებრივ გაზზე (ГОСТ 5542-87 ან თხევად (ბალონებში) გაზზე ДСТУ 4047-2001 (რუსეთისათვის) - ГОСТ 20448-90). ჟიკლიორების მონაცემები სანთურების სითბური სიმძლავრიდან, გაზის სახეობისა და წნევიდან გამომდინარე მოცემულია ცხრილში 1.
- 3 ქურა უნდა დადგეს «გაზის ხელსაწყოების დაყენების უსაფრთხოების წესების» მიხედვით, რაც დამტკიცებულია სახელმწიფო ტექნიკური ზედამხედველობისა და მშენებლობის წესებისა და ნორმების დაცვით.
- დაცული უნდა იყოს გაზის ხელსაწყოების მოხმარების უსაფრთხოების წესები.
- 4 ხელსაწყო არ უნდა შეერთდეს საკვამურთან და ის უნდა დამონტაჟდეს საექსპლუატაციო სახელმძღვანელოში მითითებული ნორმების დაცვით. ხელსაწყოს გამოყენებასაკვების მომზადებისას გაზზე იწვევს ოთახში ტემპერატურისა და ტენიანობის ზრდას. ამიტომ სამზარეულოში უნდა იყოს კარგი ვენტილაცია. საპაერო არ უნდა იყოს ნაკლები 2მ³/час პოსტი კვტ ნომინალური დადგმული სიმძლავრე.
- 5 შეერთება ხორციელდება მილით, რომლის ზომაა G 1/2".
- 6 დასაშვებია ქურის მიერთება გაზის სისტემასთან რბილი სპეციალური მილის მეშვეობით, ამ დროს:
 - აუცილებელია გაირკვეს ადგილობრივ სამსახურებში, თუ არის მათი ნორმებით ეს დასაშვები;
 - რბილ სპეციალურ მილს უნდა ჰქონდეს შესაბამისობის სერთიფიკატი და დოკუმენტი, სადაც მითითებულია მისი დამზადების თარიღი და მუშაობის ვადა;
 - მილი არ უნდა იყოს 1,5 მ-ზე გრძელი;
 - მილი არ უნდა იყოს გაჭიმული ან დახვეული და არ უნდა ჰქონდეს დაზიანებები;
 - მილი არ უნდა გადიოდეს ცხელ ზონაში და არ უნდა ეხებოდეს ცხელ საგნებს;
 - მილი მის მთელს სიგრძეზე უნდა იყოს დასათვალისწინებლად მისაწვდომი.

ყურადღება! მილის დაზიანების აღმოჩენისთანავე, ის უნდა შეიცვალოს. დაუშვებელია მისი რემონტი!

- 7 ქურის დაყენებისას უნდა გავითვალისწინოთ:
 - ქურის გვერდითი ზედაპირიდან სამზარეულოს ავეჯამდე და ქურის უკანა კედლიდან სამზარეულოს კედლამდე მანძილები უნდა იყოს არანაკლებ 15 მმ.–სა (ნახაზი A.3);
 - ქურის ზევით განლაგებულ სამზარეულოს ავეჯსა და ქურის მაგიდას შორის მანძილი უნდა იყოს არანაკლებ 700 მმ.–სა.