

IS5G8CHX/EU

RO

Română

Instrucțiuni de folosire
ARAGAZ și CUPTOR
Sumar

Instrucțiuni privind siguranța, 2
Descrierea aparatului, 18
Recomandări privind instalarea, 19
Pornire și utilizare, 21
Funcționarea ceasului/temporizatorului, 22
Îngrijire și întreținere, 25
Instalare, 56

UA

Українська

Інструкції з експлуатації
КУХНЯ

Зміст

Інструкції з техніки безпеки, 5
Опис приладу, 27
Поради щодо встановлення, 28
Запуска використання, 30
Функціонування годинникового
таймера / таймера зворотного відліку, 31
Догляді технічне обслуговування, 34
Встановлення, 56

AZ

Mündəricat

Təhlükəsizlik qaydaları, 9
Cihazın təsviri, 36
Quraşdırma üzrə məsləhətlər, 37
İşə salma və istismar, 39
Saat/dəqiqə taymeri İş, 40
Qulluq və texniki xidmət, 44
Quraşdırma, 56

KA

შინაარსი

უსაფრთხოების ინსტრუქცია 13
მოწყობილობის აღწერა, 46
ინსტალაციის რჩევები, 47
ჩართვა და გამოყენება, 49
საათი/წუთი ოპერაცია, 50
მოვლა და მომსახურება, 54
ინსტალაცია, 56

RO

INSTRUCȚIUNI DE SIGURANȚĂ

IMPORTANT: TREBUIE CITITE ȘI RESPECTATE

⚠ Aceste instrucțiuni sunt valabile numai dacă simbolul țării în care este utilizat aparatul este prezent pe acesta. Dacă simbolul corespunzător nu este prezent pe acesta, este necesar să consultați instrucțiunile tehnice, deoarece acestea conțin indicațiile necesare privind modificarea aparatului în funcție de condițiile de utilizare specifice țării respective.

⚠ ATENȚIE: Utilizarea unui aparat de gătit cu funcționare pe gaz are ca rezultat generarea de căldură, umiditate și produși combustibili în încăperea în care acesta este instalat. Asigurați-vă că bucătăria este bine ventilată, mai ales atunci când aparatul este în funcțiune: mențineți deschise orificiile de aerisire sau instalați un dispozitiv de ventilare mecanică (hotă cu extracție mecanică). Utilizarea intensivă și îndelungată a aparatului ar putea impune necesitatea unei ventilări suplimentare, de exemplu, deschiderea ferestrei sau o modalitate mai eficientă de ventilare, prin creșterea nivelului de ventilare mecanică (dacă este posibil).

⚠ Nerespectarea întocmai a informațiilor din acest manual poate cauza un incendiu sau o explozie, ducând la pierderi materiale sau vătămări corporale.

Înainte de a utiliza aparatul, citiți aceste instrucțiuni privind siguranța. Păstrați-le la îndemână pentru a le putea consulta și pe viitor.

Aceste instrucțiuni și aparatul în sine furnizează avertismente importante privind siguranța, care trebuie respectate întotdeauna. Producătorul nu își asumă nicio răspundere pentru nerespectarea acestor instrucțiuni de siguranță, pentru utilizarea necorespunzătoare a aparatului sau pentru setarea incorectă a butoanelor de comandă.

⚠ AVERTISMENT: Aparatul și părțile sale accesibile se înfierbântă în timpul utilizării. Trebuie evitată atingerea rezistențelor. Copiii cu vârste mai mici de 8 ani nu trebuie lăsați să se apropie de aparat, cu excepția cazurilor în care sunt supravegheați în permanență.

⚠ AVERTISMENT: Dacă suprafața plitei este crăpată, nu folosiți aparatul - risc de electrocutare.

⚠ AVERTISMENT: Pericol de incendiu: Nu depozitați obiecte pe zonele de gătit.

⚠ ATENȚIE: Procesul de preparare trebuie să fie supravegheat. Un proces de preparare care durează puțin trebuie să fie supravegheat în permanență.

⚠ AVERTISMENT: Lăsarea plitei nesupravegheată în timpul preparării cu grăsime sau ulei poate fi periculoasă – pericol de incendiu. Nu încercați NICIODATĂ să stingeți un incendiu folosind apă:

trebuie să opriți aparatul și apoi trebuie să acoperiți flacăra, de exemplu cu un capac sau cu o pătură ignifugă.

⚠ Nu utilizați plita ca suprafață de lucru sau suport. Nu amplasați articole vestimentare sau alte materiale inflamabile lângă aparat până când nu s-au răcit complet toate componentele acestuia - pericol de incendiu.

⚠ Nu lăsați aparatul la îndemâna copiilor foarte mici (0-3 ani). Nu lăsați aparatul la îndemâna copiilor mici (3-8 ani) decât dacă sunt supravegheați în permanență. Copiii cu vârsta de peste 8 ani și persoanele cu capacități fizice, senzoriale sau mintale reduse sau fără experiență și cunoștințe pot folosi acest aparat doar dacă sunt supravegheate sau au fost instruite cu privire la utilizarea în siguranță și înțeleg riscurile implicate. Copiii nu trebuie să se joace cu aparatul. Curățarea și întreținerea nu trebuie să fie efectuate de către copii fără a fi supravegheați.

⚠ ATENȚIE: În cazul spargerii sticlei plitei: închideți imediat toate arzătoarele și toate rezistențele electrice și deconectați aparatul de la sursa de alimentare; - nu atingeți suprafața aparatului; - nu utilizați aparatul



Capacul din sticlă se poate sparge dacă este încălzit excesiv. Opriți toate arzătoarele și plăcile electrice înainte de a închide capacul. Nu închideți capacul dacă arzătorul este aprins

⚠ AVERTISMENT: Aparatul și părțile sale accesibile se înfierbântă în timpul utilizării. Trebuie evitată atingerea rezistențelor. Copiii cu vârste mai mici de 8 ani nu trebuie lăsați să se apropie de aparat, cu excepția cazurilor în care sunt supravegheați în permanență

⚠ Nu lăsați niciodată aparatul nesupravegheat în timpul deshidratării alimentelor. Dacă aparatul poate fi utilizat împreună cu o sondă, utilizați exclusiv o sondă de temperatură recomandată pentru acest cuptor - pericol de incendiu.

⚠ Nu amplasați articole vestimentare sau materiale inflamabile lângă aparat până când nu s-au răcit complet toate componentele acestuia - pericol de incendiu. Fiți întotdeauna atenți atunci când gătiți alimente bogate în grăsimi, ulei sau la adăugarea de băuturi alcoolice - pericol de incendiu. Folosiți mănuși pentru cuptor pentru a scoate tăvile și accesoriile. La finalul procesului de preparare, deschideți ușa cu grijă, permițând aerului sau aburului fierbinte să iasă treptat înainte de a accesa cavitatea - pericol de arsuri. Nu blocați orificiile de ventilare a aerului fierbinte din partea frontală a cuptorului - pericol de incendiu.

⚠ Acționați cu atenție atunci când ușa cuptorului este deschisă parțial sau complet, pentru a evita lovirea acesteia.

UTILIZAREA PERMISĂ

⚠️ **ATENȚIE:** Aparatul nu trebuie să fie pus în funcțiune prin intermediul unui întrerupător extern, cum ar fi un temporizator, sau al unui sistem de comandă la distanță separat.

⚠️ Acest aparat este proiectat pentru a fi utilizat în locuințe, precum și în alte spații similare, precum: bucătării destinate personalului din magazine, birouri și alte spații de lucru; ferme; de către clienții din hoteluri, moteluri, unități de cazare de tip „bed and breakfast” și alte spații rezidențiale.

⚠️ Orice altă utilizare este interzisă (de ex. încălzirea încăperilor).

⚠️ Acest aparat nu este destinat utilizării în scop profesional. Nu utilizați aparatul afară.

⚠️ Nu depozitați substanțe explozive sau inflamabile (de ex. benzină sau doze de aerosoli) în interiorul sau în apropierea aparatului - risc de incendiu.

⚠️ Utilizați oale și cratițe cu diametrul bazei egal sau puțin mai mare decât diametrul arzătoarelor (consultați tabelul specific). Aveți grijă ca vasele de gătit așezate pe grătare să nu iasă în afara marginilor plitei.

⚠️ Utilizarea necorespunzătoare a grătarelor poate duce la deteriorarea plitei: nu așezați grătarele cu susul în jos și nu le târați pe suprafața plitei.

Aveți grijă ca flacăra arzătorului să nu se extindă dincolo de marginea vasului

Nu utilizați: Tigăi din fontă, plăci de piatră pentru gătit, oale sau cratițe din teracotă. Difuzoare de căldură, de tipul plaselor metalice sau de alte tipuri. Două arzătoare în același timp pentru un singur vas (de ex. o tavă de gătit pește).

În cazul în care condițiile locale specifice de distribuire a gazelor fac ca aprinderea arzătorului să fie dificilă, este indicat să repetați operația cu butonul rotit la poziția pentru flacăra mică.

În cazul instalării unei hote deasupra plitei, consultați instrucțiunile care însoțesc hota pentru a identifica distanțele corecte de montare.

Piciorușele de protecție din cauciuc ale grătarelor reprezintă un pericol de asfixiere pentru copiii mici. După îndepărtarea grătarelor, vă rugăm să vă asigurați că toate picioarușele sunt montate corect.

RACORDAREA LA GAZ

⚠️ **AVERTISMENT:** Înainte de instalare, asigurați-vă că condițiile de distribuție de la nivel local (tipul de gaz și presiunea gazului) sunt compatibile cu configurația aparatului.

⚠️ Verificați dacă presiunea de alimentare cu gaz este conformă cu valorile specificate în tabelul 1 („Specificații privind arzătorul și duza”).

⚠️ **AVERTISMENT:** Condițiile de configurare ale aparatului sunt specificate pe etichetă (sau pe plăcuța cu date tehnice).

⚠️ **AVERTISMENT:** Acest aparat nu este conectat la un dispozitiv de evacuare a produselor de ardere. Dispozitivul trebuie să fie instalat și conectat în conformitate cu normele în vigoare privind instalarea. Trebuie să se acorde o atenție deosebită cerințelor relevante privind ventilația.

⚠️ Dacă aparatul este racordat la o sursă de alimentare cu gaz lichefiat, șurubul de reglare trebuie să fie strâns cât mai mult posibil.

⚠️ **IMPORTANT:** Când este instalată o butelie de gaz sau un recipient de gaz, acestea trebuie să fie așezate în mod adecvat (orientare verticală).

⚠️ **AVERTISMENT:** Această operație trebuie să fie efectuată de un tehnician calificat

⚠️ Folosiți numai furtunuri metalice flexibile sau rigide pentru racordul de gaz.

⚠️ Racordarea la o țevă rigidă (din cupru sau oțel): Racordul la sistemul de alimentare cu gaz trebuie să fie efectuat astfel încât să nu se exercite presiuni asupra aparatului. Pe rampa de alimentare a aparatului este prezent un racord în forma literei L reglabil care este prevăzut cu o garnitură care previne scurgerile. Garnitura trebuie să fie înlocuită întotdeauna după rotirea racordului (garnitura este livrată împreună cu aparatul). Racordul conductei de alimentare cu gaz este un racord 1/2 cilindric filetat de tip tată.

⚠️ Racordarea unei țevi din oțel inoxidabil flexibile și fără sudură la un racord filetat: Racordul conductei de alimentare cu gaz este un racord 1/2 cilindric filetat de tip tată. Țevile trebuie să fie instalate astfel încât să nu aibă niciodată o lungime mai mare de 2000 mm atunci când sunt complet extinse. Odată ce a fost realizată racordarea, asigurați-vă că țeava metalică flexibilă nu intră în contact cu nicio componentă mobilă și că nu este presată. Utilizați numai țevi și garnituri care sunt conforme cu normele naționale.

⚠️ **IMPORTANT:** Dacă se utilizează un furtun din oțel inoxidabil, acesta trebuie instalat astfel încât să nu atingă nicio componentă mobilă a mobilierului (de exemplu, un sertar). Trebuie să treacă printr-o zonă în care nu există obstacole și care să permită inspectarea furtunului pe toată lungimea sa.

⚠️ Aparatul trebuie să fie racordat la rețeaua de alimentare cu gaz sau la butelia de gaz în conformitate cu normele naționale. Înainte de a efectua racordarea, asigurați-vă că aparatul este compatibil cu tipul de gaz pe care doriți să îl utilizați. În caz contrar, urmați instrucțiunile de la paragraful „Adaptarea la diferite tipuri de gaz”.

⚠️ După racordarea la alimentarea cu gaz, verificați etanșeitățile folosind apă cu săpun. Aprindeți arzătoarele și rotiți butoanele de la poziția de maxim 1* la poziția de minim 2* pentru a verifica stabilitatea flăcării.

⚠️ Racordarea la o rețea de alimentare cu gaz sau o butelie de gaz folosind un furtun de cauciuc sau de oțel flexibil, în conformitate cu legislația curentă.

ADAPTAREA PENTRU DIFERITE TIPURI DE GAZ

⚠️ Pentru a adapta aparatul la un alt tip de gaz decât cel pentru care a fost fabricat acesta (indicat pe plăcuța cu date tehnice), urmați pașii

corespunzători, indicați după desenele aferente instalării.

INSTALAREA

⚠ Manevrarea și instalarea aparatului trebuie să fie efectuate de două sau mai multe persoane - risc de rănire. Folosiți mănuși de protecție la despachetare și instalare - risc de tăiere.

⚠ Conexiunile electrice și de gaz trebuie executate în conformitate cu reglementările locale.

⚠ Instalarea, inclusiv racordarea la rețeaua de alimentare cu apă (dacă este necesară) și la rețeaua de alimentare cu energie electrică, precum și reparațiile trebuie efectuate de un tehnician calificat. Nu reparați și nu înlocuiți nicio piesă a aparatului, dacă acest lucru nu este indicat în mod expres în manualul de utilizare. Nu lăsați copiii în apropierea zonei de instalare. După despachetarea aparatului, asigurați-vă că acesta nu a fost deteriorat în timpul transportului. Dacă apar probleme, contactați distribuitorul sau cel mai apropiat serviciu de asistență tehnică post-vânzare. Odată instalat aparatul, deșeurile de ambalaje (bucăți de plastic, polistiren etc.) nu trebuie lăsate la îndemâna copiilor - risc de asfixiere. Înainte de orice operație de instalare, aparatul trebuie să fie deconectat de la rețeaua de alimentare cu energie electrică - risc de electrocutare. În timpul instalării, aveți grijă ca aparatul să nu deterioreze cablul de alimentare - risc de incendiu sau de electrocutare. Activați aparatul numai atunci când instalarea a fost finalizată.

⚠ AVERTISMENT: Modificarea aparatului și a metodei de instalare a acestuia sunt esențiale în vederea utilizării corecte și în siguranță a aparatului în toate țările ale căror simboluri nu sunt specificate pe acesta

⚠ Folosiți regulatoare de presiune potrivite pentru presiunea gazului precizată în instrucțiuni.

⚠ Încăperea trebuie să fie prevăzută cu un sistem de extracție a aerului care să elimine din încăperea gazele combustibile.

⚠ De asemenea, în încăperea trebuie să fie permisă circulația liberă a aerului, deoarece acesta este absolut necesar pentru o ardere normală. Debitul de aer nu trebuie să fie de sub 2 m³/h per kW de putere instalată.

⚠ Sistemul de circulație a aerului poate extrage aerul direct din exterior prin intermediul unei conducte cu o secțiune transversală internă de cel puțin 100 cm²; deschiderea nu trebuie să fie supusă blocajelor.

⚠ De asemenea, acest sistem poate asigura indirect aerul necesar pentru ardere, adică din încăperile adiacente prevăzute cu conducte de circulație a aerului, conform descrierii anterioare. Totuși, aceste încăperi nu trebuie să fie camere de

zi, dormitoare sau să comporte riscul de izbucnire a unui incendiu.

⚠ Gazul petrolier lichefiat cade pe planșeu deoarece are o greutate mai mare decât cea a aerului. Astfel, încăperile în care se află butelii de GPL trebuie să fie de asemenea prevăzute cu orificii de aerisire pentru a se permite eliminarea gazului în cazul scurgerii acestuia. Acest lucru înseamnă că buteliile de GPL, încărcate parțial sau complet, nu trebuie să fie instalate sau depozitate în încăperi sau spații de depozitare aflate sub nivelul solului (pivnițe etc.). Este recomandat ca în încăperea să fie depozitată numai butelia utilizată, aceasta fiind poziționată într-un loc ferit de căldura produsă de sursele externe (cuptoare, șemineuri, sobe etc.) care ar putea determina creșterea temperaturii buteliei la o valoare de peste 50 °C.

Dacă întâmpinați dificultăți la rotirea butoanelor arzătorului, vă rugăm să contactați serviciul de asistență tehnică post-vânzare, care poate înlocui robinetul arzătorului dacă acesta este defect.

Deschiderile destinate ventilării și dispersiei căldurii nu trebuie să fie niciodată acoperite.

Nu scoateți aparatul din suportul său din polistiren decât în momentul instalării.

⚠ Nu instalați aparatul în spatele unei uși decorative - pericol de incendiu.

⚠ dacă produsul este amplasat pe o bază, acesta trebuie aliniat și fixat pe perete cu lanțul de fixare furnizat, pentru a preveni alunecarea aparatului de pe bază.



AVERTISMENT: Pentru a preveni răsturnarea aparatului, trebuie instalat lanțul de fixare furnizat. Consultați instrucțiunile de instalare.

AVERTISMENTE PRIVIND ALIMENTAREA CU ENERGIE ELECTRICĂ

⚠ IMPORTANT: Informațiile despre consumul de curent și tensiune sunt furnizate pe plăcuța cu date tehnice.

⚠ Plăcuța cu datele tehnice este vizibilă pe marginea frontală a cuptorului, când se deschide ușa.

⚠ Aparatul trebuie să poată fi deconectat de la rețeaua electrică fie prin scoaterea ștecherului din priză (dacă ștecherul este accesibil), fie prin intermediul unui întrerupător multipolar situat în amonte de priză, în conformitate cu normele privind cablurile electrice, și trebuie să fie împământat în conformitate cu standardele naționale privind siguranța electrică.

⚠ Cablul de alimentare trebuie să fie suficient de lung pentru a putea conecta aparatul la rețeaua de alimentare cu energie electrică, după ce a fost încastrat în mobilă. Nu trageți de cablul de alimentare.

⚠ Nu utilizați prelungitoare, prize multiple sau adaptoare. După finalizarea instalării, componentele electrice nu trebuie să mai fie accesibile pentru utilizator. Nu utilizați aparatul dacă aveți părți ale corpului umede sau când sunteți desculți. Nu puneți în funcțiune acest aparat dacă are cablul de alimentare sau ștecherul

deteriorat, dacă nu funcționează corespunzător sau dacă a fost deteriorat sau a căzut pe jos.

⚠ În cazul în care cablul de alimentare este deteriorat, acesta trebuie să fie înlocuit cu unul identic de către producător, agentul său de service sau alte persoane calificate, pentru a evita orice pericol sau risc de electrocutare.

⚠ Dacă cablul de alimentare trebuie înlocuit, contactați un Centru de service autorizat.

⚠ AVERTISMENT: Înainte de a înlocui becul, asigurați-vă că aparatul este oprit, pentru a evita posibilitatea electrocutării.

CURĂȚAREA ȘI ÎNTREȚINEREA

⚠ AVERTISMENT: Asigurați-vă că aparatul este oprit și deconectat de la sursa de alimentare înainte de a efectua orice operație de întreținere; nu folosiți niciodată aparate de curățare cu aburi - risc de electrocutare.

⚠ Nu utilizați substanțe de curățare abrazive sau răzuitoare metalice pentru a curăța geamul ușii; acestea pot zgâria suprafața, ceea ce poate duce la spargerea sticlei.

⚠ Nu utilizați produse abrazive sau corozive, produse pe bază de clor sau bureți de sârmă pentru vase.

⚠ Asigurați-vă că aparatul s-a răcit înainte de efectuarea oricăror activități de întreținere sau curățare. - pericol de arsuri.


⚠ AVERTISMENT: Opriti aparatul înainte de a înlocui becul - pericol de electrocutare.

⚠ Pentru a evita deteriorarea dispozitivului electric de aprindere, nu-l utilizați atunci când arzătoarele nu sunt montate în locașurile lor.

ELIMINAREA AMBALAJULUI

Ambalajul este reciclabil în proporție de 100% și este marcat cu simbolul reciclării ♻️. Prin urmare, diferitele părți ale ambalajului trebuie eliminate în mod corespunzător și în conformitate cu normele stabilite de autoritățile locale privind eliminarea deșeurilor.

ELIMINAREA APARATELOR ELECTROCASNICE

Acest aparat este fabricat din materiale reciclabile sau reutilizabile. Eliminați-l în conformitate cu normele locale referitoare la eliminarea deșeurilor. Pentru informații suplimentare referitoare la tratarea, valorificarea și reciclarea aparatelor electrocasnice, contactați autoritățile locale competente, serviciul de colectare a deșeurilor menajere sau magazinul de unde ați achiziționat aparatul. Acest aparat este marcat în conformitate cu Directiva europeană 2012/19/UE privind deșeurile de echipamente electrice și electronice (DEEE). Asigurându-vă că acest produs este eliminat în mod corect, contribuiți la prevenirea consecințelor negative asupra mediului înconjurător și sănătății persoanelor. Simbolul  de pe produs sau de pe documentele care îl însoțesc indică faptul că acest aparat nu trebuie eliminat ca deșeu menajер, ci trebuie predat la un centru de colectare corespunzător pentru reciclarea echipamentelor electrice și electronice.

RECOMANDĂRI PENTRU ECONOMISIREA ENERGIEI

Preîncălziți cuptorul numai dacă se specifică astfel în tabelul cu informații privind prepararea sau în rețeta dumneavoastră. Folosiți forme de copt închise la culoare, lăcuite sau emailate, pentru că absorb căldura mai bine.

DECLARAȚII DE CONFORMITATE

Acest aparat respectă cerințele de proiectare ecologică prevăzute de Regulamentul european nr. 66/2014, în conformitate cu standardul european EN 60350-1.

Acest aparat respectă cerințele de proiectare ecologică prevăzute de Regulamentul european nr. 66/2014, în conformitate cu standardul european EN 60350-2.

Acest aparat respectă cerințele de proiectare ecologică prevăzute de Regulamentul european nr. 66/2014, în conformitate cu standardul european EN 30-2-1

UA | ІНСТРУКЦІЇ З ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ

ВАЖЛИВІ ПРАВИЛА, ЯКІ ТРЕБА ПРОЧИТАТИ ТА ЯКИХ СЛІД ДОТРИМУВАТИСЯ

⚠ Ці інструкції дійсні, якщо символ відповідної країни вказаний на приладі. Якщо на приладі немає символу відповідної країни, слід звернутися до технічних інструкцій, де є необхідні вказівки щодо змін, які слід виконати на приладі, щоб він був адаптований до умов використання в цій країні.

⚠ ОБЕРЕЖНО: Під час використання газової плити в приміщенні, де вона встановлена, виділяються тепло, волога і продукти згоряння. Слід подбати про добру вентиляцію кухні, головним чином на час використання приладу: залишайте відкритими отвори для природної вентиляції або встановіть пристрій для примусової вентиляції (втяжку з примусовою вентиляцією). Під час тривалого інтенсивного використання приладу може знадобитися додаткова вентиляція, наприклад, може виникнути потреба відкрити вікно, або ж доведеться збільшити ефективність вентиляції, наприклад, піднявши ступінь примусової вентиляції (за наявності).

⚠ Недотримання вказівок, що містяться в цьому посібнику, може призвести до пожежі або вибуху, що може спричинити пошкодження майна або травми.

Перед використанням приладу прочитайте ці інструкції з техніки безпеки. Збережіть їх для подальшого використання.

У цих інструкціях та на самому приладі містяться важливі попередження про небезпеку, які слід завжди виконувати. Виробник не несе жодної відповідальності за недотримання цих інструкцій з техніки безпеки, за неналежне використання приладу або неправильне налаштування елементів управління.

⚠ ПОПЕРЕДЖЕННЯ: Під час використання прилад і його доступні частини нагріваються. Слід бути обережними, щоб не торкнутися нагрівальних елементів. Дітей до 8 років не можна залишати поруч із приладом без постійного нагляду.

⚠ ПОПЕРЕДЖЕННЯ: Якщо варильна поверхня тріснула, не користуйтеся приладом - існує ризик ураження електричним струмом.

⚠ ПОПЕРЕДЖЕННЯ: Щоб уникнути пожежі: не зберігайте жодних предметів на поверхнях для приготування.

⚠ ОБЕРЕЖНО: слід наглядати за процесом готування. За короткочасним процесом готування слід наглядати постійно.

⚠ ПОПЕРЕДЖЕННЯ: Залишати варильну панель без нагляду під час приготування їжі із вмістом жиру або олії може бути небезпечним — це може призвести до виникнення пожежі. НІКОЛИ не намагайтеся загасити вогонь водою.

Вимкніть прилад і накрийте чимось вогонь, наприклад кришкою або протипожежною коврою.

⚠ Не використовуйте варильну панель як робочу поверхню або підставку. Не кладіть одяг або інші легкозаймисті матеріали поблизу приладу, доки повністю не охолонуть всі його компоненти — існує ризик виникнення пожежі.

⚠ Не дозволяйте маленьким дітям (до 3 років) підходити надто близько до приладу. Не дозволяйте маленьким дітям (від 3 до 8 років) підходити надто близько до приладу без постійного нагляду. До користування приладом допускаються діти віком від 8 років, особи з фізичними, сенсорними чи розумовими вадами, а також особи, які не мають досвіду чи знань щодо використання цього приладу, тільки за умови, що такі особи отримали інструкції щодо безпечного використання приладу, розуміють можливий ризик або використовують прилад під наглядом. Не дозволяйте дітям гратися з приладом. Діти можуть чистити та обслуговувати прилад лише під наглядом дорослих.

⚠ **ОБЕРЕЖНО:** У разі пошкодження скла конфорки: - негайно вимкніть усі конфорки та будь-які електричні нагрівальні елементи і відключіть прилад від джерела живлення; - не торкайтеся поверхонь приладу; - не використовуйте цей прилад



Скляна кришка може зламатися, якщо нагріється. Перед закриванням кришки вимкніть усі конфорки та електричні панелі. Не закривайте кришку під час роботи конфорки

⚠ **ПОПЕРЕДЖЕННЯ:** Під час використання прилад і його доступні частини нагріваються. Слід бути обережними, щоб не торкнутися нагрівальних елементів. Дітей до 8 років не можна залишати поруч із приладом без постійного нагляду

⚠ Не залишайте прилад без нагляду, коли сушите продукти. Якщо прилад придатний для використання датчика, застосовуйте тільки температурний датчик, який рекомендовано для цієї духової шафи – існує ризик виникнення пожежі.

⚠ Не кладіть одяг або інші легкозаймисті матеріали поблизу приладу, доки повністю не охолонуть всі його компоненти – існує ризик виникнення пожежі. Завжди будьте обережні під час приготування страв з використанням жиру, олії або при додаванні алкогольних напоїв – існує ризик виникнення пожежі. При діставанні посуду й аксесуарів користуйтеся прихваткою. Наприкінці готування з обережністю відкрийте дверцята, щоб дозволити поступово вийти гарячому повітрю або парі, перш ніж наблизитись до духової шафи – існує ризик отримання опіків.

Не блокуйте вентиляційні отвори для нагрітого повітря на передній частині духової шафи - існує ризик виникнення пожежі.

⚠ Коли дверцята духовки відкриті або знаходяться у нижньому положенні слід пильнувати, щоб не вдаритись ними.

ДОЗВОЛЕНЕ ВИКОРИСТАННЯ

⚠ **ОБЕРЕЖНО:** Цей прилад не призначений для експлуатації із зовнішнім пристроєм для перемикання, наприклад, таймером або окремою системою дистанційного керування.

⚠ Цей прилад призначено для використання в побутових і подібних умовах, наприклад таких: у кухонних зонах магазинів, офісів та інших робочих середовищ; у фермерських господарствах; клієнтами в готелях, мотелях, хостелах і інших житлових приміщеннях.

⚠ Забороняється використовувати прилад для інших цілей (наприклад, для опалення приміщень).

⚠ Цей пристрій не призначений для професійного використання. Не використовуйте прилад за межами приміщення.

⚠ Не зберігайте вибухонебезпечні або горючі речовини (наприклад, бензин або аерозольних балончиків) всередині або поблизу приладу – існує небезпека виникнення пожежі.

⚠ Використовуйте каструлі та сковороди, дно яких має такий самий або трохи більший діаметр, ніж у конфорки (див. відповідну таблицю). стежити, щоб каструлі на решітці не виступали за межі варильної панелі.

⚠ Неправильне використання решіток може призвести до пошкодження варильної панелі: Не ставте решітку догори дном і не тягніть її по варильній панелі.

Регулюйте потужність полум'я конфорки так, щоб воно не виходило за межі сковороди або каструлі

Не використовуйте: чавунні, керамічні та виготовлені з натурального каміння каструлі та сковороди; пристрої для рівномірного розсіювання полум'я (наприклад, металева сітка тощо); одночасно дві конфорки для одного посуду (наприклад, довгий посуд для приготування риби).

Якщо через певну місцеву якість подачі газу запалення конфорок викликає труднощі, рекомендовано повторити спробу запалювання, повернувши ручку керування потужністю конфорки до позначки малого полум'я.

У випадку встановлення витяжки над варильною поверхнею див. інструкції виробника витяжки для дотримання правильної відстані.

Захисні гумові ніжки на сітках можуть стати причиною удушення дітей. Після знімання сітки переконайтеся, що всі ніжки правильно встановлені.

ПІДКЛЮЧЕННЯ ГАЗУ

⚠ **ПОПЕРЕДЖЕННЯ:** Перед встановленням слід переконатися, що місцеві умови постачання (тип газу і його тиск) і конфігурація газового приладу сумісні.

⚠ Перевірте, чи відповідає тиск газу значенням, вказаним у таблиці 1 («Технічні умови пальників і сопл»).

⚠ **ПОПЕРЕДЖЕННЯ:** Умови налаштування цього приладу вказані на етикетці зі

специфікаціями (або на заводській табличці даних).

⚠ **ПОПЕРЕДЖЕННЯ:** Цей прилад не під'єднаний до пристрою видалення продуктів згорання. Його слід встановити і підключити відповідно до діючих норм встановлення. Особливу увагу потрібно приділити відповідним вимогам щодо вентиляції.

⚠ Якщо прилад приєднують до джерела зрідженого газу, слід максимально щільно затягнути регулювальний гвинт.

⚠ **ВАЖЛИВО:** Переконайтеся, що газовий балон або ємність із газом встановлено і розміщено належним чином (у вертикальному положенні).

⚠ **ПОПЕРЕДЖЕННЯ:** Лише кваліфікованому майстру дозволяється проводити цю процедуру

⚠ Використовуйте лише гнучкий або жорсткий металевий шланг для підключення до газової системи.

⚠ Під'єднання за допомогою жорсткої труби (мідної або сталеві): Під'єднання до системи газопостачання слід виконувати таким чином, щоб на газовий прилад не діяло жодне зусилля натягу чи деформації. Газовий прилад оснащений у точці під'єднання газу Г-подібною з'єднувальною деталлю з ущільнювальним матеріалом, щоб уникнути витоку газу. Після обертання з'єднувальної деталі ущільнювальний матеріал завжди слід міняти (ущільнювальний матеріал постачається в комплекті газового приладу). З'єднувальна трубна деталь являє собою циліндричний охоплюваний з'єднувач із зовнішньою різью 1/2 дюйма для під'єднання газу.

⚠ Під'єднання безшовної гнучкої труби з нержавіючої сталі до з'єднувача з різью: З'єднувальна трубна деталь являє собою циліндричний охоплюваний з'єднувач із зовнішньою різью 1/2 дюйма для під'єднання газу. Такі труби слід встановлювати таким чином, щоб у повністю розправленому стані їх довжина не перевищувала 2000 мм. Коли з'єднання виконане, гнучка металева труба не повинна торкатися рухомих деталей і не повинна знаходитися в стисненому стані. Слід використовувати лише труби і ущільнювальні матеріали, що відповідають вимогам чинних національних нормативів.

⚠ **ВАЖЛИВО:** У разі використання шланга з нержавіючої сталі його слід встановити так, щоб він не торкався жодних рухомих частин меблів (наприклад, висувного ящика). Його слід прокласти в місці, де немає жодних перешкод і де його можна оглянути по всій довжині.

⚠ Цей прилад слід під'єднувати до мережі газопостачання або до газового балона згідно з вимогами чинних національних нормативів. Перш ніж під'єднувати, переконайтеся, що цей

прилад сумісний з системою газопостачання, якою ви плануєте користуватися. Якщо виявиться, що прилад не сумісний з наявною системою, див. розділ «Налаштування відповідно до іншого типу газу».

⚠ Підключивши прилад до газової мережі, за допомогою мильної води перевірте, чи немає витоку газу. Запаліть пальники та поверніть відповідні ручки керування потужністю пальників у максимальне (1*), а потім у мінімальне (2*) положення, щоб перевірити рівномірність полум'я.

⚠ Підключення до газової мережі або газового балона можна здійснювати за допомогою гнучкого гумового або сталевих шланга відповідно до чинного національного законодавства.

НАЛАШТУВАННЯ ВІДПОВІДНО ДО ІНШОГО ТИПУ ГАЗУ

⚠ Для того, щоб пристосувати прилад до роботи з іншим типом газу, а не тим, на який він був налаштований на заводі-виробнику (зазначений на етикетці з технічними даними), виконайте наступні кроки, наведені після креслень щодо монтажу.

УСТАНОВЛЕННЯ

⚠ Встановлення і обслуговування приладу повинно виконуватись принаймні двома особами для уникнення ризику травмування. Під час розпакування та встановлення приладу використовуйте захисні рукавиці - існує ризик порізів.

⚠ Електричні та газові з'єднання мають відповідати місцевим нормам.

⚠ Установлення, включаючи підключення подачі води (за наявності), виконання електричних з'єднань і ремонт, має виконувати кваліфікований персонал. Не ремонтуйте та не заміняйте жодну частину приладу, якщо в інструкції з експлуатації прямо не вказано, що це необхідно зробити. Не дозволяйте дітям наближатись до місця установлення. Розпакувавши прилад, перевірте, чи не пошкоджений він під час транспортування. Якщо це так, зверніться до дилера або найближчого центру післяпродажного обслуговування. Після установлення, залишки упаковки (пластик, пінополістиролові елементи і т.п.) повинні зберігатися в недоступному для дітей місці - існує небезпека удушення. Перед проведенням будь-яких робіт з установлення прилад слід відключити від електромережі — існує ризик ураження електричним струмом. Під час установлення приладу переконайтеся, що він не перетискає кабель живлення — існує ризик виникнення пожежі або ураження електрострумом. Вмикайте прилад лише після завершення процедури його установлення.

⚠ **ПОПЕРЕДЖЕННЯ:** Критично важливими для безпеки і правильності використання приладу

в усіх додаткових країнах є способи його модифікації і встановлення

⚠ Використовуйте регулятори тиску, сумісні з показниками тиску газу, вказаними в інструкціях.

⚠ Приміщення повинне бути оснащене витяжною системою, що видаляє всі гази і дим, які утворюються під час горіння.

⚠ У приміщенні також слід забезпечити належну циркуляцію повітря, оскільки для забезпечення нормального перебігу горіння потрібне свіже повітря. Приплив повітря не повинен бути меншим від 2 м³/год на кожний кіловат встановленої потужності.

⚠ Система циркуляції повітря повинна забирати свіже повітря безпосередньо з атмосфери за межами приміщення за допомогою труби з площею внутрішнього перерізу не менше 100 см²; отвір не повинен бути блокованим.

⚠ Система також може постачати потрібне для процесу горіння повітря непрямим способом, тобто з суміжних приміщень, оснащених трубами для циркуляції повітря, що відповідають наведеним вище вимогам. Однак згадані вище приміщення не повинні бути приміщеннями спільного користування, спальними кімнатами або приміщеннями, що можуть бути пожежно небезпечними.

⚠ Пара рідкого палива спускається до підлоги, оскільки вона важча від повітря. Тому приміщення з балонами, наповненими зрідженим вуглеводневим газом, також слід оснастити вентиляторами, які б видаляли газ у випадку його витоку. Це означає, що, враховуючи згадані вище обставини, частково або повністю заповнені зрідженим вуглеводневим газом балони заборонено встановлювати або зберігати в приміщеннях або на складських майданчиках, що знаходяться нижче рівня землі (наприклад, у підвалах і подібних приміщеннях). Рекомендується зберігати лише балон, який використовується в приміщенні, і розташовувати його так, щоб на нього не могло діяти тепло від зовнішніх джерел (духових шаф, камінів, кухонних плит і т. п.), які можуть нагріти балон до температури вище 50 °С.

Якщо вам важко повернути ручки для пальника, будь ласка, зв'яжіться з центром післяпродажного обслуговування, який може замінити пальник, якщо він виявиться несправним.

Заборонено перекривати отвори, що використовуються для вентиляції і розсіювання тепла.

Не виймайте прилад з пінополістиролу до моменту його встановлення.

⚠ Не встановлюйте прилад за декоративними дверцятами – існує ризик виникнення пожежі.



якщо плита розміщена на підставці, її потрібно вирівняти і прикріпити до стіни за допомогою утримуючого ланцюга, щоб запобігти зісковзуванню приладу з підставки.



ПОПЕРЕДЖЕННЯ: Для запобігання перекидання приладу необхідно встановити утримуючий ланцюг. Див. інструкції зі встановлення.

ПОПЕРЕДЖЕННЯ ЩОДО ЕЛЕКТРОТЕХНІЧНИХ РОБІТ

⚠ **ВАЖЛИВО:** Інформація про споживання струму та напруги наведена на інформаційній таблиці.

⚠ Паспортна табличка знаходиться на передньому краї духової шафи (видно, коли дверцята відкриті).

⚠ Слід забезпечити можливість від'єднання приладу від електромережі шляхом витягування вилки (за наявності) з розетки або за допомогою багатополюсного перемикача, встановленого перед розеткою згідно з правилами монтажу електропроводки, крім того, прилад має бути заземлений відповідно до національних стандартів електробезпеки.

⚠ Довжина кабелю живлення має бути достатньою для підключення приладу до електромережі після його встановлення в меблевий корпус. Не тягніть за кабель живлення приладу.

⚠ Не використовуйте подовжувачі, розгалужувачі або перехідники. Після підключення електричні компоненти не мають бути досяжні користувачеві. Не використовуйте прилад, якщо ви мокрі або босоніж. Забороняється користуватися цим приладом у разі пошкодження кабелю живлення або вилки, та у разі неналежної роботи приладу або пошкодження чи падіння.

⚠ Якщо кабель електроживлення пошкоджений, слід звернутися до виробника, його сервісного агента або особи з подібною кваліфікацією з метою заміни пошкодженого кабелю на ідентичний кабель, щоб уникнути можливої небезпеки, а саме ризику ураження електричним струмом.

⚠ У разі необхідності заміни кабелю живлення, зверніться до авторизованого сервісного центру.

⚠ **ПОПЕРЕДЖЕННЯ:** Переконайтеся, що прилад вимкнено, перш ніж замінювати лампу, щоб уникнути можливості ураження електричним струмом.

ЧИЩЕННЯ ТА ОБСЛУГОВУВАННЯ



ПОПЕРЕДЖЕННЯ: Перед виконанням технічного обслуговування приладу переконайтеся в тому, що він вимкнений і відключений від джерела

живлення; ніколи не застосовуйте пристрої чищення парою — існує ризик ураження електричним струмом.

⚠ Не використовуйте абразивні очисники та гострі металеві скребки для очищення скла на дверцятах, оскільки вони можуть подрпати поверхню, унаслідок чого скло може тріснути.


⚠ Не використовуйте абразивні чи їдкі матеріали, очисники на основі хлору або металеві щітки.

⚠ Перш ніж виконувати обслуговування або очищення, переконайтеся, що прилад охолонув. - існує небезпека опіків.


⚠ ПОПЕРЕДЖЕННЯ: Вимкніть пристрій перед тим, як здійснювати заміну лампи – існує ризик ураження електричним струмом.

⚠ Щоб не пошкодити пристрій електричного запалювання, не використовуйте його, коли пальники знаходяться не на своїх місцях.

УТИЛІЗАЦІЯ ПАКУВАЛЬНИХ МАТЕРІАЛІВ

Пакувальний матеріал на 100% підлягає вторинній переробці та позначений символом . Тому різні частини упаковки слід утилізувати відповідально та згідно з місцевими правилами щодо утилізації відходів.

УТИЛІЗАЦІЯ ПОБУТОВИХ ПРИЛАДІВ

Цей прилад виготовлено з матеріалів, які підлягають вторинній переробці або придатні для повторного використання. Утилізуйте його відповідно до місцевих правил утилізації відходів. Для отримання додаткової інформації про поводження з побутовими електричними приладами, їх утилізацію та вторинну переробку зверніться до місцевих органів, служби утилізації побутових відходів або в магазин, де ви придбали прилад. Цей прилад марковано відповідно до Європейської директиви 2012/19/ЄС про відходи електричного й електронного обладнання (WEEE). Забезпечивши правильну утилізацію цього приладу, ви допоможете запобігти негативним наслідкам для довкілля та здоров'я людей. Символ  на виробі або в супровідній документації вказує на те, що його не можна утилізувати як побутові відходи, а слід здати на утилізацію до відповідного центру збору відходів електричного й електронного обладнання для вторинної переробки.

РЕКОМЕНДАЦІЇ ЩОДО ЗАОЩАДЖЕННЯ ЕЛЕКТРОЕНЕРГІЇ

Прогрівайте духову шафу лише тоді, коли це вказано у таблиці приготування, або в рецепті. Використовуйте темні лаковані або емальовані деко для випікання, оскільки вони краще поглинають тепло.

ДЕКЛАРАЦІЯ ПРО ВІДПОВІДНІСТЬ

Конструкція цього приладу відповідає екологічним вимогам, які наведено в Регламенті ЄС 66/2014, та Європейському стандарту EN 60350-1.

Конструкція цього приладу відповідає екологічним вимогам, які наведено в Регламенті ЄС 66/2014, та Європейському стандарту EN 60350-2.

Конструкція цього приладу відповідає екологічним вимогам, які наведено в Регламенті ЄС 66/2014, та Європейському стандарту EN 30-2-1

AZ TƏHLÜKƏSZİLİK TƏLİMATLARI

OXUMAQ VƏ RIAYƏT 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, ələxüsus cihazın çalışdığı müddətdə, mükəmməl ventilyasiya olunmasını təmin edin: Təbii ventilyasiya dəliklərini açıq saxlayın və ya mexaniki ventilyasiya qurğusunu (mexaniki sorma çətiri) quraşdırın. Cihazdan uzunmüddətli intensiv istifadə etmə halında 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 zədələnməsinə 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 edirsiniz, 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 söndürməyin, 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 çihaza 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 sınırsa: 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 çihaza 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 bilərsiniz - yanma riski. Sobanın ön hissəsində yerləşən isti 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 aerosol 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 qıraqlarından kənara çıxmır.

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

Odluq alovuna tavanın qırağından çıxmağa imkan verməyin istifadə 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 yandımaq qazın təchizatından irəli gələn səbəbdən çətin olarsa, dəstəyi kiçik od ölçüsünə qoyub əməliyyatı təkrar edin.. Cihaz üstündə çətin quraşdırılırsa, düzgün hündürlük ölçüsünü tapmaq üçün çetirə dair təlimatlara müraciət edin.

Mənfəzini 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 konfigurasiyasına uyğun olmasını təmin edin.

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

⚠ XƏBƏRDARLIQ : Bu cihazın konfigurasiya 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 çəvik 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 kippəc ilə bağlıdır. Boru fitinqinin fırlanmasında sonra kippəc əvəz olunmalıdır (kippəc cihaz ilə birgə təmin olunur). Qaz xəttinin fitinqi 1/2 yivli qaz silindrik çıxıntılı fitinqdir.

⚠ Çəvik 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. Birləşdikdən sonra, əmin olun ki, çəvik metal borusu hərəkət edən hissələrə toxunmasın və yük altında sıxılmasın. Cari milli normalara uyğun olan boru və kippəclərdən istifadə edin.

⚠ DİQQƏT : Əgər paslanmaz polad şlanqdan istifadə edilirsə, onu elə quraşdırmaq lazımdır ki, o, mebelin hər hansı hərəkət edən hissələrinə (məsələn, dartılıb çıxarılan 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 silindirə 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 çəvik rezin və ya polad şlanqın köməyi ilə cari dövlət standartlarına uyğun yerinə yetirilə bilər.

MÜXTƏLİF QAZ NÖVLƏRİNƏ UYGUNLAŞMA

⚠ 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 yerli 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, çətdirilmə zamanı zədə almayıb. Problem tapılırsa, diler və ya sizə ən yaxın satışdan sonra servis məntəqəsinə müraciət edin. Quraşdırma işləri bitdikdən 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 çıxarmaq 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 qapının arxasında quraşdırmayın - yanğın riski.

⚠ Əgər plitə özül üstündə qurulursa, onun özöldən 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 XƏBƏRDARLIQLAR

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

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

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

⚠ Cihazı 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 şpəsəli zədələnmiş olan cihazdan istifadə etməyin, düzgün çalışmayan, zədələnmiş və ya yerə düşmüş cihazdan istifadə etməyin.

⚠ Əgər güc kabeli zədəlirdisə, elektrik cərəyanının vurma təhlükəsinin qarşısını almaq üçün o, istehsalçı, servis agentı 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 başlamazdan əvvəl əmin olun ki, cihaz soyuyubdur. - yanma riski.

⚠ XƏBƏRDARLIQ : Lampı dəyişməzdən əvvəl cihaz söndürülməlidir - elektrk 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 materiallardır, 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 tulladıqda tullantılara aid yerli standart 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, İşlənmiş elektrik və elektron avadanlığı (WEEE) adlı 2012/19/EU sayı; Avropa Direktivasına uyğun markalanıbdir. 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 avadanlığınının təkrar emalı üçün müvafiq yığılma 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 DEKLARASIYASI

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

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 ნიავედება, 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 გაღობნა 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 მომსახურება 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 გამონხენით ფრთხილად რათა ცხელი ჰაერი და ორთქლი გამოვიდეს - დამწვრობის საშიშროება. არ ჩაკეტოთ ღუმელის წინა მხარეს სავენტიაციო 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, როგორცაა ტაიმერი ან დისტანციური მართვის ცალკეული სისტემა.

⚠ მოწყობილობა განკუთვნილია გამოსაყენებლად საყოფაცხოვრებო და ისეთ აპლიკაციებში, როგორცაა: 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: ოთანის 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 გამოიწვიოს 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, როგორცაა 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 საშიშა ბავშვებისთვის, იწვევს გაგუდვას. გისოსების მოხსნის შემდეგ დარწმუნდით, რომ ყველა ფეხი სწორედ არის განათავსებული.

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 საქმენის 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 ვენტიაციასთან 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 შემამჭიდროებელით, რათა თავიდან აიცილონ გაჟონვა.. შემამჭიდროებელი 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 მილსადენები ისე უნდა იყოს დამონტაჟებული, რომ არ აღემატებოდნენ 2000 მმ სრული მოცულობისას. ჩართვის შესრულების შემდეგ დარწმუნდით, რომ დრეკადი ლითონის მილსადენი არ ეხება არანაირ მოძრავ ნაწილს და არ იწნება. 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 გასურთ. 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 (პლასტიკისა, 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, გაზჭურები და ა.შ.) რომელთაც შეუძლიათ ბალონის ტემპერატურის 50°C-ზე ზევით აწევა.

თუ გიძნელდებათ ჭურჭლის სახელოების მოტრიალება, მიმართეთ სერვის ცენტრს, სადაც შეუძლიათ ჭურჭლების სახელოების შეცვლა, თუ აღმოჩნდება, რომ გაუმართავია.

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

მოწყობილობა დამონტაჟებამდე არ ამოიღოთ მისი პოლიესტერის 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 შტეფსელამდე 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 დაქაჩოთ 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 მომსახურება

⚠ 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 ქურატები 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.

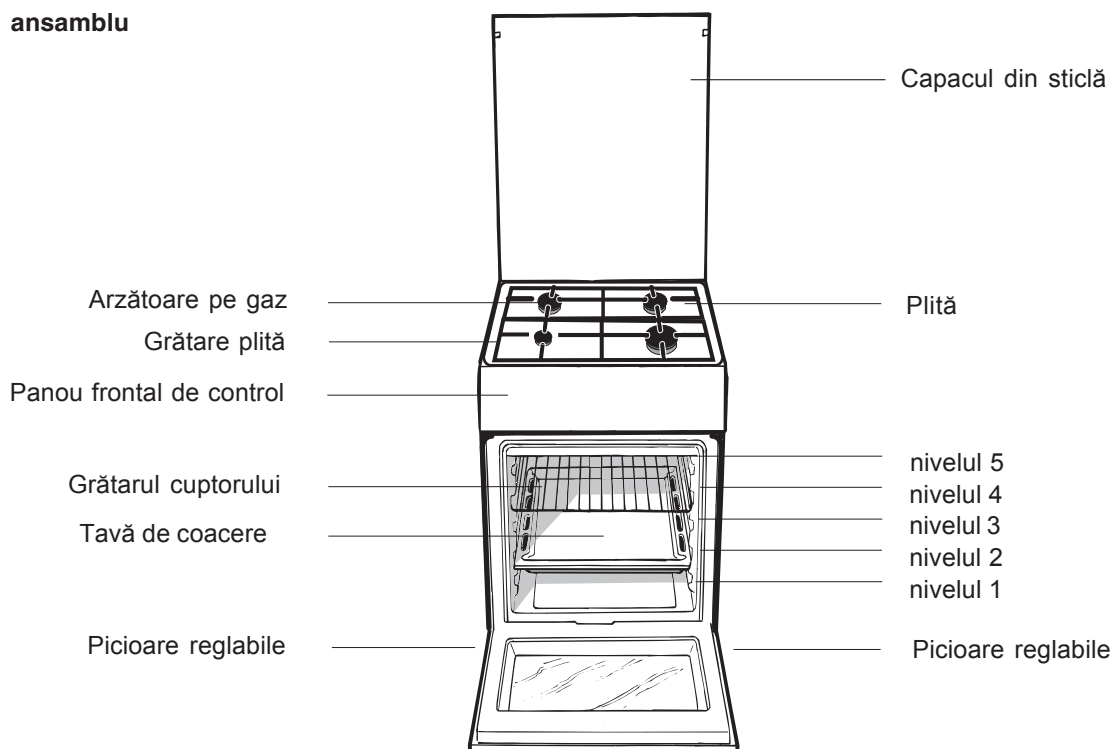
მოწყობილობა შეესაბამება ევროპული რეგულირებების 66/2014 Ecodesign მოთხოვნებს EN 60350-2 სტანდარტების შესაბამისად.

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

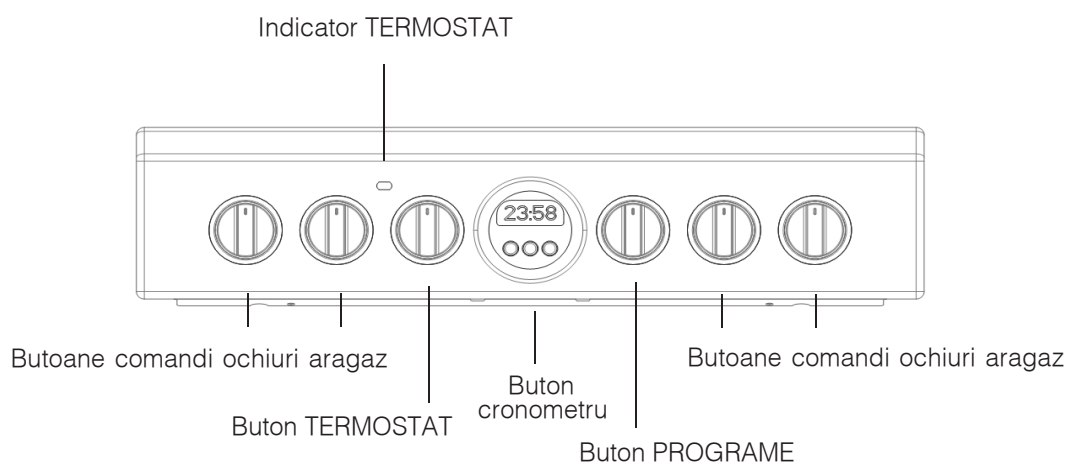
Descriere aparatului

RO

Vedere de ansamblu



Panoul de control



Sfaturi de instalare

! Această operație trebuie să fie executată numai de un instalator autorizat de fabricant.

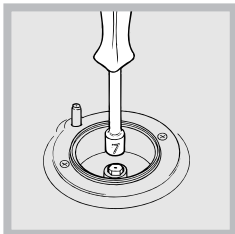
Adaptarea la diferite tipuri de gaz

Aragazul poate fi adaptat și la alte tipuri de gaz, în afara celui pentru care a fost predispus (indicat pe eticheta de pe capac).

Adaptarea blatului de lucru

Înlocuirea duzelor arzătoarelor:

1. înlăturați grătarul și extrageți arzătoarele din sediul lor;
2. deșurubați duzele, folosind o cheie tubulară de 7 mm (vezi figura), și înlocuiți-le cu cele adecvate pentru noul tip de gaz (vezi tabelul cu "Caracteristicile arzătoarelor și duzelor");
3. montați la loc toate componentele efectuând aceleași operații ca la demontare, dar în sens invers.



Reglarea arzătoarelor

aragazului la minim:

1. rotiți bușonul la minim;
2. scoateți bușonul și rotiți șurubul de reglare (din interiorul sau de lângă tija centrală) până când obțineți o flacără mică,

constantă;

! În cazul unui gaz lichefiat, șurubul de reglare trebuie să fie înșurubat complet.

3. verificați apoi ca, rotind repede bușonul aragazului, de la maxim la minim, să nu se stingă ochiul.

! Arzătoarele blatului nu au nevoie de reglarea aerului primar.



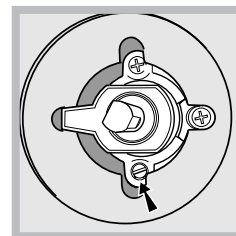
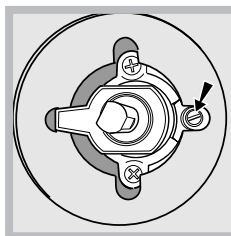
După instalarea cablului de alimentare, fixați capacul metalic cu trei șuruburi.

Reglarea arzătoarelor cuptorului la minim:

1. aprindeți arzătorul (vezi Pornire și utilizare);
2. rotiți bușonul la minim (MIN) după ce ați lăsat arzătorul să funcționeze cam 10 minute la maxim (MAX);
3. scoateți bușonul;
4. rotiți șurubul de reglare de lângă tija termostatului (vezi figurile) până când obțineți o flacără mică, constantă;

! În cazul unui gaz lichefiat, șurubul de reglare trebuie să fie înșurubat complet;

5. verificați dacă, rotind repede bușonul de la MAX la MIN sau dacă închideți și deschideți repede ușa cuptorului, flacăra rămâne aprinsă.



RO

! Această operație trebuie să fie executată numai de un instalator autorizat de fabricant.

RO

Tabelul cu caracteristicile arzătoarelor și duzelor

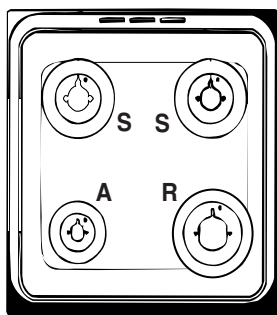
Tabelul 1				Gaz lichefiat				Gaz natural			
Arzător	Diame- tru (mm)	Putere termică kW (p.c.s.*)		By Pass 1/100 (mm)	duză 1/100 (mm)	debit* g/h		duză 1/100 (mm)	debit* l/h	duză 1/100 (mm)	debit* l/h
		Nomi- nală	Redusă			***	**				
Rapid (mare) (R)	100	3.00	0.7	41	87	218	214	128	286	143	286
Semirapid (mediu) (S)	75	1.90	0.4	30	70	138	136	104	181	118	181
Auxiliar (mic) (A)	51	1.00	0.4	30	52	73	71	76	95	80	95
Presiuni de alimentare	Nominală (mbar)					30	30	20		13	
	Minimă (mbar)					20	20	17		6,5	
	Maximă (mbar)					35	35	25		18	

* La 15°C 1013 mbar-gaz uscat



Butan P.C.S. = 49,47 MJ/Kg

** Propan P.C.S. = 50,37 MJ/Kg

Gaze naturale P.C.S. = 37,78 MJ/Kg



IS5G8CHX/EU

DATE TEHNICE	
Dimensiuni cuptor (îxlxA)	lățime 340 mm înălțime 391 mm adâncime 424 mm
Volum	57 l
Măsurători utile referitoare la compartimentul cuptorului	ățime 42 cm adâncime 44 cm înălțime 23 cm
Tensiune sursă de alimentare și frecvență	vezi plăcuța cu date tehnice
Arzătoare	poate fi adaptat pentru a fi folosit cu orice tip de gaz indicat pe plăcuța cu date tehnice, care se află înăuntru sau, după ce compartimentul cuptorului a fost deschis, pe peretele din stânga din interiorul cuptorului.
ETICHETĂ PENTRU ALIMENTARE CU ENERGIE ȘI ECODESIGN	Consum energie convecție Naturală – funcție de încălzire:  Tradițională; Consum de energie declarație Clasă convecție forțat - funcție de încălzire: PATISERIE 

Pornire și utilizare

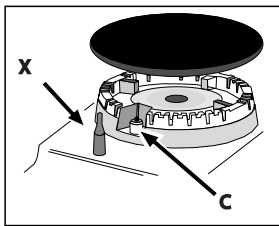
Utilizarea aragazului

Aprinderea arzătoarelor

Fiecare bușon al aragazului are, în dreptul său, schița arzătoarelor; ARZĂTORUL comandat de bușon este reprezentat cu un cerc evidențiat.

Pentru a aprinde un arzător al aragazului:

1. apropiați de arzător o flacăra sau o brichetă de aragaz;
2. apăsați și, în același timp, rotiți bușonul arzătorului în sens contrar acelor de ceasornic, până în poziția maxim ▲.
3. reglați intensitatea flăcării, după dorință, rotind în sens contrar acelor de ceasornic bușonul ARZĂTORULUI: la minim ◐, la maxim ▲ sau într-o poziție intermediară.



Dacă aparatul este dotat cu un dispozitiv electronic de aprindere* (C), apăsați mai întâi butonul de aprindere, apoi apăsați și rotiți bușonul ARZĂTORULUI în sens

contrar acelor de ceasornic, până când reperul ajunge în dreptul poziției maxime; așteptați aprinderea flăcării.

Anumite modele sunt dotate cu un dispozitiv de aprindere integrat în bușon; în acest caz, veți observa numai dispozitivul de aprindere electronic* (vezi figura) dar nu și butonul de aprindere. Este suficient să apăsați și, în același timp, să rotiți bușonul ARZĂTORULUI în sens contrar acelor de ceasornic, până în poziția maxim și să așteptați aprinderea flăcării. În momentul în care lăsați bușonul, se poate întâmpla ca flacăra să se stingă. În acest caz, repetați operațiile, ținând bușonul apăsat mai mult timp.

! Dacă flacăra se stinge accidental, opriți arzătorul și așteptați minim 1 minut înainte să încercați din nou.

Dacă aparatul este dotat cu un dispozitiv de siguranță*(X) împotriva scăpării de gaz, țineți apăsat bușonul ARZĂTORULUI timp de 2-3- secunde, pentru a menține flacăra aprinsă și a activa dispozitivul.

Pentru a stinge arzătorul, rotiți bușonul până la •

Pentru a obține un randament maxim al arzătoarelor, precum și a economisi gazul, utilizați numai recipiente cu fundul plat, acoperite cu capac, de dimensiuni proporționale cu ale arzătoarelor:

Arzător	° Diametru recipienti (cm)
Rapid (R)	24-26
Semi-rapid (S)	16-20
Auxiliar (A)	10-14

Pentru a identifica tipul arzătorului faceți referire la desenele din paragraful „Caracteristicile arzătoarelor și duzelor”.

Utilizarea cuptorului

! La prima aprindere, vă recomandăm să lăsați cuptorul să funcționeze în gol timp de aproximativ 1 oră, cu termostatul la maxim și ușa închisă. Stingeti apoi cuptorul, deschideți ușa și aerisiți camera. Mirosul care se degajă este datorat evaporării substanțelor utilizate pentru a proteja cuptorul.

! Nu așezați niciodată obiecte pe fundul cuptorului, pentru că riscați să deteriorați smaltul. Utilizați primul nivel al cuptorului numai când folosiți rotisorul.


! Dacă flacăra se stinge accidental, opriți arzătorul și așteptați minim 1 minut înainte să încercați din nou.

Indicator luminos al TERMOSTATULUI

Atunci când acesta se aprinde, cuptorul generează căldură. Acesta se oprește atunci când în interiorul cuptorului se atinge temperatura selectată. În acest moment, lumina se aprinde și se oprește alternativ, indicând faptul că termostatul funcționează și menține temperatura la un nivel constant.

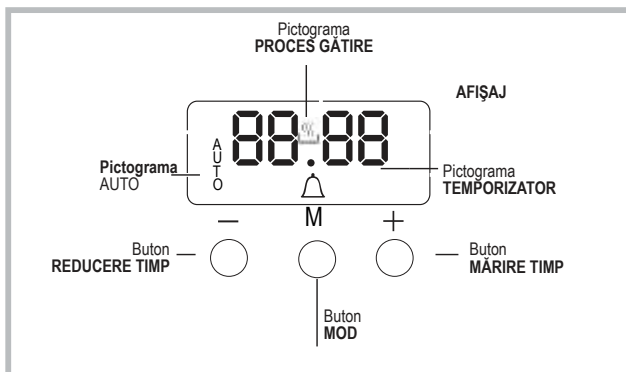
Becul cuptorului

Acesta este aprins prin rotirea butonului de selectare în orice altă poziție decât „0”. Acesta rămâne aprins atât timp cât

cuptorul funcționează. Prin selectarea  cu ajutorul butonului, lumina este aprinsă fără ca niciuna dintre rezistențe să fie activată.

Funcționarea ceasului/ temporizatorului

RO



Setarea ceasului !

Ceasul poate fi setat atunci când cuptorul este oprit sau pornit, cu condiția ca ora de final a ciclului de gătit să nu fi fost programat anterior. După ce aparatul a fost conectat la rețeaua de alimentare,

sau după o pană de curent, cifrele 00:00 de pe AFIȘAJ vor începe să clipească.



1. Apăsați și țineți apăsat butoanele "+" și "-" simultan. Apoi, cele două puncte dintre ore și minute vor începe să clipească.
2. Folosiți butoanele "+" și "-" pentru a ajusta ora; dacă apăsați și țineți apăsat oricare dintre butoane, afișajul va defila printre valori mai rapid, stabilirea valorii dorite făcându-se mai rapid și mai simplu.

Schimbarea frecvenței alarmei

Frecvența semnalului alarmei poate fi schimbată apăsând în mod repetat "-".

Setarea temporizatorului !


Această funcție nu întrerupe gătitul și nu afectează cuptorul; este folosită doar pentru a activa alarma atunci când perioada de timp stabilită s-a scurs.

1. Apăsați butonul  de mai multe ori până când pictograma  și cele trei cifre de pe ecran încep să clipească.
2. Folosiți butoanele "+" și "-" pentru a ajusta ora; dacă apăsați și țineți apăsat oricare dintre butoane, afișajul va defila printre valori mai rapid, stabilirea valorii dorite făcându-se mai rapid și mai simplu.
3. Așteptați vreme de 5 secunde. Dacă apăsați butonul încă o dată, afișajul va arăta timpul scurgându-se. Atunci când această perioadă de timp s-a scurs, va fi activată alarma.




Programarea gătitului !

Un mod de gătire trebuie selectat înainte de programare.

Programarea duratei de gătit


1. Apăsați butonul  de mai multe ori până când pictograma **AUTO** și cifrele DUR de pe AFIȘAJ încep să clipească.
2. Folosiți butoanele "+" și "-" pentru a ajusta durata dorită; dacă apăsați și țineți apăsat oricare dintre butoane, afișajul va defila printre valori mai rapid, stabilirea valorii dorite făcându-se mai rapid și mai simplu.
3. Așteptați 5 secunde, după care pictograma **AUTO** va fi vizibilă pe ecran.
4. Atunci când timpul setat a trecut și cuptorul a oprit procesul de gătire, veți auzi o alarmă sunând. Apăsați orice buton pentru a opri alarma.
 - De exemplu: este ora 9:00 A.M. și este programată o perioadă de 1 oră și 15 minute. Programul se va opri automat la ora 10:15 A.M.

Setarea timpului final pentru modul de gătire

1. Urmați pașii de la 1 la 3 pentru a seta durata așa cum se detaliază mai sus.
2. Apoi, apăsați butonul  până când textul END (FINAL) de pe afișaj începe să clipească.
3. Folosiți butoanele "+" și "-" pentru a ajusta timpul final de gătire; dacă apăsați și țineți apăsat oricare dintre butoane, afișajul va defila printre valori mai rapid, stabilirea valorii dorite făcându-se mai rapid și mai simplu.
4. Așteptați 5 secunde sau apăsați din nou butonul . Atunci când procesul de gătire începe, simbolul  este vizibil pe afișaj.
5. Atunci când timpul stabilit a trecut, cuptorul va opri procesul de gătire și alarma va suna. Apăsați orice buton pentru a o opri. Programarea a fost setată atunci când pictograma **AUTO** este iluminată.
 - De exemplu: Este ora 9:00 A.M. și o durată de 1 oră a fost programată. 12:30 este programată ca oră de final. Programul va începe automat la ora 11:30 A.M.

Anularea unui program

Pentru a anula un program:

- apăsați butonul  până când pictograma care corespunde setării pe care doriți să o anulați și cifrele de pe afișaj clipească. Apăsați butonul "-" până când cifrele 00:00 apar pe afișaj.
- Apăsați și țineți apăsați butoanele "+" și "-"; acest lucru va anula toate setările selectate anterior, inclusiv setările de temporizare.

Modul „decongelare”



Poziția butonului termostatului : oricare

Ventilatorul situat în partea inferioară a cuptorului face ca aerul să circule la temperatura camerei în jurul alimentelor. Acesta este recomandat pentru dezghețarea tuturor tipurilor de alimente, dar în special pentru alimentele delicate care nu necesită căldură, precum: prăjituri cu înghețată, deserturi cu cremă sau șarlotă, prăjituri cu fructe. Prin utilizarea ventilatorului, timpul de dezghețare este aproape înjumătățit. În cazul cărnii, al peștelui și al pâinii, este posibil să accelerați procesul utilizând „modul ventilație” și setând temperatura la 80 ° - 100 ° C.



Modul COACERE

Temperatură: orice temperatură între 50°C și Max.
Elementul de încălzire din spate și ventilatorul pornesc, garantând o căldură delicată distribuită uniform în tot cuptorul. Acest mod este ideal pentru coacere și gătire de mâncăruri delicate - mai ales prăjituri care trebuie să crească - și pentru pregătirea anumitor tarte pe 3 polițe simultan. Iată câteva exemple: choux a la creme, biscuiți dulci și gustoși, prăjituri savuroase, rulade cu cremă și porții mici de legume gratinate etc.....



Modul CUPTOR STATIC

Ambele elemente de încălzire de sus și de jos vor fi activate. Atunci când folosiți acest mod de gătire tradițional, este cel mai bine să folosiți doar câte o poliță pe rând, altfel căldura nu va fi distribuită egal.



Modul CUPTOR CU VENTILATOR

Elementele de încălzire de sus și de jos vor porni și ventilatorul va începe să funcționeze. Din moment ce căldura rămâne constantă în tot cuptorul, aerul gătește și colorează în cafeniu mâncarea în mod uniform. Maximum două polițe pot fi folosite același timp.



Modul GRĂȚAR

Partea centrală a elementului de încălzire de sus pornește. Temperatura înaltă și directă a grătarului este recomandată pentru mâncarea care necesită o temperatură de suprafață mai mare (fripturi de vită și mânzat, fileuri și antricoate). Acest mod de gătire folosește o cantitate limitată de energie și este ideal pentru a face mici feluri de mâncare la grătar. Puneți mâncarea în centrul poliței, deoarece nu va fi gătită în mod adecvat dacă stă în colț.



Modul DUBLU GRĂȚAR

Elementul de încălzire de deasupra și dispozitivul de rotisare va fi activat.
Acest lucru oferă un grătar mai mare decât setarea normală de grătar și are un design inovator care ameliorează eficiența de gătire cu 50% și elimină zonele mai reci din colț. Folosiți acest mod de grătar pentru a obține o nuanță cafenie deasupra mâncării.



Modul DUBLU GRĂȚAR

Elementul de încălzire de deasupra și elementul pentru rotisare sunt activate și ventilatorul începe să funcționeze. Această combinație de funcții sporește eficiența radiațiilor termice unidirecționale ale elementelor de încălzire prin circulația forțată a aerului prin cuptor. Acest lucru împiedică arderea mâncării deasupra permițând căldurii să intre în mâncare mai eficient; astfel, este modul ideal pentru gătirea mâncării rapid cu grătar sau pentru a face la grătar bucăți de carne fără a folosi accesoriul de rotisare.

! Modulurile de gătire GRILL, DOUBLE GRILL și FAN-ASSISTED DOUBLE GRILL trebuie efectuate cu ușa cuptorului închisă.

! Atunci când folosiți modulurile de gătire GRILL și DOUBLE GRILL, amplasați polița pe poziția 5 și tava de colectare în poziția 1 pentru a colecta reziduurile rezultate în urma gătirii (grăsime și/sau untură). Atunci când folosiți modul de gătire FAN ASSISTED DOUBLE GRILL, amplasați polița pe poziția 2 sau 3 și tava de colectare în poziția 1 pentru a colecta reziduurile rezultate în urma gătirii.



Modul de VENTILAȚIE INFERIOARĂ

Elementul de încălzire a părții inferioare și ventilatorul sunt activate, lucru ce permite distribuția căldurii în întregul interior al cuptorului. Această combinație este utilă pentru gătirea ușoară a legumelor și peștelui.



Programul CUPTOR PIZZA

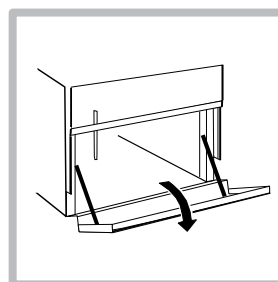
Se activează elementele de încălzire inferior și circular și intră în funcțiune ventilatorul. Această combinație permite o încălzire rapidă a cuptorului, cu un mare aport de căldură îndeosebi de jos în sus. În cazul în care folosiți mai mult de un raft deodată, trebuie să le schimbați poziția între ele la jumătatea coacerii.



Modul PREÎNCĂLZIRE RAPIDĂ

Pentru preîncălzirea rapidă a cuptorului. Așteptați finalizarea preîncălzirii înainte de a introduce alimente în cuptor, apoi selectați funcția de preparare preferată.

Compartimentul inferior

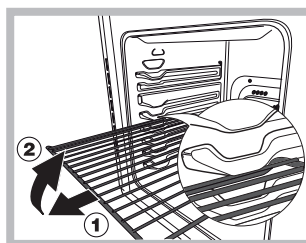


Există un compartiment sub cuptor care poate fi folosit pentru a depozita accesorii pentru cuptor sau vase adânci. Pentru a deschide ușa, trageți-o în jos (consultați figura).

Tabelul cu recomandări pt coacerea în cuptor

RO

REȚETĂ	FUNCȚIE DE PREPARARE	NIVEL DE GĂTIT (de jos în sus)	TEMPERATURĂ (°C)	DURATĂ (min)
Pandișpan	Calorifică	2	160 - 190	30 - 60
	Convecție	2 - 4	160 - 180	30 - 55
Prăjituri umplute (prăjitură cu brânză, ștrudel, plăcintă cu fructe)	Calorifică	3	180 - 200	50 - 100
	Convecție	2 - 4	160 - 190	40 - 90
Fursecuri	Calorifică	3	160 - 180	20 - 45
	Convecție	1 - 3 - 5	140 - 150	30 - 45
Prăjiturile	Calorifică	3	160 - 180	20 - 45
	Convecție	1 - 3 - 5	150 - 160	30 - 45
Pizza	Calorifică	3	230 - 250	10 - 25
	Convecție	2 - 4	190 - 210	15 - 30
Cârnați/ Coaste de porc/ Hamburger	Frigere	4	MAX	15 - 30
Quiche Lorraine	Calorifică	3	180 - 200	50 - 70
Quiche Lorraine	Convecție	2 - 4	170 - 190	60 - 80
Pâine prăjită	Frigere	5	MAX	Preîncălzire 5' Preparare 2.5'
Lasagna	Calorifică	2	170 - 190	40 - 60
Pui	Calorifică	2	200 - 230	50 - 90
	Frigere turbo	3	200 - 220	55 - 70
Vită	Calorifică	2	190 - 200	70 - 110
	Convecție	2	180 - 190	80 - 120
Vițel	Calorifică	2	190 - 200	70 - 110
	Convecție	2	180 - 190	80 - 120
Pește	Calorifică	2	170 - 190	30 - 50
	Frigere	4	200	20 - 30
Legume umplute	Convecție	2	180 - 200	50 - 70




desen, să le ridicați, prinzându-le din partea din față și să le trageți (2).

ATENȚIE!Cuptorul este prevăzut cu un sistem de oprire a grătarelor care permite extragerea acestora fără ca ele să iasă din cuptor(1).

Pentru a extrage complet grătarele este suficient, astfel cum se arată în

Gătirea pe mai mult de un nivel

Dacă trebuie să gătiți pe mai mult de un nivel în același timp, utilizați numai „modul asistat de ventilator”  care este singurul potrivit pentru acest tip de gătit.

- Cuptorul este prevăzut cu 5 rafturi. În timpul preparării cu funcția asistată de ventilator, folosiți două dintre cele trei rafturi centrale; rafturile cele mai de jos și cele mai de sus primesc direct aerul cald și, prin urmare, alimentele delicate ar putea fi arse pe aceste rafturi.
- Ca regulă generală, folosiți al doilea și al patrulea raft din partea inferioară, așezând alimentele care necesită mai multă căldură pe cel de-al doilea raft din partea de jos. De exemplu, atunci când gătiți fripturi împreună cu alte alimente, așezați friptura pe cel de-al doilea raft din partea inferioară și alimentele mai delicate pe raftul al patrulea din partea de jos.
- Atunci când gătiți alimente care necesită timp și temperaturi diferite, setați o temperatură care se situează undeva între cele două temperaturi necesare, așezați alimentele mai delicate pe cel de-al patrulea raft din partea inferioară și scoateți mai întâi din cuptor alimentele care necesită un timp de preparare mai redus.
- Utilizați tava de colectare a grăsimii pe raftul inferior și grătarul pe cel superior;

Întreținere și curățire

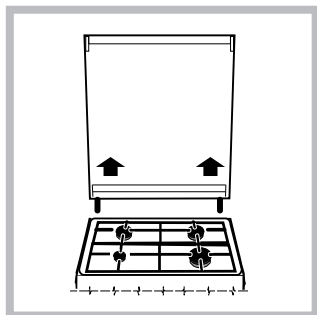
Economisirea energiei și protecția mediului înconjurător

- Oricând este posibil, evitați pre-încălzirea cuptorului și încercați să îl umpleți de fiecare dată. Deschideți ușa cuptorului cât de rar este posibil deoarece se pierde căldură la fiecare deschidere. Pentru a salva o cantitate substanțială de energie, opriți cuptorul la 5-10 minute înainte de finalizarea timpului de gătit planificat și folosiți căldura generată în continuare de cuptor.
- Păstrați garniturile curate și îngrijite pentru a preveni pierderea de energie din zona ușii.
- Dacă aveți un contract pentru electricitate cu tarif per timp, opțiunea de „temporizare pentru gătit” vă va ajuta să reduceți costurile alegând să utilizați echipamentul în intervale de timp mai ieftine.

Decuplarea electrică

Înainte de orice operație, debransați aparatul de la rețeaua de alimentare cu curent electric.

Capacul



Modelele dotate cu capac din sticlă se vor spăla cu apă caldă. Evitați substanțele abrazive. Puteți demonta capacul pentru a facilita operațiile de curățare, mai ales în spatele aragazului: pentru aceasta, deschideți capacul și ridicați-l (vezi figura).

! Evitați să închideți capacul aragazului când arzătoarele sunt calde sau aprinse.

Controlați garniturile cuptorului.

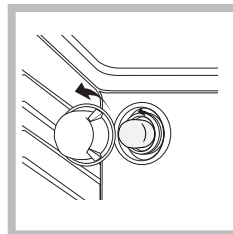
Controlați periodic garnitura din jurul ușii cuptorului. Dacă este deteriorată, apelați la cel mai apropiat Centru de Asistență Autorizat. Se recomandă să nu folosiți cuptorul până la înlocuirea garniturii.

Întreținerea robinetelor de gaz

Cu timpul, se poate întâmpla ca bușoanele să se blocheze sau să se rotească mai greu; în acest caz, este necesar să le înlocuiți.

! Această operație trebuie să fie executată numai de un instalator autorizat de fabricant.

Înlocuirea becului cuptorului



1. După ce ați debransat aparatul de la alimentarea electrică, scoateți capacul din sticlă care acoperă becul (vezi figura).
2. Deșurubați becul și înlocuiți-l cu unul similar: tensiune 230 V,

putere 25 W, cuplare E 14.

3. Montați la loc capacul de sticlă și racordați din nou aragazul la instalația electrică.

Asistență

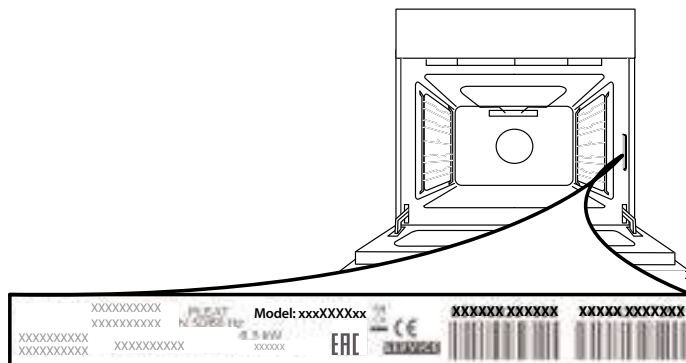
Comunicați:

- modelul aparatului (Mod.);
- numărul de serie (S/N).

Aceste informații se găsesc pe tablăta cu caracteristici lipită pe aparat și/sau pe ambalaj.

Pentru asistență, sunați la numărul indicat pe certificatul de garanție furnizat împreună cu produsul sau urmați instrucțiunile de pe site-ul nostru web. Fiți pregătiți să oferiți:

- O scurtă descriere a problemei
- Tipul și modelul exact al produsului dumneavoastră
- Codul pentru solicitare asistență (numărul care apare în urma cuvântului SERVICE de pe plăcuța cu date de identificare ATAȘATĂ de produs, care poate fi găsită pe marginea interioară din stânga, atunci când ușa cuptorului este deschisă)
- adresa dv. completă
- Un număr de telefon pentru contact



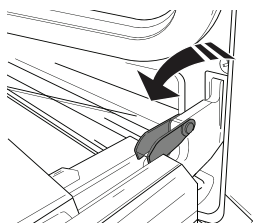
Vă rugăm să rețineți: Dacă sunt necesare reparații, contactați un centru de service autorizat care utilizează piese de schimb originale și efectuează reparațiile în mod corespunzător.

Vă rugăm să consultați certificatul de garanție inclus pentru mai multe informații privind garanția.



DEMONTAREA ȘI REMONTAREA UȘII

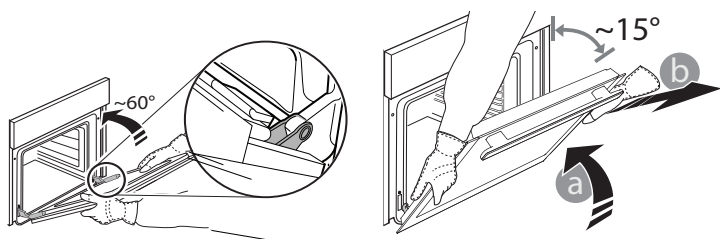
1. Pentru a demonta ușa, deschideți-o complet și coborâți dispozitivele de oprire până când se află în poziția de deblocare.



2. Închideți ușa cât de mult posibil.

Apucați bine ușa cu ambele mâini – nu o țineți de mâner.

Demontați pur și simplu ușa, continuând să o închideți și trăgând-o în sus (a) în același timp, până când se eliberează din locașul (b).



Lăsați ușa deoparte, sprijinită pe o suprafață moale.

3. Remontați ușa deplasând-o spre cuptor, aliniind cuplajele balamalelor cu locașurile și fixând partea superioară în locaș.

4. Coborâți ușa și apoi deschideți-o complet. Coborâți dispozitivele de oprire în poziția inițială: Asigurați-vă că le-ați coborât complet.

5. Încercați să închideți ușa și asigurați-vă că se aliniază cu panoul de comandă. În caz contrar, repetați etapele de mai sus.

Curățarea cu aburi a cuptorului

Această metodă de curățare este recomandată mai ales după prepararea cărnurilor foarte grase (fripturi).

Acest proces de curățare facilitează îndepărtarea murdăriei de pe pereții cuptorului prin generarea de abur care este produs în interiorul cuptorului pentru o curățare mai ușoară.

! Important! Înainte de a începe curățarea cu aburi:

– Îndepărtați toate resturile de alimente și grăsimea din partea inferioară a cuptorului.

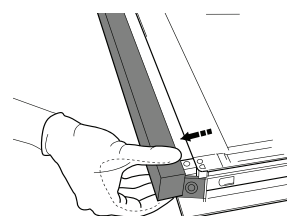
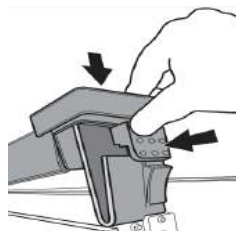
– Scoateți toate accesoriile cuptorului (grătare și tăvi de colectare).

Efectuați operațiile de mai sus conform următoarei proceduri:

1. turnați 300 ml de apă potabilă în tava de copt din cuptor și așezați-o pe raftul inferior. În cazul modelelor pentru care nu există tavă de colectare, utilizați o hârtie de copt și așezați-o pe grătar, pe raftul inferior;

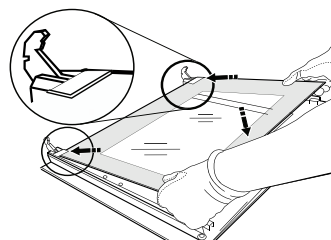
CLICK & CLEAN - CURĂȚAREA GEAMULUI DIN STICLĂ

1. După demontarea ușii și sprijinirea acesteia, cu mânerul orientat în jos, pe o suprafață moale, apăsați simultan cele două cleme de fixare și demontați marginea superioară a ușii, trăgând-o spre dumneavoastră.



2. Ridicați și țineți ferm cu ambele mâini geamul interior, demontați-l și amplasați-l pe o suprafață moale înainte de a-l curăța.

3. La reasamblare ușa interioară sticlă se introduce geamul corect, astfel încât text scris pe panoul nu este inversat și poate fi ușor lizibile



4. Montați la loc marginea superioară: Poziționarea corectă se realizează după ce se aude un clic. Asigurați-vă că garnitura este fixată sigur înainte de a remonta ușa.

2. selectați funcția cuptorului **CĂLDURĂ JOS** și setați temperatura la 90 ° C;

3. păstrați-o în cuptor timp de 35min;

4. opriți cuptorul;

5. După ce s-a răcit cuptorul, puteți deschide ușa pentru a finaliza curățarea cu apă și o lavetă umedă;

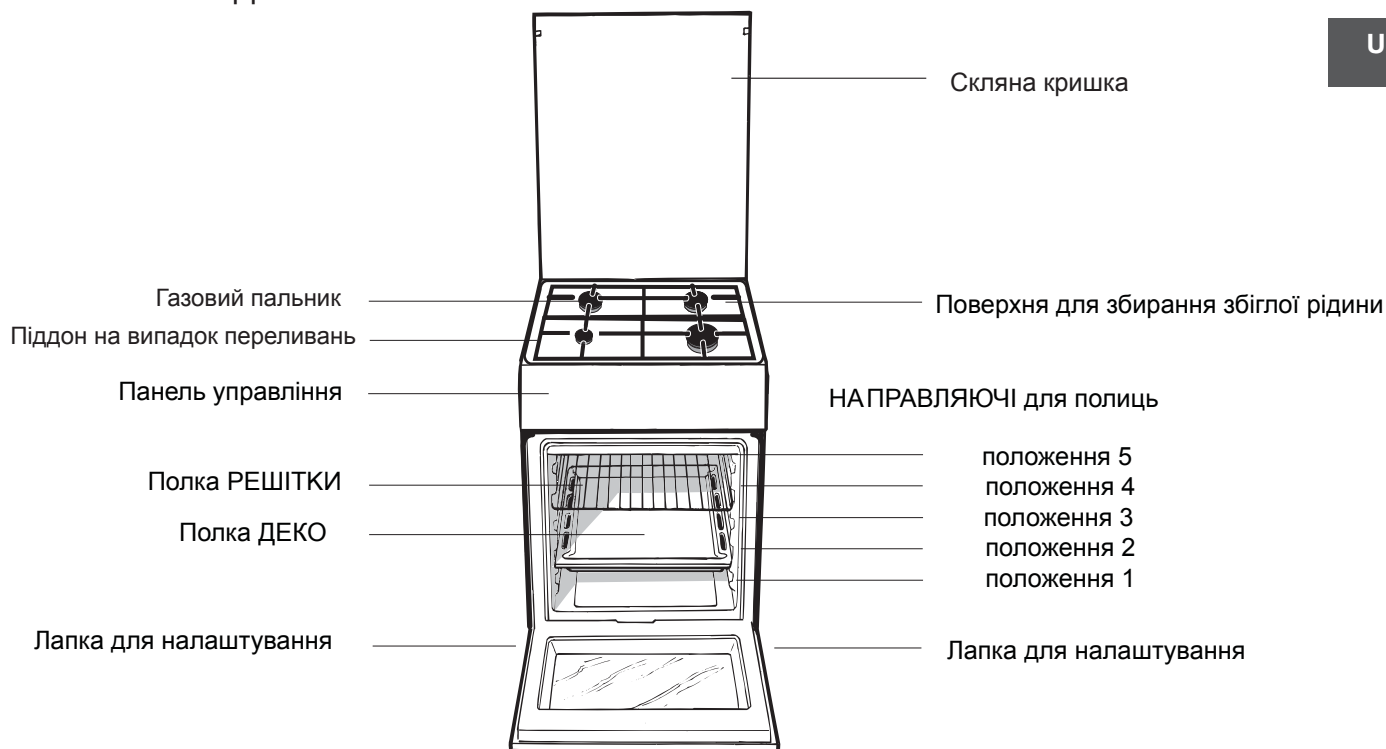
6. după ce ați terminat de curățat, eliminați toată apa reziduală din cuptor

La efectuarea curățării cu aburi, mai ales după prepararea alimentelor grase sau atunci când grăsimea este dificil de îndepărtat, poate fi necesar să efectuați curățarea utilizând metoda tradițională, descrisă în paragraful anterior.

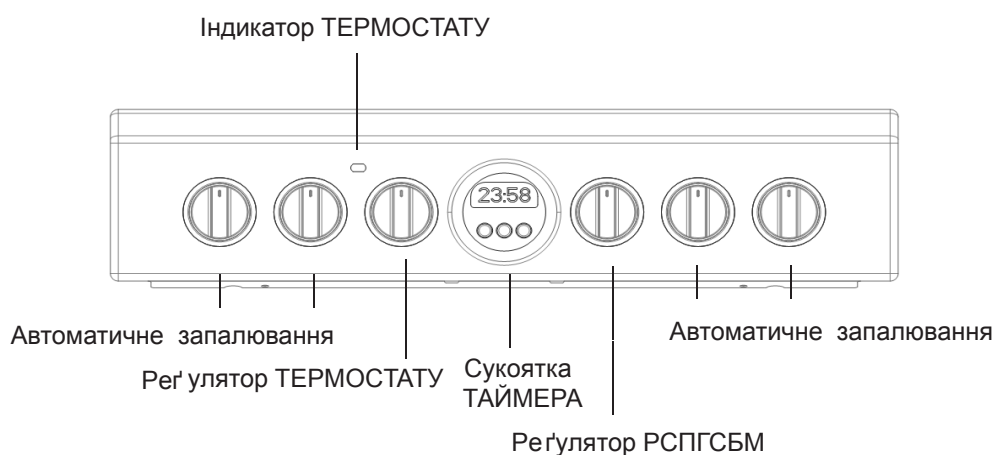
! Efectuați curățarea numai cu cuptorul rece!

Опис плити

Загальний вигляд



Панель управління



Поради щодо встановлення

! Ця операція має виконуватися фахівцем, уповноваженим виробником.

UA

Адаптація до різних типів газу

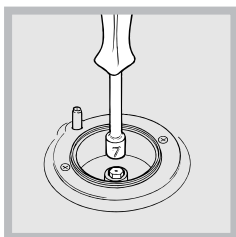
Є можливість налаштування плити під тип газу, відмінний від типу, на який вона була налаштована підприємством-виробником (вказаний на калібрувальній бирці на кришці).

Налаштування робочої поверхні

Заміна форсунок пальників поверхні:

1. Зніміть ґратки і пальники з їх посадочних місць;
2. Відгвинтіть форсунки, користуючись трубним ключем 7 мм (див. малюнок), і замініть їх форсунками, що відповідають новому типу газу (див. таблицю *Характеристики пальників і форсунок*);
3. Встановіть на місце всі компоненти, виконавши

вказані вище операції у зворотній послідовності.



Налаштування мінімального рівня пальників поверхні:

1. встановіть кран у мінімальне положення;
2. зніміть рукоятку і

користуючись регулювальним гвинтом, що знаходиться на внутрішній частині або збоку на стрижні крана, добиіться маленького стабільного полум'я.

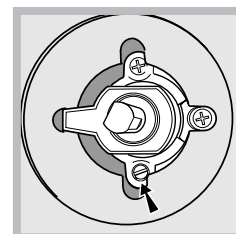
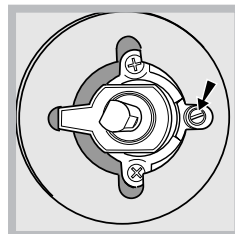


Після прокладання проводу електроживлення загвинтіть металеву кришку трьома гвинтами.

! У разі зріджених газів, регулювальний гвинт повинен бути вкручений до упору;

3. перевірте, щоб при швидкому обертанні крана з максимального в мінімальне положення, пальник не гаснув.

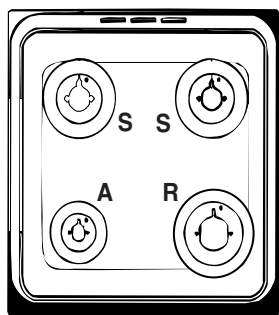
! Пальники робочої поверхні не потребують регулювання первинного повітря.



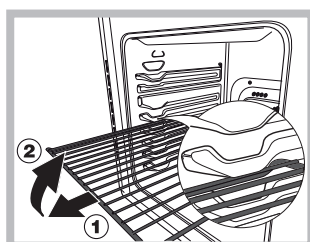
Таблиця характеристик пальників і форсунок

Пальник	Діаметр (мм)	Теплова ефективність кВт (р.с.с.*)		Зріджений газ				Природний газ			
		Номинальна	Зменшена	Канал 1/100 (мм)	Форсунка 1/100 (мм)	Пропускна здатність* г/год		Форсунка 1/100 (мм)	Пропускна здатність* л/год	Форсунка 1/100 (мм)	Пропускна здатність* л/год
Швидкий (великий) (R)	100	3.00	0.7	41	87	218	214	128	286	143	286
Напівшвидкий (Середній) (S)	75	1.90	0.4	30	70	138	136	104	181	118	181
Допоміжний (Маленький) (A)	51	1.00	0.4	30	52	73	71	76	95	80	95
Тиск, що подається	Номинальний (мбар)				28-30		37	20		13	
	Мінімальний (мбар)				20		25	17		6,5	
	Максимальний (мбар)				35		45	25		18	

* для 15°C 1013 мбар-сухий газ
 ** Пропан Р.С.С. = 50,37 МДж/кг
 р.с.с.* - найвища теплота згорання
 *** Бутан Р.С.С. = 49,47 МДж/кг
 Природний газ Р.С.С. = 37,78 МДж/м³



IS5G8CHX/EU



УВАГА! Духовка оснащена системою зупинення решіток, завдяки якій можна вийняти їх так, щоб вони не випадали з духовки(1).

Щоб повністю вийняти прешітки,

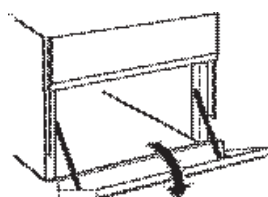
достатньо, як показано на малюнку, підняти їх, взятися спереду і витягнути (2).

Нижнє відділення (мається лише в деяких моделях)

Під духовкою передбачене відділення для

зберігання кухонного приладдя. Щоб відкрити дверцята, слід повернути їх униз.

Увага: Забороняється зберігати у відділенні легкозаймисті матеріали.



ТАБЛИЧКА З ТЕХНІЧНИМИ ДАНИМИ	
Розміри духовки ВхШхГ	340x391x424
Об'єм	літрів 57
Корисні розміри коробки духовки	ширина 42 см глибина 44 см висота 23 см
Пальники	налаштовуються на всі типи газу, вказані на табличці з даними, розташовані в середині виступу, або, коли відкривається духовка, на внутрішній лівій стінці.
Напруга та частота живлення	Див. на табличці з даними
ENERGY LABEL	Директива ЄС 2002/40/CE з приводу етикеток електричних духовок. Норма EN 50304 Споживання енергії свободна конвекція – для обогріву: ☹ Традиційна; Споживання енергії декларация Клас конвекції примушена для обогріву: ☺ Кондитерські вироби.

Включення і використання

UA

Користування робочою поверхнею

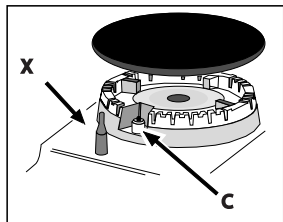
Включення пальників

У кожної рукоятки ПАЛЬНИК, що відноситься до неї, показаний у вигляді круга.

Щоб запалити пальник робочої поверхні:

1. піднесіть до пальника сірник або електрозапальничку;
2. натисніть і одночасно обертайте проти годинникової стрілки рукоятку ПАЛЬНИКА до позначки максимального полум'я \blacktriangle .
3. відрегулюйте силу бажаного полум'я, обертаючи проти годинникової стрілки рукоятку ПАЛЬНИКА: на мінімум \blacktriangle , на максимум \blacktriangle або в проміжне положення.

Якщо плита обладнана електророзпалюванням* (С), спочатку натисніть на кнопку включення,



, потім натисніть до упору і одночасно обертайте проти годинникової стрілки рукоятку ПАЛЬНИКА до позначки максимального полум'я, аж доки не з'явиться полум'я.

Деякі моделі обладнані системою електророзпалюванням, вбудованою в рукоятки, у цьому випадку є пристрій електророзпалюванням* (див. малюнок), не має кнопки. Досить натиснути і одночасно повернути проти годинникової стрілки рукоятку ПАЛЬНИКА до позначки максимального полум'я, щоб запалити газ. Може трапитися так, що пальник згасне у момент відпускання рукоятки. У цьому випадку повторіть операцію, утримуючи рукоятку натиснутою на протязі довшого часу.

! У разі випадкового згасання полум'я, вимкніть пальник і почекайте принаймні 1 хвилину, перш ніж повторно спробувати включення.

Якщо плита обладнана пристроєм безпеки*(Х) за відсутності полум'я, утримуйте натиснутою рукоятку ПАЛЬНИКА близько 2-3 секунд, щоб підтримати горіння і активізувати плиту.

Щоб погасити пальник обертайте рукоятку до упору \bullet .

Практичні поради з використання пальників

Для кращої продуктивності пальників і мінімального споживання газу необхідно використовувати посуд з плоским дном, накрити кришкою, і який відповідає за розміром пальнику:

Пальник	Ø Діаметр місткостей (см)
Швидкий (R)	24 – 26
Напівшвидкий (S)	16 – 20
Допоміжний (A)	10 – 14

Щоб визначити тип пальника, зверніться до малюнків у параграфі "Характеристики пальників і форсунок".

Користування духовкою

! При першому включенні запустіть духовку у холостому режимі не менше, ніж на одну годину з максимальним положенням термостата та з закритими дверцятами. Потім вимкніть, відкрийте дверцята духовки і провітріть приміщення. Запах, що з'явився, є результатом випаровування речовин, необхідних для захисту духовки.

! Ніколи нічого не кладіть на дно духовки, оскільки ви ризикуєте пошкодити емаль.

1. Виберіть бажану програму приготування, обертаючи рукоятку ПРОГРАМИ.
2. Виберіть температуру, рекомендовану для програми, або за бажанням, обертаючи рукоятку ТЕРМОСТАТ.

Список з режимами приготування і відповідними рекомендованими температурами приведений у спеціальній таблиці (див. Таблиця приготування в духовці).

Під час приготування завжди можна:

- змінити програму приготування, скориставшись рукояткою ПРОГРАМИ;
- змінити температуру за допомогою рукоятки ТЕРМОСТАТ;
- перервати приготування, повернувши рукоятку ПРОГРАМИ в положення "0".


! Завжди поміщайте місткості для приготування на ґратку, що додається.

Індикаторна лампа ТЕРМОСТАТ

І включення попереджає про те, що духовка виробляє тепло. Гасне, коли у внутрішній частині досягнуто вибрану температуру. При цьому індикаторна лампа спалахує і гасне у попереминому режимі, показуючи, що термостат працює і підтримує постійну температуру.

Освітлення духовки

Спалахує при обертанні рукоятки ПРОГРАМИ до будь-якого положення, окрім "0" і залишається

включеним, поки включена духовка. При виборі  за допомогою рукоятки, освітлення включається без включення будь-якого нагрівального елемента.

Функціонування годинникового таймера/таймера зворотного відліку

UA



Встановлення годинника

Годинник можна встановити, коли духовка завершить цикл готування або увімкнена, за умови, що час завершення циклу готування не був запрограмований раніше. Після підключення приладу до електромережі

або після відключення живлення цифри 00:00 на ДИСПЛЕЇ почнуть блимати.

1. Одночасно натисніть кнопки «+» та «-»
Двокрапка між годинами та хвилинами почне блимати.
2. Відрегулюйте час за допомогою кнопок «+» і «-»; якщо ви натиснете і утримуватимете будь-яку кнопку, значення на дисплеї прокручуватимуться швидше, тож буде простіше встановити потрібне.

Зміна частоти звукового сигналу

Частоту звукового сигналу можна змінити, декілька разів торкнувшись «-».

Налаштування таймера зворотного відліку

Ця функція не перериває готування і не впливає на духову шафу; вона використовується для активації звукового сигналу, коли минула встановлена кількість часу.

1. Натисніть кнопку один раз, з'явиться значок і три цифри на дисплеї почнуть блимати.
2. Встановіть бажаний час за допомогою кнопок «+» і «-»; якщо ви натиснете і утримуватимете будь-яку кнопку, значення на дисплеї прокручуватимуться швидше, тож буде простіше встановити потрібне.
3. Зачекайте 5 секунд; якщо натиснути цю кнопку ще раз, дисплей відобразить час, що відраховується. Коли цей період часу мине, активується звуковий сигнал.

Програмування готування

Перед програмуванням потрібно вибрати режим готування.

Програмування тривалості готування

1. Натисніть кнопку декілька разів, поки значок та цифри DUR. на дисплеї не почнуть блимати.
2. Встановіть бажану тривалість за допомогою кнопок «+» і «-»; якщо ви натиснете і утримуватимете будь-яку кнопку, значення на дисплеї прокручуватимуться швидше, тож буде простіше встановити потрібне.
3. Зачекайте 5 секунд, після чого значок відобразиться на дисплеї.
4. Коли встановлений час мине і духовка завершить готування, ви почуєте звуковий сигнал. Натисніть будь-яку кнопку, щоб відключити звуковий сигнал.
 - Наприклад: зараз 9:00, запрограмований час становить 1 годину 15 хвилин. Програма автоматично зупиниться о 10:15.

Встановлення часу завершення режиму приготування

1. Виконайте кроки з 1 по 3, щоб встановити тривалість, як зазначено вище.
2. Далі натискайте кнопку , поки на дисплеї не почне блимати текст КІНЕЦЬ.
3. Відрегулюйте час завершення готування за допомогою кнопок «+» і «-»; якщо ви натиснете і утримуватимете будь-яку кнопку, значення на дисплеї прокручуватимуться швидше, тож буде простіше встановити потрібне.
4. Зачекайте 5 секунд або натисніть знову кнопку .
Коли розпочнеться процес готування, символ стане видимим на дисплеї.
5. Коли встановлений час мине, духовка припинить приготування і пролунає звуковий сигнал. Натисніть будь-яку кнопку, щоб відключити його.
Якщо світиться значок, це означає, що програмування було встановлено.

- Наприклад: зараз 9:00, а запрограмована тривалість становить 1 годину. 12:30 заплановано як час закінчення. Програма автоматично розпочнеться об 11:30.

Скасування виконаної програми

Щоб скасувати програму:

- Натискайте кнопку доти, доки значок, що відповідає налаштуванню, яке ви бажаєте скасувати, і цифри на дисплеї не почнуть блимати. Натискайте кнопку «-», поки на дисплеї не з'являться цифри 00:00.
- Натисніть і утримуйте кнопки «+» та «-»; це призведе до скасування всіх вибраних раніше налаштувань, включаючи налаштування таймера.

Нижній відсік

! Не кладіть горючі матеріали в нижній відсік.

! Внутрішні поверхні лотка (при його наявності) можуть стати гарячими.

Програми приготування їжі

! Для всіх програм можна задати температуру між 60°C і MAX, виняток складає:

- ГРИЛЬ (рекомендується виставляти тільки на MAX);
- КОНВЕКЦІЙНИЙ ГРИЛЬ (рекомендується не перевищувати температуру в 200°C).



Програма **ТРАДИЦІЙНА ДУХОВКА**

Працюють два нагрівальні елементи – нижній і верхній. Для такого традиційного готування краще використовувати тільки один рівень: якщо обрати декілька рівнів, розповсюдження тепла не буде рівномірним.



Програма **ДУХОВКА ДЛЯ ВИПІЧКИ**

Працює задній нагрівальний елемент і вентилятор, забезпечуючи делікатне рівномірне розповсюдження тепла всередині духовки. Ця програма рекомендується для приготування делікатних блюд (напр. випічки, яка вимагає підйому) і приготування міні-тістечок на трьох полицях одночасно.



Програма **ОДНОЧАСНЕ ГОТУВАННЯ**

Працюють всі нагрівальні елементи (верхній, нижній і циркуляційний) і вентилятор. Оскільки тепло розподілено рівномірно по всій духовці, приготування їжі відбувається завдяки рівномірному нагріву повітря. Можна використовувати е більше двох рівнів одночасно.



Програма **ДУХОВКА ПИЦЦА**

Працюють нижній і циркуляційний нагрівальні елементи і вентилятор. У цій програмі забезпечується швидке нагрівання духовки, при цьому значна кількість тепла подається знизу. При одночасному використанні декількох дек, необхідно поміняти їх місцями всередині готування.



Духовка «верхнє відділення»

Положення ручки термостату : Між 50°C і Max.

Працює верхній нагрівальний елемент. Ця функція може використовуватися для завершальних дій з готування.



Програма **ГРИЛЬ**

Включається центральна частина верхнього нагрівального елемента. Підвищена температура, що йде від гриля, рекомендується для продуктів, які потребують сильного нагріву поверхні (біфштекси з телятини і яловичини, філе, антрекоти). Це - програма із зниженим споживанням енергії, ідеальна для смаження страв зменшених розмірів. Помістіть страву у центр решітки, тому що в кутках вона не приготується.



Програма **КОНВЕКЦІЙНИЙ ГРИЛЬ**

Працює верхній нагрівальний елемент, вентилятор і рожен (де він наявний). Такий режим об'єднує одностороннє теплове випромінювання з примусовою циркуляцією повітря усередині духовки. Це перешкоджає поверхневому підгорянню страви, збільшуючи проникнення тепла.

! Готування на ГРИЛІ або КОНВЕКЦІЙНОМУ ГРИЛІ має використовуватися з зачиненими дверцятами.



Програма **Обережна духовка**

Положення регулятора термостату: Між 50°C і Max.

Працює нижній нагрівальний елемент. Ця функція призначена для приготування делікатних страв, зокрема, дріжджової випічки, яка краще підійде завдяки теплу знизу.

Оскільки досягнення високої температури потребує багато часу, в таких випадках рекомендується використання «Традиційної духовки».



Програма **РОЗМОРОЖУВАННЯ**

Вентилятор в нижній частині духовки заставляє циркулювати навколо їжі повітря кімнатної температури. Цей режим рекомендується використовувати для розморожування всіх видів їжі, особливо для делікатних продуктів, які не потребують нагріву, наприклад: торти з морозивом або кремом, десерти із заварним кремом, фруктові торти. Завдяки роботі вентилятора час розморожування скорочується приблизно в два рази. У разі розморожування м'яса, риби або хліба процес можна прискорити вмиканням режиму «мульти-приготування» та встановленням температури у межах 80-100 °C.




FAST PREHEAT mode

Для швидкого попереднього прогрівання духової шафи. Wait for preheating to finish before placing food in the oven, then select the preferred cooking function.

Таблиця приготування в духовці

РЕЦЕПТ	ФУНКЦІЯ ПРИГОТУВАННЯ	РІВЕНЬ ПРИГОТУВАННЯ (рахуючи знизу)	ТЕМПЕРАТУРА (°C)	ЧАС (хв.)
Бісквітний торт	Теплова	2	160 - 190	30 - 60
	Конвекція	2-4	160 - 180	30 - 55
Пиріг із начинкою (чизкейк, штрудель, фруктовий пиріг)	Теплова	3	180 - 200	50 - 100
	Конвекція	2-4	160 - 190	40 - 90
Печиво	Теплова	3	160 - 180	20 - 45
	Конвекція	1-3-5	140 - 150	30 - 45
Тістечка	Теплова	3	160 - 180	20 - 45
	Конвекція	1-3-5	150 - 160	30 - 45
Піца	Теплова	3	230 - 250	10-25
	Конвекція	2-4	190 - 210	15 - 30
Соуси / Свинячі реберця / Гамбургер	Смаження на вогні	4	МАКС	15 - 30
Кіш лорен	Теплова	3	180 - 200	50 - 70
Кіш лорен	Конвекція	2-4	170 - 190	60 - 80
Тост	Смаження на вогні	5	МАКС	Підігрів 5' Приготування 2,5'
Лазанья	Теплова	2	170 - 190	40 - 60
Курка	Теплова	2	200 - 230	50 - 90
	Турбосмаження	3	200 - 220	55 - 70
Яловичина	Теплова	2	190 - 200	70 - 110
	Конвекція	2	180 - 190	80 - 120
Телятина	Теплова	2	190 - 200	70 - 110
	Конвекція	2	180 - 190	80 - 120
Риба	Теплова	2	170 - 190	30 - 50
	Смаження на вогні	4	200	20 - 30
Фаршировані овочі	Конвекція	2	180 - 200	50 - 70

Одночасне готування на декількох рівнях

При необхідності використання двох рівнів скористайтеся програмою , З ВЕНТИЛЯЦІЄЮ, оскільки тільки вона передбачає такий тип готування. Крім того, візьміть до уваги:

- не використовуйте позиції 1 і 5: спрямовані потоки гарячого повітря можуть привести до підгоряння делікатних продуктів.
- використовуйте позиції 2 і 4, поміщаючи на рівень 2 страву, які вимагають більшого тепла.
- під час готування продуктів, які вимагають неоднакового часу і температури готування, виберіть проміжну температуру з двох рекомендованих (див. Таблицю готування в духовці) і розташуйте більш делікатні продукти в позицію 4. Першою слід вийняти з духовки страву з коротшим часом готування.
- В разі готування піци на декількох рівнях з заданою на 220°C температурою рекомендується попередньо нагріти духовку протягом 15 хвилин.

Взагалі, готування в позиції 4 є тривалішим: тому рекомендується першою вийняти піццу, яка готувалася на нижчому рівні і тільки через декілька хвилину ту, яка готувалася в позиції 4.

- Розташуйте деко вниз і ґратку уверх.

Догляд і технічне обслуговування

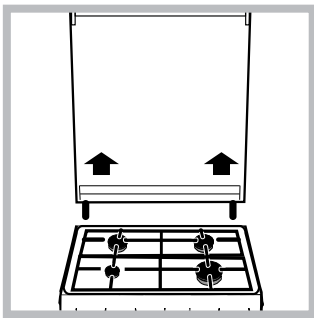
UA

Відключіть електричне живлення

До початку всіх робіт ізолюйте прилад від мережі електричного живлення.

Охорона і дбайливе відношення до довкілля

- Включення духовки в проміжку з пізнього післяобіднього часу до раннього ранку дозволить зменшити навантаження на підприємства виробники електроенергії.
- Підтримуйте в робочому стані і миєте ущільнювачі так, щоб вони добре прилягали до дверцят і не дозволяли б виникати втратам тепла.



Кришка

У моделях зі скляною кришкою очищення здійснюється за допомогою теплої води. Уникайте абразиві. Можна зняти кришку для полегшення очищення позаду робочої поверхні:

повністю відкрити її і потягнути наверх (див. малюнок).

! Уникати закривання кришки, коли пальники включені або ще гарячі.

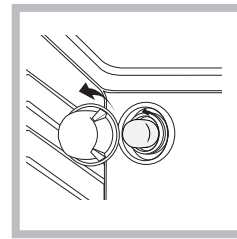
Контроль ущільнень духовки

Регулярно перевіряйте стан ущільнення навколо дверцят духовки. У разі його пошкодження, зверніться в найближчий авторизований Сервісний центр. Не рекомендується використовувати духовку до завершення ремонту.

Технічне обслуговування газових кранів

З часом може трапитися так, що кран буде заблокованим або його буде важко обертати, тому буде необхідно подумати про заміну самого крана.

! Ця операція має виконуватися фахівцем, уповноваженим виробником.



Заміна лампочки освітлення духовки

1. Після відключення духовки від електричної мережі, зніміть скляну кришку патрона (див. малюнок).
2. Відгвинтіть лампочку і замініть її аналогічною: напруга 230В, потужність 25 Вт, цоколь Е 14.

3. Знов встановіть кришку і повторно підключіть духовку до електричної мережі.

! Не використовуйте лампочку духовки для освітлення приміщень.

Допомога

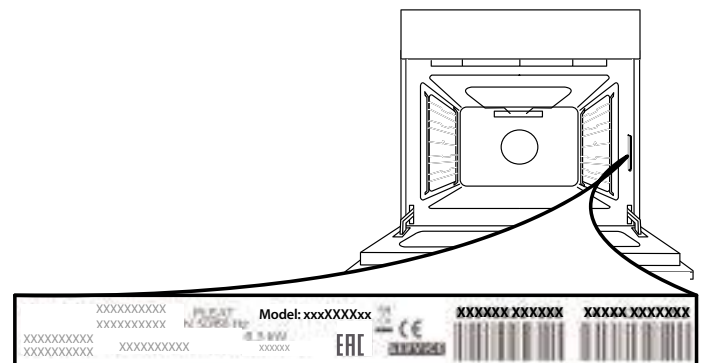
Повідомте:

- модель плити (модель)
- серійний номер (S/N)

Дана інформація міститься на табличці з характеристиками, прикріпленій до плити і / або на упаковці.

Щоб отримати допомогу, зателефонуйте за номером, зазначеним у гарантійному талоні, що додається до виробу, або виконайте інструкції, наведені на веб-сайті. Будьте готові надати такі відомості:

- Короткий опис несправності
- Точну назва моделі виробу
- Допоміжний код (число після слова «SERVICE» на паспортній табличці, ПРИКРІПЛЕНІЙ до виробу, цей код також можна побачити з лівого внутрішнього краю, коли дверцята шафи відчинено)
- ваша повна адреса;
- контактний телефонний номер



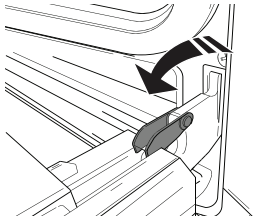
Увага! Якщо потрібен ремонт, зверніться до авторизованого центру обслуговування, який гарантує використання фірмових запасних частин та правильне виконання ремонту.

Додаткову інформацію щодо гарантії наведено в гарантійному талоні, що додається.

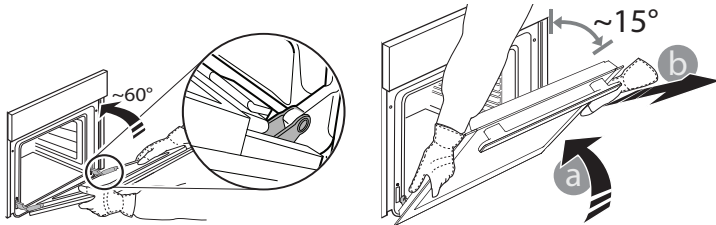
 Повні технічні характеристики, у тому числі показники енергоефективності духової шафи, можна переглянути й завантажити з нашого веб-сайту www.indesit.com

**ЗНЯМАННЯ ТА ВСТАНОВЛЕННЯ ДВЕРЦЯТ**

1. Щоб зняти дверцята, повністю відчиніть їх і опустіть засувки, поки вони не будуть у положенні розблокування.



2. Зачиніть дверцята до упору. Міцно візьміться за дверцята обома руками, не тримайте їх за ручку. Щоб зняти дверцята, зачиняйте і водночас тягніть їх угору (а), поки вони не вивільняться із опорних місць.



Покладіть зняті дверцята на м'яку поверхню.

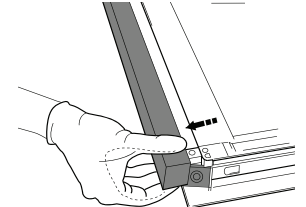
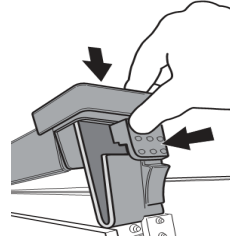
3. Щоб установити дверцята на місце, піднесіть їх до духової шафи, вирівняйте гачки петель із їхніми гніздами та закріпіть верхню частину в її гнізді.

4. Опустіть дверцята, а потім повністю відчиніть їх. Опустіть засувки в початкове положення. Переконайтеся, що вони повністю опущені.

5. Спробуйте зачинити дверцята й перевірте, чи перебувають вони на одній лінії з панеллю керування. Якщо це не так, знову виконайте описані вище кроки.

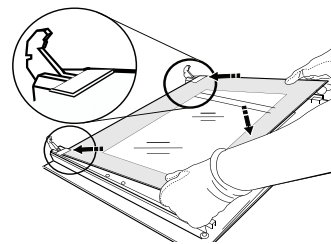
НАТИСНІТЬ ЩОБ ОЧИСТИТИ – ОЧИЩЕННЯ СКЛА

1. Коли знімете дверцята і покладете їх на м'яку поверхню ручкою донизу, одночасно натисніть два фіксатори і зніміть верхню кромку дверцят, потягнувши їх на себе.



2. Підніміть і міцно утримуйте внутрішнє скло обома руками, для очищення зніміть і покладіть його на м'яку поверхню.

3. При встановленні внутрішнього скла у дверцята слідкуйте за тим, щоб попереджувальний надпис на панелі був повернутий назовні та легко читався.



4. Встановіть на місце верхню кромку: Клацання свідчить про правильне установлення. Перш ніж встановити дверцята, переконайтеся у надійності ущільнення.

Цей режим чищення рекомендується використовувати після приготування жирної їжі (смаження, м'яса).

Парове очищення духовки:

Ця процедура очищення може спростити видалення забруднень зі стінок духовки завдяки створенню пари усередині духовки. Таким чином очистити духовку буде простіше. Важливо! Перед очищенням парою:

- видаліть всі залишки їжі / жиру з дна духовки;
- витягніть всі аксесуари (решітки та каструлі).

Після цих кроків ми рекомендуємо таку послідовність дій:

- 1 - Налийте 300 мл води у глибоке деко та поставте його на першу ланку знизу. У моделях без глибокого деко скористайтеся стандартним деко для випічки та покладіть його на решітку на першій ланці знизу.

- 2 виберіть режим– **Обережна духовка** ☹

та встановіть температуру 90 °С;

- 3 – залиште духовку ввімкненою на 35 хвилин;

- 4 – вимкніть духовку;

- 5 – коли духовка захолоне, відкрийте дверцята та закінчіть чищення водою і вологою тканиною.

- 6 – після чищення приберіть з духовки всі залишки води.

Якщо парове чищення здійснюється після приготування особли

во жирних продуктів або коли піч дуже брудна,

завершіть чищення традиційним методом, що описаний

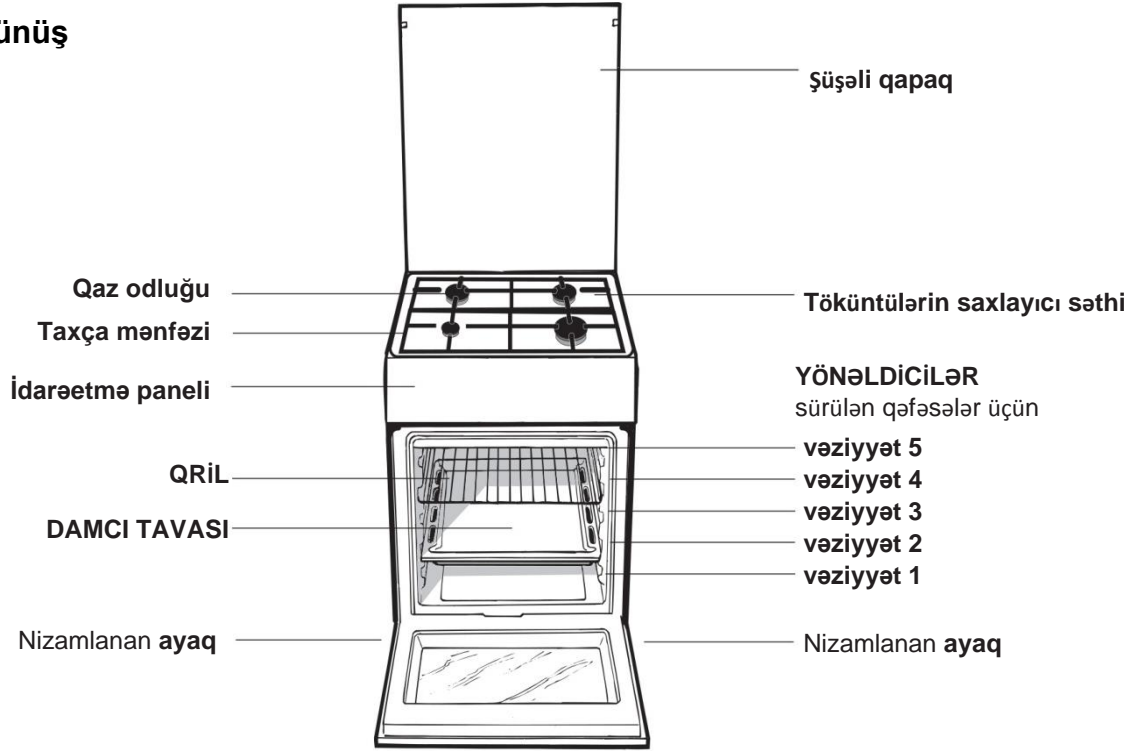
у попередньому пункті.

! Виконуйте всі процедури чищення тільки коли духовка холодна!

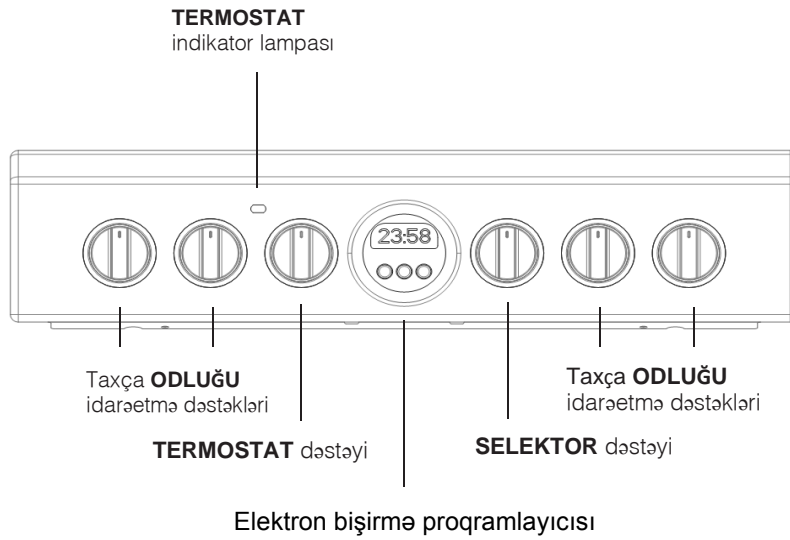
Cihazın təsviri

AZ

Ümumi görünüş



İdarəetmə paneli



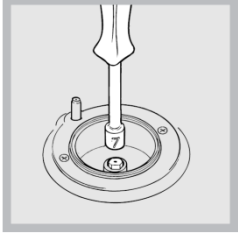
Quraşdırma üzrə məsləhətlər

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

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)..

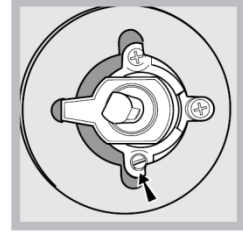
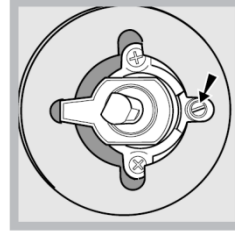
3. Yuxarıda qeyd olunan təlimatları əks istiqamətdə yerinə yetirməklə bütün hissələri əvəz edin.

Taxça odluqlar üçün minimum göstəriciləri nizamlayın:

1. Kranı minimum vəziyyətinə gətirin.
2. Dəstəyi çıxarıb, daxildə və ya kran ştiftinin yanında yerləşən nizamlayıcı vinti tənzimləyib kiçik lakin stabil alovə 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.



AZ

! 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.

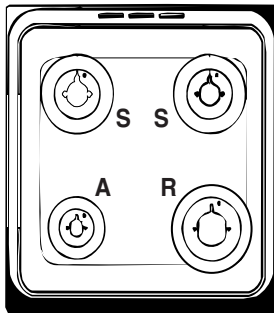
! Bu prosedura istehsalçının səlahiyyət verdiyi ixtisaslı texnik tərəfindən yerinə yetirilməlidir.

Odluq və forsunka spesifikasiyalarının cədvəli

AZ

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)					28-30	37	20		13	
	(Minimum (mbar))					20	25	17		6,5	
	Maksimum (mbar)					35	45	25		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



IS5G8CHX/EU

XÜSUSİYYƏTLƏR CƏDVƏLİ	
Sobanın ölçüləri (HxExD)	340x391x424 sm
Həcmi	57 l
Soba bölməsinin zəruri ölçüləri	eni 42 sm dəriniyi 44 sm hündürlüyü 23 sm
Odluqlar	verilənlər lövhəciyində göstərilən müxtəlif qaz növlərinə uyğun nizamlanıla bilər
Gərginlik və tezlik	verilənlər lövhəciyinə bax
ENERJİ YARLIĞI və EKODİZAYN	Təbii konveksiya üçün enerji sərfiyyəti – isitmə rejimi: ⊖ Konveksiya rejimi Məcburi konveksiya sinfi üçün bəyan edilən enerji sərfiyyəti isitmə rejimi: Bişmə ☉

İşə salma və istismar

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

AZ

Taxçalardan istifadə

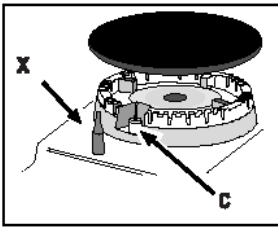
Odluqların yandırılması

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 **A**.
3. ODLUQ dəstəyini saat əqrəbinin əks istiqamətində fırladıb alovun gücünü istənilən səviyyəyə gətirin. Bu, minimum **A**, maksimum **A** 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 söne bilər. Əgər bu baş verərsə, dəstəyi aşağı vəziyyətdə daha uzun müddətdə saxlayın.

Əgər cihaz alov sönmə təhlükəsiz qurğusu ilə təchiz olunubsa (X), ODLUQ dəstəyi basıb, alov əmələ gəlsin və qurğu işə salınsın deyə 3-7 saniyə saxlayın.

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

Odluğu söndürmək üçün dəstəyi tam dayanma vəziyyətində 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 maddələri xoşagəlməz qoxusunun səbəbi ola bilər.

! Məhsulla işləməzdən əvvəl cihazın yanlarından plastik plyonkanı çıxardın.

! 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 temperaturlarının 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

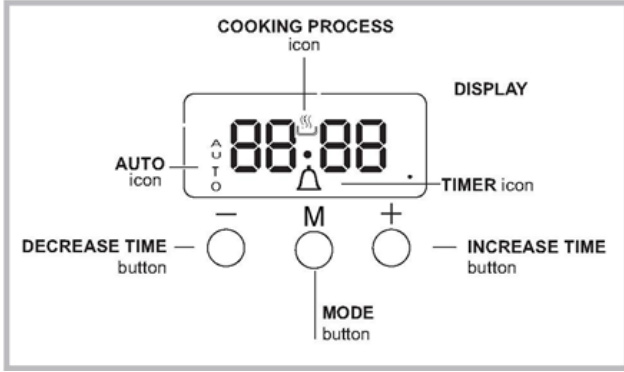
Bu lampanın yanan şəkildə olması sobanın qızdırılmasını bildirir. Sobanın daxili temperaturu nizamlanmış temperatura çatanda, bu lampa sönmür. Bundan sonra bu lampa daima yanır və sönmür, bununla o, termostatin işləməsinə və temperaturun sabit səviyyədə qalmasına işarə verir.

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.

Saat/dəqiqə taymeri İş

AZ



Saatın quraşdırılması

Sobanın qoşulmuş və ya qoşulmamış halında saati quraşdırmaq mümkündür, əgər bişmə siklinin son vaxtı əvvəl proqramlaşdırılmamışdır. Cihazı elektrik şəbəkəsinə qoşduqdan sonra və ya,

blekautdan sonra, displaydə 00:00 yanib sönməyə başlayır.

1. Eyni vaxtda "+" və "-" düyməsinə basın Saat və dəqiqə arasında iki nöqtə yanib sönməyə başlayır.
2. Vaxtı quraşdırmaq üçün "+" və "-" düymələrindən istifadə edin; Düymələrin birini basıb saxlayanda, ölçülər daha sürətlə dəyişəcək, istədiyiniz ölçünü quraşdırmaq daha tez olacaqdır.

Zummer tezliyinin dəyişilməsi

Siqnalın tezliyini "-" düyməsi ilə dəyişmək mümkündür.

Taymerin quraşdırılması

Bu funksiya bişirməni dayandırır və sobanın işinə təsir göstərmir; Bu funksiya müəyyən vaxt müddəti qurtardıqdan sonra zummeri işə salır.

1. düyməni bir dəfə basın, ekranda işarəsi görünəcək, displaydə üç rəqəm yanib sönəcək.
2. "+" və "-" düymələrindən istifadə edərək istənilən vaxtı quraşdırın; Düymələrin birini basıb saxlayanda, ölçülər daha sürətlə dəyişəcək, istədiyiniz ölçünü quraşdırmaq daha tez olacaqdır.
3. 5 saniyə gözləyin, əgər siz düyməni daha bir dəfə basarsınızsa, displaydə sayılan vaxt göstəriləcək.

Bişirmənin proqramlaşdırılması

Proqramlaşmadan qabaq bişmə rejimi seçilməlidir.

Bişmə müddətinin proqramlaşdırılması

1. Düyməni bir neçə dəfə basın, displaydə işarə və DUR rəqəmləri yanib sönəcək.
2. "+" və "-" düymələrindən istifadə edərək istənilən müddəti quraşdırın; Düymələrin birini basıb saxlayanda, ölçülər daha sürətlə dəyişəcək, istədiyiniz ölçünü quraşdırmaq daha tez olacaqdır.
3. 5 saniyə gözləyin, sonra displaydə işarə görünəcəkdir.
4. Quraşdırılan vaxt qurtardıqdan sonra soba işini dayandırır, siz zummer səsinə eşidəcəksiniz. Zummer səsinə dayandırmaq üçün istənilən düyməni basın.
 - Məsələn: Səhər saat 9:00-dır, 1 saat 15 dəqiqə quraşdırılıb. Proqram avtomatik şəkildə saat 10:15 dayanır.

Bişirmə rejiminin son vaxtının quraşdırılması

1. Yuxarıda göstərilən 1-3 əməliyyatları yerinə yetirin.
2. Sonra düyməni basın, displaydə END işarəsi yanib sönəcək.
3. Bişirmə vaxtının sonunu tənzimləmək üçün "+" və "-" düymələrindən istifadə edin; Düymələrin birini basıb saxlayanda, ölçülər daha sürətlə dəyişəcək, istədiyiniz ölçünü quraşdırmaq daha tez olacaqdır.
4. 5 saniyə gözləyin və ya düyməni yenidən basın. Bişmə prosesi başlayanda, displaydə işarə görünəcək.
5. Quraşdırılan vaxt qurtardıqdan sonra soba işini dayandırır, zummer səsi eşidilir. İstənilən düyməni basıb səsi dayandırın. İşarə displaydə görünən zaman proqramlama başlayır.
 - Məsələn: Səhər saat 9:00-dır, 1 saat proqramlaşdırılır. Son vaxt 12:30 quraşdırılıb. Proqram avtomatik şəkildə gündüz 11:30-da başlayır.

Proqramın ləğvi

Proqramı ləğv etmək üçün:

- Düyməni basın, ləğv etmək istədiyiniz göstərici görünəcək, rəqəmlər yanib sönəcək. "-" düyməsinə basın, displaydə 00:00 rəqəmləri görünəcək.
- "+" və "-" düymələrini basın; əvvəlcədən seçilmiş göstəricilər, o cümlədən taymer göstəriciləri ləğv ediləcək.

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 üslubunda 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 qəfəsindən istifadə olunur, əks halda istiliyin paylanması qeyri-bərabər olur. Qəfəsələri müxtəlif hündürlüklərdə quraşdıraraq siz üst və alt sobanın arasında istilik həcmi tarazlaşdırıla bilərsiniz. Qəfəsinin 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 pirojnalardan hazırlanmasında istifadə edilir.

VENTİLYATOR 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 bişməsinə 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 pirojnalardan hazırlanması daha mükəmməldir.

Bundan başqa bu rejimin köməyi ilə 80 °C temperaturda ağ və qırmızı ətin buzdən əriməsini, çörəyin yumşalmasını təmin etmək olur. Daha zərif qidaları buzdən əritmək üçün termostatı 60°C nizamlamaq, və ya termostatı 0°C qoyaraq soyuq hava sirkulyasiyasını təmin etmək mümkündür.

ÜST SOBA rejimi

Üst 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 qrıl şəkildə bişməsinə yararlıdır. Qida məhsulunu qəfəsinin 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 qrıldən daha güclü qrıl 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 qrıl 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 temperaturu 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 buzdən eridilir. Ventilyatorun köməyi ilə buzdən eritmə 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 VENTİLYASIYA 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 qidaları 4 vəziyyətdə qəfəsənin üzərində yerləşdirin. İlk öncə daha qısa bişirmə müddəti olan qidaları sobadan çıxardın.
- 220°C temperaturda pitsaları bir neçə qəfəsələrdə hazırladıqda, sobanı 15 dəqiqə ərzində ilkin qızdırın. Ümumiyyətlə 4 vəziyyətdə olan qəfəsədə bişirmə prosesi daha uzun çəkir: ən aşağı qəfəsədə hazırlanan pita ilk çıxardılmalı, bir neçə dəqiqədən sonra isə 4 vəziyyətində hazırlanan pita çıxardılmalıdır.
- Damcı tavasını altda, qəfəsəni isə üstə yerləşdirin.

Əməli hazırlama məsləhətləri

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

QRİL

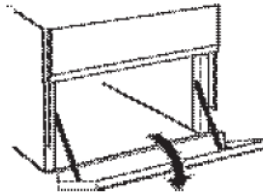
- Qəfəsəni 3 və ya 4 vəziyyətində yerləşdirin. Qidaları qəfəsənin ortasına qoyun.
- Enerji səviyyəsini maksimuma qaldırılmasını tövsiyə edirik. üst qızdırıcı element termostat vasitəsi ilə tənzimlənir, ola bilsin ki, daima çalışsın.

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 mottarella pendirinin əlavə edilməsini tövsiyə edirik.



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



Soba altı saxlama bölməsi (yalnız bəzi modellərdə)

Soba altında yerləşən bölmədə bişirmə tavaları və bişirmə aksesuarlarını 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
Qızardılmış 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

Qulluq və texniki xidmət

AZ

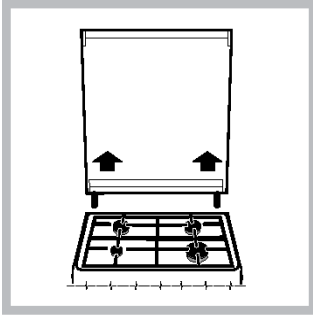
Ətraf mühitə ehtiram edilməsi və onun qorunması

- 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.
- Araqatların 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.
- Tavanınız 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 zətən 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 ılıq su ilə yuyub təmizləyin. Abrziv 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 yoxlanılması

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

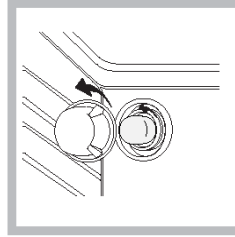
Qaz kranının texniki xidməti

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

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

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

Sobanın işıq lampasının dəyişilməsi



- Sobanı elektrik şəbəkədən ayırıqdan sonra lampa yuvasını örtən şüşəli qapağı çıxardın (şəklə bax).
- Lampanı çıxarıb 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:

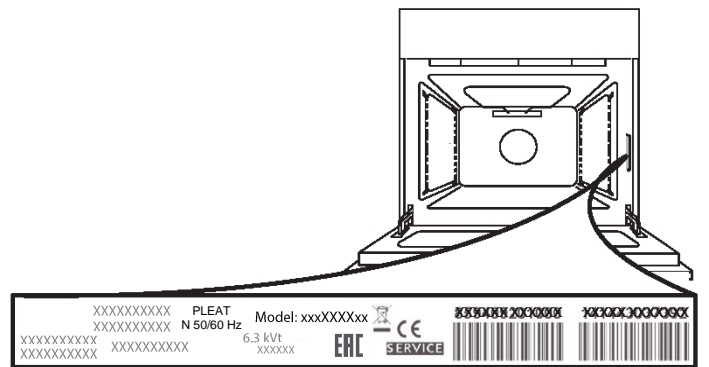
- Cihazın modeli (Mod.).
- Seriya nömrəsi (S/N).

Bu məlumatı cihaz və/və ya qablaşma üzərində verilən lövhəcinyində tapa bilərsiniz.

SATIŞDAN SONRA SERVİS

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

- problemin qısa təsviri;
- məhsulunuzu 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 edən səlahiyyətli servis mərkəzinə müraciət edin.

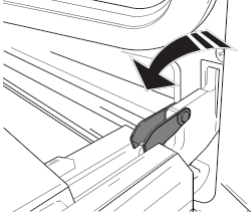
Zəmanət haqqında daha ətraflı məlumat almaq üçün lütfən zəmanət vərəqəsinə müraciət edin.



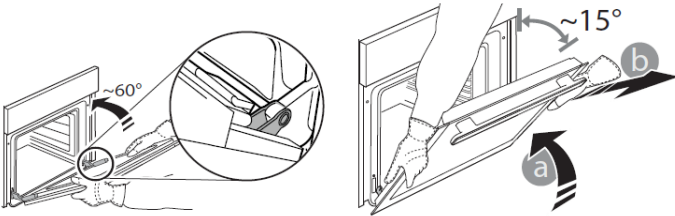
Click&Clean

QAPIIN ÇIXARILMASI VƏ YENİDƏN QURAŞDIRILMASI

1. Qapını çıxarmaq üçün, onu tam açıb cəftələri açılmış vəziyyətinə gətirib 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. Dilçəkləri ilkin vəziyyətə gətirib Onların tam aşağı vəziyyətdə olmasına əmin olun.

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

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:

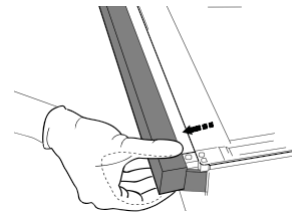
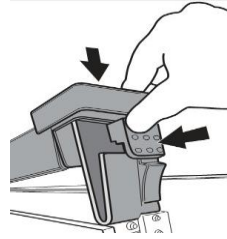
- Sobanın dibindən qida qalıqlarını və yağlı təmizləyin.
- Sobanın aksesuarlarını (barmaqlıqları və damcı tavaları) çıxarıb qırağa yerləşdirin. Yuxarıdakıları aşağıda göstərilən qaydada yerinə yetirin:

1. Sobada yerləşən bişirmə altlığına 300 ml su töküb altlığı alt rəfdə yerləşdirin. Damcı tavası olmayan modellərdə bişirmə lövhəsindən istifadə edin, lövhəni aşağı rəfdə yerləşən qilin üzərində yerləşdirin;

TƏMİZLƏMƏK ÜÇÜN DİLÇƏK - ŞÜŞƏNİN TƏMİZLƏNMƏSİ

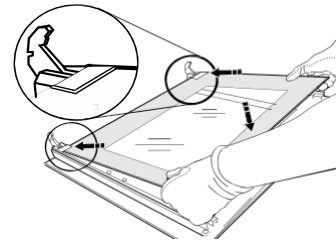
AZ

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



2. İki əlinizlə daxili 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.

2. **SOBAALTI** funksiyasını seçin, temperaturu 90 ° C quraşdırın;
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

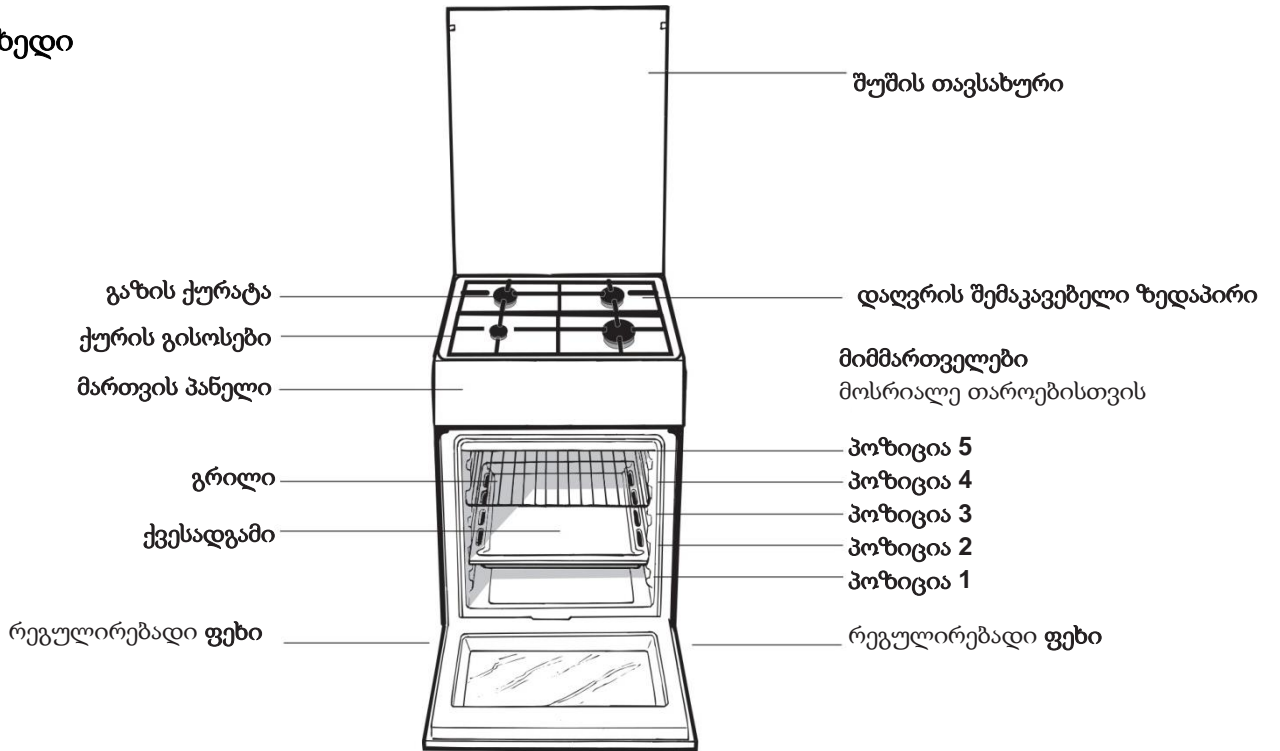
Bişirmədən, xüsusilə yağlı xörəklərin bişməsindən sonra təmizləmə is prosesini başa çatdırdıqda yağ izlərini təmizlənməsi mürəkkəb hala çevrilən zaman, qabaqki paraqraflarda təsvir edilən ənənəvi təmizləmə proseslərinin tətbiqi mümkündür.

! Yalnız soyuq sobada təmizləmə işlərini aparın!

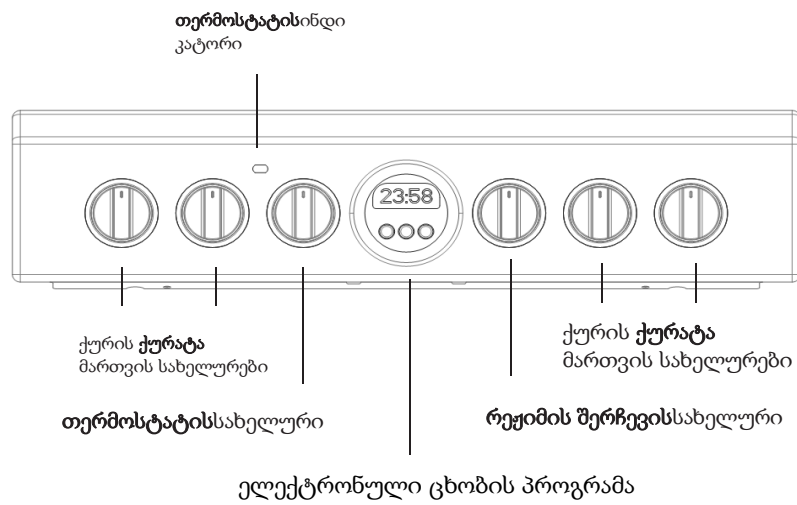
მოწყობილობის აღწერა

KA

საერთო ხედი



მართვის პანელი



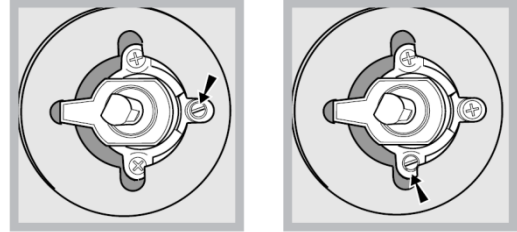
ინსტალაციის რჩევები

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

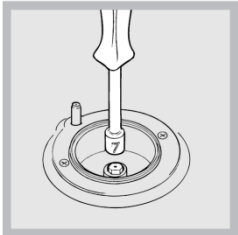
KA

სხვადასხვა ტიპის გაზთან ადაპტაცია

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



ქურის ადაპტაცია



ქურატის საქმენების შეცვლა:

1. მოხსენით ქურის გისოსები და ქურატები გასწიეთ დამჭერებიდან.
2. ამოხრახნეთ საქმენები 7 მმ ტორსული ქანჩის გასაღების გამოყენებით (იხ. სურათი), და

შეცვალეთ ისინი ახალი ტიპის გაზისთვის განკუთვნილი საქმენებით (იხილეთ საქმენების და ქურატების სპეციფიკაციების ცხრილი).

3. შეცვალეთ ყველა კომპონენტი, ზემოთ ჩამოთვლილი ინსტრუქციების უკუ თანმიმდევრობით შესრულებით.

ქურის ქურატების რეგულირება¹ მინიმალური პარამეტრები:

1. მოატრიალეთ ონკანი მინიმალურ პოზიციაზე.
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 მინიმუმდამან 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.





ქურატის და საქშენის სპეციფიკაციების ცხრილი

ცხრილი 1				თხევადი გაზი				ბუნებრივი გაზი			
ქურატა	დიამეტრი (მმ)	თერმული სიმძლავრე კვტ (თბოუნარი*)		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
		ნომინალი	შემცირებული			***	**				
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)						28-30	37	20		13
	მინიმუმი (მბარი)						20	25	17		6,5
	მაქსიმუმი (მბარი)						35	45	25		18

- * 15°C-ზე და 1013 მბარი- მშრალი გაზი
- ** პროპანი თბოუნარი = 50,37 მჯ/კვ
- *** ბუთანის თბოუნარი = 49,47 მჯ/კვ
ბუნებრივი გაზის თბოუნარი = 37,78 მჯ/მ3

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

მახასიათებლების ცხრილი	
ლუმელის ზომები (სიმაღლე/სიგანე/სიღრმე)	340x391x424 სმ
მოცულობა	57 ლ
ლუმელთან დაკავშირებული სასარგებლო გაზომვები	სიგანე 42 სმ სიღრმე 44 სმ სიმაღლე 23 სმ
ქურატები	შეიძლება ადაპტირება ნებისმიერი ტიპის გაზთან, რომელიც მითითებულია მონაცემთა დაფაზე
ძაბვა და სიხშირე	ნახე მონაცემთა დაფა
ენერგეტიკული ეტიკეტი და ეკოდიზაინი	ენერჯის მოხმარება ბუნებრივი კონვეკცია - გაცხელების რეჟიმში:  კონვეკციის რეჟიმში კლასის იძულებითი კონვეკციის ენერჯის განცხადებული მოხმარება - გაცხელების რეჟიმში: ცხოზა 

ქურის გამოყენება

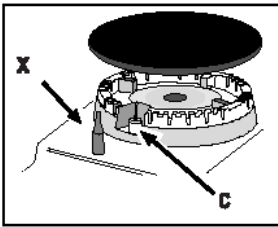
ქურატების განათება

თითოეული ქურატის სახელურისთვის არსებობს სრული რგოლი, რომელიც მიუთითებს ალის სიძლიერეს შესაბამის ქურატისთვის.

ქურაზე ერთ-ერთი ქურატის გასანათებლად:

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

თუ მოწყობილობა აღჭურვილია ელექტრონული ამნთებით



მოწყობილობა* (C), დააჭირეთ ქურატის სახელურს და მოატრიალეთ საათის ისრის მოძრაობის საწინააღმდეგოდ 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 ბრტყელბირიანი 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 საქმენის 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

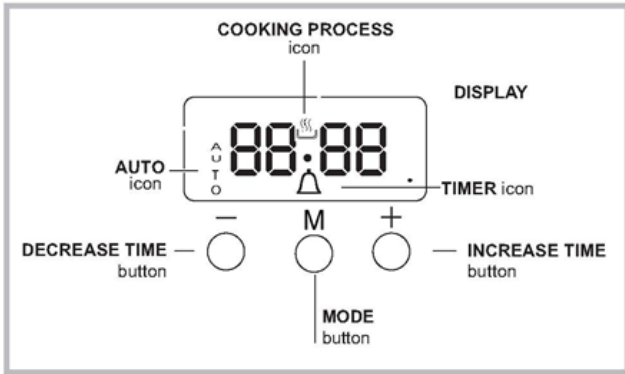
როდესაც ის განათებულია, ღუმელი გამოიმუშავებს სითბოს. ის გამოირთობა როდესაც ღუმელს შიგნით მიღწეული იქნება არჩეული ტემპერატურა. ამ დროს სინათლე ინთება და რიგრიგობით გადაერთვება, მასზედ მითითებით, რომ თერმოსტატი მუშაობს და ტემპერატურას ინარჩუნებს მუდმივ დონეზე.

ღუმელის სინათლე

ეს ირთობა ამორჩევის სახელურის მოტრიალებით "0"-გან განსხვავებულ ნებისმიერ პოზიციაზე. ის რჩება ჩართული მანამდე, სანამ ღუმელი მუშაობს. სახელურით **A** ამორჩევის შემდეგ, სინათლე ინთება გამაცხელებელი ელემენტების აქტივაციის გარეშე.

საათი/წუთი ოპერაცია

KA



საათის გასწორება

საათის გასწორება შეგიძლიათ როდესაც ღუმელი გამორთულია ან ჩართულიაპირობით, რომ მზადების ციკლის დასრულების დრო არ იქნა განსაზღვრული უფრო ადრე. მას შემდეგ რაც მოწყობილობა ჩართულია ქსელში,

ან ელენერჯის გამორთვის შემდეგ, 00:00 დისპლეიზე ციფრები ციმციმს დაიწყებს.



1. დააჭირეთ "+" და "-" ღილაკებს ერთდროულად შემდეგ საათებს და წუთებს შორის ორწერტილი ციმციმებს.
2. გამოიყენეთ "+" და "-" ღილაკები საათის გასასწორებლად; თუ დააჭირეთ და გეჭირებათ ნებისმიერი ღილაკი, დისპლეი დაიწყებს მნიშვნელობების უფრო სწრაფად ცვლას, რაც აადვილებს საჭირო საათის გასწორებას.

ზუმერის სიხშირის შეცვლა

სიგნალის სიხშირე შეიძლება შეიცვალოს "-" არაერთჯერადად დაჭირებით.

ტაიმერის გასწორება




ეს ფუნქცია არ წყვეტს საკვების მზადებას და არ ახდენს ზეგავლენას ღუმელზე; ის გამოიყენება მხოლოდ ზუმერის აქტივაციისთვის დროის ამოწურვის შემდეგ.

1. დააჭირეთ  ღილაკს ერთხელ,  გამოჩნდება ნიშანი, და დისპლეიზე სამი ციფრი დაიწყებს ციმციმს.
2. გამოიყენეთ "+" და "-" ღილაკები სასურველი დროის დასაყენებლად; თუ დააჭირეთ და გეჭირებათ ნებისმიერი ღილაკი, დისპლეი დაიწყებს მნიშვნელობების უფრო სწრაფად ცვლას, რაც აადვილებს საჭირო საათის გასწორებას.
3. დაელოდეთ 5 წამი, თუ ღილაკს კიდევ ერთხელ დააჭირებთ დისპლეი აჩვენებს დროს უკუთვლით.




პროგრამირებული ცხოზა


პროგრამირებამდე ცხოზის რეჟიმი განსაზღვრული უნდა იყოს..

ცხოზის ხანგრძლივობის პროგრამირება

1. დააჭირეთ  ღილაკს რამოდენიმეჯერ სანამ ნიშანი  და DUR ციფრები დისპლეიზე არ დაიწყებს ციმციმს.
2. გამოიყენეთ "+" და "-" ღილაკები სასურველი ხანგრძლივობის დასაყენებლად; თუ თქვენ დააჭირეთ და გეჭირებათ ნებისმიერი ღილაკი, დისპლეი დაიწყებს მნიშვნელობების უფრო სწრაფად ცვლას, რაც აადვილებს საჭირო მნიშვნელობის გასწორებას.
3. დაელოდეთ 5 წამი, ამისა შემდეგ ნიშანი  გამოჩნდება დისპლეიზე.
4. განსაზღვრული დროის ამოწურვის და ღუმელის შეჩერების შემდეგ თქვენ მოისმენთ ზუმერის ხმას. დააჭირეთ ნებისმიერ ღილაკს ზუმერის გასაჩერებლად.
 - მაგალითად: 9:00 სთ-ია და პროგრამირებული დრო არის 1 სთ და 15 წუთი. პროგრამა ავტომატურად გაჩერდება 10:15 სთ-ზე..

ცხოზის რეჟიმის დასრულების დროის გასწორება


1. მიჰყევით 1-დან 3-მდე ნაბიჯებს რათა გაასწოროთ ხანგრძლივობა როგორც ეს აღწერილია ზევით.
2. შემდეგ, დააჭირეთ  ღილაკს სანამ END ტექსტი დისპლეიზე დაიწყებს ციმციმს.
3. გამოიყენეთ "+" და "-" ღილაკები ცხოზის დასრულების გასასწორებლად; თუ დააჭირეთ და გეჭირებათ ნებისმიერი ღილაკი, დისპლეი დაიწყებს მნიშვნელობების უფრო სწრაფად ცვლას, რაც აადვილებს საჭირო საათის გასწორებას.
4. დაელოდეთ 5 წამი და დააჭირეთ  ღილაკს განმეორებით, როდესაც ცხოზის პროცესი დაიწყებს მუშაობას, სიმბოლო  გამოჩნდება დისპლეიზე.
5. განსაზღვრული დროის ამოწურვის და ღუმელი შეწყვეტს ცხოზას და ზუმერის ხმას. დააჭირეთ ნებისმიერ ღილაკს მის გასაჩერებლად.

პროგრამა განსაზღვრულია, როდესაც ნიშანი  ანთია.

 - მაგალითად: 9:00 სთ-ია და ხანგრძლივობა განსაზღვრულია 1 სთ. 12:30 დაგეგმილია როგორც დასრულების დრო. პროგრამა ავტომატურად დაიწყება 11:30 სთ-ზე.

პროგრამის გაუქმება

პროგრამის გასაუქმებლად:

- დააჭირეთ  ღილაკს მანამდე სანამ შესაბამისი პარამეტრის ნიშანი, რომლის გაუქმებაც გსურთ, და ციფრები დისპლეიზე ციმციმებს. დააჭირეთ "-" ღილაკს სანამ 00:00 ციფრები გამოჩნდება დისპლეიზე.
- დააჭირეთ და გეჭიროთ "+" და "-" ღილაკები; ეს გააუქმებს მანამდე დაყენებულ ყველა პარამეტრს, მათ შორის ტაიმერს

ცხოვის რეჟიმი

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

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

კონვექციის 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 ენერჯის შემცირებული მოხმარებით. კონვექციურ 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. კონვექციის 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.

ცხოვის 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 მგრძობიარეა 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 ინსტრუქციებს: "ერთზე მეტ თაროზე გამოცხობა".

რეჟიმი ვენტილატორით, განსაკუთრებით რეკომენდირებულია კერძებისთვის, რომელთაც ესაჭიროებათ გრატენ დამუშავება ანდა მომზადების საგრძნობლად ხანგრძლივი დრო, როგორცაა 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 წვეწის 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 წვეწის 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 გაღობისთვის, ტემპერატურის 80 °C განსაზღვრით. უფრო მეტად დელიკატური პროდუქტების გაღობისთვის 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 კვების პროდუქტებისთვის, რომელთაც ესაჭიროებათ მაღალი ზედაპირული ტემპერატურა (ხბოს და საქონლის სტეიკი, ფილეს სტეიკი და ენტროკოტი). ცხოვის ეს რეჟიმი იყენებს ენერჯის 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 ცხოვის 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 შედგით 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, მგრძობიარე პროდუქტისთვის, რომელთაც არ ესაჭიროებათ სითბო, მაგალითად: ნაყინიანი ნამცხვრები, ნაღებიანი ან კრემოვანი დესერტი, ხილის ნამცხვრები. ვენტილატორის გამოყენებით, გაღობის 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

ღუმელის 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 მგრძობიარე 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 გისოსზე 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

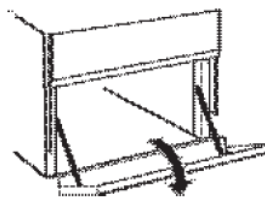
- შედგით გისოსი 3 ან 4 პოზიციაზე, საკვები განათავსეთ გისოსის ცენტრში.
- გირჩევთ განსაზღვროთ სიმძლავრის მაქსიმალური დონე. ზედა გამაცხელებელი ელემენტი რეგულირდება თერმოსტატით და შესაძლოა ყოველთვის არ მუშაობდეს მდგრადად.

პიცა

- გამოიყენეთ მსუბუქი ალუმინის პიცის პოდნოსი. განათავსეთ ის გისოსზე. ხრამუნა 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 ადვილადააღებადი მასალების შესანახად.

ღუმელით მომზადების რეკომენდაციების ცხრილი

რეცეპტი	ცხობის ფუნქცია	ცხობის დონე (ბოლოდან)	ტემპერატურა (°C)	დრო (წუთ)
ღრუბლოვანი ნამცხვარი	თერმული	2	160 - 190	30 - 60
	კონვექცია	2 - 4	160 - 180	30 - 55
შევსებულ ნამცხვრები (ჩისქეიქი, შტრუდელი, ხილვანი 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
მეხვეულ/ლორის ნეკნები/კამბურგერი	შეწვა	4	მაქს	15 - 30
ქიშლორენი	თერმული	3	180 - 200	50 - 70
ქიშლოურენი	კონვექცია	2 - 4	170 - 190	60 - 80
ტოსტი	შეწვა	5	მაქს	გააცხელეთ 5' ცხობა 2.5'
ლზანია	თერმული	2	170 - 190	40 - 60
წიწილ	თერმული	2	200 - 230	50 - 90
	ტურბომეწვა	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

მოვლა და მომსახურება

KA

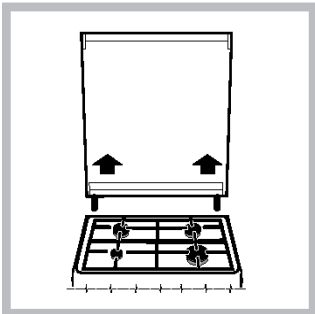
გარემოს კატივისცემა და შენარჩუნება

- შეძლებისდაგვარად მოერიდეთ ღუმელის წინასწარ გაცხელებას და ყოველთვის ეცადეთ შეავსოთ. ღუმელის კარი შეძლებისდაგვარად მცირედ გამოხსენით, ვინაიდან სითბო იკარგება. ენერჯის 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 ენერჯის დაკარგვა კარებში
- თუ თქვენ გაქვთ დროის მიხედვითი დენის ხელშეკრულება, ოპცია "ცხოვის გადავადება" გააადვილებს თანხის დაზოგვას ოპერაციების დროის უფრო იაფ პერიოდში გადაადგილებით..
- თქვენი ქოთნის ან ქვების ძირი უნდა ფარავდეს ცხელ ქურას. თუ მცირეა, მკირადლირებული ენერჯია დაიკარგება უაზროდ, მდულარე ქოთნები ტოვებენ ინკუსტირებულ ნარჩენებს, რომელთა მოცლა შესაძლოა რთული იყოს.
- მოამზადეთ თქვენი საკვები ქვებში კარგად დახურული თავსახურით და გამოიყენეთ რაც შეიძლება ნაკლები წყალი. დახურული თავსახურით მომზადება საგრძნობლად ზრდის ენერჯის მოხმარებას
- გამოიყენეთ ბრტყელი ქვები და ტაფები
- თუ თქვენ ამზადებთ კერძს რომელსაც ხანგრძლივი დრო ესაჭიროება, გამოიყენეთ სწრაფსახარში, რომელიც ორჯერ სწრაფია და სამჯერ ზოგავს ენერჯიას.

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 უკან 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.

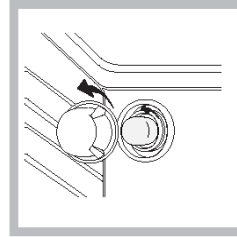
გაზის ონკანის მომსახურება

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

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

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

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:

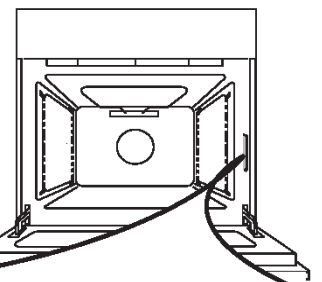
- მოწყობილობის მოდელი (მოდ.).
- სერიული ნომერი (ს/ნ).

მოცემული ინფორმაცია შეგიძლიათ ნახოთ მონაცემთა დაფაზე მოწყობილობაზე ან შეფუთვაზე.

სერვის ცენტრი

დახმარების მისაღებად დარეკეთ საგარანტიო ფურცელზე მითითებულ ნომერზე, რომელიც პროდუქტს მოჰყვება, ან მიჰყვით 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.



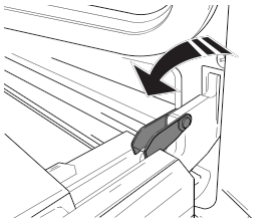
გთხოვთ გაითვალისწინოთ: თუ საჭიროა შეკეთება, მიმართეთ ავტორიზებულ სერვის ცენტრს, რომელიც გარანტირებულად იყენებს ორიგინალურ სათადარიგო ნაწილებს და სწორედ ასრულებს შეკეთებას.

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



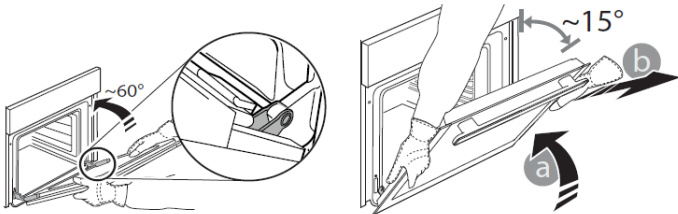
კარების მოხსნა და დაყენება

1. კარის მოსახსნელად, სრულად გააღეთ და ჩამოუშვით შემზღვეველები სრულ განზღოკვამდე.



2. დახურეთ კარი შესაძლებელ მაქსიმუმამდე. მყარად გეჭიროთ კარი ორივე ხელით - არ მოსჭიდოთ ხელი სახელურში.

უბრალოდ მოხსენით კარი დახურვის გაგრძელებით, ამავედროულად 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 ცხიმის 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:

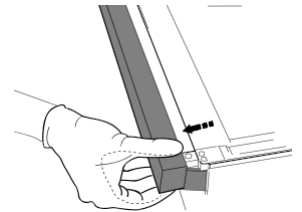
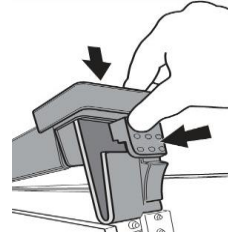
- საკვების ნარჩენები და სითხე მოაშორეთ ღუმელის ძირიდან.

- მოაშორეთ ღუმელის ნებისმიერი აქსესუარი (გისოსები და ქვესადგამები). შეასრულეთ ზემოაღნიშნული ოპერაციები შემდეგი პროცედურების შესაბამისად:

1. ჩაასხით 300მლ წყალი ღუმელის პოდნოსში, მოათავსეთ ქვედა თაროზე. მოდელეებში სადაც წვეთოვანი არ არის, გამოიყენეთ ცხობის ფურცელი და მოათავსეთ ის გრილზე ქვედა თაროზე;

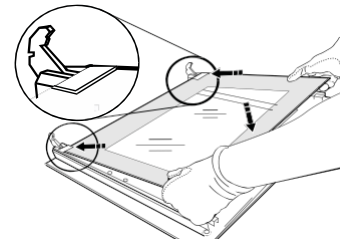
დააჭირეთ გასუფთავებას – შუმის გაწმენდა

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 შუმა ორივე ხელით, მოხსენით და დადეთ რბილ ზედაპირზე გასუფთავებამდე.

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



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

2. მონიშნეთ ღუმელის ფუნქცია \ominus ღუმელის ძირი და ტემპერატურა განსაზღვრეთ 90 ° C;

3. ღუმელში შეინახეთ 35 წუთით;

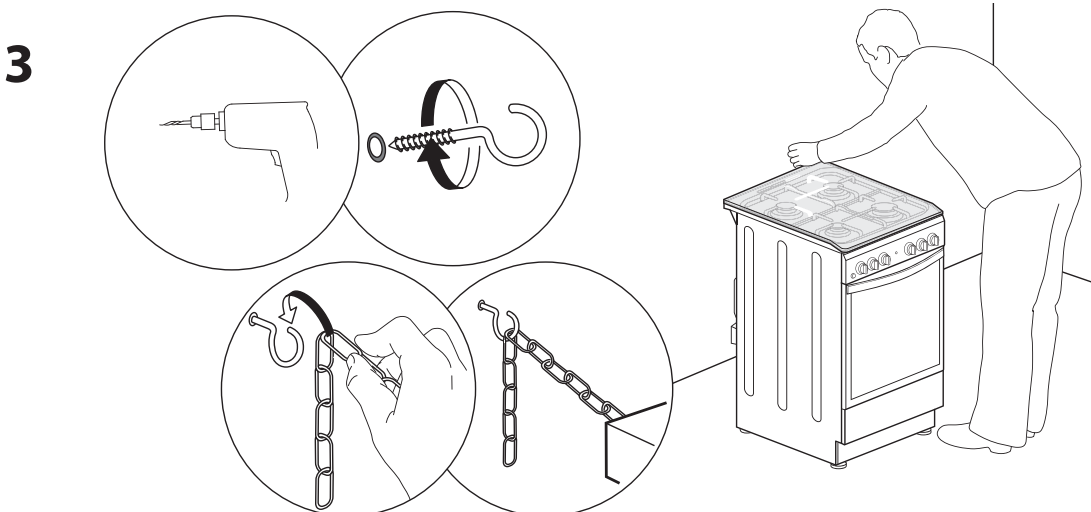
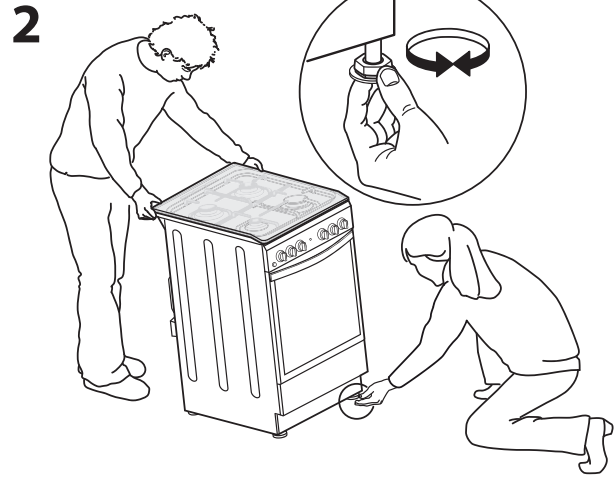
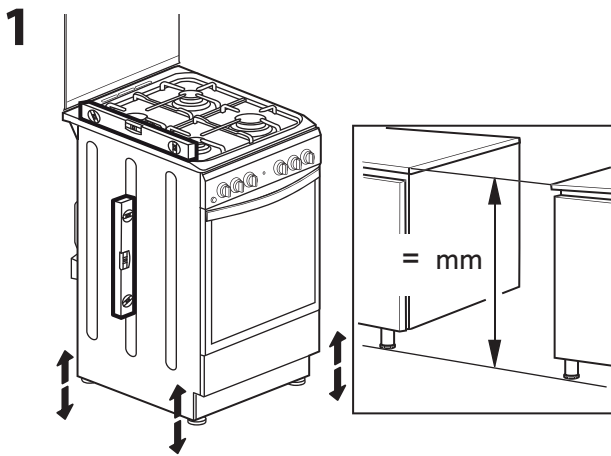
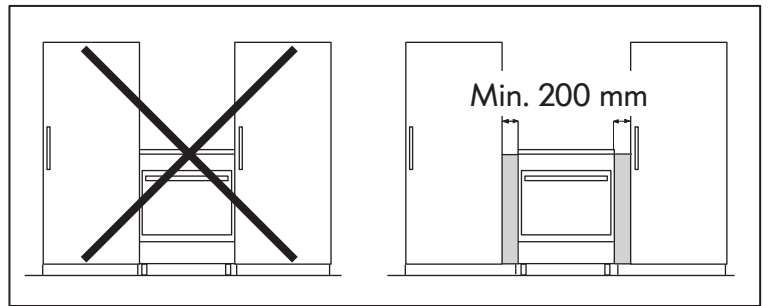
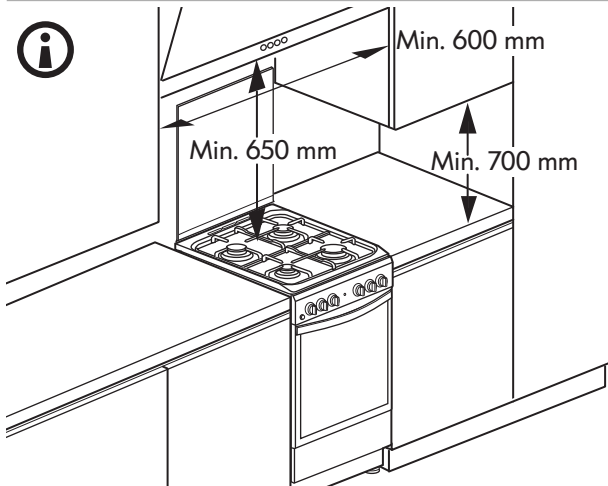
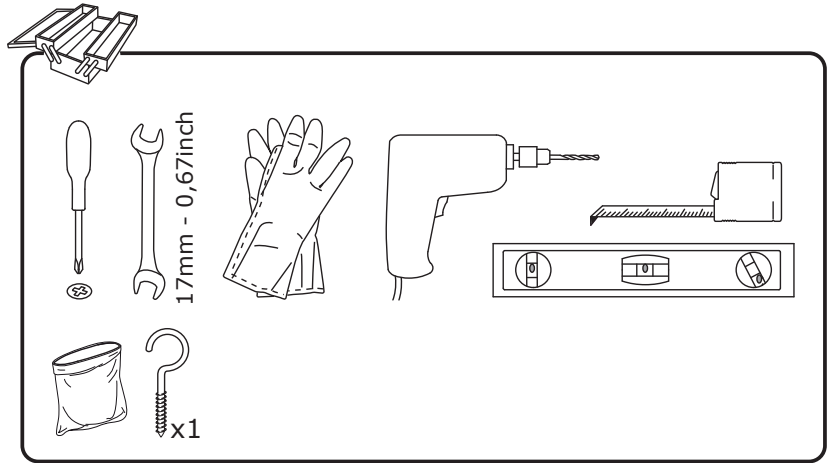
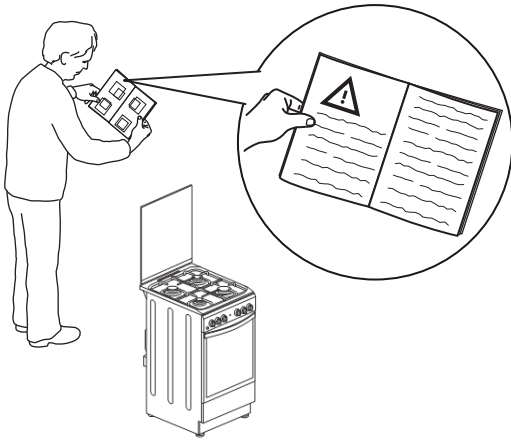
4. გამორთეთ ღუმელი;

5. ღუმელის გაგრილების შემდეგ თქვენ შეგიძლიათ კარის გამოხსნა გაწმენდის დასასრულებლად წყლით და სველი ტილოთი;

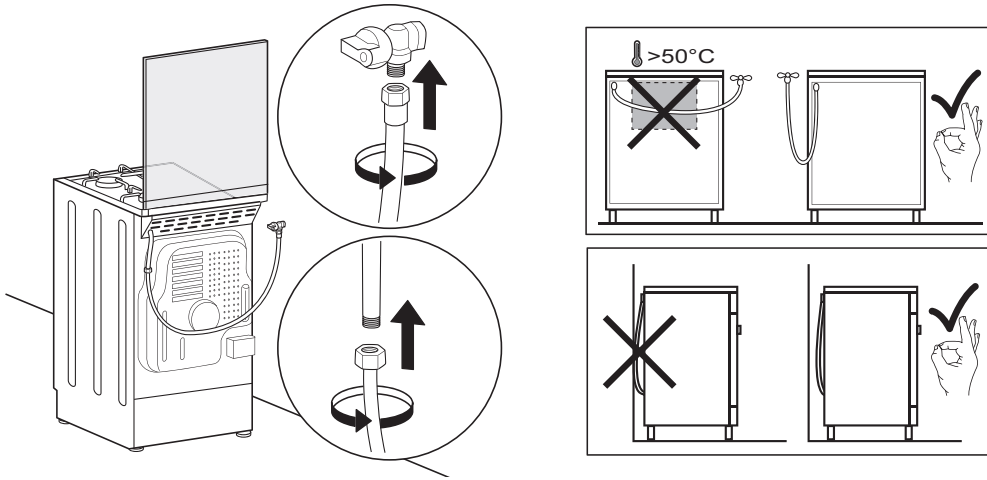
6. ამოწმინდეთ ნებისმიერი წყლის ნარჩენი მოცულობიდან გაწმენდის დასრულების შემდეგ

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

! წმენდა შეასრულეთ მხოლოდ ცივ ღუმელში!



4



5

