

WS5V8CCW/E  
WS5V8CCX/E

  
**Whirlpool**

|           |  |    |
|-----------|--|----|
| <b>RU</b> | Руководство по эксплуатации<br>КУХОННАЯ ПЛИТА С ДУХОВЫМ ШКАФОМ<br>Содержание |    |
|           | Указания по безопасности   | 3  |
|           | КРАТКОЕ СПРАВОЧНОЕ<br>РУКОВОДСТВО  | 13 |
|           | Установка  | 57 |

|           |                        |    |
|-----------|------------------------|----|
| <b>KY</b> | Мазмуну                |    |
|           | Коопсуздук нускамалары | 7  |
|           | Шаймандын сүрөттөмөсү  | 31 |
|           | Орнотуу                | 57 |

|           |  |    |
|-----------|--|----|
| <b>KZ</b> | Пайдалану нұсқаулығы<br>ПЛИТА<br>Мазмұны |    |
|           | Қауіпсіздік нұсқаулары                   | 5  |
|           | АНЫҚТАМАЛЫҚ<br>НҰСҚАУЛЫҚ                 | 22 |
|           | Орнату                                   | 57 |

|           |                          |    |
|-----------|--------------------------|----|
| <b>HY</b> | Բովանդակություն          |    |
|           | Անվտանգության ցուցումներ | 9  |
|           | Սարքավորման<br>նկարագիրը | 40 |
|           | Տեղադրում                | 57 |

|           |  |    |
|-----------|--|----|
| <b>SK</b> | Návod na použitie<br>SPORÁK S RÚROU<br>Obsah |    |
|           | Bezpečnostné pokyny                          | 11 |
|           | PRÍRUČKA NA<br>KAŽDODENNÉ POUŽÍVANIE         | 49 |
|           | Inštalácia                                   | 57 |

# ИНСТРУКЦИЯ ПО БЕЗОПАСНОСТИ

## ОБЯЗАТЕЛЬНО ПРОЧИТЕ И СОБЛЮДАЙТЕ

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

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

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

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

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

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

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

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

**⚠ Очень маленьких детей (до 3 лет) не следует подпускать к прибору. Дети в возрасте от 3 до 8 лет могут находиться рядом с прибором только под постоянным присмотром. Дети, начиная с 8-летнего возраста, лица с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями и лица, не имеющие достаточных знаний и навыков, могут пользоваться прибором только под присмотром или после того, как получат указания по безопасному использованию**

прибора и осознают имеющиеся опасности. Не позволяйте детям играть с прибором. Дети могут осуществлять чистку и уход за прибором только под присмотром взрослых.

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

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

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

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

### РАЗРЕШЕННОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ

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

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

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

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

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


### УСТАНОВКА


**⚠ Перемещать и устанавливать прибор должны двое или более человек во избежание**

травм. При распаковке и установке следует использовать защитные перчатки во избежание порезов.

 Установку, в том числе подключение к системе водоснабжения (при наличии) и выполнение электрических соединений, а также ремонтные работы должен выполнять квалифицированный персонал. Запрещается ремонтировать или заменять любые детали прибора, за исключением случаев, особо оговоренных в руководстве по эксплуатации. Не разрешайте детям подходить близко к месту установки. После распаковки прибора убедитесь, что он не поврежден во время транспортировки. В случае обнаружения проблем обращайтесь к продавцу или в ближайший сервисный центр. После установки отходы упаковочных материалов (пластик, пенопластовые детали и т.д.) должны храниться в недоступном для детей месте во избежание опасности удушья. Перед выполнением любых операций по установке отключите прибор от электросети: существует опасность поражения электрическим током. При установке соблюдайте осторожность, чтобы не повредить сетевой шнур корпусом прибора - опасность пожара и поражения электрическим током. Не включайте прибор до завершения установки.


Не снимайте прибор с основания из пенопласта до момента установки.


 Не устанавливайте прибор за декоративной дверцей – опасность пожара.


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

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


## **УКАЗАНИЯ ПО ЭЛЕКТРИЧЕСКОЙ БЕЗОПАСНОСТИ**


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


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

 Не используйте удлинители, разветвители и переходники. После завершения установки электрические компоненты должны стать недоступны для пользователя. Не используйте


прибор, если Вы мокрые или босиком. Не пользуйтесь прибором, если у него повреждены сетевой шнур или вилка, если он не работает должным образом или был поврежден вследствие удара или падения.


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


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


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


## **ЧИСТКА И УХОД**

 **ВНИМАНИЕ!** Перед проведением технического обслуживания прибора убедитесь в том, что он выключен и отсоединен от электросети; никогда не используйте пароочистители: существует опасность поражения электрическим током.


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

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

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

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

## **УТИЛИЗАЦИЯ УПАКОВОЧНЫХ МАТЕРИАЛОВ**

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

## **УДАЛЕНИЕ В ОТХОДЫ СТАРОЙ ЭЛЕКТРОБЫТОВОЙ ТЕХНИКИ**

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

## СОВЕТЫ ПО ЭКОНОМИИ ЭНЕРГИИ

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

## ДЕКЛАРАЦИИ О СООТВЕТСТВИИ

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

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

## KZ ҚАУІПСІЗДІК НҰСҚАУЛАРЫ ОҚЫП ШЫҒУ ЖӘНЕ ОРЫНДАУ МАҢЫЗДЫ

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

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

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

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

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

⚠ **АБАЙЛАҢЫЗ:**

Пісіру процесі басқарылады. Қысқа пісіру процесі үздіксіз басқарылу керек.

⚠ **ЕСКЕРТУ:** Тоңмаймен немесе сұйық маймен тамақ пісірген кезде пешті қараусыз қалдыру қауіпті болуы және өрт шығу қатерін тудыруы мүмкін. Отты ЕШҚАШАН сумен өшіруге әрекеттенбеңіз, құрылғыны өшіріп, отты қақпақ немесе өрт сөндіру жапқышы сияқты нәрсемен бүркеңіз.

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

⚠ Кішкентай сәбилерді (0-3 жастағы) құрылғыға жақындатпау керек. Үнемі бақылау болмаса, жас балаларды (3-8 жастағы) құрылғыға жақындатпау керек. 8 жас және одан үлкен жастағы балалар және физикалық, сезімдік немесе рухани мүмкіншіліктері жеткіліксіз немесе тәжірибесі

мен білімі жеткіліксіз тұлғалар құрылғыны тек басқару бойынша арнайы қауіпсіз пайдалану нұсқаулары берілгеннен кейін пайдалана алады. Балалар құрылғымен ойнамауы тиіс. Егер қасында жетекшілік ететін ересек адам болмаса, балалардың тазалау және жөндеу жұмыстарын орындауына болмайды.

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

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

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

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

## РҰҚСАТ ЕТІЛГЕН ПАЙДАЛАНУ

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

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

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

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

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

## ОРНАТУ

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

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

Орнату басталғанға дейін аспапты полистирольді көбіктен жасалған тұғырынан алмаңыз.

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



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



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

## ЭЛЕКТРИКАЛЫҚ ЕСКЕРТУЛЕР

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

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

⚠ Ұзартқыштарды, бірнеше розетканы немесе адаптерлерді пайдаланбаңыз. 4. Электр құрамдастары орнатудан кейін пайдаланушы қатынаса алатындай болуы қажет. Аяғыңыз су болса немесе жалаң

аяқ болсаңыз, құрылғыны пайдалануға болмайды. Құрылғының қуат сымы немесе ашасы бүлінген болса, дұрыс жұмыс істемесе немесе бұзылған немесе құлаған болса, оны пайдаланбаңыз.

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

⚠ Қуат сымын ауыстыратын жағдайда уәкілетті қызмет көрсету орталығына хабарласыңыз.

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

## ТАЗАЛАУ ЖӘНЕ КҮТІМ ЖАСАУ

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


⚠ Есіктің шынысын тазалау үшін қырғыш губкаларды немесе металл қырғыштарды пайдаланбаңыз, себебі олар шынының бетін сызып, оның шытынауына себеп болуы мүмкін.

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

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

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

## ОРАМ МАТЕРИАЛДАРЫН ТАСТАУ

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

## ПАЙДАЛАНЫЛЫП БОЛҒАН ТҰРМЫСТЫҚ ҚҰРЫЛҒЫЛАРДЫ ҚОҚЫСҚА ТАСТАУ

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

## ҚУАТ ҮНЕМДЕУ ТУРАЛЫ КЕҢЕСТЕР

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

## СӘЙКЕСТІК ДЕКЛАРАЦИЯЛАРЫ

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

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

## КҮ КООПСУЗДУК НУСКАМАЛАР ОКУУГА ЖАНА КӨҮЛ БУРУУГА МААНИЛҮҮ

Шайманды колдонордон мурда бул коопсуздук нускамаларын окуңуз. Аларды келээрки керек болгонго чейин сактап коюңуз.

Бардык убакытта сактоо үчүн бул нускамалар менен шаймандын өзү маанилүү коопсуздук эскертүүлөрдү камсыз кылат. Шайман туура эмес колдонгон же туура эмес жөнгө салынган болсо, өндүрүүчү бул коопсуздук нускамаларын колдонуу жөндөмсүздүгү боюнча жоопкерчиликти четке кагат.

⚠ **ЭСКЕРТҮҮ :** Шайман жана анын жеткиликтүү бөлүктөрү колдонуу учурунда ысыйт. Ысыган элементтерге тийбөө үчүн сактык сакталышы керек. Үзгүлтүксүз кароо болбосо, 8 жаштан ылдый балдарды андан алыс кармаш керек.

⚠ **ЭТИЯТ БОЛУҢУЗ:** Эгерде конфорканын бети жаракка кеткен болсо, шайманды колдонбогула - токко урунуу коркунучу бар.

⚠ **ЭТИЯТ БОЛУҢУЗ:** Өрт чыгуу коркунуч: Нерселерди бышыруу аянттын үстүндө сактабаңыз.

⚠ **АБАЙЛАҢЫЗ:** Тамак-ашты даярдоо учурунда көзөлдөө болуш керек. Кыска мөөнөттүү тамаш-ашты даярдоо учуру үзгүлтүксүз көзөмөлдө болуш керек.

⚠ **ЭСКЕРТҮҮ :** Көзөlmөлдөөсүз тамак-ашты даярдоо учурунда конфорканын үстүндө май жана малдын майы болсо коркунучтуу - өрт чыгуу коркунучу бар. Өрттү ЭЧ КАЧАН суу менен өчүрбөңуз, бирок шайманды өчүрүп, өрттүн үстүн мисалы капкак же болбосо өрткө туруштук берген жууркан менен жабыңыз.

⚠ Конфорканы иштөө түздүгү же бир нерсени коюу үчүн колдонбоңуз. Бардык компоненттер толугу менен муздагыча, кийимдерди же башка тез өрт алуучу материалдарды шаймандан алыс кармаңыз - өрт чыгуу коркунучу бар.

⚠ Өтө жаш балдар (0-3 жаштагы) шаймандан алыс болушу зарыл. Жаш балдар (3-8 жаштагы) көзөмөл астында болбогон учурда, шаймандан алыс болушу керек. 8 жаштагы жана бул жаштан өйдө балдар жана физикалык, сезгич же акыл жөндөмдүүлүгү чектелген же тажрыйбасы жана билими жетишпеген адамдар бул шайманды көзөмөл астында же коопсуздук нускамалар берилгенде гана колдоно алышат жана коркунуч келерин түшүнүшү керек. Балдар шайман менен ойнобошу зарыл. Көзөмөл жок балдар тарабынан тазалоо же колдонуу боюнча тейлөө жүргүзүлбөшү керек.

⚠ **ЭСКЕРТҮҮ :** Шайман жана анын жеткиликтүү бөлүктөрү колдонуу учурунда ысыйт. Ысыган элементтерге тийбөө үчүн сактык сакталышы керек. Үзгүлтүксүз кароо болбосо, 8 жаштан ылдый балдарды андан алыс кармаш керек

⚠ Тамак-ашты кургатканда жабдууну эч качан кароосуз калтырбаңыз. Эгерде шайман термометрди колдонууга жарактуу болсо, бул духовкагы сунушталган температура билдиргичин гана колдонуңуз - өрт чыгуу коркунучу бар.

⚠ Бардык компоненттер толугу менен муздагыча, кийимдерди же башка тез өрт алуучу материалдарды шаймандан алыс кармаңыз - өрт чыгуу коркунучу бар. Курамында майы көп тамак ашты бышырып жатканда же алкогольдук ичимдиктерди кошуп жатканда ар дайым көзөмөл жургуз тургула - өрт чыгуу коркунучу бар. Мискейлерди жана аксессуарларды алып салуу үчүн духовка колкабын колдонуңуз. Бышыруу аяктаганда, эшикти акырындык менен ачыла, ичине кирүүдөн мурда ысык абаны же бууну акырындык менен чыгаргыла - күйүп кетүү тобокели бар. Духовканын алды жагындагы ысык аба вентиляция тешиктерин тоспоңуз өрт чыгуу коркунучу бар.

⚠ Эшикти уруп албоого эшик ачык же ылдый позицияда болгондо абайлагыла.

### УРУКСАТ БЕРИЛГЕН КОЛДОНУУ

⚠ **ЭСКЕРТҮҮ:** Шайман тышкы өчүрүү тутумдар, таймер же өзүнчө пульт тутум сыяктуулар менен башкарууга жасалган эмес.

⚠ Шайман үйдүн ичинде жана ушул сыяктуу төмөнкүлөргө колдонууга жасалган: дүкөндөрдүн, кеңселердин жана башка жумуш чөйрөлөрдүн ичинде кызматкерлерге арналган ашкана аймактарында; чарба үйлөрүндө; кардарлар аркылуу мейманкаларда, мотельдерде жана башка турак жай чөйрөлөрүндө.

⚠ Мындан башкача колдонууга уруксат берилбейт (мисалы: бөлмөлөрдү жылытууга).

⚠ Бул шайман, профессионалдык колдонууга эмес. Шайманды сыртта колдонбоңуз.

⚠ Тез күйүүчү же тез өрттөнүүчү суюктуктарды (мис. бензин же аэрозоль калайлары сыяктуу) шаймандын жанында колдонбоңуз - өрт коркунучу бар.

### **ОРНОТУУ**

⚠ Шайман эки же көп адамдар тарабынан көтөрүлүшү жана орнотулушу зарыл - жаракат коркунучу. Таңгактан чыгарууга жана орнотуу үчүн, коргоочу кол каптарын колдонуңуз! - кесип кетүү коркунучу бар.

⚠ Орнотуу, суу менен камсыздоону кошуу менен (эгер болсо), электрикалык туташууларды, жана оңдоолор, тажрыйбалуу техник тарабынан өткөрүлүшү керек. Колдонуучунун нускамасында көрсөтүлгөн болбосо, шаймандын бир да бөлүгүн оңдобоңуз жана алмаштырбаңыз.

Балдарды, орнотулган жерден алыс кармаңыз. Шайманды таңгактан чыгаргандан кийин, ал жеткирүү убагында сынып калбаганын текшерип.

Эгер көйгөйлөр болсо, дилер менен же эң жакын жээриңизде жайгашкан Сатып алуудан кийинки кызматка байланышыңыз.

Орнотулгандан кийин, таңгактоону жок кылуу (пластик, стирол пенопластынын бөлүктөрү, ж.б.) балдардан алыс кармалышы керек - муунуу коркунучу бар.

Орнотуу иштерин жүргүзгөнгө чейин шайман электр тогунан ажыратылышы зарыл - токкто урунуу коркунучу бар. Орнотуу иштеринин жүрүшүндө шайман электр кабелине зыян келтирилбегендигин ырастаңыз - токко урунуу коркунучу бар. Шайманды, орнотуу аяуктаганда гана иштетип.

Орнотуу учурунда гана шайманды анын пенополистирол негизинен алып салыңыз.

⚠ Шайманды кооздук эшиктин артына орнотпоңуз - Өрт чыгышы мүмкүн.

⚠ эгерде алкак негизде орнотулган болсо, ал панелде орнотулушу керек жана ага зыян келбешин алдын алып, шкафтын ичиндеги нерселерди коргойт.

⚠ ЭСКЕРТҮҮ: Шаймандын коңтурулушун алдын алуу үчүн, камсыз кылынган шаймандын чынжырды орнотуу зарыл. Орнотуу үчүн нускамаларга кайрылыңыз.

### **ЭЛЕКТРИКАЛЫК ЭСКЕРТҮҮЛӨР**

⚠ Техникалык дайындары көрнөкчөсү духовканын алдыңкы бетинде болот (эшик ачылганда көрүнүп турат).

⚠ Эгер шаймандын штепсель вилкасы жеткиликтүү болсо электр тогунан сууруп алуу, же улуттук коопсуздук стандарттарына ылайык айры тешиктин үстүндө орнотулган жеткиликтүү көп полярдык которгучту колдонуу менен ажыратуу зарыл жана шайман жердетилиши керек.

⚠ Узарткыч кабелин, тармак чыгаруу вилкаларын же адаптерлерди колдонбоңуз. Электрдик түзүүчүлөр орнотулгандан кийин колдонуучуларга жеткиликтүү болбошу зарыл. Шайманды, сиз суу болсоңуз же жылаң аяк болсоңуз колдонбоңуз. Эгерде кубаттуулук шнуруна же вилкасына зыян келтирилсе, тийиштүү иштебесе, же жабдууга зыян келтирилсе же түшүп кетсе, шайманды иштетпеңиз.

⚠ Эгерде электр кабель бузулган болсо, зыян келтирүүнү алдын алууга аны өндүрүүчү, анын тейлөө агент же квалификациясы бар адамдар тарабынан алмаштырылышы керек - токко урунуу коркунучу бар.

⚠ Эгерде кубат кабелин алмаштыруу керек болсо, ыйгарым укуктуу Тейлөө борборуна кайрылыңыз.

⚠ ЭСКЕРТҮҮ : Электр агыны менен жабырлануу мүмкүндүгүн болтурбоо үчүн лампаны алмаштыруудан мурда прибор өчүк экенин текшерип.

### **ТАЗАЛОО ЖАНА КАМ КӨРҮҮ**

⚠ ЭТИЯТ БОЛУҢУЗ: Тейлөө иш-аракеттерин аткаруудан мурун, шаймандын өчүрүлгөнүн жана электр туташуусунан ажыратылганын тактаңыз; Буу менен тазалоочу шаймандарын эч качан колдонбоңуз - токко урунуу коркунучу бар.


⚠ Айнек эшикти тазалоо үчүн катуу тазалоочу каражаттарды же курч темир кыргычтарды колдонбоңуз, алар бетин чийип кетиши мүмкүн, мунун натыйжасында айнектен жарака кетиши мүмкүн.

⚠ Коррозия берген өнүмдөрдү, курамында хлорин бар тазалагычтарды же кыргычтарды колдонбоңуз.

⚠ Кармоону же тазалоону ишке ашырардан мурда жабдуунун муздашы керек. - күйүп калуу коркунучу.

⚠ ЭСКЕРТҮҮ : Лампаны алмаштыруунун алдында шайманды өчүргүлө - токко урунуу коркунучу бар.

### **ТАҢГАКТАЛГАН МАТЕРИАЛДАРДЫ ЖАЙГАШТЫРУУ**

Таңгакталган материалдар 100%га кайра иштетүүчү болуп саналат жана кайра иштетүү символу менен белгиленет . Ошондуктан таңгактын ар бир бөлүгү жоопкерчилик менен жана таштанды чыгарууну жөнгө салуучу жергиликтүү коопсуздук эрежелерине толук ылайык чыгарылышы керек.





դրսում:

**⚠** Չի կարելի սարքավորման մեջ կամ դրա մոտ գնել պայթուցիկ կամ դյուրավառ նյութեր (օր.՝ բենզինի կամ աերոզոլի տարաներ). կա հրդեհի բռնկման հավանականություն:

**ՏԵՂԱԴՐՈՒՄ**

**⚠** Սարքավորումը պետք է տեղադրեն երկու կամ ավելի անձիք. կա վնասվածք ստանալու հավանականություն. Փաթեթավորումից հանելու և տեղադրելու համար օգտագործեք պաշտպանիչ ձեռնոցներ. կա կարվածք ստանալու հավանականություն:

**⚠** Տեղադրումը՝ ներառյալ ջրամատակարարումը (առկայության դեպքում), էլեկտրամիացումները և վերանորոգման աշխատանքները պետք է իրականացվեն որակավորված տեխնիկի կողմից: Չի կարելի վերանորոգել կամ փոխել սարքի որևէ մաս, եթե տվյալ արտադրանքի ձեռնարկում նշված չէ: Երեթեաներին պետք է հետո պահել տեղադրման վայրից: Սարքավորումը փաթեթավորումից հանելուց հետո պետք է համոզվել, որ այն չի վնասվել տեղափոխման ժամանակ: Խնդիրների դեպքում կապ հաստատեք մատակարարի կամ Ձեր մոտակա Վաճառված Ապրանքների Սպասարկման Ծառայության հետ: Տեղադրելուց հետո, փաթեթավորման նյութերը (պլաստմաս, փրփրապլաստմասե մասեր և այլն) պետք է պահել, որպեսզի դրանք հասանելի չլինեն երեթեաներին. Կա շեղանկյուն լինելու հավանականություն: Սարքավորումը չպետք է միացված լինի հոսանքին նախքան տեղադրելը. կա էլեկտրահարվելու հավանականություն: Տեղադրման ընթացքում համոզվեք որ սարքավորումը չի վնասել հոսանքի մալուխը. կա էլեկտրահարվելու հավանականություն: Ակտիվացրեք սարքավորումը միայն, երբ տեղադրումն ավարտել եք:

Չի կարելի սարքավորումը հանել իր փրփրապլաստե հիմքից՝ մինչև տեղադրելը:

**⚠** Սարքը չի կարելի տեղադրել դեկորատիվ դրան հետևում - հրդեհի բռնկման վտանգ կա:

**⚠** Եթե սարքավորումը դրված է հիմնատակի վրա, ապա անհրաժեշտ է հարթեցնել և ամրացնել պատին՝ տրամադրված պահող շրջանով, որպեսզի սարքավորումը չսահի հիմնատակից:

**⚠** **ՆԱԽԱԶԳՈՒՇԱՑՈՒՄ.** Որպեսզի սարքավորումը շուտ չգա, անհրաժեշտ է տեղադրել տրամադրված պահող շրջան: Տես տեղադրման հրահանգները:

**ԷԼԵԿՏՐԱՏԵԽՆԻԿԱԿԱՆ ՆԱԽԱԶԳՈՒՇԱՑՈՒՄՆԵՐ**

**⚠** Տեխնիկական տվյալների սանդղակը գտնվում է գազօջախի առջևի ծայրին (տեսանելի է, երբ դուրը բաց է):

**⚠** Անհրաժեշտ է սարքավորումն անջատել հոսանքի աղբյուրից՝ հանելով խրոցակը, կամ բազմաբևեռ անջատիչի միջոցով, որը տեղադրված է վարդակի վերին մասում՝ էլեկտրագծերի անցկացման կանոնների համաձայն, ինչպես նաև սարքավորումը պետք է հողանցվի՝ համաձայն ազգային անվտանգության ստանդարտների:

**⚠** Չի կարելի օգտագործել երկարացման լարեր, բազմաթիվ վարդակներ կամ աղապտերներ: Էլեկտրական բաղադրիչները չպետք է հասանելի լինեն օգտագործողին տեղադրելուց հետո: Չի կարելի օգտագործել սարքավորումը, երբ Ձեր ձեռքերը քաց են կամ ոտաբոբիկ

եք: Չի կարելի սարքավորումը շահագործել, եթե դրա մալուխը կամ խրոցակը վնասված են, պատշաճ կերպով չի աշխատում, վնասված է կամ ընկել է:

**⚠** Եթե էլեկտրամատակարարման հաղորդալարը վնասված է, ապա այն պետք է փոխարինել նմանատիպ լարով՝ արտադրողի կամ որակավորված անձանց կողմից՝ վտանգից խուսափելու համար - կա էլեկտրահարվելու վտանգ:

**⚠** Եթե անհրաժեշտ է հոսանքի մալուխը փոխել, ապա կապ հաստատեք լիազորված սպասարկման կենտրոնի հետ:

**⚠** **ՆԱԽԱԶԳՈՒՇԱՑՈՒՄ.** Համոզվեք որ սարքավորումն անջատված է նախքան լամպը փոխելը, որպեսզի խուսափեք էլեկտրահարվելու հավանականությունից:

**ՄԱԳՐՈՒՄԸ ԵՎ ՊԱՀՊԱՆՈՒՄԸ**

**⚠** **ՆԱԽԱԶԳՈՒՇԱՑՈՒՄ.** Ստուգեք՝ արդյո՞ք սարքավորումն անջատված է հոսանքի մատակարարումից, նախքան սպասարկման որևէ գործողություն իրականացնելը. Երբեք չօգտագործեք գոլորշիով մաքրող սարքեր - կա էլեկտրահարվելու հավանականություն:

**⚠** Չի կարելի օգտագործել կոպիտ հղկող մաքրիչներ կամ սուր ծայրով մետաղյա ֆերիչներ վառարանի դրան ապակին մաքրելու համար, քանի որ դրանք կարող են ֆերիչ մակերեսը, որի հետևանքով ապակին կարող է կոտրվել:

**⚠** Չի կարելի օգտագործել հղկող կամ ֆայֆայիչ նյութեր, ֆլորի հիմքով մաքրիչներ կամ հղկող մանրաթելեր:

**⚠** Համոզվեք որ սարքավորումը ստույգ է նախքան մաքրելը և սպասարկման որևէ գործընթաց իրականացնելը: - Կա այրվածք ստանալու հավանականություն:

**⚠** **ՆԱԽԱԶԳՈՒՇԱՑՈՒՄ.** Անջատեք սարքավորումը՝ նախքան լամպը փոխելը - կա էլեկտրահարվելու վտանգ:

**ՓԱԹԵԹԱՎՈՐՄԱՆ ՆՅՈՒԹԵՐԻ ՀԵՌԱՑՈՒՄ**

Փաթեթավորման նյութը 100%-ով վերամշակման ենթակա է և նշված է այդ նշանով

**♻** . Փաթեթավորման տարբեր մասերը պետք է հեռացնել պատշաճ կերպով և աղբի կենցաման տեղի իրավական կանոններին համապատասխան:

**ԿԵՆՑԱՂԱՅԻՆ ՏԵԽՆԻԿԱԿԱՆ ՀԵՌԱՑՈՒՄ**

Այս սարքավորումն արտադրված է վերամշակվող կամ վերաօգտագործվող նյութերից: Դրա հետագումն անհրաժեշտ է կատարել տեղի աղբահանման կանոններին համապատասխան: Կենցաղային էլեկտրատեխնիկաների վերանորոգման և վերամշակման վերաբերյալ ինֆորմացիա ստանալու համար անհրաժեշտ է կապ հաստատել Ձեր համապատասխան տեղամասի կենցաղային աղբի հավաքման ծառայության հետ կամ դիմել այն խանութը որտեղից գնել եք սարքավորումը: Այս սարքավորումը նշված է ըստ Եվրոպական հրահանգի 2012/19/ԵՄ, էլեկտրական և էլեկտրոնային Սարքավորումներ: Համոզվելով, որ արտադրանքի հետագումն կատարվել է ճիշտ կերպով, դրանով օգնած կլինեք կանխելու պատենցիալ բացասական հետևանքները շրջակա միջավայրի և մարդու առողջության վրա: Արտադրանքի վրա կամ դրա փաստաթղթերում նշված նշանները **♻** ցույց է տալիս որ այն չպետք է հետացվի որպես կենցաղային աղբ, այլ պետք է տեղավախել համապատասխան կենտրոն, որտեղ կատարվում է էլեկտրական և էլեկտրոնային սարքերի վերամշակում:

**ԷՆԵՐԳԱՆՆԱՑՈՂՈՒԹՅԱՆ ԽՈՐՀՈՒՐԴՆԵՐ**

Վառարանը նախօրոք տախցրեք, միայն եթե նշված է պատրաստման աղյուսակում կամ Ձեր բաղադրատոմսում: Օգտագործեք մուգ լամպալու կամ էմալպատ քիտելու սկուտեղներ, քանի որ դրանք ավելի լավ են կլանում ջերմությունը:

**ՀԱՄԱՊԱՏԱՍԽԱՆՈՒԹՅԱՆ ՀԱՅՏԱՐԱՐԱԳԻՐ**

Այս սարքավորումը համապատասխանում է Եվրոպական կանոնակարգի հ. 66/2014 Էլեկտրոնային պահանջներին համաձայն Եվրոպական Ստանդարտի ԵՆ 60350-1: Այս սարքավորումը համապատասխանում է Եվրոպական կանոնակարգի հ. 66/2014 Էլեկտրոնային պահանջներին համաձայն Եվրոպական Ստանդարտի ԵՆ 60350-2:

# SK

## BEZPEČNOSTNÉ POKYNY

### DÔLEŽITÉ! PREČÍTAJTE SI A DODRŽIAVAJTE

Pred použitím spotrebiča si prečítajte tieto bezpečnostné pokyny. Uchovajte ich poruke pre budúce použitie.

V týchto pokynoch a na samotnom spotrebiči sú uvedené dôležité upozornenia týkajúce sa bezpečnosti, ktoré treba vždy dodržiavať. Výrobca odmieta zodpovednosť v prípade nedodržania týchto bezpečnostných pokynov, nenáležitého používania spotrebiča alebo nesprávneho nastavenia ovládania.

⚠ **UPOZORNENIE:** Spotrebič a jeho prístupné časti sa počas používania zahrievajú. Dávajte pozor, aby ste sa nedotkli ohrevných článkov. Nedovoľte, aby sa deti mladšie ako 8 rokov priblížili k rúre, pokiaľ nie sú nepretržite pod dozorom.

⚠ **UPOZORNENIE:** Ak je varný panel puknutý, spotrebič nepoužívajte – nebezpečenstvo zásahu elektrickým prúdom.

⚠ **UPOZORNENIE:** Nebezpečenstvo požiaru: Neskladujte predmety na varných povrchoch.

⚠ **UPOZORNENIE:** Pri varení musí byť spotrebič pod dohľadom. Pri krátkodobom varení musí byť spotrebič pod nepretržitým dohľadom.

⚠ **UPOZORNENIE:** Varenie na tuku alebo oleji bez dozoru môže predstavovať nebezpečenstvo a môže mať za následok vznik požiaru. NIKDY sa nepokúšajte uhasiť požiar vodou. Vypnite spotrebič a následne zakryte plameň, napr. pokrievkou alebo hasiacim rúškom.

⚠ Nepoužívajte varnú dosku ako pracovnú alebo odkladaciu plochu. Oblečenie a iné horľavé materiály uchovávajte mimo spotrebiča, kým všetky komponenty úplne nevychladnú – hrozí nebezpečenstvo vzniku požiaru.

⚠ Veľmi malé deti (0 – 3 roky) by sa nemali zdržiavať v okolí spotrebiča. Malé deti (3–8 rokov) nepúšťajte k spotrebiču bez dozoru. Deti od 8 rokov a osoby so zníženými fyzickými, zmyslovými a mentálnymi schopnosťami alebo s nedostatkom skúseností a znalostí môžu používať tento spotrebič len v prípade, ak sú pod dozorom alebo dostali pokyny týkajúce sa používania spotrebiča bezpečným spôsobom a chápu hroziace nebezpečenstvá. Deti sa so spotrebičom nesmú hrať. Čistenie a používateľskú údržbu nesmú vykonávať deti bez dozoru.

⚠ **UPOZORNENIE:** Spotrebič a jeho prístupné časti sa počas používania zahrievajú. Budte opatrní, aby nedošlo ku kontaktu s ohrevnými článkami. Nepúšťajte k spotrebiču deti mladšie ako 8 rokov, pokiaľ nie sú nepretržite pod dozorom.

⚠ Nikdy nenechávajte spotrebič bez dozoru pri sušení potravín. Ak je spotrebič vhodný na

použitie teplotnej sondy, používajte len teplotnú sondu odporúčanú pre túto rúru – nebezpečenstvo požiaru.

⚠ Oblečenie a iné horľavé materiály uchovávajte mimo spotrebiča, kým všetky komponenty úplne nevychladnú – nebezpečenstvo vzniku požiaru. Vždy dávajte pozor pri príprave jedál obsahujúcich veľké množstvá tuku, oleja alebo pri pridávaní alkoholických nápojov – nebezpečenstvo vzniku požiaru. Na vyberanie pekáčov a príslušenstva používajte špeciálne kuchynské rukavice. Na konci prípravy jedla opatrne otvorte dvierka, aby horúci vzduch či para mohli postupne uniknúť, až potom vyberte jedlo znútra rúry – nebezpečenstvo popálenín. Neblokujte vetracie otvory na horúci vzduch na prednej strane rúry – nebezpečenstvo vzniku požiaru.

⚠ Keď sú dvierka otvorené alebo vyklopené, dávajte pozor, aby ste do nich nevrzili.

### POVOLENÉ POUŽÍVANIE

⚠ **UPOZORNENIE:** Spotrebič nie je určený na ovládanie prostredníctvom externého prepínacieho zariadenia, ako je časovač, ani samostatným diaľkovým ovládačom.

⚠ Tento spotrebič je určený na použitie v domácnosti alebo na podobné účely ako napr.: v oblastiach kuchyniek pre personál v dielňach, kanceláriách a iných pracovných prostrediach; na farmách; pre hostí v hoteloch, motelloch alebo iných ubytovacích zariadeniach.

⚠ Nie je povolené používať ho na iné účely (napr. vykurovanie miestností).

⚠ Tento spotrebič nie je určený na profesionálne používanie. Spotrebič nepoužívajte vonku.

⚠ Do spotrebiča ani do jeho blízkosti neumiestňujte horľavé materiály (napr. benzín alebo aerosolové nádoby) – riziko požiaru.


### INŠTALÁCIA


⚠ So spotrebičom musia manipulovať a inštalovať ho minimálne dve osoby – riziko zranenia. Pri vybalovaní a inštalovaní používajte ochranné rukavice – riziko porezania.


⚠ Inštaláciu, vrátane prívodu vody (ak je) a elektrického zapojenia a taktiež opravy musí vykonávať kvalifikovaný technik. Nikdy neopravujte ani nevymieňajte žiadnu časť spotrebiča, ak to nie je uvedené v návode na používanie. Nepúšťajte deti k miestu inštalácie. Po vybalení spotrebiča sa uistite, že sa počas prepravy nepoškodil. V prípade problémov sa obráťte na predajcu alebo popredajný servis. Po inštalácii treba odpad z balenia (plasty, kusy polystyrénu a pod.) uložiť mimo dosahu detí – nebezpečenstvo udusenía. Pred vykonávaním inštalačných prác musíte spotrebič odpojiť od elektrického napájania – nebezpečenstvo zásahu elektrickým prúdom. Počas inštalácie dávajte pozor, aby ste spotrebičom nepoškodili napájací

kábel – nebezpečenstvo požiaru alebo zásahu elektrickým prúdom. Spotrebič zapnite až po úplnom dokončení inštalácie.

Spotrebič vyberte z polystyrénovej penovej základne až tesne pred inštaláciou.


 **Neinštalujte spotrebič za dekoratívne dvierka – nebezpečenstvo požiaru.**


 Ak je sporák umiestnený na podstavci, musí byť v rovine a pripevnený k stene upevňovacou reťazou, aby sa nezošmykol z podstavca.


 **UPOZORNENIE:** Aby sa spotrebič neprevrhol, musí byť nainštalovaná priložená upevňovacia reťaz. Informácie nájdete v návode na inštaláciu.


### **VAROVANIA PRI POUŽÍVANÍ ELEKTRICKÉHO SPOTREBIČA**


 Typový štítok je umiestnený na prednom okraji rúry, viditeľný pri otvorených dvierkach.

 Spotrebič sa musí dať odpojiť od napájania buď vytiahnutím zástrčky, pokiaľ je ľahko dostupná, alebo prostredníctvom prístupného viacpólového prepínača nainštalovaného pred zásuvkou podľa predpisov pre domovú elektroinštaláciu a spotrebič musí byť uzemnený v súlade s národnými bezpečnostnými normami pre elektrotechniku.


 Nepoužívajte predlžovacie káble, rozdvojky ani adaptéry. Po inštalácii spotrebiča nesmú byť jeho elektrické časti prístupné používateľom. Nepoužívajte spotrebič, ak ste mokří alebo bosí. Spotrebič nepoužívajte, ak má poškodený napájací kábel alebo zástrčku, ak nefunguje správne, či ak bol poškodený alebo spadol.


 Ak je poškodený napájací elektrický kábel, musí ho výrobca, jeho autorizovaný servis alebo podobne kvalifikované osoby nahradiť rovnakým káblom, aby sa predišlo nebezpečenstvu zásahu elektrickým prúdom.


 Ak je potrebné vymeniť napájací kábel, obráťte sa na autorizovaný servis.


 **UPOZORNENIE:** Pred výmenou žiarovky sa uistite, že je spotrebič vypnutý, aby ste zabránili možnému zásahu elektrickým prúdom.


### **ČISTENIE A ÚDRŽBA**

 **UPOZORNENIE:** Pred údržbou vždy dbajte, aby bol spotrebič vypnutý a odpojený od elektrickej siete; nikdy nepoužívajte zariadenie na čistenie parou – nebezpečenstvo zásahu elektrickým prúdom.


 Na čistenie skla dvierok nepoužívajte drsné abrazívne čistiace prostriedky ani ostré kovové škrabky, pretože môžu poškriabať povrch, čo môže mať za následok rozbitie skla.

 Nepoužívajte abrazívne alebo korozívne prostriedky, čističe s obsahom chlóru alebo drôtenky na panvice.


 Pred údržbou alebo čistením sa presvedčte, či spotrebič vychladol. - hrozí nebezpečenstvo popálenia.

 **UPOZORNENIE:** Pred výmenou žiarovky spotrebič vypnite – nebezpečenstvo zásahu elektrickým prúdom..

### **LIKVIDÁCIA OBALOVÝCH MATERIÁLOV**

Všetky obalové materiály sa môžu na 100 % recyklovať a sú označené symbolom recyklácie . Rôzne časti obalu likvidujte zodpovedne, v plnom súlade s platnými miestnymi predpismi o likvidácii odpadov.

### **LIKVIDÁCIA DOMÁCICH SPOTREBIČOV**

Tento spotrebič je vyrobený z recyklovateľných alebo znovu použiteľných materiálov. Zlikvidujte ho v súlade s miestnymi predpismi o likvidácii odpadov. Podrobnejšie informácie o zaobchádzaní, obnove a recyklácii domácich spotrebičov dostanete na príslušnom miestnom úrade, v zberných strediskách alebo v obchode, kde ste spotrebič kúpili. Tento spotrebič je označený v súlade s Európskou smernicou 2012/19/ES o likvidácii elektrických a elektronických zariadení (OEEZ). Zabezpečením, že tento výrobok bude zlikvidovaný správnym spôsobom, pomôžete predchádzať potenciálnym negatívnym dopadom na životné prostredie a ľudské zdravie. Symbol  na spotrebiči alebo v sprievodných dokumentoch znamená, že s týmto výrobkom sa nesmie zaobchádzať ako s domovým odpadom, ale treba ho odovzdať v zbernom stredisku na recykláciu elektrických a elektronických zariadení.

### **RADY NA ÚSPORU ELEKTRICKEJ ENERGIE**

Predohrev rúry používajte, iba ak je to uvedené v tabuľke na prípravu jedál alebo v recepte. Na pečenie používajte tmavé lakované alebo smaltované formy, pretože oveľa lepšie pohlcujú teplo.

### **VYHLÁSENIA O ZHODE**

Tento spotrebič spĺňa požiadavky na ekodizajn podľa nariadenia Komisie (EÚ) č. 66/2014 v súlade s európskou normou EN 60350-1.

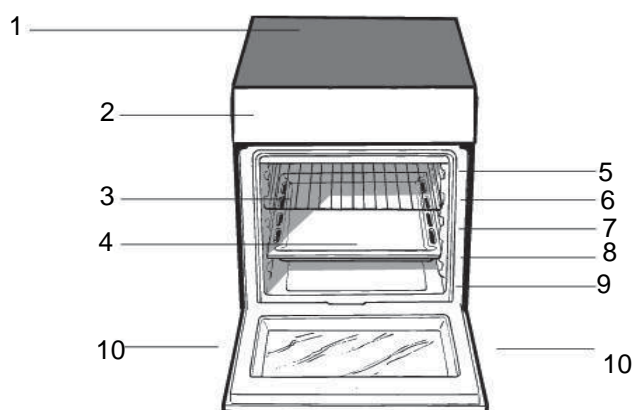
Tento spotrebič spĺňa požiadavky na ekodizajn podľa nariadenia Komisie (EÚ) č. 66/2014 v súlade s európskou normou EN 60350-2.

# КРАТКОЕ СПРАВОЧНОЕ РУКОВОДСТВО



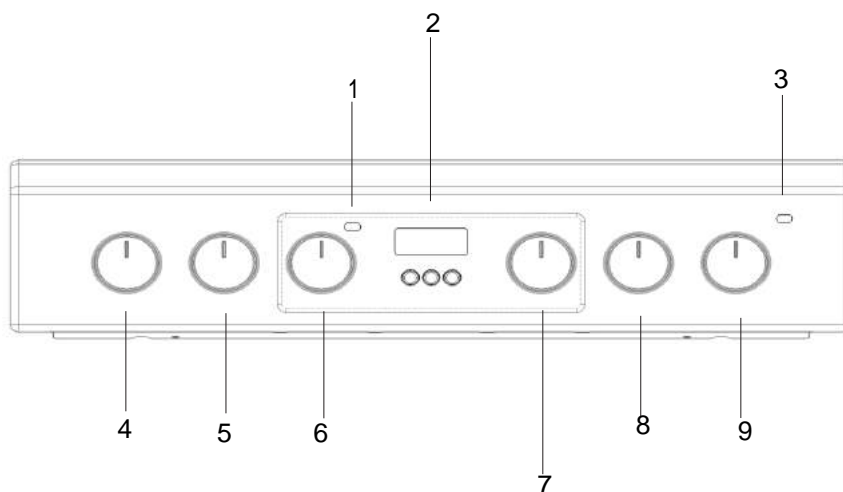
Прежде чем пользоваться прибором, внимательно прочтите руководство «Здоровье и безопасность».

## ОПИСАНИЕ ПРИБОРА



1. Стеклокерамическая поверхность
2. Панель управления
3. Решетка духовки
4. Противень (поддон)
- Позиции (уровни духовки)
- Направляющие для решетки / противня (поддона)
5. 5
6. 4
7. 3
8. 2
9. 1
10. Регулируемые ножки

## ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ



1. Индикатор термостата

2. Электронный таймер

3. Индикатор электроконфорок

4. Рукоятка управления электроконфорками

5. Рукоятка управления электроконфорками

6. Индикатор термостата

7. Рукоятка селектора

8. Рукоятка управления электроконфорками

9. Рукоятка управления электроконфорками

# Включение и эксплуатация

Перед первым использованием в течение получаса прокалите пустую духовку с закрытой дверцей при максимальной температуре. Затем откройте дверцу и проветрите помещение. Появившийся во время прокаливании неприятный запах вызван сгоранием защитных веществ, используемых для консервации оборудования перед его использованием.

Перед использованием оборудования удалите с его боковых сторон защитную пластиковую пленку.

## Запуск духовки

1. Выберите желаемый режим приготовления, вращая рукоятку СЕЛЕКТОРА.
  2. Выберите рекомендуемую температуру, вращая рукоятку ТЕРМОСТАТА.
- Перечень режимов приготовления и рекомендуемые для них температуры см. в § *Режимы приготовления и Вспомогательной таблице по приготовлению в духовке.*

Во время приготовления возможно:

- изменить режим приготовления, вращая рукоятку СЕЛЕКТОРА;
- изменить температуру, вращая рукоятку ТЕРМОСТАТА;
- установить продолжительность приготовления и время его окончания (см. далее);
- прервать приготовление, повернув рукоятку СЕЛЕКТОРА в позицию «0».


Не помещайте предметы непосредственно на дно духовки, чтобы не повредить его эмалевое покрытие. Используйте уровень 1 духовки только при готовке на вертеле.

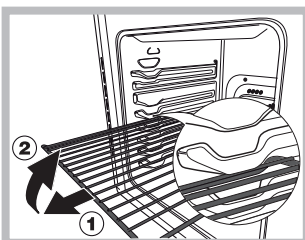
Посуду всегда ставьте на решетку или противень духовки.

## Индикатор термостата



Горящий индикатор показывает, что духовка нагревается. Индикатор погаснет, когда температура в духовке достигнет значения, установленного рукояткой термостата. С этого момента попеременное включение и выключение индикатора будет показывать, что в духовке поддерживается постоянная температура.

## Освещение духовки

Освещение включается при установке рукоятки СЕЛЕКТОРА в любую позицию, отличную от «0». Освещение остается включенным, пока работает духовка. При выборе рукояткой позиции  освещение будет включено без активирования нагревательных элементов



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

|   |  |
|---|--|
| Изделие:  | Электрическая плита  |
| Торговая марка:   | <b>Whirlpool</b>   |
| Торговый знак изготовителя:   |  |
| Модель:   | WS5V8CCW/E WS5V8CCX/E  |
| Изготовитель:   | Whirlpool EMEA S.p.A.  |
| Страна-изготовитель:  | Польша   |
| Класс защиты от поражения электрическим током:  | Класс защиты I   |
| Класс энергопотребления:  | B  |
| ТАБЛИЧКА С ЭЛЕКТРИЧЕСКИМИ ДАННЫМИ   | Расход электроэнергии Натуральная конвекция – функция нагрева: Стандартная; <br>Заявление о расходе электроэнергии класса принудительной конвекции - функция нагрева: Кондитерская выпечка.  |
| <b>ЕАС</b>  | В случае необходимости получения информации по сертификатам соответствия или получения копий сертификатов соответствия на данную технику, Вы можете отправить запрос по электронному адресу cert.rus@indesit.com.  |
| Дату производства данной техники можно получить из серийного номера, расположенного под штрих-кодом (S/N XXXXXXXX * XXXXXXXXXX), следующим образом: | - 1-ая цифра в S/N соответствует последней цифре года,<br>- 2-ая и 3-я цифры в S/N - порядковому номеру месяца года,<br>- 4-ая и 5-ая цифры в S/N - числу определенного месяца и года.   |
| Производитель:  | ВИРПУЛ ЕМЕА С.П.А.<br>ВИА КАРЛО ЛИЗАКАНЕ 1<br>20016 ПЕРО (МИЛАН) ИТАЛИЯ  |
| Импортер:   | ООО "ВИРПУЛ РУС"   |
| С вопросами (в России) обращаться по адресу:  | Россия, 127018, Москва, ул. Двинцев, дом 12, корп. 1<br>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<br>Телефон горячей линии в рф: 8 - 800 - 333 - 38 - 87  |

## Керамическая варочная панель











- Передняя левая 1200 Вт
- Задняя левая Вт 1700
- Задняя правая 1200 Вт
- Передняя правая Вт 1700

Макс. поглощаемая мощность керамическими варочными панелями 5800 Вт

**Производитель не несет ответственности за последствия несоблюдения перечисленных выше требований.**



После прокладки провода электропитания завинтите металлическую крышку тремя винтами.

| режимы приготовления  | функция                     | Описание   |
|---|-----------------------------|--|
|    | ТРАДИЦИОНАЛЬНАЯ ДУХОВКА     | Включаются два нагревательных элемента: нижний и верхний. В режиме традиционного приготовления рекомендуется использовать только один уровень: при использовании нескольких уровней распределение температуры будет неоптимальным.   |
|    | КОНДИТЕРСКАЯ ВЫПЕЧКА        | Включается задний нагревательный элемент и вентилятор, обеспечивая умеренный и однородный жар внутри духовки. Данная функция рекомендуется для приготовления деликатных блюд (например, кондитерских изделий, требующих подъема теста) и мелкой выпечки одновременно на трех уровнях.  |
|    | ПИЦЦА                       | Включаются нижний и круглый нагревательные элементы и вентилятор. Такое сочетание позволяет быстро разогреть духовку с более сильным выделением жара снизу. Если используются несколько уровней одновременно, необходимо менять местами блюда в середине их приготовления.   |
|    | ОДНОВРЕМЕННОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ | Включаются все нагревательные элементы (верхний, нижний и круглый) и вентилятор. Так как жар является постоянным во всем духовом шкафу, воздух обеспечивает однородное приготовление и подрумянивание продукта. Одновременно можно использовать не более двух уровней духового шкафа.  |
|    | ГРИЛЬ                       | Включается центральная часть верхнего нагревательного элемента. Высокая температура и жар прямого действия гриля рекомендуется для приготовления продуктов, нуждающихся в высокой поверхностной температуре (телячий и говяжий бифштексов, вырезки, антрекотов). Это программа не требует большого расхода энергии, идеально подходит для приготовления на гриле небольших порций. Поместите продукт в центр решетки, так как жар не распространяется по углам.  |
|  | ДВОЙНОЙ ГРИЛЬ               | В духовке горит свет и работает двойной нагревательный элемент гриля, мотор вращает вертел. Этот гриль больше обычного, его мощность на 50% превышает мощность простого гриля. При работе двойного гриля воздействию тепла подвергаются даже углы духовки. <b>Важно: при использовании грилем всегда держите дверь духовки закрытой.</b> Это позволит вам получить превосходные результаты и сэкономит электроэнергию (около 10%). Помещайте решетку на верхние уровни (см. таблицу гл. «Практические советы по приготовлению пищи в духовке»). Под решетку гриля поместите поддон для сбора жира. |
|  | ПОДРУМЯНИВАНИЕ              | Включается верхний нагревательный элемент, вертел и вентилятор (если он имеется). Сочетает одностороннее выделение жара с принудительной циркуляцией воздуха внутри духового шкафа. Это препятствует обгоранию поверхности продуктов, повышая проникающую способность жара. Для приготовления в режимах ГРИЛЬ и ПОДРУМЯНИВАНИЕ дверца духового шкафа должна быть закрыта.  |
|  | РАЗМОРАЖИВАНИЕ              | Вентилятор в нижней части духовки заставляет циркулировать вокруг пищи воздух комнатной температуры. Этот режим рекомендуется использовать для размораживания всех видов пищи, особенно для деликатных продуктов, не требующих нагрева, например: торты с мороженым или кремом, десерты с заварным кремом, фруктовые торты. Благодаря работе вентилятора время размораживания сокращается примерно в два раза. В случае размораживания мяса, рыбы или хлеба процесс можно ускорить включением режима «мульти-приготовление» и установлением температуры пределах 80-100 °C.                        |
|  | ВЕНТИЛЯЦИИ СНИЗУ            | Включен нижний нагревательный элемент и вентилятор, гарантирует циркуляцию тепла по всей духовке. Этот режим удобен для легкого приготовления овощей и рыбы.   |
|  | БЫСТРЫЙ ПРОГРЕВ             | Быстрый предварительный нагрев духовки. Дождитесь завершения прогрева перед тем, как помещать продукты в духовку, а затем выберите необходимую функцию приготовления.  |

## Практические советы

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

### ГРИЛЬ

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

### ПИЦЦА

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

### Одновременное приготовление на нескольких уровнях

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

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

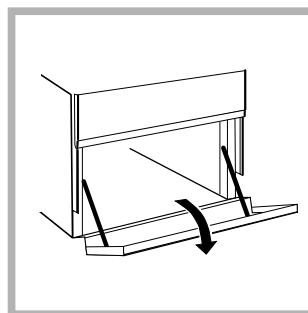
## ГРИЛЬ

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

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

При использовании гриля держите дверцу духовки закрытой — для получения наилучших результатов приготовления и экономии электроэнергии (около 10%).

### Нижний отсек\*



Снизу духового шкафа имеется отсек, который может быть использован для хранения кухонных принадлежностей или кастрюль. Для открывания дверцы поверните ее вниз (см. рисунок).

Не помещайте возгораемых предметов в нижний отсек.

Внутренняя поверхность ящика (если он имеется) может сильно нагреться.

\* Имеется только в некоторых модификаций моделей.



# Использование стеклокерамической рабочей поверхности

Перед использованием оборудования удалите остатки клея со стеклокерамической рабочей поверхности плиты с помощью специального неабразивного чистящего средства. В течение первых часов использования рабочей поверхности Вы можете почувствовать неприятных запах каучука — он исчезнет очень быстро.

## Включение и выключение зон нагрева

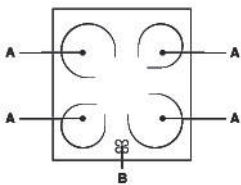
Чтобы включить зону нагрева, поверните соответствующую рукоятку по часовой стрелке.

Для выключения зоны нагрева поверните рукоятку против часовой стрелки до позиции «0».

При включения хотя бы одной из зон нагрева загорится индикатор электроконфорок.

## Использование зон нагрева

Рабочая поверхность плиты оснащена радиальными нагревательными элементами, которые после включения накаляются докрасна.



А. Зоны нагрева с радиальными нагревательными элементами.

В. Индикатор остаточного тепла: показывает, что температура соответствующей зоны нагрева выше 60 °С, даже когда она уже выключена, но еще не остыла.

## Нагревательные зоны с галогенными элементами.

Передают тепло посредством излучения внутренней галогенной лампы. Такой принцип нагревания по своим характеристикам аналогичен типичным газовым конфоркам: быстрая реакция на управление и мгновенная визуализация мощности.

Не следует долго смотреть на включенные галогенные элементы.

Поверните соответствующую рукоятку по часовой стрелки из положения 1 в положение 12.

## Электрические конфорки

Рукоятку управления конфоркой можно вращать по или против часовой стрелки, устанавливая в одну из 6 позиций:

| Позиция рукоятки | Обычная или быстрая конфорка |
|------------------|------------------------------|
| 0                | Выключено                    |
| 1                | Слабый нагрев                |
| 2-5              | Средний нагрев               |
| 6                | Сильный нагрев               |

При установке рукоятки управления электроконфоркой в любую позицию, кроме «Выкл.», будет гореть соответствующий индикатор.

| Поз. | Электрическая конфорка                    |
|------|---|
| 0    | Выключено                                 |
| 1    | Для топления сливочного масла, шоколада   |
| 2    | Для разогревания жидкостей                |
| 3    |   |
| 4    | Для кремов и соусов                       |
| 5    |   |
| 6    | Для приготовления при температуре кипения |
| 7    |   |
| 8    | Для жаркого                               |
| 9    |   |
| 10   | Для крупных вареных блюд                  |
| 11   |   |
| 12   | Для фритюра                               |

## Практические советы по использованию рабочей поверхности

- Используйте посуду с толстым, плоским дном. Это обеспечит полный контакт дна посуды с зоной нагрева.



- Используйте посуду достаточного диаметра: чтобы она полностью закрывала конфорку / зону нагрева, это способствует наиболее эффективному использованию тепла.



- Всегда проверяйте, чтобы дно кастрюль и сковород было сухим и чистым. Это обеспечит хороший контакт между рабочей поверхностью и кухонной посудой и продлит срок их службы.

Не пользуйтесь посудой, в которой готовили на газовых горелках. Концентрированное тепло от газовой горелки может деформировать дно кухонной посуды, в результате не будет полного контакта посуды с рабочей поверхностью.

- Никогда не оставляйте пустыми включенные зоны нагрева: они быстро нагреваются до максимального уровня, что может привести к повреждению нагревательных элементов и посуды.

# Таблица приготовления в духовом шкафу

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

# Часы/таймер обратного отсчета




## Программирование часов

Часы можно настроить как при выключенном духовом шкафу, так и при включенном, при условии, что не было задано время окончания приготовления. После подключения прибора к электросети

либо после отключения электричества на дисплее будут мигать цифры 00:00.



1. Одновременно нажмите кнопку "+" и "-". Между часами и минутами начнет мигать двоеточие.
2. Настройте время с помощью кнопок "+" и "-"; при нажатии и удерживании любой из кнопок значения на дисплее будут меняться быстрее, и установку требуемого времени можно будет выполнить быстрее.

## Изменение частоты включения звукового сигнала

1. Сначала одновременно нажмите кнопку "+" и "-", затем нажмите кнопку  для вывода меню изменения частоты включения звукового сигнала. При отображении текста topX частота включения звукового сигнала может быть изменена путем многократного нажатия кнопки "-".

## Установка устройства поминутного напоминания




При использовании этой функции готовка не прерывается, и она не влияет на работу духового шкафа; она просто используется для включения звукового сигнала по истечении установленного времени.

1. Нажмите несколько раз кнопку , пока на дисплее не начнет мигать иконка  и три цифры.
2. Настройте требуемое время с помощью кнопок "+" и "-"; при нажатии и удерживании любой из кнопок значения на дисплее будут меняться быстрее, и установку времени можно будет выполнить быстрее.
3. Подождите 5 секунд, при еще одном нажатии нижней кнопки на дисплее отобразится время обратного отсчета. По истечении этого времени включится звуковой сигнал.





## Программирование приготовления

Программирование возможно только после выбора программы приготовления.

## Порядок настройки продолжительности приготовления


- Нажмите несколько раз кнопку , пока на дисплее не начнет мигать иконка  и цифры DUR.
2. Настройте требуемое время с помощью кнопок "+" и "-"; при нажатии и удерживании любой из кнопок значения на дисплее будут меняться быстрее, и установку времени можно будет выполнить быстрее.
  3. Подождите 5 секунд, после этого на дисплее отобразится иконка .
  4. По истечении установленного времени духовой шкаф прекратит готовку, и включится звуковой сигнал. Для выключения звукового сигнала нажмите любую кнопку.
    - Например: сейчас 9:00 утра, и запрограммировано время 1 час и 15 минут. Программа выключится автоматически в 10:15 утра.

## Настройка окончания приготовления

1. Выполните операции с пункта 1 по пункт 3, в которых описывается порядок настройки продолжительности.
2. Затем несколько раз нажмите кнопку  до тех пор, пока на дисплее не замигает надпись END
3. Настройте время окончания приготовления с помощью кнопок "+" и "-"; при нажатии и удерживании любой из кнопок значения на дисплее будут меняться быстрее, и установку требуемого времени можно будет выполнить быстрее.
4. Подождите 5 секунд или снова нажмите кнопку . Когда начнется процесс приготовления, на дисплее отобразится символ .
5. По истечении заданного времени духовой шкаф прекратит работу, и включится звуковой сигнал. Для его выключения нажмите любую кнопку. Установка завершена, когда загорится соответствующая иконка .
  - Например: в 9.00 вы программируете приготовление, на которое потребуется 1 час, «12:30» установлено как время завершения. Программа включится автоматически в 11:30 утра.

## Отмена программы

Чтобы отменить программу:

- нажмите и удерживайте кнопку , пока не замигает иконка, соответствующая настройке, которую необходимо отменить, и цифры на дисплее. Нажмите и удерживайте кнопку "-", пока на дисплее не отобразятся цифры 00:00.
- Нажмите и удерживайте кнопки "+" и "-"; в этом случае будут отменены все выбранные ранее настройки, включая настройки таймера.

## Экономия энергии и охрана окружающей среды

- Использование оборудования утром или вечером позволяет снизить пиковую нагрузку на электросеть и сэкономить потребление энергии.
- Для получения наилучших результатов приготовления и экономии электроэнергии (примерно 10%) всегда используйте режим «Гриль» и «Двойной гриль» при закрытой дверце духовки.
- 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

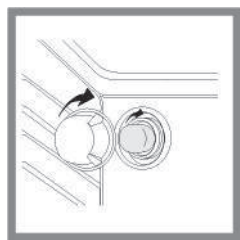
Перед любыми работами по обслуживанию оборудования отключайте его от электросети.

Никогда не используйте для чистки духовки парочистители и аэрозоли.

## Проверка уплотнителей

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

## Замена лампы освещения



1. Отключите оборудования от электросети, затем снимите стеклянный плафон с патрона лампы (см. рис.).

2. Выверните перегоревшую лампу и замените ее лампой с аналогичными характеристиками: напряжение 230 В, мощность – 25 Вт, тип – E 14.

3. Установите стеклянный плафон на место и снова подключите оборудование к электросети.

## Не используйте лампочку духового шкафа для освещения помещения

## Чистка стеклокерамической рабочей поверхности

Не используйте абразивные или агрессивные чистящие средства (напр., аэрозоли для чистки барбекю и духовок), пятновыводители, антикоррозионные средства, порошки или абразивные губки: они могут безвозвратно повредить (поцарапать) поверхность.

- Обычно достаточно просто протереть рабочую поверхность влажной губкой и вытереть бумажным кухонным полотенцем.
- Если рабочая поверхность сильно загрязнена, используйте специальные средства для чистки стеклокерамики, затем хорошо ополосните и вытрите насухо.
- Для устранения сильных загрязнений используйте специальный скребок для стеклокерамики (не поставляется с изделием). Чтобы избежать образования нагара, удаляйте брызги и остатки от готовки, пока поверхность не остыла. Используйте влажную антикоррозийную губку, специально предназначенную для чистки стеклокерамических поверхностей.

- Если на горячую рабочую поверхность случайно попали пластик или сахаросодержащие продукты (которые могут расплавиться), немедленно удалите их скребком, пока поверхность не остыла.
- Одновременно можно произвести обработку специальным средством для стеклокерамики, которое оставляет на поверхности невидимую защитную пленку, предохраняющую от брызг при готовке. Эта операция должна выполняться на теплой (не горячей) или холодной рабочей поверхности.
- Не забывайте всегда хорошо ополаскивать и высушивать рабочую поверхность, чтобы избежать образования нагара после следующих готовок.

| Чистящие средства для стеклокерамической поверхности   | Где можно приобрести  |
|--|---|
| Скребки с лезвием Razor                                | Фирменные магазины, хозяйственные магазины                        |
| Сменные лезвия   | Фирменные магазины, супермаркеты, хозяйственные магазины          |
| COLLO luneta<br>HOB BRITE<br>Hob Clean<br>SWISSCLEANER | Фирменные магазины, магазины электробытовой техники, супермаркеты |

## Чистка поверхности из нержавеющей стали

Поверхность из нержавеющей стали может покрыться пятнами при длительном контакте с жесткой водой или агрессивными чистящими средствами, содержащими фосфор. Рекомендуем хорошо ее ополаскивать и вытирать насухо.

## 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.

## Боковые и задние каталитические панели

Это панели, покрытые специальной эмалью, которая может впитывать жир от пищи во время ее приготовления.

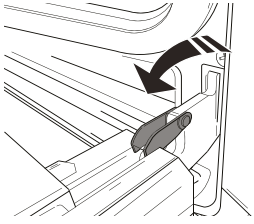
Эта эмаль является достаточно прочной, таким образом, по ней могут перемещаться различные аксессуары (подставки, поддоны и т.д.), не повреждая поверхность. На поверхностях могут появляться белые отметки, они не являются причиной для беспокойства.

Тем не менее, рекомендуется исключить следующие действия:

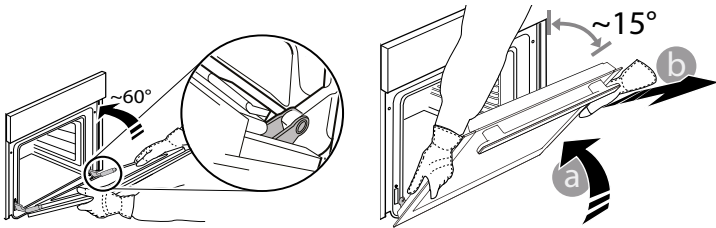
- чистка эмали острыми предметами (например, ножом);
- использование синтетических моющих средств или абразивных материалов.

## СНЯТИЕ И УСТАНОВКА ДВЕРЦЫ

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



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



Положите дверцу на мягкую поверхность.

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

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

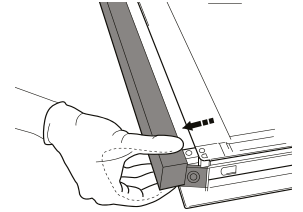
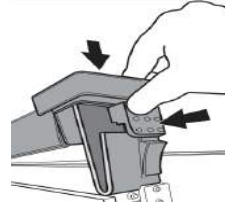
**5.** Закройте дверцу и убедитесь, что она находится в одной плоскости с панелью управления. Если нет, повторите приведенные выше шаги.

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

## CLICK & CLEAN - ОЧИСТКА СТЕКЛА

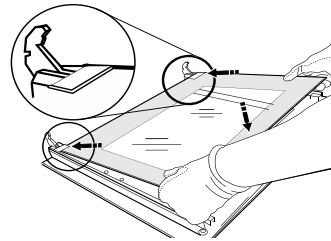
**1.** Когда дверца снята и лежит на мягкой поверхности ручкой вниз, одновременно нажмите два фиксатора и снимите верхний край дверцы, потянув его к себе.



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

**3.** При установке внутреннего

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



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

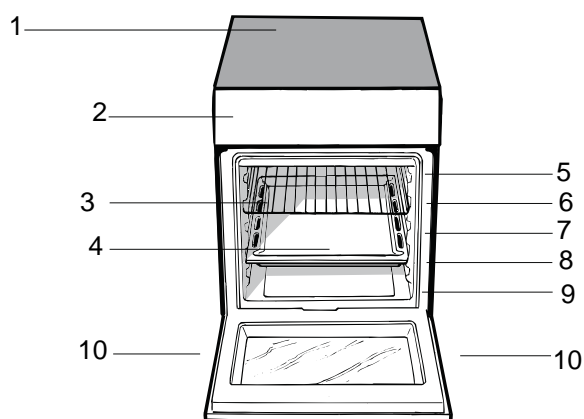
# KZ |

## АНЫҚТАМАЛЫҚ НҰСҚАУЛЫҚ



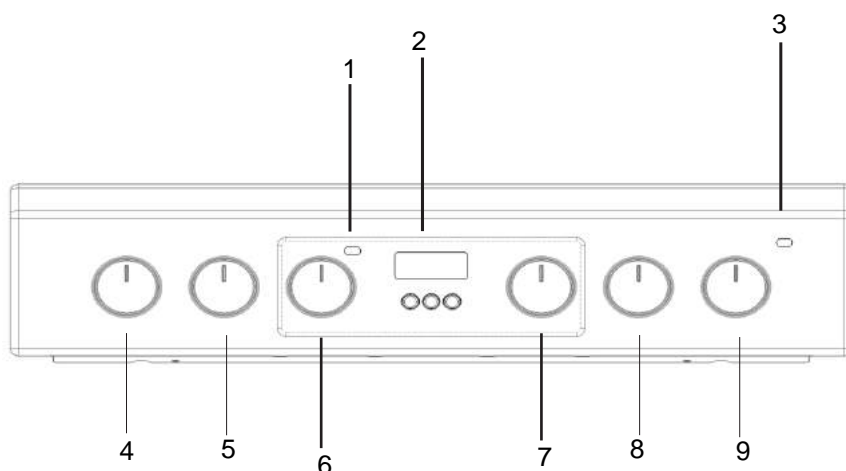
Аспапты пайдалану алдында Денсаулық пен Қауіпсіздік нұсқаулығын мұқият оқыңыз.

## ӨНІМ СИПАТТАМАСЫ



1. Шыны керамикалық плита
2. Басқару тақтасы
3. ГРИЛЬ тартпасы
4. МАЙ ЖИНАЙТЫН ТАБА  
Сырғымалы тартпаларға арналған БАҒЫТТАУЫШ ЖОЛДАР
5. 5-позиция
6. 4-позиция
7. 3-позиция
8. 2-позиция
9. 1-позиция
10. Реттелмелі аяқ

## БАСҚАРУ ПАНЕЛІ



1. тұтқасы индикатор шамы
2. программирования
3. БЕЛСЕНДІ КОНФОРКА индикатор шамы

4. Жылумен пісіру конфорка тұтқалары
5. Жылумен пісіру конфорка тұтқалары
6. ТЕРМОСТАТ

7. ТАҢДАУ тұтқасы
8. Жылумен пісіру конфорка тұтқалары
9. Жылумен пісіру конфорка тұтқалары

# Қосу және пайдалану

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.

## Пешті қосу

1. **ТАҢДАУ** тұтқасын бұрау арқылы қажетті тағам дайындау режимін таңдаңыз.

2. **ТЕРМОСТАТ** тұтқасын бұрау арқылы пісіру режиміне ұсынылған температураны немесе қажетті температураны таңдаңыз.

Тағам дайындау режимдері және ұсынылған тағам дайындау температуралары туралы мәліметті қамтитын тізімді тиісті кестеден табуға болады (*«Пеште тағам дайындау бойынша кеңестер» кестесін қараңыз*).

Тағам дайындау кезінде әрқашан мына әрекеттерді орындауға болады:

- **ТАҢДАУ** тұтқасын бұрау арқылы қажетті тағам дайындау режимін өзгерту.
- **ТЕРМОСТАТ** тұтқасын бұрау арқылы температураны өзгерту.
- Толық пісіру уақытын және пісіруді аяқтау уақытын орнату (*төмендегі мәтінді қараңыз*).
- **РЕТТЕУ** тұтқасын «0» позициясына бұрап, тағам дайындауды тоқтату.

Пештің астыңғы жағына зат қоюшы болмаңыз, әйтпесе эмальді қабат зақымдалады. Гриль-бар істігімен пісірген кезде пеште тек 1-позицияны қолданыңыз.

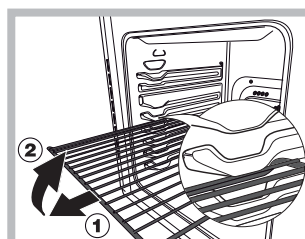
Әрқашан асхана ыдыстарын берілген тартпа(лар) ға қойыңыз.

## ТЕРМОСТАТ индикатор шамы

Бұл шам жанып тұрса, демек пеш қызуда. Пештің іші таңдалған температураға жеткенде ол сөнеді. Бұл кезде шам жанып өшіп тұрады, сөйтіп термостат жұмыс істеп тұрғаны және температураны бір қалыпта ұстап тұрғаны көрсетіледі.

## Пеш шамы



**ТАҢДАУ** тұтқасы «0» қалпынан басқа кез келген қалыпқа бұралғанда ол жанады. Пеш жұмыс істеп тұрған кезде ол жанып тұрады. Тұтқаның көмегімен **Q** параметрін таңдағанда ешбір қыздыру элементі қосылмай, шам жанады.













**ЕСКЕРТУ!** Пеш— тартпаларды алып— шығуға арналған— және пештен шығып— кетуіне жол бермейтін— шектегіш-жүйемен— жабдықталған. Сызбада—

көрсетілгендей, толығымен шығарып алу үшін— тартпаларды алдыңғы шетінен ұстап жөтеріп,— тартсаңыз (2) болғаны.

## ТЕХНИКАЛЫҚ ДЕРЕКТЕР


|   |   |
|---|---|
| <b>Ток көрнеуі мен жиілігі</b>  | деректер кестесін қараңыз   |
| <b>ҚУАТ БЕЛГІСІ</b>   | Табиғи конвекция класы – қыздыру күйіне арналған қуат тұтыну:<br>Дағдылы режим; <br>Мәжбүрлі конвекция класы – қыздыру режимі үшін<br>мәлімденген қуат тұтынуы: <br>Пісіру. |
| <b>ИМПОРТТАУШЫ:</b>   | <b>"ВИРЛУП РУС" ЖІШ</b>   |
| <b>Сұрақтарыңыз бар болса, мына мекенжайға хабарасыңыз (Ресейде):</b> | Корпус 1, 12 – үй, Двинцев көшесі, 127018 Мәскеу, Ресей<br>жедел<br>8-800 -333 -38 -87  |
| <b>УӘКІЛЕТТІ ТҰЛҒА:</b>   | <b>"ВИРЛУП РУС" ЖІШ</b>   |
| <b>Сұрақтарыңыз бар болса, мына мекенжайға хабарасыңыз:</b>           | Корпус 1, 12 – үй, Двинцев көшесі, 127018 Мәскеу, Ресей<br>желі телефоны:<br>8-800 -333 -38 -87   |

| Тағам дайындау режимдері  | функци   | Сипаттам   |
|---|--|--|
|    | <b>ДАҒДЫЛЫ ПЕШ</b>                               | Үстіңгі және астыңғы қыздыру элементтері қосылады. Тағам дайындаудың дағдылы режимін пайдаланғанда тек бір тағам дайындау тартпасын қолданған дұрыс болады. Бірден көп тартпа қолданылғанда пеш ішіндегі температура бірдей болмауы мүмкін.  |
|    | <b>ПІСІРУ</b>                                    | Артық қыздыру элементі және желдеткіш іске қосылып, жылудың бүкіл пешке жұмсақ әрі біркелкі түрде таралуын қамтамасыз етеді. Бұл режим температураға сезімтал болатын тағамдарды (мысалы, көтерілуді қажет ететін торт сияқты тағамдар) және ұннан жасалған «бір тістем» кондитерлік өнімдерді 3 тартпада бірдей дайындауға арналған.  |
|    | <b>ПИЦЦА</b>                                     | Дөңгелек қыздыру элементтері және пештің түбіндегі элементтер қосылады және желдеткіш жұмыс істей бастайды. Бұл қосынды, әсіресе астыңғы элементке байланысты, жоғары мөлшерде жылу шығарып, пешті жылдам қыздырады. Бір уақытта бірден көп тартпа қолданылатын болса, тағам дайындау үрдісінің ортасында табақтардың орындарын алмастырыңыз.  |
|    | <b>КӨП ТАҒАМ ДАЙЫНДАУ</b>                        | Барлық қыздыру элементтері (үстіңгі, астыңғы және айналмалы) қосылады және желдеткіш жұмыс істей бастайды. Пештің қызуы тұрақты болғанда ауа тағамды біркелкі қызартып пісіреді. Бір уақытта ең көбі екі тартпаны пайдалануға болады.  |
|    | <b>ГРИЛЬ</b>                                     | Жоғарғы қыздыру элементінің ортаңғы бөлігі қосылады. Грильдің жоғары және тікелей жететін температурасын беттік температураның жоғары болуын қажет ететін тағамдар үшін қолданған жөн (бұзау мен сиыр еті, филе, стейк, антеркот). Бұл пісіру режимі шектеулі қуат көлемін қолданады және грильде пісіру өте қолайлы. Тағамды тартпаның ортасына қойыңыз, әйтпесе бір бұрышқа қойсаңыз, ол дұрыс піспейді.   |
|  | <b>ҚОС ГРИЛЬ</b>                                 | Мұның арқасында әдеттегі грильден кең гриль аумағы қамтамасыз етіледі және инновациялық дизайн пісіру тиімділігін 50 %-ға арттырып, бұрыштағы салқын аумақтардың пайда болуына жол бермейді. Тағамның үстін біркелкі қызарту үшін осы гриль режимін қолданыңыз.  |
|  | <b>ГРАТИН</b>                                    | Үстіңгі қыздыру элементі және гриль істігі (бар болса) іске қосылып, желдеткіш жұмыс істей бастайды. Осы мүмкіндіктердің жиыны пештегі ауаның күшейтілген айналымы арқылы қыздыру элементтерінің көмегімен қамтамасыз етілетін бір бағытқа жылылық бөлінудің тиімділігін арттырады. Бұл тағамның күйіп кетуін болдырмауға көмектеседі және жылудың тағамның ішкі жағына енуіне мүмкіндік береді.   |
|  | <b>ЖІБІТУ</b>                                    | Пештің төменгі жағында орналасқан желдеткіш бөлме температурасындағы ауаның астың айналасында айналуына мүмкіндік береді. Бұл барлық тағам түрлерін жібіту үшін ұсынылады, бірақ әсіресе, жылытуды қажет етпейтін тағам түрлеріне, мысалы: балмұздақ торттары, крем немесе пісірілген десерттер, жемістен жасалған торттар. Желдеткішті пайдалану арқылы жібіту уақыты шамамен екіге бөлінеді. Ет, балық және нан жағдайында, үрдісті "мульти-пісіру" режимін пайдалану және температураны 80° - 100°C етіп орнату арқылы жылдамдатуға болады. |
|  | <b>ТӨМЕННЕН ЖЕЛДЕТУ</b>                          | пештің бойымен тұтас тарауына мүмкіндік береді. Бұл әдіс көкөністер мен балық пісіру үшін пайдалы болып келеді.  |
|  | <b>FAST PREHEAT<br/>АЛДЫН АЛА ЖЫЛДАМ ҚЫЗДЫРУ</b> | Пешті жылдам алдын ала қыздыру үшін. Пешке тамақты салмас бұрын, алдын ала қыздыру режимінің аяқталуын күтіңіз, содан соң қажетті пісіру функциясын таңдаңыз.  |



---

## Бірнеше сәреде бір уақытта тағам дайындау

Екі тартпаны қолдану қажет болса, ЖЕЛДЕТКІШТІ ҚОЛДАНЫП пісіру режимін  пайдаланыңыз, себебі ол тағам дайындаудың бұл түріне қолайлы жалғыз пісіру режимі. Сондай-ақ, төмендегілерді орындауды жөн санаймыз:

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

\* Тек белгілі модельдерде болады

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

# Шыны керамикалық плитаны пайдалану

Аралық қабаттағы желім шыныда май іздерін қалдырады. Құрылғыны пайдаланбас бұрын оны қырмайтын тазалағыш затпен алып тастауға кеңес береміз. Пайдаланудың алғашқы сағаттарында тез кетіп қалатын резеңкенің иісі шығады.

## Пісіру аймақтарын қосу және өшіру

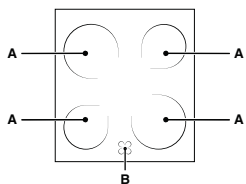
Пісіру аумағын қосу үшін тиісті тұтқаны сағат тілі бағытымен бұраңыз.

Оны өшіру үшін тұтқаны «0» қалпына жеткенше сағат тіліне қарсы бағытта бұраңыз.

ЭЛЕКТР КОНФОРКАСЫ ҚОСУЛЫ индикатор шамы жанып тұрса, демек плитада кем дегенде бір конфорка қосылып тұр.

## Пісіру аймақтары

Плита электр қызу тарату элементтерімен жабдықталған. Олар қолданылған кезде плитада келесі заттар қызарады.



А. Қызу шығаратын қыздыру элементтері бар пісіру аймағы.

В. Қалдық қызу индикатор шамы: ол қыздыру элементі өшіріліп, бірақ әлі ыстық кезде тиісті пісіру аумағының

температурасы 60 °С-тан асатынын білдіреді.

## Қызу тарататын элементтері бар пісіру аумақтары

Олар ішіндегі қызу шамдарынан қызуды сәулелендіру арқылы шығарады. Олар газ жаққыштарға ұқсас сипаттарға ие: оларды басқару оңай және олар орнатылған температураға тез жетіп, берілген қуатты көруге мүмкіндік береді.

Тиісті тұтқаны сағат тілі бағытымен 1 мен 6 аралығындағы позицияға бұраңыз

| Параметр | Қалыпты немесе жылдам плита   |
|----------|---|
| 0        | Өшірулі   |
| 1        | Көкөніс, балық пісіру   |
| 2        | Картоп (бумен), ноқат, бұршақ пісіру, сорпа дайындау                          |
| 3        | Үлкен мөлшерде тағам және көкөніс қосылған етті сорпаны дайындауды жалғастыру |
| 4        | Қуыру үшін (орташа)   |
| 5        | Қуыру үшін (орташадан жоғары)   |
| 6        | Қызарту және қайнауға аз уақытта жеткізу үшін.                                |

## Плитаны пайдалану бойынша кеңестер

- Пісіру аймағына толық тиіп тұруы үшін асты қалың әрі тегіс табаларды пайдаланыңыз.



- Шығарылған қызуды толық пайдалану үшін конфорканы толық жабатындай диаметрі үлкен табаларды пайдаланыңыз.



- Табаның асты әрдайым таза әрі құрғақ болуын қамтамасыз етіңіз: мұның нәтижесінде табалар пісіру аумақтарына толығымен тиіп, таба мен плита ұзағырақ қызмет етеді.
- Газ оттығында пайдаланылатын ыдысты пайдаланбаңыз: газ оттығындағы қызу табаның қалпының бұзылып, оның бетке толық тимеуіне себеп болады.
- Пісіру аймағын табасыз қосып кетпеңіз, әйтпесе ол зақымдалуы мүмкін.



## Сағатты орнату

Сағатты духовка өшірулі кезде немесе қосулы кезде орнатуға болады, тек алдында әзірлеу циклының аяқталу уақыты бағдарламаланған болмаса. Құрылғы желіге қосылғаннан кейін

немесе ток үзілгеннен кейін 00:00 цифрлары ДИСПЛЕЙДЕ жыпылықтай бастайды

1. «+» және «-» түймелерін бір уақытта басыңыз, сонда сағаттар мен минуттар арасындағы қос нүкте жыпылықтайды
2. Уақытты реттеу үшін «+» және «-» түймелерін пайдаланыңыз; кез келген түймені басып тұрсаңыз, дисплей мәндер арасында тезірек айналдырып, қажет мәнді орнатуды жылдамырақ және оңайырақ етеді.

## Зуммер жиілігін өзгерту

1. Зуммер жиілігін өзгертуге арналған мәзірді таңдау үшін алдымен «+» және «-» түймелерін бір уақытта басыңыз, содан кейін түймесін басыңыз. Мәтін көрініп тұрғанда зуммер сигналының жиілігін «-» түймесіне қайта қайта тию арқылы өзгертуге болады.

## Минут еске салғышын орнату

Бұл функция әзірлеуді үзбейді және духовкаға әсер етпейді; ол жай орнатылған уақыт мөлшері өткенде зуммерді белсендіру үшін пайдаланылады

1. түймесін дисплейде белгішесі және үш цифр жыпылықтай бастағанша бірнеше рет басыңыз
2. Қажет уақытты орнату үшін «+» және «-» түймелерін пайдаланыңыз; кез келген түймені басып тұрсаңыз, дисплей мәндер арасында тезірек айналдырып, мәнді орнатуды жылдамырақ және оңайырақ етеді.
3. 5 секунд бойы күтіңіз. Түймені тағы бір рет бассаңыз, дисплей уақыттың кері санағын көрсетеді. Бұл уақыт кезеңі өткенде зуммер белсендіріледі

## Әзірлеуді бағдарламалау

Бағдарламалауды орындай алудың алдында әзірлеу режимін таңдау керек.

## Әзірлеу ұзақтығын бағдарламалау

түймесін ДИСПЛЕЙДЕ белгішесі және ұзақтық цифрлары жыпылықтай бастағанша бірнеше рет басыңыз

2. Қажет ұзақтықты орнату үшін «+» және «-» түймелерін пайдаланыңыз; кез келген түймені басып тұрсаңыз, дисплей мәндер арасында тезірек айналдырып, мәнді орнатуды жылдамырақ және оңайырақ етеді.

3. 5 секунд бойы күтіңіз, содан кейін белгішесі дисплейде көрінеді.

4. Орнатылған уақыт өткенде және духовка әзірлеуді тоқтатқанда зуммер дыбыстарын естисіз. Зуммерді тоқтату үшін кез келген түймені басыңыз.

- Мысалы: уақыт 9:00 және 1 сағат және 15 минут уақыты бағдарламаланған. Бағдарлама 10:15 уақытында автоматты түрде тоқтайды.

## Әзірлеу режимі үшін аяқталу уақытын орнату

1. Ұзақтықты жоғарыда сипатталғандай орнату үшін 1-3 қадамдарын орындаңыз.

2. Содан кейін түймесін дисплейде END (СОҢЫ) мәтіні жыпылықтай бастағанша басыңыз

3. Әзірлеудің аяқталу уақытын реттеу үшін «+» және «-» түймелерін пайдаланыңыз; кез келген түймені басып тұрсаңыз, дисплей мәндер арасында тезірек айналдырып, қажет мәнді орнатуды жылдамырақ және оңайырақ етеді.

4. 5 секунд бойы күтіңіз немесе түймесін қайтадан басыңыз. Әзірлеу процесі басталғанда таңбасы дисплейде көрінеді.

5. Орнатылған уақыт өткенде духовка әзірлеуді тоқтатады және зуммер дыбыс шығарады. Оны тоқтату үшін кез келген түймені басыңыз.

Белгіше жанғанда бағдарламалау орнатылғаны

- Мысалы: Уақыт 9:00 және 1 сағат ұзақтық бағдарламаланған. 12:30 — жоспарлы аяқталу уақыты. Бағдарлама 11:30 уақытында автоматты түрде басталады.

## Бағдарламаны болдырмау

Бағдарламаны болдырмау үшін:

- түймесін дисплейде болдырмау керек параметрге сай белгіше және цифрлар жыпылықтағанша басыңыз. «-» түймесін дисплейде 00:00 цифрлары пайда болғанша басыңыз.
- «+» және «-» түймелерін басып тұрыңыз; Бұл алдында таңдалған барлық параметрлерді, соның ішінде, таймер параметрлерін болдырмайды.

# Күтім және техникалық қызмет көрсету

## Қоршаған ортаны сақтау және қорғау

- Пешті таңертең ерте немесе түстен кейін кешірек пайдалану арқылы электр қуатын қамтамасыз етуші желілік компаниялардың ең жоғары жүктемесін азайтуға көмектесе аласыз.
- ГРИЛЬ, ҚОС ГРИЛЬ және ЖЕЛДЕТКІШІ ҚОЛДАНЫЛАТЫН ҚОС ГРИЛЬ режимдері пайдаланылғанда пеш есігін әрқашан жауып қою қажет: Бұл қуатты сақтай отырып (шамамен 10%), жақсы нәтижеге жеткізеді.
- Есік тығыздағыштарын жиі тексеріңіз, олар есікке тығыз келетіндей етіп, қалдық болмауы үшін тазалап сүртіп тұрыңыз, осылайша ыстықтың сыртқа шығуын болдырмайсыз.

## Құрылғыны өшіру

токтан ажыратыңыз.

Құрылғыда ешқашан бу тазартқышты немесе шаңсорғышты пайдаланбаңыз.

Кез келген бір жұмысты бастамастан бұрын құрылғыны

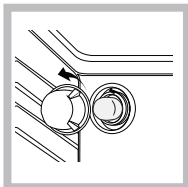
## Пеш тығыздағыштарын тексеру

Пештегі есік тығыздағыштарын жиі тексеріп тұрыңыз.

Егер тығыздағыштар зақымдалған болса, жақын жердегі Сатудан кейін қызмет көрсету орталығына хабарласыңыз. Тығыздағыштар ауыстырылғанға дейін пешті пайдаланбауды ұсынамыз.

## Пеш шамын ауыстыру

1. Пешті токтан ажыратқаннан кейін шам ұясын жауып тұрған шыны қақпақты шешіп алыңыз (*суретті қараңыз*).



2. Шамды алып, оны сондай басқа шаммен ауыстырыңыз: кернеуі 230 В, қуаты 25 Вт, цоколі Е 14.

3. Қақпақты орнына қойып, пешті тоққа қайтадан қосыңыз.

## Шыны керамикалық плитаны тазалау

Қырғыш немесе таттандыратын тазартқыш заттарды (мысалы, барбекю жасайтын құралдар мен пештерді тазалауға арналған спрейлер), дақ кетіргіштерді, тат кетіргіштерді, ұнтақ тазартқыш заттарды немесе қырғыш беттері бар губкаларды пайдаланбаңыз: олар құрылғы беттерін біржола сызып тастауы мүмкін.

- Өдетте, плитаны дымқыл губкамен жуып, сорғыш ас үй сүлгісімен құрғату жеткілікті.
- Плита өте кір болса, оны арнайы шыны керамиканы тазалау затымен ысқылап, одан кейін жақсылап шайыңыз да, кептіріңіз.
- Кетпей қойған кірді кетіру үшін тиісті қырғышты қолданыңыз (ол құрылғымен бірге берілмейді). Төгілген тамақ қатып қалмауы үшін, құрылғының суғанын күтпей-ақ, оны дереу сүртіп алыңыз. Шыны керамикалық беттерге арналған тот баспайтын болат сымнан жасалған губканы сабынды суға малып қолдансаңыз, тамаша нәтижеге қол жеткізуге болады.
- Пластмассалық немесе қантқа ұқсас заттар абайсыз плитада ерісе, плита беті әлі ыстық кезде оларды дереу қырғышпен алып тастау керек.

- Тазалағаннан кейін, плитаны арнайы қорғағыш күтім өнімімен өңдеуге болады: бұл өнім қалдыратын көзге көрінбейтін үлдір плитаның бетін пісіру кезінде таматын тамшылардан қорғайды. Бұл қызмет көрсету жұмыстарын құрылғы жылы (ыстық емес) немесе салқын кезде орындау керек.
- Құрылғыны таза сумен шайып, жақсылап кептіруді ұмытпаңыз: қалдықтар кейін пісірген кезде жабысып, қатып қалуы мүмкін.

| Шыны керамикалық плита тазартқыштары                         | Сатылатын жерлер   |
|--|--|
| Терезе қырғышы Ұстара жүзінің қырғыштары                     | Керек-жарақ дүкендері  |
| Қосалқы жүздер   | Құрал-жабдық дүкендері, супермаркеттер, дәріханалар  |
| COLLO luneta<br>NOB BRITE<br>Плитаны тазалау<br>SWISSCLEANER | Boots, кооперативтік дүкен, универмаг, аймақтық электр компаниясының дүкендері, супермаркеттер |

## Тот баспайтын болатты тазалау

Тот баспайтын болатқа оның бетінде ұзақ уақыт тұрған қаттылығы жоғары су немесе құрамында фосфор бар күшті тазартқыш заттар дақ түсіруі мүмкін. Болат беттерді жақсылап шайып, мұқият кептірген абзал.

## Көмек

Келесі мәліметтерді оңай жерде ұстаңыз:

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

Бұл ақпарат құрылғыда орнатылған деректеме кестесінде немесе орамадан табылуы мүмкін.

## Бүйірлік және артқы каталитикалық қабаттар

Бұл панельдер әзірлеу кезінде тамақ шығаратын майды сіңіретін арнайы эмальмен қапталған.

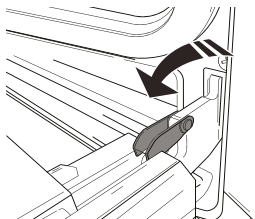
Бұл эмаль айтарлықтай күшті, сондықтан әр түрлі қосалқы құралдар (сөрелер, түпқоймалар, т.б.) олардың бойымен зақымдамай сырғи алады. Беттерде ақ белгілер пайда болуы мүмкін; бұлар алаңдаушылық үшін себеп емес.

Дегенмен, келесілерді болдырмау керек:

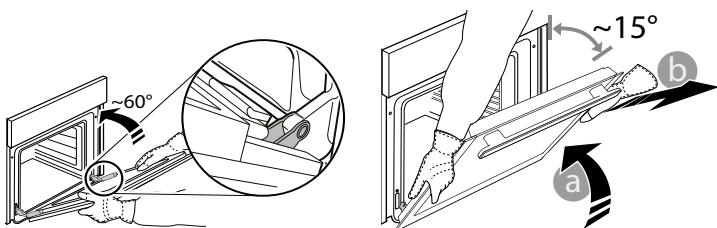
- эмальға үшкір заттармен (мысалы, пышақпен) сызат түсірмеу;
- жуғыш заттарды немесе абразивтік материалдарды пайдалану.

## ЕСІКТІ АЛУ ЖӘНЕ ҚАЙТА ОРНАТУ

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



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



Есікті жұмсақ бетке салып, бір жаққа орнатыңыз.

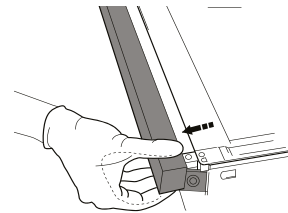
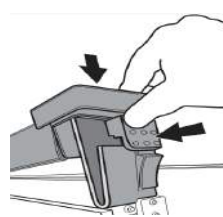
**3.** Есікті пешке қарай жылжытып, ілгектерді ұяшықтарына сәйкестендіріп, жоғарғы бөлігін ойықтарына бекітіп қайта орнатыңыз.

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

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

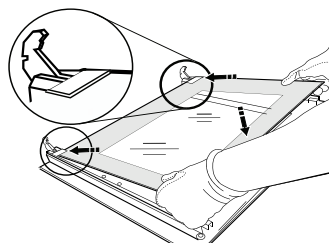
## CLICK & CLEAN - ӘЙНЕКТІ ТАЗАЛАУ

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



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

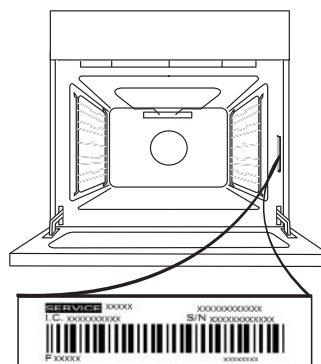
**3.** Ішкі есіктің әйнегін қайта салған кезде, панельде жазылған ескерту төңкеріліп тұрмайтындай және анық көрініп тұратындай етіп әйнек панелін дұрыстап салыңыз.



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

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

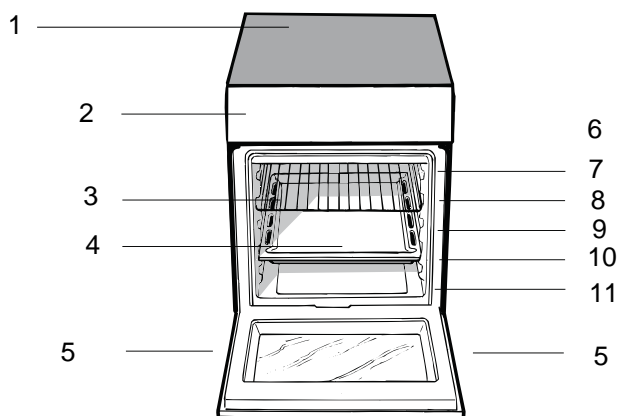


Ескеріңіз: Егер жөндеу қажет болса, түпнұсқалы қосалқы бөлшектерді пайдаланатын және жөндеуді дұрыс орындайтын өкілетті қызмет көрсету орталығына хабарласыңыз.

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

# Шаймандын сүрөттөмөсү

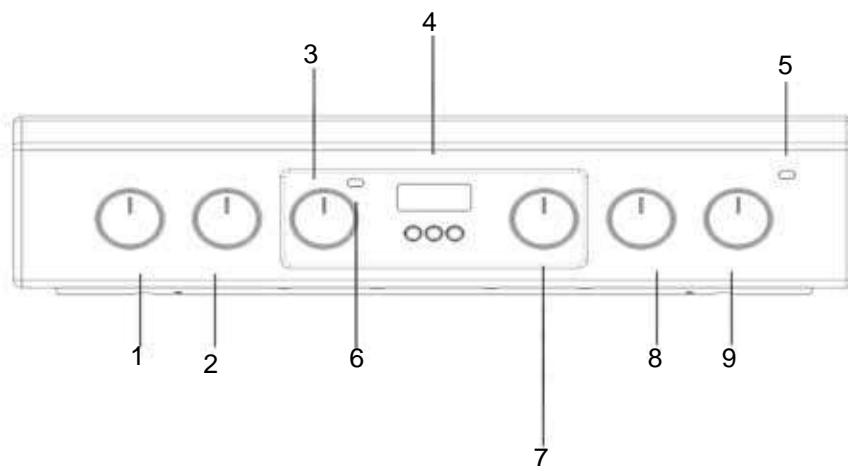
## Жалпы сүрөттөлүшү



## Жалпы сүрөттөлүшү

- 1. Айнек керамикалык бышыруу түздүгү
- 2. Көзөмөлдөө панели
- 3. Жылууучу гриль текчеси
- 4. МАЙ ЧОГУЛТУУЧУ таба
- 5. Жөндөлүүчү бут
- 6. ЖЕТЕКТӨӨЧҮ ЖОЛЧОЛОР жылууучу текче үчүн
- 7. 5-абал
- 8. 4-абал
- 9. 3-абал
- 10. 2-абал
- 11. 1-абал

## Башкаруу панели



- 1. Бышыруу түздүгүнүн **КОНФОРКАНЫ** көзөмөлдөө бурагычтары
- 2. Бышыруу түздүгүнүн **КОНФОРКАНЫ** көзөмөлдөө бурагычтары
- 3. **ТЕРМОСТАТ** бурагычы

- 4. Электрондук бышыруу программалагычы
- 5. Электрикалык табакчанын көзөмөлдөө жарыгы
- 6. **ТЕРМОСТАТТЫН** индикатор жарыгы

- 7. **ТАНДАГЫЧ** бурагычы
- 8. Бышыруу түздүгүнүн **КОНФОРКАНЫ** көзөмөлдөө бурагычтары
- 9. Бышыруу түздүгүнүн **КОНФОРКАНЫ** көзөмөлдөө бурагычтары

# Баштоо жана колдонуу

## Духовканы колдонуу

Шайманыңызды биринчи жолу колдонгонуңузда, бош духовканын эшиги жабык бойдон эн 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.

1. Керектүү кубаттуулук жөндөөнү тандоого ТАНДАГЫЧ бурагычын бурап, тандаңыз.
2. Бышыруу режими үчүн сунушталган температураны тандап же каалаган температурага ТЕРМОСТАТ бурагычын бурап, тандаңыз. Бышыруу режимдерин жана сунушталган бышыруу температураларын камтыган тизмек тиешелүү таблицада табылат (Духовкада бышыруу кеңешинин тизмеги бөлүмүн караңыз).

Бышыруу убагында ар дайым төмөндөгүлөр мүмкүн болот:

- Бышыруу режимин ТАНДАГЫЧ бурагычын бурап, өзгөртүңүз.
- Температураны ТЕРМОСТАТ бурагычын бурап, өзгөртүңүз.
- Толук бышыруу убагы менен бышыруунун аяктоо убагын орнотуңуз (омөндөгүдөй).
- ТЫНДЫГЫЧ бурагычын “0” абалына коюп, бышырууну токтотуңуз.

Нерселерди духовканын астына эч качан койбоңуз; бул эмаль каптоолорго зыян келтирилишинин алдын алат.

Бышыруу идиштерин ар дайым камсыз кылынган текче(лер)ге коюңуз.

## ТЕРМОСТАТ индикаторунун жарыгы


Бул күйүп турганда, духовка ысый баштайт. Духовканын ичи тандалган температурага жеткенде, ал өчүп калат. Бул абалда, термостат иштеп жатканын жана температураны туруктуу режимде болгонун көрсөтүү үчүн жарык күйүп, башкача жагдайда өчөт.

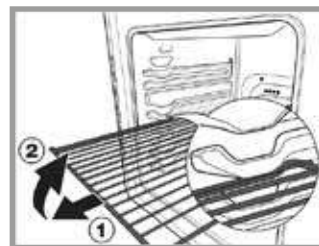
**Кубат кабелин орноткондон кийин, темир кабын үч бурагыч менен бураңыз.**



\* Айрым моделдерде гана жеткиликтүү.

## Духовканын жарыгы

Бул ТАНДАГЫЧ бурагычын “0” көрсөткүчүнөн башка абалга келтирүү менен күйгүзүлөт. Духовка иштетилип джатканда, ал күйгөн бойдон калат. Бурагыч менен  тандаганыңызда, ысыткыч аракеттери аткарылбаган убакта да жарык күйөт.





### ЭТИЯТ БОЛУҢУЗ!





Духовка, текчелердин духовкадан чыгарылып, алардын духовкадан чыгуусун токтотуу системасы менен камсыздалган.(1) Сүрөттө көсөтүлгөндөй, аларды толугу менен чыгаруу үчүн, болгону







текчелерди маңдайкы тарабынан кармап көтөрүп, андан соң тартыңыз (2).

## МҮНӨЗДӨМӨЛӨР ТАБЛИЦАСЫ

|   |  |
|---|--|
| <p><b>Вольтаж жана Ылдамдык</b></p>             | <p>маалымат панелин караңыз</p>  |
| <p><b>КУБАТ ЭНБЕЛГИСИ жана ЭКОЖАСАЛГАСЫ</b></p> | <p>Натуралдык конвекция – ысытуу режими үчүн кубат керектөөсү: <br/>                 Конвекция;<br/>                 Күчкө салынган конвекция классы – ысытуу режими үчүн жарыяланган кубат керектөөсү:  Бышыруу</p> |




| Бышыруу режимдери   | Функция                         | Сүрөттөлүшү   |
|---|---------------------------------|---|
|    | <b>КОНВЕКЦИЯ РЕЖИМИ</b>         | <p>Температура: 50°C жана Макс. көрсөкүчтүн ортосундагы бардык температуралар. Бул орнотууда, жогорку жана ылдыйкы ысытуучу элементтер пайда болот. Бул духовканын классикалык, традициондук түрү, ысыкты өзгөчө бөлүштүрүү жана кубатты азайтып керектөө менен жакшыртылган. Конвекциялык духовканын бир нече кошулмалардан турган тамактарды жасап жатканда, мисалы, кабырга менен капуста, Испан стилинде бышырылган треска, Анкона стилинде бышырылган сүрсүтүлгөн балык, күрүч кошулган ичке торпок этинин кесиндилери, ж.б. бышырууда дагы эле теңдеши жок. Жай бышырылып, соустун кошулуусун же кошумча суунун кошулуусун талап кылган торпок эти же уй этинен жасалган тамактарды бышырууда да мыкты натыйжаларга жеткен (демделип бышырылган эт, шорпо, гуляш, жапайы элик эти, чочко эти, ж.б.). Кандай болсо да, бул тортторду, ошондой эле жемиштерди жана запеканка менен капталган тамактарды духовкада жасоодо дагы эле мыкты бышыруу система бойдон калды. Конвекция режиминде бышырып жатканда, бир убакта бир гана май топтоочу табаны же бышыруу табасын колдонуңуз, болбосо, ысык бир калыпта бөлүштүрүлбөй калат. Ар башка текче бийиктигин колдонуу жеткиликтүү болот, сиз духовканын жогорку жана ылдыйкы жагындагы ысыктыктын деңгээлин теңдей аласыз. Төмөндөгү түрлүү текчелердин арасынан тамактын бышуусу үчүн жогорку ысыктын канчалыгы керек болгонун танданыз.</p>   |
|  | <b>БЫШЫРУУ РЕЖИМИ</b>           | <p>Температура: 50°C жана Макс. көрсөткүчтүн ортосундагы температура. Арткы ысытуу элементи менен желдеткич күйгүзүлүп, ысыктын духовка ичинде бирдей тарашына кепилдик берет. Бул режим назик тамактарды бышыруу үчүн эң мыкты болот - өзгөчө көтөрүлө турган торттор - жана бир убакта атайын 3 текчеде жасалган тарталеткалар үчүн арналат. Бул жерде бир нече мисал берилет: чалынган кремдүү пирожноелер, таттуу жана туздуу бисквиттер, туздуу пирожноелер, Вренье кошулган рулеттер жана панировкада бышырылган жашылчалар, ж.б.....</p>   |
|  | <b>ПИЦЦА РЕЖИМИ</b>             | <p>Айланма ысытуучу элементтер жана духовканын астындагы элементтер күйгүзүлүп, желдеткич да иштетилет. Бул айкалыш духовканы ысыктын керектүү көлөмүн тез өнүктүрүп, өзгөчө төмөндөгү элементти ысытат. Эгер сиз бир убакта бирден көп текчени колдонсоңуз, тамактардын позициясын бышыруунун ортосунда астын үстүнө алмаштырыңыз.</p>   |
|  | <b>ЖЕЛДЕТКИЧ КОШУЛГАН РЕЖИМ</b> | <p>Температура: 50°C жана Макс. температуранын ортосундагылар. Ысытуу элементтери, желдеткич менен бирге күйгүзүлөт. Ысык духовканын ичинде туруктуу жана бир деңгээлде болгонунан улам, ысык аба тамакты түздөн түз бышырып, кызартат. Бул режим менен, сиз бир убакта ар түрлүү тамактарды жасай аласыз, эгер алардын бышуу убактары бирдей болсо. Бир убакта эң көп 2 текче колдонула алат, төмөндөгү аталыштагы нускамаларды жолдогонуңузда: “Бир текchedен көп текчеде бышыруу”. Бул желдеткичтин жардамы менен бышыруу үстү кызартылып жасалган тамактар үчүн же тамакты бышыргандан кийин да ысыкта көбүрөөк убакыт бою тура турган тамактар үчүн сунушталат, мисалы: лазанья, бышырылган пасаталар, куурланган тоок эти жана картошкалар, ж.б.... Андан сырткары, ысыкты мыкты бөлүштүрүү, какталып тышырыла турган тамактар үчүн төмөнүрөөк температураны колдонуу мүмкүнчүлүгүн берет. Бул ширенин азыраак чыгуусуна жардам берип, анда эт назик бойдон бышып жана какталып бышырылган тамактын салмагынын азайтпайт. Желдеткич менен бышыруу режими балыкты бышыруу үчүн өзгөчө ыңгайлуу болуп, ал татымалдардын азыраак колдонулуп, өз даамы менен көрүнүшүн жакшы кармоого жардам берет.</p> <p>Десерттер: желдеткич колдонулган режим көтөрүлүүчү тортторду бышыруу үчүн да мыкты болот. Андан сырткары, бул режим, температураны 80 °C коюп, ак же кызыл этти же нандын тез ээриши үчүн да колдонула алат. Назигирээк азыктарды ээритүү үчүн, термостатты 60°C коюп же температураны 0 °C орнотуу менен жалгыз гана муздак аба айлануусун колдонсоңуз болот.</p> |

|   |  |   |
|---|--|---|
|    | <b>ДУХОВКАНЫН<br/>ҮСТҮНКҮ<br/>РЕЖИМИ</b>                         | Жогорку ысытуу элементинин ортоңку бөлүгү күйгүзүлгөн. Грилдин жогорку жана түздөн-түз температурасы жогорку түздүктөгү температурада болгон азыктар үчүн сунушталат (торпок жана уй этинин стейктери, филе стейк жана антрекот). Бул бышыруу режими чектелген кубатты колдонуп, кичинекей көлөмдөгү тамактарды башыруу үчүн эң мыкты болот. Тамакты текченин ортосуна коюңуз, эгер ал четтеринде жайгаштырылган болсо, жакшы бышпай калышы мүмкүн.   |
|    | <b>ЭКИ ЭСЕЛИК<br/>ГРИЛЬ<br/>РЕЖИМИ</b>                           | Эң жогорку бышыруу элементи менен айлануу шиши иштетилет. Бул кеңирээк гриль орнотууларын камсыз кылып, бышыруу эффективдүүлүгүнүн 50% жакшыртууга инновативдүү дизайнга ээ болуп, капталкы аймактарынын муздагыраак болушун жа азайтат. Бул гриль режимин тамактын үстүнүн текши кызарышы үчүн колдоно аласыз.   |
|    | <b>ЖЕЛДЕТКИЧ<br/>МЕНЕН<br/>КАМСЫЗДАЛГАН<br/>ГРИЛЬ<br/>РЕЖИМИ</b> | Жогорку ысытуу элементи жана айлануу шиши иштетилип, желдеткич да иштей баштайт. Бул функциялардын айкалышы абанын духовка бою күчтөлүп айлануусу, ысытуу элементтеринин бир багыттык эффективдүүлүгүн жогорулатат. Бул тамактын үстүңкү тарабынын күйүп кетүүсүнүн алдын алып, ысыктын текши бөлүштүрүлүүсүнө жана тамактын ичин жакшы бышырылуусуна жардам берет; ошондуктан, бул тамакты грилде тез бышыруунун же эттин чоң бөлүктөрүнүн айланма шишти колдонбостон бышыруунун эң мыкты жолу. ГРИЛЬ, ЭКИ ДОЛКУ ГРИЛЬ жана ЖЕЛДЕТКИЧ МЕНЕН АЙКАЛЫШТЫРЫЛГАН ЭКИЖОЛКУ ГРИЛЬ бышыруу режимдери, духовканын эшиги жабылып, колдонулушу керек. ГРИЛЬ жана ЭКИ ЖОЛКУ ГРИЛЬ бышыруу режимдерин колдонгондо, текчени 5-абалга коюп, тамактын калдыктарын (майды жана/же ширени) чогултууга май чогултуучу табаны 1-абалга коюңуз. ЖЕЛДЕТКИЧ МЕНЕН АЙКАЛЫШТЫРЫЛГАН ЭКИ ЖОЛКУ ГРИЛЬ бышыруу режимин колдонгондо, текчени 2- же 3- абалга коюп, май чогултуучу табаны 1-абалга коюп, бышыруу калдыктарын чогултунуз. |
|  | <b>DEFROSTING<br/>(ЭРИТҮҮ)</b>                                   | Духовканын астыңкы жагындагы желдеткич абанын бөлмө температурасында тамакты тегерегинде айланып турат. Бул тамактардын бардык түрлөрүн эритүү үчүн сунушталып, бирок кээде, ал ар түрлүү эритүүнү талап кылбаган назик тамактар үчүн сунушталат, мисалы: бал муздак торттору, крем же быштак десерттери, жемиш торттору үчүн. Желдеткичти колдонуу менен, эритүү убагы эки эсе без болот. Эт, балык жана нан жагдайларында, процессти “мульти-бышыруу” режиминде тездетүү мүмкүн болуп, температураны 80° - 100°C койсоңуз болот   |
|  | <b>АСТЫҢКЫ<br/>ЖЕЛДЕТКИЧ</b>                                     | Ылдыйкы ысытуу элементи жана желдеткич иштетилгенде, ал духовканын ички көңдөйүнө бөлүштүрүлөт. Бул айкалыштыруу жашылсалар жана балыктын жеңил бышырылуусуна пайдалуу болот  |
|  | <b>ТЕЗ АЛДЫНА АЛА<br/>ЫСЫТУУ</b>                                 | Духовканы тез алдын ала ысытуу үчүн. Тамакты духовканын ичине чейин салганга чейин алдын ала ысытуунун бүткөнүнө чейин күтө туруп, андан соң каалаган бышыруу функциясын тандаңыз.  |

## Практикалык бышыруу кеңештери

### Бир нече текчеде бир убакта бышыруу

Эки текчени колдонуу талап кылынса, ЖЕЛДЕТКИЧ МЕНЕ АЙКАЛЫШТЫРЫЛГАН режимди колдонуңуз  , себеби бул бышыруу режими, бул ысытуу түрүнө дал келет. Ошондой эле биз төмөндөгүнү сунуштайбыз:

- 1- жана 5- абалдары колдонулбайт. Бүл, себеби ашык түз ысык температурага сезгич азыктардын күйүп кетишине алып келиши мүмкүн.
- 2- жана 4- абалдар колдонулуп, ысыгыраак температурада бышырыла турган тамак 2-аблага коюлаша керек.
- Ар башка бышыруу убактарын талап кылган тамактарды бышырып жатканда, эки тамактын

тең бышыруу убактарынын ортосунда болгон температураны орнотуп, (Духовкада бышыруу кеңешинин таблицасын көрүп), назигирээк тамакты 4-абалдагы текчеге коюңуз. Тезирээк бышкан азыкты биринчи алып чыгарыңыз.

- Пиццаларды бир нече текчеде 220°C температурага коюлуп, бышырып жатканда, дуовка алдын ала 15 мүнөткө ысытылат. Негизи, 4-текчеде бышырууда, тамак узагыраак бышат: биз эң төмөнкү текче абалында бышырылган пиццанын биринчи чыгарылып, андан соң 4-абалда бышырылган пиццанын бир нече мүнөттөн кичин чыгарылышын сунуштайбыз.
- Май чогултуучу табаны астына коюп, анын үстүнө тор текчени коюңуз.

| РЕЦЕПТ   | БЫШЫРУУ<br>ФУНКЦИЯСЫ          | БЫШЫРУУ<br>ДЕҢГЭЭЛИ)<br>(ылдый<br>жактан<br>баштап) | ТЕМПЕРАТУРА<br>(°C) | УБАКЫТ<br>(мүн)                        |
|--|-------------------------------|---|---------------------|--|
| Бисквит  | Термалдык                     | 2   | 160 - 190           | 30 - 60                                |
|  | Конвективдүү                  | 2-4   | 160 - 180           | 30 - 55                                |
| Толтурулган<br>торт (чизкейк,<br>штрудель,<br>жемиш тарту) | Термалдык                     | 3   | 180 - 200           | 50 - 100                               |
|  | Конвективдүү                  | 2-4   | 160 - 190           | 40 - 90                                |
| Печеньелер   | Термалдык                     | 3   | 160 - 180           | 20 - 45                                |
|  | Конвективдүү                  | 1-3-5   | 140 - 150           | 30 - 45                                |
| Кичине<br>торттор  | Термалдык                     | 3   | 160 - 180           | 20 - 45                                |
|  | Конвективдүү                  | 1-3-5   | 150 - 160           | 30 - 45                                |
| Пицца  | Термалдык                     | 3   | 230 - 250           | 10-25                                  |
|  | Конвективдүү                  | 2-4   | 190 - 210           | 15 - 30                                |
| Сосискалар/<br>Чочконун<br>кабыргалары/<br>Гамбургер       | Ачык отто<br>бышыруу          | 4   | МАКС                | 15 - 30                                |
| Киш лорен  | Термалдык                     | 3   | 180 - 200           | 50 - 70                                |
| Киш лорен  | Конвективдүү                  | 2-4   | 170 - 190           | 60 - 80                                |
| Тост   | Ачык отто<br>бышыруу          | 5   | МАКС                | Алдын ала<br>ысытуу 5'<br>Бышыруу 2.5' |
| Лазанья  | Термалдык                     | 2   | 170 - 190           | 40 - 60                                |
| Тоок эти   | Термалдык                     | 2   | 200 - 230           | 50 - 90                                |
|  | Ачык отто<br>термо<br>бышыруу | 3   | 200 - 220           | 55 - 70                                |
| Уй эти   | Термалдык                     | 2   | 190 - 200           | 70 - 110                               |
|  | Конвективдүү                  | 2   | 180 - 190           | 80 - 120                               |
| Торпок эти   | Термалдык                     | 2   | 190 - 200           | 70 - 110                               |
|  | Конвективдүү                  | 2   | 180 - 190           | 80 - 120                               |
| Балык  | Термалдык                     | 2   | 170 - 190           | 30 - 50                                |
|  | Ачык отто<br>бышыруу          | 4   | 200                 | 20 - 30                                |
| Фаршталган<br>жашылча                                      | Конвективдүү                  | 2   | 180 - 200           | 50 - 70                                |

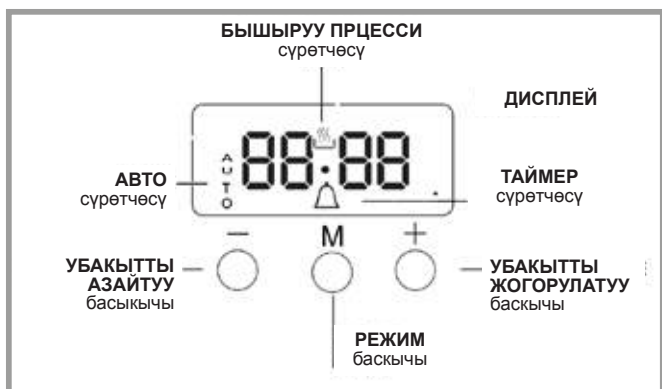
### Ылдыйкы бөлүм



Духовканын ылдыйкы бөлүмүнө күйүүчү заттарды сактаңыз.

Бөлүкчөнүн чики түздүктөрү (эгер болсо) ысып кетиши мүмкүн

# Саат/Мүнөт Таймеринин иштөөсү




## Саатты орнотуу

Духовка өчүк кезде саатты орнотсо болот же ал күйгүзүлүп турганда, бышыруу айлампасынын аяктоо убагы мурунтан программаланган эмес болсо, орнотуу аласыз.

Шайман розеткага сайылганда, же свет өчүп, кайра күйгөндө, 00:00 сандары ДИСПЛЕЙДЕ күйүп өчө баштайт.



1. "+" менен "-" баскычтарын бир убакта басыңыз
2. "+" жана "-" баскычтарын убакытты жөндөө үчүн колдонуңуз; эгер сиз эки баскычты тең басып кармасаңыз, дисплей маанилерди тезирээк түрдүрүп, каалаган маанини орнотууну тездете алат.

## Үн сигналынын жыштыгын өзгөртүү

1. Бириинчиден, бир убакта "+" жана "-" баскычтарын бир басып, андан соң  баскычын, үн сигналынын жыштыгын орнотуу үчүн менюю тандаңыз. Качан topX текстин көргөнүңүздө, үн сигналынын жыштыгы "-" кайра кайра тасып, өзгөртүлө алат.

## Таймерди орнотуу




Бул функция бышырууну токтотуп же духовкага кандайдыр бир таасирин тийгизбейт; ал, болгону орнотулган убакыт бүткөндө, үн сигналын орноткондо гана колдонула алат.

1.  баскычын бир нече жолу басып,  сүрөтчөсү жана дисплейдеги үч сан күйүп өчкөнчө басыңыз.
2. Каалаган убакытты орнотуу үчүн "+" жана "-" баскычтарын колдонуңуз; эгер сиз эки баскычты тең басып кармасаңыз, дисплей маанилерди тезирээк түрдүрүп, каалаган маанини орнотууну тездете алат.
3. 5 секунда күтө туруңуз, Эгер сиз ылдыйкы баскычты дагы бир жолу бассаңыз, дисплей артка санагшан убакытты көрсөтөт. Бул убакыт бүткөндө, үн сигналы иштетилет.




## Бышырууну программдоо


Программдоо аткарылганга чейин бышыруу режими тандалышы керек.

## Бышыруунун узактыгын программдоо

1.  баскычтын бир нече жолу,  сүрөтчөсү жана DUR сандары ДИСПЛЕЙДЕ күйүп өчкөнчө басып туруңуз.
2. "+" жана "-" баскычтарын каалаган узактыкты орнотуу үчүн колдонуңуз; эгер сиз эки баскычты тең басып кармасаңыз, дисплей маанилерди тезирээк түрдүрүп, каалаган маанини орнотууну тездете алат.
3. 5 секунда күтө турсаңыз, андан соң  сүрөтчөсү дисплейде көрсөтүлөт.
4. Орнотулган убакыт бүтүп, духовка токтогондо, сигналдын үнүн угасыз. Сигналды токтотуу үчүн каалаган баскычты бассаңыз болот.
  - Мисалы: азыр саат эртең мененки 9:00 жана 1 саат 15 мүнөттүк программа коюлду. Программа, автоматтык түрдө эртең мененки 10:15 токтотулат.

## Бышыруу режиминин аяктоо убагын орнотуу


1. Жогоруда берилген маалыматка карай 1 баштап 3 чейинки кадамдарды жолдоңуз.
2. Андан кийин, дисплейде END (АЯКТОО) тексти күйүп өчкөнчө  баскычын басыңыз.
3. бышыруу убагын жөндөө үчүн "+" жана "-" баскычтарын басыңыз; эгер сиз эки баскычты тең басып кармасаңыз, дисплей маанилерди тезирээк түрдүрүп, каалаган маанини орнотууну тездете алат.
4. 5 секунда күтө туруп же  баскычын бышыруу процесси башталганда кайра бассаңыз,  символу дисплейде көрсөтүлөт.
5. Орнотулган убакыт бүткөндө, духовка бышырууну токтотуп, үн сигналы чыгат. Аны токтотуу үчүн каалаган баскычты басыңыз.
 

Программалоо  сүрөтчөсү күйгөндө, орнотулган болот.

  - Мисалы: Азыр саат эртең мененки 9:00 жана 1 сааттык программа коюлду. 12:30 тамактын бышырып аяктоо убагы коюлду. Программа эртең мененки 11:30 болгондо иштетилип баштайт.

## Программаны жокко чыгаруу

Программаны жокко чыгаруу үчүн:

-  баскычын, сиз жокко чыгаргыңыз келген тиешелүү сүрөтчө пайда болмоюнча жана дисплейде сандар күйүп өчмөйүнчө басып туруңуз. "-" баскычын дисплейде 00:00 пайда болгуча басып туруңуз.
- "+" жана "-" баскычтарын басып, кармаңыз; бул мурун тандалган бардык орнотууларды жокко чыгарат, таймер орнотууларын дагы.

# Айнек керамикалык бышыруу түздүгүн колдонуу

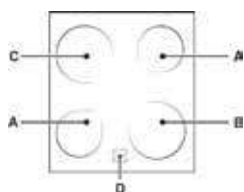
Ортосунда тыгыздалуучуларга колдонулган клей айнектин үстүндө май тактарын калтырат. Шайманды колдонгонго чейин, биз аны атайын абразивдик эмес тазалоо каражаты менен тазалоонузду сунуштайбыз. Биринчи бир нече саатын ичинде колдонгонузду, резинанын жыты пайда болушу мүмкүн, ал тез эле жок болуп кетет.

## Бышыруу аянтчаларын күйгүзүү жана өчүрүү

Бышыруу аянтчасын күйгүзүү үчүн, тиешелүү бурагычты саат жебесинин багытында бураңыз. Аны кайра өчүрүү үчүн, бурагычты саат жбесине каршы багытта, ал "0" абалында болгуча бураңыз. Эгер ЭЛЕКТРИКАЛЫК ЫСЫК ТАБАК индикатору жарыгы күйүк болсо, ал эң аз бир ысык табакча күйүп турганын көрсөтөт.

## Бышыруу аймактары

Бышыруу түздүгүндө электрикалык нурлантуучу ысытуу элементтери менен камсыздалган. Алар колдонулганда, бышыруу түздүгүндө төмөндөгү нерселер кызыл болуп күйөт.



A. Нурлантуучу ысытуу элементтери менен камсыздалган бышыруу аянтчасы.

B. Бышыруу аймагы нурлантуучу ысытуу элементтери менен жабдылган.

C. Нурлантуучу ысытуу элементтери бар бышыруу аймагы.

D. Калдык ысык индикаторунун жарыгы: бул тиешелүү бышыруу аймагынын температурасы 60°C көбүрөөк болуп, ысытуу элементи өчүрүлсө да, ал дагы эле ысык болгондо көрсөтүлөт.

## Жогорку ысытуу элементтери бар бышыруу аймактары

Бул ашыкча ысык, аларда камтылган ысыктын чыгуусу менен бирге чыгат. Алардын газ конфоркаларына окшош өзгөчөлүктөү бар: алар көзөмөлдөөгө оңой жана орнотулган температурага тез жетип, алар камсыз кылган кубатты көрүү мүмкүнчүлүгүн берет.

## Ысытуу элементтеринин сүрөттөмөсү

Тегерек нурдануучу/бөлүп көрсөтүлгөн ысытуу элементтери күйгүзүлгөндөн кийин 10 - 20 секундандан кийин кызыл болуп күйөт.

Тегерек нурдануучу/бөлүп көрсөтүлгөн ысытуу элементтери ысыктын, нурдануучу/бөлүп көрсөтүлгөн ысытуу элементтеринин кадимки жакшы тараптарына кошумча, камсыз кылат. Бөлүп көрсөтүлүүчү/нурдануучу элементтер жылуулуктун жогорку деңгээлин күйгөндө дароо чыгарып, төмөндөгү практикалык жакшы тараптарын камсыз кылат:

- тез ысытуу (газ конфоркасына окшош)
- тез муздоо
- болгон туздук бою текши ысык (тегерек ысытуу элементтери бою)

| Абал. | Нурдануучу Керамикалык Ысык Табакча Нормалдуу же Тез Ысытуучу Табакча        | Керамикалык Галоген Ысык табакчасы Автоматтык Ысытуу Табакчасы |
|-------|--|--|
| 0     | Өчүк   | Өчүк   |
| 1     | Балыкты бышыруу үчүн   | Май же шоколадды эритүү үчүн                                   |
| 2     | Картошканы башыруу үчүн (буу менен), шорпо, нокот, буурчактарды бышыруу үчүн | Суюктуктарды кайра ысытуу үчүн                                 |
| 3     | Тамактардын, жашылча шорполорунун чоң көлөмүн бышырууну улантуу үчүн         |  |
| 4     | Кууруу үчүн (орто)   | Соустар үчүн (кремдүү соустар үчүн)                            |
| 5     | Кууруу үчүн (жакшы бышырылган)   |  |
| 6     | Кызартып же тез кайнатуу үчүн  | Кайнатылган деңгээлде бышыруу үчүн                             |
| 7     |  |  |
| 8     |  | Ростбифтер үчүн  |
| 9     |  |  |
| 10    |  | Демдеп бышыруу үчүн  |
| 11    |  |  |
| 12    |  | Кууруу үчүн  |

## Конфорканы колдонуу боюнча пайдалуу кеңештер

- Калың, түз негиздүү табаларды колдонуңуз, алар бышыруу аймагына дал келиши керек.



- Бардык өндүрүлгөн ысыктыктын баарын колдонуу үчүн бышыруу табагын толугу менен жапкан же бир аз чоңураак болгонабаларды колдонуңуз.



- Ар дайым табанын негизи толугу менен таза жана кургак болгонун текшериниз: бул табанын бышыруу түздүгүнө толугу менен дал келип, таба менен бышыруу түздүгү көбүрөөк убакыт бою колдонулаарын камсыздайт.
- Газ конфоркаларында колдонулган бирдей бышыруу идиштерин колдонуудан баш тартыңыз: газ конфоркаларындагы ысыктык концентрациясы табанын негизине зыян келтирип, анын түздүккө толугу менен тийишинине тоскоолдук жаратышы мүмкүн.
- Бышыруу аймагын эч качан таба же башка бир идиш койбостон калтырбаңыз, себеби мындай жагдайда, бышыруу аймагына зыян келтирилиши мүмкүн.

- 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.
- Автоматтык программалар стандарттык бышыруу өнүмүнө негизделет.
- Тыгыздоочуларды таза кармап, эшик аркылуу ысыктын кетишинин алдын алыңыз
- Эгер сиз электр камсыздооңуз убак менен чектелген макулдашуу аркылуу болсо, “кечиктирип бышыруу” параметри, бышыруу убактарын арзаныраак убактарга жылдырып акчаңызды үнөмдөөгө жол ачат

## Шайманды өчүрүү

Шайманыңызды кубат камсыздоочусунан ажыратып, анда болгон бардык жумушту аткарыңыз. Эч качан буу тазалагычтарын же басым менен иштеген тазалагычтарды шайманга колдонбоңуз.

## Духовканы тазалоо

- Дат баспас болот же эмаль менен капталган тышкы бөлүкчөлөр жана резина тыгыздагычтары, жылуу суу жана нейтралдуу самынга салып, сууланган губка менен тазаланышы мүмкүн. Калган тактар үчүн атайын арналган өнүмдөрдү колдонуңуз. Тазалагандан кийин, чайкап, кылдаттык менен кургатыңыз. Абразивдүү айналарды де каррозияга жол ачкан суюктуктарды колдонбоңуз.
- Духовканын ичи ар колдонулгандан кийин, жылуу кезинде, тазаланып турушу эң мыкты болот. Ысык суу менен жуучу каражатты колдонуп тазалап, андан соң, жакшы чайкап, жумшак чүпөрөк менен кургатыңыз. Абразивдүү өнүмдөрдү колдонбоңуз.
- Духовка эшигинин айнек тарабын губка менен абразивдүү эмес тазалоочу каражатты колдонуп, тазалап, андан соң, жумшак чүпөрөк менен кургатыңыз. Каттуу абразивдүү каражаттарды же миздүү темир кыргычтарын колдонбоңуз, себеби ал түздүктү чийип же айнекте жарака кетишине алып келиши мүмкүн.
- Жабдуулар күнүмдүк ашкана аспаптары катары жуулуп, аларды идиш жуучу машинада да жууса болот.
- Кир жана май көзөмөлдөөчү панелинен абариздүү эмес губка же жумшак чүпөрөк менен алып салынышы керек.

## Духовка тыгыздоочуларын карап көрүү

Духовканын тегерегиндеги эшиктин тыгыздоочуларын тез тезден текшерип турунуз. Эгер тыгыздоочуларга зуян келтирилген болсо, эң жакын арадагы Сатуудан кийинки Кызмат борборуна кайрылыңыз. Тыгыздоочулар алмаштырылганга чейин духовканы колдонбооңузду сунуштайбыз.

## Духовканын лампасын алмаштыруу

1. Духовканы кубат камсыздоосунан сууруганыңыздан кийин, лампаны жаап турган айнек капкагын алып чыгарыңыз (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 кылуу үчүн колдонбоңуз.

## Айнек керамикалык бышыруу түздүгүн тазалоо

Абразивдүү же каррозиялык айналарды колдонбоңуз (мисалы, барбекю жана духовкаларды тазалоочу спрей банкаларын), дат кетируүүчү каражаттарды, датка каршы өнүмөрдү же абразивдүү губкаларды колдонбоңуз:

- булар түздүктү чийип, ондош керек болуп калат.
- Бышыруу түздүгүн нымдуу губка менен сүрүп коюу жетиштүү болуп, аны сууну соруп алуучу ашкана кагазы менен кургатып коюу жетиштүү болот.
- Эгер бышыруу түздүгү аябай кирдеп калса, аны атайын айнек керамиканы тазалоочу каражат менен сүрүп, андан соң жакшы чайкап, кылдаттык менен кургатыңыз.
- Каттуураак болгон кирди чыгаруу үчүн, ылайыктуу кыргычты колдонуңуз (бул шайман менен бирге камсыздалбайт). Эгер чачырап кетсе, аны шайман муздагыча күтө бербей, дароо тазалап салыңыз. Болбосо, тамак калдыктары чыгарылбай, катып калат. Сиз датка туруктуу болот сүрүндүлөрүнөн жасалган губканы - атайын айнек керамика бышыруу түздүктрүнө арналган губканын самындуу сууга чайкап, колдонуу менен, жакшы тазалай аласыз.
- Эгер пластик же таттуу суюктуктар бышыруу түздүгүнө капычтан ээрип түшкөн болсо, аларды түздүк ысык кезинде эле кыргыч менен дароо сүрүп салыңыз.
- Ал таза болгондо, бышыруу түздүгү атайын коргоочу кам көүү өнүмү менен тазаласа болот: бул өнүм калтырган көрүнгүс пленка, түздүктү бышыруу убагындагы чачыроолордон коргоп турат. Бул кам көрүү шайман жылуу (ысык эмес) же муздак кезинде аткарылышы керек.
- Шайманды ар дайым жакшы чайкап жана кылдаттык менен кургатып коюуну унутпаңыз: калдыктар кийинки бышыруу убагында катып калышы мүмкүн.

| Айнек керамикалык бышыруу түздүктөрүн тазалагычтар                    | Мындан тарта жеткиликтүү  |
|---|---|
| Айнек кыргыч Razor blade кыргычтар                                    | ӨКЖ дүкөндөрү   |
| Ордуна колдонулуучу   | ӨКЖ дүкөндөрү, супермаркеттер, дарыканалар  |
| COLLO luneta<br>NOB BRITE<br>Бышыруу түздүгүн тазалоо<br>SWISSCLEANER | Boots, Co-op stores, соода түйүндөрү, Аймактык электр компаниясынын дүкөндөрү, супермаркеттер |

## Дат баспас болотту тазалоо

Дат баспас болот, эгер ал түздүктө көп убакыт бою калтырылган болсо же фосфор камтылган агрессивдүү айналар менен тазаланган болсо, каттуу суу менен белгилениши мүмкүн. Болот түздүктөрү жакшы чайкалып, андан соң жакшы кургатылышы сунуштайбыз.

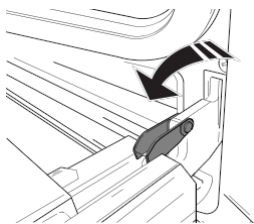
## Жардам

Төмөнкү маалыматты даярдап коюңуз:

- Шайман модели (Мод.).
  - Сериялык номер (S/N).
- Бул маалымат, шаймандын ичиндеги жана/же таңгактын ичиндеги маалымат таблицасында табылышы мүмкүн.

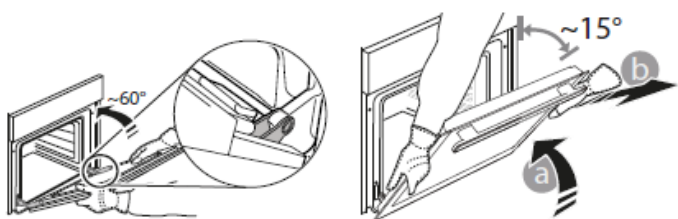
## ЭШИКТИ ЧЫГАРУУ ЖАНА КАЙРА ОРДУНА КОЮУ

**1.** Эшикти чыгарууга, аны толугу менен ачыла жана анын кармагычтарын толугу менен ачык позицияга чейин жеткенче ылдыйлаткыла.



**2.** Эшикти канчалык жаба алсаңыз ошончолук жапканга аракет кылыңыз.

Эки колуңуз менен эшикти эки жагынан катуу кармаңыз – эшикти кармагычынан кармабаңыз. Эшикти жабууну улантуу менен жогору көтөрүп (а), анын кармоочторунан чыккыча алыңыз (б).



Эшикти бир жак тарабына, жумшак нерсенин үстүнө коюңуз.

**3.** Эшикти мешке карай жылдырып аны кайра орноткула, илгичтерди өз ордуна койгула жана үстүнкү жагын ордуна койгула.

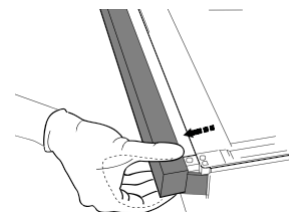
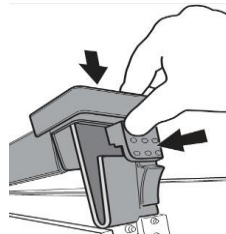
**4.** Эшикти ылдыйлатып, андан соң аны толугу менен ачыңыз.

Кармоочторду баштапкы абалына ылдыйлатыңыз: Аларды толугу менен ылдыйлатканыңызды текшерипиз.

**5.** Эшикти жаап көрүңүз жана анын башкаруу панели менен бир сызыкка болгонун ырастаңыз. Эгер андай болбосо, жогорудагы кадамдарды кайталаңыз.

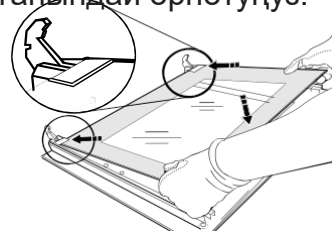
## тазалоого баскыла - АЙНЕКТИ ТАЗАЛОО

**1.** Эшикти алып салгандан кийин жана аны жумшак бетке кармагычтарын ылдый койгондон кийин, ошол эле убакытта эки кармагыч жапкычтарды басып жана эшиктин үстүнкү четин өзүңүзгө тартып алып салгыла.



**2.** Көтөргүлө жана ички айнекти эки кол менен катуу кармап аны алып чыгаргыла жана аны жумшак бетке тазалоонун астында койгула.

**3.** Ички эшик айнегин чыгарылганда, айнек панелдин туура салып, панелде жазылган текстти карай салып, анын туура эмес жайгаштырылбай жана туура орнотулганындай орнотуңуз.



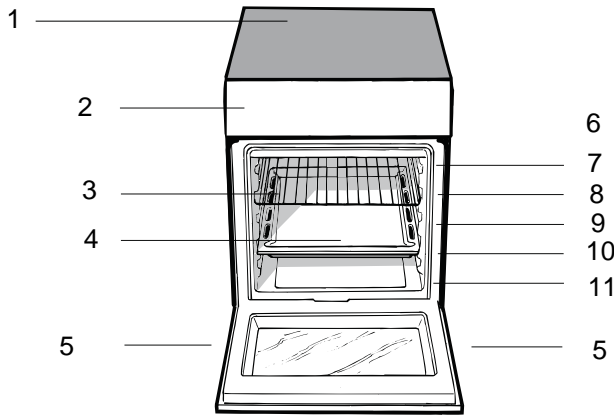
**4.** Үстүнкү четин кайра орноштуругула: клик деген үн туура орноштурулганын билдирет. Эшикти кайра орноштуруунун алдында тыгыздоочу туура коюлганын текшергиле.

## Catalytic Cleaning\* (Каталитикалык тазалоо)

Айрым моделдерде, духовканын эң көп көрсөтүлгөн ички вертикалдык капталдары, каталитикалык эмаль деп аталган поралуу эмаль менен капталып турат. Ысытылганда, буд эмаль тамактан чыккан май калдыктарын жок кылат. Бул май калдыктарын „кычкылдантуу“, жолчолордун температурасы 170°C ашканда пайда болот. Каталитикалык эмалдын поралуу сапаты, майдын калдыктары болгон жерде, алардын кислород алмашуу түздүктүн аймагын жогорулатат.

Эгер бышырып бүкөндөн кийин деле каталитикалык түздүктө дагы эле май болсо, духоаканын бош калтырып, эшигин жаап, температура орнотуу бурагычын эң жогоркуга коюп, калтырыңыз. Духовканы ушундай бойдон ичиндеги кирге жараша 60 баштап 90 мүнөткө чейин калтырыңыз. Тамак калдыктары көбүрөөк болсо, аны тезирээк тазалоого ысык суу менен жумшак щетка жардамдашышы мүмкүн.

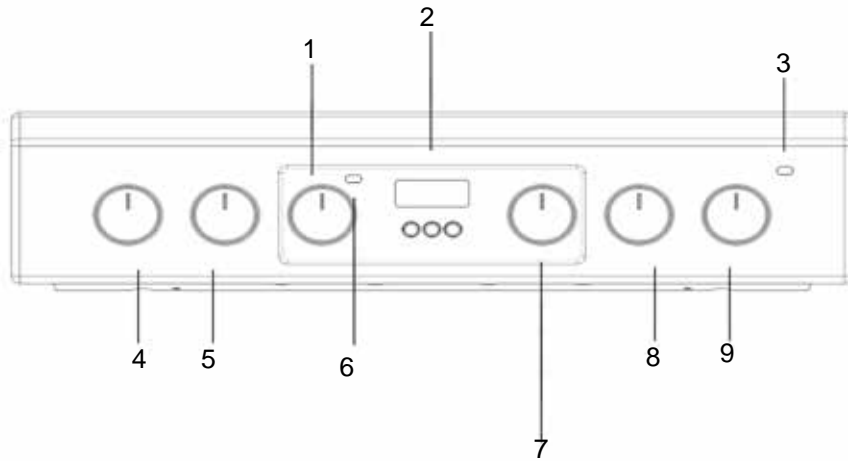
# Սարքավորման- նկարագիրը



### Հնդեանուր սեւ

- 1. Ազակյա կերամիկայից սալիկ
- 2. Վերահսկողության վահանակ
- 3. Նորովելու սահող դարակ
- 4. ԿԱԹՒՂԱՅԻՆ թավա
- 5. Կարգավարվող ոտիկ
- 6. ՈՒՂԵԿՑՈՂ ՌԵՂՍԵՐ՝ սահող դարակների համար
- 7. դիրք 5-րդ
- 8. դիրք 4-րդ
- 9. դիրք 3-րդ
- 10. դիրք 2-րդ
- 11. դիրք 1-ին

### Վերահսկողության-վահանակ



1. ՋԵՐՄԱՍՏԻՃԱՆԻ կոճակ

2. Պատրաստման էլեկտրոնային ծրագրավորում

3. Էլեկտրական ափսեի վերահսկողության լույս

4. Սալիկի այրիչի վերահսկողության կոճակներ

5. Սալիկի այրիչի վերահսկողության կոճակներ

6. ՋԵՐՄԱՍՏԻՃԱՆԻ ցուցիչ լույս

7. ՀՆՏԻԶ կոճակ

8. Սալիկի այրիչի վերահսկողության կոճակներ

9. Սալիկի այրիչի վերահսկողության կոճակներ



# Մեկնարկ և օգտագործում

## Գազօջախի օգտագործում

Երբ առաջին անգամ եք օգտագործում սարքավորումը, անհրաժեշտ է տաքացնել վառարանը դատարկ և դուռը վակ վիճակում՝ առնվազն մեկ ու կես ժամ առավելագույն ջերմաստիճանով: Գազօջախն անջատելուց և դուռը բացելուց առաջ ստուգե՛ք, որպէսզի սենյակը լավ օդափոխված լինի: Սարքավորումից կարող է թեթև տհաճ հոտ գալ, որն առաջանում է արտադրությունից մնացած պաշտպանիչ նյութերի այրումից:

Նախքան սարքավորումը շահագործելը, սարքավորման կողմերից հանե՛ք ամբողջ պլաստիկ թիթեղը:

1. Հնտրեք Ջեր նախընտրած պատրաստման ռեժիմը՝ պտտելով ընտրիչ կոճակը:
2. Հնտրեք պատրաստման ռեժիմի համար առաջարկվող ջերմաստիճանը կամ Ջեր նախընտրած ջերմաստիճանը՝ պտտելով

### THERMOSTAT կոճակը:

Ցանկը, որտեղ նշված են պատրաստման ռեժիմները և ջերմաստիճանները, կարող եք գտնել համապատասխան աղյուսակում (տես գազօջախով պատրաստման խորհուրդների աղյուսակը):

Պատրաստման ընթացքում հնարավոր է՝

- Փոխել պատրաստման ռեժիմը՝ պտտելով ընտրիչ կոճակը:
- Փոխել ջերմաստիճանը՝ պտտելով ջերմաստիճանի կոճակը:
- Սահմանե՛ք ընդհանուր պատրաստման ժամանակը և պատրաստման ավարտի ժամանակը (տե՛ս ստորև):
- Դադարեցնել պատրաստման գործընթացը՝ պտտելով ընտրիչ կոճակը դեպի «0» դիրքը:

Ջի կարելի վառարանի հատակին դնել առարկաներ, այդպիսով կպաշտպանեք էմալպատ ծածկույթը վնասվելուց:

Սպասե՛ք մի քանի րոպե ցանցի վրա:

## ՋԵՐՄԱՍՏԻՃԱՆԻ ցուցիչ լույս

Երբ այն լուսավորվում է, գազօջախը սկսում է տաքանալ: Լույսը մարում է, երբ գազօջախը հասնում է ընտրված ջերմաստիճանին: Այս դեպքում, լույսը վառվում և անջատվում է հերթակառուցումից՝ ցույց տալով, որ ջերմաչափն աշխատում է և ջերմաստիճանը պահպանում է հաստատուն մակարդակի վրա:

Հասանելի մալուխը տեղադրելուց հետո, մետաղական ծածկն ամրացրե՛ք երեք պտուտակներով:



\* Առկա է միայն որոշ մոդելներում:

## Ստորին խցիկ



Ջի կարելի դուրսավառ նյութեր դնել վառարանի ստորին խցիկում:

Խցիկի ներքին մակերեսները (որտեղ առկա է) կարող եք տաքանալ:

## Գազօջախի լույս

Այն միանում է՝ պտտելով ընտրիչ կոճակը 0-ից բացի ցանկացած դիրքի: Լույսը մնում է վառ այնքան ժամանակ ինչքան գազօջախն աշխատում է: Կոճակով ընտրելիս՝ 0: Լույսը միանում է՝ առանց ջերմային տարրերի ակտիվացման:













### ՆԱԽԱԶԳՈՒՇԱՑՈՒՄ.

Վառարանը տրամադրվում է դադարի համակարգով դարակները հանելու և վառարանից դրանց դուրս գալը կանխելու համար: (1) Ինչպես ցուցադրված է նկարում, դրանք ամբողջությամբ հանելու համար, պարզապես բարձրացրե՛ք դարակները՝

բռնելով դիմային մասից և ֆաե՛ք (2):


| ԱՌԱՆՁՆԱՀԱՏՎՈՒԹՅՈՒՆՆԵՐԻ ԱՂՅՈՒՍԱԿ |  |
|---------------------------------|--|
| Լարմունք և հանախականությունը    | Տես տեխնիկական տվյալների տախտակը   |
| ԷՆԵՐԳԻԱՑԻ ՊԻՏԱԿ և ԷԿՈՂԻԶԱՅՆ     | Բնական կոմվեկցիոն ջեռուցման ռեժիմի էներգիայի սպառում՝ Կոմվեկցիա<br>Հարկադիր կոմվեկցիոն դառ ջեռուցման ռեժիմի արժանագրված էներգիայի սպառում՝ Թժե՛լ |

| Պատրաստման<br>ռեժիմներ  | Գործառույթ   | Նկարագրություն   |
|---|--|--|
|    | <b>CONVECTION<br/>MODE</b><br>(ԿՈՆՎԵԿՑԻՈՆ<br>ՌԵՅԻՄ)                | <p>Ձերմաստիճան՝ 50°C-ի և առավելագույնի միջև ընկած ցանկացած ջերմաստիճան: Այս կարգավորման վրա վերևի և ներքևի ջեռուցման էլեմենտները միանում են: Սա վառարանի դասական, ավանդական տեսակն է, որը կատարելագործվել է ջեռուցման բացառիկ բաշխմամբ և էներգիայի կրճատված սպառմամբ: Կոնվեկցիոն վառարանը դեռ անհավասարաչափ է, ինչ վերաբերում է մի քանի բաղադրիչներից կազմված կերակուրների պատրաստմանը, օր.՝ կաղամբը կողիկներով, խսպանական ունի ձողաձուկ, անկոնա ունի ձողաձուկ, նուրբ հորթի ձողիկներ բրնձով և այլն: Կատարյալ արդյունք է գրանցվում հորթի կամ տավարի մսով կերակուրներ պատրաստելիս, ինչպես նաև (մանրացված միս, շագիթաճած, գուլաբ, վայրի միս, խոզապուխտ և այլն) որոնք անհրաժեշտ է պատրաստել դանդաղ և ջրով կամ հեղուկ ավելացնելով: Այնուամենայնիվ, այն մնում է տարբեր թխելու, ինչպես նաև միջակ վառարանում թխելու համար ծածկված կարսառով կերակուրների պատրաստման լավագույն միջոցը: Կոնվեկցիոն ռեժիմով պատրաստելիս միայն մեկ կաթիլային թավա կամ պատրաստման դարակ կիրառեք, այլապես ջեռուցման բաշխումը անհամաչափ կլինի: Կիրառելով դարակի առկա տարբեր բարձրությունները կարող եք հավասարաչափել ջերմության ֆանակը վառարանի վերևի և ներքևի մասերի միջև: Ընտրեք դարակի տարբեր բարձրություններից՝ հաշվի առնելով, թե կերակուրը վերևից շատ, թե քիչ ջերմության կարիք ունի:</p>   |
|    | <b>BAKING MODE</b><br>(ԹԻՆԵԼՈՒ ՌԵՅԻՄ)                              | <p>Ձերմաստիճան՝ 50°C-ի և առավելագույնի միջև ցանկացած ջերմաստիճան: Հետևի ջեռուցման էլեմենտը և օդափոխիչը միանում են՝ երաշխավորելով ամուղջ վառարանում մեղմ ջերմության հավասարաչափ բաշխում: Այս ռեժիմը իդեալական է թխելու և նուրբ մրբերներ պատրաստելու համար - հատկապես տարբեր, որոնք պետք է բարձրանան և միաժամանակ 3 դարակներում որոշ թխվածքների պատրաստման համար: Ահա մի քանի օրինակ՝ կրեմային թխվածքներ, ֆաղցր և կծու թխվածքաբլիթներ, կծու թխվածքներ, շվեյցարական ուղեր, և գրատինով բանջարեղենների փոքր բաժիններ և այլն</p>   |
|  | <b>PIZZA MODE</b><br>(ՊԻՑՑԱՅԻ<br>ՌԵՅԻՄ)                            | <p>Ձեռուցման շրջանաձև էլեմենտները և վառարանի ներքևի էլեմենտները միացված են և օդափոխիչը ակտիվացված է: այս համակցությունը վառարանը արագ տաքացնում է՝ ստեղծելով բավականաչափ ջերմություն, մասնավորապես ներքևի էլեմենտից: Եթե միաժամանակ մեկից ավել դարակ եք կիրառում, պատրաստման ընթացքի միջնամասում կերակուրների դիրքը փոխեք:</p>   |
|  | <b>FAN ASSISTED<br/>MODE</b><br>(ՕԴԱՓՈՒՑՈՒՄ<br>ՕԳՆՈՒԹՅԱՆ<br>ՌԵՅԻՄ) | <p>Ձերմաստիճան՝ 50°C-ի և առավելագույնի միջև ընկած ցանկացած ջերմաստիճան: Ձեռուցման էլեմենտները, ինչպես նաև օդափոխիչը կմիանան: Քանի դեռ ջերմությունը մնում է կայուն ու համաչափ, օդը համաչափ էփում և կարմրացնում է մրբերը ամբողջ մակերեսով: Այս ռեժիմով, կարող եք նաև միաժամանակ պատրաստել տարբեր կերակուրներ, եթե դրանց համապատասխան պատրաստման ջերմաստիճանները նույն են: Միաժամանակ առավելագույնը 2 դարակ կարող են միասին օգտագործվել՝ հետևելով «Պատրաստել մեկից ավելի դարակում» վերնագրով բաժնի հրահանգներին: Այս օդափոխիչի օգնությամբ ռեժիմը մասնավորապես խորհուրդ է տրվում գրատինով կերակուրների կամ բավականաչափ երկար պատրաստման ժամանակ պահանջող կերակուրների համար, ինչպես օրինակ՝ լազանյա, մակարոն, տապակած հավ, կարտոֆիլ և այլն: Ավելին, ջերմության կատարյալ բաշխումը հնարավոր է դարձնում օգտագործել ցածր ջերմաստիճաններ տապականեր պատրաստելիս: Սա բերում է հյութի ավելի քիչ կորուստի, նուրբ մսի և տապակայի համար ֆաշի կորուստի պակաս: Օդափոխիչի օգնության ռեժիմը հատկապես հարմար է ձուկ պատրաստելու համար, որը հնարավոր է պատրաստել սահմանափակ ֆանակությամբ համեմունքներ ավելացնելով՝ այդպիսով պահպանելով դրանց համը և տեսքը: Աղանդեր՝ այս օդափոխիչի օգնության ռեժիմը կատարյալ է նաև խմորով տորթերի թխելու համար: ավելին, այս ռեժիմը կարող եք կիրառել սպիտակ կամ կարմիր միսը և հացը արագ հալեցնելու համար՝ սահմանելով 80 °C ջերմաստիճան: Ավելի նուրբ մրբերներ հալեցնելու համար, ջերմաստիճանը սահմանեք 60°C կամ օգտագործեք միայն սուր օդի շրջանառության հատկությունը՝ ջերմաչափի վրա սահմանելով 0°C:</p> |
|  | <b>OVEN TOP<br/>MODE</b><br>(ՎԱՌԱՐԱՆԻ<br>ՎԵՐԵՎԻ ՄԱՍԻ<br>ՌԵՅԻՄ)     | <p>Վերևի ջեռուցման էլեմենտի կենտրոնական մասը միացված է: Խորովելու բաժնի և ուղիղ ջերմաստիճանը խորհուրդ է տրվում բարձր մակերեսային ջերմաստիճան պահանջող մրբերի համար (հորթի և տավարի սրբեքեր, ֆիլեի սրբեք, անթոլդկոտ): Պատրաստման այս ռեժիմը սահմանափակ ֆանակությամբ էներգիա է օգտագործում և իդեալական է փոքր կերակուրներ խորովելու համար: Տեղադրեք մրբերը դարակի կենտրոնում, քանի որ այն պատշաճ չի պատրաստվի, եթե անկյուններում դրվի:</p>   |

|   |   |  |
|---|---|--|
|    | <b>DOUBLE GRILL MODE</b> (ԿԻՎԿՆԱԿԻ ԽՈՐՈՎԵԼՈՒ ՌԵԺԻՄ)                                       | <p>Վերին ջերմային էլեմենտը և ոտացիայի ձողը կակտիվանան: Սա խորովելու ավելի մեծ կարգավորում է ապահովում և ունի նորարարական դիզայն, որը պատրաստման արդյունավետությունը 50 %-ով բարելավում է և վերացնում է սառը անկյունային տարածքները: Կիրառեք խորովելու այս ռեժիմը մրբերի վերևի մասը համաչափ կարմրացնելու համար:</p>   |
|    | <b>FAN ASSISTED DOUBLE GRILL MODE</b><br>(ՕԴԱՓՈՒՅԻՉԻ ՕԳՆՈՒԹՅԱՄԲ ԿԻՎԿՆԱԿԻ ԽՈՐՈՎԵԼՈՒ ՌԵԺԻՄ) | <p>Վերին ջեռուցման էլեմենտը և պտտվող շամփուրը ակտիվացված են, և օդափոխիչը սկսում է գործել: Հատկանիւթների այս համադրությունը մեծացնում է ջեռուցման էլեմենտների միակողմանի ջերմային ռադիացիան՝ վառարանի մեջ օդի հարկադիր շրջանառության միջոցով: Սա կանխում է մրբերի այրումը վերևից՝ հնարավորություն ընձեռելով ջերմությանը ներթափանցել մրբերի մեջ ավելի արդյունավետ:</p> <p>Այդ իսկ պատճառով այն խլեղակա տարբերակ է մրբերի արագ պատրաստման համար խորովել կամ խորովել մսի մեծ կտորներ ռեժիմներով առանց պտտվող շամփուրի օգտագործման:</p> <p>ԽՈՐՈՎԵԼ, ԿԻՎԿՆԱԿԻ ԽՈՐՈՎԵԼ և ՕԴԱՓՈՒՅԻՉԻ ՕԳՆՈՒԹՅԱՄԲ ԿԻՎԿՆԱԿԻ խորովել պատրաստման ռեժիմները պետք է իրականացվեն վառարանի դուռը բաց:</p> <p>ԽՈՐՈՎԵԼ կամ ԿԻՎԿՆԱԿԻ ԽՈՐՈՎԵԼ պատրաստման ռեժիմներ օգտագործելիս, դարակը տեղադրեք 5-րդ դիրքով և կաթիլային թավան 1-ին դիրքով պատրաստման մնացորդները հավաքելու համար (յուղ և/կամ հարա): ՕԴԱՓՈՒՅԻՉԻ ՕԳՆՈՒԹՅԱՄԲ ԿԻՎԿՆԱԿԻ ԽՈՐՈՎԵԼՈՒ պատրաստման ռեժիմը օգտագործելիս, տեղադրեք դարակը 2-րդ կամ 3-րդ դիրքերով և կաթիլային թավան 1-ին դիրքով պատրաստման մնացորդները հավաքելու համար:</p> |
|    | <b>DEFROSTING</b><br>(ՀԱՎԵՑՈՒՄ)   | <p>Վառարանի հատակին տեղադրված օդափոխիչը օդը պտտում է մրբերի շուրջը սենյակային ջերմաստիճանում: Սա խորհուրդ է տրվում բուրդ տեսակի մրբերների հալեցման համար, բայց մասնավորապես նուրբ մրբերների համար, որոնք ջերմության կարիք չունեն, ինչպես օրինակ՝ պաղպաղակ, կրեմ կամ ֆալգր աղանդեր, մրգային տորթեր: Օդափոխիչի օգտագործմամբ հալեցման ժամանակը մոտավորապես կեսով կրճատվում է: Մսի, ձկան և հացի դեպքում հնարավոր է արագացնել գործընթացը՝ օգտագործելով «բազմակի- պատրաստման ռեժիմը» և սահմանելով ջերմաստիճանը 80° - 100°C:</p>  |
|  | <b>BOTTOM VENTILATED</b><br>(ՀԱՍԱԿԻՑ ՕԴԱՓՈՒՎԱԾ)   | <p>Հատակի ջեռուցման էլեմենտը և օդափոխիչը ակտիվացված է, որը թույլ է տալիս ջերմությունը բաշխել վառարանի ամբողջ խոռոչում: Այս համադրությունը օգտակար է բանջարեղենի և ձկան թեթևակի պատրաստման համար:</p>   |
|  | <b>FAST PREHEAT</b>   | <p>Ջեռոցը արագ նախնական տաքացնելու համար: Մինչ ջեռոցում ուտելիք դնելը, սպասեք մինչ այն նախապես տաքանա, այնուհետև ընտրեք նախընտրած պատրաստման ռեժիմը:</p>   |

**Գործնական խոհարարության խորհուրդներ**

Պատրաստել միաժամանակ մի քանի դարակում

Եթե անհրաժեշտ է օգտագործել երկու դարակ, օգտագործեք ՕԴԱՓՈՒՅԻՉԻ ՕԳՆՈՒԹՅԱՄԲ ռեժիմը , քանի որ այն միակ պատրաստման ռեժիմն է, որը հարմար է նման պատրաստման համար: Մենք նաև խորհուրդ ենք տալիս՝

- Օգտագործել 1-ին և 5-րդ դիրքերը: Քանի որ ավելորդ ուղղակի ջերմությունը կարող է այրել ջերմաստիճանի նկատմամբ զգայուն մրբերները:
- Օգտագործվում են 2-րդ և 4-րդ դիրքերը և ավել ջերմություն պահանջող մրբերը տեղադրվում է 2-րդ դիրքով դարակին:

- Պատրաստման տարբեր ժամանակներ և ջերմաստիճաններ պահանջող մրբերների պատրաստման ժամանակ սահմանեք երկու առաջարկվող ջերմաստիճանների միջին ջերմաստիճանը (տե՛ս Վառարանի պատրաստման խորհրդի աղյուսակը) և ավելի նուրբ մրբերը տեղադրեք 4-րդ դիրքով դարակին: Առաջինը հանեք ավելի կարճ պատրաստման ժամանակ պահանջող մրբերը:
- Մի քանի դարակներում 220°C ջերմաստիճանով պիցցա պատրաստելիս վառարանը նախապես 15 րոպե տաքացվում է: Ընդհանուր առմամբ, 4-րդ դիրքով դարակում պատրաստելը ավելի երկար է տևում: խորհուրդ ենք տալիս, որ ամենացածր դարակում պատրաստվող պիցցան առաջինը հանվի, որից հետո մի քանի րոպե ու 4-րդ դիրքով պատրաստվող պիցցան:
- Տեղադրեք կաթիլային թավան ներքևում և դարակը վերևում:

Գազօջախով պատրաստման խոր հուրդների աղյուսակ

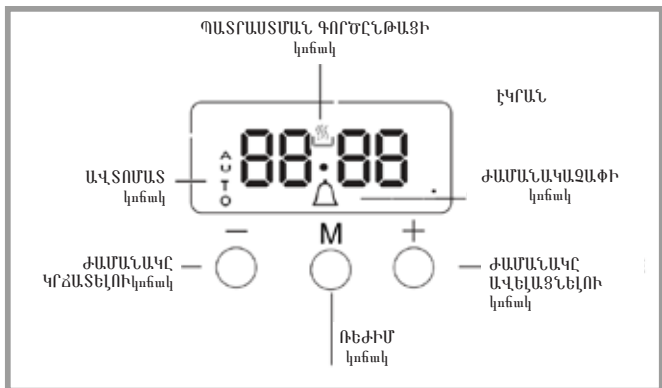
| ԲԱՂԱԴՐԱՏՈՍՍ   | ՊԱՏՐԱՍՏՄԱՆ ԳՈՐԾԱՌՈՒՅԹ | ՊԱՏՐԱՍՏՄԱՆ ՄԱԿԱՐԴԱԿ (նեքլեից) | ՋԵՐՄԱՍՏԻՃԱՆ (°C) | ԺԱՄԱՆԱԿ (նվգ.)                     |
|---|-----------------------|-------------------------------|------------------|------------------------------------|
| Բիսկվիթային տորթ                                    | Ջերմային              | 2                             | 160 - 190        | 30 - 60                            |
|   | Կոնվեկցիա             | 2-4                           | 160 - 180        | 30 - 55                            |
| Միջուկով տորթեր (չիզ քեյք, շտրուդել, մրգային տորթ): | Ջերմային              | 3                             | 180 - 200        | 50 - 100                           |
|   | Կոնվեկցիա             | 2-4                           | 160 - 190        | 40 - 90                            |
| Բլիթներ   | Ջերմային              | 3                             | 160 - 180        | 20 - 45                            |
|   | Կոնվեկցիա             | 1-3-5                         | 140 - 150        | 30 - 45                            |
| Փոքր տորթեր   | Ջերմային              | 3                             | 160 - 180        | 20 - 45                            |
|   | Կոնվեկցիա             | 1-3-5                         | 150 - 160        | 30 - 45                            |
| Պիցցա   | Ջերմային              | 3                             | 230 - 250        | 10-25                              |
|   | Կոնվեկցիա             | 2-4                           | 190 - 210        | 15 - 30                            |
| Նրբերշիկ / Խոզի կոդիկներ / Համբուրգեր               | Խորովել               | 4                             | ՄԱՔՍԻՄՈՒՄ        | 15 - 30                            |
| Լորսկյան բլիթ                                       | Ջերմային              | 3                             | 180 - 200        | 50 - 70                            |
| Լորսկյան բլիթ                                       | Կոնվեկցիա             | 2-4                           | 170 - 190        | 60 - 80                            |
| Տոստ  | Խորովել               | 5                             | ՄԱՔՍԻՄՈՒՄ        | Նախապես տաքացնել 5' Պատաստում 2.5' |
| Լազանյա   | Ջերմային              | 2                             | 170 - 190        | 40 - 60                            |
| Հավ   | Ջերմային              | 2                             | 200 - 230        | 50 - 90                            |
|   | Տոկրբոխորովել         | 3                             | 200 - 220        | 55 - 70                            |
| Տավար   | Ջերմային              | 2                             | 190 - 200        | 70 - 110                           |
|   | Կոնվեկցիա             | 2                             | 180 - 190        | 80 - 120                           |
| Հորթ  | Ջերմային              | 2                             | 190 - 200        | 70 - 110                           |
|   | Կոնվեկցիա             | 2                             | 180 - 190        | 80 - 120                           |
| Ձուկ  | Ջերմային              | 2                             | 170 - 190        | 30 - 50                            |
|   | Խորովել               | 4                             | 200              | 20 - 30                            |
| Լցնված բանջարեղեն                                   | Կոնվեկցիա             | 2                             | 180 - 200        | 50 - 70                            |

Catalytic Cleaning\* (Կատալիտիկ մաքրում)

Որոշ մոդելներում վառարանի առավել բացահայտ ներքին ուղղահայաց կողերը պատված են ծակոտիկներով, որը կոչվում է կատալիտիկ էմալ: Տաքանալիս այս էմալը ոչնչացնում է մթերքից առաջացած յուղի կտորները: Յուղի կտորների «օսիպացումը» տեղի է ունենում, երբ կողերի ջերմաստիճանը գերազանցում է 170°C-ը: Կատալիտիկ էմալի ծակոտիկները որակը մեծացնում է այն մակերեսը, որտեղ յուղերի օսիպացման համար կարևոր փոփոխությունը տեղի է ունենում:

Եթե պատրաստման ծրագրի ավարտից հետո կատալիտիկ մակերեսին դեռ մուր կա, դատարի վառարանը միացրաց թողեք դուրը փակ վիճակում՝ ջերմաստիճանի կարգավորման կոճակը պտտելով առավելագույնի վրա: Վառարանը այդպես թողեք 60 - 90 րոպե՝ հաշվի առնելով, թե որքան մուր է մնացել ներսում: Մթերքի ավելի կոճու մնացորդների մաքրման գործընթացը հնարավոր է արագացնել օգտագործելով տաք ջուր և փափուկ խոզանակ:

# Ժամացույց/Ռոպե հսկող գործողություն



## Ժամացույցի կարգավորում

Ժամացույցը հնարավոր է կարգավորել, երբ վառարանը անջատված է կամ միացած է, երբ պատրաստման ցիկլի ավարտի ժամանակը նախապես չի ծրագրավորվել:

Սարքավորումը հասանելի միացնելուց հետո կամ էներգիայի անջատելուց հետո էԿՐԱՆԻՆ քարթում են 00:00 րվերը

1. Միաժամանակ սեղմեք «+» և «-» կոճակները
2. Օգտագործեք «+» և «-» կոճակները ժամանակը կարգավորելու համար: Եթե սեղմեք և սեղմած պահեք կոճակներից ցանկացածը, էկրանին ավելի արագ արժեքները կրթերթվեն և ավելի հեշտ կլինի սահմանել ցանկալի արժեքը:

Փոխել ահազանգի հաճախականությունը

1. Նախ միաժամանակ սեղմեք «+» և «-» կոճակները, ապա սեղմեք կոճակը ցանկը ընտրելու և ահազանգի հաճախականությունը փոխելու համար: Քանի դեռ **tonX** տեքստը, երևում է ահազանգի ազդանշանի հաճախականությունը հնարավոր է փոխել՝ բազմիցս դիալեկտով «-»:

## Սահմանել րոպեի հսկիչը

Այս գործառույթը չի ընդհատում պատրաստումը և չի ազդում վառարանի վրա. այն պարզապես կիրառվում է ահազանգի ակտիվացման համար, երբ սահմանված ժամանակը անցնում է:

1. Սեղմեք կոճակը մի քանի անգամ մինչև պատկերը և էկրանի երեք րվերը սկսեն քարթել:
2. Օգտագործեք «+» և «-» կոճակները ցանկալի ժամանակը սահմանելու համար. եթե սեղմեք և սեղմած պահեք կոճակներից ցանկացածը, էկրանին ավելի արագ արժեքները կրթերթվեն և ավելի հեշտ կլինի սահմանել ցանկալի արժեքը:
3. Սպասեք 5 վայրկյան, եթե ևս մեկ անգամ սեղմեք կոճակը, էկրանի կերևա նվազող ժամանակը:  
Երբ այս ժամանակը ավարտվում է, ահազանգը ակտիվանում է:

## Պատրաստման գործընթացի ծրագրավորում

Նախնական ծրագրավորելը պետք է ընտրել պատրաստման ռեժիմը:

Պատրաստման տևողության ծրագրավորում

1. Սեղմեք կոճակը մի քանի անգամ մինչև պատկերը և **DUR** րվերը սկսեն քարթել էԿՐԱՆԻՆ:
2. Օգտագործեք «+» և «-» կոճակները ցանկալի տևողությունը սահմանելու համար. եթե սեղմեք և սեղմած պահեք կոճակներից ցանկացածը, էկրանին ավելի արագ արժեքները կրթերթվեն և ավելի հեշտ կլինի սահմանել ցանկալի արժեքը:
3. Սպասեք 5 վայրկյան, որից հետո պատկերը կերևա էկրանին:
4. Երբ սահմանված ժամանակը ավարտվի, վառարանը կդադարի պատրաստել և կլսեք ահազանգի ձայն: Ահազանգը ապաստիվացնելու համար սեղմեք ցանկացած կոճակ:
  - Օրինակ՝ առավոտյան 9:00-ն է և 1 ժամ 15 րոպե է ծրագրավորված: Ծրագիրը ավտոմատ կդադարի առավոտյան 10:15-ին:

Սահմանել ավարտի ժամանակ պատրաստման ռեժիմի համար

1. Հետևեք 1-ից 3 ֆայլերին՝ ըստ վերևում մանրամասն նշվածի տևողությունը սահմանելու համար:
2. Հաջորդը սեղմեք կոճակը մինչև **END/ԱՎԱՐՏ** տեքստը քարթի էկրանին:
3. օգտագործեք «+» և «-» կոճակները պատրաստման ավարտի ժամանակը կարգավորելու համար. եթե սեղմեք և սեղմած պահեք կոճակներից ցանկացածը, էկրանին ավելի արագ արժեքները կրթերթվեն և ավելի հեշտ կլինի սահմանել ցանկալի արժեքը:
4. Սպասեք 5 վայրկյան կամ կրկին սեղմեք կոճակը, երբ պատրաստման գործընթացը սկսի, նաև կերևա էկրանին:
5. Երբ սահմանված ժամանակը ավարտվի, վառարանը կդադարի պատրաստել և կլսեք ահազանգի ձայն: Սեղմեք ցանկացած կոճակ այն անջատելու համար:

- Ծրագրավորումը սահմանվում է, երբ պատկերը ցուցադրվում է:
  - Օրինակ՝ Առավոտյան ժամը 9:00-ն է և 1 ժամ տևողություն պետք է ծրագրավորվի: 12:30-ը նշված է, որպես ավարտի ժամանակ: Ծրագիրը ավտոմատ կսկսվի առավոտյան 11:30-ին:

Ծրագրի չեղարկում

Չեղարկել ծրագիրը՝

- սեղմեք կոճակը մինչև չեղարկելու համար Ձեր ցանկալի կարգավորման համապատասխան պատկերը և րվերը քարթեն էկրանին: Սեղմեք «-» կոճակը մինչև էկրանին հայտնվի 00:00 րվերը:
- Սեղմեք և սեղմած պահեք «+» և «-» կոճակները. այն կչեղարկի նախկինում ընտրված բոլոր կարգավորումները, ներառյալ ժամանակաշափի կարգավորումները:

# Մալակյա կերամիկայից սալիկի օգտագործում

Մեկուսիչներին ֆալած սալինձը ապակու վրա յուղի հետքեր է թողնում: Նախան սարքավորումը օգտագործելը խրհուրդ ենք տալիս հետացնել այն հատուկ չֆայֆայող մաքրման միջոցով: Օգտագործման առաջին ժամերի ընթացքում հնարավոր է ռեզինի հոտ գա, որը արագ կվերանա:

## Միացնել և անջատել պատրաստման գոտին

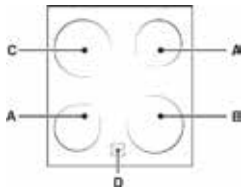
Պատրաստման գոտին միացնելու համար պտտեք համապատասխան կոճակը ժամսլաֆի ուղղությամբ:

Այն կրկին անջատելու համար պտտեք կոճակը ժամսլաֆին հակառակ մինչ այն հասնի «0» դիրքին:

Եթե էլեկտրական լույսի վրա վառվում է դա նշանակում է, որ սալիկի վրա առկա մեկ տափս միացված է:

## Պատրաստման գոտիներ

Սալիկը ունի էլեկտրական ռադիացիոն ջեռուցման էլեմենտ: Երբ դրանք օգտագործվում են սալիկի վրա հետևյալ առարկաները կարճում են:



- A. Ռադիացիոն ջեռուցման էլեմենտներով պատրաստման գոտին:
- B. Բարձր լուսային ընթացքի ջեռուցման էլեմենտով պատրաստման գոտին:
- C. Բարձր լուսային ջեռուցման էլեմենտով պատրաստման գոտին:
- D. Մնացորդային ջերմության ցուցիչ

լույս՝ սա ցույց է տալիս, որ համապատասխան պատրաստման գոտու ջերմաստիճանը  $60^{\circ}\text{C}$ -ի բարձր է նույնիսկ, երբ ջեռուցման էլեմենտը անջատված է, բայց դեռ տափ է:

Բարձր լուսային ջեռուցման էլեմենտներով պատրաստման գոտիներ Սրանք ռադիացիայի միջոցով արտանետում են ջերմությունը իրենց բարձր լուսային էլեմենտներից: Դրանք գազի այրիչներից հատուկ հատկանիշներ ունեն: դրանք հեշտ է կառավարել և արագ հասնել սահմանված ջերմաստիճանին՝ թույլ տալով հստակ տեսնել իրենց տրամադրած էներգիան:

## Ջեռուցման էլեմենտների նկարագրություն

Երջանածև ռադիացիոն/ բարձր լուսային ջեռուցման էլեմենտները 10 - 20 վայրկյանում կարճում են միացնելուց հետո:

Երջանածև ռադիացիոն/ բարձր լուսային ջեռուցման էլեմենտները նույնիսկ երաշխավորում են ջերմության բաշխում՝ ի լրումն այն սովորական առավելությունների, որոնք ռադիացիոն/ բարձր լուսային ջեռուցման էլեմենտները ապահովում են:

Բարձր լուսային /ռադիացիոն էլեմենտները բարձր մակարդակի ջերմություն և լույս են արտանետում, երբ միացվում են՝ ապահովելով հետևյալ պրակտիկ առավելությունները՝

- արագ ջեռուցում (գազի այրիչի համեմատ)
- արագ սառեցում
- ամբողջ մակերեսով հավասարաչափ ջերմաստիճան (երջանածև ջեռուցման էլեմենտների շնորհիվ)

| Դիրք | Վերամիկայից ռադիացիոն ջեռում տափս կամ արագ տափս           | Վերամիկայից հալոցն տափս կամ տափս              |
|------|---|---|
| 0    | Անջատում  | Անջատում                                      |
| 1    | Պատրաստել ձուկ  | Հուլեցնել կարագ կամ շոկոլադ                   |
| 2    | Պատրաստել կարտոֆիլ (շագիխուշու), ապուր, ձիթապուր, լոբի    | Տափացնել հեղուկները                           |
| 3    | Եսրունակի պատրաստել մերբի մեծ ֆանտիներ, բանջարեղենի ապուր |   |
| 4    | Տապակել (միջին)   | Սուսների համար (ներառյալ սերուցքային սուսներ) |
| 5    | Տապակել (լավ եփած)  |   |
| 6    | Կարմրացնել կամ արագ եռացնել                               | Եփել եսուկ                                    |
| 7    |   |   |
| 8    |   | Տապակների համար                               |
| 9    |   |   |
| 10   |   |   |
| 11   |   | Շագիխուշուների համար                          |
| 12   |   | Տապակել                                       |

## Գործնական խրհուրդներ սալօջախի օգտագործման համար

- Օգտագործել հաստ, հարթ հիմնով թավաներ վստահ լինելու համար, որ դրանք կատարելապես կարճում են պատրաստման գոտու համար:



- Միշտ օգտագործեք թավաներ այնպիսի տրամաչափով, որը բավական մեծ է տափսեն ամբողջությամբ ծածկելու համար, որպեսզի օգտագործվի ամբողջ արտադրված ջերմությունը:



- Միշտ համոզվեք, որ թավայի հիմքը ամբողջությամբ մաքուր է և չոր՝ սա ապահովում է, որ թավաները կատարելապես կարճում են պատրաստման գոտիների համար, ինչպես նաև և թավաները և սալիկը այլևի երկար ժամանակ ծառայեն:
- Խուսափեք օգտագործել այնպիսի ամանեղեն, որոնք օգտագործվում են գազի այրիչների վրա. գազի այրիչների վրա ջերմության կուտակումը հնարավոր է աղավաղած լինի թավայի հիմքը, որի պատճառով այն մակերեսին պատշաճ չի կարճարվում:
- Երբեք պատրաստման գոտին միացրած մի թողեք, եթե թավան վրան չէ, քանի որ դա կարող է վնասել գոտին:

# Խնամք և պահպանում

Հնարավորության դեպքում խուսափեք գազօջախը նախապես տաքացնելուց և միշտ փորձեք այն լրացնել: Գազօջախի դուրը բացեք հնարավորինս քիչ, քանի որ ամեն անգամ բացելուց տեղի է ունենում ջերմային կորուստ: Էներգիայի զգալի ֆանակի պահպանման համար, պարզապես 5-10 րոպեով անջատեք գազօջախը՝ նախքան Ձեր պլանավորած պատրաստման ժամանակի ավարտը և օգտագործեք առկա ջերմությունը:

- Ավտոմատ ծրագրերը հիմնված են ստանդարտ մթերքների վրա:
- Խցուկները պահեք մաքուր՝ էներգիայի կորստից խուսափելու համար
- Եթե դուք ունեք ժամկետային սակագնային էլեկտրաէներգիայի պայմանագիր, ապա «delay cooking» տարբերակը կհետաացնի գումարի խնայումը՝ սարքավորման աշխատանքը տեղափոխելով ավելի էժան ժամանակահատված:

## Սարքավորման անջատում

Նախքան սարքավորման վրա որևէ աշխատանք իրականացնելը՝ անջատեք հոսանքից:

Սարքի համար երբեք մի կիրառեք գոլորշու մաքրող սարքեր կամ նեոնամբ աշխատող մաքրիչներ:

## Վառարանի մաքրում

- Չժանգոտող պողպատից կամ էմալապատ արտաֆին մասերը և ռետինե մեկուսիչները կարող եք մաքրել գոլ ջրում ներծծված և չեզոք սնանկ սպունգով: Կոտ բծերը հեռացնելու համար օգտագործեք հատուկ միջոցներ: Մաքրելուց հետո ցողեք և մանրակրկիտ չորացրեք: Ձի կարելի է հղկող փոշիներ և ֆայֆայիչ նյութեր օգտագործել:
- Վառարանի ներքը պետք է իդեալական մաքուր լինի յուրաքանչյուր օգտագործումից հետո, քանի դեռ այն գոլ է: Օգտագործեք տաք ջուր և ախտահանիչ, ապա լավ ցողեք և չորացրեք փափուկ կտորով: Ձի կարելի է օգտագործել հղկող նյութեր:
- Մաքրեք վառարանի դռան ապակյա մասը՝ օգտագործելով սպունգ և չհղկող մաքրման միջոց, ապա մանրակրկիտ չորացրեք փափուկ կտորով: Մի կիրառեք կոպիտ հղկող նյութ կամ սուր մետաղական ֆերիչներ, քանի որ դրանք կարող են ֆերձել մակերեսը և ապակու ճախելու պատճառ դառնալ:
- Պարզազանգերը կարելի է ամենօրյա սպաքի պես լվանալ և նույնիսկ ամանները լվանալու մեկենայով:
- Կեղտը և յուղը պետք է մաքրել վերահսկողության վահանակի վրայից՝ կիրառելով չհղկող սպունգ կամ փափուկ կտոր:

## Գազօջախի խցուկների ստուգում

Պարբերաբար ստուգեք վառարանի դռան մեկուսիչները: Եթե մեկուսիչները վնասված են, ապա կապ հաստատեք մոտակա Սպասարկման կենտրոնի հետ: Խորհուրդ է տրվում գազօջախը չօգտագործել մինչև խցուկները չփոխվեն:

## Գազօջախի էլեկտրական լամպի փոխում

1. Վառարանը էլեկտրականությունից անջատելուց հետո հանեք ապակե կափարիչը, որը ծածկում է լամպի վարդակը (տե՛ս նկարը):
2. Հանեք լամպի լուսատու և փոխեք դրա համարժեքով: լարումը 230 Վ, վատը 25 Վտ, կափարիչ E 14.
3. Փոխեք կափարիչը և գազօջախը նորից միացրեք էլեկտրամատակարարմանը:



! Ձի կարելի է գազօջախի լամպն օգտագործել շրջակա միջավայրի լուսավորման համար:

## Ապակյա կերամիկայից սալիկի մաքրում

Մի օգտագործեք հղկող կամ ֆայֆայիչ ախտահանիչներ (օրինակ՝ խորովելու սարքը և վառարանները մաքրելու համար սպրեյանման միջոցներ), բծերը հեռացնող, ժանգի դեմ ապրանքներ, փոշի ախտահանիչներ կամ հղկող մակերեսներով սպունգեր: դրանք կարող են անդառնալի ֆերձել մակերեսը:

- Սովորաբար բավական է պարզապես լվանալ սալիկը՝ օգտագործելով խոնավ սպունգ և չորացնել այն խոհանոցային ներծծող անձեռոցիկով:
- Եթե սալիկը կոպտոր է, շփեք այն հատուկ ապակյա կերամիկայից մաքրող միջոցով, ապա լավ ցողեք և մանրակրկիտ չորացրեք:
- Ավելի կոտ կեղտերի հեռացման համար օգտագործեք հարմար ֆերիչ (այն սարքավորման հետ չի մատակարարվում): Որքան հնարավոր է շուտ հեռացրեք քափված կեղտիկը՝ չսպասելով, որ սարքավորումը սառչի, որպեսզի խուսափեք մնացորդների չորանալուց: Կարող եք կատարյալ արդյունք ստանալ՝ օգտագործելով հատուկ ապակյա կերամիկայից մակերեսների համար նախատեսված չժանգոտող պողպատե լարերով, սնանկ թրջված սպունգ :
- Եթե պատահաբար պլաստիկ կամ շաֆարային նյութերը հալվել են սալիկի վրա, հեռացրեք այն անմիջապես ֆերիչով, քանի դեռ մակերեսը դեռ տաք է:
- Եթե մաքուր է, սալիկը կարող եք պատել հատուկ պաշտպանիչ միջոցով: այս ապրանքի անտեսանելի ժապավենը պատրաստման ընթացքում պաշտպանում է մակերեսը կարծրացումից: Այս պահպանման միջոցումը պետք է իրականացվի, երբ դեռ սարքը գոլ է (ոչ տաք) կամ սառը:
- Միշտ հիշեք լավ ցողեք սարքավորումը մաքուր ջրով և մանրակրկիտ չորացրեք այն. մնացորդները կարող են չորանալ հաջորդ պատրաստման ընթացքում:

|  |   |
|--|---|
| Ապակյա-կերամիկայից սալիկի մաքրիչներ  | Կարելի է ձեռք բերել   |
| Ապակու ֆերիչ Սափարոյ սուր ֆերիչ  | DIY/Ինքն արա խոհանոցներ   |
| Փոփոխելու սրիչներ  | DIY/Ինքն արա խոհանոցներ սուպերմարկետներ, ֆլամիկոներ   |
| COLLO luneta<br>ՓԱՅԼՈՒՆ ՍԱԼԻԿ<br>Մաքուր սալիկ<br>ՇՎԵՑՅԱՐԱՎԱՆ ՄԱՔՐՈՂ<br>ՄԻՋՈՑ | Բուսիկներ, Կոպերտով խոհանոցներ, հանրախոհանոցներ, էլեկտրականության ռեգիոնալ ընկերության խոհանոցներ, սուպերմարկետներ, |

## Չժանգոտող պողպատի մաքրում

Չժանգոտող պողպատը առաջանում է ջրից , որը մակերեսին է մնում երկար ժամանակ կամ ագրեսիվ ախտահանիչներից, որոնք ֆոսֆոր են պարունակում: Խորհուրդ ենք տալիս, որ պողպատե մակերեսները լավ ցողեք, ապա մանրակրկիտ չորացրեք:

## Օգնություն

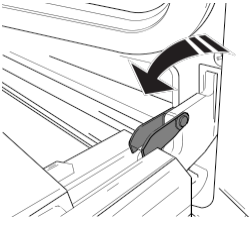
Խնդրում ենք ձեռքի տակ ունենալ հետևյալ տեղեկատվությունը՝

- Սարքավորման մոդելը (Մոդել):
- Սերիական համարը (U/Z):

Այս տեղեկատվությունը կարող եք գտնել սարքավորման վրա տեղադրված տվյալների վահանակից և/կամ փաթեթավորման վրայից:

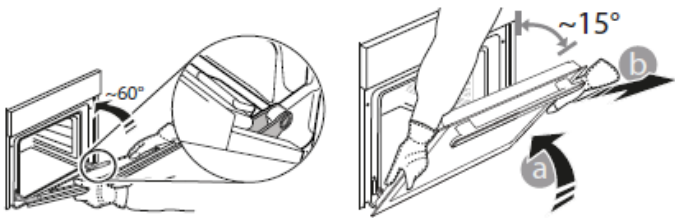
## ԴՈՒՆ ՀԱՆՈՒՄ ԵՎ ՏԵՂԱԴՐՈՒՄ

**1.** Դուռը հանելու համար, ամբողջությամբ բացել այն և թուլացրեք բռնակները՝ մինչև դրանք դուրս գալու դիրքի լինեն:



**2.** Դուռը որքան հնարավոր է փակել: Երկու ձեռքով ամուր պահեք դուռը- մի բռնեք այն բռնակից:

Դուռը հանեք՝ պարզապես շարունակելով փակել այն վերև քաշելու ընթացքում (ա), մինչև որ այն դուրս գա իր տեղից (բ):



Դուռը մի կողմ դրեք՝ հենելով փափուկ մակերեսի վրա:

**3.** Նորից տեղադրեք դուռը՝ ծխնիների կեռիկները հավասարեցնելով իրենց տեղերում, իսկ վերին մասը՝ իր տեղում:

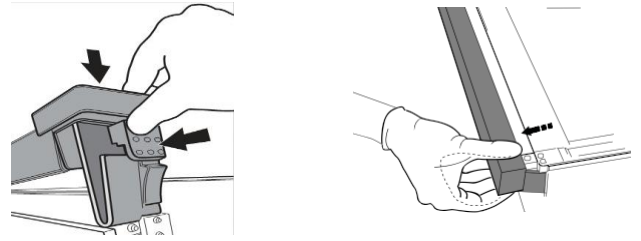
**4.** Իջեցրեք դուռը, ապա բացեք այն ամբողջությամբ:

Ամրակները իջեցրեք իրենց նախնական դիրքով դրեք: Համոզվեք, որ լրիվ իջացրել եք դրանք:

**5.** Փորձեք փակել դուռը և ստուգել, որ այն վերահսկողության վահանակի հետ մի ուղղության վրա է: Եթե այդպես չէ, ապա կրկնեք վերը նշված քայլերը:

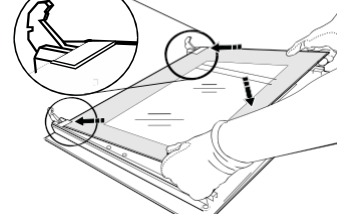
## սեղմեք՝ մաքրելու համար - ԱՊԱԿՈՒ ՄԱՔՐՈՒՄ

**1.** Դուռը հանելուց և այն փափուկ մակերեսի վրա դնելուց հետո՝ բռնակը դեպի ներքև, պարբերաբար սեղմեք պահող երկու սեղմիչները և հանեք դռան վերին եզրը՝ քաշելով դեպի Ձեզ:



**2.** Երկու ձեռքով բարձրացրեք և ամուր պահեք ներքին ապակին, հանեք այն և դրեք փափուկ մակերեսի վրա, նախքան մաքրելը:

**3.** Դուռը նորից տեղադրելիս ապակու վահանակն այնպես տեղադրեք, որ դրա վրա գրված տեքստը հակառակ կողմով չլինի և հեշտությամբ երևա:



**4.** Նորից տեղադրեք վերին եզրը. Կտտոցը ցույց կտա, որ այն ճիշտ է դիրքավորված: Համոզվեք, որ պլոմբն անվտանգ է, նախքան դուռը նորից տեղադրելը:

## ՎԱՃԱՌՎԱԾ ԱՊՐԱՆՔՆԵՐԻ ՍՊԱՍԱՐԿՄԱՆ ԾԱՌԱՅՈՒԹՅՈՒՆ

Աջակցություն ստանալու համար գտնեք հարկի տրամադրանքները կից երաժշխիային քերթիկում նշված համարով կամ հեռուհեռու մեք վեբ կայքում նշված ցուցումներին: Պատրաստ եղեք տրամադրելու.

- խնդրի համառոտ նկարագիր,
- Ձեր ապրանքի հեզբիտ մոդելը,
- աջակցության կոդը (ապրանքին ամրացված նույնականացման վահանակի վրա SERVICE բառին հաջորդող համարը, որը կարող

- եք տեսնել ներսից եզրին, երբ գազօջախի դուռը բաց է),
- Ձեր ամբողջական հասցեն,
- կոնտակտային հեռախոսահամար:

Խնդրում ենք հաշտի առնել. Եթե վերանորոգման անհրաժեշտություն կա, ապա կապ հաստատեք լիազորված սպասարկման կենտրոնի հետ, որը երաժշխվորում է օրիգինալ պահեստամասերի օգտագործումը և վերանորոգումն իրականացնում է ճիշտ կերպով:

Երաժշխի վերաբերյալ լրացուցիչ տեղեկություն կարող եք ստանալ կից երաժշխիային քերթիկից:



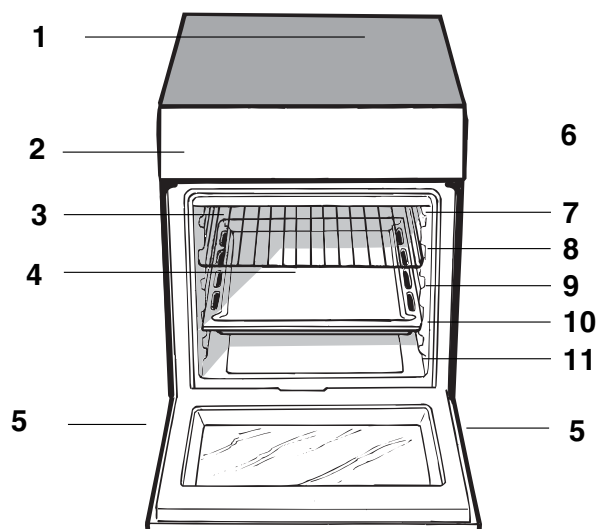
Ապրանքի ամբողջական մասնագիրը՝ ներառյալ այս վստարանի էներգախնայողության տվյալները կարող եք ներբեռնել մեք կայքից և ընթերցել [www.whirlpool.com](http://www.whirlpool.com)



# PRÍRUČKA NA KAŽDODENNÉ POUŽÍVANIE

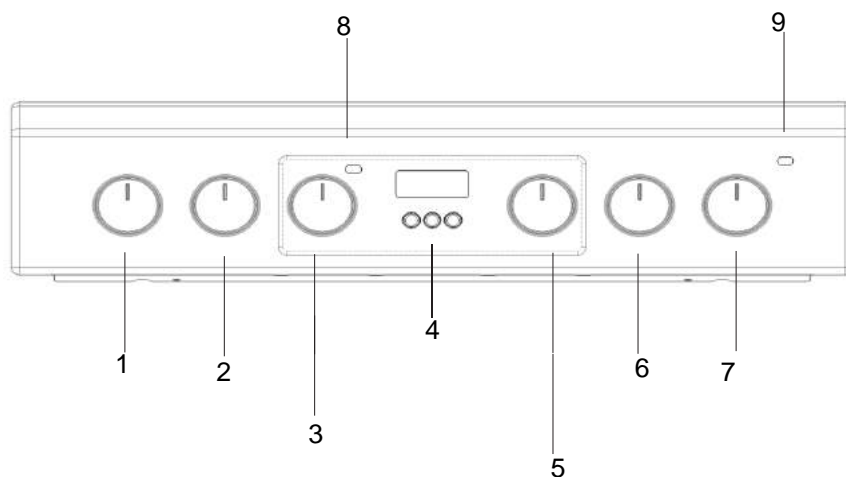
**!** Pred začiatkom používania spotrebiča si pozorne prečítajte bezpečnostné pokyny.

## OPIS SPOTREBIČA



1. Sklokeramická varná doska
2. Ovládací panel
3. Vytáhovacia grilovací rošt
4. Pekáč
5. Nastaviteľné nohy
6. Vedúce kolajničky pre posuvné police
7. pozícia 5
8. pozícia 4
9. pozícia 3
10. pozícia 2
11. pozícia 1



## OVLÁDACÍ PANEL



1. Elektrický ovládací gombík Platničky
2. Elektrický ovládací gombík Platničky
3. Gombík THERMOSTAT-u

4. Prevádzka stopiek hodiny/minúty
5. Gombík SELECTOR (Prepínač funkcií)
6. Elektrický ovládací gombík Platničky

7. Elektrický ovládací gombík Platničky
8. Kontrolka THERMOSTAT-u
9. kontrolka Elektrická platnička

| TABUĽKA VLASTNOSTÍ                |   |
|-----------------------------------|---|
| Napätie a frekvencia              | pozri typový štítok   |
| ENERGETICKÝ ŠTÍTOK<br>a EKODIZAJN | Energetická spotreba pre Prírodnú konvekciu – režim ohrevu: Režim konvekcie; <br>Vyhlásenie o triede spotreby pre Režim Múčniky.  |



Po inštalácii napájacieho kábla priskrutkujte kovový kryt pomocou troch skrutiek.

## Použitie rúry

Pri prvom zapnutí vám odporúčame, aby ste nechali rúru v činnosti naprázdno približne pol hodiny s termostatom nastaveným na maximum a so zatvorenými dvierkami. Pred vypnutím rúry sa uistite, že je miestnosť dobre vyvetraná a otvorte dvierka rúry. Zo zariadenia môže vychádzať mierne nepríjemný zápach, spôsobený odparovaním ochranných látok, použitých počas výrobného procesu.

Pred použitím výrobku odstráňte plastovú fóliu z bočných strán zariadenia.

Nikdy nič nekladte priamo na dno rúry; zabránite tak poškodeniu smaltového náteru.

1. Zvoľte požadovaný režim pečenia otáčaním otočného ovládača VOLIČA.
2. Zvoľte teplotu odporúčanú pre režim pečenia alebo požadovanú teplotu otáčaním otočného ovládača TERMOSTATU.

Podrobný zoznam režimov pečenia a odporúčaných teplôt nájdete v príslušnej tabuľke (*viď Tabuľka s upozoreniami ohľadne pečenia v rúre*).

Počas pečenia je kedykoľvek možné:

- Zmeniť režim pečenia otáčaním otočného ovládača VOLIČA.
- Zmeniť teplotu otočením otočného ovládača TERMOSTATU.
- Zastaviť pečenie otočením otočného ovládača VOLIČA do polohy „0“.











Nádoby vždy uložte na dodaný(é) rošt(y).

## Kontrolka TERMOSTATU


Keď je rozsvietená, rúra sa ohrieva. Kontrolka zhasne, keď vnútro rúry dosiahne požadovanú teplotu. Potom sa bude kontrolka striedavo rozsvetovať a zhasínať, čo signalizuje, že termostat pracuje a udržiava teplotu na konštantnej úrovni.

## Osvetlenie rúry

Svetlo v rúre sa rozsvieti otočením otočného ovládača VOLIČA do ktorejkoľvek inej polohy ako do polohy „0“. Zostane zasvietené po celú dobu činnosti rúry. Po zvolení otočným ovládačom bude svetlo svietiť bez toho, aby bol aktivovaný ktorýkoľvek výhrevný článok.

| režimy varenie  | funkcie  | popis  |
|---|--|--|
|    | <b>TRADITIONAL OVEN (TRADIČNÁ RÚRA)</b>            | Sú v prevádzke obe horné a spodné vykurovacie telesá. Pri použití tohto tradičného spôsobu pečenia, odporúčame použiť iba jeden rošt na pečenie. Pri použití viac ako jedného roštu sa teplo rozdelí nerovnomerne.   |
|    | <b>REŽIM BAKING (PEČENIE)</b>                      | Zapnú sa zadné výhrevné teleso a ventilátor, čo zaručí rozloženie tepla jemným a jednotným spôsobom v celej rúre. Tento režim je ideálny pre varenie a pečenie potravín citlivých na vysokú teplotu (napr. koláče, ktoré potrebujú "vyrásť") a pre prípravu pečiva na 3 policiach súčasne.   |
|    | <b>REŽIM PIZZA (PIZZA)</b>                         | Sú zapnuté kruhové vyhrievacie prvky a prvky v dolnej časti rúry a ventilátor je aktivovaný. Táto kombinácia ohrieva rúru rýchlo tým, že produkuje značné množstvo tepla, a to najmä z telesa v spodnej časti. Ak súčasne používate viac ako jeden rošt, v polovici procesu pečenia zameňte pozíciu jedál..  |
|    | <b>REŽIM MULTI-COOKING (MULTI-PEČENIE)</b>         | Sú zapnuté všetky vykurovacie telesá (vrchný, spodný a kruhový) a ventilátor je tiež v prevádzke. Vzhľadom k tomu, teplo zostáva konštantná po celej rúre, vzduch pečie potraviny a spôsobuje ich praženie jednotným spôsobom. Môžu byť použité súčasne maximálne dva police.  |
|    | <b>REŽIM HORNÁ RÚRA</b>                            | Teplota: akákoľvek teplota medzi 50°C a Max. Dôjde k zapnutiu horného výhrevného článku. Tento režim je možné použiť pre opečenie do hneda a pre záverečné opečenie.   |
|  | <b>PROGRAMMET DUBBEL GRILL</b>                     | En grill som är större än de vanliga med helt nydesign som ökar tillagningskapaciteten med 50 % och som eliminerar hörnområdena dit den vanligagrillen inte når. Använd denna grillmetod för att få en jämn stekyta.   |
|  | <b>REŽIM GRATIN (GRATINOVANIE)</b>                 | Aktivuje sa horné výhrevné teleso a gril (ak existuje) a spustí sa ventilátor. Táto kombinácia vlastností zvyšuje účinnosť jednosmerného tepelného žiarenia, ktoré poskytujú výhrevné telies prostredníctvom nútenej cirkulácie vzduchu vo vnútri rúry. To pomáha zabrániť, aby sa potraviny spálili na povrchu a umožňuje teplo preniknúť priamo do jedla. Režimy pečenia GRILL a GRATIN je potrebné vykonávať pri zatvorených dverách rúry.  |
|  | <b>REŽIM DEFROSTING (ROZMRAZOVANIE)</b>            | Ventilátor nachádzajúci sa v spodnej časti rúry spôsobuje cirkuláciu vzduchu izbovej teploty okolo jedla. To je vhodné pre rozmrazovanie všetkých druhov potravín, ale najmä pre jemné typy potravín, ktoré si nevyžadujú teplo, ako sú napríklad: zmrzlinové koláče, zmrzlinové krémy alebo pudinky, ovocné zákusky. Použitím ventilátora, sa doba rozmrazovania zníži približne na polovicu. V prípade mäsa, rýb a chleba, je možné urýchliť proces pomocou režimu „MULTI-COOKING“ módu a nastavením teploty na hodnotu medzi 80° - 100°C. |
|  | <b>REŽIM BOTTOM VENTILATED (SPODNÁ VENTILÁCIA)</b> | Je aktivované spodné vyhrievacie teleso a ventilátor, čo umožňuje rozloženie tepla v priestore celého objemu rúry. Táto kombinácia je vhodná pre ľahké pečenie zeleniny a rýb.   |
|  | <b>REŽIM RÝCHLY PREDOHREV</b>                      | Na rýchle predhriatie rúry. Pred vložením jedla do rúry počkajte, až sa dokončí fáza predohrevu, a potom vyberte požadovanú funkciu varenia.   |

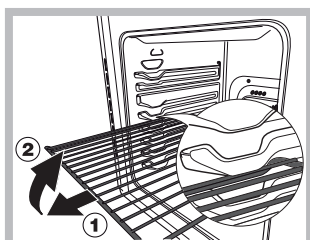
## Pečenie na viacerých úrovniach súčasne

Keď je potrebné použiť dva rošty naraz, použite režim S POUŽITÍM VENTILÁTORA , ktorý predstavuje jediný režim vhodný pre tento druh pečenia. Ďalej odporúčame:

- Nepoužívať polohy 1 a 5. Sú totiž vystavené

priamemu pôsobeniu teplého vzduchu a mohli by sa na nich spáliť jemné jedlá.

- Používajú sa polohy 2 a 4 a jedlo, ktoré vyžaduje viac tepla, sa umiestni do polohy 2.
- Pri pečení jedál, ktoré vyžadujú odlišné teploty a doby pečenia, nastavte teplotu uprostred medzi dvomi odporúčanými teplotami (*viď Tabuľka s upozoreniami ohľadne pečenia v rúre*) a umiestnite jemnejšie jedlo na rošt v polohe 4. Jedlo, ktoré vyžaduje kratšiu dobu pečenia vyberte skôr.
- Pri pečení pizze na viacerých roštoch s teplotou nastavenou na 220°C bude rúra predhriata po dobu 15 minút. Vo všeobecnosti platí, že pečenie na rošte v polohe 4 trvá dlhšie: Odporúčame vybrať pizzu pečenú na nižšom rošte skôr, a potom, o niekoľko minút neskôr, vybrať pizzu pečenú v polohe 4.
- Zbernú nádobu umiestnite dolu a rošt hore.



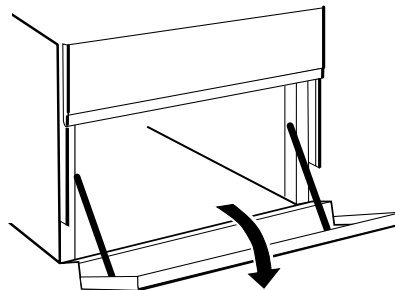
**UPOZORNENIE!** Rúra je vybavená systémom zastavenia mriežok, ktorý umožňuje ich vybratie bez toho, aby sa dostali von zo samotnej rúry(1).

Pre úplné vysunutie mriežok je potrebné ich zdvihnúť, uchopiť za prednú časť a potiahnuť ich, ako je zrejme z uvedeného obrázku (2).

## Zásuvka pod rúrou (platí len pre niektoré modely)

Pod rúrou sa nachádza zásuvka, do ktorej je možné uložiť panvice a kuchynské príslušenstvo. Táto zásuvka môže byť tiež použitá počas činnosti rúry na udržiavanie jedla v teplom stave. Zásuvka sa otvára smerom dolu.

**Upozornenie:** táto zásuvka nesmie byť použitá na odkladanie horľavého materiálu.



# Tabuľka s radami pre pečenie v rúre

| RECEPT  | FUNKCIA NA PRÍPRAVU JEDLA | ÚROVEŇ PEČENIA (zdola) | TEPLOTA (°C) | ČAS (min)                    |
|---|---------------------------|------------------------|--------------|------------------------------|
| Piškótový koláč                                     | Tepelná                   | 2                      | 160 – 190    | 30 – 60                      |
|   | Konvekčná                 | 2-4                    | 160 – 180    | 30 – 55                      |
| Plnený koláč (tvarohový koláč, závin, ovocný koláč) | Tepelná                   | 3                      | 180 – 200    | 50 – 100                     |
|   | Konvekčná                 | 2-4                    | 160 – 190    | 40 – 90                      |
| Cookies   | Tepelná                   | 3                      | 160 – 180    | 20 – 45                      |
|   | Konvekčná                 | 1-3-5                  | 140 – 150    | 30 – 45                      |
| Malé koláčiky                                       | Tepelná                   | 3                      | 160 – 180    | 20 – 45                      |
|   | Konvekčná                 | 1-3-5                  | 150 – 160    | 30 – 45                      |
| Pizza   | Tepelná                   | 3                      | 230 – 250    | 10-25                        |
|   | Konvekčná                 | 2-4                    | 190 – 210    | 15 – 30                      |
| Klobásy/Bravčové rebierka/Hamburger                 | Pečenie                   | 4                      | MAX          | 15 – 30                      |
| Kiš   | Tepelná                   | 3                      | 180 – 200    | 50 – 70                      |
| Kiš   | Konvekčná                 | 2-4                    | 170 – 190    | 60 – 80                      |
| Hrianka   | Pečenie                   | 5                      | MAX          | Predohrev 5'<br>Pečenie 2,5' |
| Lasagne   | Tepelná                   | 2                      | 170 – 190    | 40 – 60                      |
| Kurča   | Tepelná                   | 2                      | 200 – 230    | 50 – 90                      |
|   | Turbo pečenie             | 3                      | 200 – 220    | 55 – 70                      |
| Hovädzie  | Tepelná                   | 2                      | 190 – 200    | 70 – 110                     |
|   | Konvekčná                 | 2                      | 180 – 190    | 80 – 120                     |
| Teľacie   | Tepelná                   | 2                      | 190 – 200    | 70 – 110                     |
|   | Konvekčná                 | 2                      | 180 – 190    | 80 – 120                     |
| Ryby  | Tepelná                   | 2                      | 170 – 190    | 30 – 50                      |
|   | Pečenie                   | 4                      | 200          | 20 – 30                      |
| Plnená zelenina                                     | Konvekčná                 | 2                      | 180 – 200    | 50 – 70                      |

# Používanie sklokeramickej varnej dosky

Lepidlo použité na tesnenia zanecháva stopy masnôt na skle. Pred použitím spotrebiča ich odporúčame odstrániť špeciálnym neabrazívnym čistiacim prostriedkom. Počas niekoľkých prvých hodín používania môže byť cítiť zápach gumy, tento zápach zmizne veľmi rýchlo.

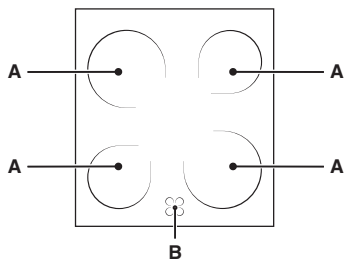
## Zapnutie a vypnutie varnej zóny

Ak chcete zapnúť varnú zónu, otočte zodpovedajúce gombík v smere hodinových ručičiek.

Ak ju chcete vypnúť, otočte gombíkom proti smeru hodinových ručičiek, kým dosiahnete polohu "0".

Ak svieti kontrolka COOKING ZONE ON, ukazuje, že varnej doske je zapnutá aspoň jedna varná zóna.

## Varné zóny



Varná doska je vybavená elektrickými vykurovacími telesami. Pri ich používaní, nasledujúce položky na varnej doske sčervenejú. A. Varná zóna so sálavými vykurovacími telesami.

B. Kontrolka zvyškového tepla: indikuje, že teplota zodpovedajúce varnej zóny je vyššia ako 60 °C, a to aj keď je vykurovací prvok vypnutý, ale je ešte stále horúci.

## Popis vykurovacích telies

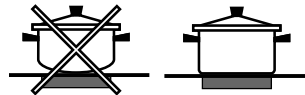
Kruhovú sálavú vykurovaciu prvky sa stanú červené 10 až 20 sekúnd po ich zapnutí.

Kruhovú sálavú vykurovaciu prvky, okrem obvyklých výhod, ktoré sálavé vykurovaciu prvky obyčajne prinášajú, zaručujú rovnomerné rozloženie tepla.

Sálavé prvky vyžarujú vysoké teplo a svetlo, akonáhle sú zapnuté, a ponúkajú nasledujúce praktické výhody:

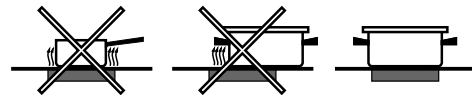
- rýchly ohrev (v porovnaní s plynovým horákom)
- rýchle schladenie
- hreje po celom povrchu (vďaka kruhovým výhrevným prvkom)

| Nastavenie | Štandardná alebo Rýchla plocha  |
|------------|---|
| 0          | Vypnuté   |
| 1          | Varenie zeleniny, rýb   |
| 2          | Varenie zemiakov (pomocou pary), polievky, cícera, fazule             |
| 3          | Pokračovanie varenia veľkých množstiev potravín, zeleninovej polievky |
| 4          | Na pečenie (priemerne)  |
| 5          | Na pečenie (nadpriemerne)   |
| 6          | Pre rýchle dosiahnutie praženia na hnedo a dosiahnutie varu           |



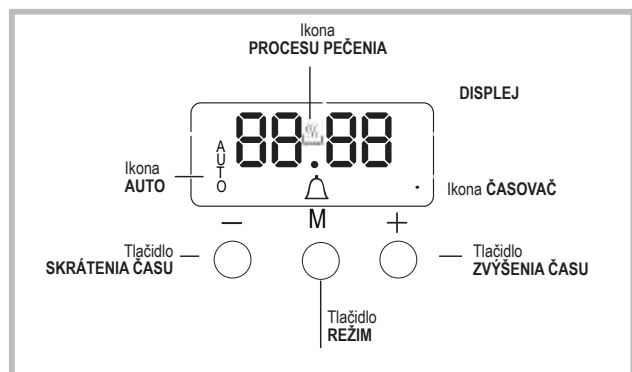
## Praktické rady pre používanie varnej dosky

- Použite nádoby s hrubým, rovným dnom, pre zabezpečenie, že "sadne" presne na varnú zónu.



- Vždy používajte nádoby s priemerom dna, ktorý je dostatočne veľký na úplné pokrytie platničky, s cieľom využitia všetkého vytvoreného tepla.
- Vždy sa uistite, že dno nádoby je úplne čisté a suché: to zaisťuje, aby hrniec perfektne "sadol" na varné zóny a tiež aj hrniec aj varná doska zostanú účinné po dlhšiu dobu.
- Vyhnite sa používaniu rovnakého riadu, aký sa používa v prípade plynových horákov: teplo sústredené pri plynových horákov môže základ panvy zvrátiť, čo spôsobuje, že sa na povrchu nebude držať správne.
- Nikdy nenechávajte varnú zónu zapnutú bez položeného hrnca, nakoľko môže dôjsť k poškodeniu zóny.

# Prevádzka stopiek hodiny/minúty



## Nastavenie hodín

Hodiny je možné nastaviť, keď je rúra vypnutá, alebo keď je zapnutá, za predpokladu, že doba ukončenia cyklu pečenia nebola naprogramovaná skôr. Po pripojení spotrebiča k elektrickej sieti,

alebo po výpadku elektrického prúdu, na displeji začnú blikať číslice 00:00.

1. Stlačte tlačidlá "+" a "-" súčasne. Čiarka medzi hodinami a minútami začne blikať.
2. Použite tlačidlá "+" a "-" pre nastavenie času; ak stlačíte a podržíte ktorékoľvek z tlačidiel, na displeji budú prechádzať hodnoty rýchlejšie, takže rýchlejšie a ľahšie nastavíte požadovanú hodnotu.

## Zmena frekvencie bzučiaka

1. Najprv stlačte tlačidlá "+" a "-" súčasne, potom stlačte tlačidlo pre výber menu pre zmenu frekvencie bzučiaka. Zobrazí sa text tonX, frekvenciu signálu bzučiaka možno meniť opakovaným dotykom "-".

## Nastavenie minút na stopke

Táto funkcia nepreruší pečenie a nemá vplyv na rúru; jednoducho slúži k aktivácii bzučiaka pri uplynutí nastaveného množstva času.

1. Stlačte tlačidlo niekoľkokrát, až kým ikona a prvé dve číslice na DISPLEJI začnú blikať.
2. Použite tlačidlá "+" a "-" pre nastavenie požadovaného času; ak stlačíte a podržíte ktorékoľvek z tlačidiel, na displeji budú prechádzať hodnoty rýchlejšie, takže rýchlejšie a ľahšie nastavíte požadovanú hodnotu.
3. Počkajte 5 sekúnd, ak stlačíte tlačidlo ešte raz, na displeji sa následne zobrazí odpočítavanie času. Po uplynutí tejto doby bude aktivovaný bzučiak.

## Programované pečenie

Pred uskutočnením naprogramovania je potrebné zvoliť režim pečenia.

## Programovanie trvania varenia

1. Stlačte tlačidlo niekoľkokrát, až kým na DISPLEJI začnú blikať ikona **AUTO** a písmená DUR.
  2. Použite tlačidlá "+" a "-" pre nastavenie požadovanej doby; ak stlačíte a podržíte ktorékoľvek z tlačidiel, na displeji budú prechádzať hodnoty rýchlejšie, takže rýchlejšie a ľahšie nastavíte požadovanú hodnotu.
  3. Ak sa na displeji zobrazí ikonka **AUTO** počkajte 5 sekúnd.
  4. Po uplynutí nastaveného času rúra prestane piecť a zaznie bzučiak. Stlačením ľubovoľného tlačidla odstavíte bzučiak.
- Napríklad: Je 09:00 a je naprogramovaná doba 1 hodina a 15 minút. Program sa automaticky zastaví o 10:15.

## Nastavenie času ukončenia režimu pečenia

1. Pre nastavenie dĺžky postupujte podľa krokov 1 až 3, ako je uvedené vyššie.
  2. Následne, stlačte tlačidlo kým na DISPLEJI nezačne blikať text END.
  3. Použite tlačidlá "+" a "-" pre nastavenie času konca pečenia; ak stlačíte a podržíte ktorékoľvek z tlačidiel, na displeji budú prechádzať hodnoty rýchlejšie, takže rýchlejšie a ľahšie nastavíte požadovanú hodnotu.
  4. Počkajte 5 sekúnd, alebo stlačte tlačidlo znovu. Po spustení procesu pečenia, na displeji sa zobrazí symbol .
  5. Po uplynutí nastaveného času, rúra prestane piecť a ozve sa bzučiak. Stlačením ľubovoľného tlačidla ho vypnete. Programovanie **AUTO** je nastavené, ak sa rozsvieti ikonka.
- Napríklad: Je 09:00 a bolo naprogramované trvanie 1 hodina. 12:30 je naplánovaný ako koncový čas. Program sa automaticky spustí o 11:30.

## Zrušenie programu

Pre zrušenie programu:

- stlačte tlačidlo , kým ikona zodpovedajúca nastaveniu, ktoré chcete zrušiť, a číslice na displeji nezačnú blikať. Stlačte tlačidlo "-", kým sa na displeji neobjavia číslice 00:00.
- Stlačte a podržte tlačidlá "+" a "-"; zrušia sa tým všetky skoršie nastavenia, vrátane časových nastavení.

## Úspora energie a ohľad na životné prostredie

- Pri pečení v režime GRIL vždy zatvorte dvierka. Výsledkom je okrem lepšieho prepečenia aj výrazná úspora energie (približne 10%).
- Ak je to možné, vyhýbajte sa predzohriatiu rúry a vždy sa ju snažte naplniť. Otvárajte dvierka rúry čo najmenej, pretože sa teplo stráca pri každom jeho otvorení. Ak chcete ušetriť značné množstvo energie, jednoducho vypnite rúru 5 - 10 minút pred koncom plánovaného pečenia a využite zostatkové teplo rúry.
- Udržujte tesnenie čisté a upratané, aby sa zabránilo prípadnej strate energie cez dvere
- Ak máte zmluvu na časovanú tarifu elektriny, možnosť "odložiť varenie" uľahčí ušetriť peniaze posunom prevádzky do lacnejších časových období.
- Základ vášho hrnca alebo panvice by mal pokrývať platničku. Ak je menší, drahá energia vyjde nazmar a hrnce z ktorých vykipí ponechajú zvyšky, ktoré sa ťažko odstraňujú.
- Jedlo varte v uzavretých hrncoch alebo panviciach s dobre priliehajúcimi pokrievkami a použite tak málo vody, ako je to možné. Varenie bez pokrievky výrazne zvýši spotrebu energie
- Používajte iba ploché hrnce a panvice
- Ak ohrievate niečo, čo trvá dlho, oplatí sa použiť tlakový hrniec, ktorý je dvakrát tak rýchlo a šetrí tretinu energie.

## Čistenie sklokeramickej varnej dosky

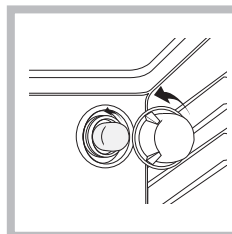
Nepoužívajte abrazívne alebo leptavé čistiace prostriedky (napríklad produkty v spreji pre čistenie grilov a rúr), odstraňovače vodného kameňa, produkty proti hrdze, práškové čistiace prostriedky alebo hubky s brúsnym povrchom: môžu neopraviteľne poškriabať povrch.

- Obvykle stačí iba umyť varnú dosku vlhkou špongiou a osušiť savou papierovou kuchynskou utierkou.
- Ak je varná doska veľmi znečistená, utrite ju špeciálnym čistiacim prostriedkom na sklokeramicú dosku, potom ju opláchnite a vysušte.
- Ak chcete odstrániť viac špiny, použite vhodnú škrabku (nie je súčasťou dodávaného príslušenstva). Odstráňte škrvny čo najskôr, bez toho, aby ste počkali, kým spotrebič vychladne, pre zabránenie zaschnutých usadenín. Vynikajúce výsledky môžete dosiahnuť použitím špongie s nerezovým ocelovým drôtom - špeciálne navrhnutou pre sklokeramicke povrchy - namočenou v mydlovej vode.
- Ak boli na varnej doske náhodne roztavené predmety plastu alebo sladké látky, ihneď ich odstráňte škrabkou, kým je povrch je ešte horúci.
- Ako náhle je očistená, dosku môžete ošetriť špeciálnym produktom pre udržiavanie spotrebiča: Neviditeľný film nanosený týmto produktom chráni povrch pred kvapkami pri varení. Táto údržba by mala byť vykonávaná, keď je spotrebič teplý (nie horúci) alebo studený.
- Nikdy nezabudnite spotrebič riadne opláchnuť čistou vodou a dôkladne ho osušiť: zvyšky sa môžu pripieť počas následných procesov varenia.

| Čistiace prostriedky pre sklokeramicke varné dosky     | K dispozícii  |
|--|---|
| Okenné škrabky<br>Čepieľkové škrabky                   | "Urob si sám" obchody   |
| Náhradné čepele  | "Urob si sám" obchody, supermarkety, lekárne                                      |
| COLLO luneta<br>HOB BRITE<br>Hob Clean<br>SWISSCLEANER | Boots, predajne Co-op, obchodné domy, miestne elektrikárske obchody, supermarkety |

## Pri výmene žiarovky osvetlenia rúry postupujte nasledovne:

1. Po odpojení rúry od elektrickej siete odmontujte sklenený kryt držiaka žiarovky (vid' obrázok).



2. Odskrutkujte žiarovku a nahraďte ju inou, obdobnou: napätie 230V, výkon 25 W, závit E 14.

3. Namontujte späť kryt a znovu pripojte rúru k elektrickej sieti.

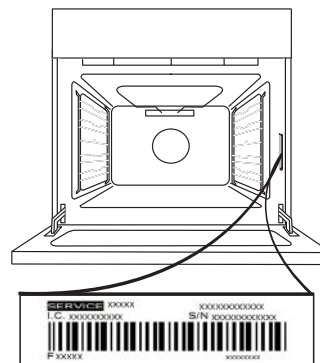
## Servisná služba

Nikdy sa neobracajte na neautorizovaných technikov.

## POPREDAJNÝ SERVIS

Ak chcete získať pomoc, zavolajte na číslo uvedené v záručnom liste priloženom k výrobku alebo postupujte podľa pokynov uvedených na našich webových stránkach. Buďte pripravení poskytnúť:

- stručný opis problému,
- presný typ modelu vášho výrobku,
- asistenčný kód (číslo uvedené po slove SERVICE na identifikačnom štítku na výrobku, ktorý nájdete na ľavom vnútornom okraji, keď otvoríte dvierka)
- vašu úplnú adresu,
- kontaktné telefónne číslo



Upozornenie: Ak sú potrebné opravy, obráťte sa na autorizované servisné stredisko, ktoré zaručuje používanie originálnych náhradných dielov a správne vykonanie opráv.

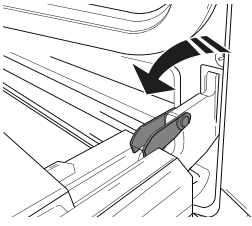
Ďalšie informácie o záruke nájdete v priloženom záručnom liste.

 Kompletne špecifikácie výrobku, vrátane triedy energetickej účinnosti pre túto rúru, si môžete prečítať a stiahnuť na našej webovej stránke [www.whirlpool.com](http://www.whirlpool.com)



## VYBRATIE A NASADENIE DVIEROK

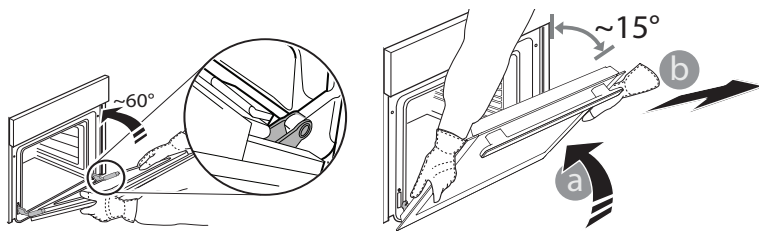
**1.** Ak chcete dverka vybrať, celkom ich otvorte a stiahnite úchytky, až sú v polohe odomknutia.



**2.** Zatvorte dverka, pokiaľ to ide.

Pevne dverka chyťte oboma rukami – nedržte ich za rukoväť.

Dverka jednoducho vyberiete tak, že ich budete ďalej zatvárať a pritom ťahať nahor (a), až kým sa neuvolnia zo sedla (b).



Dverka odložte nabok na mäkký povrch.

**3.** Dverka opäť nasadíte tak, že ich priložíte k rúre, zarovnáte háčiky pántov s dosadacími plochami a upevníte vrchnú časť na sedlo.

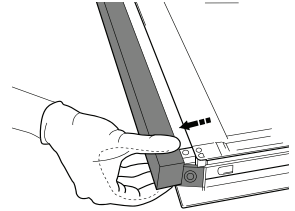
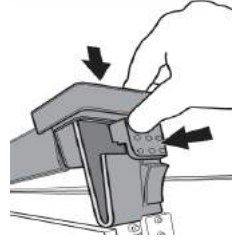
**4.** Dverka spustíte a potom celkom otvorte.

Úchytky sklopte do pôvodnej polohy: Dbajte, aby ste ich sklopili úplne.

**5.** Skúste dverka zatvoriť a skontrolujte, či sú zarovno s ovládacím panelom. Ak nie, zopakujte predchádzajúce

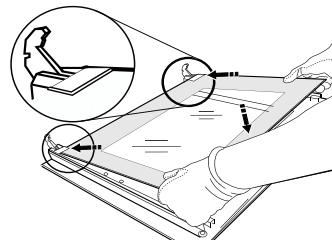
## KLIKNITE A VYČISTITE – ČISTENIE SKLA

**1.** Po vybratí dverka položte na mäkký povrch rukoväťou nadol, zároveň stlačte dve fixačné svorky a odstráňte horný okraj dverok potiahnutím k sebe.



**2.** Zdvihnite a pevne držte vnútorné sklo oboma rukami, vyberte ho a pred čistením položte na mäkký povrch.

**3.** Pri spätnej montáži vnútorného skla dverok vložte sklenený panel správne tak, že text písaný na paneli nie je obrátený a je ľahko čitateľný.



**4.** Nasadte horný okraj. Ak je poloha správna, ozve sa kliknutie. Pred opätovným nasadením dverok sa presvedčte, či je tesnenie zaistené.

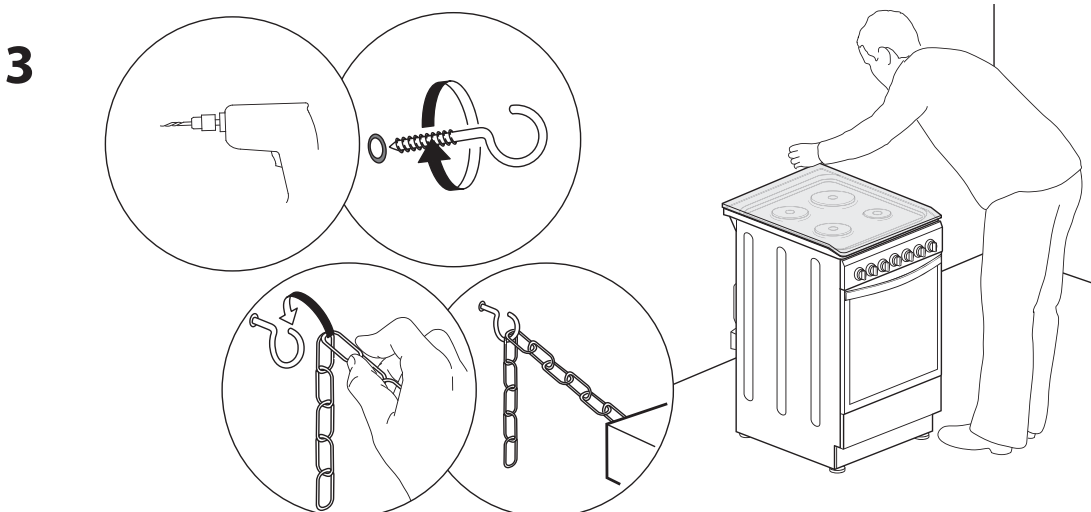
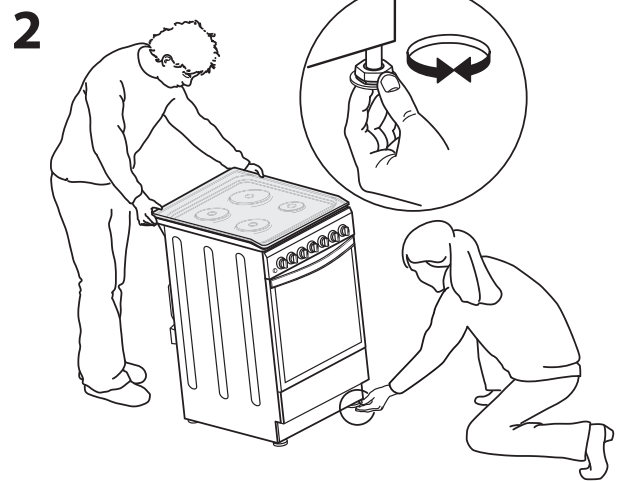
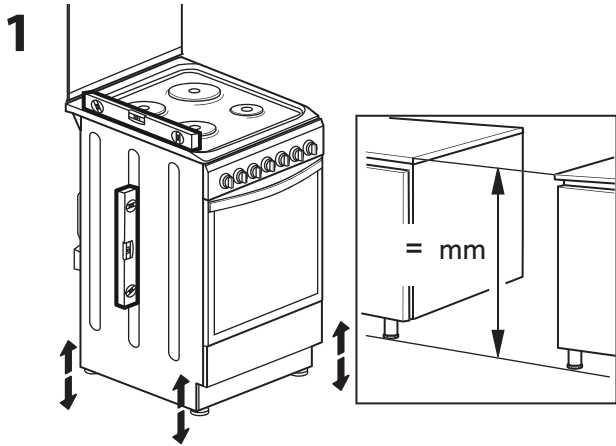
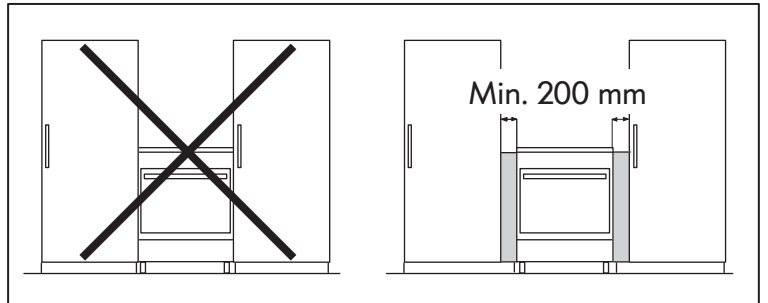
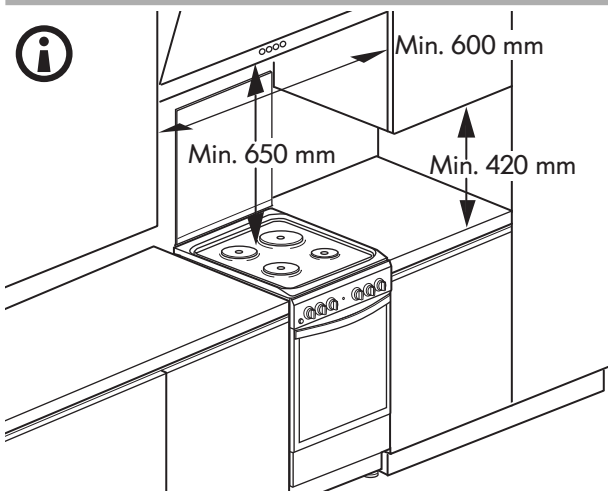
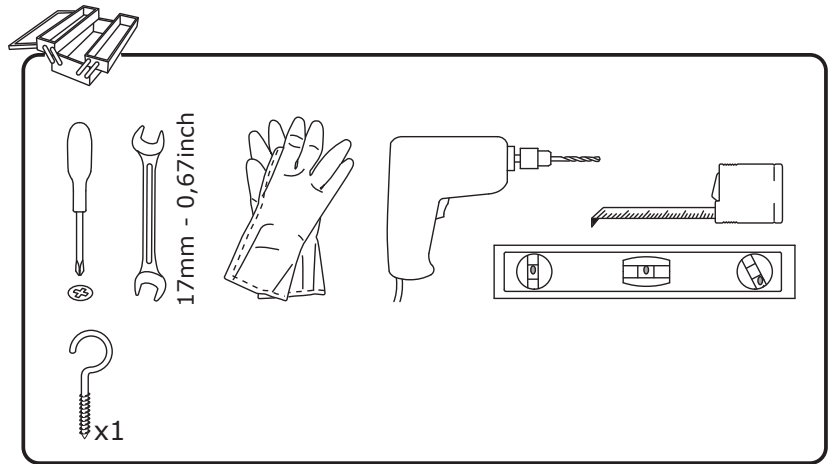
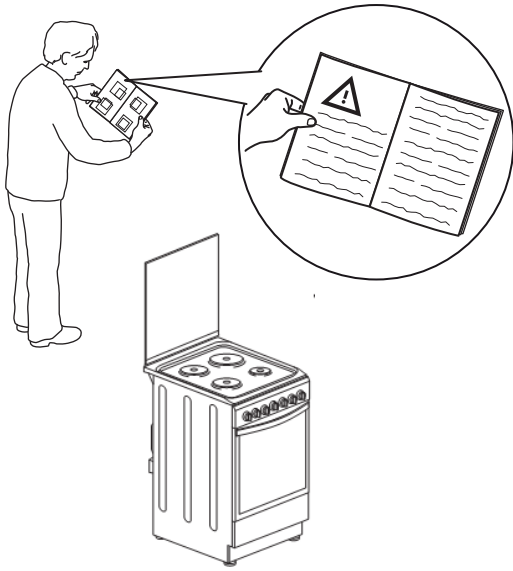
## Katalytické panely bočné a zadné

Panely sú potiahnuté špeciálnym smaltom, ktorý je schopný absorbovať tuk, ktorý je vyvinutý varenie. Táto glazúra je dostatočne odolná, aby posúvanie rôznych príslušenstvo (rošty, odkvapkávaniu riadu, atď ...), bez poškodenia.

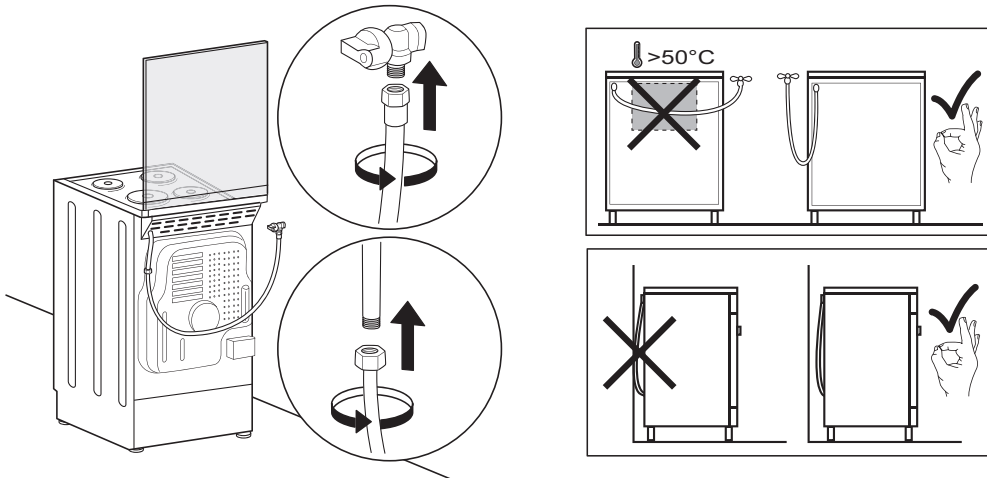
Netreba sa báť, ak malé biele znaky sa objavujú na povrchu. Netreba sa báť, ak malé biele znaky sa objavujú na povrchu.

Je však potrebné sa vyvarovať:

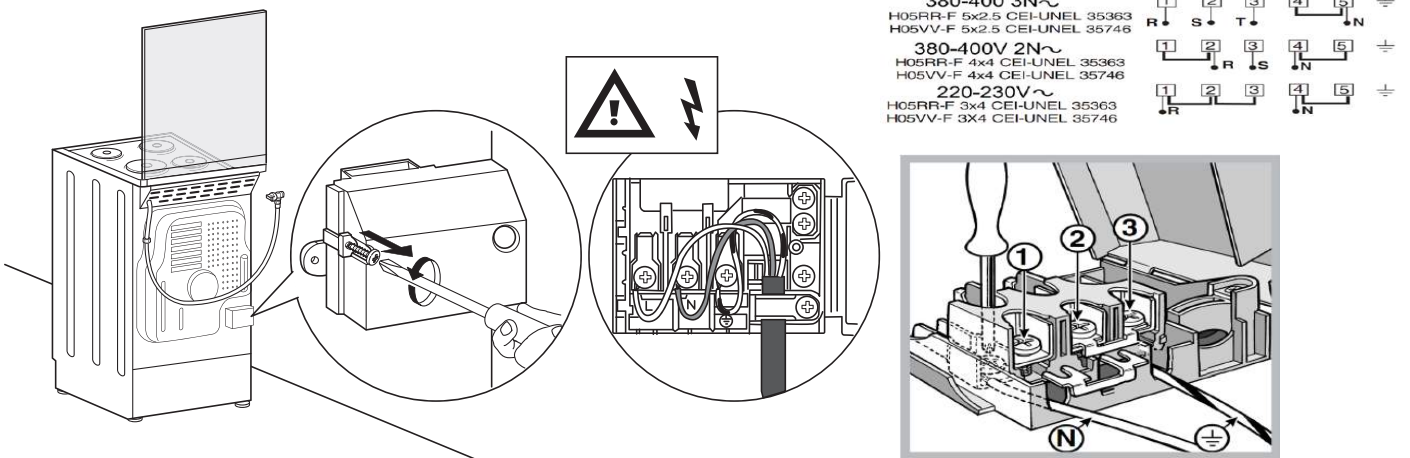
- scrape smalt s ostrými predmetmi (napr. nože);
- používajte čistiace prostriedky ani abrazívne látky.



4



5



6

