

IS5G1PMX/RU

KZ

Пайдалану нұсқаулығы

ПЛИТА

Мазмұны

Қауіпсіздік нұсқаулары, 6

Құрылғы сипаттамасы, 28

Орнату жөніндегі кеңестер, 29

Іске қосу және қолдану, 31

Күтім және техникалық қызмет көрсету, 34

Орнату, 32

HY

Շահագործման հրահանգներ

ՎԱՌԱՐԱՆ և ՔԱՉՕՁԱՆ

Բովանդակություն

Անվտանգության ցուցումներ, 10

Սարքավորման նկարագրություն, 36

Տեղադրման խորհուրդներ, 37

Մեկնարկ և օգտագործում, 39

Խնամք և սպասարկում, 32

Տեղադրում, 32

RU

Руководство по эксплуатации  
КУХОННАЯ ПЛИТА С ДУХОВЫМ ШКАФОМ

Содержание

Указания по безопасности, 2

Описание прибора, 19

Советы по установке, 30

Запуск и использование, 33

Уход и техническое обслуживание, 26

Установка, 32

KY

Иштетүү нускамалары

БЫШЫРГЫЧ ЖАНА ДУХОВКА

Мазмуну

Коопсуздук нускамалары, 14

Шаймандын сүрөттөмөсү, 44

Орнотуу кеңештери, 45

Иштетип баштап, колдонуу, 47

Кам көрүү жана тейлөө, 50

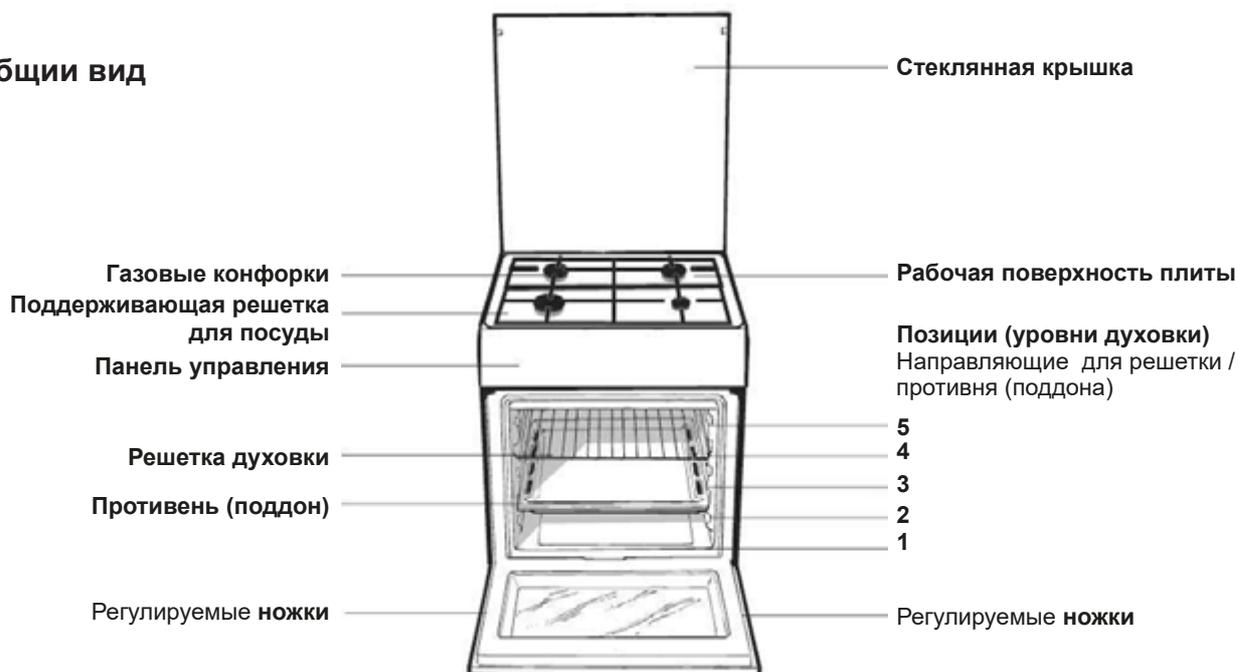
Орнотуу, 32

 INDESIT

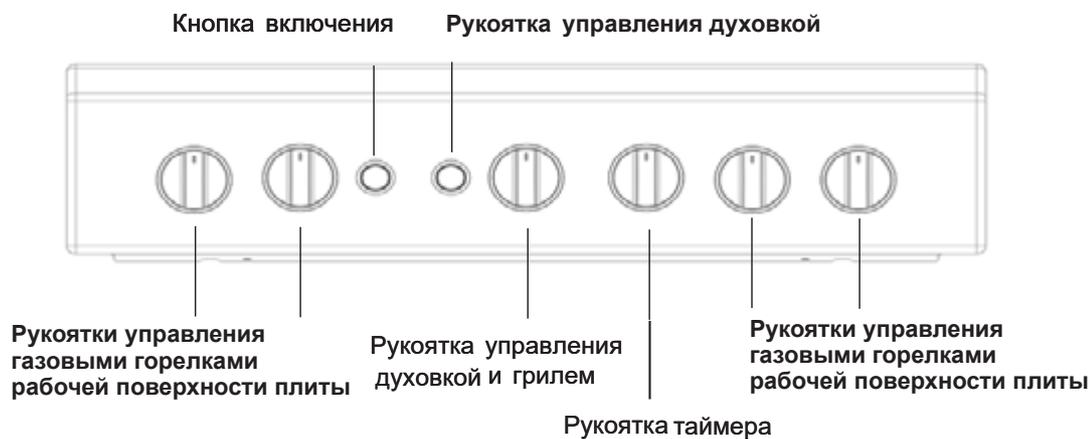
# Описание изделия

RU

## Общий вид



## Панель управления



# Советы по установке

RU

## Настройка на различные типы газа

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

### Настройка рабочей поверхности

Замена жиклеров верхних горелок:

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



### Регулировка минимального пламени конфорок на рабочей поверхности

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

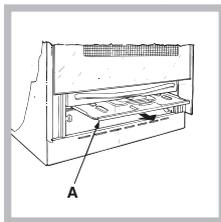
! При использовании сжиженного газа регулировочный винт должен быть закручен по часовой стрелке полностью.

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

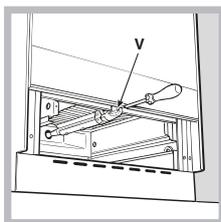
! Для конфорок рабочей поверхности не требуется регулировка поступления воздуха.

### Настройка газовой духовки на другой тип газа

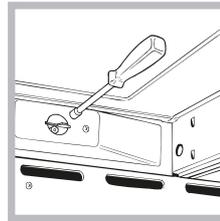
Замена жиклера горелки духовки:



- 1) откройте полностью дверцу духовки;
- 2) выдвиньте и снимите нижнюю панель (см. рис.);



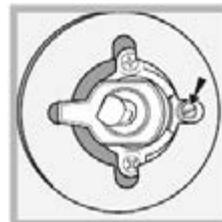
- 3) отверните винт «V» и снимите горелку (см. рис.);



- 4) специальным торцевым ключом для жиклеров или 7 мм торцевым ключом (см. рис.) отверните жиклер горелки духовки и замените его подходящим для нового типа газа (см. табл. Характеристики горелок и жиклеров).

### Регулировка минимума для горелки духовки

1. Зажгите горелку (см. Включение и использование).
2. Поверните рукоятку и установите ее приблизительно на 10 минут в максимальное (MAX), а затем — в минимальное (MIN) положение.
3. Снимите рукоятку.
4. Винтом, расположенным с внешней стороны стержня регулятора, отрегулируйте пламя до малого, но устойчивого положения.

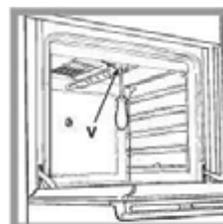


В случае использования природного газа регулировочный винт следует ослабить, отвернув его против часовой стрелки.

5. Удостоверьтесь, что при быстром повороте рукоятки от положения «MAX» к «MIN» и при открывании и закрывании дверцы пламя не гаснет.

### Настройка гриля

Замена жиклера горелки гриля:



- 1) отверните винт «V» и снимите горелку (см. рис.);



- 2) специальным торцевым ключом для жиклеров или 7 мм торцевым ключом (см. рис.) отверните жиклер горелки гриля и замените его подходящим для нового типа газа (см. табл. Характеристики горелок и жиклеров).

Будьте внимательны, чтобы не задеть контактные провода электронного зажигания и термопары безопасности.

Для горелок духовки и гриля не требуется регулировка поступления воздуха.

После настройки оборудования на другой тип газа старую наклейку замените на новую — с указанием типа используемого газа (наклейку можно приобрести в Авторизованном сервисном центре).

Если давление используемого газа отличается от рекомендуемого, на впускную трубу должен быть установлен подходящий регулятор давления (в соответствии с местными стандартами пользования газовой сетью).

Все операции по настройке газового оборудования должны производиться сертифицированным специалистом, имеющим лицензию газовой службы.

Перед первым использованием духовки ее следует очистить — см. инструкции в разд. «Обслуживание и уход».

Рекомендуем прочистить духовой шкаф перед началом его эксплуатации, следуя инструкциям, приведенным в параграфе «Обслуживание и уход».

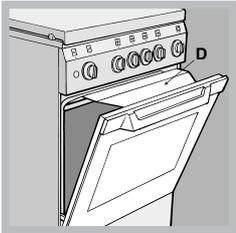
**Гриль**

Для зажигания поднесите к горелке гриля зажженную спичку или кухонную зажигалку, нажмите и одновременно поверните по часовой стрелке рукоятку ДУХОВКИ в положение □. Гриль позволяет обжаривать продукты и особенности подходит для приготовления ростбифа, жаркого, отбивных, жареных колбасок. Установите решетку на уровне 4 или 5 и противень для сбора жира на 1 уровне во избежание образования гари.

Гриль оснащен предохранительным устройством, поэтому необходимо держать рукоятку ДУХОВКИ нажатой примерно 6 секунд.

В случае внезапного гашения пламени выключите горелку и подождите примерно 1 минуту перед ее повторным включением гриля.

Когда вы используете гриль, необходимо оставить



дверцу духового шкафа полу-открытой, установив между дверцей и панелью управления отражатель D (см. рисунок), препятствующий нагреванию рукояток.



После прокладки провода электропитания завинтите металлическую крышку тремя винтами.

## Характеристики горелок и жиклеров

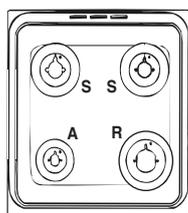
Горелки	Диаметр, мм	Мощность нагрева, кВт (р.с.с.*)		Сжиженный газ				Природный газ			
		номин.	уменьш	отверстие 1/100 мм	жиклер 1/100 мм	поток* г/ч		жиклер 1/100 мм	поток* л/ч	жиклер 1/100 мм	поток* л/ч
						***	**				
Быстрая (большая) (R)	100	3,00	0,7	41	87	218	214	128	286	143	286
Полубыстрая (средняя) (S)	75	1,90	0,4	30	70	138	136	104	181	118	181
Вспомогательная (маленькая) (A)	51	1,00	0,4	30	52	73	71	76	95	80	95
Духовка	-	2,80	1,0	46	80	204	200	119	267	132	257
Гриль	-	2,30	-	-	75	167	164	114	219	139	227
Давление	Номинальное (мбар) Минимальное (мбар) Максимальное (мбар)					28-30 20 35	37 25 45	20 17 25	13 6,5 18		

\* Сухой газ при 15 °С и давлении 1013 мбар

\*\* Пропан Р.С.С. = 50,37 МДж/кг

\*\*\* Бутан Р.С.С. = 49,47 МДж/кг

Природный газ Р.С.С. = 37,78 МДж/м³



IS5G1PMX/RU

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ	
Размеры духовки	высота 33 см; ширина 39,1 см; глубина 45,5 см
Объем	59 л
Внутренние размеры отделения под духовкой	высота 17 см; ширина 42 см; глубина 44 см
Электрические параметры	см. табличку тех. характеристик на оборудовании
Газовые горелки	могут быть адаптированы для любого типа газа, указанного в табличке тех. характеристик
<b>EAC</b>	
Импортер:	ООО "ВИРПУЛ РУС"
С вопросами (в России) обращаться по адресу:	Россия, 127018, Москва, ул. Двинцев, дом 12, корп. 1 Телефон горячей линии в рф: 8 -800 -333 -38 -87
уполномоченное лицо:	ООО "ВИРПУЛ РУС"
С вопросами обращаться по адресу	Россия, 127018, Москва, ул. Двинцев, дом 12, корп. 1 Телефон горячей линии в рф: 8 -800 -333 -38 -87

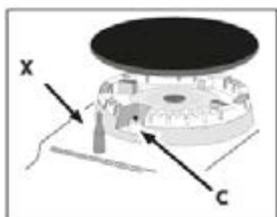
## Использование рабочей поверхности

### Зажигание газовых горелок

Вокруг каждой рукоятки управления горелкой указаны символы, обозначающие силу пламени соответствующей горелки.

Чтобы зажечь одну из горелок на рабочей поверхности плиты:

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



В моделях, имеющих устройство электронного зажигания\* (C), нажмите кнопку электроподжига, обозначенную символом , затем нажмите и поверните рукоятку против часовой стрелки

к позиции максимального пламени, удерживайте рукоятку нажатой, пока пламя не загорится.

Некоторые модели оснащены устройством электронного зажигания, встроенным в рукоятку управления горелкой, — в этом случае присутствует устройство электронного зажигания\* (см. рис.), но нет кнопки электроподжига. Просто нажмите рукоятку горелки и вращайте ее против часовой стрелки к позиции максимального пламени, пока пламя не загорится.

При отпускании рукоятки пламя может погаснуть. В этом случае повторите действия, удерживая рукоятку дольше нажатой.

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

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

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

## Практические рекомендации по использованию газовых горелок

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

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

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

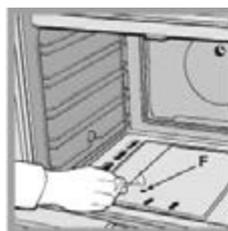
## Использование духовки

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

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

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

## Включение духовки



Чтобы зажечь горелку духовки, поднесите горящую спичку или зажигалку к отверстию «F» (см. рис.), нажмите и поверните рукоятку управления духовкой против часовой стрелки в положение Max.

Если спустя 15 секунд пламя не загорится, отпустите рукоятку, откройте дверцу духовки и подождите не менее 1 минуты, прежде чем снова зажигать пламя.

! Духовка оснащена устройством безопасности — для его срабатывания рукоятку управления духовкой следует держать нажатой не менее 6 секунд.

! Если пламя неожиданно погаснет, выключите горелку и подождите не менее 1 минуты, прежде чем снова зажигать ее.

\* Только для некоторых модификаций моделей.

## Регулировка температуры

Чтобы установить желаемую температуру, вращайте рукоятку управления духовкой против часовой стрелки. Значения температуры показаны на панели управления и могут варьироваться в диапазоне от 140 °C (MIN) до 250 °C (MAX).

При достижении заданной температуры термостат духовки будет поддерживать ее на постоянном уровне.

## Гриль

Чтобы зажечь горелку гриля, поднесите к ней горящую спичку или зажигалку, одновременно повернув нажатую рукоятку управления духовкой по часовой стрелке в позицию . Гриль позволяет равномерно запекать поверхность блюда и особенно подходит для приготовления жаркого, шницелей и кобасок. Вставьте решетку на 4 или 5 уровень духовки, на 1 уровень поместите поддон — для сбора жира и предотвращения чада.

! Горелка гриля оснащена устройством безопасности, поэтому рукоятку управления духовкой следует держать нажатой не менее 6 секунд,

! Если пламя неожиданно погаснет, выключите горелку и подождите не менее 1 минуты, прежде чем снова зажечь ее.



! Когда используете гриль, держите дверцу духовки открытой. Чтобы предохранить рукоятку от перегрева поместите защитный экран (дефлектор) D между дверцей и панелью управления (см. рис.).

## Таиммер

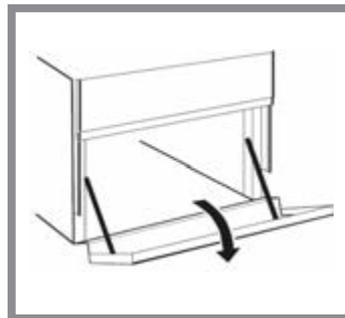
Порядок включения Таимера (часов):

1. поверните по часовой стрелке  рукоятку ТАИМЕР почти на один полный поворот для завода таймера;
2. поверните против часовой стрелки  рукоятку ТАИМЕР, выбрав нужное время.

## Освещение духовки

Освещение духовки можно включить в любой момент нажатием соответствующей кнопки.

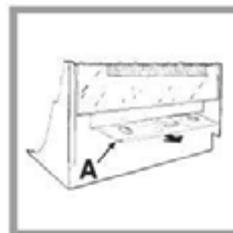
### Нижнее отделение\*



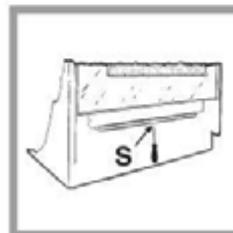
В нижнем отделении духовки можно держать сковороды и принадлежности духовки. Дверца открывается вниз.

! Внутренние поверхности отделения могут нагреваться во время работы духовки.

! Не помещайте в нижнее отделение воспламеняющиеся материалы.

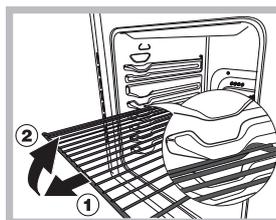


В некоторых моделях газовых плит имеется выдвижная панель «А», которая защищает нижнее отделение духовки от тепла пламени горелки (см. рис.).



Чтобы удалить выдвижную защитную панель «А», отверните винт «S» (см. рис.). По окончании операций установите защитную панель на место и зафиксируйте ее винтом «S».

! Прежде чем использовать духовку, убедитесь, что защитная панель «А» установлена правильно



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

## Вспомогательная таблица по приготовлению в духовке

Блюдо	Вес, кг	Уровень духовки снизу	Температура, °С	Время разогрева духовки, мин.	Время приготовления, мин
<b>Макаронные изделия</b>					
Лазанья	2,5	4	200-210	10	75-85
Каннелони	2,5	4	200	10	50-60
Запеканка из лапши	2,5	4	200	10	50-60
<b>Мясо</b>					
Телятина	1,5	3	200-210	10	95-100
Цыпленок	1,5	3	210-220	10	90-100
Утка	1,8	3	200	10	100-110
Кролик	2,0	3	200	10	70-80
Свинина	2,1	3	200	10	70-80
Баранина	1,8	3	200	10	100-105
<b>Рыба</b>					
Скумбрия	1,1	3	180-200	10	45-50
Зубатка	1,5	3	180-200	10	45-55
Форель в фольге	1,0	3	180-200	10	45-50
<b>Пицца</b>					
Неаполитанская пицца	1,0	4	210-220	15	20-25
<b>Пироги</b>					
Бисквиты / печенье	0,5	4	180	15	25-35
Торты	1,1	4	180	15	40-45
Несладкие пироги	1,0	4	180	15	50-55
Дрожжевые пироги	1,0	4	170	15	40-45
<b>Блюда гриль (на решетке)</b>					
Стейки из телятины	1	4		5	15-20
Отбивные котлеты	1,5	4		5	20
Гамбургеры	1	3		5	20-30
Скумбрия	1	4		5	15-20
Тосты	4 шт.	4		5	4-5

*Примечание.* Приведенное время приготовления является приблизительным и может изменяться по Вашему усмотрению. При использовании гриля обязательно поместите поддон на 1-й (нижний) уровень духовки.

\* Только для некоторых модификаций моделей.

# Уход и техническое обслуживание

RU

## Экономия энергии и охрана окружающей среды

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

## Отключение оборудования

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

## Уход за крышкой плиты\*



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

## Проверка уплотнителей

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

## Замена лампы освещения

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



## Помощь

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

## Сообщите в Авторизованный сервисный центр:

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

## Техническое обслуживание

При обращении в Центр Технического Обслуживания необходимо сообщить:

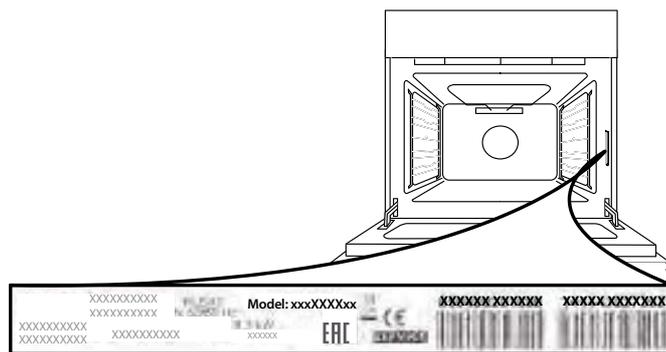
- модель изделия (Мод.)
- номер тех. паспорта (серийный №)

Последние сведения находятся на заводской табличке, расположенной на изделии и/или на упаковке.

## СЕРВИС

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

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



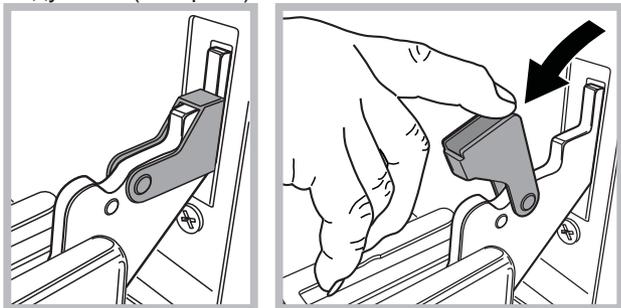
Примечание: В случае необходимости ремонта обращайтесь в авторизованный сервисный центр. Это гарантирует использование фирменных запчастей и правильное выполнение ремонта.

Более подробная информация о гарантии содержится в прилагаемом гарантийном талоне.

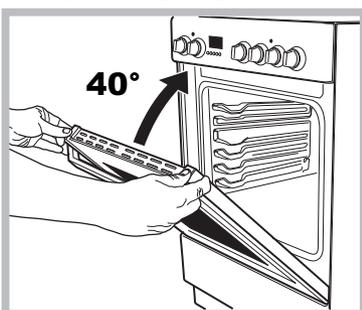
 Полный перечень технических характеристик изделия, включающий показатели энергоэффективности, можно прочесть и загрузить на нашем сайте [www.indesit.com](http://www.indesit.com)

## Съем и обратная установка дверцы духовки:

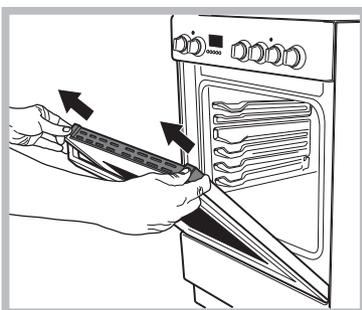
1. Откройте дверцу
2. Полностью отверните назад крюки петель дверцы духовки (см. фото).



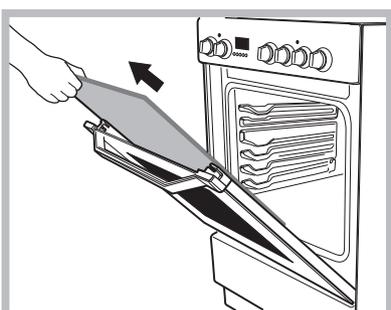
3. Закройте дверцу до упора крюка (дверца останется открытой примерно на 40°) (см. фото)



4. Нажмите на две кнопки в верхнем профиле и снимите профиль (см. фото)



5. Выньте стекло и вымойте его, как описано в главе: "Техническое обслуживание и уход".

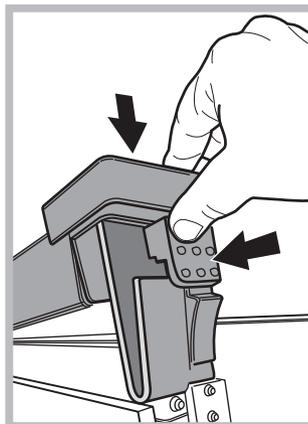


6. Установка стекла на место.

**ВНИМАНИЕ!** Запрещается использовать духовой шкаф при снятом внутреннем стекле дверцы.

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

7. Установите на место профиль. Если деталь установлена правильно, раздается щелчок.
8. Полностью откройте дверцу.
9. Закройте скобы (см. фото)

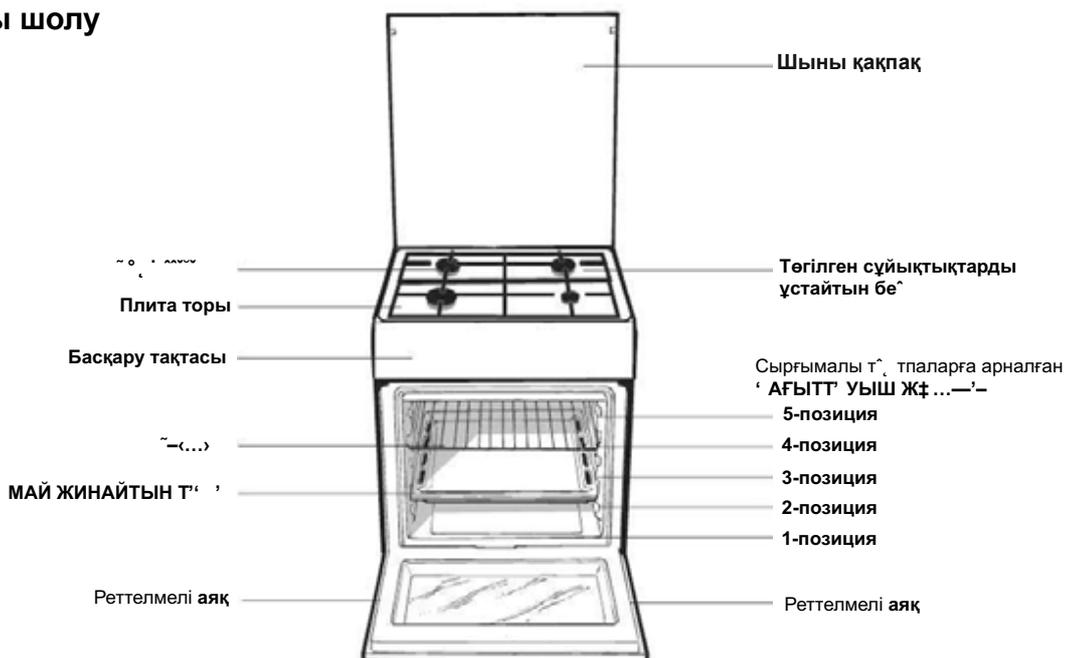


10. На данном этапе можно полностью закрыть дверцу и пользоваться духовкой.

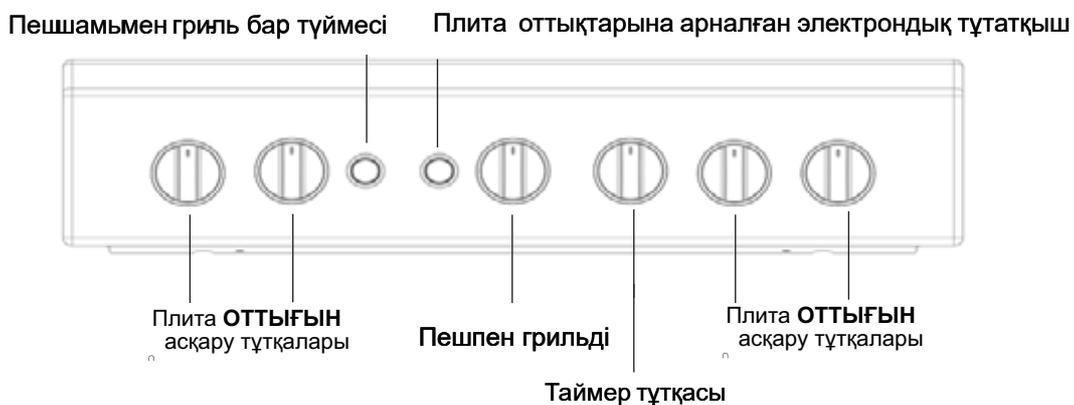
# Құрылғы сипаттамасы

KZ

## Жалпы шолу



## Басқару тақтасы



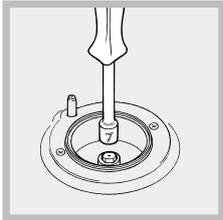
## Газ түрлеріне сәйкестендіру

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

### Плитаны сәйкестендіру

Плита оттықтарының форсуноктарын ауыстыру:

1. Плита торларын алып, оттықтарды тіректерінен сырғытып шығарыңыз.



2. Форсуноктарды 7 мм гайка кілтімен (суретті қараңыз) босатып, шығарып алыңыз да, газдың басқа түріне арналған форсуноктармен алмастырыңыз (Оттық пен форсуноктар сипаттарының кестесін қараңыз).

3. Барлық құрамдас бөліктерді жоғарыдағы нұсқауларды керісінше орындау арқылы алмастырыңыз.

Плита оттықтарының ең төменгі параметрін реттеу:

1. Тұтқаны ең төменгі позицияға бұрыңыз.

2. Тұтқа шешіп алып, тұтқа шегесінің ішінде немесе оның жанында орналасқан реттеу бұрандасын жалын кіші бірақ тұрақты болғанша реттеңіз.

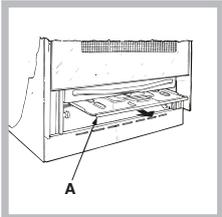
Құрылғы сұйық газ көзіне жалғанған болса, реттеу бұрандасы мүмкін болғанша мықты бекітілуі керек.

3. Оттық жанып тұрғанда тұтқа позициясын бірнеше мәрте ең төменгіден ең жоғарыға және қарама-қарсы жылдам ауыстырып, жалын өшіп қалмайтынын тексеріңіз.

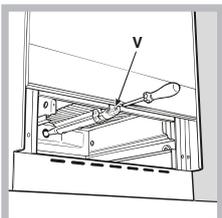
Плита оттықтары үшін негізгі ауаны реттеу қажет емес.

## Пешті баптандыру

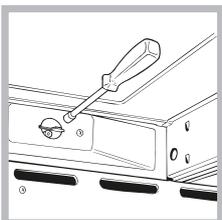
Пештің оттығының форсуноктарын ауыстыру:



1. «V» бұрандаларын босатқаннан кейін пеш оттығын шешіп алыңыз (суретті қараңыз). Пеш есігін шешіп алсаңыз, бұл әрекеттерді орындау жеңілдірек болады.



2. Форсуноктар арнайы форсунок кеспелтек кілтімен (суретті қараңыз) немесе 7 мм кеспелтек кілтімен бұрап шешіп алыңыз және оны жаңа газ түріне сәйкес келетін жаңа форсунокпен ауыстырыңыз (қараңыз Оттық пен форсуноктар сипаттарының кестесі).



## Газ пешінің оттығының ең төмен параметрін реттеу:

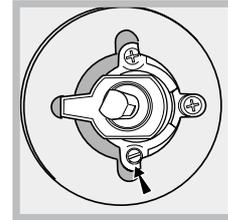
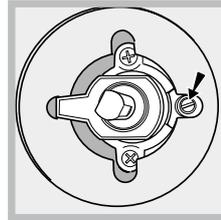
1. Оттықты жағыңыз («Қосу және пайдалану» бөлімін қараңыз).

2. Тұтқаны ең жоғарғы позицияда (Ең жоғары) шамамен 10 минут ұстағаннан кейін ең төменгі позицияға (Ең төмен) бұрыңыз.

3. Тұтқаны алып тастаңыз.

4. Термостат шегесінің сыртқы жағындағы реттеу бұрандаларын (суретті қараңыз) жалын кіші бірақ тұрақты болғанша қатайтыңыз немесе босатыңыз.

! Құрылғы сұйық газға жалғанған болса, реттеу бұрандасы мүмкін болғанша мықты бекітілуі керек.

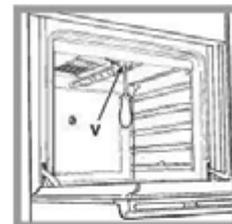


5. Тұтқаны «Ең жоғары» позициядан «Ең төмен» позицияға тез бұрыңыз немесе пеш есігін ашып, жабыңыз, бірақ оттық өшіп қалмайтынына көз жеткізіңіз.

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

## Настройка гриля \*

Замена жиклера горелки гриля:



1) отверните винт «V» и снимите горелку (см. рис.);

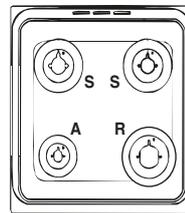


2) специальным торцевым ключом для жиклеров или 7 мм торцевым ключом (см. рис.) отвинтите жиклер горелки гриля и замените его подходящим для нового типа газа (см. табл. Характеристики горелок и жиклеров).



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

ТЕХНИКАЛЫҚ ДЕРЕКТЕР	
Пеш өлшемдері (БхЕхТ)	330x391x455 см
Көлемі	59 л
Пеш бөлігіне қатысты пайдалы өлшемдер	ені 42 см тереңдігі 44 см биіктігі 17 см
Ток кернеуі мен жиілігі	деректер кестесін қараңыз
Оттықтар	қайырма ішінде немесе пеш бөлігін ашқанда пештің ішіндегі сол жақ қабырғада орналасқан деректер кестесінде көрсетілген кез келген газ түрімен қолдану үшін баптандыруға болады
ИМПОРТТАУШЫ:	"ВИРЛПУЛ РУС" ЖІЩ
Сұрақтарыңыз бар болса, мына мекенжайға хабарасыңыз (Ресейде):	Корпус 1, 12– үй, Двинцев көшесі, 127018 Мәскеу, Ресей жедел 8-800 -333 -38-87
УӘКІЛЕТТІ ТҰЛҒА:	"ВИРЛПУЛ РУС" ЖІЩ
Сұрақтарыңыз бар болса, мына мекенжайға хабарасыңыз:	Корпус 1, 12 –үй, Двинцев көшесі, 127018 Мәскеу, Ресей желі телефоны: 8-800 -333 -38-87



IS5G1PMX/RU

### Оттық пен форсункалар сипаттарының кестесі

1-кесте				Сұйық газ				Табиғи газ			
Оттық	Диаметр (мм)	Жылу қуаты, кВт (р.с.с.*)		Айналып өту 1/100 (мм)	Форсунка 1/100 (мм)	Ағым* г/сағ		Форсунка 1/100 (мм)	Ағым* л/сағ	Форсунка 1/100 (мм)	Ағым* л/сағ
		Номиналды	Азайтылған			***	**				
Жылдам (үлкен)(R)	100	3.00	0.7	41	87	218	214	128	286	143	286
Жартылай жылдам (орташа)(S)	75	1.90	0.4	30	70	138	136	104	181	118	181
Қосымша (кіші)(A)	51	1.00	0.4	30	52	73	71	76	95	80	95
Пеш	-	2,80	1.0	46	80	204	200	119	267	132	257
Гриль	-	2,30	-	-	75	167	164	114	219	139	227
Жеткізу қысымдары		Номиналды (мбар) Ең төмен (мбар) Ең жоғары (мбар)				28- 30 20 35	37 25 45	20 17 25		13 6,5 18	

\* 15°С және 1013 мбарр жағдайында – құрғақ газ

\*\* Пропан Р.С.С. = 50,37 МДж/кг

\*\*\*

Бутан

Табиғи

Р.С.С. = 49,47 МДж/кг

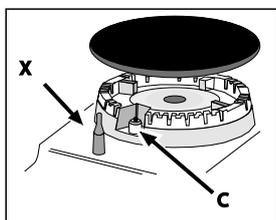
Р.С.С. = 37,78 МДж/м³

## Плитаны қолдану

### Оттықтарды жағу

Әрбір ОТТЫҚ тұтқасында қатысты оттық жалынының күшін көрсететін толық шеңбер бар. Плитадағы оттықтардың бірін жағу үшін:

1. Оттыққа жалынды немесе газ жақпағын жақындатыңыз.
2. ОТТЫҚ тұтқасын басып, ол ең жоғарғы жалын параметріне **♠** бағытталғанша, сағат тіліне қарсы бағытта бұрыңыз.
3. ОТТЫҚ тұтқасын сағат тіліне қарсы бағытта бұру арқылы жалын күшін қажетті деңгейге реттеңіз. Ол ең төменгі параметр **♠**, ең жоғарғы параметр **♠** немесе екеуінің арасындағы кез келген позиция болуы мүмкін.



Құрылғы электрондық жағу құралымен\* (C) жабдықталған болса, **★** таңбасымен белгіленген тұтату түймесін басыңыз, одан кейін ОТТЫҚ тұтқасын басып, оны оттық жанғанша

ең жоғарғы жалын параметріне қарай, сағат тіліне қарсы бағытта бұрыңыз. Тұтқа босатылғанда оттық өшіп қалуы мүмкін. Бұл орын алса, тұтқаны ұзағырақ ұстап, әрекетті қайталаңыз.

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

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

Оттықты өшіру үшін тұтқаны тоқтау позициясына **•** жеткенше бұрыңыз.

### Оттықтарды пайдалану бойынша кеңестер

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

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

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

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

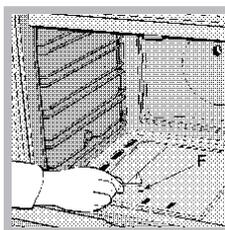
### Пешті қолдану

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

Өнімді пайдаланбас бұрын құрылғының бүйірлеріндегі барлық пластикалық үлдірлерді алып тастаңыз.

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

### Пешті жағу



Пеш оттығын жағу үшін жалынды немесе газ шақпағын «F» тесігіне жақындатыңыз (суретті қараңыз), одан кейін ПЕШТІ басқару тұтқасын басып, оны «Ең жоғары» позицияға жеткенше сағат тіліне қарсы бағытта бұрыңыз.

Егер, 15 секундтан кейін оттық жанбаса, тұтқаны жіберіп, пеш есігін ашыңыз да, қайтадан жағуға әрекет етпес бұрын кем дегенде 1 минут күтіңіз.

**!** Пеш сақтандырғышпен жабдықталған, сондықтан ПЕШТІ басқару тұтқасын шамамен 6 секунд басып, ұстап тұру керек.

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

\* Тек белгілі үлгілерде болады.

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

### Температураны реттеу

Қажетті пісіру температурасын орнату үшін ПЕШТІ басқару тұтқасын сағат тіліне қарсы бағытта бұрыңыз. Температуралар басқару тақтасында көрсетіледі және «Ең төмен» (140°C) мен «Ең жоғары» (250°C) арасында болуы мүмкін. Орнатылған температураға жеткеннен кейін пеш термостаттың көмегімен оны бір қалыпта ұстайды.

### Төменгі бөлім

Бөлімнің (бар болған жағдайда) ішкі беттері қызуы мүмкін.

Пеш астындағы бөлімге жанғыш заттарды қоймаңыз.

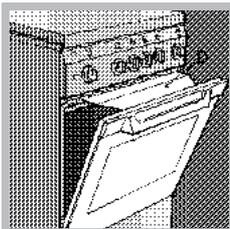
### Гриль

Грильді жағу үшін жалынды немесе газ шақпағын оттыққа жақындатыңыз, одан кейін ПЕШТІ басқару тұтқасын басып, оны  позициясына жеткенше сағат тіліне қарсы бағытта бұрыңыз. Гриль тағамның бетін біркелкі қызартуға мүмкіндік береді және әсіресе қуырылған тағамдар, шницель мен сосискалар үшін қолайлы. Тартпаны 4- немесе 5-позицияға қойыңыз және майды жинау әрі түгін түзілуін болдырмау үшін 1-позицияға тұтқалы табаны қойыңыз.

Гриль сақтандырғышпен жабдықталған, сондықтан ПЕШТІ басқару тұтқасын шамамен 6 секунд басып, ұстап тұру керек.

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

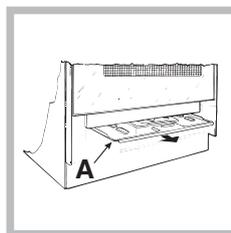
Грильді пайдаланған кезде тұтқалар қызып кетпеуі үшін есік пен басқару тақтасының арасына (суретті қараңыз) «D» шағылдырғышын салып, есікті сәл ашып қою керек.



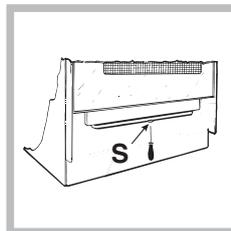
### Таймер

Таймерді іске қосу үшін төмендегі әрекеттерді орындаңыз:

1. Сигналды орнату үшін ТАЙМЕР тұтқасын сағат тілі бағытымен  бір толық айналымға бұрыңыз.
2. Қажетті уақыт ұзақтығын орнату үшін ТАЙМЕР тұтқасын сағат тіліне қарсы бағытта  бұрыңыз.

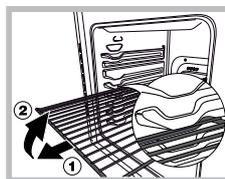


Газ пеш модельдерінде төменгі бөлімді оттық шығарған қызудан қорғайтын сырғытпалы «А» қорғау қабаты бар (суретті қараңыз).



Сырғытпалы қорғауды алып тастау үшін «S» бұрандасын шешіп алыңыз (суретті қараңыз). Оны орнына қою үшін «S» бұрандасының көмегімен орнына бекітіңіз.

! Пешті пайдаланбас бұрын сырғытпалы қорғау дұрыс бекітілгеніне көз жеткізіңіз.

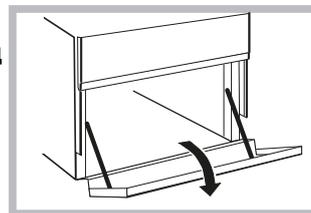


**ЕСКЕРТУ!** Пеш тартпаларды алып шығуға арналған және пештен шығып кетуіне жол бермейтін шектегіш жүйемен жабдықталған. (1) Сызбада көрсетілгендей, толығымен шығарып алу үшін тартпаларды алдыңғы шетінен ұстап көтеріп,

тартсаңыз (2) болғаны.

### Төменгі бөлім

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



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

## Пеште тағам пісіру бойынша кеңестер кестесі

Дайындалатын тағам	Салмағы (кг)	Төменнен санағанда сөрелердің пісіру позициясы	Температура (°C)	Қыздыру уақыты (мин)	Пісіру уақыты (мин)
<b>Паста</b>					
Лазанья	2.5	4	200-210	10	75-85
Ет қосылған қамыр түтіктері	2.5	4	200	10	50-60
Гратин паста пісірмелері	2.5	4	200	10	50-60
<b>Ет</b>					
Бұзау еті	1.5	3	200-210	10	95-100
Тауық	1.5	3	210-220	10	90-100
Үйрек	1.8	3	200	10	100-110
Қоян	2.0	3	200	10	70-80
Шошқа еті	2.1	3	200	10	70-80
Жас қой еті	1.8	3	200	10	100-105
<b>Балық</b>					
Макрель	1.1	3	180-200	10	45-50
Зубан	1.5	3	180-200	10	45-55
Қағазда пісірілген бақтақ	1.0	3	180-200	10	45-50
<b>Пицца</b>					
Наполитана	1.0	4	210-220	15	20-25
<b>Кекс</b>					
Печеньелер	0.5	4	180	15	25-35
Бәліш	1.1	4	180	15	40-45
Хош иісті бәліш	1.0	4	180	15	50-55
Көтерілген торттар	1.0	4	170	15	40-45
<b>Гриль пісіру</b>					
Бұзау етінен пісірілген стейктер	1	4		5	15-20
Котлет	1,5	*		5	20
Гамбургер	1	3		5	20-30
Скумбрия	1	4		5	15-20
Қызартылған нан мен бутерброд	№ ° 4	4		5	4-5

**Ескөртпе:** пісіру уақыттары шамалап берілген және оларды жеке қалауға қарай өзгертуге болады. Грильді пайдаланып тағам дайындаған кезде тұтқалы таба пештің түбінен санағанда бірінші тартпада орналастырылуы тиіс.

# Күтім және техникалық қызмет көрсету

KZ

## Қоршаған ортаны сақтау және қорғау

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

## Құрылғыны өшіру

Кез келген бір жұмысты бастамастан бұрын құрылғыны тоқтан ажыратыңыз.

## Пеш тығыздағыштарын тексеру

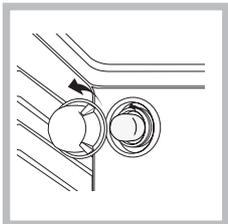
Пештегі есік тығыздағыштарын жиі тексеріп тұрыңыз. Егер тығыздағыштар зақымдалған болса, жақын жердегі Өкілетті сатудан кейін қызмет көрсету орталығына хабарласыңыз. Тығыздағыштар ауыстырылғанға дейін пешті пайдаланбауды ұсынамыз.

## Газ шүмегіне техникалық қызмет көрсету

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

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

## Пеш шамын ауыстыру



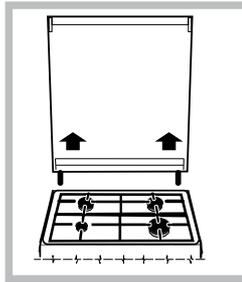
1. Пешті тоқтан ажыратқаннан кейін шам ұясын жауып тұрған шыны қақпақты шешіп алыңыз (суретті қараңыз).
2. Шамды алып, оны сондай басқа шаммен ауыстырыңыз: кернеуі 230 В, қуаты 25 Вт,

цоколі Е 14.

3. Қақпақты орнына қойып, пешті тоққа қайтадан қосыңыз.

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

## Қақпақ



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

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

## Көмек

**Келесі мәліметтерді оңай жерде ұстаңыз:**

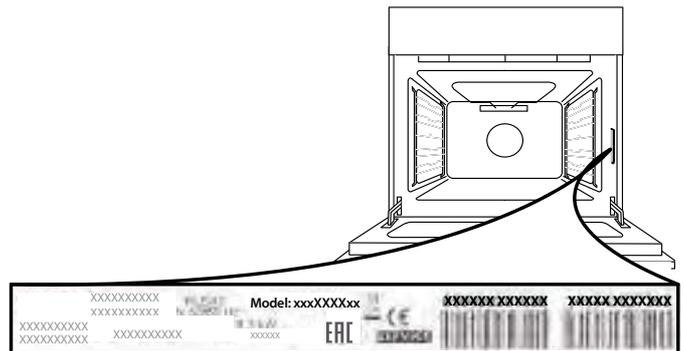
- Құрылғының моделі (Мод.).
- Сериялық нөмірі (С/н).

Бұл ақпарат құрылғыда орнатылған деректеме кестесінде немесе орамадан табылуы мүмкін.

## КЕПІЛДІК БОЙЫНША ҚЫЗМЕТ КӨРСЕТУ

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

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



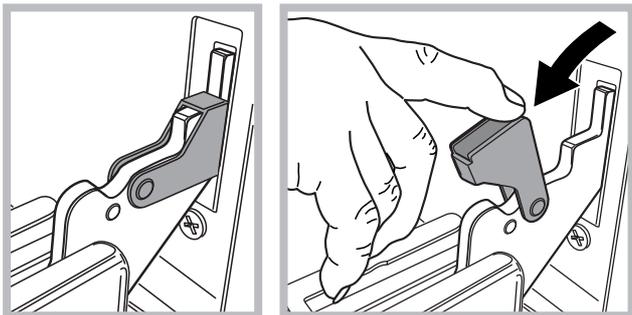
Ескеріңіз: Егер жөндеу қажет болса, түпнұсқалы қосалқы бөлшектерді пайдаланатын және жөндеуді дұрыс орындайтын өкілетті қызмет көрсету орталығына хабарласыңыз.

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

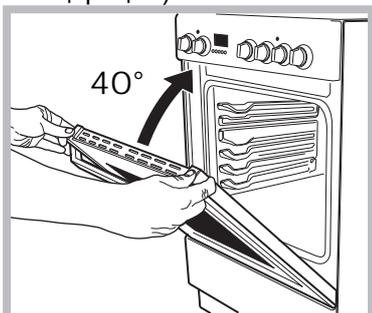
 Өнімнің толық сипаттамасын, соның ішінде осы пешке арналған энергияны түрлендіру коэффициентін [www.indesit.com](http://www.indesit.com) сайтынан оқуға және жүктеп алуға болады

**Пеш есігін шешіп алу және бекіту:**

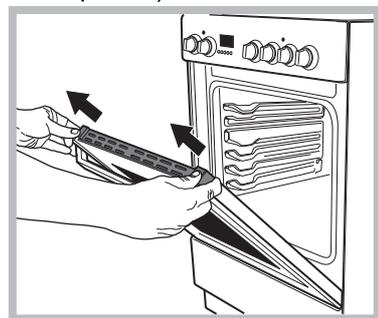
1. Есікті ашыңыз
2. Пеш есігі топсасының қамытын толығымен кері бұраңыз (фотосуретті қараңыз)



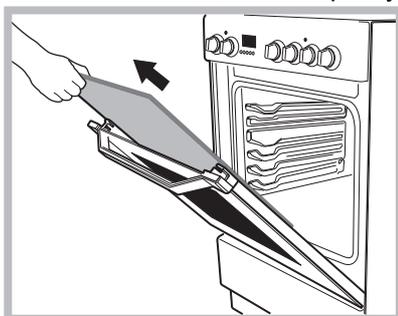
3. Қамыттар тірелгенше есікті жабыңыз (есік шамамен 40°-қа ашық тұрады) (фотосуретті қараңыз)



4. Жоғарғы профильдегі екі түймені басып, профильді шығарып алыңыз (фотосуретті қараңыз)



5. Шыныны шығарып алып, мына тарауда көрсетілгендей тазалаңыз: «Күтім және техникалық қызмет көрсету».

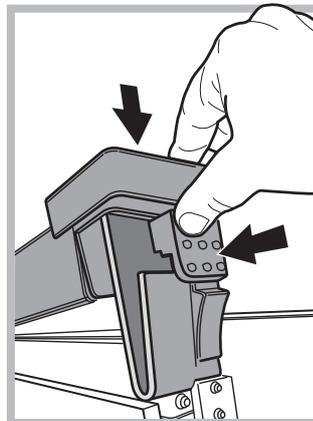


6. Шыныны орнына салыңыз.

**ЕСКЕРТУ!** Ішкі есігінің әйнегі алынған пешті пайдалануға болмайды!

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

7. Профильді орнына қойыңыз, дұрыс қойылған кезде «тық» еткен дыбыс естіледі.
8. Есікті толық ашыңыз.
9. Тіректерді жабыңыз (фотосуретті қараңыз).

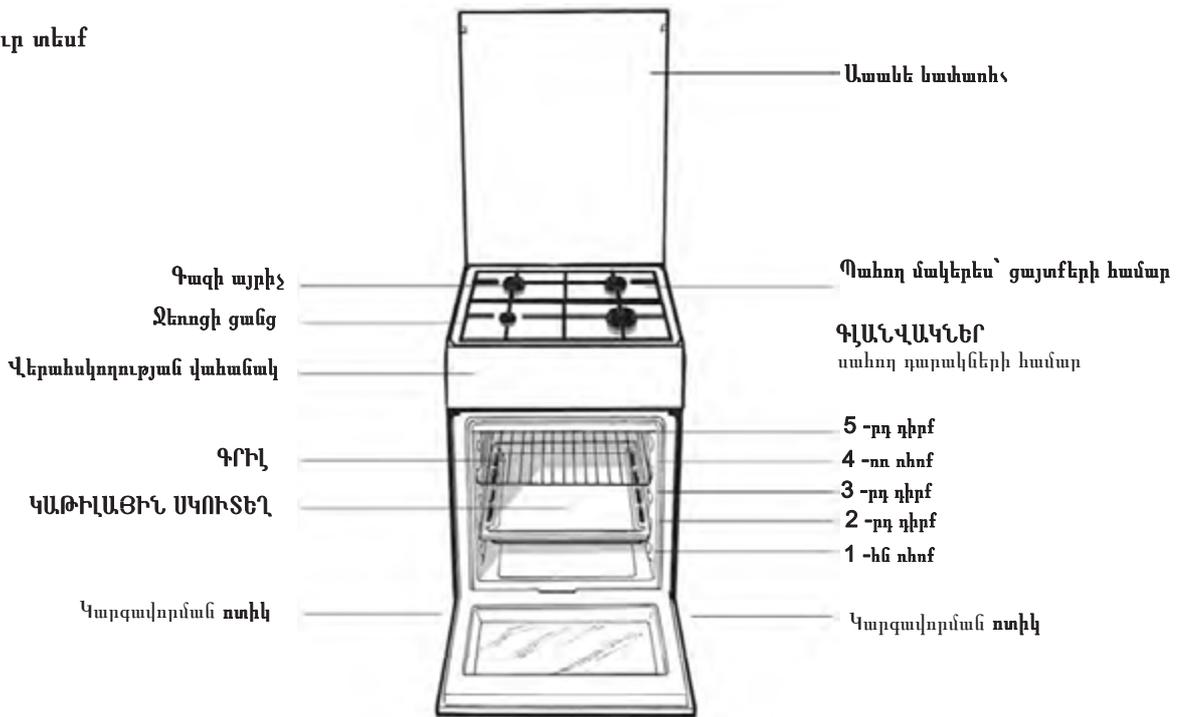


10. Енді есікті толығымен жауып, пешті әдеттегідей қосуға болады.

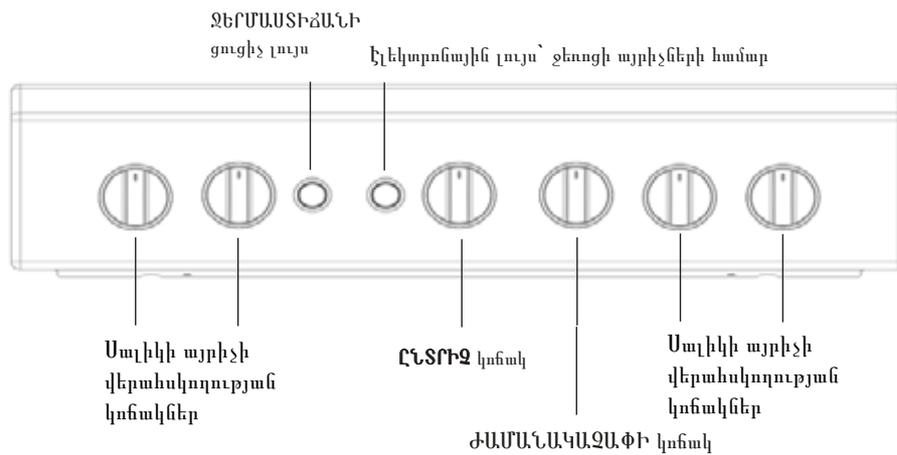
# Սարքավորման և կարագրություն

HY

## Հնդհանուր տես



## Վերահսկողության վահանակ

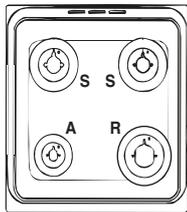




1-ին-  
աղյուսակ

Այրիչ	Տրամագիծ (ՄՄ)	Ջերմային-էներգիա կՎա-(p.c.s.*) Անվանական Կրճատված		Հեղուկ-գազ				Բնական-գազ				
		Շրջանցիկ- 1/100 (ՄՄ)	Ծորակ- 1/100 (ՄՄ)	Հոսք* q/d ***	Հոսք* q/d **	Ծորակ- 1/100 (ՄՄ)	Հոսք* q/d	Ծորակ- 1/100 (ՄՄ)	Հոսք* q/d			
Արագ (Մեծ)(Ա)	100	3,00	0,7	41	87	218	214	128	286	143	286	
Կիսաարագ (Միջին)(Կ)	75	1,90	0,4	30	70	138	136	104	181	118	181	
Օժանդակ (Փոքր)(Լ)	51	1,00	0,4	30	52	73	71	76	95	80	95	
Վառարան	—	2,80	1,0	46	80	204	200	119	267	132	257	
Խորովիչ	—	2,30	—	—	75	167	164	114	219	139	227	
Մատակարարում ձևումներ	Անվանական-(մբար)							28-30	37	20	13	
	Նվազագույն-(մբար)							20	25	17	6,5	
	Առավելագույն-(մբար)							35	45	25	18	

Առաջարկում-են-մանագրերի-վառարանը-հատկապես-այն-տեսակի-մանագրեր-  
օգտագործելը-՝-հետևելով-«-Հնամենի-ապստարկում-»-Քառանկյուն-  
ներկայացված-հրահանգներին:



IS5G1PMX/RU

ՏԵԽՆԻԿԱԿԱՆ-ՏՎՅԱԿՆԵՐ	
Գազօջախի-չափերը- (HxWxD)	33x39, 1x45, 5-սմ
Ձայնը	59-դ
Օգտակար-չափումներ- գազօջախի-խցիկի-համար	լայնություն-42-սմ խորություն-44-սմ բարձրություն-17-սմ
Էներգիայի- մատակարարման-դարձում-է- հանրապետություն	Տեղ-տեղի-նրկական-տվյալ-ներ-տախտակը
Այրիչ-ները	կարող-են-հարմար-եցնել-գազի-շահագործ- ման-հի-հետ, -որը-ցուցադրված-է- տեխնիկական-տվյալ-ներ-տախտակին,- այն-գտնվում-է-կախարհի-հի-հետ- կամ-է-ընդ-տեղ-խցիկ-ը-բացելու-պես,- ծախս-կողմ-յան-պատիվ:
Էներգիայի- մատակարարման-դարձում-է- հանրապետություն	ԵՀ-Դիրեկտիվներ-՝-2006/95/ ԵՀ-Քվադրված-12/12/06թ.- (Ցածր- լարում)-և-հետագա-փոփոխությունները- -2004/108/ԵՀ-Քվադրված- 15/12/04թ.- էլեկտրամագնիսական- համապատասխանություն)-և-հետագա- փոփոխությունները-93/68/ԵՏՄ- քվադրված-22/07/93-և-հետագա- փոփոխությունները-2012/19/ԵՄ- 1275/2008-(Սպասում/-Անջատում- նեղիմ)
Էներգիայի- մատակարարման-դարձում-է- հանրապետություն	(ԵՄ)-No-65/2014-կանոնակարգ, -որը-ընդգրկում- է-2010/30/ԵՄ-դիրեկտիվին: (ԵՀ)-No-66/2014-կանոնակարգ, -որն- իրականացնում-է- 2009/125/ԵՀ-դիրեկտիվը:  Ստանդարտ-ԵՆ-15181 Ստանդարտ-ԵՆ-30-2-1



Երեքսըղղատահարարձարի, անջատե՛ք յիջը՛ն հապսե՛ք անվազն՝ 1 շոպե, իսկ հետո՝ դարձե՛ք նորից՝ լսուել՛ույն:

**Կարգավորել ջերմաստիճանը**

Պատրաստման ցանկալի ջերմաստիճանակարգավորելու համար պտտե՛ք ՎԱՌԱՐԱՆ ի կարգավորիչ զոնակը՝ ժամսլաքի հակառակ ուղղությամբ:

Ջերմաստիճանները երևում են հարգավորիչ շահանակի շրջանակալարող երեստանվել ՎՊԶ (-140°C) և ՄՎԼ (-250°C) իմիջև:

Կարգավորված ջերմաստիճանի հասնելու նպես՝ լսուել՛ույն կայուն հպակի՛այն՝ իրառելով ջերմաչափը:

**Խորովել**

Խորովելու գործառույթը՝ իրացնելու համար՝ կրակի կամ՝ գազի ալյիջը՝ ձոտեցրե՛ք յիջը՛ն ին՛ն հապսե՛ք ՎԱՌԱՐԱՆ ի կարգավորիչ կոնակը՝ ժամսլաքի ուղղությամբ պտտելով՝ ձինջև, որ հասնի Պ դիրիին: Մորովելու գործառույթը՝ հնարավորսրունե՛ք տալիս հավասար կարմրացնել ձրթերը՛ն ձմանավորապես՝ համարե՛ք տապակած կերակուրներին, շնիցելի՛ն հրբերե՛լի կիտամար: Ցանցը՝ տեղադրե՛ք 4-րդ կամ 5-րդ դիրիով՛ն կաթիլային շրավան՝ 1 ին դիրիով՛ն յուղերի հավաքելու և ձրթի տաջացումը՝ կանխելու համար:

Վառարանի նի՛ն իրացված է անվտանգության նախ՛ն հալո՛ իսկ պատճառով՝ անհրաժեշտ է ՎԱՌԱՐԱՆ ի կարգավորիչ զոնակը՝ սեղմած՝ երբ և՛ դախել ձմտ՝ 6 լայրկյան:

Երեքսըղղատահարարձարի, անջատե՛ք յիջը՛ն հապսե՛ք անվազն՝ 1 շոպե, իսկ հետո՝ դարձե՛ք նորից՝ լսուել՛ույն:



Պտտվող շամփուր\*

Խորովելու գործառույթը՝ կրառելիս՝ վառարանի դուռը՛ քացոպահե՛ք՝ D դեֆլեկտորը՝ դիրիովորելով՝ դուռն և՛ կարգավորիչ շահանակի նի՛նջև (տես՛ նկարը), որպեսզի՛ խուսափե՛ք կոնակներին՝ գերտաջացումից:

Լույսը՝ հնարավոր է՝ ձիանցանկացած՝ դախի՛ն՝ սեղմելով՝ ՎԱՌԱՐԱՆ ի ՎՊԶ պոնակը:

**Ժամանակաչափ\***

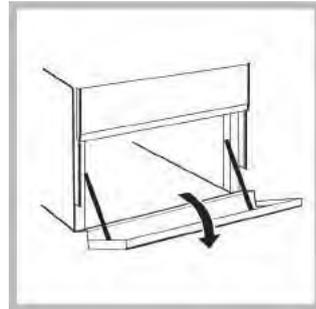
Ժամանակաչափը՝ տկտիվացնելու համար՝ արե՛ք հետևյալը՝

1. Պտտե՛ք ՉԱՄՄՆԱԿԱԶԱՓ ի զոնակը՝ ժամսլաքի ուղղությամբ՝

Պտտվազն՝ իտմբողջատույտ՝ անազանզի՛ կարգավորման համար:

2. Պտտե՛ք ՉԱՄՄՆԱԿԱԶԱՓ ի զոնակը՝ ժամսլաքի հակառակ ուղղությամբ՝ ցանկալի՛ տևողությամբ՝ անհմանման համար:

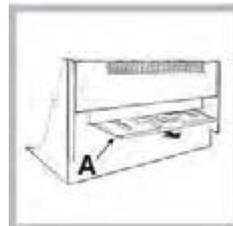
**Ստորին խցիկ\***



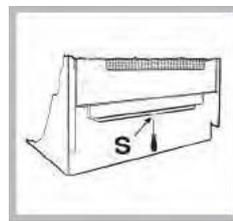
Վառարանի ոտորին՝ ձմասում՝ կախիցիկ, որը՛ կարող է՝ օգտագործվել՝ լսուելու համար՝ պարագաները՛ն խորը՝ ամանները՛ պահելու համար՝ Դուռը՛ քացնելու համար՝ դեպի՛ ներքև՝ (տես՛ նկարը):

Խցիկի՛ ներքին՝ ձակերեսները՝ (որտեղ՛ առկա է)՝ կարող են՝ սախանալ:

Ջիկարելի՛ յոյուրավառ՝ յոյթերը՛ գնել՝ լսուելու համար՝ ոտորին խցիկում:



Գազով՝ պատրաստող՝ ձողել ներում՝ A տեսակի՛ն՝ անող՝ պատպանի՛ շեբաէ՛ք առկա, որը՛ ներքևի՛ խցիկը՝ պատպանում է՛ յիջը՛ն ին՛նջև՝ անաջացած ջերմությունից՝ (տես՛ նկարը):



Սանող՝ պատպանի՛ յիջը՛ն հեռացնելու համար՝ հանե՛ք՝ Տ պտտակը՝ (տես՛ նկարը): Այն՛ ժոխելու համար՝ կողպե՛ք՝ սեղմում՝ Տ պտտակով:

Լ՛նախան՝ լսուելու համար՝ օգտագործումը՝ համոզվե՛ք, որ՛ անող՝ պատպանի՛ յիջը՛ն իբաէ՛ք ամրացված:

\* Առկա է՛ ձիայն՝ որոշ ձողել ներում:

Գազօջախով պատրաստման խորհուրդները աղյուսակ

Պատրաստվող ձևերի	Քաշ (կգ.)	Պատրաստման դարակները Գիրքը, հատակից	Ջերմաստիճան (°C)	Նախապես տաքացման ժամանակ (րոպե)	Պատրաստման ժամանակ (րոպե)
Մակարոնեղեն					
Լագանյա	2,5	3	210	10	60-75
Cannelloni-(Կանելոնի)	2,5	3	200	10	40-50
Գրտախնովեփածո մակարոնեղեն	2,5	3	200	10	40-50
<b>Meat-(Միս)</b>					
Գառանձիս	1,7	3	200	10	85-90
Հավ	1,5	3	220	10	90-100
Duck-(Բադ)	1,8	3	200	10	100-110
Ճագար	2,0	3	200	10	70-80
Խոզի միս	2,1	3	200	10	70-80
Գառանձիս	1,8	3	200	10	90-95
<b>Ջուկ</b>					
Mackerel-(Սկումբրիա)	1,1	3	180-200	10	35-40
Dentex-(Մովանրեբ)	1,5	3	180-200	10	40-50
Թյուրիմեջեփածո խեխան	1,0	3	180-200	10	40-45
<b>Պիցցա</b>					
Նապոլիտան	1,0	3	220	15	15-20
<b>Տորթ</b>					
Թխված ֆաբլիթներ					
Tarts-(Մրգային կարկանդակներ)	0,5	3	180	15	30-35
	1,1	3	180	15	30-35
Կծու պարկանդակ	1,0	3	180	15	45-50
Raised-Cakes-(Ուռուցիկ սորթեր)	1,0	3	165	15	35-40
<b>Խորովել</b>					
Հորթի-Պրեյֆ	1	4		5	15-20
Կոստեներ	1,5	4		5	20
Hamburgers-(Համբուրգեր)	1	3		5	20-30
Mackerels-(Սկումբրիա)	1	4		5	15-20
Տոստենդիլներ	n.°4	4		5	4-5
<b>Խորովել-պտտելով</b>					
Հորթը-Շամփուրի-Վրա	1	—		5	70-80
Հավը-Շամփուրի-Վրա	2	—		5	70-80
<b>Խորովել-Մաքսիմալ պտտելով</b>					
(միայն ձի-Ֆանի-մոդել)					
Մի-Ֆաբաբ, Մանջարեղեն-Ֆաբաբ	1,0	—		5	40-45
	0,8	—		5	25-30

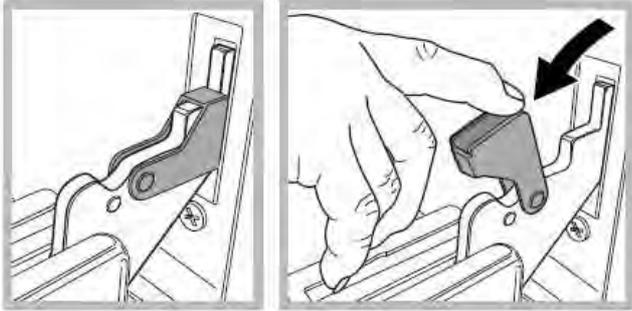
NB: Պատրաստման ժամանակները ընտանիքի և խորովելու համար են: Եթե պատրաստման գործընթացի ժամանակ թզտագործվում է խորովելու գործառույթը, ապա պարիլային թավան պետք է դնել 1-ին մակարդակում:

\* Առկա է միայն որոշ դեղերում:

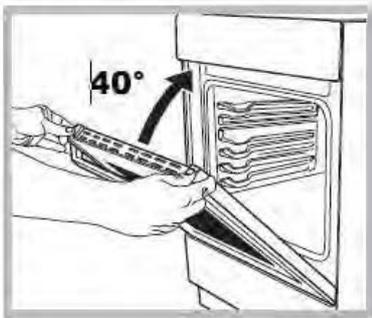


**Գազօջախի դռան հանումը և տեղադրումը.**

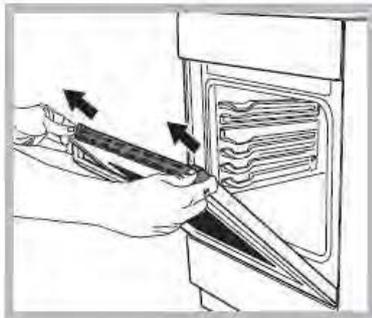
1. Բացե՛ք դուռը.
2. Գազօջախի ծխնիլի խամուրներն ամբողջությամբ պտտե՛ք հետընթաց (տես-նկարը).



3. Փակե՛ք դուռը, մինչև խամուրները կանգնեն (դուռը մոտավորապես 40° դնա՛ր քաց (տես-նկարը).



4. Սեղմե՛ք երկու հսնակները՝ վերին պրոֆիլի և հանե՛ք



5. Հանե՛ք ապակե թիթեղը և մաքրման գործընթացը կատարե՛ք ինչպես նշված է «Նմանակ-ապաստարկում» գլխում:

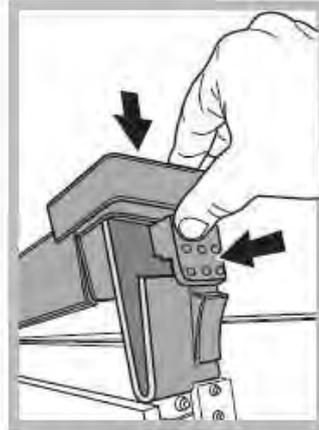


6. Փոխե՛ք ապակին:

**ՆԱԽԱԶԳՈՒՇԱՑՈՒՄ.** Գազօջախը չպետք է լցնե՛ք հարձակող ներքին ապակին հանված է:

**ՆԱԽԱԶԳՈՒՇԱՑՈՒՄ.** Դուռը նորից տեղադրելիս ապակու վահանակը այնպես տեղադրե՛ք, որ դրա վրա գրված տեխստը հակառակ կողմով չլինի և հեռու թյամբ երևա:

7. Փոխե՛ք պրոֆիլը, հստոցը և հեռանակի ռուպինի լուսնադաղը:
8. Դուռն ամբողջությամբ բացե՛ք:
9. Փակե՛ք հեռակները (տես-նկարը):



10. Այժմ դուռը կարող ե՛ք ամբողջությամբ փակել, իսկ գազօջախը կարող է հորմալ աշխատել:

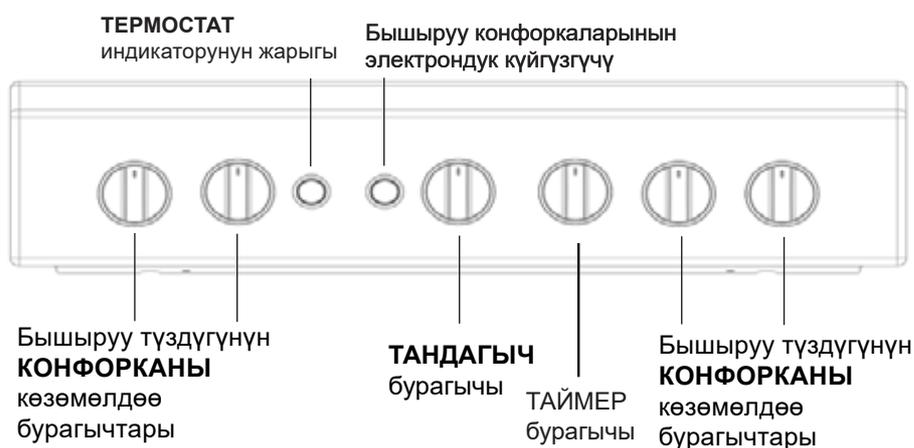
# Шаймандын сүрөттөмөсү

КУ

## Жалпы сүрөттөлүшү



## Башкаруу панели



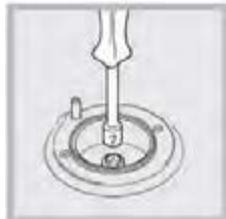
## Ар түрлүү газга туура келет

Шайманды баштапкы түрдөгү газдан башка түрүнө (бул мукабанын баалоо энбелгисинде көрсөтүлгөн) адаптациялоо мүмкүн болот.

## Бышыруу панелин жөндөө

Бышыруу түздүгүнүн үстүлөрүн алмаштыруу:

1. Бышыруу түздүгүнүн торлорун алмаштырып, конфоркаларды орундарынан жылдырыңыз.



2. Саптоого арналган гайкаларды 7 мм розетканын гайка ачкычы менен бошотуп (сүрөттү караңыз), андан соң аларды газдын жаңы түрүнө ылайык келген саптарга алмаштырыңыз (Конфорка жана саптын спецификацияларынын таблицасын караңыз).

3. Үстүндө сүрөттөлгөндөй эле тартипте бирок тескери түрүндө аткарып бардык бөлүктөрүн алмаштырыңыз.

Бышыруу конфоркаларынын эң минималдык орнотууларын жөндөө:

1. Кранды эң минималдык абалга орнотуңуз.

2. Бурагычты алып салып, кран төөнөгүчүнүн ичинде же маңдайында жайгашкан оңдоо бурагычын от кичинекей бирок туруктуу болугча жөндөнүз.

Эгер шайман суюк газ камсыздоосуна туташтырылган болсо, жөнгө салуучу буроо болушунча катуу бекитилет.

3. Конфорка күйгүзүлүп турганда, бурагычты бигр нече жолу эң төмөндөн эң жогоркуга чейин тез бурап, оттун өчүп калбашын текшериниз.

Бышыруу панелинин конфоркалары түздөн түз аба жөндөөсүн талап кылбайт.

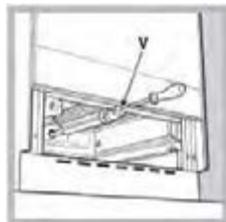
## Духовканы адаптациялоо

Духовканын конфорканын саптоосун алмаштыруу:

1. Духовка бөлүгүн алып чыгарыңыз.

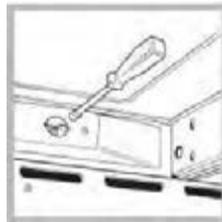


2. А коргоо панелин сүйрөп чыгуу (диаграмманы караңыз).



3. V бурагычтарын бурап бүткөндөн кийин духовканын конфоркасын алып чыгарыңыз (сүрөттү караңыз).

Эгер духовканын эшиги алып чыгарылган болсо, толук аракет оңоюраак аткарылат.



4. Саптоого арналган гайка ачкычын конфорканын саптоосун бурап чыгарып же 7 мм гайка (сүрөттү караңыз), андан соң аларды газдын жаңы түрүнө ылайык келген саптарга алмаштырыңыз (Конфорка жана саптын спецификацияларынын таблицасын караңыз).

## Газ духовкасынын конфоркасын жөндөөдө минималдык орнотуу:

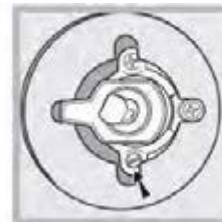
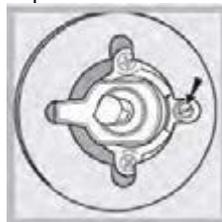
1. Конфорканы күйгүзүңүз (Күйгүзүү жана колдонууну караңыз).

2. Бурагычты минималдык абалга (МИН) ал максималдык абалда (МАКС) болжолу менен 10 мүнөт болгондо бураңыз.

3. Бурагычты алып чыгарыңыз.

4. От кичинекей жана туруктуу кезде, термостат ийнесиндеги жөндөө бурагычтарын тыгыздап же бошотуңуз (сүрөттү караңыз).

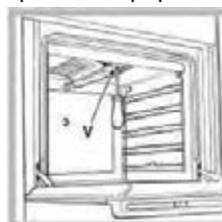
Эгерде шаймандар суюк газда туташтырылса, жөндөө буроосун мүмкүн болушунча тыгыз бураш керек.



5. Бурагычты МАКС позициясынан МИН позициясына тез бурап же духовканын эшигин ачып жана жаап, конфорканын чыгып калбаганын ырастаңыз.

## Гриллди адаптациялоо

Гриль конфоркасынын саптоосун алмаштыруу



1. V бурагычын бошоткондон кийин духовканын конфоркасын алп чыгарыңыз (сүрөттү караңыз).



2. Саптоого арналган гайка ачкычын конфорканын саптоосун 7 мм гайка бурагычы менен бурап чыгарып (сүрөттү караңыз) андан соң аларды газдын жаңы түрүнө ылайык келген саптарга алмаштырыңыз (Конфорка жана саптын спецификацияларынын таблицасын караңыз).

Шамдардын проводтору жана термोजуптук түтүктөрдү көңүл буруп колдонуңуз.

Духовка жана гриль конфоркалары түздөн түз аба жөндөөсүн талап кылбайт.

Шайманды башка түрдөгү газ менен колдонулушуна жөндөгөндөн кийин, эски маалымат тактасын жаңы газ түрүнө дал келгендей кылып алмаштырыңыз (бул энбелгилер Ыйгарым укуктуу техникалык жардам борбору тарабынан жеткиликтүү болот).

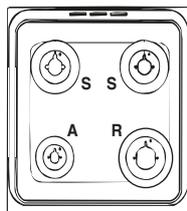
! Эгерде газ басымы сунушталган басымдан айырмаланса (же бироз башкача болсо), ылайыктуу басым эрежеси кирүүчү шлангга ылайыктуу болуп, учурдагы улуттук мыйзамдарга ылайыктуу “каналдагы газ эрежелерине” туура келиши керек.

# Конфорканын жана саптоонун

## техникалык маалыматтары

### 1-таблица

Конфорка	Диаметр (ММ)	Жылуулуктун кубаттуулугу кВт (р.с.с.*) Номиналдуу. Азайтылган.		Суюк газ				Табигый газ			
				Шунт 1/100 (ММ)	Форсунка 1/100 (ММ)	Агым* галлон/саат		Форсунка 1/100 (ММ)	Агым* галлон/саат	Форсунка 1/100 (ММ)	Агым* галлон/саат
						***	**				
Тез (Чоң)(R)	100	3,00	0,7	41	87	218	214	128	286	143	286
Орточо тез (Орточо)(S)	75	1,90	0,4	30	70	138	136	104	181	118	181
Кошумча (Кичинекей) (А)	51	1,00	0,4	30	52	73	71	76	95	80	95
Меш	—	2,80	1,0	46	80	204	200	119	267	132	257
Гриль	—	2,30	—	—	75	167	164	114	219	139	227
Берилген Басымдар	Номиналдуу (мбар) Минималдуу (мбар) Максималдуу (мбар)					28-30 20 35	37 25 45	20 17 25	13 6,5 18		



IS5G1PMX/RU

### ТЕХНИКАЛЫК ДАЙЫНДАР

Духовканын диаметрлери (БхЭхТ)	33x39,1x45,5 см
Сыйымдуулугу	59 л
Духовка бөлүмүнө карай пайдалуу ченемдери	эни 42 см тереңдиги 44 см бийиктиги 17 см
Кубат камсыздоо вольтажы жана жыштыгы	маалымат панелин караңыз
Конфоркалар	жапкычтын ичинде же духовка бөлүмү ачылганда, духовканын сол каптал тарабындагы маалымат тактасында көрсөтүлгөн газдын бардык түрлөрүнө жөндөлүшү мүмкүн.
	ЕС Директивалары: 12/12/06 күнүндөгү 2006/95/ ЕС (Төмөн вольтук) жана кийинки жаңыртуулары - 15/12/04 күнүндөгү 2004/108/ ЕС (Электромагнетикалык шайкештик) жана кийинки жаңыртуулары - 22/07/93 күнүндөгү 93/68/ЕЕС - 2012/19/ЕЕС жана кийинки жаңыртуулары. 1275/2008 (Күтүүдө/ өчүк режими)
<b>КУБАТ ЭНБЕЛГИСИ жана ЭКОЖАСАЛГАСЫ</b>	№ 65/2014 (EU) эрежеси жана кошумча 2010/30/EU Директивасы. № 66/2014 (EU) эрежеси колдонууда 2009/125/ЕС директивасы.  Стандарттык EN 15181. Стандарттык EN 30-2-1

Биз, жабдууну биринчи жолу колдонуп жатканда, духовканы «Жабдууну биринчи жолу колдонуу» бөлүгүндөгү берилген нускамаларды жолдоо менен тазалоону сунуштайбыз.

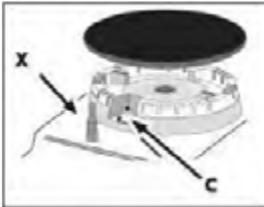
# Баштоо жана колдонуу

## Бышыруу панелин колдонуу

### Конфоркаларды күйгүзүү

Ар бир КОНФОРКА бурагычы үчүн толук шакекче бар, ал, ар бир конфорканын катуулугун көрсөтүп турат. Бышыруу панелиндаги конфоркалардын бирин күйгүзүү үчүн:

1. Конфорканын жанына ширеңке же күйгүзгүчтү алып келип, күйгүзүңүз.
2. КОНФОРКА бурагычын басып, аны сааттын жебесине каршы бурап, анын максималдык от көрсөткүчүнө карай бурңыз 🔥.
3. Оттун интенсивдүүлүгүн керектүү деңгээлге жөндөп, бурагычты сааттын жебесине каршы бураңыз. Бул минималдык жөндөө болушу мүмкүн ▲, максималдык жөндөө 🔥 же экөөнүн ортосундагы көрсөткүч болушу мүмкүн.



Эгерде шайман электрондук күйгүзүү түзмөгү менен камсыздалган болсо\* (сүрөттү караңыз), ☆ символу менен белгиленген дүрт этүү баскычын басып, андан соң

КҮЙГҮЗГҮЧ бурагычын ылдый басып, андан соң аны сааттын жебесинен тескери багытта бурап, максималдык от орнотуусуна карай, күйгүзгүч күйгөнчө басыңыз.

Бир нече моделдер дүрт этүү түзмөгү менен камсыздалып, ал бурагычтын ичинде орнотулат; Мындай жагдайда, электрондук дүрт этүү түзмөгү\* бар (C) бирок дүрт этүү баскычы жок. Болгону КОНФОРКА баскычын ылдый бурап, ылдый кармап, аны саат жебесине каршы багытта бурап, максималдык от жөндөөсүнө карай, конфорка күйгөнчө басыңыз. Эгерде бурагычтан колуңузду алсаңыз, конфорка өчүп калышы мүмкүн. Эгерде мындай жагдай пайда болсо аракетти кайра кайталап, бурагычты ылдый көбүрөөк убакыт кармаңыз.

Эгерде от капыстан өчүп калса, конфорканы өчүрүп, аны кайра күйгүзгөнө чейин эң аз 1 мүнөт күтүп туруңуз.

Эгерде шайман оттун өчүп калуусун алдын алуу түзмөгү\*(X) менен камсыз кылынган болсо, КОНФОРКА бурагычын басып эң көп 2-3 секунда басып кармап, оттун күйүп турганын камсыз кылып, түзмөктү иштетиңиз.

Конфорканы өчүрүү үчүн, бурагычты токтоо абалына келгиче бураңыз •.

### Конфорканы колдонуу боюнча пайдалуу кеңештер

конфоркалардын эң натыйжалуу жолдо иштеши үчүн жана керектенген газды үнөмдөө үчүн, куюлган жана түбү түз идиштердин колдонулушу сунушталат. Алар конфорканын өлчөмүнө да дал келиши керек.

Конфорка	Ø Бышыруу идиштеринин диаметри (см)
Тез (R)	24-26
Орточо тез (S)	16-20
Жардамчыл (A)	10-14

конфорканын түрүн аныктоо үчүн, “Конфорка жана соплло” бөлүмүндө камтылган диаграммаларды караңыз.

### Духовканы колдонуу

Шайманыңызды биринчи жолу колдонгонунузда, бош духовканын эшиги жабык бойдон эң жогорку температурада эң аз жарым саат ысытыңыз. Духовканы өчүргөнгө чейин жана духовканын эшигин ачканга чейин бөлмө жакшы желдетилиши керек. Шаймандан өнүмдү куруу процессинде коргоо аралашмаларынын күйүп кеткенден улам жагымсыз жыт чыгышы мүмкүн.

Өнүмдү иштетүүдөн мурун, шаймандын ар тарабындагы пластикалык тасмаларды алып салуу керек.

Нерселерди духовканын астына эч качан койбоңуз; бул эмаль каптоолорго зыян келтирилишинин алдын алат. Кактап бышыруу шишин колдонуп, бышырып жатканда, 1чи абалды гана колдонуңуз.

КҮ

Эгерде от капыстан өчүп калса, конфорканы өчүрүп, духовканы кайра күйгүзгөнө чейин эң аз 1 мүнөт күтүп туруңуз.

**Температураны жөндөө**

Каалаган бышыруу температурасын орнотуу үчүн, ДУХОВКАНЫ көзөмөлдөө бурагычын саат жебесине каршы багытта бураңыз. Температура көзөмөлдөө панелинде көрсөтүлүп, МИН (140°C) жана МАХ (250°C) аралыгында болот. Орнотулган температурага жеткенде, духовка аны термостатты колдонуу менен туруктуу кармап турат.

**Гриль**

Грилди күйгүзүү үчүн, орт же газ күйгүзгүчүн конфоркага жакын алып келип, ДУХОВКА көзөмөлдөө бурагычын басып, аны саат жебесинин багытынын  абалына жеткиче бураңыз. Гриль, тамактын үстүнүн бир калыпта кызарганын камсыз кылып, ал кууралган тамактар, шницель жана сосискаларды бышырганда ылайыктуу болот. Тор текчени 4 же 5 абалга коюп, май чогултуучу табаны, майды чогултуу үчүн 1 абалга салыңыз, ал, майдын жана түтүндүн пайда болуусунун алдын алат.

ГРИЛЬ, коргоо түзмөгү менен камсыздалып жана ДУХОВКАНЫ көзөмөлдөө бурагычын ылдый, болжол менен эң аз 6 секунда бою кармап туруңуз.

Эгерде от капыстан өчүп калса, конфорканы өчүрүп, грилди кайра күйгүзгөнө чейин эң аз 1 мүнөт күтүп туруңуз



! Грилди колдонуп жатканда, духовканын эшигин акырын ачып коюп, D дефлекторун эшик жана көзөмөлдөө панелинин ортосуна жайгаштырып (сүрөттү караңыз), бурагычтардын ысып кетүүсүнүн алдын алыңыз.

**Айланган шиш\***

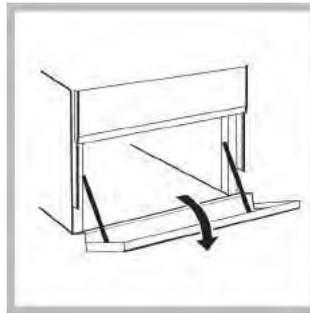
**Духовканын жарыгы**

ДУХОВКА ЖАРЫГЫ баскычын басып, жарыкты каалаган убакта күйгүзө аласыз.

**Таймер**

Таймерди иштетүү үчүн, төмөндөгү кадамдарды аткарыңыз:  
 1. ТАЙМЕР бурагычын саат жебесинин багытында  эң аз бир толук айлануу үчүн бураңыз.  
 2. ТАЙМЕР бурагычын саат жебесинин багытында бурап  каалагн убакытты орнотуңуз.

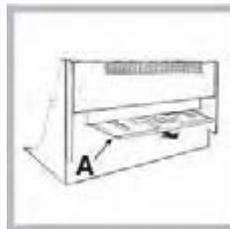
**Ылдыйыраак бөлүк\***



Духовканын астында, атайын духовка жабдуулары же терең идиштер сыяктуу буюмдарды сактоого арналган атайын бөлүм бар. Эшикти ачуу үчүн, аны ылдый тартыңыз (сүрөттү караңыз).

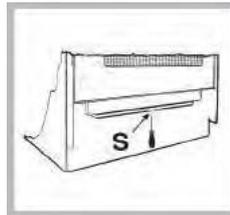
Бөлүкчөнүн ички түздүктөрү (эгер болсо) ысып кетиши мүмкүн.

Духовканын ылдыйкы бөлүмүнө күйүүчү заттарды сактабаңыз.



Газ менен бышыруу моделдеринде, жүгүртүүнү коргоо А катмары бар, ал төмөнкү бөлүкчөнүн конфорка тарабынан чыгарылган ысыктан корголт турат (сүрөттү караңыз).

Жүгүртүү коргоосун алып салуу үчүн S бурагычын алып салыңыз (сүрөттү караңыз). Аны алмаштыруу үчүн, ал жерден S бурагычы менен кулпулаңыз.



! Духовканы колдонгонго чейин, жүгүртүүнү коргоо туура орнотулганын ырастаңыз.

\* Айрым моделдерде гана жеткиликтүү.

## Духовкада бышыруу кеңештеринин таблицасы

Бышырыла турган тамак	Слм. (Кг)	Төмөндөгү бышыруу текчесинин абалы	Температура (°C)	Алдын ала- ысытуу убагы (мүнөт)	Бышыруу убагы (мүн.)
<b>Pasta (Макарон)</b> Лазанья Cannelloni (Каннелони) Pasta bakes au gratin (Үстү кызартылып башарылган паста)	2,5 2,5 2,5	3 3 3	210 200 200	10 10 10	60-75 40-50 40-50
<b>Meat (Эт)</b> Торпок эти Chicken (Тоок эти) Duck (өрдөк эти) Rabbit (Коён эти) Pork (Чочко эти) Lamb (Козу эти)	1,7 1,5 1,8 2,0 2,1 1,8	3 3 3 3 3 3	200 220 200 200 200 200	10 10 10 10 10 10	85-90 90-100 100-110 70-80 70-80 90-95
<b>Fish (Балык эти)</b> Mackerel (Скумбрия) Dentex (Деңиз карасътары) Trout baked in raree (Кагазда бышырылган форель)	1,1 1,5 1,0	3 3 3	180-200 180-200 180-200	10 10 10	35-40 40-50 40-45
<b>Pizza (Пицца)</b> Napolitan (Неополитандык)	1,0	3	220	15	15-20
<b>Cake (Торт)</b> Бисквит Tarts (Ачык пирогдор) Таттуу эмес пирог Raised Cakes (Ачытылган торттор)	0,5 1,1 1,0 1,0	3 3 3 3	180 180 180 165	15 15 15 15	30-35 30-35 45-50 35-40
<b>Grill cooking (Грилде бышыруу)</b> Veal steaks (Торпок стейктери) Котлеталар Hamburgers (Гамбургерлер) Mackerels (Профитролдор) Toast sandwiches (Тост сендвичтери)	1 1,5 1 1 1 n.° 4	4 4 3 4 4 4		5 5 5 5 5 5	15-20 20 20-30 15-20 4-5
<b>Grill cooking with roisserie (Гриилде бышыруу)</b> Veal on the spit (Айланма шиште бышырылган торпок эти) Chicken on the spit (Айланма шиште бышырылган тоок эти)	1 2	— —		5 5	70-80 70-80
<b>Grill cooking with multi- skewer roisserie (Бир нече шиште грилдеп бышыруу) (айрым моделдерде гана)</b> Meat kebabs (Эт кебаптары) Vegetable kebabs (Жашылча кебаптары)	1,0 0,8	— —		5 5	40-45 25-30

**ЭСКЕРТҮҮ:** бышыруу убактары орто эсеп менен берилген жана алар жеке табитке карай айырмалашы мүмкүн. Грилли колдонуу менен бшырып жатканда, майды чогултуучу таба 1-духовка текчесинен тарта ылдыйкы тарапта орнотулушу керек.

\* Айрым моделдерде гана жеткиликтүү.

# Кам көрүү жана тейлөө

КУ

## Жаратылышты коргоо жана айлана чөйрөнү урматтоо

- Качан мүмкүн болсо, духовканын алдын ала ысытылышынын алдын алып, аны ар дайым жабык кармаңыз. Духовка эшигин болушунча акырын ачыңыз себеби ысык ар ачылган сайын кетиши мүмкүн. Кубаттын калдык кубатын үнөмдөө үчүн, болгону духовканы бышыруу убагыңыздын 5 баштап 10 чейин өчүрүп, духовканын калдык табын колдонуп, бышырыңыз.
- Тыгыздоочуларды таза кармап, эшик аркылуу ысыктын кетишинин алдын алыңыз
- Эгерде убактылуу тарифтин кубат контрактыңыз болсо, “кечиктирип бышыруу” параметри акчаны сактоо үчүн аны арзаныраак убактарда оңюораак кылат.
- Идишиңиздин негизи ысык идишти жабышы керек. Эгерде ал жаппаса, кымбаттуу кубат кетирилип, өтө катуу кайнаган идиштер түбүнө күйүп, ал калдыктарды чыгаруу оор болушу мүмкүн.
- Бышыруу убагында идиштин үстүн тыгыз жапкан капкактарды колдонуп жана мүмкүн болушунча азыраак сууну колдонуңуз. Капкаксыз бышыруу энергиянын сарптоосунун көбөйтөт
- Болушунча түз идиштерди колдонуңуз
- Эгерде сиз кандайдыр бир нерсени өтө көп убакытта бышырсаңыз, басым менен бышыргычты колдонуп, ал эки эсе тез бышырылып, кубаттын үчүнчү бөлүгүн үнөмдөйт.

### Шайманды өчүрүү

Шайманыңызды кубат камсыздоочусунан ажыратып, анда болгон бардык жумушту аткарыңыз.

### Капкак



Эгерде бышыргыч айнек капкак менен камсыз кылынганда, бул мукаба жылуу сууда тазаланышы крөөк. Абразивдүү өнүмдөрдү колдонбоңуз. Бышыруу панелинин артында жайгашкан капкакты алып чыгып, тазалоону оңой кылыңыз. Капкакты толугу менен ачып, аны өйдө тартыңыз (сүрөттү караңыз).

! Капкакты, конфорка күйүп турганда же ал дагы эле ысык бойдон турганда жаппаңыз.

### Духовка тыгыздоочуларын карап көрүү

Духовканын эшигиндеги тыгыздоочуларын маал маалы менен текшериниз. Эгерде тыгыздоочуларга зыян келтирилген болсо, жакын арадагы Ыйгарым укуктуу сатуудан кийинки борборго кайрылыңыз. Тыгыздоочулар алмаштырылганга чейин духовканы колдонбооңузду сунуштайбыз.

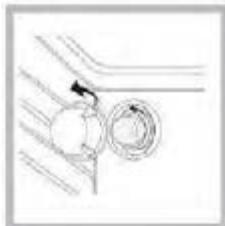
### Газдын кранына кам көрүү

Убак өткөн сайын, крандар тыгылып калып же аларды буруу оор болушу мүмкүн. Эгерде бул пайда болсо, кранды алмаштыруу керек болот.

**! Бул иш-аракет, өндүрүүчү аркылуу уруксат берилген Ыйгарым укуктуу техникалык адис тарабынан аткарылышы керек.**

 Толук өнүмдүн тастыктоосу боюнча бул духовкага энергияны кайра жаратуу коэффициенттин кошуп алганда, биздин [www.indesit.com](http://www.indesit.com) сайтыбыздан окууга жана жүктөөгө болот

## ДУХОВКАНЫН ЛАМПАСЫН АЛМАШТЫРУУ



кылуу үчүн колдонбонуз.

1. Духовканы кубат камсыздоочуларынан ажыраткандан кийин, айнек жапкычын алып салып, лампа камсыздоочусун лып салыңыз (сүрөттү караңыз).

2. Лампаны алып чыгарып, аны окшошуна алмаштырыңыз: вольтаж 230 В, ваттаж 25 Вт, кабы Е 14.

3. Капкакты алмаштырып, духовканы электр кубатына кайра туташтырыңыз.

**! Духовка лампасын бөлмөнү ждарык**

## Жардам

### Төмөнкү маалыматты даярдап коюңуз:

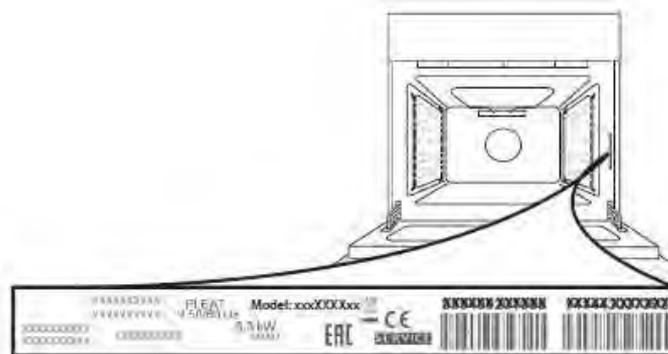
- Шайман модели (Мод.).
- Сериялык номер (S/N).

Бул маалымат, шайманда жана/же таңгакта жайгаштырылган маалымат тактасында табылат.

## САТКАНДАН КИЙИНКИ КЫЗМАТЫ

Жардам алуу үчүн өнүмгө тиркелген кепилдик талонундагы телефонго чалыңыз же биздин веб-сайттагы нускамаларды сактаңыз. Камсыз кылуу үчүн буларга даяр болуңуз:

- бузуктуктун кыскача сүрөттөмөсүн;
- өнүмүңүздүн моделинин анык түрү
- жардам берүү коду (өнүмгө тиркелген идентификациялоо көрнөгүндөгү КЫЗМАТ сөзүнөн кийинки номер, аны, духовканын эшиги ачылганда, сол жактагы кырдын ичинде көрсө болот);
- сиздин толук дарегиниз;
- байланышуу телефон номериңиз.

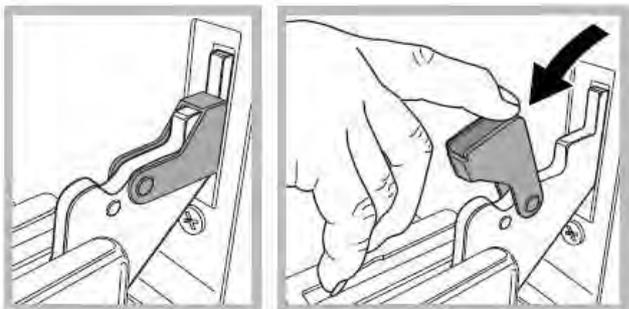


Эсиңизде болсун: Оңдоолор талап кылынса, Ыйгарым укуктуу тейлөө борборуна кайрылыңыз, ал оригиналдуу кошумча тетиктерин кепилдейт жана оңдоолорду туура аткарат.

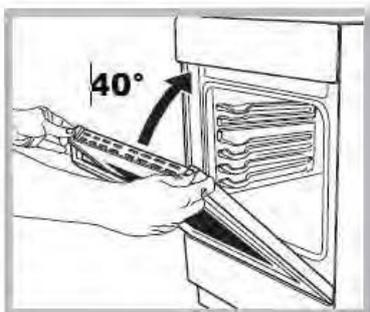
Кепилдик боюнча толук маалымат үчүн тиркелген кепилдик талонуна кайрылыңыз.

## Духовканын эшигин алып салып жана кайра орнотуу:

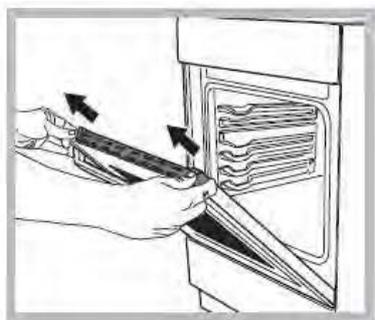
1. Эшикти ачыңыз
2. Духовка эшигинин шарнир каптарын айланып турагына мүмкүнчүлүк берип, аны толугу менен артканына жолу бериңиз (сүрөттү караңыз)



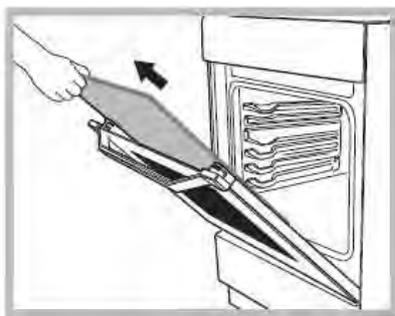
3. Эшикти, шарнирлер токтогуча жаап, (эшик болжолу менен 40° ачык болушу мүмкүн) (сүрөттү караңыз)



4. Профилдин үстүндө жайкашкан эки баскычты басып, чыгарыңыз



5. Айнекти алып чыгарып, бөлүкчөдө көрсөтүлгөндөй тазалаңыз: "Кам көрүү жана тазалоо".

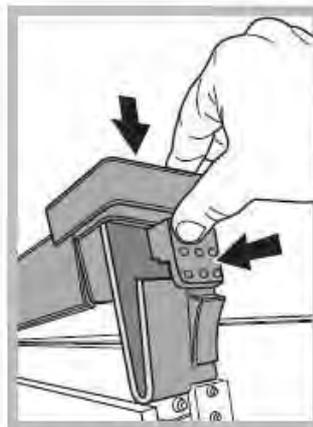


6. Айнекти алмаштырыңыз.

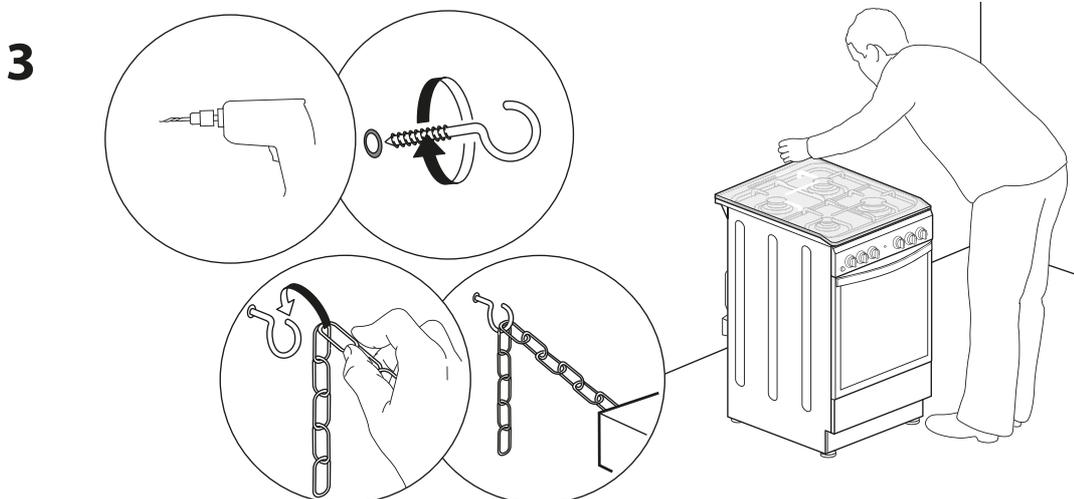
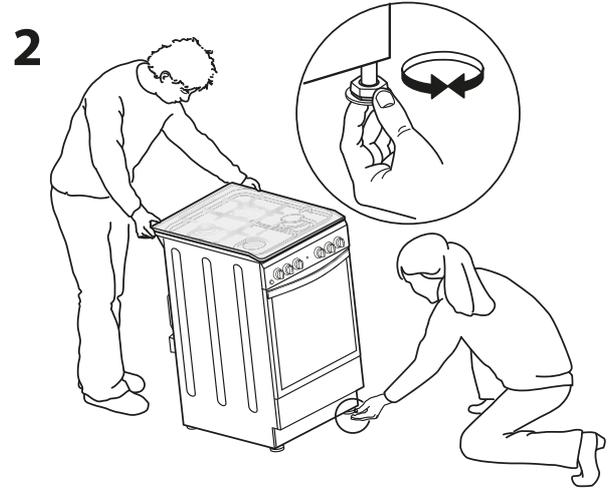
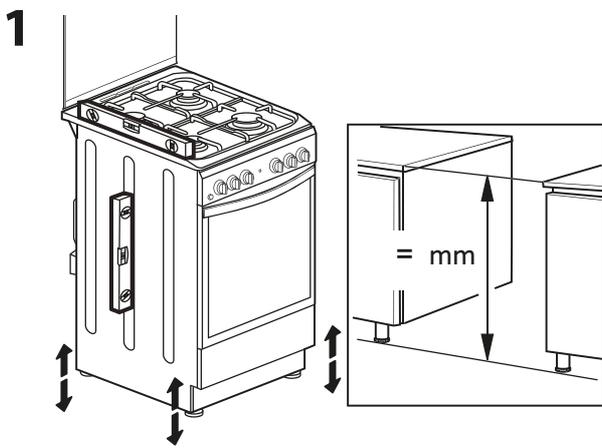
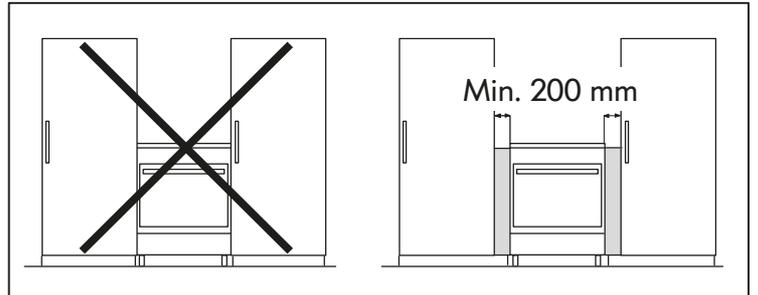
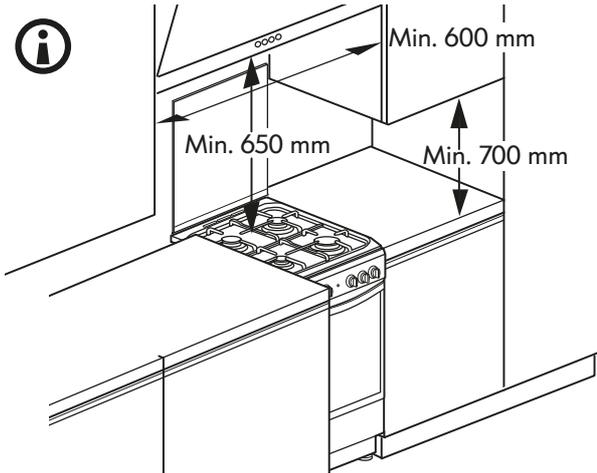
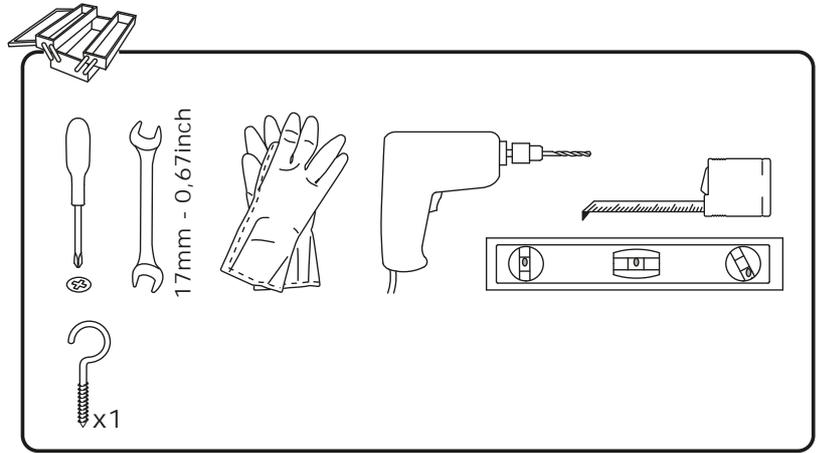
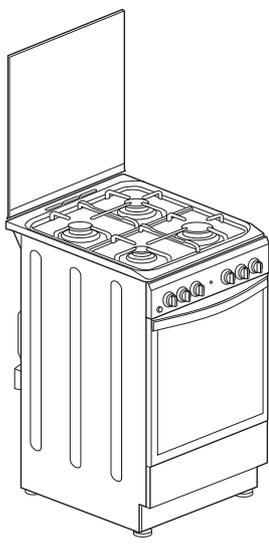
**ЭТИЯТ БОЛУҢУЗ!** Духовка, ички эшиктин айнеги алынган бойдон иштебеш керек!

**ЭТИЯТ БОЛУҢУЗ!** Ички эшик айнегин чыгарылганда, айнек панелин туура салып, панелде жазылган текстти карай салып, анын туура эмес жайгаштырылбай жана туура орнотулганындай орнотуңуз.

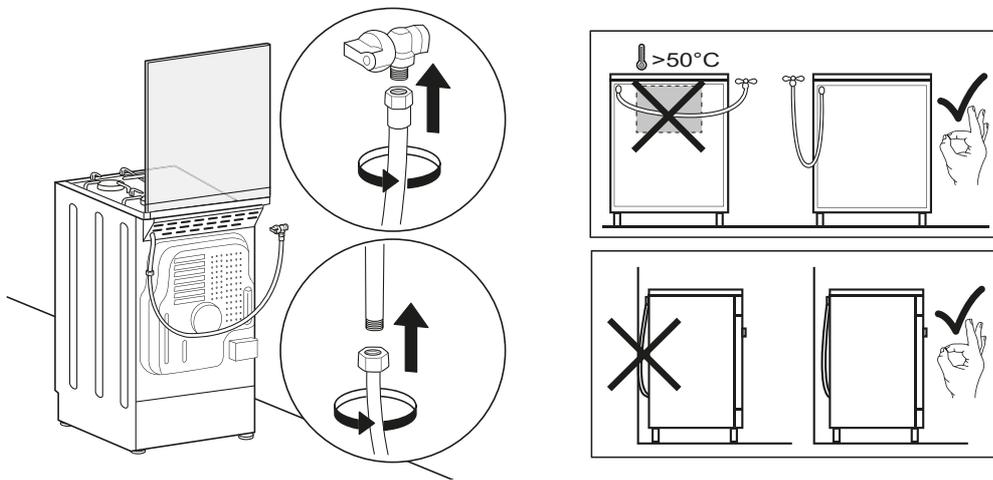
7. Профилди алмаштырсаңыз, бөлүкчө туура жайгаштырылганын көрсөтүү үчүн чыкылдайт.
8. Эшикти толугу менен ачыңыз.
9. Кармагычтарды жабыңыз (сүрөттү караңыз).



10. Азыр эшик туура жабыла алат жана духовка туура колдонулушу үчүн кайра башталышы керек.



4



5

