IS5G8MHJ/E

AZ

## Mündəricat

**Təhlükəsizlik qaydaları,** 2
**Cihazın təsviri, 19**
**Quraşdırma üzrə məsləhətlər, 20**
**İşə salma və istismar, 22**
**Analoq prorqamçısı**, 26
**Qulluq və texniki xidmət, 27**
**Quraşdırma,** 59

RU

## Руководство по эксплуатации
КУХОННАЯ ПЛИТА С ДУХОВЫМ ШКАФОМ
Содержание

**Указания по безопасности,** 10
**Описание прибора,** 39
**Советы по установке**, 40
**Запуск и использование**, 42
**Аналоговый переключатель программ** , 46
**Уход и техническое обслуживание**, 47
**Установка,** 59

GE

## შინაარსი

უსაფრთხოების ინსტრუქცია **6**
მოწყობილობის აღწერა, **29**
ინსტალაციის რჩევები, **30**
ჩართვა და გამოყენება, **32**
**ანალოგიური პროგრამატორი** , 36
მოვლა და მომსახურეობა, **37**
ინსტალაცია, **59**

KZ

## Пайдалану нұсқаулығы
**ПЛИТА**
**Мазмұны**

**Қауіпсіздік нұсқаулары,** 14
**Құрылғы сипаттамасы,** 49
**Орнату жөніндегі кеңестер**, 50
**Қосу және пайдалану,** 52
**Аналогтық бағдарламалағыш**, 56
**Күтім және техникалық қызмет көрсету** , 57
**Орнату**, 59

# AZ
# TƏHLÜKƏSZİLİK TƏLİMATLARI

## OXUMAQ VƏ RİAYƏT ETMƏK VACİBDİR

⚠ Bu təlimatlar, cihaz üzərində ölkə simvolunun əks olunduğu halda etibarlıdır. Əgər cihaz üzərində bu simvol yoxdursa, ölkədə istifadə etmə şərtlərinə uyğun cihaz modifikasiyasına dair tələb olunan qaydaları əks etdirən texniki təlimatlar ilə tanış olun.

⚠ DİQQƏT : Qaz cihazından istifadə etmə onun quraşdırılacağı otaqda istiliyin, rütubətin və yanma məhsullarının əmələ gəlməsinə gətirir. Mətbəxin, ələlxüsus cihazın çalışdığı müddətdə, mükəmməl ventilyasiya olunmasını təmin edin: Təbii ventilyasiya dəliklərini açıq saxlayın və ya mexaniki ventilyasiya qurğusunu (mexaniki sorma çətiri) quraşdırın. Cihazdan uzunmüddətli intensif istifadə etmə halındsa əlavə ventilyasiya, məsələn, açıq pəncərə, və ya daha intensiv ventilyasiya, məsələn mexaniki ventilyasiya səviyyəsinin yüksəlməsi (əgər buna imkan varsa) tələb oluna bilər.

⚠ Bu təlimatda əks olunan qaydalara riayət olunmaması yanğın və ya partlayış təhlükəsinə, və bununla belə əmlakın zədələnmsəinə və ya insan zədəsinə gətirib çıxara bilər.

Cihazı istifadə etməzdən əvvəl, b təhlükəsizlik təlimatları ilə tanış olun. Bu təlimatları gələcəkdə müraciət etmək üçün yaxınlıqda saxlayın.

Bu təlimatlarda və cihazın üzərində xəbərdarlıqlar əks edilib. Onlara riayət etmək mütləqdir. İstehsalçı, təhlükəsizlik təlimatlarına riayət edilməməsi, cihazdan düzgün istifadə olunmaması və ya idarəetmə orqanlarının yanlış ayarlanması ucbatından yaranan cavabdehlikdən imtina edir..

⚠ XƏBƏRDARLIQ : Bu cihaz və onun əlçatan hissələri istifadə zamanı isti olur. Ehtiyatlı olun, qızdırıcı hissələrə toxunmayın. 8 yaşa qədər uşaqların cihaza yaxınlaşması yalnız böyüklərin nəzarəti altında olmalıdır.

⚠ XƏBƏRDARLIQ : Əgər konfirda çat müşahidə edirisə, cihazdan istifadə etməyin – elektrik cərəyan zərbəsi riski.

⚠ XƏBƏRDARLIQ : Yanğın təhlükəsi : Bişirmə səthlərində əşyaları qoymayın.

⚠ DİQQƏT : Bişirmə prosesi nəzarətsiz ötməməlidir. Qısa bişirmə prosesi fasiləsiz nəzarət olunmalıdır.

⚠ XƏBƏRDARLIQ : Yağ və piy ilə bişirmə zamanı konforu nəzarətsiz qoymaq təhlükəlidir - yanğın riski. Odu HEÇ VAXT su ilə söndürməyiniz, əvvəlcə cihazı elektrik şəbəkəsindən ayırın, sonra isə yanan sahəyə qapaq və ya yanğın yorqanı ilə örtün.

⚠ Konfordan iş səthi və ya dayağı kimi istifadə etməyin. Geyimləri və digər alışıb yanan materialları, cihazın tam soyumasınadək cihazdan uzaq saxlayın - yanğın riski.

⚠ Körpələrin (0-3 yaş) çihaza yanaşması qəti qadağandır. Uşaqlar (3-8 yaş) yalnız böyüklərin nəzarəti altında cihaza yanaşa bilərlər. 8 yaşdan yuxarı uşaqlar, məhdud fiziki, hissi və psixiki qabiliyyətə malik olan və ya bilik və təcrübəsi olmayan şəxslər yalnız nəzarət altında və ya təhlükəsiz istifadəyə dair təlimatlar almış və mövcud təhlükələri dərk etmiş halda bu cihazdan istifadə edə bilər. Uşaqların bu cihazla oynaması qadağandır. Cihazın təmizlənməsi və istifadəçii xidməti uşaqlar tərəfindən yalnız nəzarət altında aparıla bilər.

⚠ DİQQƏT : Əgər plitəüstü şüşə sınarsa:- bütün odluqları və elektrik qızdırıcıları dərhal söndürmək, cihazı elektrik şəbəkəsindən ayırmaq lazımdır.; - cihazın səthinə toxunmayın; -cihazdan istifadə etməyin



Şüşə qapaq qızanda sına bilər. Qapağı bağlayan zaman bütün odluqları və elektrik plitələri söndürün Odluq yanan zaman qapağı cihaz üzərinə qoymayın

⚠ XƏBƏRDARLIQ : Bu cihaz və onun əlçatan hissələri istifadə zamanı isti olur. Diqqətli olun, qızdırıcı hissələrə toxunmayın. 8 yaşa qədər uşaqların cihaza yaxınlaşması yalnız böyüklərin daima nəzarəti altında olmalıdır.

⚠ Yeməyi qurudan zaman cihazı nəzarətsiz qoymayın. Əgər aldığınız cihaz verici ilə işləmək üçün yararlıdırsa, yalnız bu sobaya uyğun temperatur vericisindən istifadə edin - yanğın riski.

⚠ Geyimləri və digər alışıb yanan materialları, cihazın tam soyumasınadək cihazdan uzaq saxlayın - yanğın riski. Piy, yağ ilə zəngin xörəkləri hazırlayarkən, spirtli içkiləri əlavə edərkən ehtiyatlı olun - yanğın riski. Tava və digər qabları kənarlaşdırarkən mütləq soba əlcəklərindən istifadə edin. Xörək bişirmənin sonunda ehtiyatla qapını açın, isti hava və ya buxara sobadan çıxmağa imkan yaradın, məhz bundan sonra sobanın içərisinə daxil ola bilərsiz - yanma riski. Sobanın ön hissəsində yerləşən İsti hava dəliklərinin qabağını almayın - yanğın riski.

⚠ Sobanın qapısı açıq və ya aşağı vəziyyətdə olan zaman ehtiyatlı olun - qapıya ayağınız dəyməsin.

### İCAZƏLİ İSTİFADƏ

⚠ DİQQƏT : Cihaz xarici keçirici qurğu və ya uzaqdan idarə olunan sistem vasitəsi ilə idarə edilə bilməz.

⚠ Bu cihazdan məişətdə və ya aşağıda göstərilən yerlərdə istifadə etmək olar: mağazalarda işçi heyətin mətbəxi, ofislərdə

və digər iş yerlərində; fermalarda; müştərilər tərəfindən otellərdə, motellətdə və qonaq evlərində; səhər yeməyi və digər yaşayış binalarda.

⚠ Cihazdan digər təyinatlı (məsələn, otaqların qızdırılması üçün) istifadə etməyin.

⚠ Bu cihaz peşəkar istifadə üçün deyil. Bu cihazdan açıq səma altında istifadə etməyin.

⚠ Cihazın içində və ya yanında partlayıcı və ya alışqan maddələri (məsələn, benzin və ya aerozol qabları) saxlamayın - yanğın riski.

⚠ Alt hissələri odluqlar boyda və ya odluqlardan bir balaca böyük olan tava və qazanlardan istifadə edin (xüsusi cədvələ bax). Əmin olun ki, barmaqlıq üzərində yerləşən qazanların qıraqları konforun qırağlarından kənara çıxmır.

⚠ Tordan yanlış istifadə etmək konforun zədəsinə gətirib çıxara bilər: Toru tərsinə çevirib cihaz üzərinə qoymaq və ya konfor üzərind sürüşdürmək qadağandır.

Odluq alovuna tavanın qırağından çıxmağa imkan verməyin

İstifadə etmək olmaz: Çuqun qulplu tavaları, ollar daşları, terrakot qazan və tavaları. Metal tor kimi istilik diffuzorları və digər növləri. Bir rozetkadan eyni vaxtda çalışan iki odluq (məs., balıq bişirmək üçün qazan).

Əgər odluğu yandırmaq qazın təchizatından irəli gələn səbəbdən çətin olarsa, dəstəyi kiçik od ölçüsünə qoyub əməliyyatı təkrar edin..

Cihaz üstündə çətir quraşdırılarsa, düzgün hündürlük ölçüsünü tapmaq üçün çətirə dair təlimatlara müraciət edin.

Mənfəzin qoruyucu rezin ayaqları uşaqlar üçün təhlükəlidir. Mənfəzləri götürəndən sonra ayaqların düzgün quraşdırılmasına əmin olun.

## QAZ BİRLƏŞMƏSİ

⚠ XƏBƏRDARLIQ : Quraşdırmazdan qabaq, yerli paylanma şərtlərinin (qaz növü və qaz təzyiqi) cihazın konfiqurasiyasına uyğun olmasını təmin edin.

⚠ Qaz təzyiqinin ölçülərini 1 saylı Cədvəldə göstərilən ölçülərə uyğun olmasını yoxlayın ("Odluq və ucluqların texniki şərtləri").

⚠ XƏBƏRDARLIQ : Bu cihazın konfiqurasiya şərtləri lövhəcikdə (bə ya verilənlər lövhəsində) göstərilib.

⚠ XƏBƏRDARLIQ : Bu cihaz yanma məhsullarının təhliyə qurğusuna birləşməyib. O, cari quraşdırma normalarına uyğun quraşdırılıb qoşulmalıdır. Xüsusi diqqət ventilyasiya tələblərinə yetirilməlidir.

⚠ Əgər cihaz maye qaz xəttinə qoşulubsa, nizamlayıcı vinti imkan daxilində kip bağlayın.

⚠ DİQQƏT : Qaz silindri və ya qaz konteyneri olduğu halda, onlar tələb olunan (şaquli) vəziyyətdə yerləşdirin.

⚠ XƏBƏRDARLIQ : Bu əməliyyat ixtisaslı texnik tərəfindən aparılmalıdır.

⚠ Qaz birləşməsi üçün yalnız çevik və ya sərt metal şlanqından istifadə edin.

⚠ Sərt boru ilə (mis və ya polad) birləşmə: Qaz sistemi ilə birləşmə elə aparılmalıdır ki, cihazın üzərinə hər hansı bir gərginlik düşməsin. Cihazın vermə rampasında nizamlanan L-formalı boru fitinqi vardır, o, sızmaların qarşısını almaq üçün kipgəc ilə bağlanıbdır. Boru fitinqinin fırlanmasında sonra kipgəc əvəz olunmalıdır (kipgəc cihaz ilə birgə təmin olunur). Qaz xəttinin fitinqi 1/2 yivli qaz silindrik çıxıntılı fitinqdir.

⚠ Çevik birləşməsiz paslanmaz polad borusunun yivli bağlılığa birləşməsi: Qaz xəttinin fitinqi 1/2 yivli qaz silindrik çıxıntılı fitinqdir. Bu boruları elə quraşdırmaq lazımdır ki, onların tam uzunluğu 2000 mm-dən çox olmasın. Birləşdirdikdən sonra, əmin olun ki, çevik metal borusu hərəkət edən hissələrə toxunmasın və yük altında sıxılmasın. Cari milli normalara uyğun olan boru və kipgəclərdən istifadə edin.

⚠ DİQQƏT : Əgər paslanmaz polad şlanqdan istifadə edilirsə, onu elə quraşdırmaq lazımdır ki, o, mebelin hər hansı hərəkət edən hissələrinə (məsələn, dartılıb çıxardılan yeşiklərə) toxunmasın. O, maneəsiz yerlərdən çəkilməlidir və lazım olduqda ona bütövlüklə baxış keçirmək mümkün olmalıdır.

⚠ Cihaz cari dövlət standartlarına uyğun əsas qaz təchizat xəttinə və ya qaz silindirnə qoşulmalıdır. Qoşulmazdan əvvəl əmin olun ki, cihaz istifadə etmək arzusunda olduğunuz qaz təchizat xəttinə uyğundur. Əgər uyğun deyilsə, "Müxtəlif qaz növlərinə uyğunlaşdırma " paraqrafında təlimatlara riayət edin.

⚠ Qaz təchizat xəttinə qoşulduqdan sonra sabunlu su ilə sızıntıların olub-olmamasını yoxlayın. Odluqları yandırın, dəstəyi 1* vəziyyətindən 2* vəziyyətinədək gətirərək odun stabilliyini yoxlayın.

⚠ Qaz şəbəkəsi və ya qaz silindri ilə birləşmə çevik rezin və ya polad şlanqın köməyi ilə cari dövlət standartlarına uyğun yerinə yetirilə bilər.

## MÜXTƏLİF QAZ NÖVLƏRİNƏ UYĞUNLAŞMA

⚠ Cihazı, istehsal olduğu qazdan fərqli digər qaz növünə uyğunlaşdırmaq üçün (pasport lövhəciyində göstərilib), quraşdırma cizgilərindən sonra verilmiş xüsusi addımları yerinə yetirin.

## QURAŞDIRMA

⚠ Cihazın daşınması və quraşdırılması iki və ya daha çox insanlar tərəfindən aparılmalıdır - zədə alma riski. Cihazı qablaşdırmadan azad etmək və quraşdırmaq üçün qoruyucu əlcəklərdən istifadə edin - kəsik riski.

⚠ Elektrik və qaz birləşmələri yerlii standartlara uyğun olmalıdır.

⚠ Quraşdırma işləri, o cümlədən su xəttinə birləşmə (əgər varsa), elektrik birləşmələri və təmir işləri yalnız ixtisaslı mütəxəssis tərəfindən aparılmalıdır. Cihazın hər hansı bir hissəsinin

təmiri və ya əvəz olunması, əgər bu hal istifadəçi təlimatında nəzərdə tutulmayıbsa, yolverilməzdir. Uşaqları quraşdırma yerindən kənarlaşdırın. Cihazı qablaşdırmadan çıxarıb əmin olun ki, o, çatdırılma zamanı zədə almayıb. Problem tapılarsa, diler və ya sizə ən yaxın satışdan sonra servis mərkəzinə müraciət edin. Quraşdırma işləri bitdikdın sonra qablaşdırma tullantılarını uşaqlardan uzaq saxlayın - boğulma riski. Quraşdırmazdan əvvəl cihazı elektrik şəbəkəsindən ayırın - elektrik cərəyan zərbəsi riski. Quraşdırma zamanı əmin olun ki, cihaz güc kabelini zədələməyib - yanğın və ya elektrik cərəyan zərbəsi riski. Cihaz yalnız quraşdırma işləri tam bitəndən sonra qoşula bilər.

⚠ XƏBƏRDARLIQ : Cihazın modifikasiyası və onun quraşdırma üsulu cihazın bütün əlavə ölkələrdə təhlükəsiz və düzgün istismarı üçün çox vacibdir.

⚠ Təlimatlarda qeyd olunan qaz təzyiqi ölçüləri üçün yararlı təzyiq tənzimləyicilərindən istifadə edin.

⚠ Bu otaq yanma tüstülərini çixarmaq üçün sorma ventilyasiya sistemi ilə təchiz olmalıdır.

⚠ Otaq üzrə düzgün hava sirkulyasiyası təmin olunmalı, çünki yanma prosesinin normal keçməsi üçün hava lazımdır.. Hava axını quraşdırılmış gücün hər kVt-na 2 m³/s az olmamalıdır.

⚠ Hava sirkulyasiya sistemi təmiz havanı en kəsiyi 100 sm2 az olmayan hava borusunun köməyi ilə bilavasitə bayırdan götürür; dəlik bloklanmağa qarşı həssas olmamalıdır.

⚠ Sistem habelə dolayı yolla hava təmin etməlidir, məsələn, tyxarıda göstərdiyimiz kimi qonşu otaqlardan hava sirkulyasiya boruların köməyi ilə.. Lakin bu otaqlar birgə otaqlar, yataq otaqları və ya yanğın təhlükəsi olan otaqlar olmamalıdır.

⚠ Mayeləşdirilmiş neft qazı havadan ağırdır, bu səbəbdən o, aşağı çökür. Bu səbəbdən mayeləşdirilmiş neft qaz silindrləri saxlanılan otaqlar sızma zamanı qazın çıxmasına imkan yaradan ventilyasiya dəlikləri ilə təmin olunmalıdır. Bu o deməkdir ki, qismən və ya tam dolu MNQ silindrləri yer səviyyəsindən aşağı olan otaqlarda (zirzəmilərdə və s.), ambarlarda saxlanıla bilməz Hər otaqda yalnız bir silindrin yerləşməsi məsləhətdir, o silindri elə yerləşdirmək lazımdır ki, o, silindrin temperaturunu 50 C yüksək qaldıra bilən xarici istilik mənbələrinin (soba, kamin, plitə və s.) verdiyi istiliyə məruz qalmamalıdır.

Əgər siz odluqların qoşması ilə çətinlik yaşayırsızsa, lütfən satışdan sonra servis xidmətimizə müraciət edin. Xidmət odluğu zədələnmiş müəyyən edib onu dəyişə bilər.

Ventilyasiya və istilik dəliklərini daima açıq saxlayın.

Yalnız quraşdırma işlərinə başlayarkən cihazı polistiren köpüyündən hazırlanmış altlığından ayırın.

⚠ Cihazı heç vaxt dekorativ qapınn arxasında quraşdıırmayın - yanğın riski.



Əgər plitə özül üstündə qurulursa, onun özüldən sürüşməyinin qabağını almaq üçün onu düzləndirmək və zəncirlə divara bərkitmək lazımdır.



XƏBƏRDARLIQ : Avadanlığın meyllənməsinin qarşısını almaq üçün zəncirdən istifadə etmək lazımdır.. Quraşdırma uzra təlimatlara bax.

## ELEKTRİK XƏBƏDARLIQLAR

⚠ DİQQƏT : Sərf olunan cərəyan və gərginlik haqqında məlumat pasport lövhəciyində verilib.

⚠ Göstəricilər lövhəsi sobanın üz hissəində yerləşir (qapını açan zaman o görünür).

⚠ Əgər ştepsel əl çatılan yerdədirsə, cihazın elektrik şəbəkəsindən ayrılması onun ştepselinin elektrik enerji mənbəyinin yuvasından ayrılması, və ya elektrik normalarına uyğun bu yuvadan qabaq quraşdırılmış çoxqütblü ayırıcının köməyi ilə baş verir. Cihaz yerli elektrik təhlükəsziliyi standartlarına uyğun olaraq mütləq torpaqlanmalıdır.

⚠ Cihazi qoşan güc kabelinin uzunluğu, korpusla əsas elektrik mənbəyi arasında kifayət qədər böyük olmalıdır. Güc kabelini dartmayın.

⚠ Uzadıcılardan, çox yuvalı sahələndiricilərdən və ya adapterlərdən istifadə etməyin. Cihazın elektrik hissələri quraşdırıldıqdan sonra istifadəçi üçün əlçatmaz olmalıdır. İslanmış və ya ayaqyalın halda cihazdan istifadə etməyin. Güc kabeli və ya ştepseli zədələnmiş olan cihazdan istifadə etməyin, düzgün çalışmayan, zədələnmiş və ya yerə düşmüş cihazdan istifadə etməyin.

⚠ Əgər güc kabeli zədəlidirsə, elektrik cərəyanının vurma təhlükəsinin qarşısını almaq üçün o, istehsalçı, servis agenti və ya digər ixtisaslı ustalar tərəfindən eyni digər kabel ilə əvəz olunmalıdır.

⚠ Əgər güc kabelini dəyişmək lazımdırsa, səlahiyyətli servis mərkəzinə müraciət edin.

⚠ XƏBƏRDARLIQ : Elektrik zərbələrinin qarşısını almaq üçün lampanı dəyişəndə cihazın söndürülmüş halda olmasına əmin olun.

## TƏMİZLƏMƏ VƏ TEXNİKİ XİDMƏT

⚠ XƏBƏRDARLIQ : Hər hansı texniki xidmət işlərini aparmazdan əvvəl əmin olun ki, cihaz söndürülüb, onun güc kabeli isə enerji mənbəyindən ayrılıb.; heç vaxt buxar təmizləmə avadanlığından istifadə etməyin - elektrik cərəyanı sizi vura bilər.

⚠ Qapının şüşəsinin təmizlənməsində sərt abraziv təmizləyici vasitələrdən və metal ərsinlərdən istifadə etməyin, onlar səthi cıza bilər, bu isə, gələcəkdə şüşənin qırılmasına gətirə bilər.

⚠ Abraziv və ya korroziya məhsullarından, xlor əsaslı təmizləyici vasitələrindən və ya qaba mətbəx süngərlərindən istifadə etməyin.

⚠ Təmizləmə və ya texniki xidmət işlərini başıamazdan əvvəl əmin olun ki, cihaz soyuyubdur. - yanma riski.

⚠ XƏBƏRDARLIQ : Lampı dəyişməzdən əvvəl cihaz söndürülməlidir - elekktrik cərəyanı zərbəsi riski.

⚠ Elektrik alışma qurğusunun zədələnməsinin qarşısını almaq üçün, onlardan odluqların yerində olmaması zamanı istifadə etməyin.

## QABLAŞIRMA MATERİALLARININ TULLANMASI

Qablaşdırma materialı 100% təkrar emal edilə bilən materiallardandır, onun üzərində ♻ təkrar emal simvolu vardır. Bu o deməkdir ki, qablaşdırmanın müxtəlif hissələri məsuliyyətli qaydada məişət tullantılarına aid yerli standart və qaydalara uyğun tullanmalıdır..

## MƏİŞƏT CİHAZLARININ TULLANMASI

Bu cihaz təkrar emal və yenidən istifadə edilə bilən materiallardan istehsal olunub. Cihazı tulladiqda tullantılara aid yerli standard və qaydalara riayət edin. Məişət elektrik avadanlıqlarının emalı, bərpası, təkrar emalı haqqında məlumat ilə daha ətraflı tanış olmaq istəyirsinizsə, yerli dövlət orqanlarına, məişət tullantılarının yığılma xidmətinə və ya cihazı aldığınız dükana müraciət edin. Bu cihaz, İşlənilmiş elektrik və elektron avadanlığı (WEEE) adlı 2012/19/EU sayl; Avropa Direktivasına uyğun markalanıbdır. Bu məhsulun qanuna uyğun, düzgün tullanmasını təmin edərək siz, ətraf mühitə və insan sağlamlığına törənilən mənfi fəsadların qarşısını almış olarsınız. Məhsul və ya məhsulu müşayiət edən sənədlərin üzərində ⍰ simvolu onu göstərir ki, bu məhsul adi məişət tullantısı kimi emal edilməməlidir, bu məhsul elektrik və elektron avadanlığınıln təkra emalı üçün müvafiq yiğilma mərkəzlərinə təhvil verilməlidir.

## ELEKTRİK ENERJİSİNƏ QƏNAƏT ETMƏK ÜÇÜN MƏSLƏHƏTLƏR

Əgər bişmə cədvəlində və ya reseptinizdə nəzərdə tutulubsa, sobanı ilkin olaraq qızdırın. Qara laklı və ya emallı bişmə altlıqlardan istifadə edin ki, onlar istini daha yaxşı hopdurur.

## UYĞUNLUQ DEKLARASİYASI

Bu cihaz EN 60350-1 Avropa standartının 66/2014 Avrop normativlərinin Ecodesign tələblərinə cavab verir.

Bu cihaz EN 60350-2 Avropa standartının 66/2014 Avrop normativlərinin Ecodesign tələblərinə cavab verir.

Bu cihaz EN 30-2 Avropa standartının 66/2014 Avrop normativlərinin Ecodesign tələblərinə cavab verir.-1

GE

# უსაფრთხოების ინსტრუქცია

## მნიშვნელოვანია წაკითხვა და დაცვა

⚠ ეს ინსტრუქციები მოქმედებს, თუ მოწყობილობაზე ასახულია ქვეყნის სიმბოლო. თუ სიმბოლო არ არის ასული მოწყობილობაზე, მიმართეთ ტექნიკურ ინსტრუქციებს, სადაც მითითებული იქნება მოწყობილობის მოდიფიკაციისთვის საჭირო ინსტრუქციების გამოყენების ქვეყნის პირობებში.

⚠ გაფრთხილება: გაზის მოწყობილობის საკვების მოსამზადებლად გამოყენება იწვევს სითბოს, ნესტის და წვის პროდუქტების გამომუშავებას, იმ ოთახში სადაც დამონტაჟებულია. დარწმუნდით, რომ სამზარეულო კარგად ნიავდება, განსაკუთრებით მოწყობილობის გამოყენებისას: ბუნებრივი ვენტილაციის ხვრელი ღია დატოვეთ ან დაამონტაჟეთ მექანიკური ვენტილაციის მოწყობილობა (გამწოვი ხუფი). მოწყობილობის ხანგრძლივმა ინტენსიურმა გამოყენებამ შესაძლოა მოითხოვოს დამატებითი განიავება, მაგალითად: ფანჯრის გამოხსნა ან მეტად ეფექტური განიავება, მაგალითად: მექანიკური ვენტილაციის დონის მომატება (თუ შესაძლებელია).

⚠ მოცემულ სახელმძღვანელოში მითითებული ინფორმაციის დაუცველობამ შესაძლოა გამოიწვიოს ხანძარი ან აფეთქება, რაც გამოიწვევს მატერიალურ ზიანს ან ტრავმას.

მოწყობილობის გამოყენებამდე გაეცანით უსაფრთხოების ტექნიკის ინსტრუქციას. შეინახეთ ის სიახლოვეს შედგომი გამოყენებისთვის.

ეს ინსტრუქციები და მოწყობილობა თვითონ აწარმოებენ უსაფრთხოების მნიშვნელოვან გაფრთხილებებს, რომელთა დაცვა ყოველთვის აუცილებელია. მწარმოებელი უარს აცხადებს ნებისმიერ პასუხისმგებლობაზე მოცემული ინსტრუქციების დაუცველობის შემთხვევაში, მოწყობილობის არასწორი გამოყენებისთვის ან მართვის ელემენტების არასწორი დაყენებისთვის.

⚠ გაფრთხილება: მოწყობილობა და მისი ხელმისაწვდომი ნაწილები ცხელდება გამოყენების პროცესში. ყურადღება მიაქციეთ, რათა არ შეეხოთ სითბოს ელემენტებს. მოარიდეთ 8 წლამდე ბავშვები, თუ ისინი მუდმივი ყურადღების ქვეშ არ იმყოფებიან.

⚠ გაფრთხილება: თუ სამზარეულო პანელის ზედაპირი გაბზარულია არ გამოიყენოთ მოწყობილობა - ელექტრული შოკის საშიშროება.

⚠ გაფრთხილება: ხანძრის საშიშროება: არ დატოვოთ საგნები სამზარეულო პანელზე.

⚠ გაფრთხილება: მომზადების პროცესი უნდა კონტროლირებულ იქნას. მოკლე მომზადების პროცესი უნდა კონტროლირებულ იქნას უწყვეტად.

⚠ გაფრთხილება: სამზარეულო პანელი უყურადღებოდ დატოვება ცხიმის ან ზეთის მომზადებისას საშიშია - ხანძრის საშიშროება. არასოდეს არ სცადოთ ხანძრის ჩაქრობა წყლით, გამორთეთ მოწყობილობა, შემდეგ დააფარეთ თავსახური ან ხანძარსაწინააღმდეგო პლედი.

⚠ არ გამოიყენოთ სამზარეულო პანელი სამუშაო ზედაპირის ან დახმარების ზონად. ტანსაცმელი და სხვა ადვილად აალებადი მასალები შეინახეთ მოწყობილობისგან შორს, სანამ ყველა კომპონენტი სათანადოდ არ გაგრილდება - ხანძრის საშიშროება.

⚠ ძალიან პატარა ბავშვები (0-3) მოწყობილობიდან შორს უნდა იყვნენ. პატარა ბავშვები (3-8) მოწყობილობიდან შორს უნდა იყვნენ, თუ ისინი მუდმივი მეთვალყურეობის ქვეშ არ არიან. 8 წლის და ზევით ბავშვებმა, ასევე შეზღუდული ფიზიკური, სენსორული ან გონებრივი შესაძლებლობის პირებმა ან გამოცდილების და ცოდნის უკმარისობით პირებმა მოწყობილობა უნდა გამოიყენონ მხოლოდ იმ შემთხვევაში, თუ მათ აკონტროლებენ ან თუ, მათ გადაეცათ გამოყენების უსაფრთხოების ინსტრუქცია და გასაგებია შესაძლო საფრთხეები. მოწყობილობით ბავშვებმა არ უნდა ითამაშონ. გასუფთავება და გამოყენების ტექნიკური მომსახურეობა არ უნდა შესრულდეს ზედამხედველობის გარეშე ბავშვების მიერ.

⚠

გაფრთხილება: ცხელი პლასტიკური შუშის გასკდომის შემთხვევაში:- დაუყოვნებლივ გამორთეთ ყველა ქურატა ან ნებისმიერი ელექტრული გამაცხალებელი ელემენტი და მოწყობილობა კვების წყაროდან განაცალკევეთ; - არ შეეხოთ მოწყობილობის ზედაპირს; -არ გამოიყენოთ მოწყობილობა;



შუშის თავსახური შესაძლოა გატყდეს თუ გაცხელდება. გამორთეთ ქურატები და ელექტრული ფილები შუშის თავსახურის დახურვამდე. არ დაახუროთ შუშის თავსახური როდესაც ქურატები ჩართულია

⚠ გაფრთხილება: მოწყობილობა და მისი ხელმისაწვდომი ნაწილები ცხელდება გამოყენების პროცესში. ყურადღება მიაქციეთ, რათა არ შეეხოთ სითბოს ელემენტებს. მოარიდეთ 8 წლამდე ბავშვები, თუ ისინი მუდმივი ყურადღების ქვეშ არ იმყოფებიან.

⚠ არასდროს არ დატოვოთ მოწყობილობა ყურადღების გარეშე როდესაც ჩართულია პროდუქტების შრობა. თუ მოწყობილობა ვარგისია ზონდის გამოყენებისთვის, გამოიყენეთ მხოლოდ ამ მიზნისთვის განკუთვნილი ტემპერატურული ზონდი - ხანძრის საშიშროება.

⚠ ტანსაცმელი და სხვა ადვილად აალებადი მასალები შეინახეთ მოწყობილობისგან შორს, სანამ ყველა კომპონენტი სათანადოდ არ გაგრილდება - ხანძრის საშიშროება. ყოველთვის ყურადღებით იყავით ცხიმით ან ზეთით მდიდარი პროდუქტის მომზადებისას ან ალკოჰოლის დამატებისას - ხანძრის საშიშროება. გამოიყენეთ ხელთათმანები ტაფების და აქსესუარების მოსახსნელად. მომზადების დასრულების შემდეგ, კარი გამოხსენით ფრთხილად რათა ცხელი ჰაერი და ორთქლი გამოვიდეს - დამწვრობის საშიშროება. არ ჩაკეტოთ ღუმელის წინა მხარეს სავენტილაციო ხვრელები - ხანძრის საშიშროება.

⚠ დაიცავით სიფრთხილე, როდესაც ღუმელის კარი გახსნილია ან ქვედა პოზიციაშია, რათა არ დაეჯახოთ კარს.

**ნებადართული გამოყენება**

⚠ გაფრთხილება: მოწყობილობა არ არის გათვალისწინებული გარე ჩამრთველით მუშაობისთვის, როგორიცაა ტაიმერი ან დისტანციური მართვის ცალკეული სისტემა.

⚠ მოწყობილობა განკუთვნილია გამოსაყენებლად საყოფაცხოვრებო და ისეთ აპლიკაციებში, როგორიცაა: მაღაზიის, ოფისის და სხვა სამუშაო სფეროს პერსონალის სამზარეულო ზონა; ფერმერული სახლები; სასტუმროების, მოთელების, საწოლი და #38 კლიენტები; საუზმე და სხვა საცხოვრებელი გარემო.

⚠ სხვა ნებისმიერი გამოყენება აკრძალულია (მაგალითად: ოთახის გათბობა).

⚠ მოწყობილობა არ არის განკუთვნილი პროფესიონალური გამოყენებისთვის. არ გამოიყენოთ მოწყობილობა ღია ცის ქვეშ.

⚠ არ შეინახოთ ფეთქებადი ან ადვილად აალებადი სუბსტანციები (მაგალითად: ბენზინი ან აეროზოლის ბალონები) მოწყობილობაში ან მასთან ახლოს - ხანძრის საშიშროება.

⚠ გამოიყენეთ ქურატის ფართობის ან ოდნავ მეტი ძირის მქონე ქვაბები და ტაფები (ნახე სპეციფიკური ცხრილი). დარწმუნდით, რომ გისოსებზე ქილები არ სცდება ქურის ზღვარს.

⚠ გისოსების არასწორმა გამოყენებამ შესაძლოა გამოიწვოს ქურის დაზიანება: არ განათავსოთ გისოსები ძირით ზევით ან არ გასწიოთ ქურის ზღვარს იქეთ.

არ დაუშვათ, რომ ცეცხლის ალი სცდებოდეს ტაფის ძირს

არ გამოიყენოთ: თუჯის სახელურებიანი ტაფები, მოსამზადებელი ქვები, ტერაკორის ქვაბები და ტაფები. სითბოს დიფუზორები, როგორიცაა ლითონის გისოსები ან სხვა ნებისმიერი. ორი ქურატა ერთდროულად ერთი საცავისთვის (მაგალითად: თევზის ქეთლი).

თუ ადგილობრივი გაზის მიწოდების სპეციალური პირობები ართულებს ქურატის ანთებას, რეკომენდირებულია ოპერაციის განმეორება, როდესაც სახელური მობრუნებულია ალის მცირე რეგულატორზე.

სამზარეულო პანელზე თავსახურის დამონტაჟების შემთხვევაში, მიმართეთ გამწოვის ინსტრუქციას სწორი მანძილისთვის.

გისოსებზე დამცავი რეზინის ფეხები საშიშია ბავშვებისთვის, იწვევს გაგუდვას. გისოსების მოხსნის შემდეგ დარწმუნდით, რომ ყველა ფეხი სწორედ არის განთავსებული.

**გაზის ჩართვა**

⚠ გაფრთხილება: დამონტაჟებამდე დარწმუნდით,
რომ ლოკალური დისტრიბუციის პირობები (გაზის ტიპი და წნევა) და მოწყობილობის კონფიგურაცია შეთავსებადია.

⚠ დარწმუნდით, რომ გაზის მიწოდების წნევა შეესაბამება ცხრილი 1-ში მოყვანილ მნიშვნელობებს ("ქურატის და საქშენის თავისებურებები").

⚠ გაფრთხილება: მოცემული მოწყობილობის კონფიგურაციის პირობები მითითებულია ეტიკეტზე (ან მონაცემების ტაბლოზე).

⚠ გაფრთხილება: მოწყობილობა არ არის ჩართული წვის პროდუქტების ევაკუაციის მოწყობილობაში. ის უნდა დამონტაჟებულ და შეერთებულ იქნას მოქმედი რეგულირებების შესაბამისად. განსაკუთრებული ყურადღება უნდა მიაქციოთ ვენტილიაციასთან დაკავშირებულ მოთხოვნებს.

⚠ თუ მოწყობილობა ჩართულია თხევად გაზში, მარეგულირებელი ხრახნი რაც შეიძლება მჭიდროდ უნდა იქნას დაჭიმული.

⚠ მნიშვნელოვანია: როდესაც დამონტაჟებულია გაზის ბალონი ან გაზის ცილინდრი, ის სწორედ უნდა იყოს დაყენებული (ვერტიკალური ორიენტაცია).

⚠ გაფრთხილება: ეს ოპერაცია კვალიფიცირებული სპეციალისტის მიერ უნდა შესრულდეს

⚠ გამოიყენეთ მხოლოდ მყარი ან დრეკადი ლითონის შლანგი გაზის ჩასართავად.

⚠ მყარი მილით ჩართვა (სპილენძი ან ფოლადი): გაზის სისტემასთან მიერთება ისე უნდა განხორციელდეს, რომ მოწყობილობაზე არანაირი დეფორმირება არ მოხდეს. მოწყობილობის მიწოდების რამპაზე არსებობს L-სებრი მილსადენი, რომელიც აღჭურვილია შემამჭიდროებლით, რათა თავიდან აიცილონ გაჟონვა.. შემომჭიდროებელი უნდა შეიცვალოს ყოველთვის მილსადენის ფიტინგის მოტრიალების შემდეგ (შემამჭიდროებელი წარმოებულია მოწყობილობასთან ერთად). გაზის მიწოდების მილსადენის ფიტინგი არის ხრახნიანი 1/2 გაზის ცილინდრული შემოსაწვდომი სამაგრი.

⚠ უჟანგავი ლითონისგან დამზადებული დრეკადი უნაკერო მილის ხრახნიან სამაგრთან ჩართვა: გაზის მიწოდების მილსადენის ფიტინგი არის ხრახნიანი 1/2 გაზის ცილინდრული შემოსაწვდომი სამაგრი. ეს მილასედენები ისე უნდა იყოს დამონტაჟებული, რომ არ აღემატებოდნენ 2000 მმ სრული მოცულობისას. ჩართვის შესრულების შემდეგ დარწუნდით, რომ დრეკადი ლითონის მილსადენი არ ეხება არანაირ მოძრავ ნაწილს და არ იწნეხება. გამოიყენეთ მხოლოდ მოქმედი რეგულირებების შესაბამისი მილსადენები და შემამჭიდროებლები.

⚠ მნიშვნელოვანია: თუ იყენებთ უჟანგავი ლითონის შლანგს, ისე უნდა იყოს დამონტაჟებული, რომ არ ეხებოდეს ავეჯის მოძრავ ნაწილებს (მაგალითად გამოსაწევი უჯრა). ის უნდა გაყვანილ იქნას ისეთ არეში, სადაც არ აქვს დაბრკოლება, და სადაც შესაძლებელია მისი სრული სიგრძის დათვალიერება.

⚠ მოწყობილობა ჩართული უნდა იყოს გაზის ძირითად წყაროში ან გაზის ბალონში მოქმედი რეგულირებების შესაბამისად. ჩართვამდე დარწმუნდით, რომ მოწყობილობა შეთავსებადი გაზის მიწოდებასთან რომლის გამოყენებაც გსურთ. თუ ასე არ არის მიჰყევით ინსტრუქციას, რომელიც მითითებულია "სხვადასხვა ტიპის გაზთან ადაპტაცია" პარაგრაფში.

⚠ გაზის სადენში ჩართვის შემდეგ საპნიანი წყლით შეამოწმეთ გაჟონვა. გაანათეთ ქურატები და მოატრიალეთ სახელურები მაქსიმალური 1* პოზიციიდან მინიმალურ 2* პოზიციაზე, რათა შეამოწმოთ ცეცხლის სტაბილურობა.

⚠ გაზის სადენთან ან გაზის ბალონთან მიერთება შეიძლება განხორციელებულ იქნას დრეკადი რეზინის შლანგით ან ლითონის შლანგით, მოქმედი რეგულირებების შესაბამისად.

**სხვადასხვა ტიპის გაზთან ადაპტაცია**

⚠ მოწყობილობის გაზის ტიპთან ადაპტირებისთვის, რომელიც განსხვავდება იმ გაზის ტიპისგან როლისთვისაც წარმოებული იყო (მითითებულია ნომინალურ ტაბლოზე) მიჰყევით შემდეგ ნაბიჯებს, მოყვანილია დამონტაჟების მონახაზების შემდეგ.

**ინსტალაცია**

⚠ მოწყობილობა დამუშავებული და დამონტაჟებული უნდა იყოს ორზე მეტი პერსონის მიერ - დაზიანების მიღების საფრთხე. გამოიყენეთ დამცავი ხელთათმანები განფუთვის და დამონტაჟებისთვის - ჭრილობის მიღების საფრთხე.

⚠ ელექტრული და გაზის შეერთებები უნდა შეესაბამებოდეს ადგილობრივ რეგულირებებს.

⚠ წყლის სადენის (თუ არსებობს), ელექტრული კავშირების დამონტაჟება და შეკეთება უნდა შესრულდეს კვალიფიცირებული სპეციალისტების მიერ. არ შეცვალოთ და შეაკეთოთ მოწყობილობის რაიმე ნაწილი, თუ სპეციალურად არ არის მითითებული მომხმარებლის სახელმძღვანელოში. მოარიდეთ ბავშვები დამონტაჟების ადგილს. მოწყობილობის განფუთვის შემდეგ დარწმუნდით, რომ არ არის დაზიანებული ტრანსპორტირებისას. პრობლემების წარმოქმნის შემთხვევაში მიმართეთ დილერს ან სერვის ცენტრს. დამონტაჟების შემდეგ შესაფუთი მასალა (პლასტმასა, პენოპლასტი და ა.შ.) შეინახეთ ბავშვებისთვის მიუწვდომელ ადგილას - გაგუდვის საშიშროება. დამონტაჟებამდე საჭიროა მოწყობილობის დენის წყაროდან გამორთვა

- ელექტრული შოკის საშიშროება. დამონტაჟებისას დარწმუნდით, რომ მოწყობილობა არ დააზიანებს კვების კაბელს - ხანძრის ან ელექტრული შოკის საშიშროება. მოწყობილობა ჩართეთ მხოლოდ დამონტაჟების დასრულების შემდეგ.

⚠ გაფრთხილება: მოწყობილობის მოდიფიკაცია და დამონტაჟების მეთოდი აუცილებელია მოწყობილობის უსაფრთხო

და სწორი გამოყენებისთვის ყველა დამატებით ქვეყანაში.

⚠ გამოიყენეთ ინსტრუქციაში მითითებული გაზის ტიპის შესაბამისი წნევის რეგულატორები.

⚠ ოთახი აღჭურვილი უნდა იყოს ჰაერის გამწოვი სისტემით რაც გამორიცხავს ნებისმიერ წვის გამონაბოლქვს.

⚠ ოთახში ასევე გათვალისწინებული უნდა იყოს ჰაერის სათანადო ცირკულაცია, ვინაიდან ჰაერი აუცილებელია ნორმალური წვისთვის. ჰაერის ნაკადი არ უნდა იყოს 2 მ³/სთ-ზე ნაკლები დაყენებული სიმძლავრის თითოეულ კვტ-ზე.

⚠ ჰაერის ცირკულაციის სისტემა ჰაერს შესაძლოა იღებდეს გარედან მილის მეშვეობით შიდა ჯვრისებრი სექციით სულ მცირე 100 სმ²; ჭრილი არ უნდა იყოს მგრძნობიარე ბლოკირებისადმი.

⚠ სისტემამ წვისთვის საჭირო ჰაერი შესაძლოა მიიღოს აგრეთვე ირიბად, ანუ სხვა ოთახებიდან, რომლებიც აღჭურვილია ვენტილაციის მილსადენებით, როგორც ეს აღწერილია ზევით. თუმცა ეს ოთახები, არ უნდა იყოს საერთო ოთახები, საძინებლები ან ოთახები რომლებიც წარმოადგენენ ცეცხლსაშიშროებას.

⚠
თხევადი ნახშირწყალბადიანი გაზი ეშვება იატაკზე ვინაიდან ჰაერზე მძიმეა. ამიტომ ოთახები რომლებშიც განთავსებულია LPG ბალონები, აღჭურვილი უნდა იყოს სავენტილაციო ხვრელებით, რათა უზრუნველყონ გაზის გასვლა გაჟონვის შემთხვევაში. ეს ნიშნავს, რომ ნახევრად სავსე ან სავსე LPG ბალონები არ უნდა განთავსდეს ან ინახებოდეს სათავსოებში, რომელიც მიწის დონეზე დაბალია (სარდაფი და ა.შ.). მიზანშეწონილია მხოლოდ ბალონის შენახვა ასეთ სათავსოში, რათა ის არ დაექვემდებაროს გარე წყაროებიდან წარმოქმნილი სითბოს ზემოქმედებას (ღუმელი, ბუხარი, გაზქურები და ა.შ.) რომელთაც შეუძლიათ ბალონის ტემპერატურის 50°C-ზე ზევით აწევა.

თუ გიძნელდებათ ქურატების სახელურების მოტრიალება, მიმართეთ სერვის ცენტრს, სადაც შეუძლიათ ქურატების სახელურების შეცვლა, თუ აღმოჩნდება, რომ გაუმართავია.

ვენტილაციისთვის და სითბოს გაყვანისთვის მოხმარებადი ჭრილები არასოდეს არ უნდა იყოს დაფარებული.

მოწყობილობა დამონტაჟებამდე არ ამოიღოთ მისი პოლიეტილენის ბაზიდან.

⚠ მოწყობილობა არ დაამონტაჟოთ დეკორატიული კარის წინ - ხანძრის საშიშროება.


თუ დიაპაზონი განთავსებულია ბაზაზე, ის უნდა გასწორებულ და კედელზე მიმაგრებულ იქნას სამაგრი ჯაჭვით, რათა თავიდან აიცილოთ მოწყობილობის ბაზიდან მოცურება.


გაფრთხილება: რათა თავიდან აიცილოთ მოწყობილობის ვარდნა, აუცილებელია სამაგრი ჯაჭვის დაყენება. მიმართეთ დამონტაჟების ინსტრუქციას.

**ელექტრული გაფრთხილებები**

⚠ მნიშვნელოვანია: დენის და ძაბვის შესახებ ინფორმაცია მოყვანილია ნომინალურ ტაბლოზე.

⚠
მახასიათებლების ტაბლო განთავსებულია ღუმელის წინა მხარეს (ხილვადია როდესაც კარი გამოხსნილია).

⚠ უნდა არსებობს მოწყობილობის დენის წყაროდან გამორთვის შესაძლებლობა, მისი გამორთვით, თუ ჩანგალი ხელმისაწვდომია, ანდა მრავალპოლუსური გადამრთველით, რომელიც დაყენებულია მტეფსელამდე ჩართვის წესების შესაბამისად, და მოწყობილობა დამიწებული უნდა იყოს ადგილობრივი ელექტრული უსაფრთხოების სტანდარტების შესაბამისად.

⚠ დენის კაბელი უნდა იყოს საკმარისად გრძელი, რათა ჩართოს კორპუსში ჩასმული მოწყობილობა ძირითად კვების წყაროში. არ დაჭაჩოთ დენის წყაროს კაბელი.

⚠ არ გამოიყენოთ დამაგრძელებლები, მულტიშტეფსელები ან ადაპტერები. ელექტრული კომპონენტები არ უნდა იყოს ხელმისაწვდომი მომხმარებლისთვის დამონტაჟების შემდეგ. არ გამოიყენოთ მოწყობილობა როდესაც ხართ სველი ან ფეხშიშველი. არ გამოიყენოთ მოწყობილობა, თუ მისი დენის კაბელი ან ჩანგალი დაზიანებულია, თუ არ მუშაობს სათანადოდ, ან თუ დაზიანებულია ან დავარდნილია.

⚠ თუ კაბელი დაზიანებულია ის უნდა შეიცვალოს იდენტურით მწარმოებლის, სერვის აგენტის ან ანალოგიური სპეციალისტის მიერ საფრთხის თავიდან ასაცილებლად - ელექტრო შოკის საშიშროება.

⚠ თუ საჭიროა დენის კაბელის შეცვლა, დაუკავშირდით ავტორიზებულ სერვის ცენტრს.

⚠ გაფრთხილება: ნათურების შეცვლამდე დარწმუნდით, რომ მოწყობილობა გამორთულია რათა თავიდან აიცილოთ ელექტრული შოკი.

### გაწმენდა და ტექნიკური მომსახურეობა

⚠ გაფრთხილება: რაიმე სახის ტექნიკური სამუშაოს შესრულებამდე დარწმუნდით, რომ მოწყობილობა გამორთულია კვების წყაროდან; არასოდეს არ გამოიყენოთ ორთქლით გამწმენდი აღჭურვილობა - ელექტრული შოკის საშიშროება.

⚠ არ გამოიყენოთ აბრაზიული მწენდავები ან ლითონის საფხეკები შუშის კარის გასაწმენდად, ამან შესაძლოა გაკაწროს შუშა რაც გამოიწვევს მის დამსხვრევას.

⚠ არ გამოიყენოთ აბრაზიული ან კოროზიული ასალა, ქლორის ბაზიანი მწმენდავი ან პან ღრუბელი.

⚠ გაწმენდის და ტექნიკური სამუშაოების ჩატარებამდე დარწმუნდით, რომ მოწყობილობა გაგრილებულია - დამწვრობის საშიშროება.

⚠ გაფრთხილება: ნათურების შეცვლამდე გამორთეთ მოწყობილობა - ელექტრული შოკის საშიშროება.

⚠ ელექტრული ამნთების დაზიანების თავიდან აცილების მიზნით, არ გამოიყენოთ ისინი როდესაც ჭურატები თავიანთ კორპუსებში არ არიან.

### შესაფუთი მასალების უტილიზაცია

საფუთი მასალა 100% გადამუშავებადია და მარკირებულია გადამუშავების სიმბოლოთი ♻. ამიტომ შეფუთვის სხვადასხვა ნაწილები უნდა უტილიზირებულ იქნას პასუხისმგებლობით და ადგილობრივი რეგულირებების შესაბამისად.

### საყოფაცხოვრებო ტექნიკის უტილიზაცია

მოცემული მოწყობილობა წარმოებულია მასალისგან, რომელიც ვარგისია გადამუშავებისთვის ან მრავალჯერადი გამოყენებისთვის. უტილიზაცია განახორციელეთ ადგილობრივი წესების შესაბამისად. საყოფაცხოვრებო ელექტრომოწყობილობების გადამუშავების, აღდგენის და უტილიზაციის შესახებ დამატებითი ინფორმაციის მისაღებად, მიმართეთ ადგილობრივი ხელისუფლების ორგანოებს, საყოფაცხოვრებო მოწყობილობების უტილიზაციის სამსახურს ან მაღაზიას სადაც ის შეიძინეთ. მოწყობილობა მარკირებულია 2012/19/EU ევროპული დირექტივის შესაბამისად, ელექტრონული და ელექტრული აღჭურვილობის ნარჩენები (WEEE). მას შემდეგ, რაც დარწმუნდებით, რომ პროდუქტი სწორედ არის უტილიზირებული, თქვენ შეგიძლიათ გარემოსთვის და ადამიანის ჯანმრთელობისთვის ნეგატიური შედეგების თავიდან აცილება. The symbol ⍁ პროდუქტზე ან დართულ დოკუმენტაციაზე მითითებულია, რომ ის არ უნდა იყოს მიჩნეული საყოფაცხოვრებო ნარჩენად, არამედ მიწოდებული უნდა იყოს ელექტრული და ელექტრონული მოწყობილობების უტილიზაციის შესაბამის ცენტრში.

### ენერგოდამზოგველი წვერი

წინასწარ ღუმელი გააცხელეთ მხოლოდ მაშინ, როდესაც ეს მითითებულია მზადების ცხრილში ან რეცეპტში. გამოიყენეთ მუქი ლაქიანი ან მინანქრიანი საცხობი პოდნოსები, ვინაიდან ისინი კარგად შთანთქავენ სითბოს.

### შესაბამისობის დეკლარაციები

მოწყობილობა შეესაბამება ევროპული რეგულირებების 66/2014 Ecodesign მოთხოვნებს EN 60350-1 სტანდარტების შესაბამისად.

მოწყობილობა შეესაბამება ევროპული რეგულირებების 66/2014 Ecodesign მოთხოვნებს EN 60350-2 სტანდარტების შესაბამისად.

მოწყობილობა შეესაბამება ევროპული რეგულირებების 66/2014 Ecodesign მოთხოვნებს EN 30-2-1 სტანდარტების შესაბამისად.

# RU

# ИНСТРУКЦИЯ ПО БЕЗОПАСНОСТИ

## ОБЯЗАТЕЛЬНО ПРОЧТИТЕ И СОБЛЮДАЙТЕ

⚠ Данная инструкция применима, если на приборе имеется обозначение вашей страны. Если на приборе отсутствует обозначение страны, обращайтесь к техническому руководству, в котором изложены необходимые указания по доработке прибора для его приведения в соответствие местным условиям.

⚠ ОСТОРОЖНО: Использование газового прибора для приготовления пищи приводит к выделению тепла, влаги и продуктов горения в помещении, в котором установлен прибор. Обеспечьте надлежащую вентиляцию кухни, в особенности, во время использования прибора: держите открытыми отверстия для естественной вентиляции или установите устройство механической вытяжной вентиляции (кухонную вытяжку). При продолжительном интенсивном использовании прибора может потребоваться дополнительная вентиляция (например, открытое окно или переключение механической вытяжки (при наличии) на более высокий уровень мощности).

⚠ Несоблюдение инструкций, приведенных в настоящем руководстве, может привести к возгоранию или взрыву с последующим материальным ущербом или травмами.

Прежде чем пользоваться прибором, прочтите данную инструкцию по безопасности. Сохраните ее для возможности обращения в будущем.

В настоящей инструкции и на самом приборе содержатся важные указания по безопасности. Их необходимо прочесть и выполнять постоянно. Изготовитель снимает с себя всякую ответственность за последствия несоблюдения настоящих указаний по безопасности, ненадлежащего использования прибора или неправильные рабочие настройки на пульте управления.

⚠ ВНИМАНИЕ! Прибор и его доступные части нагреваются в процессе использования. Соблюдайте осторожность во избежание прикосновения к нагревательным элементам. Дети младше 8 лет могут находиться рядом с прибором только под постоянным присмотром взрослых.

⚠ ВНИМАНИЕ! Если поверхность варочной панели треснула, не используйте прибор - опасность поражения электрическим током.

⚠ ВНИМАНИЕ! Во избежание пожара: Не храните предметы на рабочей поверхности варочной панели.

⚠ ОСТОРОЖНО: Держите под контролем процесс приготовления пищи. Кратковременный процесс приготовления требует постоянного наблюдения.

⚠ ВНИМАНИЕ! Оставление варочной панели без присмотра при приготовлении блюд на масле или жире опасно – опасность пожара. НИ В КОЕМ СЛУЧАЕ НЕ пытайтесь тушить огонь водой: выключите прибор и накройте его крышкой или противопожарным одеялом, чтобы перекрыть доступ воздуха.

⚠ Не используйте варочную панель в качестве рабочей поверхности или подставки. Держите одежду и другие горючие предметы вдали от прибора, пока все его части полностью не остынут – опасность пожара.

⚠ Очень маленьких детей (до 3 лет) не следует подпускать к прибору. Дети в возрасте от 3 до 8 лет могут находиться рядом с прибором только под постоянным присмотром. Дети, начиная с 8-летнего возраста, лица с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями и лица, не имеющие достаточных знаний и навыков, могут пользоваться прибором только под присмотром или после того, как получат указания по безопасному использованию прибора и осознают имеющиеся опасности. Не позволяйте детям играть с прибором. Дети могут осуществлять чистку и уход за прибором только под присмотром взрослых.

⚠ ОСТОРОЖНО: В случае повреждения стеклянной поверхности варочной панели: - немедленно выключите все горелки и другие электрические нагревательные элементы и отсоедините прибор от источника питания; - не прикасайтесь к поверхности прибора; – не используйте прибор



Стеклянная крышка может треснуть при нагревании. Перед тем как закрыть крышку, выключите все горелки и электрические зоны нагрева. Не опускайте крышку во время работы горелки

⚠ ВНИМАНИЕ! Прибор и его доступные части нагреваются в процессе использования. Соблюдайте осторожность во избежание прикосновения к нагревательным элементам. Дети младше 8 лет могут находиться рядом с прибором только под постоянным присмотром взрослых

⚠ Не оставляйте прибор без присмотра во время сушки продуктов. Прибор допускает использование термощупа. Используйте термощуп, рекомендованный для данной модели духовки: опасность пожара.

⚠ Держите одежду и другие горючие предметы вдали от прибора, пока все его части полностью не остынут — существует опасность пожара. Постоянно внимательно следите за приготовлением блюд с большим количеством жира, масла или с добавлением алкоголя – опасность пожара. Для извлечения противней и посуды используйте кухонные рукавицы. По окончании приготовления перед осуществлением доступа в печь осторожно откройте дверцу, позволив постепенно выйти горячему воздуху или пару: можно получить ожог. Не закрывайте отверстия для вывода горячего воздуха на передней стороне печи: опасность пожара.

⚠ Соблюдайте осторожность, когда дверца духовки находится в открытом или нижнем положении, чтобы избежать удара двери.

**РАЗРЕШЕННОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ**

⚠ ОСТОРОЖНО: Данный прибор не предназначен для работы с управлением от внешнего переключающего устройства, такого как таймер, или пульта дистанционного управления.

⚠ Данный прибор предназначен для использования в быту, а также в следующих случаях: в бытовых комнатах персонала в различных предприятиях, офисах и др. трудовых коллективах; на фермах; в номерах отелей, мотелей и прочих жилых помещениях.

⚠ Запрещается использовать прибор для любых других целей (например, для обогрева помещений).

⚠ Данный прибор не предназначен для профессионального использования. Запрещается использовать печь вне помещений.

⚠ Запрещается хранить взрывоопасные или горючие вещества (например, бензин или аэрозольные баллоны) внутри прибора или рядом с ним во избежание пожара.

⚠ Используйте кастрюли и сковородки с дном такого же диаметра, как у горелок, или немного больше (см. соответствующую таблицу). Следите, чтобы кастрюля не выступала за края варочной панели.

⚠ Неправильное использование решеток может привести к повреждению варочной панели: не устанавливайте решетки обратной стороной вверх и не сдвигайте их по варочной панели.

Не допускайте, чтобы пламя горелки выходило за края дна посуды

Нельзя использовать: чугунные жаровни, плиты из сланцевого камня, керамические кастрюли и сковороды; рассекатели типа металлических решеток или иные; одновременно две горелки для приготовления в одной емкости (например, рыбоварку).

Если в по причине местных условий подачи газа воспламенение горелки затруднено, желательно повторить итерацию, повернув ручку в положение минимальной интенсивности пламени.

В случае установки вытяжного колпака над варочной панелью, пожалуйста, придерживайтесь инструкции вытяжки для соблюдения правильного расстояния.

Защитные резиновые ножки на решетках представляют собой угрозу удушения для маленьких детей. После снятия решетки убедитесь, что все ножки правильно установлены.

**ПОДКЛЮЧЕНИЕ К СИСТЕМЕ ПОДАЧИ ГАЗА**

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

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

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

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

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

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

⚠ ВНИМАНИЕ! Данная операция должна выполняться квалифицированным техническим специалистом

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

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

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

⚠ ВАЖНО: В случае использования гибкой трубы из нержавеющей стали размещайте ее так, чтобы она не касалась подвижных частей мебели (например, выдвижных ящиков). Шланг должен прокладываться в месте, в котором отсутствуют какие-либо препятствия, и быть доступным для осмотра по всей своей длине.

⚠ Подсоединение прибора к газовой магистрали или газовому баллону должно выполняться в соответствии с действующими национальными стандартами. Перед подсоединением убедитесь, что прибор совместим с типом подаваемого газа. В противном случае следуйте указаниям, приведенным в параграфе «Настройка на различные типы газа».

⚠ После подключения к системе подачи газа проверьте отсутствие утечек газа, пользуясь мыльным раствором. Разожгите горелки и проверьте стабильность пламени, переведя ручки из максимального 1* в минимальное 2* положение.

⚠ Подключение к газовой магистрали или газовому баллону может быть выполнено с помощью гибкого резинового или стального шланга в соответствии с действующими национальными правилами.

**НАСТРОЙКА НА РАЗЛИЧНЫЕ ТИПЫ ГАЗА**

⚠ Чтобы адаптировать прибор к типу газа, отличному от того, для которого он был изготовлен (указан на табличке технических данных), выполните шаги, описанные под установочным чертежом.

**УСТАНОВКА**

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

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

⚠ Установку, в том числе подключение к системе водоснабжения (при наличии) и выполнение электрических соединений, а также ремонтные работы должен выполнять квалифицированный персонал. Запрещается ремонтировать или заменять любые детали прибора, за исключением случаев, особо оговоренных в руководстве по эксплуатации. Не разрешайте детям подходить близко к месту установки. После распаковки прибора убедитесь, что он не поврежден во время транспортировки. В случае обнаружения проблем обращайтесь к продавцу или в ближайший сервисный центр. После установки отходы упаковочных материалов (пластик, пенопластовые детали и т.д.) должны храниться в недоступном для детей месте во избежание опасности удушения. Перед выполнением

любых операций по установке отключите прибор от электросети: существует опасность поражения электрическим током. При установке соблюдайте осторожность, чтобы не повредить сетевой шнур корпусом прибора - опасность пожара и поражения электрическим током. Не включайте прибор до завершения установки.

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

⚠ Используйте
регуляторы давления, пригодные для значений давления газа, указанных в Руководстве.

⚠ Помещение
должно быть оборудовано системой вытяжной вентиляции, обеспечивающей удаление всех продуктов горения.

⚠ Поскольку для правильного горения необходим воздух, следует обеспечить надлежащий приток воздуха в помещение. Объем притока должен составлять не менее 2 $m^3$/ч на каждый киловатт установленной мощности.

⚠ В качестве системы приточной вентиляции может использоваться воздуховод с внутренним сечением не менее 100 $см^2$, забирающий воздух непосредственно с улицы отверстие должно быть нечувствительно к блокировке.

⚠ Забор необходимого для горения воздуха может осуществляться не непосредственно с улицы, а из смежных помещений, оборудованных вентиляционными воздуховодами описанного выше типа. При этом такие помещения не должны являться общедомовыми помещениями, спальнями или помещениями с повышенной пожароопасностью.

⚠ Сжиженный углеводородный газ (СУГ) тяжелее воздуха и поэтому скапливается у пола. По этой причине в помещениях, где установлены баллоны СУГ, должны иметься нижние вентиляционные отверстия, сообщающиеся с улицей, для отвода газа в случае утечки. Это означает, что полностью или частично заправленные баллоны СУГ не должны устанавливаться или храниться в помещениях или хранилищах, расположенных ниже уровня земли (подвалах и т.п.). Рекомендуется держать в помещении только непосредственно используемый баллон, размещая его вдали от источников тепла (духовок, каминов, печей и пр.), способных привести к его нагреву до температуры выше 50°C.

Если ручка горелки поворачивается с трудом, обратитесь в Сервисный центр: возможно, необходима замена вышедшего из строя крана горелки.

Не накрывайте отверстия, служащие для вентиляции и отвода тепла.

Не снимайте прибор с основания из пенопласта до момента установки.

⚠ Не устанавливайте прибор за декоративной дверцей – опасность пожара.



если прибор установлен на основании, его потребуется выровнять и зафиксировать на стене прилагаемой страховочной цепью, чтобы предотвратить соскальзывание прибора с основания.



ВНИМАНИЕ: Для предотвращения наклона прибора необходимо установить прилагаемую страховочную цепь. См. инструкции по монтажу.

**УКАЗАНИЯ ПО ЭЛЕКТРИЧЕСКОЙ БЕЗОПАСНОСТИ**

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

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

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

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

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

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

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

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

**ЧИСТКА И УХОД**

⚠ ВНИМАНИЕ! Перед проведением технического обслуживания



прибора убедитесь в том, что он выключен и отсоединен от электросети; никогда не используйте пароочистители: существует опасность поражения электрическим током.

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

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

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

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

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

### УТИЛИЗАЦИЯ УПАКОВОЧНЫХ МАТЕРИАЛОВ

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

### УДАЛЕНИЕ В ОТХОДЫ СТАРОЙ ЭЛЕКТРОБЫТОВОЙ ТЕХНИКИ

Данный прибор изготовлен из материалов, допускающих переработку или повторное использование. Утилизируйте прибор в соответствии с местными правилами утилизации отходов. Дополнительную информацию о правилах обращения с электробытовыми приборами, их утилизации и переработке можно получить в местных государственных органах, службе сбора бытовых отходов или в магазине, где был приобретен прибор. Данный прибор несет маркировку в соответствии с Европейской Директивой 2012/19/ЕС по утилизации электрического и электронного оборудования (WEEE). Обеспечив правильную утилизацию данного изделия, Вы поможете предотвратить негативные последствия для окружающей среды и здоровья человека. Символ 🗑 на самом изделии или на сопроводительной документации указывает, что при утилизации данного изделия с ним нельзя обращаться как с обычными бытовыми отходами. Вместо этого, его следует сдать на переработку в соответствующий пункт приема электрического и электронного оборудования.

### СОВЕТЫ ПО ЭКОНОМИИ ЭНЕРГИИ

Пользуйтесь функцией предварительного нагрева только в том случае, если это указано в таблице приготовления блюд или в вашем рецепте. Пользуйтесь вставными противнями, покрытыми темным лаком или эмалью, так как они лучше поглощают тепло.

### ДЕКЛАРАЦИИ О СООТВЕТСТВИИ

Прибор соответствует требованиям экодизайна Европейского Регламента 66/2014 в соответствии с Европейским Стандартом EN 60350-1.

Прибор соответствует требованиям экодизайна Европейского Регламента 66/2014 в соответствии с Европейским Стандартом EN 60350-2.

Прибор соответствует требованиям экодизайна Европейского Регламента 66/2014 в соответствии с Европейским Стандартом EN 30-2-1

# KZ
# ҚАУІПСІЗДІК НҰСҚАУЛАРЫ

## ОҚЫП ШЫҒУ ЖӘНЕ ОРЫНДАУ МАҢЫЗДЫ

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

⚠ АБАЙЛАҢЫЗ: Газға тамақ пісіретін құрылғыны пайдаланудың нәтижесінде ол орнатылған бөлмеде жылуі, ылғал және жану өнімдері түзіледі. Әсіресе құрылғы пайдаланылып жатқанда бөлменің жақсы желдетілуін қамтамасыз етіңіз: табиғи желдету саңылауларын ашық ұстаңыз немесе механикалық желдету құралын (механикалық ас үй сорабы) орнатыңыз. Құрылғыны ұзақ уақыт бойы қарқынды пайдалану қосымша желдетуді, мысалы, терезені ашуды, немесе қолданыстағы механикалық желдету деңгейін арттыруды талап етуі мүмкін.

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

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

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

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

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

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

⚠ АБАЙЛАҢЫЗ:
Пісіру процесі басқарылады. Қысқа пісіру процесі үздіксіз басқарылу керек.

⚠ ЕСКЕРТУ: Тоңмаймен немесе сұйық маймен тамақ пісірген кезде пешті қараусыз қалдыру қауіпті болуы және өрт шығу қатерін тудыруы мүмкін. Отты ЕШҚАШАН сумен өшіруге әрекеттенбеңіз, құрылғыны өшіріп,

отты қақпақ немесе өрт сөндіру жапқышы сияқты нәрсемен бүркеңіз.

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

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

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



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

⚠ ЕСКЕРТУ: Құрылғы және оның керек-жарақтары пайдалану барысында ысып кетеді. Қыздырғыш элементтерді қолмен ұастаудан сақ болу керек. 8 жасқа толмаған балаларды үнемі қадағаламаған кезде, оларды құрылғыға жақындатуға болмайды

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

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

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

**РҰҚСАТ ЕТІЛГЕН ПАЙДАЛАНУ**

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

⚠ Бұл құрылғы тұрмыстық және сол сияқты қолданыстарда пайдаланылуға арналған, мысалы: дүкендердегі, кеңселер мен жұмыс орталарындағы қызметкерлерге арналған асхана аумақтары; шаруашылық ғимараттары; қонақ үйлердің, мотельдердің, шағын мейманханалардың және басқа тұрғын жайлардың клиенттерінің пайдалануы.

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

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

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

⚠ Түбінің диаметрі оттықпен бірдей немесе одан сәл үлкен кәстрөлдер мен табаларды пайдаланыңыз (арнайы кестені қараңыз). Торлардағы ыдыстар тартпа шетінен шықпайтынын тексеріңіз.

⚠ Торларды дұрыс пайдаланбау пісіру тақтасына нұқсан келтіруі мүмкін: торларды жоғарыдан төмен қаратып орналастырмаңыз немесе тартпа бойынша жылжытпаңыз.

Оттықтан шығатын жалынның кәстрөлдің жиегінен тыс шығуына жол бермеңіз

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

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

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

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

**ГАЗ ҚОСЫЛЫМЫ**

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

⚠ Газбен жабдықтау қысымының 1-кестеде (“Оттық пен бүріккіштің сипаттамалары”)

көрсетілген мәндерге сәйкес екенін тексеріңіз.

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

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

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

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

⚠ ЕСКЕРТУ: Бұл жұмысты білікті техника маманы орындауға тиіс

⚠ Газ құбырына жалғау үшін тек иілгіш немесе тұрақты металл құбыршекті пайдаланыңыз.

⚠ Қатты тұрбаның (мыс немесе болат) көмегімен жалғау: Газ жүйесіне жалғауды құрылғының ешқандай түріне ешқандай күш түсірілмейтіндей етіп жүзеге асыру қажет. Құрылғының бірге келетін еңіс жақтауында бейімделетін L пішінді фиттинг бар, ол газ жылыстауына жол бермеу үшін тығыздауышпен бекітіледі. Фитингіні бұрағаннан кейін әрқашан да тығыздауышты ауыстыру керек (тығыздауыш құрылғымен бірге келеді). Газбен жабдықтау құбырының фитингі - бұрандалы 1/2 газ цилиндрлік өтпелік құрал.

⚠ Тот баспайтын болаттан жасалған иілгіш жіксіз тұрбаны бұрандалы тіркемеге жалғау: Газбен жабдықтау құбырының фитингі - бұрандалы 1/2 газ цилиндрлік өтпелік құрал. Бұл тұрбаларды олар толық жазылған кезде 2000 мм-ден аспайтындай етіп орнату қажет. Қосылым жасалғаннан кейін иілгіш металл тұрбаның қандай да бір қозғалатын бөлшектерге тиіп тұрмағанын және қысылып қалмағанын тексеріңіз. Қолданыстағы ұлттық нормативтік ережелерге сәйкес келетін тұрбалар мен тығыздауыштарды ғана пайдаланыңыз.

⚠ МАҢЫЗДЫ: Егер тот баспайтын болаттан жасалған құбыршек пайдаланылса, жиһаздың қозғалатын бөлшектеріне (мысалы, тартпа) тиіп тұрмайтындай етіп орнатылуға тиіс. Ол ешқандай кедергі жоқ және оның бүкіл ұзына бойын тексеру мүмкін болатын жер арқылы өткізілуге тиіс.

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

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

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

**ӘР ТҮРЛІ ГАЗҒА БЕЙІМДЕУ**

⚠ Құрылғыны өндіруші көрсеткеннен басқа (ақпарат жапсырмасында көрсетілген) газ түрімен пайдалану үшін орнату сызбаларында көрсетілген қадамдарды орындаңыз.

**ОРНАТУ**

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

⚠ Электр және газ байланыстары жергілікті реттеулерге сәйкес болуы қажет.

⚠ Орнатуды, соның ішінде сумен жабдықтауды (егер болса) және электр сымдарын жалғауды білікті техник маман жүзеге асыруы керек. Құрылғыны ешбір бөлігін жөндеуге немесе ауыстыруға болмайды, егер пайдаланушы нұсқаулығында солай деп жазылмаса. Құрылғы орнатылатын жерге балаларды жақындатпаңыз. Құрылғыны орамнан шығарған соң, оның тасымалдау барысында зақымдалмағанына көз жеткізіңіз. Ақаулық орын алса, дилерге немесе маңайдағы тұтынушыға қызмет көрсету орталығына хабарласыңыз. Орнатылғаннан кейін орауыштың қалдықтарын (пластик, көбікті полистирол т.с.с.) балалардың қолы жетпейтін жерде сақтау керек - тұншығып қалу қатері. Кез келген орнату жұмысының алдында құрылғыны қуат көзінен ажырату қажет - электр тоғы соғу қатері. Орнату барысында құрылғының қуат сымына нұқсан келтірмейтіндігіне көз жеткізіңіз - өрт шығуы немесе электр тоғы соғу қатері. Құрылғыны тек орнату жұмысы аяқталған соң ғана іске қосыңыз.

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

⚠ Нұсқауда көрсетілген газ қысымына сәйкес келетін қысым реттегіштерді пайдаланыңыз.

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

⚠ Бөлмеде сондай-ақ дұрыс ауа айналымы болуы керек, себебі газ дұрыс жануы үшін ауа қажет. Ауа ағыны орнатылған қуаттылықтың әр кВт үшін 2 m³/сағат мәнінен кем болмауға тиіс.

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

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

⚠ Сұйылтылған мұнай газы еденге дейін сіңеді, себебі ол ауадан ауыр. Сондықтан ішінде СМГ цилиндрілері де газ жылыстаған жағдайда оның шығып кетуіне мүмкіндік беретін саңылаулармен жабдықталған болуға тиіс. Соның нәтижесінде жартылай немесе түгелдей толы СМГ цилиндрлерін жер бетінің деңгейінен төмен бөлмелерде немесе қойма жайларында (жертөлелер т.с.с.) орнатуға немесе сақтауға болмайды. Тек бөлмеде қазір пайдаланылып жатқан цилиндрді ғана ұстап, оның температурасын 50°C градустан астам жоғарылатуы мүмкін сыртқы жылу көздері (тұмшапештер, каминдер, пештер т.с.с.) шығаратын қызуға ұшырамайтындай етіп орналастыруды ұсынамыз.

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

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

Орнату басталғанға дейін аспапты полистирольді көбіктен жасалған тұғырынан алмаңыз.

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

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

ЕСКЕРТУ: Құрылғының төңкеріліп кетуіне жол бермеу үшін жинаққа кіретін ұстағыш шынжырды орнату керек. Орнату туралы нұсқауларды қараңыз.

**ЭЛЕКТРИКАЛЫҚ ЕСКЕРТУЛЕР**

⚠ МАҢЫЗДЫ: Тоқ пен кернеу тұтынылу туралы ақпарат ақпараттық тақтайшада беріледі.

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

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

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

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

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

⚠ Қуат сымын ауыстыратын жағдайда уәкілетті қызмет көрсету орталығына хабарласыңыз.

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

**ТАЗАЛАУ ЖӘНЕ КҮТІМ ЖАСАУ**

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

⚠ Есіктің шынысын тазалау үшін қырғыш губкаларды немесе металл қырғыштарды пайдаланбаңыз, себебі олар шынының бетін

сызып, оның шытынауына себеп болуы мүмкін.

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

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

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

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

## ОРАМ МАТЕРИАЛДАРЫН ТАСТАУ

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

## ПАЙДАЛАНЫЛЫП БОЛҒАН ТҰРМЫСТЫҚ ҚҰРЫЛҒЫЛАРДЫ ҚОҚЫСҚА ТАСТАУ

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

## ҚУАТ ҮНЕМДЕУ ТУРАЛЫ КЕҢЕСТЕР

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

## СӘЙКЕСТІК ДЕКЛАРАЦИЯЛАРЫ

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

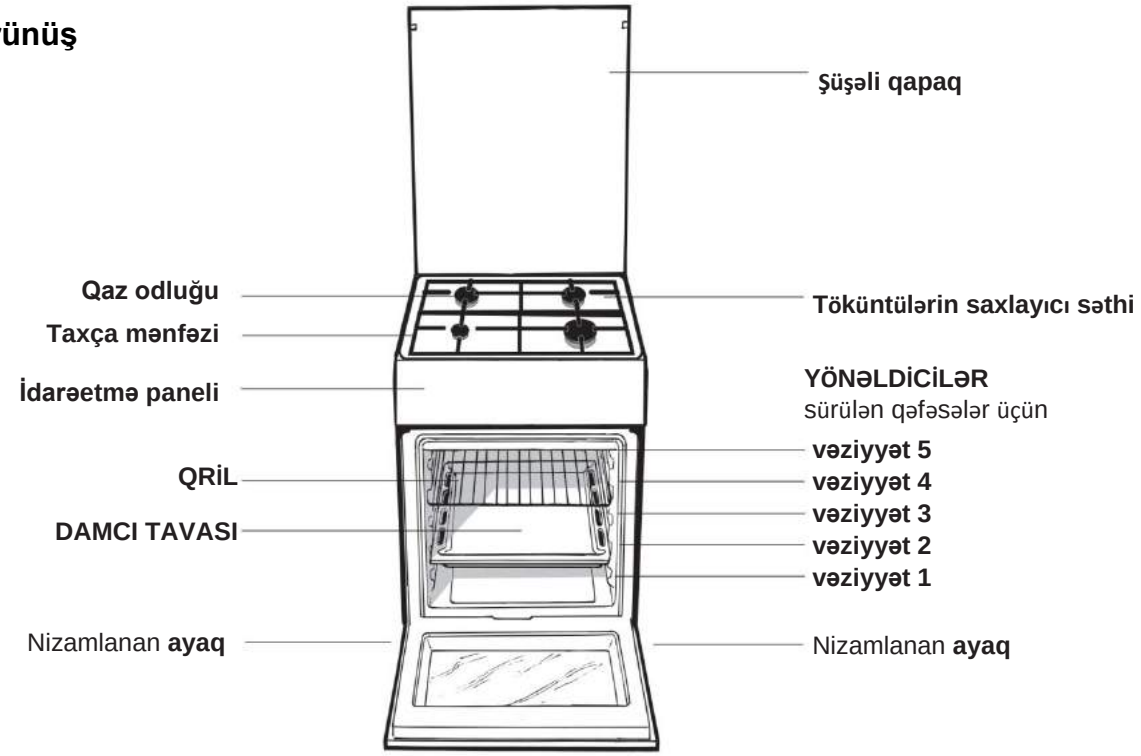
Бұл құрылғы EN 60350-2 Еуропалық стандартына сәйкес, №66/2014 Еуропалық ереженің экодизайн талаптарына сәйкес келеді.

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

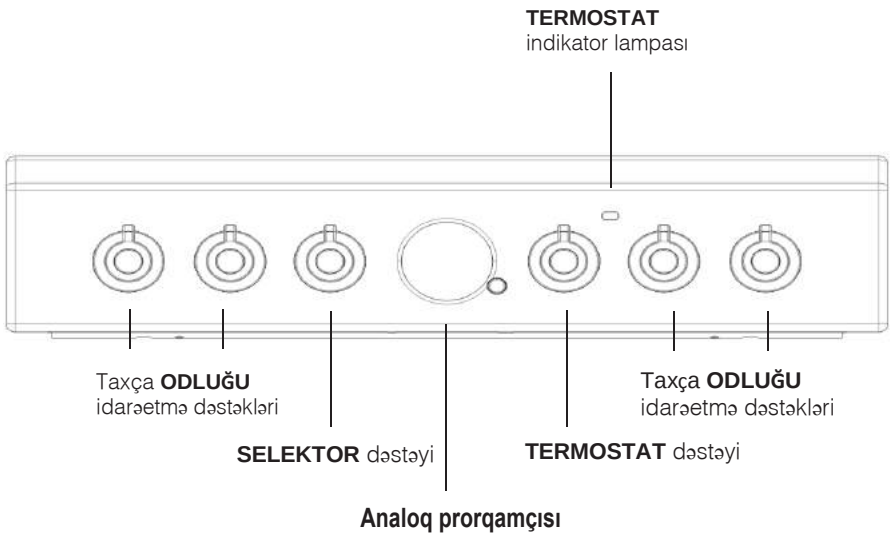
# Cihazın təsviri

AZ

## Ümumi görünüş




## İdarəetmə paneli



# Quraşdırma üzrə məsləhətlər

! **Bu prosedura istehsalçının səlahiyyət verdiyi ixtisaslı texnik tərəfindən yerinə yetirilməlidir.**

AZ

## Müxtəlif qaz növlərinə uyğunluq

Standart növ qazdan fərqli digər qaz növlərinə cihazın uyğunlaşması mümkündür (bu, qapağın göstəricilər birkasında qeyd olunur).

**Taxçanın uyğunlaşdırılması**



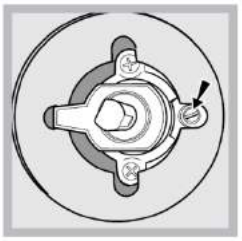
Taxça odluqların forsunkalarının əvəz olunması:
1. Taxça mənfəzlərini kənara qoyub odluqları oturacaqlarından sürüşdürün.
2. 7 mm-lik uclu açarın köməyi ilə (şəklə və forsunkaların spesifikasiyaları cədvəlinə bax)..
3. Yuxarıda qeyd olunan təlimatları əks istiqamətdə yerinə yetirməklə bütün hissələri əvəz edin.

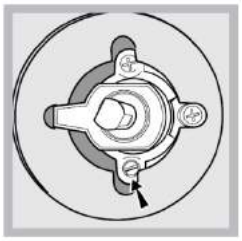
Taxça odluqlar üçün minimum göstəriciləri nizamlayın:
1. Kranı minimum vəziyyətinə gətirin.
2. Dəstəyi çıxardıb, daxildə və ya kran ştiftinin yanında yerləşən nizamlayıcı vinti tənzimləyib kiçik lakin stabil alova nail olun.
**!**Əgər cihaz maye qaz xəttinə qoşulubsa, nizamlayıcı vinti imkan daxilində kip bağlayın.
3. Odluq yanan vəziyyətdə olarkən dəstəyin vəziyyətini minimumdan maksimum vəziyyətinə və əksinə bir neçə dəfə gətirib alovun sönməməsinə əmin olun.

**!** Taxça odluqları ilkin hava nizamlanmasını tələb etmir.

Qidalandırma kabelini quraşdırdıqdan sonra üç vint ilə metal örtüyü bərkidin.







**!** Digər qaz növündən istifadə etmə üçün cihazın nizamlanmasından sonra köhnə göstərici birkasını yeni qaz növünə uyğun yeni birka ilə əvəz edin (bu birkaları Səlahiyyətli Texniki Dəstək Mərkəzlərində tapmaq olar).

**!** Əgər qaz təzyiqi tövsiyə edilən ölçüdən fərqli və ya (cüzi dəyişmiş) olarsa, qaz cihazlarının tənzimləyiciləri ilə bağlı qüvvədə olan EN 88-1 və EN-88-2 standartlarına uyğun daxil olan qaz şlanqlarına təzyiq tənzimləyiciləri quraşdırılmalıdır.

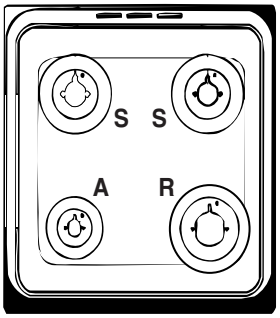
! **Bu prosedura istehsalçının səlahiyyət verdiyi ixtisaslı texnik tərəfindən yerinə yetirilməlidir.**



## Odluq və forsunka spesifikasiyalarının cədvəli

| **Cədvəl 1** | | | | **Maye qaz** | | | | **Təbii qaz** | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Odluq | Diametri (mm) | İstilik gücü kVt (p.c.s.*) | | Baypas 1/100 (mm) | Forsunka 1/100 (mm) | Axın* q/saat | | Forsunka 1/100 (mm) | Axın* l/saat | Forsunka 1/100 (mm) | Axın* l/saat |
| | | Nominal | Azaldılmış | | | *** | ** | | | | |
| Tez (Böyük)(R) | 100 | 3.00 | 0.7 | 41 | 87 | 218 | 214 | 128 | 286 | 143 | 286 |
| Yarıtez (Orta)(S) | 75 | 1.90 | 0.4 | 30 | 70 | 138 | 136 | 104 | 181 | 118 | 181 |
| Köməkçi (Kiçik)(A) | 51 | 1.00 | 0.4 | 30 | 52 | 73 | 71 | 76 | 95 | 80 | 95 |
| Vermə təzyiqləri | Nominal (mbar)<br>(Minimum (mbar)<br>Maksimum (mbar) | | | | | 28-30<br>20<br>35 | 37<br>25<br>45 | 20<br>17<br>25 | | 13<br>6,5<br>18 | |

* 15°C və 1013 mbar- quru qaz
** Propan P.C.S. = 50,37 MC/kq
*** Butan P.C.S. = 49,47 MC/kq
Təbii P.C.S. = 37,78 MC/m3




IS5G8MHJ/E

| **XÜSUSİYYƏTLƏR CƏDVƏLİ** | |
|---|---|
| **Sobanın ölçüləri (HxExD)** | 340x410x424 sm |
| **Həcmi** | 60 l |
| **Soba bölməsinin zəruri ölçüləri** | eni 42 sm<br>dərinliyi 44 sm<br>hündürlüyü 17 sm |
| **Odluqlar** | verilənlər lövhəciyində göstərilən müxtəlif qaz növlərinə uyğun nizamlana bilər |
| **Gərginlik və tezlik** | verilənlər lövhəciyinə bax |
| **ENERJİ YARLIĞI və EKODİZAYN** | Təbii konveksiya üçün enerji sərfiyyəti – isitmə rejimi:<br>Konveksiya rejimi<br>Məcburi konveksiya sinfi üçün bəyan edilən enerji sərfiyyəti – isitmə rejimi:Bişmə |

Verilənlər birkası soba bölməsini açdıqdan sonra, sobanın iç hissəsinin sol divarında yerləşir.

# İşə salma və istismar

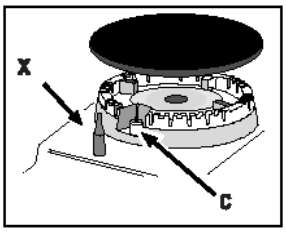
AZ

## Taxçalardan istifadə

**Odluqların yandırılması**

Hər ODLUQ dəstəyinin ətrafında müvafiq odluğun alovunun gücünü göstərən tam halqa çəkilib.
Taxçada odluqlardan birinin yandırılması üçün:
1. Ov və ya qaz alışqanını odluğa yaxın tutun.
2. ODLUQ dəstəyini basıb saat əqrəbinə əks istiqamətdə fırladın ki, o, maksimum alov göstəricisinə tuşlansın .
3. ODLUQ dəstəyini saat əqrəbinin əks istiqamətində fırladıb alovun gücünü istənilən səviyyəyə gətirin. Bu, minimum , maksimum göstərici və ya onlar arasında istənilən vəziyyətə uyğun göstərici ola bilər.

Əgər cihaz elektron alışqanla* (C) təchiz olunubsa




ODLUQ dəstəyi basıb saat əqrəbinə əks istiqamətdə fırladıb minimum alov göstəricisi vəziyyətində odluğu yandırın. Dəstəyi buraxdıqda odluq sönə bilər. Əgər bu baş verərsə, dəstəyi aşağı vəziyyətdə daha uzun müddətdə saxlayın.
Əgər cihaz alovsönmə təhlükəsiz qurğusu ilə təchiz olunubsa (X), ODLUQ dəstəyi basıb, alov əmələ gəlsin və qurğu işə salınsın deyə 3-7 saniyə saxlayın.

! Əgər alov birdən sönərsə, odluğu söndürün, 1 dəqiqə gözləyin və məhz bu müddətdən sonra yenidən yandırılmasına cəhd edin..

Odluğu söndürmək üçün dəstəyi tam dayanma vəziyyətinədək fırladın. •.
Selektor dəstəyi hər hansı bir vəziyyətə gətirilərsə (sönmə vəziyyətindən başqa), işıq indikatoru yanmış vəziyyətdə olur.

**Odluqlardan istifadə etmək üçün əməli məsləhətlər**

Odluqlardan səmərəli istifadə etmək üçün və qaz sərfiyyətinə qənaət etmək üçün cihazın üzərinə yalnız qapağı olan və ya yastı dibli qablar qoyun. Onların ölçüləri odluqların ölçülərinə uyğun gəlməlidir:

| Odluq | Qabların diametri (sm) |
|---|---|
| Tez (R) | 24 - 26 |
| Yarıtez (S) | 16 - 20 |
| Köməkçi (A) | 10 - 14 |

Odluğun tipini müəyyən etmək üçün, "Odluq və forsunkaların spesifikasiyaları" bölməsində diaqramlara müraciət edin.

## Sobadan istifadə

! Cihazdan ilk dəfə istifadə etdikdə, bağlı qapılı boş sobanı maksimum temperaturda ən azı yarım saat ərzində qızdırın. Sobanı söndürməzdən və soba qapısının açmazdan əvvəl otağın mükəmməl ventilyasiya olmasını təmin edin. Cihaz bişirmə zamanı yanmağa qarşı istifadə olunan qoruyucu maddələrin xoşagəlməz qoxusunun səbəbi ola bilər.

! Heç vaxt əşyaları sobanın dibinə qoymayın; bu, emal örtüyünə zədə vurulmasının qarşısını ala bilər.

1. SELEKTOR dəstəyini çevirərək istənilən hazırlama üsulunu seçin.
2. Hazırlama üsulunun tövsiyə edilən temperaturunu seçin və ya TERMOSTAT dəstəyini çevirərək istənilən temperaturu seçin.
Hazırlama üsullarının və hazırlama temperaturların ətraflı siyahısını müvafiq cədvəldə göstərilib ( Soba hazırlama məsləhət cədvəlinə bax).

Hazırlama vaxtı aşağıdakılar daima mümkündür:
- SELEKTOR dəstəyini çevirərək istənilən hazırlama üsulunu seçin.
- TERMOSTAT dəstəyini çevirərək temperaturu quraşdırın.
- SELEKTOR dəstəyini "0" vəziyyətinə gətirərək bişirməni dayandırın.

! Qablar daima təchiz olunan rəflərdə saxlanılmalıdır.

**TERMOSTAT indikator lampası**

Bu lampanın yanan şəkildə olması sobanın qızdırmasını bildirir. Sobanın daxili temperaturu nizamlanmış temperatura çatanda, bu lampa sönür.Bundan sonra bu lampa daima yanır və sönür, bununla o, termostatın işləməsinə və temperaturun sabit səviyyədə qalmasına işarə verir.

**Sobanın işığı**

SELEKTOR dəstəyi "0"-dan başqa hər hansı bir vəziyyətdə olduqda soba işığı yanır. Soba çalışdığı zaman bu işıq daima yanır. Dəstəyi çevirərək, bu işıq heç bir qızdırıcı element işləmədikdə belə işə qoşulur.

## Hazırlama rejimləri

! Aşağıdakı rejimlərdən başqa hazırlama rejimlərində temperatur ölçüsü 60°C və Maks arasında nizamlanır

- QRİL (tövsiyə olunan temperatur səviyyəsi: MAX enerji səviyyəsi)
- QAZMAQLI (tövsiyə olunan temperatur səviyyəsi: 200°C-dək).

 KONVEKSİYA rejimi

Temperatur: temperatur 50°C və Max arasında olmalıdır. Bu durumda üst və alt qızdırıcı elementlər işə salınır. Qarşınızda müstəsna istilik paylanması və azaldılmış enerji sərfiyyətilə fərqlənən klassik, ənənəvi üslubda hazırlanan mükəmməl sobadır. Konveksiyalı sobanın, bir neçə inqrediyentdən hazırlanan xörəklərin, məsələn, kələm və qabırğaların, İspan üslubda treska balığının, Ankona üslubunda ştokfiş balığının, düyü ilə zərif dana ətinin və s. hazırlanmasında bənzəri yoxdur. Bu soba, dana və mal əti əsasında bişirilən xörəklərin, habelə yavaş bişirilən, ət üzərinə yağ sürtülən, mayelərin əlavə edilməsini tələb edən (kömür üzərində hazırlanan ət, pörtlənmiş xörəklərin, qulyaş, ov quşlarından hazırlanan xörəklərin, vetçinanın və s.) xörəklərin hazırlanmasında əla nəticələr göstərir. Bu sobanın piroqların, meyvələrin, bağlı zapekankaların hazırlanmasında verdiyi nəticələr bənzərsizdir. Konveksiya rejimində hazırlanma üsulundan istifadə etdikdə yalnız bir damcı tavasından və ya bişmə qəfəsəsindən istifadə olunur, əks halda istiliyin paylanması qeyri-bərabər olur. Qəfəsələri müxtəlif hündürlüklərdə quraşdıraraq siz üst və alt sobanın arasında istilik həcmini tarazlaşdıra bilərsiniz. Qəfəsənin hündürlüyünü seçərək xörəyin üst tərəfdən ala biləcəyi istiliyi tənzimlənmiş olursunuz..

 BİŞMƏ rejimi

Arxa istilik elementləri və ventilyator qoşulur, istilik yüngül və bərabər şəkildə sobaya paylanır. Bu rejimdən bişmə və hazırlanma temperaturuna həssas qidaların (məsələn, xəmirin qalxması tələb olunan piroqların) və eyni vaxtda 3 rəfdə pirojnaların hazırlanmasında istifadə edilir.

 VENTİİLYATOR rejimi

Temperatur: 50°C və Maks. arasında istənilən temperatur Qızdırıcı elementlər və ventilyator qoşulur. İstiliyin sabit olması və bərabər paylanması hava vasitəsi ilə yeməyin hər tərəfdən bərabər bişməsini və qızardılmasını təmin edir. Bu rejimdə siz eyni vaxtda bişmə temperaturları eyni olan müxtəlif xörəkləri hazırlaya bilərsiniz. Eyni vaxtda maksimum 2 qəfəsədən istifadə etmək mümkündür. Aşağıdakı bölmədə göstərilən qaydalara əməl etmək lazımdır: “Birdən çox qəfəsələrdə hazırlama”.
Ventilyatorlu rejimlər qazmaqlı qidaların və uzun müddətli bişmə tələb edən xörəklərin, məsələn, lazanya, pasta, qızardılmış toyuq və kartof, və s. hazırlanmasında xüsusilə tövsiyə edilir. Bundan başqa istiliyin mükəmməl paylanması qızardılma prosesini daha aşağı temperaturda aparılmasına imkan verir. Belə halda qida şirələri qidada qalır, ət daha zərif olur, qızardılmış qidanın çəki itkiləri azalır. Ventilyatorlu rejimdə balıq yeməkləri daha mükəmməl hazırlanır, çünki bu növ qida məhsullarına məhdud miqdarda ədvaların əlavə edilməsi onların xarici görünüşünə və dadına müsbət təsir göstərir.

Desertlər: ventilyatorlu rejimlərdə mayalı pirojnaların hazırlanması daha mükəmməldir.
Bundan başqa bu rejimin köməyi ilə 80 °C temperaturda ağ və qırmızı ətin buzdan əriməsini, çörəyin yumşalmasını təmin etmək olur. Daha zərif qidaları buzdan əritmək üçün termostatı 60°C nizamlamaq, və ya termostatı 0°C qoyaraq soyuq hava sirkulyasiyasını təmin etmək mümkündür.

 **ÜST SOBA rejimi**

Ust qızdırıcı elementin mərkəzi hissəsi qoşulur. Temperaturun yüksək olması və bilavasitə təsiri yüksək səthi temperaturunu tələb edən qidalara (dana və mal ətindən steyklər, file steykləri və antrekotlar) yararlıdır. Bu hazırlama üslubu məhdud həcmdə enerji sərf edir, kiçik həcmli qida məhsullarını qril şəklində bişməsinə yararlıdır. Qida məhsulunu qəfəsənin ortasında yerləşdirin, əks halda qida yaxşı bişməyəcək.

 **PİTSA rejimi**

Sobanın dairəvi və alt qızdırıcı elementləri, habelə ventilyator qoşulur. Bu qızdırıcı elementlərin və ventilyatorun birgə çalışması tez bir zamanda, xüsusilə sobanın alt hissəsində yüksək həcmli istilik yaradır. Birdən çox qəfəsələrdən istifadə edirsinizsə, qidaların vəziyyətini bişirmə prosesinin ortasında dəyişdirin.

 **İKİQAT QRİL rejimi**

Üst qızdırıcı element və fırlanan şiş qoşulur.
Bu adi qrildən daha güclü qril rejimidir ki, yeni dizayn hesabına bişmə məhsuldarlığını 50% artırır, soyuq künc sahələrinin qarşısını alır. Qidanın üst tərəfinin qızarmasını istəyirsinizsə, bu rejimdən istifadə edin.

 **VENTİLYATORLU İKİQAT QRİL rejimi**

Üst qızdırıcı element, fırlanan şiş və ventilyator qoşulur. Bunların birgə çalışması, qızdırıcıların istiliyinin ventilyatorun köməyi ilə bütün istiqamətlərdə bərabər soba üzrə paylanmasını təmin edir. İstiliyin qidaya daha səmərəli daxil olması qidanın üst tərəfdən yanmasının qarşısını alır; Bu səbəbdən bu rejimdə qidalar daha tez qril altında bişir, iri ət hissələri fırlanan şişdən istifadə olunmadan qızardılır.

! QRİL, İKİQAT QRİL və VENTİLYATORLU İKİQAT QRİL bişmə rejimləri zamanı sobanın qapısı bağlı olmalıdır.

! QRİL və İKİQAT QRİL rejimlərində qəfəsə 5, damcı tavası 1 vəziyyətdə yerləşdirilməlidir ki, bişmə qalıqlarını (piy və/və ya yağları) üzərinə yığa bilsin. VENTİLYATORLU İKİQAT QRİL rejimində qəfəsə 2 və ya 3, damcı tavası isə 1 vəziyyətində olmalıdır ki, bişmə zamanı qalıqlar üzərinə yığıla bilsin.

**BUZDAN ƏRİMƏ rejimi**

Sobanın alt hissəsində yerləşən ventilyator otaq temperaturlu havanı qida ətrafı fırladır. Bu rejimdə bütün növ qida məhsulları, xüsusilə istilik tələb etməyən, məsələn,: dondurma tortları, krem və bişmiş yumurta və süd kremləri, meyvə tortları kimi zərif məhsullar buzdan əridilir. Ventilyatorun köməyi ilə buzdan əritmə prosesinin müddəti iki dəfə azalır. Ət, balıq və çörək hallarda bu prosesi daha da sürətləndirmək mümkündür. Bunun üçün 80° - 100°C temperaturda "Multi-bişirmə" rejimindən istifadə etmək lazımdır.

**ALT VENTİLYASİYA rejimi**

Alt qızdırıcı element və ventilyator qoşulur, bu üsulla istilik soba daxilində paylanılır. Bu rejimdə tərəvəz və balıq yeməklərini bişirmək məsləhətdir.

**SÜRƏTLİ İLKİN QIZDIRMA** rejimi

Sobanın sürətli ilkin qızdırılması üçün. Yeməyi sobaya qoymazdan əvvəl ilkin qızdırılma rejiminin başa çatmasını gözləyin, sonra istədiyiniz bişirmə funksiyasını seçin.

**Qidaların bir neçə rəfdə eyni vaxtda hazırlanması**

Əgər iki qəfəsədən istifadə etmək lazımdırsa, VENTİLYATORLU rejimindən istifadə edin. , çünki yalnız bu rejimdə bu növ qidaları bişirmək mümkündür. Biz habelə

- 1 və 5 vəziyyətlərdən istifadə olunmamasını tövsiyə edirik. Bu səbəbdən həddən artıq birbaşa istilik həssas qidaları yandıra bilər.
- 2 və 4 vəziyyətlərdən istifadə olunur, daha çox istilik tələb edən qida 2 vəziyyətdə olan qəfəsədə yerləşdirilir.
- Müxtəlif bişirmə vaxtına və temperaturlara malik olan qidaları hazırlayanda, iki tövsiyə olunan temperaturların tam arasında olan temperaturu nizamlayın (Sobada hazırlama məsləhətləri cədvəli), daha zərif qidanı 4 vəziyyətdə qəfəsənin üzərində yerləşdirin. İlk öncə daha qısa bişirmə müddəti olan qidanı sobadan çıxardın.
- 220°C temperaturda pitsaları bir neçə qəfəsələrdə hazirladıqda, sobanı 15 dəqiqə ərzində ilkin qızıdırın. Ümumiyyətlə 4 vəziyyətdə olan qəfəsədə bişmə prosesi daha uzun çəkir: ən aşağı qəfəsədə hazırlanan pitsa ilk çıxardılmalı, bir neçə dəqiqədən sonra isə 4 vəziyyətində hazırlanan pitsa çıxardılmalıdır.
- Damcı tavasını altda, qəfəsəni isə üstdə yerləşdirin.

## Əməli hazırlama məsləhətləri

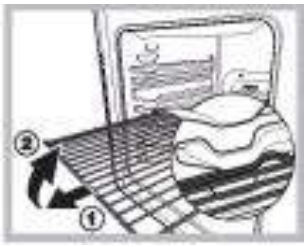
! QRİL rejimində damcı tavası bişmə zamanı qalıqları (piy və/və ya yağları) yığmaq üçün 1 vəziyyətində olmalıdır.

QRİL

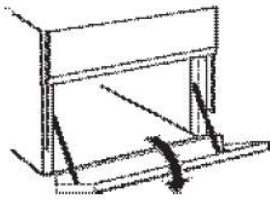
- Qəfəsəni 3 və ya 4 vəziyyətində yerləşdirin. Qidanı qəfəsənin ortasına qoyun.
- Enerji səviyyəsini maksimuma qaldırılmasını tövsiyə edirik. üst qızdırıcı element termostat vasitəsi ilə tənzimlənir, ola bilsin ki, daima çalışmasın.

PİTSA

- Yüngül alümin tavadan istifadə edin. Onu qəfəsənin üzərində yerləşdirin.
  Xırtıldayan qazmaq istəyirsinizsə, damcı tavasından istifadə etməyin, çünki bu tava ümumi bişmə müddətini uzadaraq bu qazmağın əmələ gəlməsinin qarşısını alır.
- Əgər pitsada bir çox dolduruculardan istifadə olunursa, biz bişmə prosesinin yarısında motsarella pendirinin əlavə edilməsini tövsiyə edirik.




XƏBƏRDARLIQ! Soba stop sistemi ilə təchiz olunub, bu sistem qəfəsələrin qəflətən çıxmasına mane olur. (1) Şəkildə göstərilən kimi, qəfəsələri tam çıxartmaq üçün onları qabaq hissəsindən tutub, azca qaldırıb çıxarmaq (2) mümkündür.



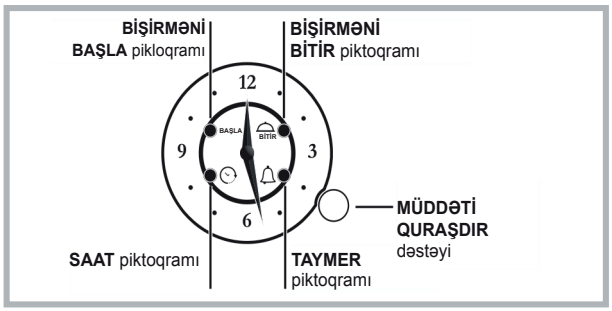
**Soba altı saxlama bölməsi (yalnız bəzi modellərdə )**

Soba altında yerləşən bölmədə bişirmə tavaları və bişirmə aksessuarlarını saxlamaq olar. Bundan başqa, soba çalışan zaman, bu bölmədən qidaların isti qalması üçün istifadə etmək mümkündür. Saxlama bölməsini açmaq üçün onu aşağı dartın.
Diqqət: Bu saxlama bölməsində tezalışan materialları saxlamaq qadağandır.

**Sobada hazırlama məsləhətləri cədvəli**

| RECEPT | BİŞİRMƏ FUNKSİYASI | BİŞİRMƏ SƏVİYYƏSİ (aşağıdan) | TEMPERATUR (°C) | VAXT (dəq) |
|---|---|---|---|---|
| Biskvit | Termal | 2 | 160 - 190 | 30 - 60 |
| | Konveksiya | 02. kVt | 160 - 180 | 30 - 55 |
| İçli pirojnalar (çiz-keyk, ştrudel, meyvəli pirojna) | Termal | 3 | 180 - 200 | 50 - 100 |
| | Konveksiya | 2 - 4 | 160 - 190 | 40 - 90 |
| Bulkalar | Termal | 3 | 160 - 180 | 20 - 45 |
| | Konveksiya | 1 - 3 - 5 | 140 - 150 | 30 - 45 |
| Kiçik pirojnalar | Termal | 3 | 160 - 180 | 20 - 45 |
| | Konveksiya | 1 - 3 - 5 | 150 - 160 | 30 - 45 |
| Pitsa | Termal | 3 | 230 - 250 | 10 - 25 |
| | Konveksiya | 2 - 4 | 190 - 210 | 15 - 30 |
| Sosislər/Donuz qabırğası/ Hamburger | Açıq odda qızartmaq | 4 | MAKS | 15 - 30 |
| Lotaringiya piroqu | Termal | 3 | 180 - 200 | 50 - 70 |
| Lotaringiya piroqu | Konveksiya | 2 - 4 | 170 - 190 | 60 - 80 |
| Qıızardılmış çörək dilimi | Açıq odda qızartmaq | 5 | MAKS | İlkin qızdırma 5’ Bişirmə 2.5’ |
| Lazanya | Termal | 2 | 170 - 190 | 40 - 60 |
| Toyuq | Termal | 2 | 200 - 230 | 50 - 90 |
| | Turboqızdırma | 3 | 200 - 220 | 55 - 70 |
| Mal əti | Termal | 2 | 190 - 200 | 70 - 110 |
| | Konveksiya | 2 | 180 - 190 | 80 - 120 |
| Dana əti | Termal | 2 | 190 - 200 | 70 - 110 |
| | Konveksiya | 2 | 180 - 190 | 80 - 120 |
| Balıq | Termal | 2 | 170 - 190 | 30 - 50 |
| | Açıq odda qızartmaq | 4 | 200 | 20 - 30 |
| Doldurulmuş tərəvəz | Konveksiya | 2 | 180 - 200 | 50 - 70 |

# Analoq prorqamçısı




! Sobanı yalnız elektrik şəbəkəsinə qoşduqdan sonra göstəriciləri təyin edə bilərsiniz. Əgər elektrik şəbəkəsində enerji 10 saniyədən çox müddətdə kəsilərsə, proqramçı dayanacaq: əgər elektrik şəbəkəsində enerjii yenidən bərpa olunarsa, elektrik enerjisinin kəsilməsini və vaxtın ilkin vəziyyətə gəlməsinin tələb olunmasını göstərən CLOCK (SAAT) piktoqramı displeydə yanıb sönməyə başlayacaq.
Əgər proqramlaşdırılmış bişirmə intervalı zamanı elektrik enerjisi kəsilərsə, proqramlaşdırılmış vaxt intervalı dayandığı yerdən yenidən hesablanmağa başlayacaq (məsələn, əgər proqramda 1 saat bişirmə müddətii nəzərdə tutulursa və bişirmə zamanı 30 dəqiqiə ərzində elektrik enerjisi olmayıbsa, proqram 1 saat 30 dəqiqiədən sonra işini başa vuracaq). Təkrarlayırıq, displeydə CLOCK (SAAT) piktoqramı yanıb sönəcək, vaxt ilkin vəziyyətinə gətirilməlidir.

**ƏL REJİMİNDƏ BİŞİRMƏ**

Əgər heç bir proqram işə salınmayıbsa, soba PROGRAMME (PROQRAM) və THERMOSTAT (TERMOSTAT) dəstəklərin köməyi ilə əl rejimində istifadə oluna bilər.

## Taymerin qurulması

**!** Bu funksiya bişirməni dayandırmır, sobanın çalışmasına təsir göstərmir; O, yalnız quraşdırdığınız müddət başa çatdıqdan sonra həyəcan siqnalını işə salır. Taymerdən yalnız proqram çalışmadıqda istifadə etmək mümkündür.

Taymeri qoşmaq üçün dəstəyi qısaca olaraq 3 dəfə basın, displeydə TIMER (TAYMER) piktoqramı yanıb sönəcək. Taymerin quraşdırılması bişirmənin başa çatması vaxtının quraşdırılması ilə eynidir (müvafiq paraqrafa bax)

## Müddətin quraşdırılması

Müddəti əl rejimində quraşdırmaq üçün dəstəyi qısaca 4 dəfə basın, displeydə CLOCK (SAAT) piktoqramı yanıb sönəcək.
Displeydə əks olunan müddəti 1 dəqiqə addımla artırmaq və ya azaltmaq üçün, dəstəyi saat əqrəbi və ya saat əqrəbinin əksi istiqamətdə fırladın, bu halda displeydə saat əqrəbi və ya saat əqrəbinin əksi istiqamətdə dəstəyi 1 dəqiqəlik addım ilə fırladan kiçik əl görünəcək.
Son ayardan 10 saniyə sonra proqram qurğusu avtomatik şəkildə quraşdırma rejimindən çıxacaq.

## Bişirmə vaxtınn proqramlaşdırılması

**Birbaşa başlatmaqla bişirmə vaxtının proqramlaşdırılması**

Bişirmənin başa çatma vaxtının proiqramlaşdırılması birbaşa bişirmənin başlanmasına və proqramlaşdırılmış vaxtda avtomatik şəkildə bitməsinə imkana yaradacaq.

Bişirmənin başa çatma proqramlaşdırmaq üçün, dəstəyi iki dəfə qısaca basın, displeydə END COOKING (BİŞİRMƏNİ BİTİR) piktoqramı yanıb sönəcək.
Displeydə əks olunan müddəti 1 dəqiqə addımla artırmaq və ya azaltmaq üçün, dəstəyi saat əqrəbi və ya saat əqrəbinin əksi istiqamətdə fırladın, bu halda displeydə saat əqrəbi və ya saat əqrəbinin əksi istiqamətdə dəstəyi 1 dəqiqəlik addım ilə fırladan kiçik əl görünəcək.
Son ayardan 10 saniyə sonra END COOKİNG (BİŞİRMƏNİ BİTİR) piktoqramı displeydə yanıb sönəcək. Proqram dəstəyi basmaqla və ya 10 saniyə keçməklə təsdiq olunur, əgər ən azı 1 dəqiqəlik bişirmə proqramlaşdırılıbsa.
END COOKİNG (BİŞİRMƏNİ BİTİR) piktoqramının displeydə sabit yanması proqramın başa çatmasını göstərir. PROGRAMME (PROQRAM) dəstəyinin köməyi ilə istənilən bişirmə proqramını seçin.
Soba dərhal işı salınır və quraşdırdığınız bişirmənin sonu gəldikdə sönür.
Proqramı quraşdırmaq üçün dəstəyi qısaca basıb buraxın; əllər və piktoqramlar quraşdırdığınız proqramı göstərəcək.
Bişirmənin sonunda END COOKING (BİŞİRMƏNİ BİTİR) piktoqramı displeydə yanıb sönəcək, həyəcan siqnalı 1 dəqiqə ərzində səslənəcəkdir (siqnalı söndürmək üçün dəstəyi qısaca basın).
PROGRAMME (PROQRAM) dəstəyini “0” vəziyyətinə gətirin.

- Misal: Saat 9:00-dır, bişirmənin sonu 10:15 proqramlaşdırılıb. Proqram dərhal başlayır və saat 10:15 başa çatır, deməli bişirmə vaxtı bir saat 15 dəqiqəyə bərabər olur.

**Gecikdirilmiş başlatma vaxtı ilə müddətin proqramlaşdırılması**

Bişirmənin başlatma vaxtının proqramlaşdırılması bişirmə prosesisinin avtomatik şəkildə proqramlaşdırılmış vaxtda başlanmasına və bitməsinə imkan yaradır.
Bişirmə vaxtının başlanmasını proqramlaşdırmaq üçün, dəstəyi qısaca basın, displeydə START COOKING (BİŞİRMƏNİ BAŞLA) piktoqramı displeydə yanıb sönəcəkj.
Displeydə əks olunan bişirmənin başlatma vaxtını 1 dəqiqə addımla artırmaq və ya azaltmaq üçün, dəstəyi saat əqrəbi və ya saat əqrəbinin əksi istiqamətində fırladın, bu halda displeydə saat əqrəbi və ya saat əqrəbinin əksi istiqamətdə dəstəyi 1 dəqiqəlik addım ilə fırladan kiçik əl görünəcək.
Son ayardan 10 saniyə sonra START COOKİNG (BİŞİRMƏNİ BAŞLA) piktoqramı displeydə yanıb sönəcək. Əgər dəstəyi bu müddətdə fırlatmasaz və ya basmasaz, displeydə vaxt və proqram göstəriciləri ləğv olunacaq. Bişirmənin başlatma vaxtının quraşdırılmasından sonra (START COOKING (BİŞİRMƏNİ BAŞLA) piktoqramı daima yanacaq), dəstəyi basıb bişirmənin başa çatması vaxtını yenidən quraşdırın (sönmüş END COOKİNG (BİŞİRMƏNİ BİTİR)) piktoqramı yanmağa sönməyə başalayacaq; bişirmə müddəti ən azı 1 dəqiqə olmalıdır, əks halda proqram ləğv olunacaq.
Bişirmənin sonunu proqramlaşdırmaq üçün, yuxarıdakı əməliyyatları aparın.
PROGRAMME (PROQRAM) dəstəyinin köməyi ilə istənilən bişirmə proqramını seçin. Soba təyin edilmiş başlatma vaxtı işə salınacaq və təyin edilmiş bişirmənin başa çatma vaxtı söndürüləcək.

- Example: Saat 9:00, bişirmə saat 11:00-də başlayır və saat 12:15 başa çatır. Poqram avtomatik şəkildə saat 11:00 işə salınır və saat 12:15 başa çatır, bişirmə müddəti bir saat 15 dəqiqə təşkil edir.

**!** Proqramı ləğv etmk üçün dəstəyi basıb 3 saniyə ərzində saxlayın: proqram ləğv ediləcək, proqramçı bişirmənin əl rejiminə qayıdacaq

# Qulluq və texniki xidmət

AZ

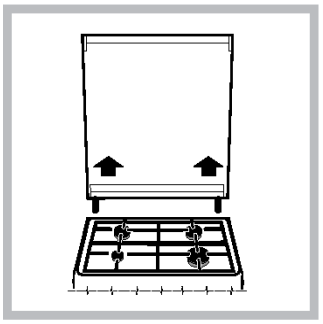
### Ətraf mühitə ehtiram edilməsi və onun qorunması

- İmkan daxilində sobanın ilkin qızdırma funksiyasından imtina etmək, sobanı daima doldurmağa çalışmaq lazımdır. Sobanın qapısını az açmaq lazımdır, çünki qapı açılan zaman istilik itkisinə yol verilir. Əhəmiyyətli dərəcədə enerjiyə qənaət etmək üçün sobanın işinin sonuna 5-10 dəqiqə qalmış onu söndürmək, sobanın yaratdığı istilikdən istifadə etmək lazımdır.
- Araqatıların təmizliyinə və bütövlüyünə nəzarət edin ki, qapıdan enerji itkilərinin qarşısı alınsın.
- Əgər sizin elektrik enerjisinin sərfiyyəti üzrə günün saatlarından asılı olaraq ödəniş müqaviləniz varsa, "bişmənin gecikməsi" funksiyasının köməyi ilə sobanın iş müddətini daha əlverişli vaxta keçirməklə pula qənaət etmiş olarsınız.
- Tavanızın və ya qazanınızın alt hissəsi cihazın plitəsini tam örtməlidir. Əgər tam örtmürsə, enerji itkisi baş verəcək, qazanların dibində qaynamadan yaranan, çətin silinib gedən qalıqlar qalacaqdır.
- Yeməyinizi kip qapaqları olan bağlı qazan və tavalarda hazırlayın, imkan daxilində az miqdarda sudan istifadə edin. Qapaqsız bişirmə zamanı həddən artıq çox enerji sərf olunur.
- Dibi tam yastı tava və qazanlardan istifadə edin.
- Əgər siz zatən çox vaxt tələb edən qida hazırlayırsızsa, tezbişirən cihazlardan istifadə edin, belə halda iki dəfə az vaxt sərf edib üçdə bir enerjiyə qənaət etmiş olacaqsınız.

## Cihazın söndürülməsi

Hər hansı işi başlamazdan əvvəl cihazı elektrik şəbəkəsindən ayırın.

**Qapaq**



Əgər bişirmə cihazın şüşəli qapağı varsa, bu qapağı ilıq su ilə yuyub təmizləyin. Abraziv məhsullardan istifadə etməyin.
Taxçaların ətrafını təmizlənməsini daha asan etmək üçün qapağı çıxartmaq mümkündür. Qapağı tam çıxarmaq üçün onu açıb yuxarı dartın (şəklə bax).

! Odluqlar yanan halda və ya hələ də isti olarkən qapağı bağlamayın.

**Soba kipkəclərin yoxlanması**

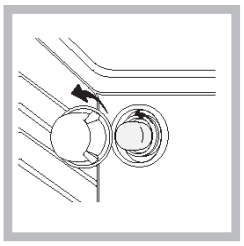
Müntəzəm şəkildə qapı ətrafı kipkəcləri yoxlayın. Əgər kipkəclər zədəlidirsə, yaxında yerləşən səlahiyyətli satışdan sonra servis mərkəzinə müraciət edin. Kipkəclər dəyişmədən sobadan istifadə etməyi tövsiyə etmirik.

## Qaz kranının texniki xidməti

Vaxt getdikcə kranlar pərçimlənə bilər, onları açıb bağlamaq çətinləşir. Belə hallarda kran dəyişdirilməlidir.

! **Bu prosedura istehsalçının səlahiyyət verdiyi ixtisaslı texnik tərəfindən yerinə yetirilməlidir.**

## Sobanın işıq lampasının dəyişilməsi



1. Sobanı elektrik şəbəkədən ayırdıqdan sonra lampa yuvasını örtən şüşəli qapağı çıxardın (şəklə bax).
2. Lampanı çıxardıb yenisi ilə əvəz edin: gərginliyi 230 V, gücü 25 Vt, patronu E 14.

3. Cihazın qapağını taxın və sobanı yenidən elektrik şəbəkəsinə qoşun.

**Sobanın lampasından ətrafı işıqlandırma məqsədi ilə istifadə etməyin!**

## Dəstək

**Aşağıdakı məlumatı lütfən əlinizin altında` saxlayın:**

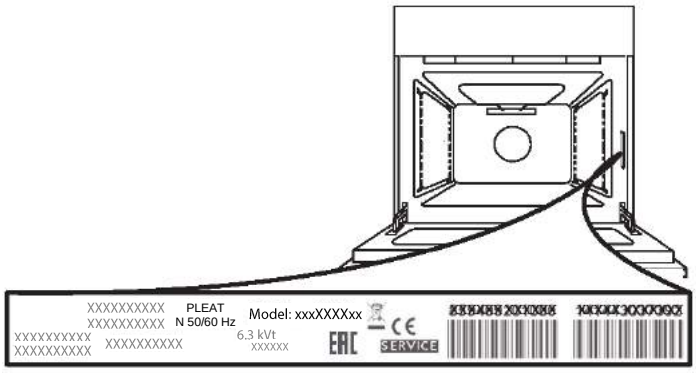
- Cihazın modeli (Mod.).
- Seriya nömrəsi (S/N).

Bu məlumatı cihaz və/və ya qablaşma üzərində verilənlər lövhəciyində tapa bilərsiniz.

## SATIŞDAN SONRA SERVİS

Dəstək almaq üçün məhsula əlavə edilmiş zəmanət vərəqəsində verilən telefon nömrəsinə zəng edin və ya vebsaytımızda dərc olunan təlimatlara riayət edin. Aşağıdakıları təmin edilməsinə hazır olun:

- problemin qısa təsviri;
- məhsulunuzun dəqiq modeli;
- dəstək kodu (açıq qapılı sobanın iç tərəfində görünən məhsulun identifikasiya lövhəsində SERVİS sözündən sonra gələn nömrə);
- sizin tam ünvanınız;
- əlaqə telefon nömrəsi.




Lütfən nəzərə alın: Əgər təmir tələb olunursa, orijinal ehtiyat hissələrindən istifadə edən, düzgün təmir işini təmin edəm səlahiyyətli servis mərkəzinə müraciət edin.

Zəmanət haqqında daha ətraflı məlumat almaq üçün lütfən zəmanət vərəqəsinə müraciət edin.

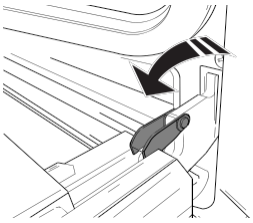
www Məhsulun tam texniki spesifikasiyası, o cümlədən bu sobanın enerji effektivliyi göstəriciləri ilə www.indesit.com saytında tanış ola və yükləyə bilərsiniz

AZ

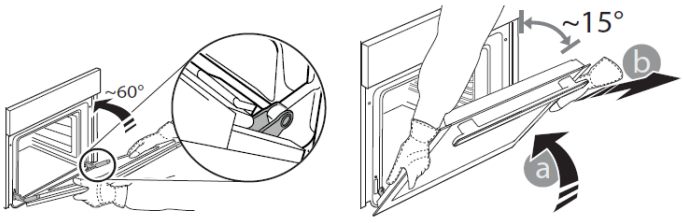
Click&Clean

## QAPIIN ÇIXARILMASI VƏ YENİDƏN QURAŞDIRILMASI

**1.** Qapını çıxarmaq üçün, onu tam açıb cəftələri açılmış vəziyyətinə gətirinədək yendirin.



**2.** Qapını bacardığınız qədər bağlayın.
İki əlinizlə qapının bərk tutacağından tutun - tutacağı dəstək ilə tutmayın.
Qapını sadəcə bağlayaraq (a) eyni vaxtda (b) oturacağından ayrılanadək yuxarı istiqamətdə




Qapını yumşaq səthdə bir tərəfinə qoyun.

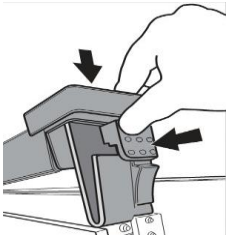
**3.** Qapını soba tərəfə hərəkətə gətirib, şarnirlərin qırmaqlarını oturacaq yuvaları ilə düzləşdirib, üst hissəsini isə oturacaq yuvasına bərkidib yenidən quraşdırın.

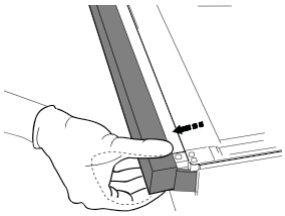
**4.** Qapını aşağı salıb tam açın. tirin: Onların tam aşağı
Dilçəkləri ilkin vəziyyətə gə
vəziyyətdə olmasına əmin olun.

**5.** Qapının bağlanmasına cəhd edin, qapının idarəemə paneli ilə uzlaşmasına əmin olun. Uzlaşmırsa, yuxarıdakı əməliyyatları təkrar edin.

## TƏMİZLƏMƏK ÜÇÜN DİLÇƏK - ŞÜŞƏNİN TƏMİZLƏNMƏSİ

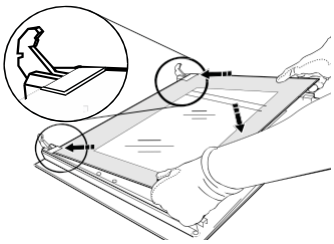
**1.** Qapını çıxardıb dəstəyi aşağı vəziyyətdə yumşaq səthdə yerləşdirdikdən sonra iki saxlayan sıxacı eyni vaxtda basıb qapının üst kənarını özünüzə çəkin.





**2.** İki əlinizlə daxii şüşəni qaldırıb bərk tutub onu çıxarın, təmizləməzdən əvvəl yumşaq səthdə yerləşdirin.

**3.** Daxili qapı yığılan zaman şüşə lövhəsini düzgün taxın ki , lövhədə əks əks olunan mətn tərs vəziyyətdə olmasın və asan şəkildə oxuna bilinsin.



**4.** Üst kənarı yenidən quraşdırın: Çığğıltı səsi düzgün quraşdırmanın əlamətidir. Qapının quraşdırmazdan əvvəl kipkəcin bərk yerində oturmasına əmin olun.

## Buxarla sobanın təmizlənməsi

Bu üsulla çox yağlı ətin bişməsindən (qızardılmasından) sonra sobanı təmizlənməsini təmin etmək olar.
Bu prosesdə sobanın daxilində rahat təmizləmək üçün yaradılan buxarın köməyi ilə sobanın divarlarında toplanmış çirki asanlıqla təmizləmək olur.

! Diqqət! Buxarla təmizləməzdən əvvəl:
-Sobanın dibindən qida qalıqlarını və yağı təmizləyin.
- Sobanın aksessuarlarını (barmaqlıqları və damcı tavaları) çıxardıb qıraqda yerləşdirin. Yuxarıdakıları aşağıda göstərilən qaydada yerinə yetirin:
1. Sobada yerləşən bişirmə altlığına 300 ml su töküb altlığı alt rəfdə yerləşdirin. Damcı tavası olmayan modellərdə bişmə lövhəsindən istifadə edin, lövhəni aşağı rəfdə yerləşən qrilin üzərində yerləşdirin;

2. **SOBAALTI** funksiyasını seçin, temperaturu 90 ° Cquraşdırın;
3. sobanı 35 dəqiqə bu rejimdə saxlayın;
4. sobanı söndürün;
5. Soba soyuyandan sonra, onun qapısını açıb su və nəm parça ilə təmizləmə prosesini başa çatdırın;
6. Təmizləmədən sonra sobada hər hansı su qalıqları olmamalıdır

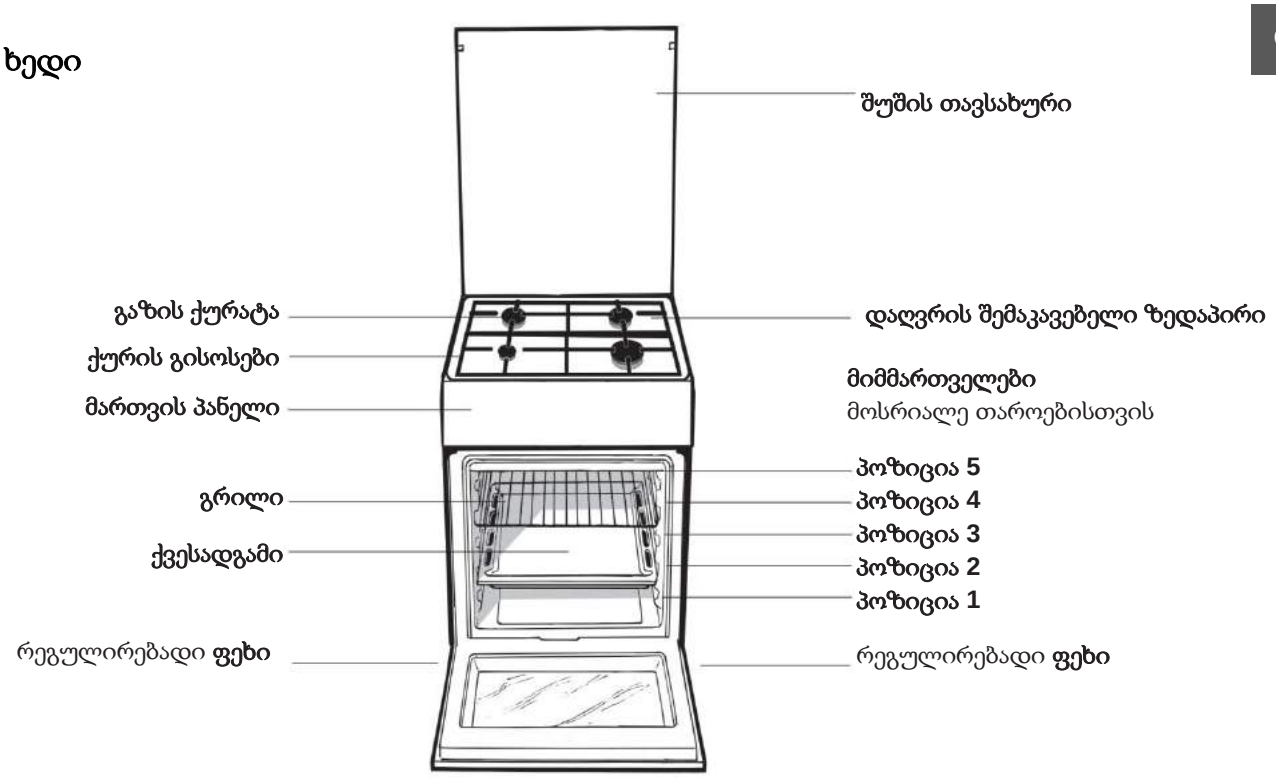
Bişirmədən, xüsusilə yağlı xörəklərin bişməsindən sonra təmizləmə is prosesini başa çatdırdıqda yağ izlərini təmizlənməsi mürəkkəb hala çevrilən zaman, qabağkı paraqraflarda təsvir edilən ənənəvi təmizləmə proseslərinin tətbiqi mümkündür.

! Yalnız soyuq sobada təmizləmə işlərini aparın!

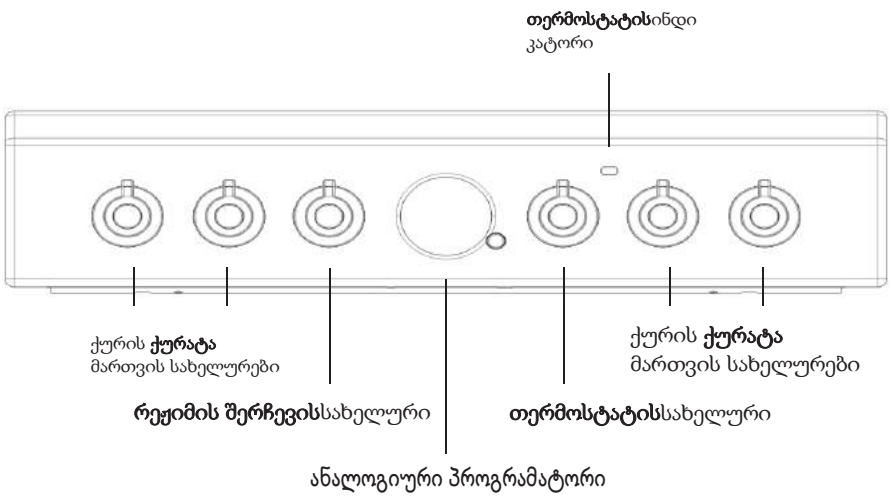
# მოწყობილობის აღწერა

GE

## საერთო ხედი




## მართვის პანელი



# ინსტალაციის რჩევები

**! ეს პროცედურა უნდა შესრულდეს კვალიფიცირებული სპეციალისტის მიერ, უფლებამოსილი მწარმოებლის მიერ.**

GE

## სხვადასხვა ტიპის გაზთან ადაპტაცია

შესაძლებელია მოწყობილობის ადაპტაცია თავდაპირველად ჩართული გაზის ტიპისგან განსხვავებულ გაზთან (ეს მითითებულია თავსახურზე).

### ქურის ადაპტაცია



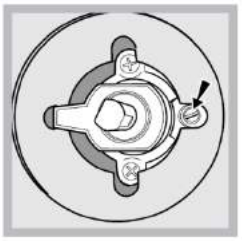
ქურატის საქშენების შეცვლა:
1. მოხსენით ქურის გისოსები და ქურატები გასწიეთ დამჭერებიდან.
2. ამოხრახნეთ საქშენები 7 მმ ტორსული ქანჩის გასაღების გამოყენებით (იხ. სურათი), და შეცვალეთ ისინი ახალი ტიპის გაზისთვის განკუთვნილი საქშენებით (იხილეთ საქშენების და ქურატების სპეციფიკაციების ცხრილი).
3. შეცვალეთ ყველა კომპონენტი, ზემოთ ჩამოთვლილი ინსტრუქციების უკუ თანმიმდევრობით შესრულებით.

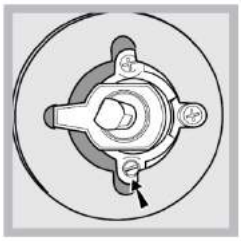
ქურის ქურატების რეგულირება' მინიმალური პარამეტრები:
1. მოატრიალეთ ონკანი მინიმალურ პორიციაზე.
2. მოხსენით სახელური და დაარეგულირეთ რეგულირების ხრახნი, რომელიც განთავსებულია კონუსური წკირის შიგნით ან მის გვერდზე, სანამ ალი არ გახდება მომცრო მაგრამ მდგრადი.
**!** თუ მოწყობილობა ჩართულია თხევადი გაზის ნაკადში, მარეგულირებელი ხრახნი რაც შეიძლება მჭიდროდ უნდა იქნას დაჭიმული.
3. სანამ ქურატა ანთია, სწრაფად გადაატრიალეთ სახელური მინიმუმიდან მაქსიმუმამდე და პირიქით, ამასთან შეამოწმეთ, რომ ალი არ ქრებოდეს.

**!** ქურის ქურატები არ საჭიროებენ პირველადი ჰაერის რეგულირებას.

დენის კაბელის დამონტაჟების შემდეგ, ლითონის თავსახური გაამაგრეთ სამი ხრახნით.







**!** მოწყობილობის რეგულირების შემდეგ, მისი სხვა ტიპის გაზზე გამოსაყენებლად, შეცვალეთ წინა მარკირება ახლით, რომელიც შეესაბამება ახალი ტიპის გაზს (მოცემული ეტიკეტები ხელმისაწვდომია ტექნიკური დახმარების ავტორიზებულ ცენტრებში).

**!** თუ გამოყენებული გაზის წნევა განსხვავდება (ან ოდნავ ცვალებადია) რეკომენდირებული წნევისგან, შემავალ შლანგზე დაყენებული უნდა იყოს წნევის რეგულატორი მოქმედი EN 88-1 და EN 88-2 სტანდარტების შესაბამისად, რომელიც შეეხება "გაზის მიმართულების რეგულატორებს).

GE

## ქურატის და საქშენის სპეციფიკაციების ცხრილი

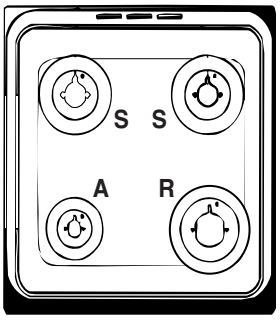
**ცხრილი 1**

| ქურატა | დიამეტრი (მმ) | თერმული სიმძლავრე კვტ (თბოუნარი*) | | თხევადი გაზი | | | | ბუნებრივი გაზი | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | ნომინალი | შემცირებული | ბაიპასი 1/100 (მმ) | საქშენი 1/100 (მმ) | ნაკადი* გ/სთ *** | ** | საქშენი 1/100 (მმ) | ნაკადი* ლ/სთ | საქშენი 1/100 (მმ) | ნაკადი* ლ/სთ |
| ჩქარი (დიდი)(რ) | 100 | 3.00 | 0.7 | 41 | 87 | 218 | 214 | 128 | 286 | 143 | 286 |
| ნახევრად ჩქარი (საშუალო)(ს) | 75 | 1.90 | 0.4 | 30 | 70 | 138 | 136 | 104 | 181 | 118 | 181 |
| დამატებითი (მცირე)(ა) | 51 | 1.00 | 0.4 | 30 | 52 | 73 | 71 | 76 | 95 | 80 | 95 |
| მიწოდების წნევა | ნომინალი (მბარი)<br>მინიმუმი (მბარი)<br>მაქსიმუმი (მბარი) | | | | | 28-30<br>20<br>35 | 37<br>25<br>45 | 20<br>17<br>25 | | 13<br>6,5<br>18 | |

* 15°C-ზე და 1013 მბარი- მშრალი გაზი

** პროპანი თბოუნარი = 50,37 მჯ/კგ

*** ბუთანის თბოუნარი = 49,47 მჯ/კგ
ბუნებრივი გაზის თბოუნარი = 37,78 მჯ/მ3




IS5G8MHJ/E

| მახასიათებლების ცხრილი | |
|---|---|
| **ღუმელის ზომები (სიმაღლეxსიგანეxსიღრმე)** | 340x410x424 სმ |
| **მოცულობა** | 60 ლ |
| **ღუმელთან დაკავშირებული სასარგებლო გაზომვები** | სიგანე 42 სმ<br>სიღრმე 44 სმ<br>სიმაღლე 17 სმ |
| **ქურატები** | შეიძლება ადაპტირება ნებისმიერი ტიპის გაზთან, რომელიც მითითებულია მონაცემთა დაფაზე |
| **ძაბვა და სიხშირე** | ნახე მონაცემთა დაფა |
| **ენერგეტიკული ეტიკეტი და ეკოდიზაინი** | ენერგიის მოხმარება ბუნებრივი კონვეკცია - გაცხელების რეჟიმი: კონვეკციის რეჟიმი<br>კლასის იძულებითი კონვეკციის ენერგიის განცხადებული მოხმარება - გაცხელების რეჟიმი: ცხობა |

მონაცემთა დაფა, განთავსებულია გადასახსნელში ან, ღუმელის განყოფილების გახსნის შემდეგ, ღუმელის მარცხენა კედელზე შიგნიდან.

# ჩართვა და გამოყენება

GE

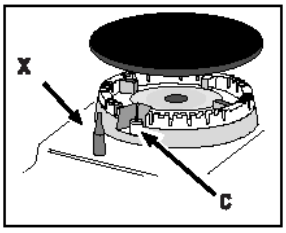
## ქურის გამოყენება

### ქურატების განათება

თითოეული ქურატის სახელურისთვის არსებობს სრული რგოლი, რომელიც მიუთითებს ალის სიძლიერეს შესაბამისი ქურატისთვის.
ქურაზე ერთ-ერთი ქურატის გასანათებლად:

1. ალი ან გაზის სანთებელა მიუახლოვეთ ქურატას.
2. დააჭირეთ ქურატის სახელურს და მოატრიალეთ საათის ისრის მიმართულების საწინააღმდეგოდ ისე, რომ მაქსიმალური ალის პოზიციაზე მივიდეს .
3. დაარეგულირეთ ალის ინტენსიურობა სასურველ დონემდე ქურატის სახელურის საათის ისრის მოძრაობის საწინააღმდეგო მიმართულებით მოტრიალებით. ეს შესაძლოა იყოს მინიმალური პარამეტრი , მაქსიმალური პარამეტრი ან ნებისმიერი პოზიციას ამ ორს შორის.

თუ მოწყობილობა აღჭურვილია ელექტრონული ამნთებით




მოწყობილობა* (C), დააჭირეთ ქურატის სახელურს და მოატრიალეთ საათის ისრის მოძრაობის საწინააღმდეგო მიმართულებით, ალის მინიმალური პარამეტრისკენ, სანამ ქურატა არ გაინთება. ქურატა სახელურის აშვების შემდეგ შესაძლოა გამოირთოს. თუ ეს მოხდება გაიმეორეთ ოპერაცია, სახელურზე უფრო ხანგრძლივი დროით ზეწოლით.
თუ მოწყობილობა აღჭურვილია ალის მცველი მოწყობილობით (X), დააჭირეთ და გეჭიროთ ქურატის სახელური დაახლოებით 3-7 წამის განმავლობაში ნთების და მოწყობილობის გააქტიურებისთვის.

**!** თუ ალი შემთხვევით ჩაქრება, გამორთეთ ქურატა და დაელოდეთ, მინიმუმ 1 წუთი, მანამ სანამ სცდით მის განმეორებით ჩართვას.

ქურატის გამოსართავად, მოატრიალეთ სანამ არ გაჩერდება•.
როდესაც რეჟიმის შერჩევის სახელური რომელიმე პოზიციაზეა გარდა გამორთულისა, ირთვება "ჩართვის" ინდიკატორი.

### ქურატების გამოყენების პრაქტიკული რჩევები

იმისათვის, რომ ქურატები ყველაზე ეფექტურად მუშაობდეს და დაიზოგოს მოხმარებული გაზის რაოდენობა, რეკომენდირებულია თავსახურიანი და ბრტყელძირიანი ტაფების გამოყენება. ისინი აგრეთვე უნდა შეესაბამებოდეს ქურატების ზომებს:

| ქურატა | ჭურჭლის დიამეტრი (სმ) |
|---|---|
| ჩქარი(რ) | 24 - 26 |
| ნახევრად ჩქარი (ს) | 16 - 20 |
| დამატებითი (ა) | 10 - 14 |

ქურატის ტიპის იდენტიფიკაციისთვის, მიმართეთ დიაგრამებს, რომელიც მოყვანილია "ქურატის და საქშენის სპეციფიკაციები".

## ღუმელის გამოყენება

**!** მოწყობილობის პირველად გამოყენებისას, გააცხელეთ ცარიელი ღუმელი დახურული კარით სულ მცირე ნახევარი საათი. დარწმუნდით, რომ ოთახი კარგად განიავებადია ღუმელის გამორთვამდე და მისი კარის გამოღებამდე. მოწყობილობა შესაძლოა გამოსცემდეს ოდნავ უსიამოვნო სუნს, რომელიც გამოწვეულია, წვის პროცესში გამოყენებული დამცავი საშუალებებით.

**!** პროდუქტის ექსპლუატაციამდე მოაშორეთ მოწყობილობის გვერდებს მთელი ფირი.

**!** არასოდეს არ დადოთ საგნების უშუალოდ ღუმელის ძირზე; ამით თავიდან აიცილებთ მინანქრული ფენის დაზიანებას.

1. აირჩიეთ სასურველი ცხობის რეჟიმი შერჩევის სახელურის მოტრიალებით.
2. აირჩიეთ რეკომენდირებული ტემპერატურა ცხობის რეჟიმისთვის ან სასურველი ტემპერატურა თერმოსტატის სახელურის მოტრიალებით.
ცხრილი რომელშიც დაწვრილებით აღწერილია ცხობის რეჟიმები და ცხობის რეკომენდირებული ტემპერატურები, შეგიძლიათ ნახოთ შესაბამის ცხრილში (იხილეთ ღუმელის მომზადების რეკომენდაციების ცხრილი).

ცხობის განმავლობაში ყოველთვის შეგიძლიათ:

- შეცვალოთ ცხობის რეჟიმი შერჩევის სახელურის მოტრიალებით.
- შეცვალოთ ტემპერატურა თერმოსტატის სახელურის მოტრიალებით.
- ცხობის შეწყვეტა რეჟიმი შერჩევის სახელურის მოტრიალებით “0” პოზიციაზე.

**!** ყოველთვის მოათავსეთ ჭურჭელი ამისათვის განკუთვნილ თარო(ებ)ზე.

### თერმოსტატის ინდიკატორი

როდესაც ის განათებულია, ღუმელი გამოიმუშავებს სითბოს. ის გამოირთობა როდესაც ღუმელს შიგნით მიღწეული იქნება არჩეული ტემპერატურა. ამ დროს სინათლე ინთება და რიგრიგობით გადაერთვება, მასზედ მითითებით, რომ თერმოსტატი მუშაობს და ტემპერატურას ინარჩუნებს მუდმივ დონეზე.

### ღუმელის სინათლე

ეს ირთობა ამორჩევის სახელურის მოტრიალებით "0"-გან განსხვავებულ ნებისმიერ პოზიციაზე. ის რჩება ჩართული მანამდე, სანამ ღუმელი მუშაობს. სახელურით



- ამორჩევის შემდეგ, სინათლე ინთება გამაცხელებელი ელემენტების აქტივაციის გარეშე.

## ცხობის რეჟიმი

**!** ტემპერატურის მაჩვენებელი ცხობის ნებისმიერი რეჟიმისთვის შეიძლება განისაზღვროს 60°C და მაქსიმუმს შორის, გარდა შემდეგი რეჟიმებისა

- გრილი (რეკომენდირებულია: განსაზღვროთ მხოლოდ მაქსიმალურ დონეზე)
- გრატენი (რეკომენდირებულია: არ აღემატებოდეს 200°C).

### კონვეკციის რეჟიმი

ტემპერატურა: 50°C და მაქსიმალურს შორის ნებისმიერი ტემპერატურა მოცემულ პარამეტრზე, ზედა და ქვედა გაცხელების ელემენტები ირთობა. ეს არის კლასიკური, ტრადიციონალური ღუმელის ტიპი რომელიც სრულყოფილ იქნა, სითბოს განსაკუთრებული განაწილებით და ენერგიის შემცირებული მოხმარებით. კონვეკციურ ღუმელს აქამდე არ ჰყავს ბადალი, როდესაც საქმე ეხება კერძების მომზადებას, რომლებიც რამოდენიმე ინგრედიენტებისგან შედგება, მაგალითად: კომბოსტო ნეკნებით, ვირთევზა ესპანურად, Ancona კალმახი, ნორჩი ხბოს ნეკნები ბრინჯით და ა.შ. შეუდარებელი რეზულტატი მიიღწევა ხბოს ან საქონლის ხორცის მომზადებისას (ჩაშუშული ხორცის კერძები, ჩაშუშული ხორცი, გულიაში, ველური თამაში, ვეტჩინა და ა.შ.) როდესაც საჭიროა მათი ნელი მზადება და სითხის ან ცხიმის დამატება. ამის მიუხედავად, ის რჩება საუკეთესო სისტემად ტორტების გამოსაცხობად, ხილის და დახურული კერძების კულინარიისთვის ქვებით ღუმელში გამოსაცხობად. კონვეკციის რეჟიმში მომზადებისას გამოიყენეთ მხოლოდ ერთი ქვაბი ან პოდნოსი, სხვაგვარად სითბოს განაწილება არ იქნება თანაბარი. თაროს სხვადასხვა სიმაღლის გამოყენებისას, თქვენ შეგიძლიათ სითბოს ბალანსირება ღუმელის ზედა და ქვედა ნაწილებს შორის. ამოირჩიეთ თაროების ერთ-ერთი სიმაღლე, იმისგან გამომდინარე, ესაჭიროება თუ არა კერძს ზევიდან მეტი ან ნაკლები სითბო.

### ცხობის რეჟიმი

უკანა გამაცხელებელი ელემენტი და ვენტილატორი ჩართულია, რაც უზრუნველყოფს სითბოს განაწილებას მთელს ღუმელში მსუბუქი და ერთგვაროვანი გზით. ეს რეჟიმი იდეალურად უხდება ცხობას და კერძის მომზადებას, რომელიც მგრძნობიარეა ტემპერატურის მიმართ (მაგალითად, ტორტები, რომლებსაც ესაჭიროებათ ამაღლება) და 3 თაროზე ერთდროულად გამოცხობას.

### რეჟიმი ვენტილატორით

ტემპერატურა: ნებისმიერი ტემპერატურა 50°C და მაქსიმუმს შორის. გამაცხელებელი ელემენტები და ვენტილატორი ჩაირთვება. ვინაიდან სითბო მთელს ღუმელში რჩება მდგრადი და ერთგვაროვანი, ჰაერი ამზადებს და აგრილებს საკვებს თანაბრად მისი სრული პერიმეტრით. ამ რეჟიმით, თქვენ შეგიძლიათ მოამზადოთ სხვადასხვა კერძები ერთდროულად, იმ პირობით, რომ მათი მომზადების ტემპერატურა ერთნაირია. ერთდროულად შეიძლება მაქსიმუმ 2 თაროს გამოყენება, მიჰყევით შემდეგი თავის ინსტრუკციებს: “ერთზე მეტ თაროზე გამოცხობა”.

რეჟიმი ვენტილატორით, განსაკუთრებით რეკომენდირებულია კერძებისთვის, რომელთაც ესაჭიროებათ გრატენ დამუშავება ანდა მომზადების საგრძნობლად ხანგრძლივი დრო, როგორიცაა მაგალითად: ლაზანია, მაკარონის ნაწარმი, შემწვარი წიწილა და კარტოფილი, და ა.შ. გარდა ამისა, სითბოს საუკეთესო განაწილება უზრუნველყოფს მკვეთრად დაბალი ტემპერატურების გამოყენება შემწვარის მომზადებისას. ეს იწვევს წვენის დანაკარგის შემცირებას, უფრო რბილ ხორცს და შემწვარის წონის დაკარგვის შემცირებას. რეჟიმი ვენტილატორით, განსაკუთრებით უხდება თევზის მომზადებას, რომლის მომზადებაც შეიძლება მანალებლების შეზღუდული რაოდენობის გამოყენებით, ამასთან საკუთარი წვენის და გარეგანი ხედის შენარჩუნებით.

დესერტი: რეჟიმი ვენტილატორით, აგრეთვე უხდება საფუარიანი ნამცხვრების გამოცხობას.

გარდა ამისა ამ რეჟიმის გამოყენება შეიძლება თეთრი ან წითელი ხორცის და პურის სწრაფი გალღობისთვის, ტემპერატურის 80 °C განსაზღვრით. უფრო მეტად დელიკატური პროდუქტების გალღობისთვის თერმოსტატი დააყენეთ 60°C-ზე ან გამოიყენეთ მხოლოდ ცივი ჰაერის ცირკულაციის ფუნქცია, თერმოსტატის 0°C-ზე დაყენებით.

### რეჟიმი ზედა ღუმელი

ზედა გამაცხელებელი ელემენტის ცენტრალური ნაწილი ჩართულია. გრილის მაღალი და პირდაპირი ტემპერატურა რეკომენდირებულია კევების პროდუქტებისთვის, რომელთაც ესაჭიროებათ მაღალი ზედაპირული ტემპერატურა (ხბოს და საქონლის სტეიკი, ფილეს სტეიკი და ენტროკოტი). ცხობის ეს რეჟიმი იყენებს ენერგიის შეზღუდულ რაოდენობას და იდეალურად უხდება მცირე კერძების გრილზე მომზადებას. საკვები განათავსეთ გისოსის ცენტრალურ ნაწილში, სხვაგვარად ის არასწორად იქნება მომზადებული, თუ განათავსებთ კუთხეებში.

### რეჟიმი პიცა

წრიული გამაცხელებელი ელემენტები და ღუმელის ძირზე განთავსებული ელემენტები ჩართულია და აქტიურია ვენტილატორი. ეს კომბინაცია სწრაფად აცხელებს ღუმელს, აწარმოებს სითბოს საგრძნობ ოდენობას, განსაკუთრებით ქვედა ელემენტისგან. თუ ერთდროულად იყენებთ ერთზე მეტ თაროს, ჭურჭლის პოზიცია ცხობის ნახევარში შეცვალეთ

### რეჟიმი ორმაგი გრილი

ზედა გამაცხელებელი ელემენტი და გრილის თავსახური გააქტიურებულია.

ეს უზრუნველყოფს უფრო მასიურ გრილს, ვიდრე გრილის ჩვეულებრივი პარამეტრი, და აქვს ინოვაციური დიზაინი, რომელიც ზრდის მომზადების ეფექტურობას 50% და აბათილებს უფრო გრილ კუთხოვან არეებს. გამოიყენეთ გრილის მოცემული რეჟიმი საკვების ზედაპირზე თანაბარი შეწვის მისაღწევად.

### რეჟიმი ორმაგი გრილი ვენტილატორით

ზედა გამაცხელებელი ელემენტი და ჩანგალი აქტიურია, და ვენტილატორი იწყებს მუშაობს. მახასიათებლების მსგავსი შეთავსება ზრდის გამაცხელებელი ელემენტების ერთმიმართულებიანი სითბური გამოსხივების ეფექტურობას, ღუმელში ჰაერის იძულებითი ცირკულაციის ხარჯზე. ეს საკვების ზედაპირის წვის პრევენციას ახდენს, სითბოს ნებას რთავს რა, შევიდეს საკვების უფრო ეფექტურად ამისათვის ეს საკვების გრილზე მომზადების იდეალური რეჟიმი ანდა ხორცის დიდი ნაჭრების შამფურის გარეშე მომზადებისთვის.

! გრილი, ორმაგი გრილი და ორმაგი გრილი ვენტილატორით რეჟიმები უნდა შესრულდეს ღუმელის დახურული კარით.

! საკვების გრილის და ორმაგი გრილის რეჟიმში მომზადებისას გისოსი შედგით პოზიცია 5 და ქვესადგამი პოზიცია 1, შეწვის სითხის (ცხიმის ან ქონის) შეგროვებისთვის. როდესაც იყენებთ ორმაგი გრილი ვენტილატორით რეჟიმს, გისოსი შეგდით პოზიცია 2 ან 3 და ქვესადგამი პოზიცია 1 შეწვის სითხის შეგროვებისთვის.

### გალღობის რეჟიმი

ღუმელის ძირზე განთავსებული ვენტილატორი, უზრუნველყოფს საკვების გარშემო ოთახის ტემპერატურაზე ცირკულაციას. ეს რეკომენდირებულია საკვების ყველა ტიპის პროდუქტისთვის, მაგრამ კერძოდ , მგრძნობიარე პროდუქტისთვის, რომელთაც არ ესაჭიროებათ სითბო, მაგალითად: ნაყინიანი ნამცხვრები , ნაღებიანი ან კრემოვანი დესერტი, ხილის ნამცხვრები. ვენტილატორის გამოყენებით, გალღობის დრო დაახლოებით ნახევრდება. ხორცთან, თევზთან და პურთან დაკავშირებით, პროცესის დაჩქარება შეგიძლიათ "მულტი-ცხობის" რეჟიმის გამოყენებით და ტემპერატურის 80° - 100°C დაყენებით.

### რეჟიმი ქვედა ვენტილატორით

ქვედა გამაცხელებელი ელემენტი და ვენტილატორი ჩართულია, რაც საშუალებას აძლევს ღუმელის სრული მოცულობით სითბოს განაწილებას. ეს კომბინაცია სასარგებლოა ბოსტნეულის და თევზის ნორჩი ცხობისთვის.

### სწრაფი წინასწარი გაცხელების რეჟიმი

ღუმელს წინასწარი სწრაფი გაცხელებისთვის. საკვების ღუმელში განთავსებამდე დაელოდეთ სანამ წინასწარი გაცხელება დასრულდება, შემდეგ აირჩიეთ მომზადების სასურველი ფუნქცია.

#### რამოდენიმე თაროზე ერთდროული ცხობა

თუ საჭიროა ორი გისოსის გამოყენება, გამოიყენეთ რეჟიმი ვენტილატორით , ვინაიდან ეს ცხობის ერთადერთი რეჟიმია, მომზადების ასეთი ტიპისთვის. ჩვენ აგრეთვე გირჩევთ:

- პოზიცია 1 და 5 არ გამოიყენოთ. ეს დაკავშირებულია იმასთან, რომ მეტისმეტმა პირდაპირმა სითბომ შესაძლოა დაწვას ტემპერატურისადმი მგრძნობიარე პროდუქტები.
- გამოიყენება პოზიცია 2 და 4, და საკვები რომელსაც უფრო მეტი სითბო ესაჭიროება უნდა განთავსდეს პოზიცია 2-ზე.
- ისეთი პროდუქტების მომზადებისას, როდესაც საჭიროა მომზადების სხვადასხვა ტემპერატურა და დრო, დააყენეთ ტემპერატურა ორ საჭირო ტემპერატურებს შორის (იხ. ღუმელში მზადების რეკომენდაციების ცხრილი)) და განათავსეთ მეტად თხელი საკვები განათავსეთ მე-4 პოზიციის გისოსზე. მოკლე დროის საჭიროების მქონე საკვები გამოიღეთ პირველი.
- პიცის მომზადებისას რამოდენიმე გისოსებზე 220°C ტემპერატურაზე, ღუმელი წინასწარ ცხელდება 15 წუთის განმავლობაში. ზოგადად, მე-4 გისოსზე საკვების მომზადებას უფრო მეტი დრო ესაჭიროება: გირჩევს თავიდან გამოიღოთ პიცა რომელიც მომზადდა ყველაზე ქვედა გისოსზე, შემდეგ რამოდენიმე წუთში გამოიღოთ მე-4 გისოსზე მომზადებული პიცა.
- განათავსეთ ქვესადგამი ძირზე და გისოსი ზევიდან.

## ცხობის პრაქტიკული რჩევები

! გრილი რეჟიმში, ქვესადგამი შედგით პოზიცია 1 შეწვის სითხის (ცხიმის ან/და ქონის) შეგროვებისთვის.

გრილი

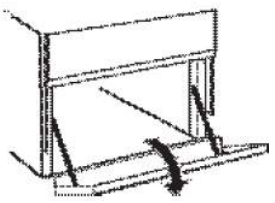
- შედგით გისოსი 3 ან 4 პოზიციაზე. საკვები განათავსეთ გისოსის ცენტრში.
- გირჩევთ განსაზღვროთ სიმძლავრის მაქსიმალური დონე. ზედა გამაცხელებელი ელემენტი რეგულირდება თერმოსტატით და შესაძლოა ყოველთვის არ მუშაობდეს მდგრადად.

პიცა

- გამოიყენეთ მსუბუქი ალუმინის პიცის პოდნოსი. განათავსეთ ის გისოსზე.
  ხრაშუნა ქერქისთვის არ გამოიყენოთ ქვესადგამი, ვინაიდან ის ხელს უშლის ქერქის წარმოქმნას მომზადების სრული დროის გაზრდის გზით.
- თუ პიცას აქვს ბევრი შიგთავსი, გირჩევთ დაამატოთ მოცარელა ყველი ზევიდან მზადების შუალედში.



გაფრთხილება! ღუმელი აღჭურვილია სტოპ სისტემით გისოსების გამოსაღებად და მათი ღუმელიდან გამოსვლის პრევენციისთვის. (1) როგორც სურათზეა ნაჩვენები, მათი სრულიად გამოღებისთვის, მხოლოდ ასწიეთ გისოსები, წინა ნაწილიდან დაჭერილ მდგომარეობაში, და გამოქაჩეთ (2).



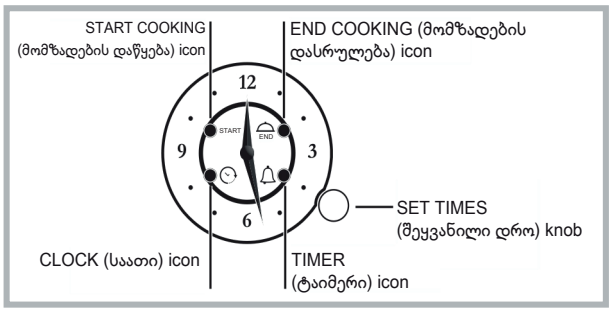
#### ღუმელის ქვეშ შენახვის ადგილი (მხოლოდ რამოდენიმე მოდელზე)

ღუმელის ქვეშ სათავსო შესაძლოა შეიცავდეს სამზარეულო პოდნოსებს და საცხობ აქსესუარებს. გარდა ამისა, ღუმელის მუშაობის დროს ის შესაძლოა გამოყენებულ იქნას საკვების თბილად შესანახად. სათავსოს გასახსნელად, მოატრიალეთ ქვევით.
გაფრთხილება: ეს სათავსო არ უნდა იქნას გამოყენებული ადვილადაალებადი მასალების შესანახად.

ღუმელით მომზადების რეკომენდაციების ცხრილი

| რეცეპტი | ცხობის ფუნქცია | ცხობის დონე (ბოლოდან) | ტემპერატურა (°C) | დრო (წუთი) |
|---|---|---|---|---|
| ღრუბლოვანი ნამცხვარი | თერმული | 2 | 160 - 190 | 30 - 60 |
| | კონვექცია | 2 - 4 | 160 - 180 | 30 - 55 |
| შევსებული ნამცხვრები (ჩისქეიქი, შტრუდელი, ხილიანი ნამცხვარი) | თერმული | 3 | 180 - 200 | 50 - 100 |
| | კონვექცია | 2 - 4 | 160 - 190 | 40 - 90 |
| ნამცხვრები | თერმული | 3 | 160 - 180 | 20 - 45 |
| | კონვექცია | 1 - 3 - 5 | 140 - 150 | 30 - 45 |
| პატარა ნამცხვრები | თერმული | 3 | 160 - 180 | 20 - 45 |
| | კონვექცია | 1 - 3 - 5 | 150 - 160 | 30 - 45 |
| პიცა | თერმული | 3 | 230 - 250 | 10 - 25 |
| | კონვექცია | 2 - 4 | 190 - 210 | 15 - 30 |
| ძეხვეული/ ღორის ნეკნები/ ჰამბურგერი | შეწვა | 4 | მაქს | 15 - 30 |
| ქიშ ლორეინი | თერმული | 3 | 180 - 200 | 50 - 70 |
| ქიშ ლორენი | კონვექცია | 2 - 4 | 170 - 190 | 60 - 80 |
| ტოსტი | შეწვა | 5 | მაქს | გააცხელეთ 5’ ცხობა 2.5’ |
| ლზანია | თერმული | 2 | 170 - 190 | 40 - 60 |
| წიწილა | თერმული | 2 | 200 - 230 | 50 - 90 |
| | ტურბოშეწვა | 3 | 200 - 220 | 55 - 70 |
| ხორცი | თერმული | 2 | 190 - 200 | 70 - 110 |
| | კონვექცია | 2 | 180 - 190 | 80 - 120 |
| ხბოს ხორცი | თერმული | 2 | 190 - 200 | 70 - 110 |
| | კონვექცია | 2 | 180 - 190 | 80 - 120 |

# ანალოგიური პროგრამატორი




! პარამეტრების შეყვანა შესაძლებელია მხოლოდ მაშინ, როდესაც ღუმელი ჩართულია ელექტრულ ქსელში. კვების, 10 წამზე ხანგრძლივი შეწყვეტის შემთხვევაში, ანალოგიური პროგრამისტი ჩერდება: როდესაც კვება აღსდგება, CLOCK(საათი) ინდიკატორი ციმციმებს რომელიც მიუთითებს, რომ ადგილი ჰქონდა კვების გამორთვას და, რომ აუცილებელია დროის განახლება.
თუ კვება გამოირთობა მომზადების დაპროგრამებული დროის განმავლობაში, დაპროგრამებული დრო განახლდება იქედან, სადაც გაჩერდა (მაგალითად: თუ თქვენ შეიყვანეთ მომზადების დრო 1 საათი, და ამ დროის განმავლობაში ხდება კვების გამორთვა 30 წუთით, პროგრამა სრულდება 1 საათის და 30 წუთის შემდეგ). კვლავ იციმციმებს CLOCK(საათი) ინდიკატორი და დრო განახლდება.

მანუალური მომზადება
თუ არ გააქტიურებულა არც ერთი პროგრამა, ღუმელი შეგიძლიათ გამოიყენოთ მანუალურ რეჟიმში PROGRAMME (პროგრამა) და THERMOSTAT (თერმოსტატი) ღილაკების მეშვეობით.

## ტაიმერის დაყენება

! ეს ფუნქცია არ წყვეტს მომზადების პროცესს და არ აქვს ზეგავლენა ღუმელის მუშაობაზე; ის მხოლოდ ააქტიურებს შეტყობინების სიგნალს განსაზღვრული წუთების ამოწურვისთანავე. ტაიმერის გამოყენება შეგიძლიათ როდესაც არანაირი პროგრამა არ არის ჩართული.

ტაიმერის გასააქტიურებლად წყვეტილად დააჭირეთ ღილაკს სამჯერ, სანამ არ დაიწყებს ციმციმს TIMER (ტაიმერი) ინდიკატორი. ტაიმერის პარამეტრი იდენტურია მომზადების დასრულების მომენტში პარამეტრისა (იხ. შესაბამისი პარაგრაფი)

## დროის შეყვანა

ისრებით მითითებული დროის დასარეგულირებლად, წყვეტილად დააჭირეთ ღილაკს 4 ჯერ, სანამ არ დაიწყებს ციმციმს CLOCK (საათი) ინდიკატორი.
შემდეგ იმისათვის, რომ გაზარდოთ ან შეამციროთ გამოსახული დრო 1 წუთის ბიჯით, მოატრიალეთ სახელური საათის ისრის მოძრაობის მიმართულებით ან მის საწინააღმდეგოდ, ხოლო წუთის ისარი იმოძრავებს ბიჯით 1 წუთი საათის ისრის მოძრაობის მიმართულებით ან მის საწინააღმდეგოდ.
ბოლო რეგულირებიდან 10 წამის შემდეგ პროგრამატორი ავტომატურად გამოვა პარამეტრების რეჟიმიდან.

## მომზადების დროის პროგრამირება

მომზადების დროის პროგრამირება დაუყოვნებლივი სტარტით
მომზადების დასრულების დროის პროგრამირება საშუალებას გაძლევს დაუყოვნებლივ დაიწყოთ მომზადება და ავტომატურად დაასრულოთ ის, დაპროგრამებულ დროში.

მომზადების დასრულების დროის დაპროგრამებისთვის, წყვეტილად დააჭირეთ ღილაკს ორჯერ, სანამ არ დაიწყებს ციმციმს END COOKING (მომზადების დასრულება) ინდიკატორი.
მომზადების დროის 1 წუთის ბიჯით გასაზრდელად ან შესამცირებლად, მოატრიალეთ სახელური საათის ისრის მოძრაობის მიმართულებით ან მის საწინააღმდეგოდ და წუთის ისარი იმოძრავებს ბიჯით 1 წუთი საათის ისრის მოძრაობის მიმართულებით ან მის საწინააღმდეგოდ.
END COOKING (მომზადების დასრულება) ინდიკატორი იციმციმებს კიდევ 10 წამი ბოლო მოატრიალების შემდეგ. პროგრამის დადასტურება შეგიძლიათ ან, ღილაკზე დაჭერით ან 10 წამის დალოდებით, თუ დაპროგრამებულია სულ მცირე მომზადების 1 წუთი დრო.
END COOKING (მომზადების დასრულება) ინდიკატორის განათება ნიშნავს, რომ პროგრამა დასრულდება. აირჩიეთ მომზადების საჭირო პროგრამა PROGRAMME (პროიგრამა) ღილაკის მეშვეობით.
ღუმელი ჩაირთვება დაუყოვნებლივ და გამოირთობა შეყვანილი დასრულების დროის ამოწურვისას.
დაყენებული პროგრამის ასახავად წყვეტილად დააჭირეთ და აუშვით ღილაკს; ისრები და ინდიკატორები ასახავენ დაყენებულ პროგრამას.
მომზადების დასრულებისას, END COOKING (მომზადების დასრულება) ინდიკატორი ციმციმებს და შეტყობინების სიგნალი გამოსცემს ხმას 1 წუთის განმავლობაში (მის გამოსართავად, წყვეტილად დააჭირეთ ღილაკს).
მოატრიალეთ PROGRAMME (პროგრამა) ღილაკი პოზიციაზე “0”.

- მაგალითი: ახლა არის 9:00 და 10:15 განისაზღვრა მომზადების დასრულების დროდ. პროგრამა იწყება დაუყოვნებლივ და შეწყდება ავტომატურად 10:15 მომზადების 1 საათი და 15 წუთი დროის შემთხვევაში.

ხანგრძლივობის დაპროგრამება გადავადებული სტარტით
მომზადების დაწყების დროის პროგრამირება საშუალებას გაძლევს დაიწყოთ და დაასრულოთ მომზადება ავტომატურად დაპროგრამებულ დროში.
მომზადების დაწყების დროის დაპროგრამებისთვის, წყვეტილად დააჭირეთ ღილაკს, სანამ არ დაიწყებს ციმციმს START COOKING (მომზადების დაწყება) ინდიკატორი.
მომზადების დაწყების დროის 1 წუთის ბიჯით გასაზრდელად ან შესამცირებლად, მოატრიალეთ სახელური საათის ისრის მოძრაობის მიმართულებით ან მის საწინააღმდეგოდ და წუთის ისარი იმოძრავებს ბიჯით 1 წუთი საათის ისრის მოძრაობის მიმართულებით ან მის საწინააღმდეგოდ.
START COOKING (მომზადების დაწყება) ინდიკატორი იციმციმებს კიდევ 10 წამი ბოლო მოატრიალების შემდეგ. თუ ამ დროის განმავლობაში ღილაკს არ დააჭერთ და ჩართავთ, ისრები ავტომატურად დაბრუნდება დროის გამოსასახავად და პროგრამა გაუქმდება. მომზადების დაწყების დროის დაყენების შემდეგ (START COOKING (მომზადების დაწყება) ინდიკატორი დრო და დრო გამოისახება), დააჭირეთ ღილაკს განმეორებით მომზადების დასრულების დროის შესაყვანად (ჩამქრალი END COOKING (მომზადების დასრულება) ინდიკატორი დაიწყებს ციმციმს); მომზადების დრო სულ მცირე 1 წუთი უნდა იყოს, სხვაგვარად პროგრამა გაუქმდება.
მომზადების დასრულების დროის პროგრამირებისთვის, მიჰყევით ზემოთ მოყვანილ პროცედურებს.
აირჩიეთ მომზადების საჭირო პროგრამა PROGRAMME (პროიგრამა) ღილაკის მეშვეობით. ღუმელი ჩაირთვება დაწყების დროზე და გამოირთობა შეყვანილი დასრულების დროზე.

- მაგალითი: ახლა არის 9:00, 11:00 შეყვანილია სტარტის დროდ და12:15 მომზადების დასრულების დროდ. პროგრამა ავტომატურად დაიწყება 11:00 და შეწყდება 12:15 მომზადების 1 საათი და 15 წუთი ხანგრლივობით.

! პროგრამის გასაუქმებლად, დააჭირეთ ღილაკს 3 წამის განმავლობაში: პროგრამა გაუქმდება და პროგრამატორი დაბრუნდება მანუალური მომზადების რეჟიმში

# მოვლა და მომსახურეობა

GE

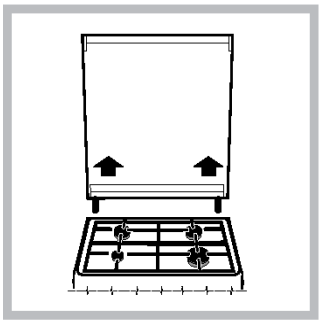
## გარემოს პატივისცემა და შენარჩუნება

- შეძლებისდაგვარად მოერიდეთ ღუმელის წინასწარ გაცხელებას და ყოველთვის ეცადეთ შეავსოთ. ღუმელის კარი შეძლებისდაგვარად მცირედ გამოხსენით, ვინაიდან სითბო იკარგება. ენერგიის საგრძნობის ოდენობის დასაზოგად, უბრალოდ გამორთეთ ღუმელი 5-10 წუთით მომზადების დაგეგმილი დროის ამოწურვამდე და გამოიყენეთ სითბო, რომელსაც ღუმელი გენერირებს.
- შემამჭიდროებლები შეინახეთ სისუფთავეში, რათა თავიდან აიცილოთ ენერგიის დაკარგვა კარებში
- თუ თქვენ გაქვთ დროის მიხედვითი დენის ხელშეკრულება, ოპცია "ცხობის გადავადევა" გააადვილებს თანხის დაზოგვას ოპერაციების დროის უფრო იაფ პერიოდში გადაადგილებით..
- თქვენი ქოთნის ან ქვაბის ძირი უნდა ფარავდეს ცხელ ქურას. თუ მცირეა, ძვირადღირებული ენერგია დაიკარგება უაზროდ, მდუღარე ქოთნები ტოვებენ ინკუსტირებულ ნარჩენებს, რომელთა მოცლა შესაძლოა რთული იყოს.
- მოამზადეთ თქვენი საკვები ქვაბებში კარგად დახურული თავსახურით და გამოიყენეთ რაც შეიძლება ნაკლები წყალი. დახურული თავსახურით მომზადება საგრძნობლად ზრდის ენერგიის მოხმარებას
- გამოიყენეთ ბრტყელი ქვაბები და ტაფები
- თუ თქვენ ამზადებთ კერძს რომელსაც ხანგრძლივი დრო ესაჭიროება, გამოიყენეთ სწრაფსახარში, რომელიც ორჯერ სწრაფია და სამჯერ ზოგავს ენერგიას.

## მოწყობილობის გამორთვა

გამორთეთ თქვენი მოწყობილობა დენიდან სანამ მასზედ რაიმე სამუშაოს შეასრულებთ.

### თავსახური



თუ ქურა აღჭურვილია შუშის თავსახურით, ეს თავსახური გაწმინდეთ თბილი წყლით. არ გამოიყენოთ აბრაზიული პროდუქცია.
შეიძლება თავსახურის მოხსნა, რათა გაადვილოთ ქურის უკანა არის გაწმენდა. გახსენით თავსახური სრულიად და ამოსწიეთ (იხ. სურათი).
**!** არ დაახუროთ თავსახური როდესაც ქურატები ანთებულია ან როდესაც ისინი ჯერ კიდევ ცხელია.

### ღუმელის შემჭიდროების ინსპექცია

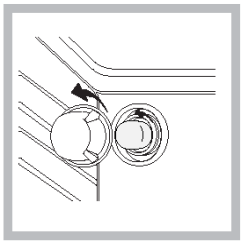
შეამოწმეთ კარის შემამჭიდროებლები ღუმელს გარშემო პერიოდულად. თუ შემამჭიდროებლები დაზიანებულია, დაუკავშირდით ყველაზე ახლოს მდებარე სერვის ცენტრს. გირჩევთ, არ გამოიყენოთ ღუმელი შემამჭიდროებლების შეცვლამდე.

## გაზის ონკანის მომსახურეობა

დროის განმავლობაში ონკანები შესაძლოა დაზიანდეს ან ძნელად მოტრიალდეს. თუ ასეა, ონკანი უნდა შეიცვალოს.

**! ეს პროცედურა უნდა შესრულდეს კვალიფიცირებული სპეციალისტის მიერ, უფლებამოსილი მწარმოებლის მიერ.**

## ღუმელის ნათურის შეცვლა



1. ღუმელის დენის წყაროდან გამორთვის შემდეგ, გამოიღეთ შუშის თავსახური რომელიც ნათურის ბუდეს აფარია (იხ.სურათი).
2. მოხსენით ნათურა და შეცვალეთ მსგავსი ნათურით: ძაბვა 230 V, სიმძლავრე 25 W, ვაზნა E 14.
3. შეცვალეთ თავსახური და ღუმელი კვლავ ჩართეთ დენში.

**! არ გამოიყენოთ ღუმელი ნათურა გარე განათებისთვის.**

## დახმარება

### წაიკითხეთ შემდეგი ინფორმაცია:

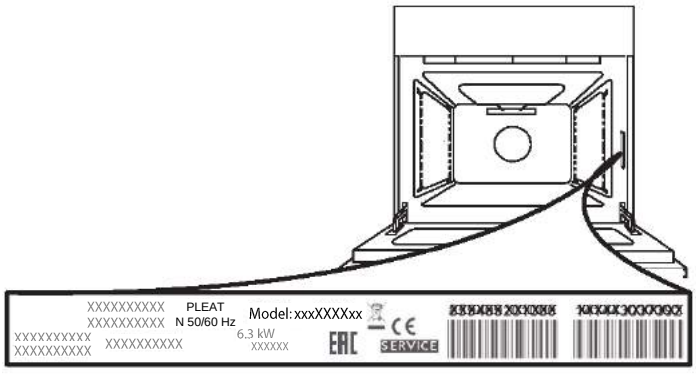
- მოწყობილობის მოდელი (მოდ.).
- სერიული ნომერი (ს/ნ).

მოცემული ინფორმაცია შეგიძლიათ ნახოთ მონაცემთა დაფაზე მოწყობილობაზე ან შეფუთვაზე.

## სერვის ცენტრი

დახმარების მისაღებად დარეკეთ საგარანტიო ფურცელზე მითითებულ ნომერზე, რომელიც პროდუქტს მოჰყვება, ან მიჰყევით ინსტრუქციას ვებ-გვერდზე. მზად იყავით წარმოადგინოთ:

- პრობლემის მოკლე აღწერა;
- თქვენი პროდუქტის ზუსტი მოდელი;
- დახმარების კოდი ( ნომერი, რომელიც მოჰყვება სიტყვას SERVICE ნაწარმზე დამაგრებულ საიდენტიფიკაციო დაფაზე, რომელიც შესაძლოა ჩანდეს შიდა ზღვარზე როდესაც კარი გამოხსნილია);
- თქვენი სრული მისამართი;
- საკონტაქტო ტელეფონის ნომერი.



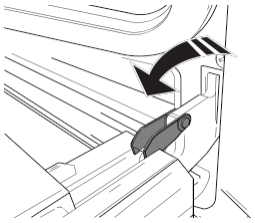

გთხოვთ გაითვალისწინოთ: თუ საჭიროა შეკეთება, მიმართეთ ავტორიზებულ სერვის ცენტრს, რომელიც გარანტირებულად იყენებს ორიგინალურ სათადარიგო ნაწილებს და სწორედ ასრულებს შეკეთებას.

გთხოვთ მიმართოთ დაყოლილ საგარანტიო ფურცელს, გარანტიის შესახებ დამატებითი ინფორმაციის მისაღებად.

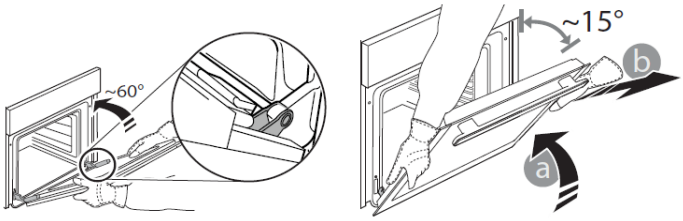
*www* პროდუქტის სრული სპეციფიკაცია, მათ შორის მოცემული ღუმელის ენერგოეფექტურობის შეფასება, შეგიძლიათ ამოიკითხოთ და ჩამოტვირთოთ ჩვენი საიტიდან www.indesit.com

## კარების მოხსნა და დაყენება

**1.** კარის მოსახსნელად, სრულად გააღეთ და ჩამოუშვით შემზღუდველები სრულ განბლოკვამდე.



**2.** დახურეთ კარი შესაძლებელ მაქსიმუმამდე. მყარად გეჭიროთ კარი ორივე ხელით - არ მოსჭიდოთ ხელი სახელურში.
უბრალოდ მოხსენით კარი დახურვის გაგრძელებით, ამავდროულად მისი ზევით აწევით (ა), სანამ არ განთავისუფლდება საკუთარი ჩასაჭიდიდან (ბ).




კარი დადეთ ერთ მხარეს, რბილ ზედაპირზე.

**3.** დააყენეთ კარი ღუმელისკენ მიჭერით, ანჯამების კაუჭების მათ ჩასაჯდომ ადგილებთან გასწორებით და ზედა ნაწილის ჩამაგრებით.

**4.** აუშვით კარი და შემდეგ გამოხსენით სრულად. აუშვით დამჭერები მათ საწყის პოზიციაზე: დარწმუნდით, რომ მათ სრულად უშვებთ.

**5.** სცადეთ კარის დახურვა და შეამოწმეთ რათა დარწმუნდეთ, რომ ემთხვევა მართვის პანელს. თუ არ ემთხვევა, გაიმეორეთ ჩამოთვლილი ნაბიჯები.

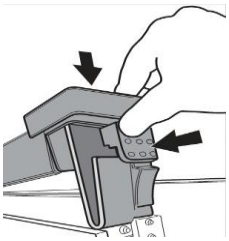
## ღუმელის გაწმენდა ორთქლით

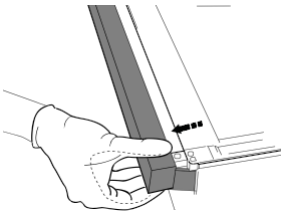
გაწმენდის მოცემული მეთოდი რეკომენდირებულია განსაკუთრებით ცხიმიანი ხორცის მომზადების შემდეგ (შეწვის).
გაწმენდის მოცემული პროცესი საშუალებას იძლევა აადვილებს ღუმელის კედლებიდან დაბინძურების გასუფთავებას ორთქლის წარმოქმნის გზით, რომელიც იქმნება ღუმელს შიგნით, ადვილი გაწმენდისთვის.

!მნიშვნელოვანია! ორთქლით გაწმენდის დაწყებამდე:
-საკვების ნარჩენები და სითხე მოაშორეთ ღუმელის ძირიდან.
- მოაშორეთ ღუმელის ნებისმიერი აქსესუარი (გისოსები და ქვესადგამები). შეასრულეთ ზემოაღნიშნული ოპერაციები შემდეგი პროცედურების შესაბამისად:
1. ჩაასხით 300მლ წყალი ღუმელის პოდნოსში, მოათავსეთ ქვედა თაროზე. მოდელებში სადაც წვეთოვანი არ არის, გამოიყენეთ ცხობის ფურცელი და მოათავსეთ ის გრილზე ქვედა თაროზე;

## დააჭირეთ გასუფთავებას – შუშის გაწმენდა

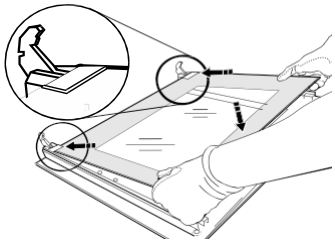
**1.** კარის მოხსნის და მისი რბილ ზედაპირზე სახელურით ქვევით დადების შემდეგ, ერთდროულად დააჭირეთ ორივე მომჭერს და მოხსენით კარის ზედა მონაკვეთი, თქვენსკენ მოქაჩვით.





**2.** ასწიეთ და ძლიერად მოჰკიდეთ შიდა შუშა ორივე ხელით, მოხსენით და დადეთ რბილ ზედაპირზე გასუფთავებამდე.

**3.** როდესაც კარის შიდა შუშას ცვლით ჩასვით შუშის პანელი სწორედ ისე, რომ დაწერილი ტექსტი პანელზე არ იყოს შეტრიალებული და შესაძლებელი იყოს ადვილად წაკითხვა.



**4.** დააყენეთ ზედა მონაკვეთი: წკაპუნი მიუთითებს სწორ პოზიციას. დარწმუნდით, რომ შემამჭიდროებლები ჩაკეტილია კარის დაყენებამდე.

2. მონიშნეთ ღუმელის ფუნქცია **ღუმელის ძირი** და ტემპერატურა განსაზღვრეთ 90 ° C;
3. ღუმელში შეინახეთ 35 წუთით;
4. გამორთეთ ღუმელი;
5. ღუმელის გაგრილების შემდეგ თქვენ შეგიძლიათ კარის გამოხსნა გაწმენდის დასასრულებლად წყლით და სველი ტილოთი;
6. ამოწმინდეთ ნებისმიერი წყლის ნარჩენი მოცულობიდან გაწმენდის დასრულების შემდეგ

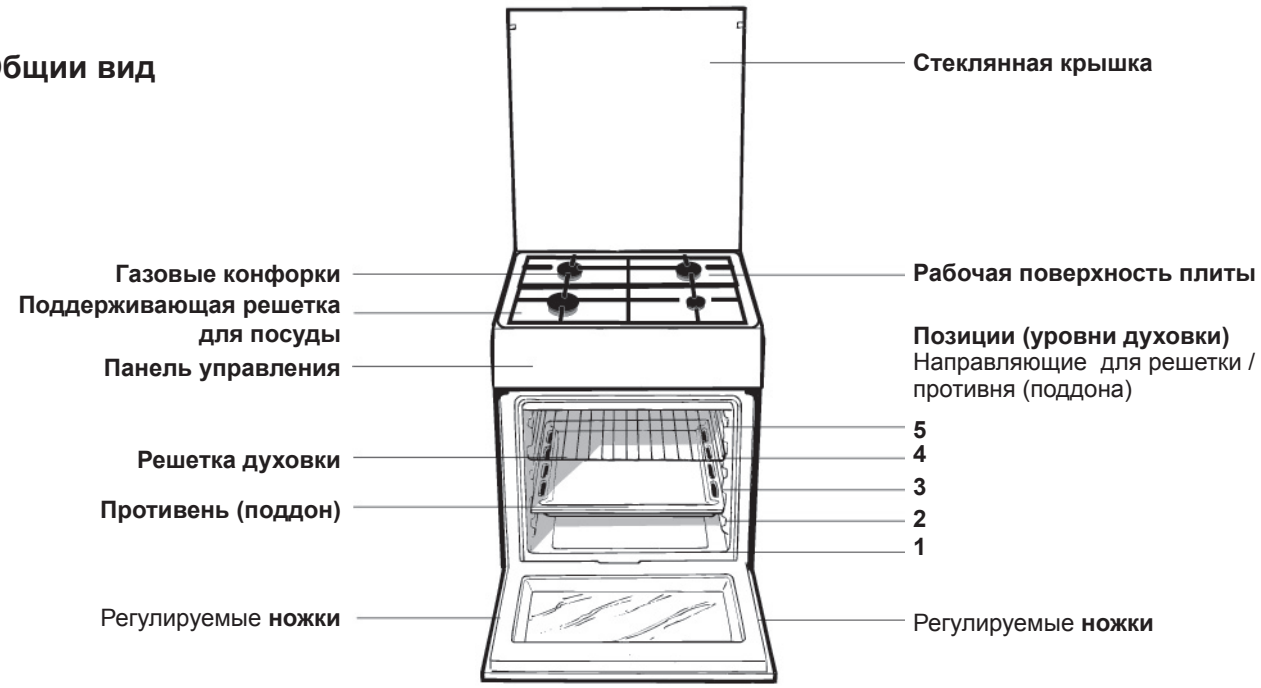
როდესაც ორთქლით –გაწმენდა დასრულებულია, განსაკუთრებით ცხიმიანი საკვების ცხობის შემდეგ , ან როდესაც რთულია ცხიმის მოშორება, თქვენ დაგჭირდებათ გაწმენდის დასრულება ტრადიციული ხერხით, რომელიც აღწერილია წინა აბზაცში.

! წმენდა შეასრულეთ მხოლოდ ცივ ღუმელში!

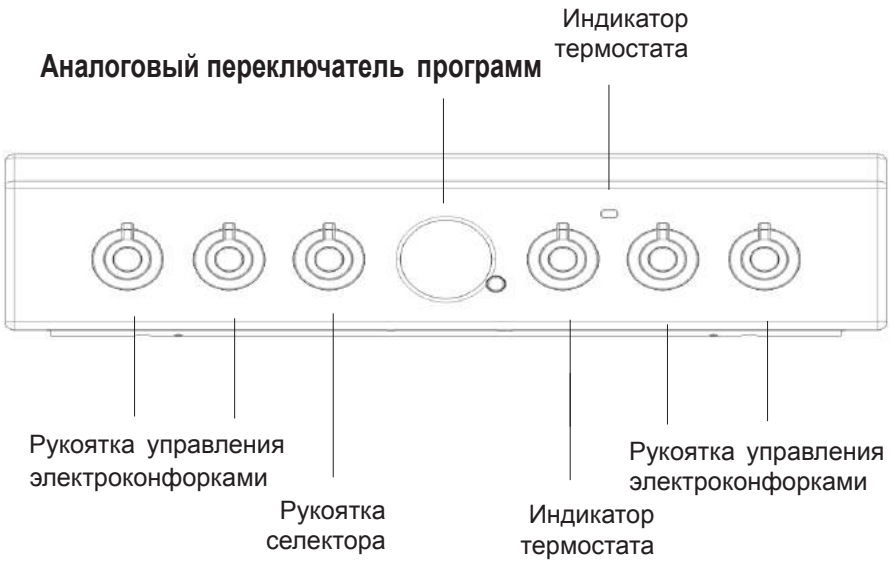
# Описание изделия

RU

## Общии вид




## Панель управления



# Советы по установке

Эту процедуру должен выполнять квалифицированный специалист, авторизованный производителем.

RU

### Подсоединение гибкой бесшовной стальной трубы к резьбовому соединению

Труба и прокладки должны отвечать действующим стандартам.
Удалите держатель шланга с оборудования. Гибкая стальная труба присоединяется к тому же выводу с наружной резьбой 1/2 дюйма.

**!** Максимальная длина трубы не должна быть более 2 м. После подключения проверьте, что труба не прижата и не соприкасается с подвижными деталями.

### Контроль плотности подсоединения

Выполнив подключение к газу, проверьте наличие его утечек, используя мыльный раствор. Никогда не используйте для проверки пламя.

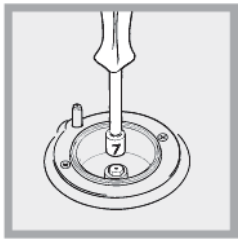
## Настройка на различные типы газа

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

### Настройка рабочей поверхности

Замена жиклеров горелок рабочей поверхности:

1) снимите поддерживающие решетки для посуды и выньте горелки из гнезд;
2) выверните жиклеры 7 мм торцевым ключом (см. *рис.*) и замените их подходящими для нового типа газа (*см. табл. «Характеристики горелок и жиклеров»*);
3) соберите все компоненты, выполняя действия в обратном порядке.

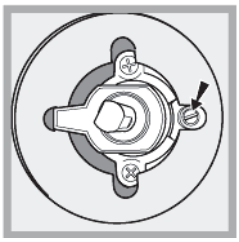


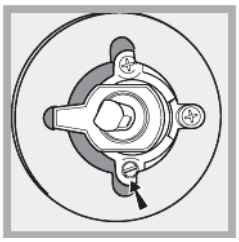
### Регулировка минимального пламени конфорок на рабочей поверхности

1. Поверните рукоятку к минимальному положению пламени.
2. Снимите рукоятку и вращайте ее регулировочный винт (расположен сбоку или внутри стержня регулятора), пока пламя не станет малым, но устойчивым.

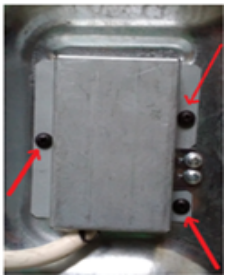
**!** При использовании сжиженного газа регулировочный винт должен быть закручен по часовой стрелке полностью.

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





**!** Для конфорок рабочей поверхности не требуется регулировка поступления воздуха.



После прокладки провода электропитания завинтите металлическую крышку тремя винтами.

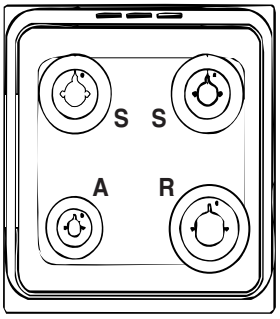
RU

## Характеристики горелок и жиклеров

| Горелки | Диаметр, мм | Мощность нагрева, кВт (р.с.s.*) | | Сжиженный газ | | | | Природный газ | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | | отверстие 1/100 | жиклер 1/100 | поток* г/ч | | жиклер 1/100 | поток* л/ч | жиклер 1/100 | поток* л/ч |
| | | номин· | уменьш | мм | мм | *** | ** | мм | | мм | |
| Быстрая (большая) (R) | 100 | 3,00 | 0,7 | 41 | 87 | 218 | 214 | 128 | 286 | 143 | 286 |
| Полубыстрая (средняя) (S) | 75 | 1,90 | 0,4 | 30 | 70 | 138 | 136 | 104 | 181 | 118 | 181 |
| Вспомогательная (маленькая) (A) | 51 | 1,00 | 0,4 | 30 | 52 | 73 | 71 | 76 | 95 | 80 | 95 |
| Давление | Номинальное (мбар) | | | | | 28-30 | 37 | 20 | | 13 | |
| | Минимальное (мбар) | | | | | 20 | 25 | 17 | | 6,5 | |
| | Максимальное (мбар) | | | | | 35 | 45 | 25 | | 18 | |

* Сухой газ при 15 °C и давлении 1013 мбар
** Пропан P.C.S. = 50,37 МДж/кг
*** Бутан P.C.S. = 49,47 МДж/кг
Природный газ P.C.S. = 37,78 МДж/м³

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




IS5G8MHJ/E

| | |
|---|---|
| Изделие: | Электрическая плита |
| Торговая марка: | |
| Торговый знак изготовителя: | indesit |
| Модель: | |
| Изготовитель | Whirlpool EMEA S.p.A. |
| Страна-изготовитель: | Польша |
| Габаритные размеры духового шкафа / Объем: | см/ 60 л 340x410x424 mm |
| Номинальное значение напряжения электропитания или диапазон напряжения | 220-240 |
| Условное обозначение рода электрического тока или номинальная частота переменного тока | 50/60 Гц |
| Класс зашиты от поражения электрическим током | **Класс защиты I** |
| Класс энергопотребления | B |
| ТАБЛИЧКА С ЭЛЕКТРИЧЕСКИМИ ДАННЫМИ | Расход электроэнергии Натуральная конвекция – функция нагревания: Стандартная;<br>Заявление о расходе электроэнергии класса принудительной конвекции - функция нагревания: Кондитерская выпечка. |
| EAC | В случае необходимости получения информации по сертификатам соответствия или получения копий сертификатов соответствия на данную технику, Вы можете отправить запрос по электронному адресу cert.rus@indesit.com. |
| Дату производства данной техники можно получить из серийного номера, расположенного под штрих-кодом (S/N XXXXXXXXX * XXXXXXXXXXX), следующим образом: | - 1-ая цифра в S/N соответствует последней цифре года,<br>- 2-ая и 3-я цифры в S/N - порядковому номеру месяца года,<br>- 4-ая и 5-ая цифры в S/N - числу определенного месяца и года. |
| **Производитель:** | *ВИРЛПУЛ ЕМЕА С.П.А.*<br>*ВИА КАРЛО ПИЗАКАНЕ 1*<br>*20016 ПЕРО (МИЛАН) ИТАЛИЯ* |
| **Импортер:** | **ООО "ВИРЛПУЛ РУС"** |
| **С вопросами (в России) обращаться по адресу:** | Россия, 127018, Москва, ул. Двинцев, дом 12, корп. 1<br>Телефон горячей линии в рф:<br>8 - 800 - 333 - 38 - 87 |
| **УПОЛНОМОЧЕННОЕ ЛИЦО:** | **ООО "ВИРЛПУЛ РУС"** |
| **С вопросами обращаться по адресу** | Россия, 127018, Москва, ул. Двинцев, дом 12, корп. 1<br>Телефон горячей линии в рф:<br>8 - 800 - 333 - 38 - 87 |

**! Производитель не несет ответственности за последствия несоблюдения перечисленных выше требовании.**

# Запуск и использование

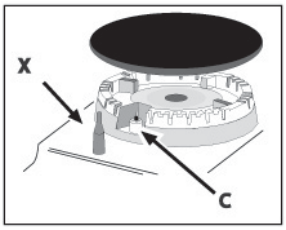
RU

## Использование рабочей поверхности

### Зажигание газовых горелок

Вокруг каждой рукоятки управления горелкой указаны символы, обозначающие силу пламени соответствующей горелки.
Чтобы зажечь одну из горелок на рабочей поверхности плиты:

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




В моделях, имеющих *устройство электронного зажигания* (*C*), нажмите кнопку электроподжига, обозначенную символом ☆, затем нажмите и поверните рукоятку против часовой стрелки к позиции максимального пламени, удерживайте рукоятку нажатой, пока пламя не загорится.
Некоторые модели оснащены устройством электронного зажигания, встроенным в рукоятку управления горелкой, — в этом случае присутствует устройство электронного зажигания* (см. *рис.*), но нет кнопки электроподжига. Просто нажмите рукоятку горелки и вращайте ее против часовой стрелки к позиции максимального пламени, пока пламя не загорится.
При отпускании рукоятки пламя может погаснуть. В этом случае повторите действия, удерживая рукоятку дольше нажатой.

**!** Если пламя случайно погасло, выключите горелку и подождите не менее 1 минуты, прежде чем снова зажечь ее.

В моделях, *оснащенных устройством безопасного пламени* (*X*)*, нажмите и держите рукоятку горелки нажатой примерно 2–3 секунды, чтобы удержать горение пламени и активировать устройство.

Чтобы выключить горелку, поверните ее рукоятку до упора и установите в положение «●» — выключено.

### Практические рекомендации по использованию газовых горелок

Для наиболее эффективной работы газовых горелок и экономного потребления газа используйте только посуду с крышками и плоским дном.
Также посуда должна подходить по размеру к горелке.

| Горелка | Диаметр дна посуды, см |
|---|---|
| Быстрая (R) | 24–26 |
| Полубыстрая (S) | 16–20 |
| Вспомогательная (A) | 10–14 |

Чтобы определить тип горелки, обратитесь к *табл.* «Характеристики горелок и жиклеров».

**!** Если модель оснащена уменьшенной подставкой, учтите, что она должна использоваться только для вспомогательной горелки с посудой, диметр дна которой не превышает 12 см.

## Использование духовки

**!** Перед первым использованием в течение получаса прокалите пустую духовку с закрытой дверцей при максимальной температуре. Прежде чем выключить оборудование и открыть дверцу, удостоверьтесь в наличии хорошей вентиляции в помещении. Появившийся во время прокаливания неприятный запах вызван сгоранием защитных веществ, используемых во время производства оборудования.

**!** Прежде чем использовать оборудование, удалите с его боковых сторон пластиковую пленку.

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

### Рукоятки духовки

Различные функции духовки и температура приготовления устанвливаются двумя рабочими рукоятками: рукояткой селектора и рукояткой термостата. При установке рукоятки селектора в любую позицию, отличную от «0», в духовке загорается свет; установка рукоятки в позицию - зажигает освещение в духовке, даже если не включен ни один из нагревательных элементов. Когда в духовке горит свет, это означает, что духовка используется, освещение остается включенным в течение всего времени использования духовки.

## Программы приготовления

Для всех программ можно задать температуру от 50°C и MAX, кроме программы ГРИЛЬ, для которои рекомендуется установить только режим MAX.

### СТАТИчНАц ДУХОВКА

любое между **50**°C и **Max**

Горит лампа освещения, включены верхний и нижний нагревательные элементы. Духовка нагревается до температуры, заданной рукояткой термостата; выбранная температура поддерживается автоматически. Поток горячего воздуха направлен сверху вниз. Превосходное распределение температуры позволяет готовить в этом режиме многие виды продуктов.
Статичная духовка особенно подходит для приготовления мясных блюд, которые должны готовиться медленно и в процессе приготовления требуют добавления жидкости, или блюд, состоящих из двух (и более) компонентов (например, гуляш, мясные запеканки). Также режим подходит для приготовления сухих бисквитов, печенья, галет, запеченных фруктов.
Для равномерного распределения тепла используйте только один противень (или решетку). Уровень расположения противня выбирайте в зависимости от необходимости большего нагрева блюда сверху или снизу.

### КОНДИТЕРСКАц ДУХОВКА

любое между **50**°C и **Max**

В духовке горит свет, работает вентилятор и все нагревательные элементы. Это обеспечивает деликатный процесс нагрева, поток горячего воздуха направлен снизу вверх. Температура в духовке достигает значения, заданного рукояткой термостата и далее остается неизменной.
Режим идеален для доведения до полной готовности полуфабрикатов (в специальных формах), уже готовых снаружи, но сырых внутри. Он также подходит для выпекания кондитерских изделий, которые должны подняться (пирогов, тортов...).
Несколько советов:

- всегда предварительно разогревайте духовку;
- не готовьте одновременнов духовке более одного блюда;
- размещайте форму для выпечки (если не готовите прямо на противне) на решетке — это обеспечивает наилучшую циркуляцию горячего воздуха и равномерный нагрев;
- во время выпечки вынимайте все неиспользуемые противни и решетки;
- помещайте решетку на второй или третий уровни снизу, форму для выпечки – на середину решетки;
- во время выпекания кондитерских изделий старайтесь не открывать дверцу духовки — это изменяет температуру в духовке, останавливает процесс приготовления и тесто в результате может «не подняться».

### ПИЦЦА

любое между **50**°C и **Max**

В духовке горит свет, работают нижний и круглый нагревательные элементы и вентилятор. Такая комбинация позволяет быстро достигнуть температуры, заданной термостатом. Поток горячего воздуха направлен снизу вверх. В этом режиме потребляется большое количество энергии (2700 Вт).
Режим идеален для приготовления продуктов при высокой температуре, например, пиццы и жаркого. Используйте одновременно только один противень или решетку. При использовании одновременно двух противней (решеток) в середине приготовления их следует поменять местами.

### ВЕНТИЛИРУЕМАЯ ДУХОВКА

любое между **50**°C и **Max**

В духовке горит свет, работают оба нагревательных элемента и вентилятор. Духовка нагревается до температуры, заданной рукояткой термостата; выбранная температура поддерживается автоматически. Этот режим позволяет готовить различные блюда на двух решетках одновременно (см. раздел «Приготовление на нескольких уровнях одновременно»).
Режим идеален для блюд, которые требуют длительного приготовления. Также этот режим можно использовать для приготовления жаркого при меньшей температуре. Режим позволяет приготовить мясные продукты более сочными и нежными. Режим вентилируемой духовки хорошо подходит для приготовления рыбы с использованием меньшего количества приправ, чем обычно, так как позволяет лучше сохранить вкус и аромат блюда. Великолепные результаты получаются при готовке овощей ( кабачки, баклажаны, перцы, помидоры и т.д.) и выпечке изделий из дрожжевого теста.
Кроме того, данный режим можно использовать для размораживания мяса, рыбы и хлеба при установке температуры 80–100°C. При размораживании в этом режиме требуется вдвое меньше времени по сравнению с размораживанием при комнатной температуре. Для размораживания продуктов, которые нельзя нагревать (тортов из мороженого, кремовых или фруктовых тортов и пр.), установите термостат в положение 50°C или положение «0» – циркуляция воздуха при комнатной температуре.

### ГРИЛЬ

- Положение рукоятки: **Max**

В духовке горит свет, пища подвергается тепловому инфракрасному излучению от раскаленного верхнего центрального элемента. Это излучение нагревает поверхность мяса непосредственно (воздух нагревается слабо). На мясе образуется румяная корочка, которая сохраняет мясо сочным и мягким.
Гриль идеален для приготовления блюд, требующих высокой температуры поверхности, таких как: бифштексы, телятина, филе, гамбургеры, ромштекс и т.д.

## ДВОЙНОЙ ГРИЛЬ

- Положение рукоятки: **Max**

В духовке горит свет и работает двойной нагревательный элемент гриля, мотор вращает вертел. Этот гриль больше обычного, его мощность на 50% превышает мощность простого гриля. При работе двойного гриля воздействию тепла подвергаются даже углы духовки.

**Важно: при пользовании грилем всегда держите дверцу духовки закрытой.** Это позволит вам получить превосходные результы и сбережет электроэнергию (около 10%).

Помещайте решетку на верхние уровни (см. таблицу гл. “Практические советы по приготовлению пищи в духовке”). Под решетку гриля поместите поддон для сбора жира.

## ВЕНТИЛИРУЕМЫЙ ДВОЙНОЙ ГРИЛЬ

любое между **50** и **200**°C

В духовке горит свет, работают нагревательные элементы гриля и вентилятор. Направленное тепловое излучение сочетается с принудительной циркуляцией воздуха внутри духовки. Это предохраняет поверхность пищи от пригорания и усиливает проникающую способность тепла. Превосходные результаты достигаются при готовке в этом режиме мясных шашлыков с овощами, сосисок, свиных ребрышек, котлет из баранины, порционных цыплят, свинных отбивных и т.п. Вентилируемый гриль идеален для приготовления рыбных стейков, тунца, трески и пр.

В этом режиме мотор также вращает вертел (при наличии), на котором рекомендуется готовить мясное жаркое, домашнюю птицу и т.д .

***Внимание:*** при использовании гриля (режимы 5, 6, 7) **дверца духовки должна быть закрыта**.

## Режим РАЗМОРАЖИВАНИЕ

Вентилятор в нижней части духовки заставляет циркулировать вокруг пищи воздух комнатной температуры. Этот режим рекомендуется использовать для размораживания всех видов пищи, особенно для деликатных продуктов, не требующих нагрева, например: торты с мороженым или кремом, десерты с заварным кремом, фруктовые торты. Благодаря работе вентилятора время размораживания сокращается примерно в два раза. В случае размораживания мяса, рыбы или хлеба процесс можно ускорить включением режима «мульти-приготовление» и установлением температуры пределах 80-100 ° C.

## Режим ВЕНТИЛЯЦИИ СНИЗУ

Включен нижний нагревательный элемент и вентилятор, гарантирует циркуляцию тепла по всей духовке. Этот режим удобен для легкого приготовления овощей и рыбы.

## Режим «БЫСТРЫЙ ПРОГРЕВ»

Быстрый предварительный нагрев духовки. Дождитесь завершения прогрева перед тем, как помещать продукты в духовку, а затем выберите необходимую функцию приготовления.

## Практические советы

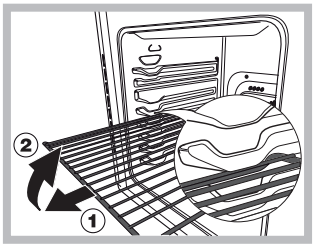
При готовке в режиме «Гриль» поместите на первый уровень поддон для сбора жира / сока жаркого.

### ГРИЛЬ

- Вставьте решетку на 3-й или 4-й уровень. Пищу разместите в центре решётки.
- Рекомендуем установить максимальный уровень мощности: верхний нагревательный элемент регулируется термостатом и не всегда может быть включен.

### ПИЦЦА

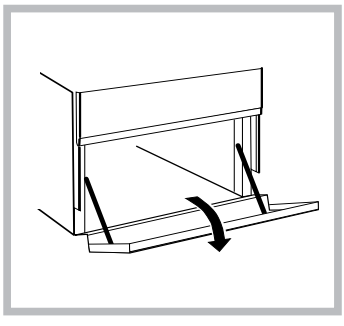
- Используйте легкий алюминиевый лист для пиццы, разместите его на решётке, входящей в комплект поставки оборудования. При использовании глубокого противня продолжительность приготовления дольше и сложнее получить хрустящую корочку.
- Если пицца имеет несколько наполнителей, рекомендуем в середине приготовления поместить на неё сыр «Моцарелла».




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

Отделение для хранения принадлежностей **(только для некоторых моделей)**

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



**Осторожно:** Не храните в этом отделении воспламеняющиеся материалы.

**Одновременное приготовление на нескольких уровнях**

Если необходимо готовить на двух уровнях, используйте режим «ВЕНТИЛИРУЕМАЯ ДУХОВКА», поскольку только он подходит для этого вида приготовления. Рекомендуем:

- Не используйте 1 и 5 уровни духовки — они находятся в непосредственном контакте с горячим воздухом, поэтому «деликатные» блюда на них могут пригореть.
- Готовьте на 2-м и 4-м уровнях; блюдо, требующее более высокой температуры приготовления, поместите на 2-й уровень.
- Если Вы одновременно готовите блюда, для которых требуются различные температура и время приготовления, установите среднюю температуру из двух рекомендуемых (см. *Вспомогательную таблицу по приготовлению в духовке)*, «деликатные» блюда разместите на 4-м уровне и вынимайте первым блюдо с более коротким сроком приготовления.
- Когда готовите пиццу на нескольких уровнях при установке температуры до 220 °C, предварительно разогрейте духовку в течение 15 минут. Как правило, приготовление на 4-м уровне дольше, поэтому сначала выньте пиццу, расположенную на более высоком уровне, а через несколько минут — размещенную на уровне 4.
- Поддон для сбора жира (глубокий противень) располагайте снизу, а решетку сверху.

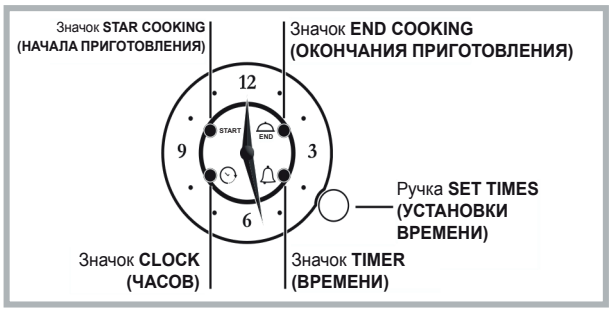
- Когда готовите пиццу на нескольких уровнях при установке температуры до 220 °C, предварительно разогрейте духовку в течение 15 минут. Как правило, приготовление на 4-м уровне дольше, поэтому сначала выньте пиццу, расположенную на более высоком уровне, а через несколько минут — размещенную на уровне 4.
- Поддон для сбора жира (глубокий противень) располагайте снизу, а решетку сверху.

## Таблица приготовления в духовом шкафу

| РЕЦЕПТ | ФУНКЦИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ | УРОВЕНЬ ПРИГОТОВЛЕНИЯ (считая снизу) | ТЕМПЕРАТУРА (°C) | ВРЕМЯ (мин) |
|---|---|---|---|---|
| Бисквитный торт | Тепловая | 2 | 160 - 190 | 30 - 60 |
| | Подрумянивание | 2-4 | 160 - 180 | 30 - 55 |
| Пироги с начинкой (чизкейк, штрудель, фруктовый пирог) | Тепловая | 3 | 180 - 200 | 50 - 100 |
| | Подрумянивание | 2-4 | 160 - 190 | 40 - 90 |
| Печенье | Тепловая | 3 | 160 - 180 | 20 - 45 |
| | Подрумянивание | 1-3-5 | 140 - 150 | 30 - 45 |
| Пирожные | Тепловая | 3 | 160 - 180 | 20 - 45 |
| | Подрумянивание | 1-3-5 | 150 - 160 | 30 - 45 |
| Пицца | Тепловая | 3 | 230 - 250 | 10-25 |
| | Подрумянивание | 2-4 | 190 - 210 | 15 - 30 |
| Соусы / Свиные ребрышки / Гамбургер | Жарка на огне | 4 | МАКС. | 15 - 30 |
| Киш лорен | Тепловая | 3 | 180 - 200 | 50 - 70 |
| Киш лорен | Подрумянивание | 2-4 | 170 - 190 | 60 - 80 |
| Тосты | Жарка на огне | 5 | МАКС. | Прогрев 5' Приготовление 2,5' |
| Лазанья | Тепловая | 2 | 170 - 190 | 40 - 60 |
| Курица | Тепловая | 2 | 200 - 230 | 50 - 90 |
| | Турбожарка | 3 | 200 - 220 | 55 – 70 |
| Говядина | Тепловая | 2 | 190 - 200 | 70 - 110 |
| | Подрумянивание | 2 | 180 - 190 | 80 - 120 |
| Телятина | Тепловая | 2 | 190 - 200 | 70 - 110 |
| | Подрумянивание | 2 | 180 - 190 | 80 - 120 |
| Рыба | Тепловая | 2 | 170 - 190 | 30 - 50 |
| | Жарка на огне | 4 | 200 | 20 - 30 |
| Фаршированные овощи | Подрумянивание | 2 | 180 - 200 | 50 - 70 |

RU

# Аналоговый переключатель программ




! Настройки можно установить только в том случае, если духовка подключена к электросети. В случае сбоя питания продолжительностью более 10 секунд переключатель программ останавливается: когда подача электроэнергии восстанавливается, начинает мигать значок ЧАСОВ, указывая на то, что произошло отключение питания и требуется повторная установка времени.
Если отключение питания происходит в течение запрограммированного времени приготовления, запрограммированное время перезапускается с момента, когда оно остановилось (например, если вы запрограммировали время приготовления 1 час и в течение этого времени приготовления происходит отключение питания на 30 минут, программа завершится через 1 час 30 мин). Значок ЧАСОВ снова начнет мигать, и потребуется повторная установка времени.

**ПРИГОТОВЛЕНИЕ В РУЧНОМ РЕЖИМЕ**
Если ни одна из программ не была активирована, духовку можно использовать в ручном режиме с помощью ручек ПРОГРАММА и ТЕРМОСТАТ.

## Установка таймера

**!** Эта функция не прерывает процесс приготовления и не влияет на работу духовки; она просто активирует звуковой сигнал по истечении заданного времени. Таймер можно использовать только в том случае, если программа не активирована.

Чтобы активировать таймер, кратковременно нажмите ручку 3 раза, пока значок ТАЙМЕРА не начнет мигать. Установка таймера идентична настройке в момент окончания приготовления (см. соответствующий параграф)

## Установка времени

Чтобы отрегулировать время, указанное стрелками, кратковременно нажмите ручку 4 раза, пока не начнет мигать значок ЧАСОВ.
Затем, чтобы увеличить или уменьшить отображаемое время с шагом в 1 минуту, поверните ручку по часовой стрелке или против часовой стрелки, и минутная стрелка начнет двигаться с шагом в 1 минуту по часовой стрелке или против часовой стрелки.
Через 10 секунд после последней настройки переключатель программ автоматически выйдет из режима настройки.

## Программирование продолжительности приготовления

**Программирование продолжительности приготовления с немедленным запуском**
Программирование времени окончания приготовления позволяет сразу начать приготовление и завершить его автоматически в указанное время.

Чтобы запрограммировать время окончания приготовления, кратковременно нажмите на ручку дважды, пока не начнет мигать значок ОКОНЧАНИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ.
Чтобы увеличить или уменьшить время приготовления с шагом в 1 минуту, поверните ручку по часовой стрелке или против часовой стрелки, и минутная стрелка начнет двигаться с шагом в 1 минуту по часовой стрелке или против часовой стрелки.
Значок ОКОНЧАНИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ продолжит мигать в течение 10 секунд после последнего вращения. Программу можно подтвердить нажатием на ручку или по истечении 10 секунд, если запрограммировано не менее 1 минуты времени приготовления.
Подсветка значка ОКОНЧАНИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ означает, что программа завершена. Выберите нужную программу приготовления вращением ручки ПРОГРАММ.
Духовка немедленно включается и выключается в установленное время окончания приготовления.
Для краткого отображения установленной программы кратковременно нажмите и отпустите ручку; стрелки и значки отобразят установленную программу.
По окончании приготовления мигает значок ОКОНЧАНИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ и в течение 1 минуты раздается звуковой сигнал (чтобы отключить его, кратковременно нажмите ручку).
Поверните ручку ПРОГРАММЫ в положение «0».

- Пример: сейчас 9:00, а 10:15 запрограммировано как время окончания приготовления. Программа запускается немедленно и автоматически останавливается в 10:15, время приготовления составляет 1 час 15 минут.

**Программирование длительности с отложенным запуском**
Программирование времени начала приготовления позволяет начать приготовление и завершить его автоматически в указанное время.
Чтобы запрограммировать время начала приготовления, кратковременно нажмите на ручку, пока не начнет мигать значок НАЧАЛА ПРИГОТОВЛЕНИЯ.
Чтобы увеличить или уменьшить время начала приготовления с шагом в 1 минуту, поверните ручку по часовой стрелке или против часовой стрелки, и минутная стрелка начнет двигаться с шагом в 1 минуту по часовой стрелке или против часовой стрелки.
Значок НАЧАЛА ПРИГОТОВЛЕНИЯ продолжит мигать в течение 10 секунд после последнего вращения. Если не повернуть и не нажать ручку в течение этого времени, стрелки автоматически вернутся в исходное положение, чтобы отобразить время, и программа будет отменена. После установки времени начала приготовления (значок НАЧАЛА ПРИГОТОВЛЕНИЯ постоянно светится), нажмите ручку еще раз, чтобы установить время окончания приготовления (погасший значок ОКОНЧАНИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ начнет мигать); время приготовления должно составлять не менее 1 минуты, иначе программа будет отменена.
Чтобы запрограммировать время окончания приготовления, следуйте процедуре, описанной выше.
Выберите нужную программу приготовления вращением ручки ПРОГРАММ. Духовка включится в установленное время начала приготовления и выключится в выбранное время окончания приготовления.

- Пример: сейчас 9:00, 11:00 установлено как время начала приготовления, а 12:15 — как время окончания приготовления. Программа автоматически запускается в 11:00 и останавливается в 12:15, время приготовления составляет 1 час 15 минут.

**!** Чтобы отменить программу, нажимайте ручку в течение 3 секунд: программа будет отменена, а переключатель программ вернется в ручной режим приготовления

# Уход и техническое обслуживание

RU

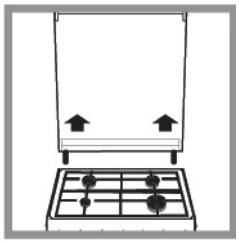
## Экономия энергии и охрана окружающей среды

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

## Отключение оборудования

**!** Перед любыми работами по обслуживанию оборудования отключайте его от электросети.

### Уход за крышкой плиты*

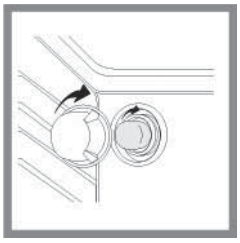


Крышку плиты следует очищать с помощью теплой воды, не используйте абразивные средства. Чтобы очистить площадь за рабочей поверхностью плиты, снимите крышку — откройте ее полностью и потяните вверх (см. *рис.*).

### Проверка уплотнителей

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

## Замена лампы освещения



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

## Помощь

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

**Сообщите в Авторизованный сервисный центр:**

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

## Техническое обслуживание

**При обращении в Центр Технического Обслуживания необходимо сообщить:**

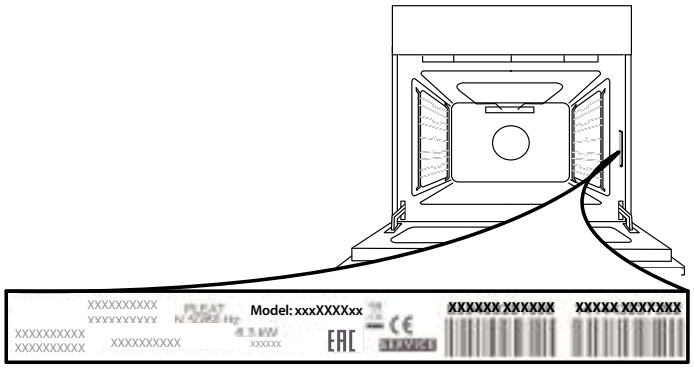
- модель изделия (Мод.)
- номер тех. паспорта (сериинын №)

Последние сведения находятся на заводскои табличке, расположеннои на изделии и/или на упаковке.

## СЕРВИС

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

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




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

Более подробная информация о гарантии содержится в прилагаемом гарантийном талоне.

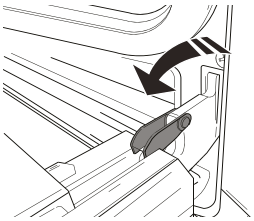
www Полный перечень технических характеристик изделия, включающий показатели энергоэффективности, можно прочесть и загрузить на нашем сайте www.indesit.com

RU

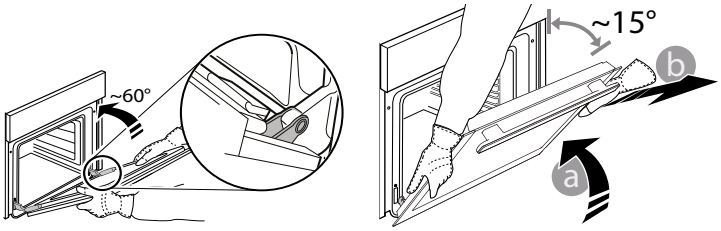
Click&Clean

## СНЯТИЕ И УСТАНОВКА ДВЕРЦЫ

**1.** Для снятия дверцы полностью откройте ее и откиньте фиксаторы в положение разблокировки.



**2.** Прикройте дверцу, насколько это возможно. Надежно захватите дверцу обеими руками (не за ручку). Снимите дверцу: для этого продолжайте ее прикрывать и одновременно потяните вверх (a), пока она не выйдет из пазов (b).




Положите дверцу на мягкую поверхность.

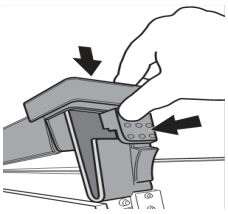
**3.** Для установки дверцы поднесите ее к духовке, совместите крюки петель с гнездами и вставьте верхние части петель в гнезда.

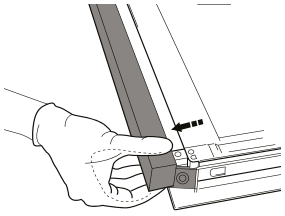
**4.** Опустите дверцу, а затем полностью откройте ее. Поверните фиксаторы в исходное положение: вниз до упора.

**5.** Закройте дверцу и убедитесь, что она находится в одной плоскости с панелью управления. Если нет, повторите приведенные выше шаги.

## CLICK & CLEAN - ОЧИСТКА СТЕКЛА

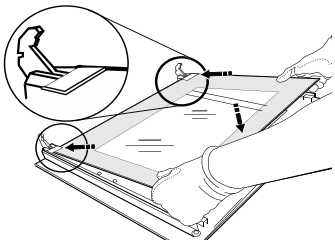
**1.** Когда дверца снята и лежит на мягкой поверхности ручкой вниз, одновременно нажмите два фиксатора и снимите верхний край дверцы, потянув его к себе.





**2.** Поднимите внутреннее стекло, крепко удерживая его обеими руками, затем снимите и положите на мягкую поверхность.

**3.** **При установке внутреннего стекла дверцы духового шкафа на место необходимо разместить его таким образом, чтобы текст на панели был легко читаемым и не перевернутым.**



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

**Чистка плиты с использованием пара:**

Использование этого режима очистки рекомендуется после приготовления жирных продуктов (жаркое, мясо).

Эта процедура очистки может предусматривать процесс удаления грязи со стенок плиты путем генерирования пара внутри полости плиты. Таким образом, будет проще осуществлять очистку непосредственно полости плиты.

Важно! Перед началом процесса очистки паром:

- удалите остатки пищи / жира со дна полости плиты;
- снимите дополнительные приспособления
- (решетки и кастрюли).

После выполнения вышеуказанных операций мы рекомендуем следующее:
1 – Налейте в глубокий контейнер плиты 300 мл воды; поместите его на первый уровень от нижней части. В моделях без глубокого контейнера используйте стандартную хлебопекарную форму плиты и поместите ее на первый уровень от нижней части.

2 – Выберите функцию **Кондитерская духовка** и установите температуру 90 °C;
3 – Включите плиту на 35 минут;
4 – Выключите плиту;
5 – Когда плита будет охлаждена, откройте дверцу и завершите очистку водой и влажной тканью.
6 – Удалите любые остатки воды из полости после завершения процесса очистки.

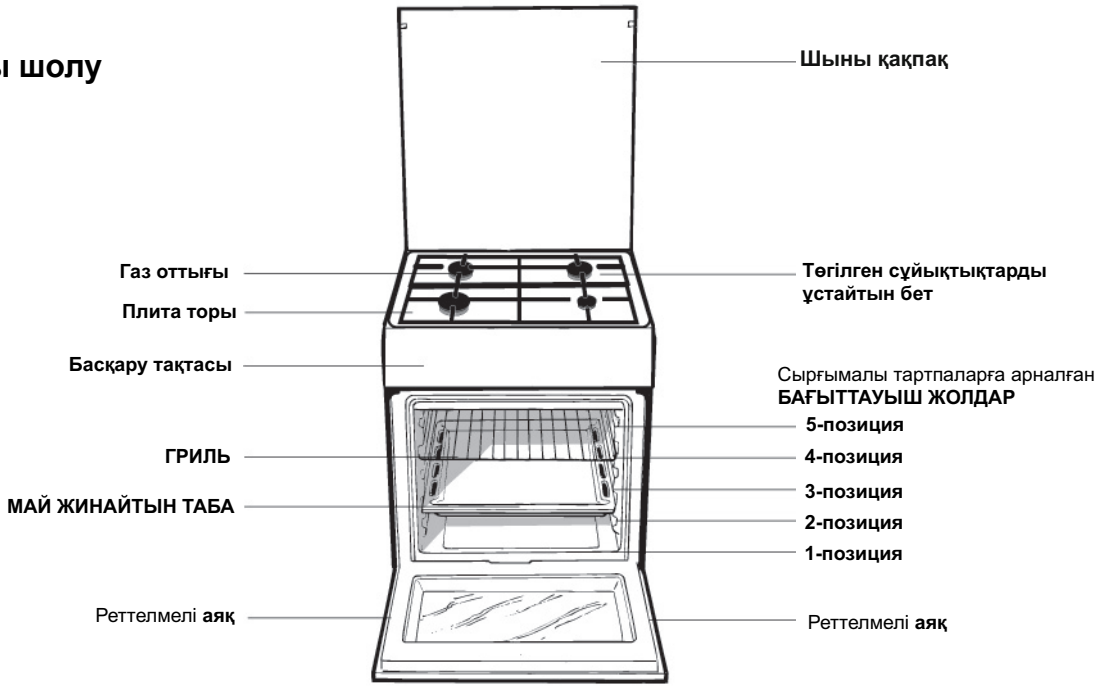
Если процедура паровой очистки выполняется после приготовления пищи (особенно жирных продуктов), либо когда плита очень загрязнена, следует завершить процесс очистки традиционным способом, описанным в предыдущем абзаце.

! Все процедуры очистки необходимо осуществлять после охлаждения плиты!

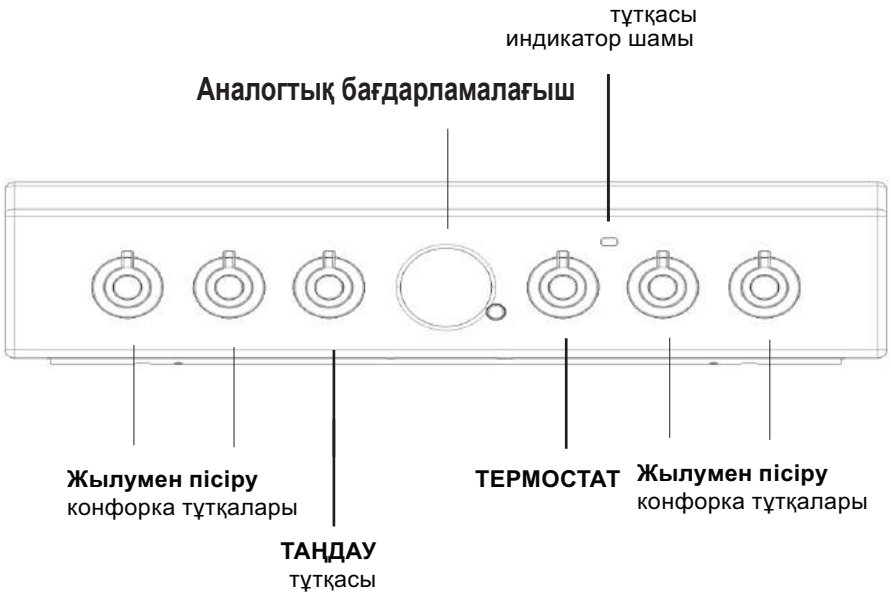
# Құрылғы сипаттамасы



## Жалпы шолу




## Басқару тақтасы



# Орнату жөніндегі кеңестер

Бұл процедураны өндіруші тағайындаған арнайы рұқсаты бар білікті маман орындауы керек.

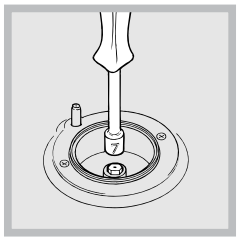
KZ

## Газ түрлеріне сәйкестендіру

Құрылғыны әдепкі газ түрінен (ол қақпақтағы сипаттама жапсырмасында көрсетілген) басқа түрге сәйкестендіруге болады.

**Плитаны сәйкестендіру**

Плита оттықтарының форсункаларын ауыстыру:
1. Плита торларын алып, оттықтарды тіректерінен сырғытып шығарыңыз.



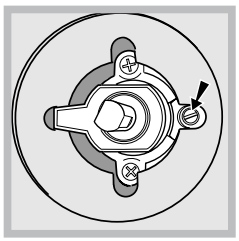
2. Форсункаларды 7 мм гайка кілтімен (*суретті қараңыз*) босатып, шығарып алыңыз да, газдың басқа түріне арналған форсункалармен алмастырыңыз(*Оттық пен форсункалар сипаттарының кестесін қараңыз*).
3. Барлық құрамдас бөліктерді жоғарыдағы нұсқауларды керісінше орындау арқылы алмастырыңыз.

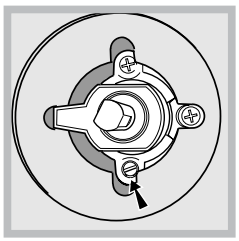
Плита оттықтарының ең төменгі параметрін реттеу:
1. Тұтқаны ең төменгі позицияға бұрыңыз.
2. Тұтқа шешіп алып, тұтқа шегесінің ішінде немесе оның жанында орналасқан реттеу бұрандасын жалын кіші бірақ тұрақты болғанша реттеңіз.
**!** Құрылғы сұйық газ көзіне жалғанған болса, реттеу бұрандасы мүмкін болғанша мықты бекітілуі керек.
3. Оттық жанып тұрғанда тұтқа позициясын бірнеше мәрте ең төменгіден ең жоғарыға және қарама-қарсы жылдам ауыстырып, жалын өшіп қалмайтынын тексеріңіз.

**!** Плита оттықтары үшін негізгі ауаны реттеу қажет емес.

**Газ пешінің оттығының ең төмен параметрін реттеу:**

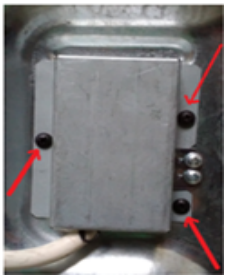
1. Оттықты жағыңыз (*«Қосу және пайдалану» бөлімін қараңыз*).
2. Тұтқаны ең жоғарғы позицияда (Ең жоғары) шамамен 10 минут ұстағаннан кейін ең төменгі позицияға (Ең төмен) бұрыңыз.
3. Тұтқаны алып тастаңыз.
4. Термостат шегесінің сыртқы жағындағы реттеу бұрандаларын (*суретті қараңыз*) жалын кіші бірақ тұрақты болғанша қатайтыңыз немесе босатыңыз.
**!** Құрылғы сұйық газға жалғанған болса, реттеу бұрандасы мүмкін болғанша мықты бекітілуі керек.





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

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



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

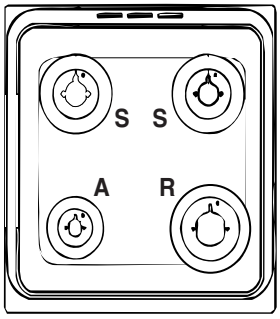
Бұл процедураны өндіруші тағайындаған арнайы рұқсаты бар білікті маман орындауы керек.

KZ

## Оттық пен форсункалар сипаттарының кестесі

| 1-кесте | | | | Сұйық газ | | | | Табиғи газ | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Оттық | Диаметр (мм) | Жылу қуаты, кВт (p.c.s.*) | | Айналып өту 1/100 | Форсунка 1/100 | Ағым* г/сағ | | Форсунка 1/100 | Ағым* л/сағ | Форсунка 1/100 | Ағым* л/сағ |
| | | Номиналды | Азайтылған | (мм) | (мм) | *** | ** | (мм) | | (мм) | |
| Жылдам (үлкен)(R) | 100 | 3.00 | 0.7 | 41 | 87 | 218 | 214 | 128 | 286 | 143 | 286 |
| Жартылай жылдам (орташа)(S) | 75 | 1.90 | 0.4 | 30 | 70 | 138 | 136 | 104 | 181 | 118 | 181 |
| Қосымша (кіші)(A) | 51 | 1.00 | 0.4 | 30 | 52 | 73 | 71 | 76 | 95 | 80 | 95 |
| Жеткізу қысымдары | Номиналды (мбар)<br>Ең төмен (мбар)<br>Ең жоғары (мбар) | | | | | 28- 30<br>20<br>35 | 37<br>25<br>45 | 20<br>17<br>25 | | 13<br>6,5<br>18 | |

* 15°C, 1013 мбарр жағдайында – құрғақ газ
** Пропан P.C.S. = 50,37 МДж/кг
*** Бутан P.C.S. = 49,47 МДж/кг
Табиғи газ P.C.S. = 37,78 МДж/м3




IS5G8MHJ/E

| ТЕХНИКАЛЫҚ ДЕРЕКТЕР | |
|---|---|
| Пеш өлшемдері (БхЕхТ) | 340x410x424 mm |
| Көлемі | 60 л |
| Пеш бөлігіне қатысты пайдалы өлшемдер | ені 42 см<br>тереңдігі 44 см<br>биіктігі 17 см |
| Ток кернеуі мен жиілігі | деректер кестесін қараңыз |
| Оттықтар | қайырма ішінде немесе пеш бөлігін ашқанда пештің ішіндегі сол жақ қабырғада орналасқан деректер кестесінде көрсетілген кез келген газ түрімен қолдану үшін баптандыруға болады, |
| **ҚУАТ БЕЛГІСІ** | Табиғи конвекция класы – қыздыру күйіне арналған қуат тұтыну:<br>Дағдылы режим;<br>Мәжбүрлі конвекция класы – қыздыру режимі үшін<br>мәлімденген қуат тұтынуы:<br>Пісіру. |

CE

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

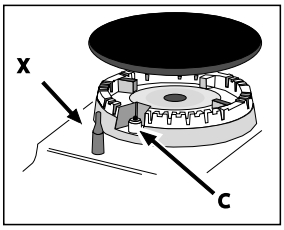
# Қосу және пайдалану

KZ

## Плитаны қолдану

**Оттықтарды жағу**

Әрбір ОТТЫҚ тұтқасында қатысты оттық жалынының күшін көрсететін толық шеңбер бар.
Плитадағы оттықтардың бірін жағу үшін:
1. Оттыққа жалынды немесе газ жақпағын жақындатыңыз.
2. ОТТЫҚ тұтқасын басып, ол ең жоғарғы жалын параметріне ♦ бағытталғанша, сағат тіліне қарсы бағытта бұрыңыз.
3. ОТТЫҚ тұтқасын сағат тіліне қарсы бағытта бұру арқылы жалын күшін қажетті деңгейге реттеңіз.
Ол ең төменгі параметр ♦, ең жоғарғы параметр ♦ немесе екеуінің арасындағы кез келген позиция болуы мүмкін.




Құрылғы электрондық жағу құралымен* (*C*) жабдықталған болса, ☆ таңбасымен белгіленген тұтату түймесін басыңыз, одан кейін ОТТЫҚ тұтқасын басып, оны оттық жанғанша ең жоғарғы жалын параметріне қарай, сағат тіліне қарсы бағытта бұрыңыз. Тұтқа босатылғанда оттық өшіп қалуы мүмкін. Бұл орын алса, тұтқаны ұзағырақ ұстап, әрекетті қайталаңыз.

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

Құрылғы жалынның өшіп қалуына қарсы сақтандырғышпен (X)* жабдықталған болса, жалынның жанып тұруы және құралды іске қосу үшін ОТТЫҚ тұтқасын шамамен 2-3 секунд басып, ұстап тұрыңыз.

Оттықты өшіру үшін тұтқаны тоқтау позициясына • жеткенше бұрыңыз.

**Оттықтарды пайдалану бойынша кеңестер**

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

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

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

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

## Пешті қолдану

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

**!** Өнімді пайдаланбас бұрын құрылғының бүйірлеріндегі барлық пластикалық үлдірлерді алып тастаңыз.

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

**Пеш тұтқалары**

Осы екі басқару элементінің көмегімен пештің әртүрлі функцияларын және дайындалатын тағамға лайықты пісіру температурасын таңдауға болады. Әртүрлі тағам пісіру функциялары екі тұтқаның көмегімен орнатылады:

таңдау тұтқасы
пеш тақтасындағы термостат тұтқасы.

«0» санымен белгіленген күту қалпынан басқа таңдау тұтқасының кез келген параметрін орнатқанда пеш шамы жанады;-◯-санымен белгіленген тұтқа параметрі ешбір қыздыру элементін қоспай-ақ, пеш шамын жандыруға мүмкіндік береді. Пеш шамы жанған кезде, ол пеш пайдаланылып жатқанын білдіреді және пеш пайдаланылып жатқан бүкіл мерзім бойы ол жанып тұрады.

## Тағам дайындау режимдері

**!** Төмендегілерден басқа тағам дайындау режимдерінің барлығына 50°C пен МАКС аралығында кез келген температура мәні орнатылуы мүмкін

- ГРИЛЬ, ҚОС ГРИЛЬ (ұсынылған: тек МАКС деңгейін орнатыңыз)
- ГРАТИН (кеңес: 200°C-тан асырмаңыз).

**ДАҒДЫЛЫ ПЕШ** режимі

Үстіңгі және астыңғы қыздыру элементтері қосылады. Тағам дайындаудың дағдылы режимін пайдаланғанда тек бір тағам дайындау тартпасын қолданған дұрыс болады. Бірден көп тартпа қолданылғанда пеш ішіндегі температура бірдей болмауы мүмкін.

**ПІСІРУ** режимі

Артқы қыздыру элементі және желдеткіш іске қосылып, жылудың бүкіл пешке жұмсақ әрі біркелкі түрде таралуын қамтамасыз етеді. Бұл режим температураға сезімтал болатын тағамдарды (мысалы, көтерілуді қажет ететін торт сияқты тағамдар) және ұннан жасалған «бір тістем» кондитерлік өнімдерді 3 тартпада бірдей дайындауға арналған.

**ПИЦЦА** режимі

Дөңгелек қыздыру элементтері және пештің түбіндегі элементтер қосылады және желдеткіш жұмыс істей бастайды. Бұл қосынды, әсіресе астыңғы элементке байланысты, жоғары мөлшерде жылу шығарып, пешті жылдам қыздырады. Бір уақытта бірден көп тартпа қолданылатын болса, тағам дайындау үрдісінің ортасында табақтардың орындарын алмастырыңыз.

**КӨП ТАҒАМ ДАЙЫНДАУ режимі**

Барлық қыздыру элементтері (үстіңгі, астыңғы және айналмалы) қосылады және желдеткіш жұмыс істей бастайды. Пештің қызуы тұрақты болғанда ауа тағамды біркелкі қызартып пісіреді. Бір уақытта ең көбі екі тартпаны пайдалануға болады.

**ГРИЛЬ** режимі

Жоғарғы қыздыру элементінің ортаңғы бөлігі қосылады. Грильдің жоғары және тікелей жететін температурасын беттік температураның жоғары болуын қажет ететін тағамдар үшін қолданған жөн (бұзау мен сиыр еті, филе, стейк, антеркот). Бұл пісіру режимі шектеулі қуат көлемін қолданады және грильде пісіру өте қолайлы. Тағамды тартпаның ортасына қойыңыз, әйтпесе бір бұрышқа қойсаңыз, ол дұрыс піспейді.

**FAST PREHEAT (АЛДЫН АЛА ЖЫЛДАМ ҚЫЗДЫРУ)** режимі

Пешті жылдам алдын ала қыздыру үшін. Пешке тамақты салмас бұрын, алдын ала қыздыру режимінің аяқталуын күтіңіз, содан соң қажетті пісіру функциясын таңдаңыз.

**ҚОС ГРИЛЬ** режимі

Мұның арқасында әдеттегі грильден кең гриль аумағы қамтамасыз етіледі және инновациялық дизайн пісіру тиімділігін 50 %-ға арттырып, бұрыштағы салқын аумақтардың пайда болуына жол бермейді. Тағамның үстін біркелкі қызарту үшін осы гриль режимін қолданыңыз.

**ГРАТИН** режимі

Үстіңгі қыздыру элементі және гриль істігі (бар болса) іске қосылып, желдеткіш жұмыс істей бастайды. Осы мүмкіндіктердің жиыны пештегі ауаның күшейтілген айналымы арқылы қыздыру элементтерінің көмегімен қамтамасыз етілетін бір бағытқа жылылық бөлінудің тиімділігін арттырады. Бұл тағамның күйіп кетуін болдырмауға көмектеседі және жылудың тағамның ішкі жағына енуіне мүмкіндік береді.

**!** ГРИЛЬ, ҚОС ГРИЛЬ және ГРАТИН пісіру режимдерін қосқан кезде пеш есігі жабық болуы тиіс.

**ЖІБІТУ режимі**

Пештің төменгі жағында орналасқан желдеткіш бөлме температурасындағы ауаның астың айналасында айналуына мүмкіндік береді. Бұл барлық тағам түрлерін жібіту үшін ұсынылады, бірақ әсіресе, жылытуды қажет етпейтін тағам түрлеріне, мысалы: балмұздақ торттары, крем немесе пісірілген десерттер, жемістен жасалған торттар. Желдеткішті пайдалану арқылы жібіту уақыты шамамен екіге бөлінеді. Ет, балық және нан жағдайында, үрдісті “мульти-пісіру” режимін пайдалану және температураны 80° - 100°C етіп орнату арқылы жылдамдатуға болады.

**ТӨМЕННЕН ЖЕЛДЕТУ режимі**

Төменгі желдету элементі және желдеткіш іске қосылған, бұл жылудың пештің бойымен тұтас тарауына мүмкіндік береді. Бұл әдіс көкөністер мен балық пісіру үшін пайдалы болып келеді.

KZ

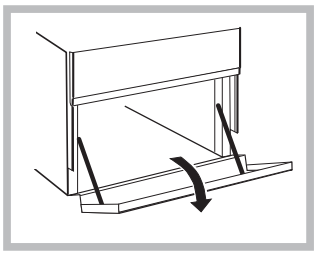
**Бірнеше сөреде бір уақытта тағам дайындау**
Екі тартпаны қолдану қажет болса, ЖЕЛДЕТКІШТІ

ҚОЛДАНЫП пісіру режимін пайдаланыңыз, себебі ол тағам дайындаудың бұл түріне қолайлы жалғыз пісіру режимі. Сондай-ақ, төмендегілерді орындауды жөн санаймыз:

- 1- және 5-позицияларды қолданбау керек. Себебі, тым қатты тура бағытталған қызу ыстыққа сезімтал тағамды күйдіріп жіберуі мүмкін.
- 2- мен 4-позиция қолданылады және көбірек қызуды қажет ететін тағам 2-позициядағы тартпаға қойылады.
- Пісіру уақыты мен температурасы әр түрлі тағамдарды пісірген кезде ұсынылған екі температураның (*«Пеште тағам дайындау бойынша кеңестер» кестесін қараңыз*) орташа мәнін орнатыңыз және азырақ қызуды қажет ететін тағамды 4-позицияға қойыңыз. Алдымен, жылдамырақ пісетін тағамды алып шығыңыз.
- Температураны 220 °C-қа орнатып бірнеше тартпада пицца пісірген кезде пеш 15 минут алдын ала қыздырылады. Жалпы айтқанда, 4-позициядағы тартпада пісіру ұзағырақ болады: алдымен, төменгі тартпа позициясындағы пиццаны алып, одан бірнеше минуттан кейін 4-позициядағы пиццаны алып шыққан жөн.
- Май жинайтын табаны астыңғы жаққа, ал тартпаны үстіңгі жаққа орнатыңыз.

* Тек белгілі модельдерде болады

**Төменгі бөлім**



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

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

## Тағам дайындау бойынша кеңес

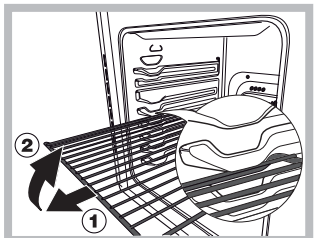
**!** ГРИЛЬ режимінде тағамның қалдықтарын (тоң май не май сияқты) жинау үшін тұтқалы табаны бірінші позицияға орналастырыңыз.

ГРИЛЬ

- Тартпаны 3 немесе 4-позицияға орналастырыңыз. Тағамды тартпаның ортасына салыңыз.
- Қуат деңгейін ең жоғарғы мәнге орнату ұсынылады. Үстіңгі қыздыру элементі термостат арқылы реттеледі және тұрақты күйде жұмыс істемеуі мүмкін.

ПИЦЦА

- Жеңіл алюминийден жасалған пицца табасын пайдаланыңыз. Оны қамтамасыз етілген тартпаға орналастырыңыз.
  Сыртын қытырлақ етіп пісіру үшін тұтқалы табаны пайдаланбаңыз, себебі ол пісіру мерзімін ұзарту арқылы қытырлақ болуына кедергі жасайды.
- Пиццаның беті көп құрамды болғанда пісіру үрдісінің ортасында пиццаның үстіне моцарелла ірімшігін қосу ұсынылады.



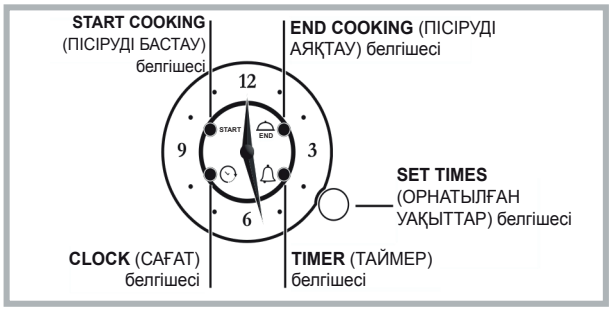

ЕСКЕРТУ! Пеш тартпаларды алып шығуға арналған және пештен шығып кетуіне жол бермейтін шектегіш жүйемен жабдықталған. Сызбада көрсетілгендей, толығымен шығарып алу үшін тартпаларды алдыңғы шетінен ұстап көтеріп, тартсаңыз (2) болғаны.

## Пеште тағам пісіру бойынша кеңестер кестесі

| РЕЦЕПТ | ПІСІРУ ФУНКЦИЯЛАРЫ | ПІСІРУ ДЕҢГЕЙІ (түбінен бастап) | ТЕМПЕРАТУРА (°C) | УАҚЫТ (мин) |
|---|---|---|---|---|
| Бисквит | Термиялық | 2 | 160 - 190 | 30 - 60 |
| | Конвекциялық | 2-4 | 160 - 180 | 30 - 55 |
| Салмасы бар бәліштер (чизкейк, штрудель, жеміс қосылған бәліш) | Термиялық | 3 | 180 - 200 | 50 - 100 |
| | Конвекциялық | 2-4 | 160 - 190 | 40 - 90 |
| Печеньелер | Термиялық | 3 | 160 - 180 | 20 - 45 |
| | Конвекциялық | 1-3-5 | 140 - 150 | 30 - 45 |
| Шағын бәліштер | Термиялық | 3 | 160 - 180 | 20 - 45 |
| | Конвекциялық | 1-3-5 | 150 - 160 | 30 - 45 |
| Пицца | Термиялық | 3 | 230 - 250 | 10-25 |
| | Конвекциялық | 2-4 | 190 - 210 | 15 - 30 |
| Шұжықтар/ Шошқаның қабырға еті/ Гамбургер | Қуыру | 4 | МАКС | 15 - 30 |
| Киш-лорен | Термиялық | 3 | 180 - 200 | 50 - 70 |
| Киш-лорен | Конвекциялық | 2-4 | 170 - 190 | 60 - 80 |
| Тост | Қуыру | 5 | МАКС | Алдын ала қыздыру 5' Пісіру 2.5' |
| Лазанья | Термиялық | 2 | 170 - 190 | 40 - 60 |
| Тауық еті | Термиялық | 2 | 200 - 230 | 50 - 90 |
| | Турбо-қуыру | 3 | 200 - 220 | 55 - 70 |
| Сиыр еті | Термиялық | 2 | 190 - 200 | 70 - 110 |
| | Конвекциялық | 2 | 180 - 190 | 80 - 120 |
| Бұзау еті | Термиялық | 2 | 190 - 200 | 70 - 110 |
| | Конвекциялық | 2 | 180 - 190 | 80 - 120 |
| Балық | Термиялық | 2 | 170 - 190 | 30 - 50 |
| | Қуыру | 4 | 200 | 20 - 30 |
| Ішіне салма салынған көкөніс | Конвекциялық | 2 | 180 - 200 | 50 - 70 |

KZ

# Аналогтық бағдарламалағыш




! Параметрлерді тек егер тұмшапеш электр желісіне жалғаулы болса ғана орнатуға болады. Қуат 10 секундтан астам уақыт үзіліп қалған жағдайда, бағдарламалағыш тоқтайды: қуат қалпына келген кезде, CLOCK (сағат) белгішесі қуат үзілісі болғанын және уақытты қайтадан орнату керек екенін көрсетеді.
Егер қуат үзілуі бағдарламаланған пісіру уақыты кезінде орын алса, бағдарламаланған уақыт тоқтаған жерінен қайта басталады (мысалы, егер сіз пісіру уақытын 1 сағатқа бағдарламаласаңыз, ал осы уақыт ішінде қуат 30 минутқа үзіліп қалған болса, бағдарлама 1 сағат 30 минуттан кейін аяқталады). Сондықтан CLOCK (сағат) белгішесі жыпылықтайды да, уақытты қайта орнату қажет болады.

**ҚОЛМЕН ДАЙЫНДАУ**
Егер ешқандай бағдарлама іске қосылмаған болса, тұмшапешті PROGRAMME (бағдарлама) және THERMOSTAT (термостат) тетіктерінің көмегімен қол режимінде пайдалануға болады.

## Таймерді орнату

**!** Бұл функция тамақ пісіруді үзіп тастамайды және тұмшапештің жұмысына әсер етпейді; ол тек орнатылған минуттар біткен кезде сигналды іске қосады. Таймерді тек ешқандай бағдарлама орындалмаған кезде ғана пайдалануға болады.

Таймерді іске қосу үшін TIMER (таймер) белгішесі жыпылықтай бастағанша тетікті 3 рет қысқа уақыт басыңыз. Таймер мәндерін орнату пісіру уақытының соңындағыға ұқсас (тиісті тармақты қараңыз)

## Уақытты орнату

Көрсетілген уақытты реттеу үшін CLOCK (сағат) белгішесі жыпылықтай бастағанша тетікті 4 рет қысқа уақыт басыңыз.
Содан кейін экранда көрсетілген уақытты 1 минуттық қадаммен көбейту немесе азайту үшін тетікті сағат тілінің бағытында немесе оған қарсы бағытта бұраңыз, сонда минут тілі 1 минуттық қадаммен сағат тілінің бағытында немесе оған қарсы бағытта жылжиды.
Соңғы рет реттеуден кейін 10 секунд өткенде бағдарламалағыш орнату режимінен автоматты түрде шығады.

## Пісіру уақытын бағдарламалау

**Пісіру уақытын дереу басталатын етіп бағдарламалау**
Пісіруді аяқтау уақытын бағдарламалау пісіру уақытын дереу бастап, оны бағдарламаланған уақыт өткенде автоматты түрде аяқтауға мүмкіндік береді.

Пісіруді аяқтау уақытын бағдарламалау үшін END COOKING (пісіруді аяқтау) белгішесі жыпылықтағанша тетікті екі рет қысқа уақыт басыңыз.
Пісіру уақытын 1 минуттық қадаммен көбейту немесе азайту үшін тетікті сағат тілінің бағытында немесе оған қарсы бағытта бұраңыз, сонда минут тілі 1 минуттық қадаммен сағат тілінің бағытында немесе оған қарсы бағытта жылжиды.
END COOKING (пісіруді аяқтау) белгішесі соңғы рет бұралғаннан кейін 10 секунд бойы жыпылықтап тұрады. Кемінде 1 минут пісіру уақыты бағдарламаланған жағдайда, бағдарламаны тетікті басу арқылы немесе 10 секунд өткенін күту арқылы растауға болады.
END COOKING (пісіруді аяқтау) белгішесінің жануы бағдарламаның аяқталғанын білдіреді. Қалаған пісіру бағдарламасын PROGRAMME (бағдарлама) тетігінің көмегімен таңдаңыз.
Тұмшапеш дереу тоққа қосылады да, пісіру аяқталатын уақытта өшеді.
Орнатылған бағдарламаны экранға шығару үшін тетікті жылдам басыңыз да, босатыңыз; сағат тілі мен белгішелер орнатылған бағдарламаны экранда көрсетеді.
Пісірудің соңында END COOKING (пісіруді аяқтау) белгішесі жыпылықтайды да, сигнал 1 минут бойы бипілдеп тұрады (оны өшіру үшін тетікті қысқа уақытқа басыңыз).
PROGRAMME (бағдарлама) тетігін “0” қалпына бұраңыз.

- Мысалы: 9:00 және 10:15 пісіруді аяқтау уақыты ретінде бағдарламаланған. Бағдарлама дереу басталады да, бір сағат 15 минут пісіру уақытымен сағат 10:15-те автоматты түрде тоқтайды.

**Кешіктіріліп басталатын пісіру ұзақтығын бағдарламалау**
Пісіруді бастау уақытын бағдарламалау пісіруді.
Пісіруді бастау уақытын бағдарламалау үшін START COOKING (пісіруді бастау) белгішесі жыпылықтағанша тетікті қысқа уақыт басыңыз.
Пісіруді бастау уақытын 1 минуттық қадаммен көбейту немесе азайту үшін тетікті сағат тілінің бағытында немесе оған қарсы бағытта бұраңыз, сонда минут тілі 1 минуттық қадаммен сағат тілінің бағытында немесе оған қарсы бағытта жылжиды.
START COOKING (пісіруді бастау) белгішесі соңғы рет бұралғаннан кейін 10 секунд бойы жыпылықтап тұрады. Егер осы уақыттың ішінде тетік бұралмаса немесе басылмаса, сағат тілі уақытты экранға шығару үшін автоматты түрде оралады да, бағдарлама болдырылмайды.
Пісіру басталатын уақытты орнатқаннан кейін (START COOKING (пісіруді бастау) белгішесі үздіксіз жанып тұрады), пісіруді аяқтау уақытын орнату үшін тетікті қайтадан басыңыз (өшіп тұрған END COOKING (пісіруді аяқтау белгішесі жыпылықтай бастайды); пісіру уақыты кем дегенде 1 минут болуы керек, әйтпесе бағдарлама болдырылмайды.
Пісіруді аяқтау уақытын бағдарламалау үшін жоғарыда суреттелген процедураны орындаңыз.
Қалаған пісіру бағдарламасын PROGRAMME (бағдарлама) тетігінің көмегімен таңдаңыз. Тұмшапеш пісіруді бастаудың орнатылған уақытында тоққа қосылады да, пісіруді аяқтаудың таңдалған уақытында өшеді.

- Мысалы: 9:00, 11:00 бастау уақыты ретінде, ал 12:15 пісіруді аяқтау уақыты ретінде орнатылған. Бағдарлама сағат 11:00-де автоматты түрде басталады да, бір сағат 15 минут пісіру уақытымен сағат 12:15-те тоқтайды..

**!** Бағдарламаны болдырмау үшін тетікті 3 секунд бойы басыңыз: бағдарлама болдырылмайды да, бағдарламалағыш қолмен пісіру режиміне оралады

# Күтім және техникалық қызмет көрсету



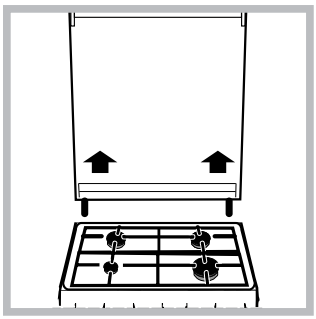
## Қоршаған ортаны сақтау және қорғау

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

## Құрылғыны өшіру

Кез келген бір жұмысты бастамастан бұрын құрылғыны тоқтан ажыратыңыз.

**Қақпақ**



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

**!** Оттықтар жанып тұрған кезде немесе әлі ыстық болғанда қақпақты жаппаңыз.

**Пеш тығыздағыштарын тексеру**

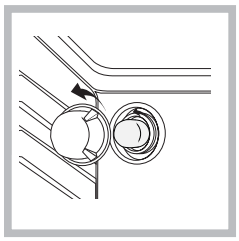
Пештегі есік тығыздағыштарын жиі тексеріп тұрыңыз. Егер тығыздағыштар зақымдалған болса, жақын жердегі Өкілетті сатудан кейін қызмет көрсету орталығына хабарласыңыз. Тығыздағыштар ауыстырылғанға дейін пешті пайдаланбауды ұсынамыз.

## Газ шүмегіне техникалық қызмет көрсету

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

**! Бұл процедураны өндіруші өкілет берген білікті маман орындауы тиіс.**

## Пеш шамын ауыстыру



1. Пешті токтан ажыратқаннан кейін шам ұясын жауып тұрған шыны қақпақты шешіп алыңыз (*суретті қараңыз*).
2. Шамды алып, оны сондай басқа шаммен ауыстырыңыз: кернеуі 230 В, қуаты 25 Вт, цоколі E 14.
3. Қақпақты орнына қойып, пешті токқа қайтадан қосыңыз.

**! Пеш шамын бөлмені жарықтандыру үшін қолданбаңыз.**

## Көмек

**Келесі мәліметтерді оңай жерде ұстаңыз:**

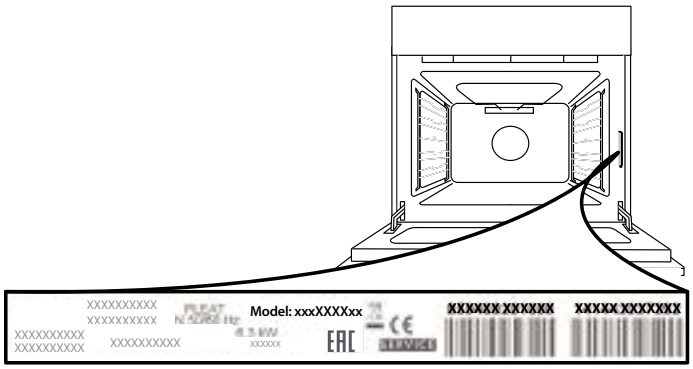
- Құрылғының моделі (Мод.).
- Сериялық нөмірі (С/н).

Бұл ақпарат құрылғыда орнатылған деректеме кестесінде немесе орамадан табылуы мүмкін.

## КЕПІЛДІК БОЙЫНША ҚЫЗМЕТ КӨРСЕТУ

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

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




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

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

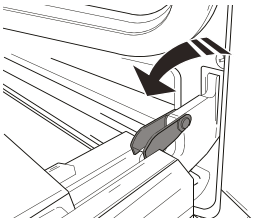
www Өнімнің толық сипаттамасын, соның ішінде осы пешке арналған энергияны түрлендіру коэффициентін www.indesit.com сайтынан оқуға және жүктеп алуға болады

KZ

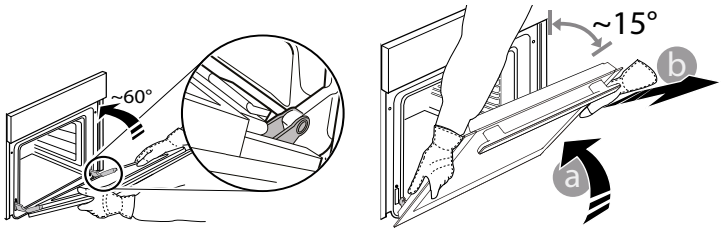
Click&Clean

## ЕСІКТІ АЛУ ЖӘНЕ ҚАЙТА ОРНАТУ

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



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




Есікті жұмсақ бетке салып, бір жаққа орнатыңыз.

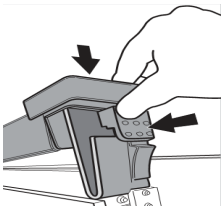
**3.** Есікті пешке қарай жылжытып, ілгектерді ұяшықтарына сәйкестендіріп, жоғарғы бөлігін ойықтарына бекітіп қайта орнатыңыз.

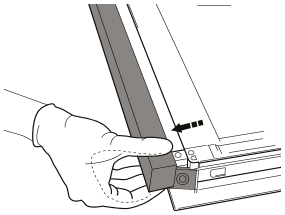
**4.** Есікті төмендетіңіз және толығымен ашыңыз. Қысқыштарды бастапқы орнына түмендетіңіз: олардың толығымен төмендетілгеніне көз жеткізіңіз.

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

## CLICK & CLEAN - ӘЙНЕКТІ ТАЗАЛАУ

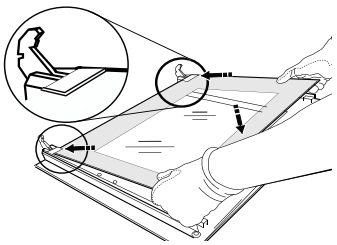
**1.** Есікті алып, тұтқасын төмен қарату арқылы жұмсақ жерге қойған соң, екі қатайту қысқышын бір уақытта басыңыз және есіктің жоғарғы жиегін өзіңізге қарай тарту арқылы алыңыз.





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

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



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

### Пешті будың көмегімен тазалау:

Бұл тазалау режимі майлы тағамдар (қуырдақ, ет) пісіргеннен кейін ұсынылады .

Бұл тазалау іс рәсімі пештің ішінде бу шығару арқылы пештің қабырғаларындағы кірді жою үрдісін жеңілдетеді. Бұл жағдайда, пештің ішін өз бетіңізбен тазалаған оңай болады.

Маңызды! Бумен тазалау үрдісін бастаудан бұрын:

- пештің төменгі жағындағы кез келген та
- кез келген керек-жарақтарды
- (торлар және табалар) алып тастаңыз.

Жоғарыдағы әрекеттерді орындағаннан кейін, біз мынаны ұсынамыз:

1 – Пештің шұңғыл қаңылтыр табасына 300 мл су құйыңыз; оны төменнен бастағандағы бірінші деңгейге қойыңыз. Шұңғыл табалары жоқ үлгілерде, стандартты пештің пісіру қалыбын пайдаланыңыз және оны төменнен бастағандағы бірінші деңгейдегі торға қойыңыз.

2 – мүмкіндігін таңдаңы **Кондитер тағамдары режимі** з және температураны 90 C -қа орнатыңыз;

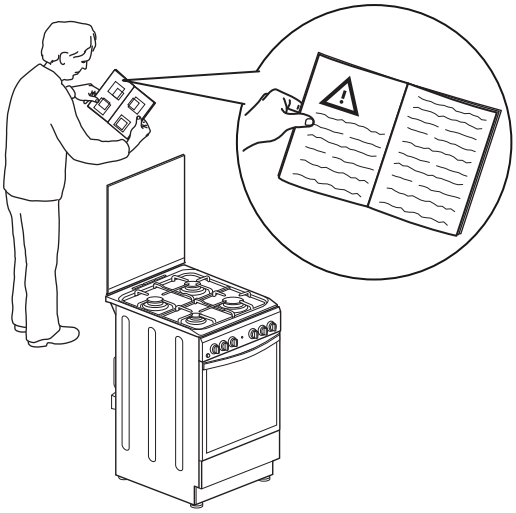
3 – Пешті 35 минуттай ҚОСУЛЫ қойыңыз;

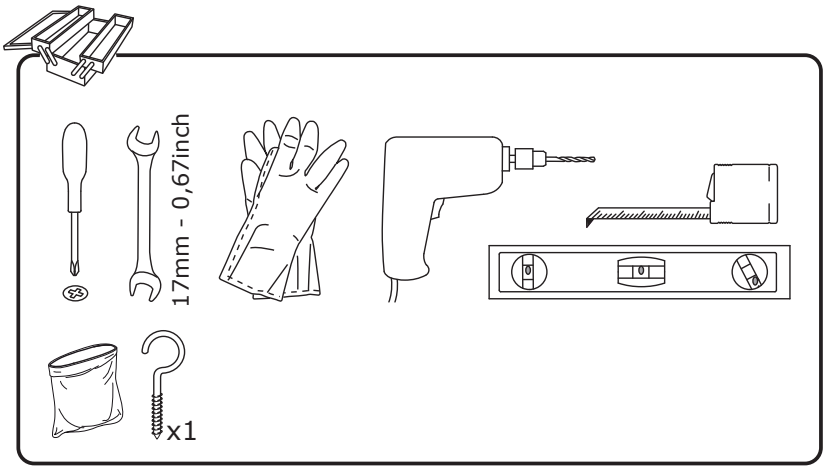
4 – Пешті өшіріңіз;

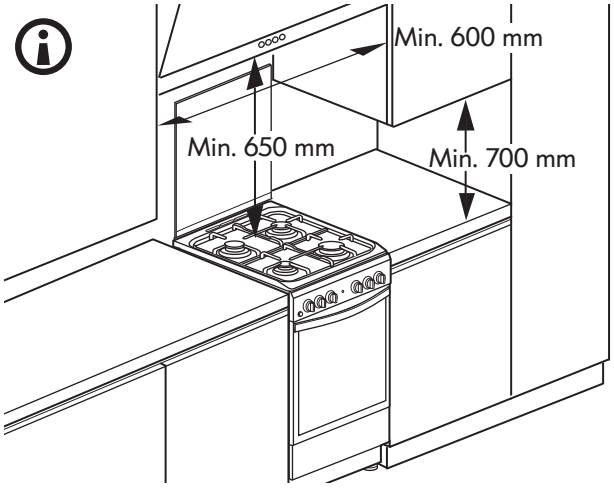
5 – Пеш суыған кезде, есігін ашыңыз және тазалауды су және дымқыл шүберекпен аяқтаңыз.

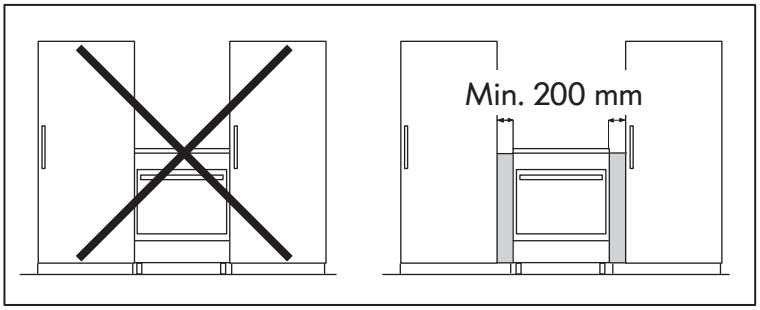
6 – Тазалау үрдісін аяқтағаннан кейін, пештің ішіндегі су қалдықтарын кетіріңіз.

Егер бумен тазалау іс рәсімі майлы тағамдар пісіргеннен кейін немесе пеш өте лас болған кезде орындалатын болса, тазалау үрдісін алдыңғы параграфта сипатталған дәстүрлі әдіспен аяқтаңыз.

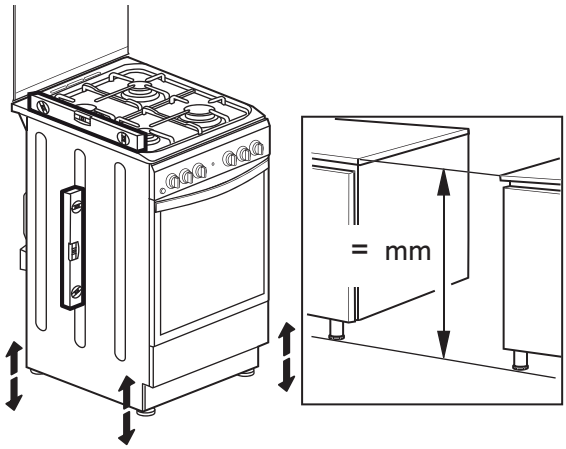




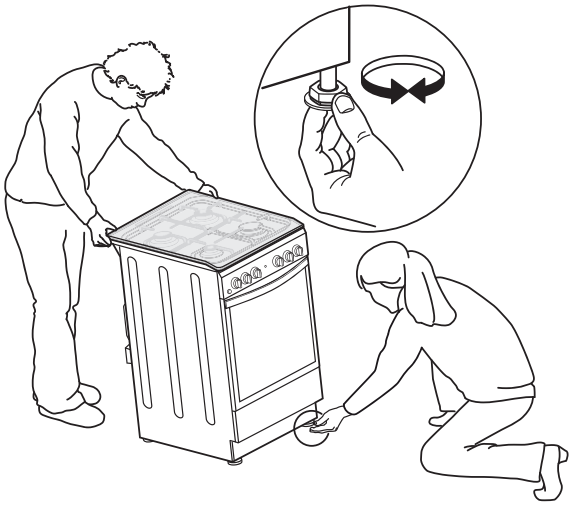



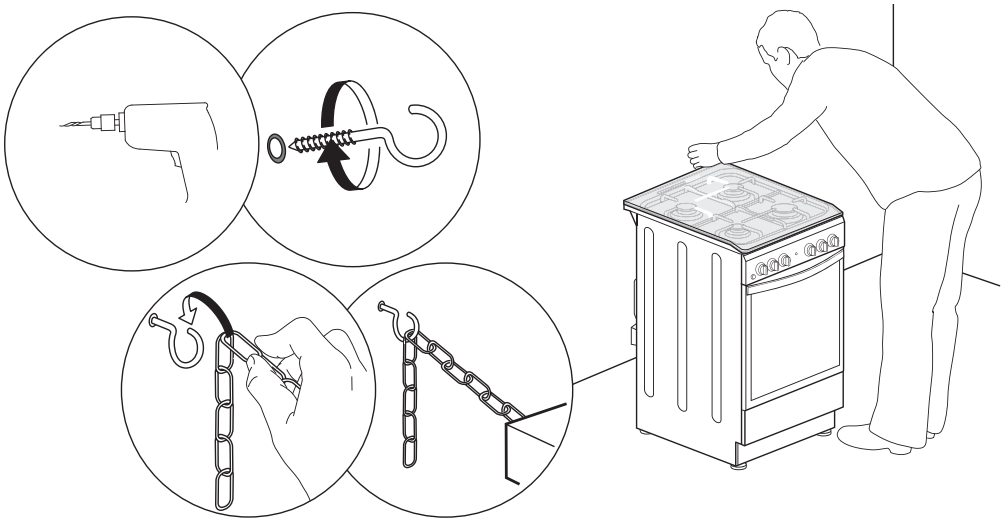

**1**



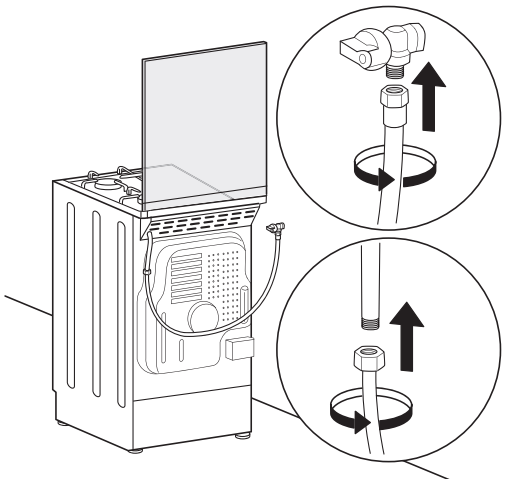

**2**

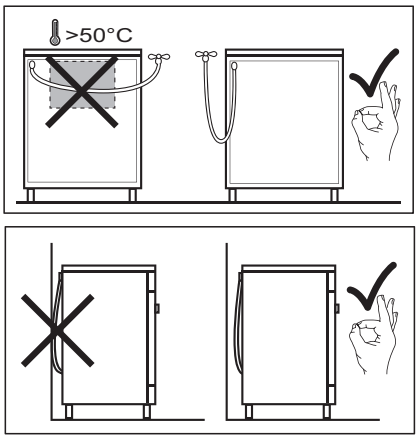


**3**



## 4






## 5

