

IS5V4PHW/RU

 **Indesit**

RU

**Руководство по эксплуатации
КУХОННАЯ ПЛИТА С ДУХОВЫМ ШКАФОМ**
Содержание

Указания по безопасности	3
КРАТКОЕ СПРАВОЧНОЕ РУКОВОДСТВО	11
Установка	43

HY

Բովանդակություն

Անվտանգության ցուցումներ	9
Սարքավորման— նկարագիրը	35
Տեղադրում	43

KZ

**Пайдалану нұсқаулығы
ПЛИТА
Мазмұны**

Қауіпсіздік нұсқаулары	5
АНЫҚТАМАЛЫҚ НҰСҚАУЛЫҚ	19
Орнату	43

KY

Мазмуну

Коопсуздук нускамалары	7
Шаймандың сүрөттөмөсү	27
Орнотуу	43

ИНСТРУКЦИЯ ПО БЕЗОПАСНОСТИ

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

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/EC 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. Қыздырушу элементтерді түртпес үшін абай болу керек. Үздіксіз қарап отырмаған жағдайда 8 жасқа толмаған балаларды құрылғыдан алыс ұстau 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 әрекеттенбеніз, құрылғыны өшіріп, отты қақпақ немесе өрт сөндіру жапқышы сияқты нәрсемен бүркеніз.

⚠ Пешті жұмыс беті немесе тіреуіш ретінде пайдаланбаңыз. Барлық бөліктері толығымен сұымайынша, киімдерінізді немесе басқа жанатын заттарды құрылғыдан аулақ ұсташыз - өрт тuu қаупі.

⚠ Кішкентай сәбілерді (0-3 жастағы) құрылғыға жақындарапау керек. Үнемі бақылау болмаса, жас балаларды (3-8 жастағы) құрылғыға жақындарапау 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 қалдырманыз. Құрылғы зонд пайдалану үшін қолайлы болса, осы пеш үшін ұсынылатын зонд температурасын ғана қолданыңы - өрт тuu қаупі.

⚠ Барлық бөліктері толығымен сұымайынша, киімдерінізді немесе басқа жанатын заттарды құрылғыдан аулақ ұсташыз - өрт тuu 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 саңылауарын бітемені - өрт тuu қаупі.

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

РҮҚСАТ 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 рүқсат етілмейді (мысалы, бөлмелерді жылтыту).

⚠ 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

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

⚠ Орнатуды, соның ішінде сүмен жабдықтауды (егер болса) және электр сымдарын жалғауды білікті техник маман жүзеге асыруы керек. Қүрылғыны ешбір бөлігін жөндеуге немесе ауыстыруға болмайды, егер пайдаланушы нұсқаулығында солай деп жазылмаса. Қүрылғы орнатылатын жерге балаларды жақыннатпаңыз. Қүрылғыны 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 қүрылғыны қуат көзінен ажырату қажет - электр тоғы соғу қатері. Орнату барысында қүрылғының қуат сымына нұксан келтірмейтіндігіне көз жеткізіңіз - өрт шығу немесе электр тоғы соғу қатері. Қүрылғыны тек орнату жұмысы аяқталған соң ғана іске қосыңыз.

Орнату басталғанға дейін аспапты полистирольді көбіктен жасалған тұғырынан алмаңыз.

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

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

⚠ ЕСКЕРТУ: Қүрылғының 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).

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

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

аяқ болсаныз, қүрылғыны пайдалануға болмайды. Қүрылғының 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 үқсас ұзартқышпен алмастыруы тиіс - электр тоғының соғу қаупі.

⚠ Қуат сымын ауыстыратын жағдайда үәкілдепті қызмет көрсету орталығына хабарласыңыз.

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

ТАЗАЛАУ ЖӘНЕ КҮТИМ ЖАСАУ

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

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

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

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

⚠ ЕСКЕРТУ: Шамын алмастырап алдында қүрылғыны өшіріңіз - электр тоғымен зақымдану қаупі бар.

ОРАМ МАТЕРИАЛДАРЫН ТАСТАУ

Орам материалы 100% қайта өндөледі және ол қайта өңдеу таңбасымен белгіленген  . Орамның әр түрлі бөліктегі қоқысты тастауға рұқсат беретін жергілікті орган ережелеріне толығымен сәйкес және жауапкершілкпен өткізу қажет.

ПАЙДАЛАНЫЛЫП БОЛҒАН ТҰРМЫСТЫҚ ҚҮРҮЛҒЫЛАРДЫ ҚОҚЫСҚА ТАСТАУ

Бұл қүрылғы қайта өндемелі немесе қайта қолданбалы материалдардан жасалған. Оны жергілікті қалдықты тастау ережелеріне сәйкес қоқысқа тастаңыз. Тұрмұстық электр қүрылғыларын қолдану, қалпына келтіру және қайта пайдалануға тапсыру бойынша қосымша ақпарат алу үшін құзыретті жергілікті билік органына, тұрмұстық қалдықтарды жинау қызметіне немесе қүрылғы 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 ортага және адамдардың денсаулығына теріс әсердің салдарының алдын алуға көмектесесіз. Қүрылғыдағы немесе онымен берілген құжаттамадағы  белгісі бұл қүрылғының үй қоқыстарымен бірге тасталмай, электрондық және электрлік қүрылғыларды қоқысқа тастау ережесіне сай арнағы жинау орнына өткізу 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 қызыды жақсырақ сініреді.

СӘЙКЕСТИК 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.

KY | КООПСУЗДУК НУСКАМАЛАР

ОКУУГА ЖАНА КӨҮЛ БУРУУГА МААНИЛҮҮ

Шайманды колдонордан мурда бул коопсуздук нускамаларын окуңуз. Аларды келәэрки керек болгонго чейин сактап коюңуз.

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

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

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

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

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

⚠ ЭСКЕРТҮҮ : Көзөлмөлдөөсүз тамак-ашты даярдоо учурunda конфорканың үстүндө май жана малдын майы болсо коркунучтуу - өрт чыгуу коркунучу бар. Өрттүү ЭЧ КАЧАН суу менен өчүрбөңүз, бирок шайманды өчүрүп, өрттүн үстүн мисалы капкак же болбосо өрткө туруштук берген жууркан менен жабыңыз.

⚠ Конфорканы иштөө түздүгү же бир нерсени коюу үчүн колдонбонуз. 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 учурunda 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 билдиригичин 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 алкогодук ичимдиктерди кошуп жатканда ар дайым көзөмөл жүргүз тургуда - өрт чыгуу коркунучу бар. Мислейлерди жана аксессуарларды алып салуу үчүн духовка колкабын колдонуңуз. Бышыруу аяктаганда, эшикти акырындык менен ачкыла, ичине кириүдөн мурда ысык абаны же бууну акырындык менен чыгаргыла - күйүп кетүү тобокели бар. Духовканы алды жагынdagы ысык аба вентиляция тешиктерин тоспонуз 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 сыйктуулар менен башкарууга жасалған эмес.

⚠ Шайман үйдүн ичинде жана ушул сыйктуу төмөнкүлөргө колдонууга жасалған: дүкөндөрдүн, көңсердердин жана башка жумуш чөйрөлөрдүн ичинде кызматкерлерге арналған ашкана аймактарында; чарба үйлөрүндө; кардарлар аркылуу мейманкаларда, мотельдерде жана башка турак жай чөйрөлөрүнде.

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

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

⚠ Тез күйүүчү же тез өрттөнүүчү суюктуктарды (мис. бензин же аэрозоль калайлары сыйктуу) шаймандын жанында колдонбонуз - 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 ондоолор, тажрыйбалуу техник тарабынан өткөрүлүшү керек. Колдонуучунун нускамасында көрсөтүлгөн болбосо, шаймандын бир да бөлүгүн ондобонуз жана алмаштырбаңыз. Балдарды, орнотулган жерден алыс кармаңыз. Шайманды таңгактан чыгаргандан кийин, ал жеткирүү убагында сынып калбаганын текшериңиз. Эгер көйгөйлөр болсо, дилер менен же эң жакын жәриңизде 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 ажыратылыши зарыл - токто урунуу коркунучу бар. Орнотуу иштеринин жүрүшүндө шайман электр кабелине зыян келтирилбегендигин ырастаныз - токко урунуу коркунучу бар. Шайманды, орнотуу аяктаганда гана иштетиңиз.

Орнотуу учурунда гана шайманды анын пенополистирол негизинен алып салыңыз.

⚠ Шайманды кооздук эшиктин артына орнотпонуз- Өрт чыгышы мүмкүн.

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

💡 ЭСКЕРТҮҮ: Шаймандын конторулушун алдын алуу үчүн, камсыз кылышкан шаймандын чынжырды орнотуу зарыл. Орнотуу үчүн нускамаларга кайрылышыңыз.

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 котогчуту колдонуу менен ажыратуу зарыл жана шайман жердетилиши керек.

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

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

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

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

ТАЗАЛОО ЖАНА КАМ КӨРҮҮ

⚠ ЭТИЯТ БОЛУҢУЗ: Тейлөө ишаракеттерин аткаруудан мурун, шаймандын өчүрүлгөнүн жана электр туташуусунан ажыратылганын тактанаңыз; Буу менен тазалоочу шаймандарын эч качан колдонбонуз - токко уруну коркунучу бар.

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

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

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

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

ТАҢГАКТАЛГАН МАТЕРИАЛДАРДЫ ЖАЙГАШТЫРУУ

Таңгакталган материалдар 100%га кайра иштетүүлүүчү 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.

ҮЙДӨ КОЛДОНУЛГАН ШАЙМАНДАРДЫ ЖОК КЫЛУУ

Бул шайман кайрадан пайдаланууга жарамдуу материалдардан жасалган. Аны жергилиттүү таштанды чыгаруу эрежелерине ылайык чыгаруу керек. Электрдик турмуш-тиричилик техникаларын колдонуу, калыбына келтирүү жана кайра иштетүү боюнча кенири маалымат алуу үчүн тийиштүү жергилиттүү бийлике, турмуш-тиричилик техникаларын өндүрүү жана таштандылары чыгаруу кызматына же шайман сатып алган дүкөнгө кайрылыңыз. Бул шайман 2012/19/EU Еврокомиссиянын коопсуздук эрежелеринин көрсөтмөсүнө жана Электрикалык жана электрондук жабдууларды утилизациялоо (WEEE) директивасына ылайык белгиленген. Өнүмдүү туура жок кылуу менен колдонуучу айланча-чөйрөгө терс таасирин жана адамдардын ден соолугун сактоого салым кошот. Өнүмдөгү же коштомо документтеги **☒** символу, ал турмуш-тиричилик калдыгы катары каралбастан, электр жана электрондук шаймандарды кайра иштетүү үчүн ылайыктуу жыйноо борборуна өткөрүлүшү керек экенин көрсөтөт.

ЭНЕРГИЯНЫ ҮНОМДӨӨ БОЮНЧА КЕҢЕШТЕР

Егерде бышыруу табликасында же сиздин рецептте көрсөтүлсө ошондо гана мешти алдын ала ысытыңыз. Кара лакталган же эмалдалган бышыруу үчүн формаларын колдонуунуз, анткени алар жылуулукту жакшы сицирип алышат.

ШАЙКЕШТИКТИ ЖАРЫЯЛОО

Бул шайман N. 66/2014 европалык эрежелердин эко дизайн талаптарына жооп барип, ал EN 60350-1 европалык стандарттарга ылайык болот.

Бул шайман N. 66/2014 европалык эрежелердин эко дизайн талаптарына жооп барип, ал EN 60350-2 европалык стандарттарга ылайык болот.

HY | ԱՆՎՏԱՆԳՈՒԹՅԱՆ ՑՈՒՑՈՒՄՆԵՐ

ԿԱՐԵՎՈՐ Է ԿԱՐԴԱԼ ԵՎ ԴԻՏԱՐԿԵԼ

Նախфան սարքի օգտағорծումը, լիներցեվ այս կարհանգները: Պահեվ դրան ձեռքի տակ հետափայում անդրադանալու համար:

Այս ցուցումներն ու սարքավորումները պարունակում են կարևոր անվտանգության նախագուշացումներ, որոնք պետք է դիտարկել ցանկացած ժամանակ: Արտադրողը որևէ պատասխանատվություն չի կրում այս անվտանգության ցուցումներին չհետևելու, սարքերի ոչ պատշաճ օգտագործման և վերահսկողության համակարգի սխալ տեղադրման համար:

⚠ ՆԱԽԱԶԳՈՒՇԱՑՈՒՄ. Սարքավորումը և դրա պարագաները տաքանում են օգտագործման ժամանակ: Պետք է անել այնպես, որպեսզի խուսափեք տաքացած մասերին դիպչելուց: 8 տարեկանից փոքր երեխաներին չպետք է բույլ տալ մոտենալ առանց հսկողության:

⚠ ՆԱԽԱԶԳՈՒՇԱՑՈՒՄ. Եթե սալօշախի մակերեսը նախած է, ապա մի օգտագործեք սարքավորումը, բանի որ կա էլեկտրահարվելու վտանգ:

⚠ ՆԱԽԱԶԳՈՒՇԱՑՈՒՄ. Հրդեհի վտանգ. Զի կարելի առարկաներ դնել պատրաստման համար նախտեսված մակերեսներին:

⚠ ԶԳՈՒՇԱՑՈՒՄ. Պատրաստման գործընթացը պետք է վերահսկել: Կարբաժամկետ պատրաստման գործընթացը պետք է անլինիատ վերահսկել:

⚠ ՆԱԽԱԶԳՈՒՇԱՑՈՒՄ. Ցուլով և ձերավ պատրաստման գործընթացի ժամանակ սալօշախи առանց հսկողության բոլոնելը կարող է վտանգավոր լինել, բանի որ կա հրդեհի վտանգ: Եթե չփորձեք մարել կրակը ջրով, այլ անջատեք սարքավորումը, իսկ հետո ծածկեք կրակը օր. Կափархисով կամ կրակի համար նախտեսված ծածկոցով:

⚠ Զի կարելի սալօշախи օգտағործել, нярхес асфалтобинажиң макелерес կаим һебаршад: Հագուստը կаим аյл դյогутағаш һөнүртөрөр һөнүрт պашаң սարքավորումիң міниси դрэ բոյл բաшашағиң көрөн ամբағаштагында սашаң - կа һрдекең үтүшнүү:

⚠ Җаш փոքր երեխаներին (0-3 տարեկան) պետք է һөнүрт պашаң սարքավորումիң: Փոքր երեխаներին (3-8 տարեկան) պետք է һөнүрт պашаң սարքավորումից և սարունակарар վերահսկել: 8 տարեկան և ավելի երեխаները, իнчպең նաև այң անձիң պլիքе ունեն բոյл ֆիզиқалыкани, զգажашканы և մատағор կарпаптөржүйненең և սարքերի վերաբերյալ փորձի և գիտելիքի պашаши, կарпап են առնչվել այդ սարքերի հետ, եթе նրանց տրվել է դրանց օգտағործման համար անհրաժեշտ անվտանգության ցուցումներ, իнչպең նաև պարունակում: Երեխաները չպետք է խաղան սարքերի հետ: Դրանց մաքրումը և պահպանը չպետք է իրականացվի երեխաների կողմից առանց խորիրատվության:

⚠ ՆԱԽԱԶԳՈՒՇԱՑՈՒՄ. Սարքավորումը և դրա պարագաները տաքանում են օգտագործման ժամանակ: Պետք է անել այնպես, որպեսզի խուսափեք տաքացած մասերին դիպչելուց: 8 տարեկանից փոքր երեխաներին չպետք է բույլ տալ մոտենալ առանց հսկողության:

⚠ Երբեք սարքավորումն անուշադրության մի մատնելք մթերք չորացնելին: Եթե սարքավորումը հարմար է փորձարկման սարքի օգտագործման համար, ապա օգտագործեք միայն ջերմասարինանի փորձարկումը, որն առաջարկվում է այս վառարանի համար - կա հրդեհի վտանգ:

⚠ Հագուստը կամ այլ դյогутағаш һөнүртөрөр һөнүرт պашаң սարքավորումից մіниси դрэ բոյլ բաшашագին ամբողջությամբ սառչեն - կա հրդեհի վտանգ: Միւս զգոն եղեք յուղով և ձերավ հարուստ մթերքներ պատրաստելիս կամ պիկուլային խմիչքներ ավելացնելիս - կա հրդեհի վտանգ: Օգտագործեք վառարանի համար նախտեսված ձեռնոցներ թափաները և մյուս պարագաները հանելու համար: Պատրաստման ավարտին, զգուշությամբ բացեք դուրս, որպեսզի տաք օդը կամ գոլորչին աստիճնաբար դուրս գա նախտան խոտանի մեջ բան դնելու - այլվածքներ ստանալու վտանգ կա: Զի կարելի խոչընդունել վառարանի առջեղի տաք օդային անցքերին - կա հրդեհի վտանգ:

⚠ Զգույց եղեք, եթե վառարանի դուրս բաց է կամ վար դիրքում է, որպեսզի խուսափեք դրանը հարվածելուց:

ԹՈՒԵԼԱՏՐԵԼ ՕԳՏԱԳՈՐԾՈՒՄ

⚠ ԶԳՈՒՇԱՑՈՒՄ. Այս սարքավորումը նախտեսված չէ արտաքին անջատման սարքով շահագործելու համար, ինչպիսիք են ժամանակաշատիք կամ հեռակառավարվող համակարգը:

⚠ Այս սարքավորումը նախտեսված է կենցագում և նմանատիպ միջավայրերում օգտագործելու համար, ինչպիսիք են խանուրերում, գրասենյակներում և այլ ասխատանական միջավայրերում ասխատակազմի համար նախտեսված խոհանոցային տարածքներում, զյուլտանտական տերությունների, հյուրանոցների, մորելների և այլ բնակելի միջավայրերի համախորդների կողմից:

⚠ Այլ օգտագործում չի բույլ ատրակտում (օր.՝ տաքացնել սենյակները):

⚠ Այս սարքավորումը նախտեսված չէ մասնագիտական օգտագործման համար: Զի կարելի սարքն օգտագործել

դրսում:

⚠ Զի կարելի սարքավորումն մեջ կամ դրա մոտ դնել պայթուցիկ կամ դյուրավառ նյութեր (օր.՝ բենզինի կամ աերոգոլի տարաներ). կա հրդեհի բոնկման հավանականություն:

ՏԵՂԱԴՐՈՒՄ

⚠ Սարքավորումը պետք է տեղադրեն երկու կամ ավելի անձիք. կա վճառված ստանալու հավանականություն. Փարերավորումից հանելու և տեղադրելու համար օգտագործեք պաշտպանիչ ձեռնոցներ. կա կտրված ստանալու հավանականություն:

⚠ Տեղադրումը՝ ներառյալ ջրամատակարարումը (առկայության դեպքում), էլեկտրամիացումները և վերանորոգման աշխատանքները պետք է իրականացվեն որակավորված տեխնիկի կողմից: Զի կարելի վերանորոգել կամ փոխել սարքի որևէ մաս, եթե այլայլ արտադրանի ձեռնարկում հնավածք: Եթեխաներին պետք է հեռու պահել տեղադրման վայրից: Սարքավորումը փարերավորումից հանելուց հետո պետք է համոզվել, որ այն չի վճառվել տեղափոխման ժամանակ: Խնդիրների դեպքում կապ հաստատեք մատակարարի կամ Ձեր մոտակա Վահանված Ապրանեների Սպասարկման Ծառայություն հետ: Տեղադրելուց հետո, փարերավորման նյութերը (պլաստմաս, փրփրավլաստմաս, մասեր և այլն) պետք է պահել, որպեսզի դրանք հասանելի չլինեն երեխաներին. Կա շնչառեղանձնելու հավանականություն: Սարքավորումը չպետք է միացված լինի հոսանքին հափփան տեղադրելը. կա էլեկտրահարվելու հավանականություն: Տեղադրման ընթացքում համոզվեք որ սարքավորումը չի վճառել հոսանքի մալուխը. կա էլեկտրահարվելու հավանականություն: Ակտիվացրեք սարքավորումը միայն, եթե տեղադրումն ավարտել եք:

Զի կարելի սարքավորումը հանել իր փրփրավլաստե հիմքից մինչև տեղադրելը:

⚠ Սարքը չի կարելի տեղադրել դեկորատիվ դռան հետեւում - երդեհի բոնկման վտանգ կա:



Եթե սարքավորումը դրված է հիմնատակի վրա, ապա աներածես է հարթեցնել և ամրացնել պատին՝ արամադրված պահող շղթայով, որպեսզի սարքավորումը չսահի հիմնատակից:



⚠ ՆԱԽԱԶԳՈՒՇԱՑՅՈՒՄ. Որպեսզի սարքավորումը շուրջ զգա, աներածես է տեղադրել արամադրված պահող շղթան: Տես տեղադրման հրահանգները:



ԷԼԵԿՏՐԱՏԵԽՆԻԿԱԿԱՆ ՆԱԽԱԶԳՈՒՇԱՑՅՈՒՄՆԵՐ

⚠ Տեխնիկական տվյալների սանդղակը գտնվում է գոզօշախի առջևի ծայրին (տեսանելի է, եթե դուք բաց եք):

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

⚠ Զի կարելի օգտագործել երկարացման լարեր, բազմաթիվ վարդակներ կամ ադապտերներ: Էլեկտրական բարպարիչները չպետք է հասանելի լինեն օգտագործողին տեղադրելուց հետո: Զի կարելի օգտագործել սարքավորումը, եթե Ձեր ձեռները բաց են կամ ոտարքի կողմանը:

Եթե՝ Զի կարելի սարքավորումը շահագործել, եթե դրա մալուխը կամ խրոցակը վճառված են, պատշաճ կերպով չի աշխատում, վճառված է կամ ընկել է:

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

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

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

ՄԱՔԻՐՈՒՄԸ ԵՎ ՊԱՇՊԱՆՈՒՄԸ

⚠ ՆԱԽԱԶԳՈՒՇԱՑՅՈՒՄ. Ստուգեք՝ արդյոյն սարքավորումն անջատված է հոսանքի մատակարարումից, նախքան սպասարկման որևէ գործողություն իրականացնելը. Եթեք չօգտագործել զուրուցով մաքրող սարքեր - կա էլեկտրահարվելու հավանականություն:

⚠ Զի կարելի օգտագործել կոպիտ հղկող մաքրիչներ կամ սուր ծայրով մետաղյա ֆերիչներ փառանակի դրանք էլեկտրական մակրելու համար, քանի որ դրանք կարող են բերդել մակերեսը, որի հետևանքով ապակին կարող է կոտրվել:

⚠ Զի կարելի օգտագործել հղկող կամ բայքայիշ նյութերը:

⚠ Համոզվեք որ սարքավորումը ստուգել է նախքան մաքրելը և սպասարկման որևէ գործներից իրականացնելը: - Կա այրված ստանալու հավանականություն:

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

ՓԱԹԵԹԱՎՈՐՄԱՆ ՆՅՈՒԹԵՐԻ ՀԵՌԱՑՈՒՄԸ

Փարերավորման նյութը 100%-ով վերամշակման ենթակա է և հնավածք է այդ համար:

❖ Փարերավորման տարրերը մասերը պետք է հեռացնել պատշաճ կերպով և աղբի հեռացման տեղի իրավական կանոններին համապատասխան:

ԿԵՆՑԱՂԱՅԻՆ ՏԵԽՆԻԿԱՅԻ ՀԵՌԱՑՈՒՄԸ

Այս սարքավորումն արտադրված է վերամշակվող կամ վերամշագործող հյուրերից: Դրա հեռացումն անհրաժեշտ է կատարել տեղի արքանաման կանոններին համապատասխան:

❖ Կենցաղային էլեկտրատակների վերամշագործումն և վերամշակումն և վերամշակման վերամշայալ ինքարմացիան ստանալու համար աներածես է կապ հաստատել Ձեր համապատասխան տեղամասի կենցաղային աղբի հավանական ծառայության հետ կամ դիմել այլ խանուքը որպես գնել եք սարքավորման: Այս սարքավորման նշանը է բառ էլեկտրական իրավանագիր 2012/19/ԵՄ, էլեկտրական և էլեկտրավայրի անցկացման համապատասխան հեռացման դրամագործության համապատասխան համապատասխան կենուրուն կատարելու մասին համապատասխան կանոնը:

❖ Կենցաղային էլեկտրավայրի անցկացման համապատասխան համապատասխան կենուրուն կատարելու մասին համապատասխան կանոնը:

❖ Արտաքանչելի վրա կամ դրա փաստաթորդերում հնավածք է առաջ է տալիս որ այն չգումար է հեռացնել պարերը կենցաղային աղբ, այլ պետք է տեղափոխել համապատասխան կենուրուն, որտեղ կատարելու մասին կանոնը էլեկտրական և էլեկտրանական սարքերի վերամշակումը:

ԷԼԵՐԳԻԿԱՆԱՑՈՂՈՒԹՅԱՆ ԽՈՐՀՈՒՐԴՆԵՐ

Վառարանը նախօրու տարրերեկ, միայն եթե նևածք է պատրաստման աղյուսակում կամ Զեր բաղադրատառություն: Օգտագործեք մասզ լաբապան կամ էնալապան թիւելու սկզբաները, քանի որ դրանք այլի լավ են կանուն չերմանքություն:

ՀԱՄԱՊԱՏԱՍԽԱՆՈՒԹՅԱՆ ՀԱՅՏԱՐԱՐՄԱԳԻՐ

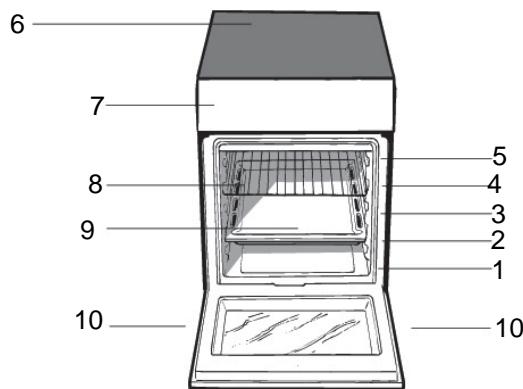
Այս սարքավորումը համապատասխանում է Եվրոպական կանոնակարգի հ. 66/2014 էկոլոգիական պահանջներին՝ համաձայն Եվրոպական Ստանդարտի Են 60350-1:

Այս սարքավորումը համապատասխանում է Եվրոպական կանոնակարգի հ. 66/2014 էկոլոգիական պահանջներին՝ համաձայն Եվրոպական Ստանդարտի Են 60350-2:

КРАТКОЕ СПРАВОЧНОЕ РУКОВОДСТВО

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

ОПИСАНИЕ ПРИБОРА

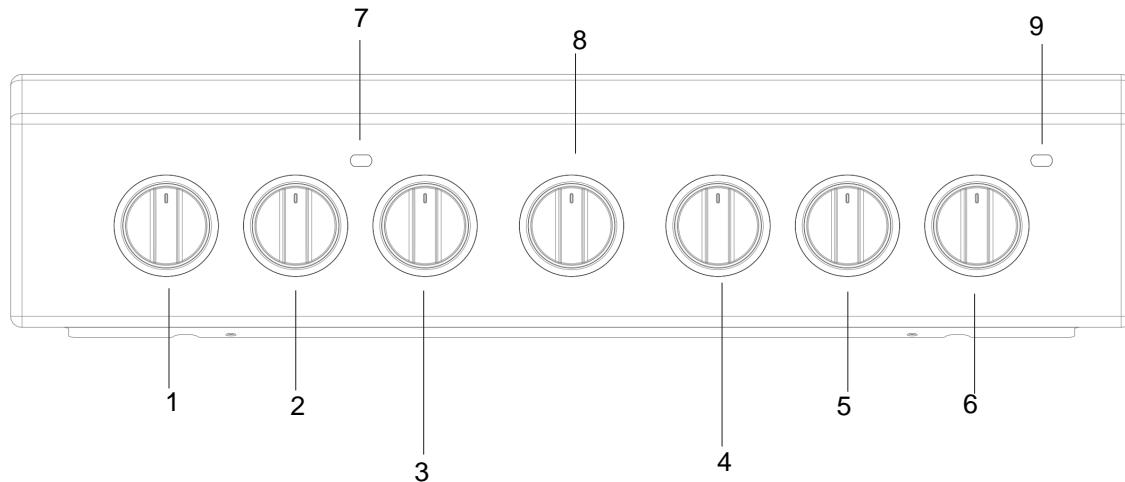


Позиции (уровни духовки)

Направляющие для решетки / противня (поддона)

- | | |
|---|-----------------------------------|
| 5 | 6. Стеклокерамическая поверхность |
| 4 | 7. Панель управления |
| 3 | 8. Решетка духовки |
| 2 | 9. Противень (поддон) |
| 1 | 10. Регулируемые ножки |

ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ



1. Рукоятка управления электроконфорками
2. Рукоятка управления электроконфорками
3. Индикатор терmostата

4. Рукоятка селектора
5. Рукоятка управления электроконфорками
6. Рукоятка управления электроконфорками

7. Индикатор терmostата
8. Рукоятка таймера
9. Индикатор электроконфорок

Включение и эксплуатация

Перед первым использованием в течение получаса прокалите пустую духовку с закрытой дверцей при максимальной температуре. Затем откроите дверцу и проветрите помещение. Появившийся во время прокаливания неприятный запах вызван горением 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.

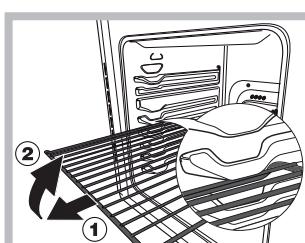
Посуду всегда ставьте на решетку или противень духовки.

Индикатор терmostата

Горящий индикатор показывает, что духовка нагревается. Индикатор погаснет, когда температура в духовке достигнет значения, установленного рукояткой терmostата. 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».



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).

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ	
Электрические параметры	см. табличку тех. характеристик на оборудовании
Керамическая рабочая поверхность	
Энергопотребление (маркировка)	Заявление о расходах электроэнергии для класса натуральной конвекции функция нагревания: ECO
	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.
Импортер:	ООО "ВИРЛПУЛ РУС"
С вопросами (в России) обращаться по адресу:	Россия, 127018, Москва, ул. Двинцев, дом 12, корп. 1 Телефон горячей линии в РФ: 8 - 800 - 333 - 38 - 87
уполномоченное лицо:	ООО "ВИРЛПУЛ РУС"
С вопросами обращаться по адресу	Россия, 127018, Москва, ул. Двинцев, дом 12, корп. 1 Телефон горячей линии в РФ: 8 - 800 - 333 - 38 - 87

ПЛИТЫ НОМИНАЛЬНАЯ есть с внутренней стороны откидной крышки или на левой внутренней стенке ящика для разогревания пищи.



После прокладки провода электропитания завинтите металлическую крышку тремя винтами.

Режимы приготовления

Значение температуры от 50 °C до Max может быть установлено для всех режимов приготовления за исключением режима ГРИЛЬ, для которого рекомендуется установка только максимального (Max) уровня мощности.

СТАТИЧЕСКАЯ ДУХОВКА

Включены оба нагревательных элемента — верхний и нижний. С этим традиционным режимом приготовления лучше использовать только один уровень духовки; при готовке на нескольких уровнях распределение тепла будет неравномерным.

НИЖНИЙ НАГРЕВАТЕЛЬНЫЙ ЭЛЕМЕНТ

Работает нижний нагревательный элемент. Режим рекомендуется использовать для блюд (в формах для запекания), поверхность которых уже готова, но требуется дальнейшее приготовление их центральной части, или для десертов, покрытых фруктами или джемом, чтобы откопировать их поверхность. Учтите, что в этом режиме невозможно достичь в духовке максимальной температуры (250 °C), поэтому не рекомендуется приготовление с использованием только этой установки, за исключением кондитерской выпечки, для приготовления которой требуется температура 180 °C и ниже.

ВЕРХНИЙ НАГРЕВАТЕЛЬНЫЙ ЭЛЕМЕНТ

Температура между 50 °C и Max.

Включено освещение, а также действует ультра-красное излучение гриля. Очень высокое и прямое тепло гриля позволяет мгновенно запечь поверхность мяса, сохраняя его сочным и нежным.

ГРИЛЬ

Температура между 50 °C и Max.

Включено освещение, а также работает двойной нагревательный элемент гриля, мотор начинает вращать вертел. Этот гриль больше обычного и имеет совершенно новую конструкцию: эффективность приготовления выше на 50%. Двойной гриль обеспечивает полное пропекание блюда даже по углам духовки.

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

Когда готовите с использованием гриля, размещайте решетку на нижних уровнях, а на дно духовки поставьте поддон для сбора жира / сока жаркого.



Режим «ЭКО»

Режим для запекания фаршированного мяса и мясных филе на одном уровне. При использовании цикла «ЭКО», предусматривающего оптимизацию энергопотребления, дверца духовки должна оставаться закрытой до тех пор, пока блюдо не будет полностью готово.

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».

Рукоятка таймера окончания приготовления *

Некоторые модели духовок оснащены таймером программирования окончания приготовления Для его использования заведите звонок, повернув рукоятку почти на один полный оборот против часовой стрелки

 Поверните назад , задайте нужное время, установив напротив фиксированной отметки на передней панели цифру, соответствующую нужному времени. По истечении заданного времени помимо звонка произойдет автоматическое выключение духовки.

Внимание: для использования духового шкафа в ручном режиме, т.е. исключив устройство программирования окончания приготовления, необходимо, чтобы фиксированная отметка на передней панели духовки совпала с символом  . Когда духовой шкаф не используется таймер программирования окончания приготовления может быть использован в качестве обычного таймера.

Вспомогательная таблица по приготовлению в духовке

Режим приготовления	Блюдо	Вес, кг	Уровень духовки	Время предварительного разогрева духовки, мин	Рекомендуемая температура, °C	Время приготовления, мин
Статическая духовка	Лазанья	2,5	2	5	200	45-50
	Канеллони	2,5	3	5	200	30-35
	Макаронная запеканка	2,0	3	5	200	30-35
	Телятина	1,7	2	10	180	60-70
	Курица	1,5	3	10	200	80-90
	Утка	1,8	3	10	180	90-100
	Кролик	2	3	10	180	70-80
	Свинина	2,1	3	10	180	70-80
	Баранина	1,8	3	10	180	70-80
	Скумбрия	1,1	2	5	180	30-40
	Макрель	1,5	2	5	180	30-35
	Форель в фольге	1	2	5	180	25-30
	Неаполитанская пицца	1	2	15	220	15-20
	Печенье и мелкая выпечка	0,5	3	10	180	10-15
	Сладкие открытые пироги из бездрожжевого теста	1,1	3	10	180	25-30
	Изделия из пресного теста	1	3	10	180	30-35
	Изделия из дрожжевого теста	0,5	3	10	160	25-30
	Фруктовый пирог	1	3	10	170	25-30
Нижний нагревательный элемент	Подрумянивание блюд в конце приготовления					
Верхний нагревательный элемент	Морская камбала и каракатица	1	4	5	Max	8
	Шашлык из кальмаров и креветок	1	4	5	Max	4
	Филе трески	1	4	5	Max	10
	Запеченные овощи	1	3/4	5	Max	8-10
Гриль	Стейки из телятины	1	4	5	Max	15-20
	Отбивные котлеты	1	4	5	Max	20
	Гамбургеры	1	3	5	Max	7
	Скумбрия	1	4	5	Max	15-20
	Запеченные бутерброды	4 шт.	4	5	Max	5

Примечание. Приведенное время приготовления является приблизительным и может изменяться по Вашему усмотрению. При использовании гриля обязательно поместите поддон на нижний уровень духовки.

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

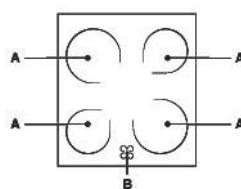
Чтобы включить зону нагрева, поверните соответствующую рукоятку по часовой стрелке.

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.



- A. Зоны нагрева с радиальными нагревательными элементами.
- B. Индикатор остаточного тепла: показывает, что температура соответствующей зоны нагрева выше 60 °C, даже когда она уже выключена, но еще не остывла.

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 стрелке 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.

Зоны нагрева

с радиальными нагревательными элементами

Эти зоны подобны газовым горелкам: легки в управлении и быстро достигают установленной температуры, позволяя пользователю контролировать уровень их мощности.

Вращайте соответствующую рукоятку по часовой стрелке к позициям от 1 до 6.

Позиция рукоятки	Обычная или быстрая конфорка
0	Выключено
1	Приготовление овощей, рыбы
2	Варка картофеля (на пару), супов, гороха, фасоли
3	Тушение больших объемов пищи, приготовление мясных бульонов с овощами
4	Жарка (умеренный нагрев)
5	Жарка (нагрев выше среднего)
6	Для быстрой поджарки и кипячения

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.

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

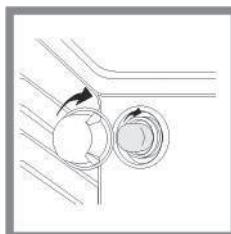
Перед любыми работами по обслуживанию оборудования отключайте его от электросети.

Никогда не используйте для чистки духовки пароочистители 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



- Отключите оборудование от электросети, затем снимите стеклянный плафон с патрона лампы (см. рис.).
- Выверните перегоревшую лампу и замените ее лампой с аналогичными характеристиками: напряжение 230 В, мощность – 25 Вт, тип – E 14.
- 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 пртереть 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.
- Единовременно 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, хозяйствственные магазины
COLLO luneta HOB BRITE Hob Clean 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.

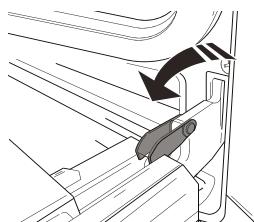
Чистка плиты с использованием пара:

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

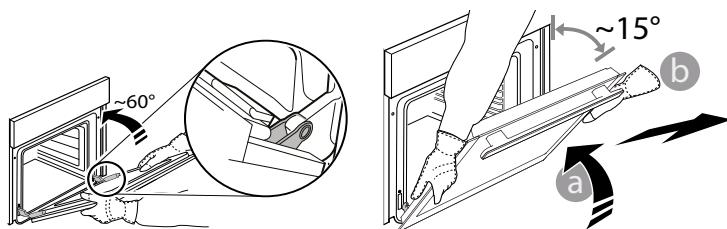
Эта процедура очистки может предусматривать процесс удаления грязи со стенок плиты путем генерирования пара внутри полости плиты. Таким образом, будет проще осуществлять очистку непосредственно полости плиты.

СНЯТИЕ И УСТАНОВКА ДВЕРЦЫ

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



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



Положите дверцу на мягкую поверхность.

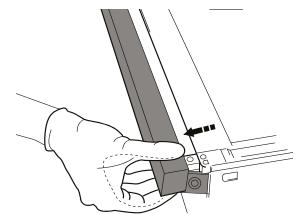
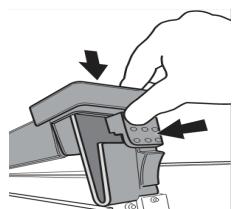
3. Для установки дверцы поднесите ее к духовке, совместите крюки петель с гнездами и вставьте верхние части петель в гнезда.

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

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

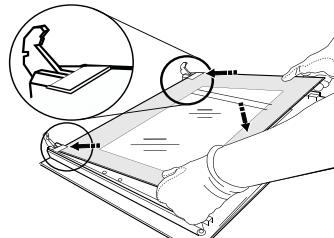
CLICK & CLEAN - ОЧИСТКА СТЕКЛА

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



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

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



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

Чистка плиты с использованием пара:

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

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

Важно! Перед началом процесса очистки паром:

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

После выполнения вышеуказанных операций мы рекомендуем следующее:

1 – Налейте в глубокий контейнер плиты 300 мл воды; поместите его на первый уровень от нижней части. В моделях без глубокого контейнера используйте стандартную хлебопекарную форму плиты и поместите ее на первый уровень от нижней части.

2 – Выберите функцию **Кондитерская духовка** 

и установите температуру 90 °C;

3 – Включите плиту на 35 минут;

4 – Выключите плиту;

5 – Когда плита будет охлаждена, откройте дверцу и завершите очистку водой и влажной тканью.

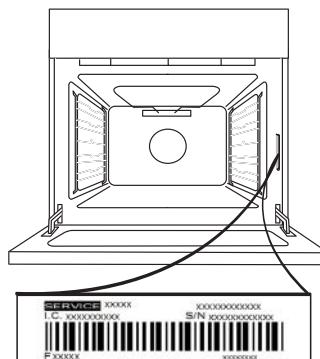
6 – Удалите любые остатки воды из полости после завершения процесса очистки.

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

! Все процедуры очистки необходимо осуществлять после охлаждения плиты!

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

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



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

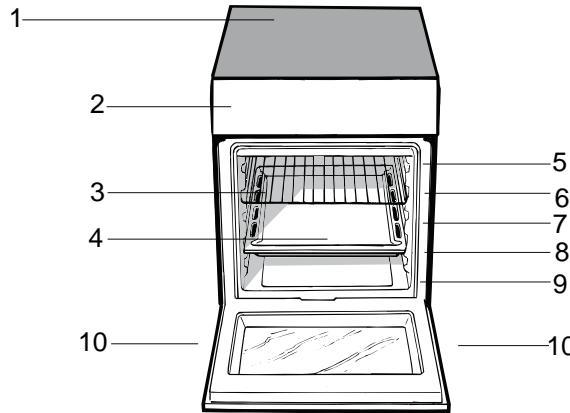
Более подробная информация о гарантии содержится в прилагаемом гарантийном талоне.

АҢЫҚТАМАЛЫҚ НҰСҚАУЛЫҚ



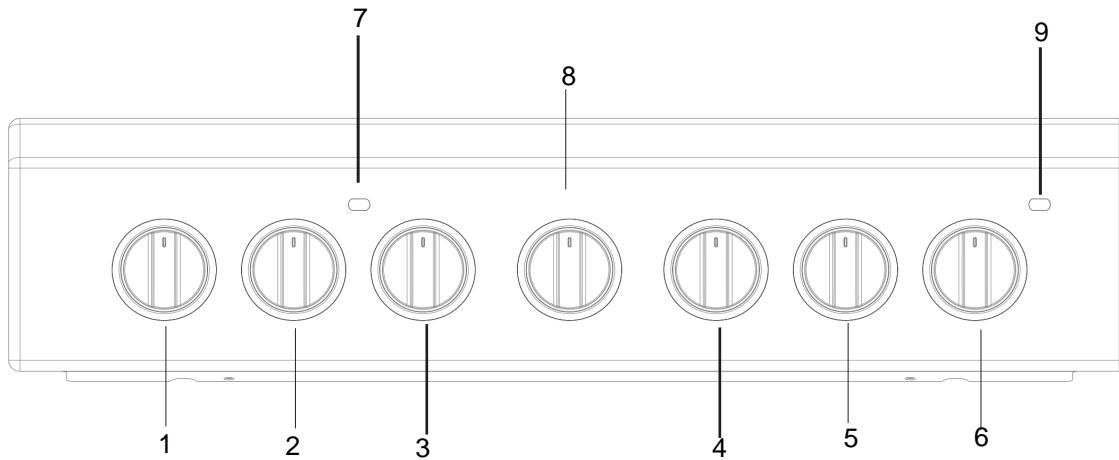
Аспапты пайдалану алдында Денсаулық пен Қауіпсіздік нұсқаулығын мұқият оқыңыз.

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. Жылумен пісіру
конфорка тұтқалары | 4. ТАНДАУ
тұтқасы | 7. тұтқасы
индикатор шамы |
| 2. Жылумен пісіру
конфорка тұтқалары | 5. Жылумен пісіру
конфорка тұтқалары | 8. ТАЙМЕР
түймесі |
| 3. ТЕРМОСТАТ | 6. Жылумен пісіру
конфорка тұтқалары | 9. БЕЛСЕНДІ КОНФОРКА
индикатор шамы |

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 бөлмененің жақсы жедетілгенін тексеріңіз. Өндіру кезінде қолданылған қорғағыш заттардың жаңын кетуіне байланысты жеңіл жағымсыз иіс шығуы мүмкін.

Өнімді пайдаланбас бұрын құрылғының бүйірлеріндегі барлық пластикалық үлдірлерді алып тастаңыз.

Пешті қосу

- ТАНДАУ тұтқасын бұрау арқылы қажетті тағам дайындау режимін таңдаңыз.
 - ТЕРМОСТАТ тұтқасын бұрау арқылы пісіру режиміне ұсынылған температуралы немесе қажетті температуралы таңдаңыз.
- Тағам дайындау режимдері және ұсынылған тағам дайындау температуралары туралы мәліметті қамтитын тізімді тиісті кестеден табуға болады («Пешті тағам дайындау бойынша көнестер» кестесін қараңыз).

Тағам дайындау кезінде әрқашан мына әрекеттерді орындауға болады:

- ТАНДАУ тұтқасын бұрау арқылы қажетті тағам дайындау режимін өзгерту.
- ТЕРМОСТАТ тұтқасын бұрау арқылы температуралы 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 пештің тек 1-позицияны қолданыңыз.

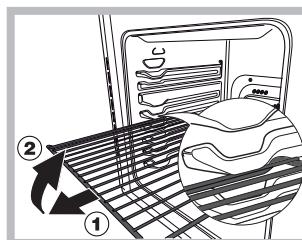
Әрқашан асхана ыдыстарын берілген тартпа(лар)ға қойыңыз.

ТЕРМОСТАТ индикатор шамы

Бұл шам жаңып тұрса, демек пеш қызуда. Пештің іші таңдалған температурага жеткенде ол сөнеді. Бұл кезде шам жаңып өшіп тұрады, сейтіп термостат жұмыс істеп тұрғаны және температуралы бір қалыпта ұстап тұрғаны көрсетіледі.

Пеш шамы

ТАНДАУ тұтқасы «0» қалпынан басқа кез келген қалыпқа бұралғанда ол жанады. Пеш жұмыс істеп тұрған кезде ол жаңып тұрады.



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

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

ТЕХНИКАЛЫҚ ДЕРЕКТЕР

Ток көрнеуі мен

деректер кестесін қараңыз

ҚУАТ БЕЛГІСІ

Табиги конвекция – қыздыру режимі үшін қуат тұтынуы:

ECO Статикалық;

ИМПОРТТАУШЫ:

"ВИРЛПУЛ РУС" ЖІШ

Сұрақтарыңыз бар болса, мына мекенжайға хабарасыңыз (Ресейде):

Корпус 1, 12– үй, Двинцев көшесі, 127018 Мәскеу, Ресей

жедел
8-800-333-38-87

ҮӘКІЛЕТТІ ТҰЛҒА:

"ВИРЛПУЛ РУС" ЖІШ

Сұрақтарыңыз бар болса, мына мекенжайға хабарасыңыз (Ресейде):

Корпус 1, 12 –үй, Двинцев көшесі, 127018 Мәскеу, Ресей

желі телефоны:
8-800-333-38-87

жақ қабырғада орналасқан деректер кестесінде көрсетілген кез келген газ түрімен қолдану үшін баптандыруға болады,

Тағам дайындау режимдері

Температура мәнін төмендегі режимдерден басқа барлық пісіру режимдері үшін 50 °C мен Макс. аралығына орнатуға болады

- ГРИЛЬ (кеңес: тек МАКС қуат деңгейін орнатыңыз).
- ЖЕЛДЕТКІШ ҚОЛДАНЫЛАТЫН ГРИЛЬ (кеңес: 200°C-тан асырмаңыз).

Тағам дайындау режимдері

Статикалық пеш

Тұтқа параметрі: **50°C** мен **Ең жоғары** арасындағы кез келген параметр
Пеш шамы жанады да, жоғарғы және төменгі қыздыру элементтері (кедергілер) қосылады.
Термостат тұтқасымен реттелетін температураға автоматты түрде жетіп, термостат басқару элементімен бір қалыпта ұсталады. Бұл функция температуралы керемет таратудың арқасында кез келген тағамды пісіруге мүмкіндік береді.

Төменгі қыздыру элементі

-Тұтқа параметрі: **50°C** мен **Ең жоғары** арасындағы кез келген параметр
Пеш шамы жанады және төменгі қыздыру элементі қосылады. Термостат тұтқасымен реттелетін температураға автоматты түрде жетіп, бір қалыпта ұсталады. Бұл параметрді сырты дайын, бірақ іші өлі піспеген тағамдарды (табага салынған) пісіруді аяқтау немесе үстін сәл қызартуды қажет ететін жеміспен не джеммен қапталған тәттілерді дайындау үшін қолданған жөн. Бұл функция өрдайым осы пеш параметрінде тағам пісіру үшін қажетті температураға жетуге мүмкіндік бермейтінін ескеріңіз, тек 180°C-ты қажет ететін бөліштерді дайындауға болады.

Жоғарғы қыздыру элементі

-Тұтқа параметрі: **50°C** мен **Ең жоғары** арасындағы кез келген параметр
Пеш шамы жанады да, инфрақызылы сәулелер грил қосылады және қозғалтқыш істікті айналдыра бастайды. Грильдің жетерліктері жоғары және тікелей берілетін температурасы еттің сыртын қызартып, шырындарын сақтауға және жұмсақтығын қамтамасыз етуге мүмкіндік береді.

Гриль

Жоғарғы қыздыру элементі қосылады. Грильдің аса жоғары әрі тіке температурасы ет пен қақталған етті жұмсақ түрде қалдыру үшін нәрін ішінде ұстай отырып, олардың бетін қызартуға мүмкіндік береді.



ECO (ЭКО) режимі

Сирақтар және сүйексіз етті бір сөреде пісіруге арналған. ЭКО циклін қолданып, сәйкесінше, электр қуатын тиімді пайдалану үшін, пештің есігін тағам толық дайын болмайынша ашпаған жөн.

Термостат индикатор шамы

Ол пештің қызу кезеңін білдіреді; пеш ішіндегі температура орнатылған температураға жеткен кезде шам сөнеді. Бұл кезде индикатор шамы бір жаңып, бір сөніп тұрады; яғни термостат пеш ішіндегі температуралы тұрақты ұстап тұру үшін дұрыс жұмыс істеп тұр.

Пеш шамы

Тұтқа  таңбасына бұрау арқылы қосылады. Пештің қыздыру элементтері жұмыс істеп тұрғанда пеш шамы жаңып тұрады.

Тағам дайындау таймерін пайдалану

- Дыбыс сигналын орнату үшін ТАҒАМ ДАЙЫНДАУ ТАЙМЕРІ тұтқасын сағат тілі бойынша бір толық айналымға бұраңыз.
- Қажетті уақытты орнату үшін тұтқаны сағат тіліне қарсы бұраңыз: ТАҒАМ ДАЙЫНДАУ ТАЙМЕРІ тұтқасында көрсетілген минутты басқару тақтасындағы индикатормен теңестіріңіз.
- Таңдалған уақыт біткенде дыбыс сигналы естіледі және пеш өшіріледі.
- Пеш өшірілгенде тағам дайындау таймерін қалыптағы таймер ретінде пайдалануға болады.

Пешті қолмен пайдалану үшін, яғни тағам дайындау таймері уақытының бітуін күткіңіз келмесе, ТАҒАМ ДАЙЫНДАУ ТАЙМЕРІ тұтқасын  белгісіне дейін бұраңыз.

Тағам дайындау бойынша кеңес

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

ГРИЛЬ

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

ПИЦЦА

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

Пеште тағам пісіру бойынша көңестер кестесі

Таңдау тұтқасының қалпы	Тағамдар	Салмағы (кг)	Тәменнен санағанда позициясы орны	Қыздыру үзақтығы (минут)	Термостат тұтқасы	Пісіру үзақтығы (минут)
1 Қалыпты	Лазанья	2,5	2	5	200	45-50
	Ет қосылған қамыр тұтіктері	2,5	3	5	200	30-35
	Гратин пасти пісірмелері	2,0	3	5	200	30-35
	Бұзаяу еті	1,7	2	10	180	60-70
	Тауық	1,5	3	10	200	80-90
	Үйрек	1,8	3	10	180	90-100
	Коян	2	3	10	180	70-80
	Шошқа еті	2,1	3	10	180	70-80
	Жас қой еті	1,8	3	10	180	70-80
	Макрель	1,1	2	5	180	30-40
	Қызыл пагр	1,5	2	5	180	30-35
	Қағазда пісірілген бақтақ	1	2	5	180	25-30
	Неаполитан пицца	1	2	15	220	15-20
	Печеньелер	0,5	3	10	180	10-15
	Жеміс қосылған бәліш	1,1	3	10	180	25-30
	Хош істі бәліш	1	3	10	180	30-35
	Аштыылған кекс	0,5	3	10	160	25-30
	Жеміс қосылған кекс	1	3	10	170	25-30
2 Пеш тубі	Соңғы өндөу					
3 Жоғарғы түбі	Палтус пен каракатыца	1	4	5	Ең жоғары	8
	Істіктең кальмар және асшаян	1	4	5	Ең жоғары	4
	Треска белдемесі	1	4	5	Ең жоғары	10
	Грильде пісірілген көкөністер	1	3/4	5	Ең жоғары	8-10
4 Қос гриль	Бұзаяу етінен пісірілген стейктер	1	4	5	Ең жоғары	15-20
	Котлет	1,5	4	5	Ең жоғары	20
	Гамбургер	1	3	5	Ең жоғары	7
	Скумбрия	1	4	5	Ең жоғары	15-20
	Қызыартылған нан мен бутерброд № ° 4		4	5	Ең жоғары	5

Ескертпе: пісіру уақыттары шамалап берілген және оларды жеке қалауға қарай өзгертуге болады.

Грильді немесе қос грильді пайдаланып тағам дайындаған кезде, тұтқалы таба пештің түбінен

Санағанда бірінші тартпада орналастырылуы тиіс.

Шыны керамикалық плитаны пайдалану

Аралық қабаттағы желім шыныда май іздерін қалдырады. Құрылғыны пайдаланбас бұрын оны қырмайтын тазалагыш заттен алып тастауга кеңес береміз. Пайдаланудың алғашқы сағаттарында тез кетіп қалатын резенкенің ісі шығады.

Пісіру аймақтарын қосу және өшіру

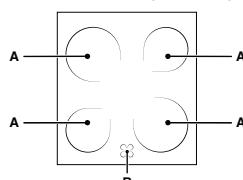
Пісіру аумағын қосу үшін тиісті тұтқаны сағат тілі бағытымен бұраңыз.

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

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

Пісіру аймақтары

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



- A. Қызу шығаратын қыздыру элементтері бар пісіру аумағы.
- B. Қалдық қызу индикатор шамы: ол қыздыру элементі өшіріліп, бірақ елі ыстық кезде тиісті пісіру аумағының температурасы 60 °C-тан асатынын білдіреді.

Қызу тарататын элементтері бар пісіру аймақтары

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

Тиісті тұтқаны сағат тілі бағытымен 1 мен 6 аралығындағы позицияға бұраңыз

Электр конфоркалар

Тиісті тұтқаны сағат тілі немесе оған қарсы бағытта бұруға және алты түрлі позициялардың кез келгенінен орнатуға болады:

Параметр	Қалыпты немесе жылдам пеш
0	Өшірулі
1	Темен
2 - 5	Орташа
6	Жоғары

Таңдау тұтқасы өшірулі позициясынан басқа кез келген позицияда болғанда «қосулы» шамы жанады.

Параметр	Қалыпты немесе жылдам плита
0	Өшірулі
1	Көкөніс, балық пісіру
2	Картоп (бумен), ноқат, бұршақ пісіру, сорпа дайындау
3	Үлкен мәлшерде 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 көңестер

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



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



- Табаның асты әрдайым таза әрі құрғақ болуын қамтамасыз етіңіз: мұның нәтижесінде табалар пісіру аймақтарына 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 кетпеніз, әйтпесе ол зақымдалуы мүмкін.

Қоршаған ортаны сақтау және қорғау

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

Құрылғыны өшіру

токтан ажыратыңыз.

Құрылғыда ешқашан бу тазартқышты немесе шаңсорғышты пайдаланбаңыз.

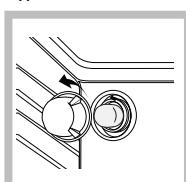
Кез келген бір жұмысты бастамастан бұрын құрылғыны

Пеш тығыздығыштарын тексеру

Пештегі есік тығыздығыштарын жіңі тексеріп тұрыңыз. Егер тығыздығыштар зақымдалған болса, жақын жердегі Сатудан кейін қызмет көрсету орталығына хабарласыңыз. Тығыздығыштар ауыстырылғанға дейін пешті пайдаланбауды ұсынамыз.

Пеш шамын ауыстыру

1. Пешті токтан ажыратқаннан кейін шам ұсын жауып тұрган шыны қақпақты шешіп алыңыз (*суретті қаранды*).



2. Шамды алып, оны сондай басқа шаммен ауыстырыңыз: кернеуі 230 В, қуаты 25 Вт, цоколі Е 14.
3. Қақпақты орнына қойып, пешті токқа 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 сыйып тастауы мүмкін.

- Әдетте, плитаны дымқыл губкамен жыуып, сорғыш ас үй сұлгісімен құрғату жеткілікті.
- Плита ете кір болса, оны арнайы шыны керамиканы тазалау затымен ысқылап, одан кейін жақсылап шайыңыз да, кептіріңіз.
- Кетпей қірған кірді кетіру үшін тиісті қырғышты қолданыңыз (ол құрылғымен бірге берілмейді). Төгілген тамақ қатып қалмауы үшін, құрылғының суғанын күтпей-ақ, оны дереу сұртіп алыңыз. Шыны керамикалық беттерге арналған тот баспайтын болат сымнан жасалған губканы сабынды суға малып қолдансаныз, 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 сүмен шайып, жақсылап кептіруді үмітпазыз: 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 HOB BRITE Плитаны тазалау SWISSCLEANER	Boots, кооперативтік дүкен, универмаг, аймақтық электр компаниясының дүкендері, супермаркеттер

Тот баспайтын болатты тазалау

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

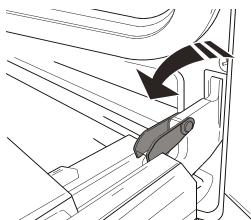
Көмек

Келесі мәліметтерді оңай жерде ұстаңыз:

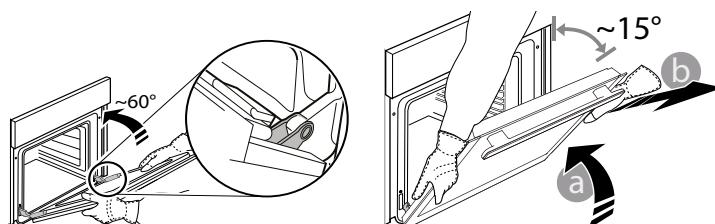
- Құрылғының моделі (Мод.).
 - Сериялық нөмірі (С/н).
- Бұл ақпарат құрылғыда орнатылған деректеме кестесінде немесе орамадан табылуы мүмкін.

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 ұсташа болмайды. Есік орнынан (b) босамағанша оны жоғары қарай (a) тартумен қатар жабуды жалғастырыңыз.



Есікті жұмсақ бетке салып, бір жаққа орнатыңыз.

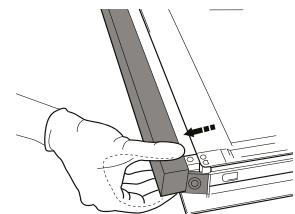
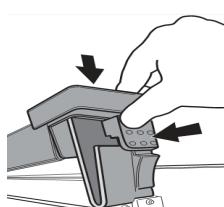
3. Есікті пешке қарай жылжытып, ілгектерді ұяшықтарына сәйкестендіріп, жоғарғы бөлігін ойықтарына бекітіп қайта орнатыңыз.

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

5. Есікті жауып көрініз және оның басқару тақтасымен турланатынына көз жеткізіңіз. Егер тұра болмаса, жоғарыдағы қадамдарды қайталап шығыңыз.

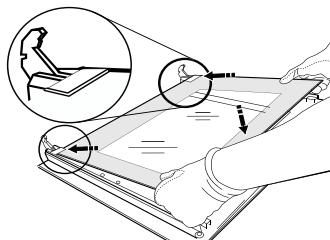
CLICK & CLEAN - ӘЙНЕКТІ ТАЗАЛАУ

1. Есікті алғып, тұтқасын төмен қарату арқылы жұмсақ жерге қойған соң, екі қатайту қысқышын бір үақытта басыңыз және есіктің жоғарғы жиегін өзінізге қарай тарту арқылы алыңыз.



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

3. Ишкі есіктің әйнегін қайта салған кезде, панельде жазылған ескерту төңкеріліп тұрмайтында және анық көрініп тұратында етіп әйнек панелін дұрыстап салыңыз.



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

Пешті будың көмегімен тазалау:

Бұл тазалау режимі майлы тағамдар (куырдақ, ет) пісіргеннен кейін ұсынылады .
Бұл тазалау іс рәсімі пештің ішінде бу шығару арқылы пештің қабырғаларындағы кірді жою үрдісін жеңілдетеді. Бұл жағдайда, пештің ішін өз бетінізбен тазалаған оңай болады

Маңызды! Бүмен тазалау үрдісін бастаудан бұрын:

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

Жоғарыдағы әрекеттерді орындағаннан кейін, біз мынаны усынамыз:

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

2 – мүмкіндігін тандаңы

Кондитер тағамдары режимі

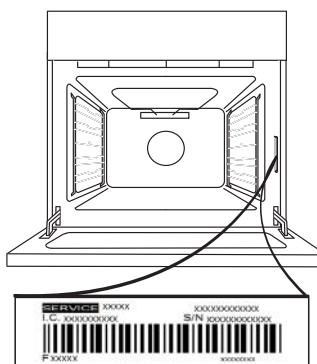
3 және температураны 90°C -қа орнатыңыз;
3 – Пештізб минуттай ҚОСУЛЫ қойыңыз;
4 – Пешті өшіріңіз;
5 – Пеш суыған кезде, есігін ашыңыз және тазалауды су және дымқыл шүберекпен аяқтаңыз.
6 – Тазалау үрдісін аяқтағаннан кейін, пештің ішіндегі су қалдықтарын кетіріңіз.

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

КЕПІЛДІК БОЙЫНША ҚЫЗМЕТ КӨРСЕТУ

Көмек алу үшін өнімнің қаптамасына салынған кепілдік кітапшасында берілген нөмірге қонырау 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

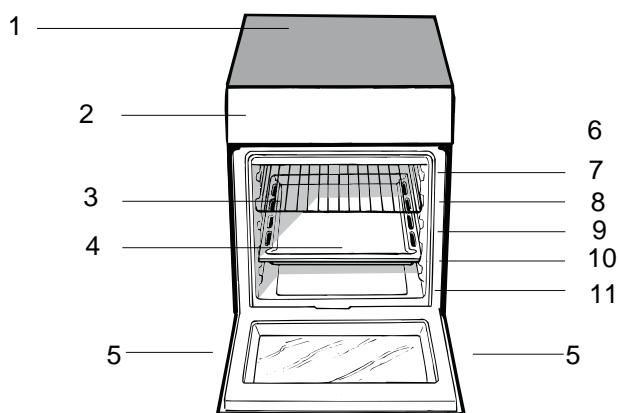


Ескеріңіз: Егер жөндеу қажет болса, түпнұсқалы қосалқы бәлшектерді пайдаланатын және жөндеуді дұрыс орындағайтын өкілетті қызмет көрсету орталығына хабарласыныз.

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

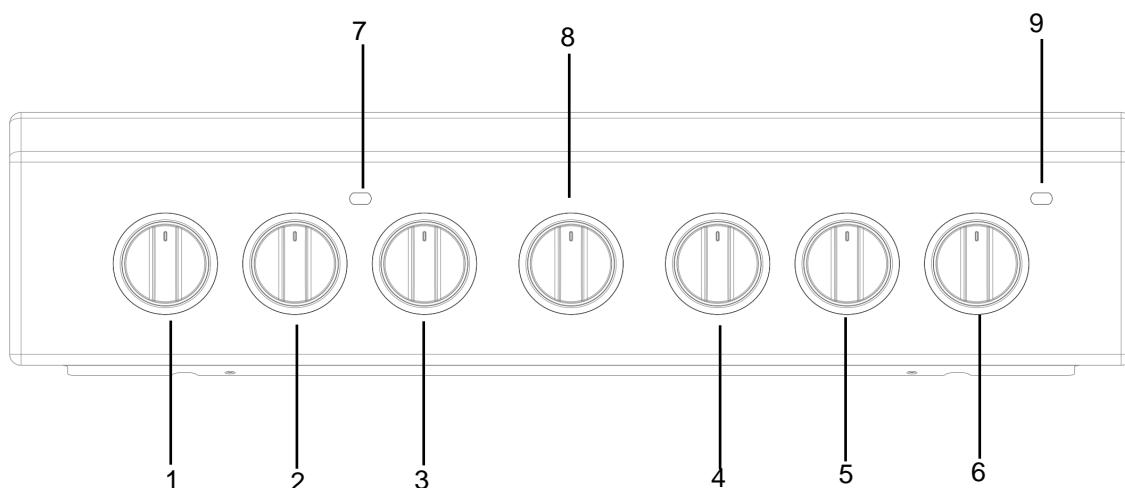
Шаймандын сүрөттөмөсү

Жалпы сүрөттөлүшү



- 1.Айнек керамикалык бышыруу түздүгү
- 2.Көзөмөлдөө панели
- 3.Жылуучу грилль текчеси
- 4.МАЙ ЧОГУЛТУУЧУ таба
- 5.Жөндөлүүчү бут
- 6.ЖЕТЕКТӨӨЧҮ ЖОЛЧОЛОР жылуучу 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. **ТАНДАГЫЧ**
бурагычы
5. Бышыруу түздүгүнүн
КОНФОРКАНЫ
көзөмөлдөө
бурагычтары
6. Бышыруу түздүгүнүн
КОНФОРКАНЫ
көзөмөлдөө
бурагычтары

7. **ТЕРМОСТАТТЫН**
индикатор жарығы
8. Таймер
9. Электрикалык табакчанын
көзөмөлдөө жарығы

Баштоо жана колдонуу

Духовканы колдонуу

Шайманыңды биринчи жолу колдонгонунузда, башкада духовканын эшиги жабык бойdon эн жогорку температурада эң аз жарым saat 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 температуралы тандап же каалаган температурага ТЕРМОСТАТ бурагычын бурап, тандаңыз. Бышыруу режимдерин жана сунушталган бышыруу температураларын камтыган тизмек тиешелүү таблицада табылат (Духовкада бышыруу көнөшинин тизмеги бөлүмүн караңыз).

Бышыруу убагында ар дайым төмөндөгүлөр мүмкүн болот:

- Бышыруу режимин ТАНДАГЫЧ бурагычын бурап, өзгөртүңүз.
- Температуралы ТЕРМОСТАТ бурагычын бурап, өзгөртүңүз.
- Толук бышыруу убагы менен бышыруунун аяктоо убагын орнотунуз (омендөгүдөй).
- ТЫНДАГЫЧ бурагычын “0” абалына коюп, бышырууну токтолунуз.

Нерсөлерди духовканын астына эч качан койбонуз; 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 температуралы түрүктуу режимде болгонун көрсөтүү үчүн жарык күйүп, башкача жагдайда өчтөт.

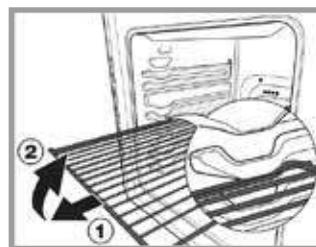
Кубат кабелин орноткондун кийин, темир кабын үч бурагыч менен бураңыз.



* Айрым моделдерде гана жеткиликтүү.

Духовканын жарыгы

Бул ТАНДАГЫЧ бурагычын “0” көрсөткүчүнөн башка абалга келтириүү менен күйгүзүлөт. Духовка иштетилип джатканда, ал күйгөн бойdon калат.



ЭТИЯТ БОЛУҢУЗ!
Духовка, текчелердин духовкадан чыгарылып, алардын духовкадан чыгуусун токтолтуу системасы менен камсыздалган.(1)
Сүрөттө көсөтүлгөндөй, аларды толугу менен чыгаруу үчүн, болгону текчелерди мандайкы тарабынан кармап көтөрүп, андан соң тартыңыз (2).

МҮНӨЗДӨМӨЛӨР ТАБЛИЦАСЫ

ылдамдык	маалымат панелин караңыз
КУБАТ ЭНБЕЛГИСИ жана ЭКОЖАСАЛГАСЫ	Табигый конвекция классынын жарыяланган кубат керектөөсү – бышыруу режими ЭКО

Бышыруу режимдері

Температура мааниси бардык бышыруу режимдері 50°C жана MAX көрсөткүчүнө чейин орнотулушу мүмкүн. Бул, MAX кубат деңгээли сунушталган ГРИЛЛЬ программасынан тышкы болот.

СТАТИКАЛЫК ДУХОВКА режими

Үстүнкү жана ылдайкы ысытуу элементтеринин экөө төн күйөт. Бул традициондук бышыруу режимин колдонуп жатканда, бышыруу текчесин гана колдонуу керек болот. Эгерде бирден көп текче колдонулса, ысык түрүксуз абалда бөлүштүрүлөт.

ДУХОВКАНЫН ЫЛДАЙКЫСЫ режими

Төмөнүрөөк ысытуу элементи иштетилет. Бул абал, бышырылган тамактардын духовканын ортосунда кийин дагы кармалып же үстү бираз гана бышырылганын талап кылган жемиш, джем менен капталган пирогдордун мыкты бышырылуусу же бираз кызартылыши керек болгон азыктар үчүн сунуштаталат (бышыруу табаларында). Бул функция, тортторду бышырбасаңыз (алар 180°C же төмөнүрөөк температурада бышырылышын талап кылган), духовканын ичинде максималдык температурага (250°C) жетпеши керек болгонун эсизиден чыгарбаңыз.

ДУХОВКАНЫН YCTY режими

Жогорку ысытуу элементи иштетилет. Грилдин эң жогорку жана түздөн түз камсыз кылынган температура, эттердин жана эт кесиндилеринин ичиндеги ширесин ичинде калтырып, үстүн кызартып бышырууну мүмкүн кылат.

ГРИЛЛЬ режими

Эң жогорку бышыруу элементи менен айлануу шиши иштетилет. Гриль ошондой эле жогорку температурада бышырууну талап кылган азыктар үчүн сунуштаталат: ростбифтер, сан тараптар, кабырга стейктери, филелер, гамбургерлер, ж.б. ...

ГРИЛЛЬ жана ДУХОВКАНЫН YCTY бышыруу режимдері духовканын эшиги жабык кезде аткарылыши керек



ECO (ЭКО)режими

Бир гана текчеде ичи толтурулган эт бөлүктөрдү жана эт филесин бышырууга. ЭКО айлампасын колдонуу үчүн жана ошондуктан электр керектөөсүн оптималдаштыруу үчүн, тамак толук бышканча духовканын эшиги ачылбашы керек..

Ылдайкы бөлүм

Духовканын астында, атайын духовка жабдуулары же терен идиштер сыйктуу буюмдарды сактоого арналган атайын бөлүм бар

Бөлүмдүн (эгер болсо) ички тарабы ысып кетиши мүмкүн. Духовканын ылдайкы бөлүмүнө күйүүчү заттарды сактабаңыз.

Практикалык бышыруу көнөштери

ГРИЛЛЬ бышыруу режиминде, май чогултуучу табаны 1-абалга орнотуп, бышыруу убагында чыккан калдыктарды (май жана же ширени) чогултуңуз.

ГРИЛЬ

- текчени 3 же 4 тексеге салыңыз. Тамакты текченин ортосуна жайгаштырыңыз.
- Кубат деңгээлинин максималдык көрсөткүчке коюулушун сунуштайбыз. Жогорку бышыруу элементи термостат аркылуу жөндөлүп, ал дайым түрүктүү иштебеши мүмкүн.

ПИЦЦА

- Женил плюминий пица табагын колдонунуз. Аны камсыз кылынган текчеге жайгаштырыңыз. Кытырак болушу үчүн, май чогултуучу табаны колдонбоңуз, себеби ал кытырактын пайда болушунун алдын алып, бышыруу убагын да кебөйтет.
- Эгерде пиццанын үстүнө кошуулмалары өтө көп болсо, биз бышыруу процессинин ортосунда пиццанын үстүнө моцарелла сырьын кошуунузду сунуштайбыз.

Духовкада бышыруу көнештеринин таблицасы

Тандыч бурагычынын жөндөесү	Бышырыла турган тамак	Салмагы (кг менен)	Бышыруу текчесинин абалы төмөнкүдөн	Алдын ала ысытуу убагы (мүнөт)	Термостат-бурагычынын жөндөесү	Бышыруу убагы (мүнөт менен)
1 статикалык	Duck (өрдөк эти)	1	3	15	200	65-75
	Roast veal or beef (торпоктун куурулган эти же ўйдун эти)	1	3	15	200	70-75
	Pork roast (чочонун куурулган эти)	1	3	15	200	70-80
	Biscuits (short pastry) (Печеньелер (кичинекей кондитер азыктары))	—	3	15	180	15-20
	Tarts (Пирогдор)	1	3	15	180	30-35
	Лазанья	1	3	10	190	35-40
	Lamb (Козу эти)	1	2	10	180	50-60
	Mackerel (Скумбрия)	1	2	10	180	30-35
	Plum-cake (Кара өрүк пиирогу)	1	2	10	170	40-50
	Cream puffs (Профитролдор)	0.3	3	10	180	30-35
	Sponge-cake (Бисквит)	0.5	3	10	170	20-25
	Түздуу пирогдор	1.5	3	15	200	30-35
2 Духовканын ылдыйкысы	Raised Cakes (Ачытылган торттор)	0,5	3	15	160	30-40
	Tarts (Пирогдор)	1	3	15	180	35-40
	Fruit cakes (Жемиш торттору)	1	3	15	180	50-60
	Brioches (Бриоштор)	0,5	3	15	160	25-30
3 Духовканын ылдыйкысы	Азыктарды мыкты бышыруу үчүн кызарттуу	—	3/4	15	220	—
4 Гриль	Soles and cuttlefish (Дөңиз тили жана каракатица)	1	4	5	Макс	8-10
	Squid and prawn kebabs (Кальмар жана креветка кебептери)	1	4	5	Макс	6-8
	Cod filet (Треска файлеси)	1	4	5	Макс	10
	Grilled vegetables (Гриллденген жашылчалар)	1	3/4	5	Макс	10-15
	Veal steak (Торпок этинин стейки)	1	4	5	Макс	15-20
	Котлеталар	1	4	5	Макс	15-20
	Hamburgers (Гамбургерлер)	1	4	5	Макс	7-10
	Mackerels (Профитролдор)	1	4	5	Макс	15-20
	Тост сендвичтер	n.º 4	4	5	Макс	2-3
	Айлампа шиши(эгер болсо) Veal on the spit Chicken on the spit Lamb on the spit (Айлампа шишинде бышырылган торпок эти, тоок эти, козу эти)	1.0 1.5 1.0	— — —	5 5 5	Макс Макс Макс	80-90 70-80 70-80

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

Айнек керамикалық бышыруу түздүгүн колдонуу

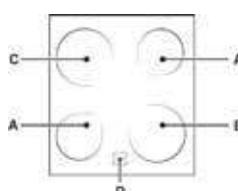
Ортосунда тыгыздалуучуларга колдонулган клей айнектин устунде май тактарын калтырат. Шайманды колдононго чейин, биз аны атайын абразивдик эмес тазалоо каражаты менен тазалоонузду сунуштайбыз. Биринчи бир нече саатын ичинде колдононундуза, резинанын жыты пайда болушу мүмкүн, ал тез эле жок болуп кетет.

Бышыруу аяңчаларын күйгүзүү жана өчүрүү

Бышыруу аяңчасын күйгүзүү үчүн, тиешелүү бурагычты saat жебесинин багытында бураңыз. Аны кайра өчүрүү үчүн, бурагычты saat жебесине карши багытта, ал “0” абалында болгучча 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 аяңчасы.
- B. Бышыруу аймагы нурлантуучу ысытуу элементтери менен жабдылган.

C. Нурлантуучу ысытуу элементти 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 оной 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 секундадан 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 денгээлин күйгөндө дароо чыгарып, төмөндөгү практикалык жакшы тараптарын камсыз кылат:

- тез ысытуу (газ конфоркасына окшош)
- тез муздоо
- болгон түздүк бою текши ысык (текгерек ысытуу элементтери бою)

Конфорканы колдонуу боюнча пайдалуу көнештер

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



- Бардык өндүрүлгөн ысыктыктын баарын колдонуу учун бышыруу табагын толугу менен жапкан же бираз чоңураак болгонабаларды колдонунуз.



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

Кам көрүү жана тейлөө

- Качан мүмкүн болсо, духовканын алдын ала ысытылышынын алдын алып, аны ар дайым жабык карманыз. Духовка эшигин болушунча акырын ачыңыз себеби ысық ар ачылған сайын кетиши мүмкүн. Кубатын калдық кубатын үнөмдөө учун, болгону духовканы бышыруу убагыңыздын 5 баштап 10 чейин өчүрүп, духовканын калдық табын колдонуп, бышырыңыз.
- Автоматтык программалар стандарттык бышыруу өнүмүнө негизделет.
- Тыгыздоочуларды таза кармап, эшик аркылуу ысыктын кетишинин алдын алыңыз
- Эгер сиз электр камсыздоонуз убак менен чектелген макулдашу аркылуу болсо, “кечикирип бышыруу” параметри, бышыруу убактарын арзаныраак убактарга жылдырып акчанызды үнөмдөөгө жол ачат

Шайманды өчүрүү

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

Духовканы тазалоо

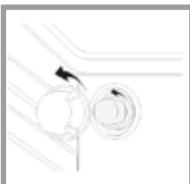
- Дат баспас болот же эмаль менен канталган тышкы бөлүкчөлөр жана резина тыгыздагычтары, жылуу суу жана нейтралдуу самынга салып, сууланган губка менен тазаланышы мүмкүн. Калган тактар үчүн атайын арналган өнүмдөрдү колдонунуз. Тазалагандан кийин, чайкал, кылдаттык менен кургатыңыз. Абрализдүү айналарды де каррозияга жол ачкан суюктуктарды колдонбонуз.
- Духовканын ичи ар колдонулгандан кийин, жылуу кезинде, тазаланып туршуу эң мыкты болот. Ысык суу менен жуучу каражатты колдонуп тазалап, андан соң, жакшы чайкал, жумшак чүпөрөк менен кургатыңыз. Абрализдүү өнүмдөрдү колдонбонуз.
- Духовка эшигинин айнак тарабын губка менен абрализдүү эмес тазалоочу каражатты колдонуп, тазалап, андан соң, жумшак чүпөрөк менен кургатыңыз. Катуу абрализдүү каражаттарды же миздүү темир кыргычтарын колдонбонуз, себеби ал түздүктүү 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 абариждүү эмес губка же жумшак чүпөрөк менен алып салыныши керек.

Духовка тыгыздоочуларын карап көрүү

Духовканын төгерегиндеги эшиктин тыгыздоочуларын тез төзден текшерип турунуз. Эгер тыгыздоочуларга зүян келтирилген болсо, эң жакын арадагы Саттуудан кийинки Кызмат борборуна кайрылыңыз. Тыгыздоочулар алмаштырылганга чейин духовканы колдонбоонузду сунуштайбыз.

Духовканын лампасын алмаштыруу

1. Духовканы кубат камсыздоочусунан сууруганыңыздан кийин, лампаны жаап турган айнак капкагын алып чыгарыңыз (сүрөттү караңыз).



туташтырыңыз.

Духовка лампасын бөлмөнү ждарык кылуу үчүн колдонбонуз.

Айнак керамикалык бышыруу түздүгүн тазалоо

Абрализдүү же каррозиялык айналарды колдонбонуз (мисалы, барбекю жана духовкаларды тазалоочу спрей банкаларын), дат кетириүүчү каражаттарды, датка каршы өнүмөрдү же абрализдүү губкаларды колдонбонуз: булар түздүктүү 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 айнак керамиканы тазалоочу каражат менен сүрүп, андан соң жакшы чайкал, кылдаттык менен кургатыңыз.
- Катуураак болгон кирди чыгаруу үчүн, ылайыктуу кыргычты колдонунуз (бул шайман бенен 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 айнак керамика бышыруу түздүктүрүнө арналган губканын самындуу сууга чайкал, колдонуу менен, жакшы тазалай аласыз.
- Эгер пластик же таттуу суюктуктар бышыруу түздүгүнөн 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, түздүктүү бышыруу убагында чачыроолордон коргоп турат. Бул кам көрүү шайман жылуу (ысык эмес) же муздак кезинде аткарылыши керек.
- Шайманды ар дайым жакшы чайкал жана кылдаттык менен кургатып коюуну унунтаңыз: калдыктар кийинки бышыруу убагында катып калышы мүмкүн.

Айнак керамикалык бышыруу түздүктөрүн тазалагычтар	Мындан тарта жеткиликтүү
Айнак кыргыч Razor blade кыргычтар	ӨКЖ дүкөндөрү
Ордунा колдонулуучу	ӨКЖ дүкөндөрү, супермаркеттер, дарыканалар
COLLO luneta NOV BRITE Бышыруу түздүгүн тазалоо 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, катуу суу менен белгилениши мүмкүн. Болот түзүктөрү жакшы чайкалып, андан соң жакшы кургатылышин сунуштайбыз.

Жардам

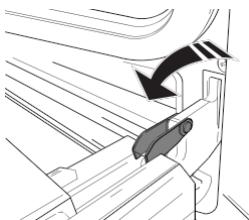
Төмөнкү маалыматты даярдап коюнуз:

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

Бул маалымат, шаймандын ичиндеги жана/же таңгактын ичиндеги маалымат таблицасында табылышы мүмкүн.

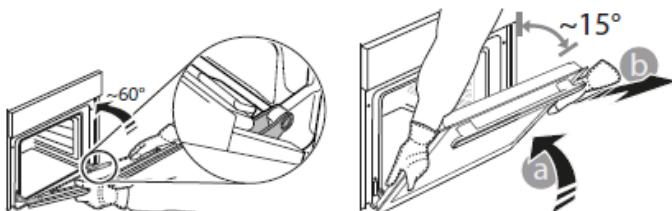
ЭШИКТИ ЧЫГАРУУ ЖАНА КАЙРА ОРДУНА КОЮУ

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



2. Эшикти канчалык жаба алсаныз ошончолук жапканга аракет кылышыз.

Эки колунуз менен эшикти эки жагынан каттуу карманызы – эшикти кармагычынан кармабанызы. Эшикти жабууну улантуу менен жогору көтөрүп (а), анын кармоочторунан чыккыча алыңыз (б).



Эшикти бир жак тарабына, жумшак нерсенин үстүнө кюңүз.

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

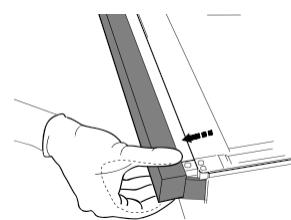
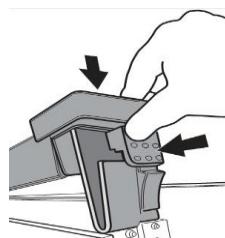
4. Эшикти ылдыйлатып, андан соң аны толугу менен ачыңыз.

Кармоочторду баштапкы абалына ылдыйлатыңыз: Аларды толугу менен ылдыйлатканыңызды текшериниз.

5. Эшикти жаап көрүнүз жана анын башкаруу панели менен бир сыйыкта болгонун ырастасыз. Эгер андай болбосо, жогорудагы кадамдарды кайталаңыз.

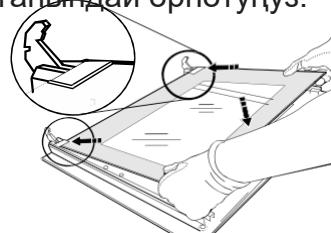
ТАЗАЛООГО БАСКЫЛА - АЙНЕКТИ ТАЗАЛОО

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



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

3. Ички эшик айнегин чыгарылганда, айnek панелин туура салып, панелде жазылган текстти карай салып, анын туура эмес жайгаштырылбай жана туура орнотулгандай орнотунуз.



4. Үстүнкү четин кайра орноштургула: клик деген үн туура орноштурулганын билдириет. Эшикти кайра орноштууруунун алдында тыгыздоочу туура коюлганын текшергиле.

Буу менен духовка тазалоо

Тазалоонун бул ыкмасы өтө майлуу (куурулган) эттерди башыргандан кийин сунушталат.

Бул тазалоо процесси духовкын капталдарынын кирлеринин духовка көндигинин ичиндеги буунун жардамы менен кайридин кетирилишин женилдетет.

! Маанилүү! Буу менен тазалоого чейин:

-Бардык азыктардын калдыктарын жана майын духовканын асытнан алып салыңыз.

- Духовканын жабдууларын алып салыңыз (торлор жана май чогултуучу табалар). Жогорудагы аракеттерди томөндөгү процедурага ылайык аткарыңыз:

1. духовканын ичиндеги табага 300 мл сууну куюп, аны текченин эң астына коюңуз. Май чогултуучу табасы жок моделдерде, башыруу кагазын колдонуп, аны гриллдин үстүнө жана текченин астына жайгаштырыңыз;

2.  **ДУХОВКАНЫН АСТЫНДАГЫ** духовканын функциясын тандап, температуралы 90 °C орнотунуз;
3. аны духвкада 35 мүн кармаңыз;
 4. духовканы очуруп коюңуз;
 5. духовка муздаганда, сиз эшикти ачып, суу жана ным чүпүрөк менен тазалап бутүрүңүз;
 6. тазалап бүткөнде, бардык калдык сууну духовканын көндөйүнөн алып салыңыз

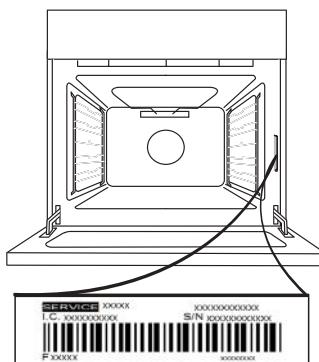
Буу тазалоосу аткарылган убакта, тагыраак айтканда – майлуу тамактарды же чыгарылышы оор болгон майды, сиз тазалоону мырынку параграфта көрсөтүлгөндөй традициондук ыкма менен тазалап көрүңүз.

Духовка муздак кезде гана тазалаңыз!

САТКАНДАН КИЙИНКИ КЫЗМАТЫ

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

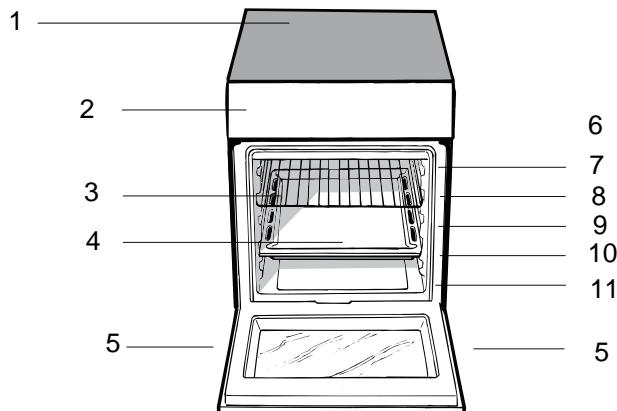
- бузуктуктун кыскача сүрөттөмөсүн;
- өнүмчүздүн моделинин анык түрү
- жардам берүү коду (өнүмгө тиркелген идентификациялоо көрнөгүндөгү КЫЗМАТ сөзүнөн кийинки номер, аны, духовканын эшиги ачылганда, сол жактагы кырдын ичинде көрсө болот);
- сиздин толук дарегиңиз;
- байланышуу телефон номериңиз.



Эсинизде болсун: Ондоолор талап кылынса, ыйгарым укуктуу тейлөө борборуна кайрылыңыз, ал оригиналдуу кошумча тетиктерин кепилдейт жана ондоолорду туура аткарат.

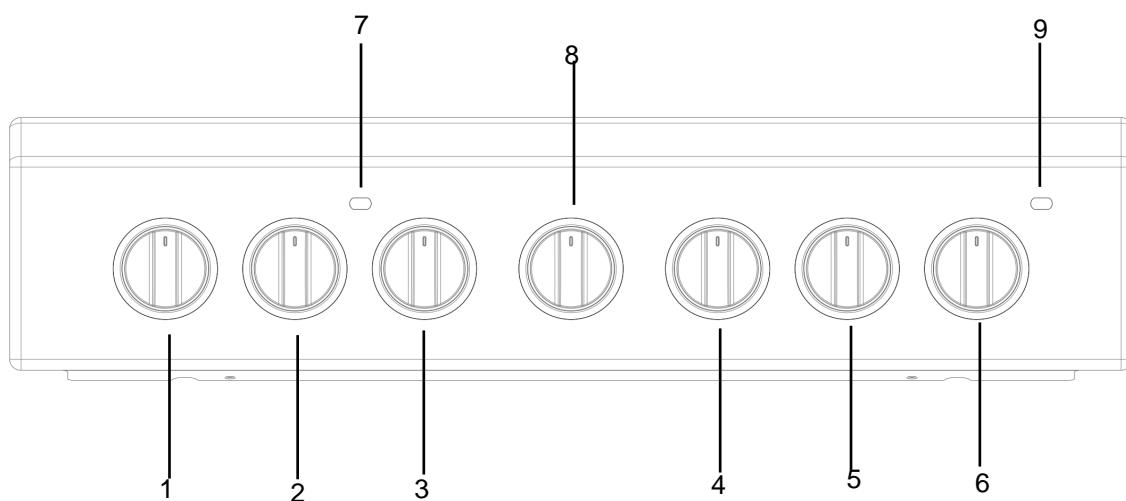
Кепилдик боюнча толук маалымат үчүн тиркелген кепилдик талонуна кайрылыңыз.

Սարֆավորման— նկարագիրը



1. Ապակյալ կերամիկայից սալիկ
2. Վերահսկողության վահանակ
3. Խորավելու սահող դարակ
4. ԿԱԹԵԱՅԻՆ բավարարացնելու սահող դարակների համար
5. Կարգավորվող ոտիկ
6. ՈՒՂԵԿՑՈՂ ՌԵԼՈՒՏ սահող դարակների համար
7. դիպ 5-րդ
8. դիպ 4-րդ
9. դիպ 3-րդ
10. դիպ 2-րդ
11. դիպ 1-ին

Վերահսկողության դահանակ—



- | | | |
|---|---|---|
| 1. Սալիկի այրիչի
վերահսկողության
կոճակներ | 4. ԸՆՏՐԻՉ կոճակ | 7. ԶԵՐՄԱՍՏԻՃԱՆԻ
ցուցիչ լույս |
| 2. Սալիկի այրիչի
վերահսկողության
կոճակներ | 5. Սալիկի այրիչի
վերահսկողության
կոճակներ | 8. ԺՄՀ |
| 3. ԶԵՐՄԱՍՏԻՃԱՆԻ
կոճակ | 6. Սալիկի այրիչի
վերահսկողության
կոճակներ | 9. Էլեկտրական ափսեի վերահսկողության լույս |

Գազօջախի օգտագործում

Եթե առաջին անգամ եք օգտագործում սարքավորումը, անհրաժեշտ է տաքացնել վառարանը դատարկ և գուռը փակ վիճակում՝ առնվազն մեկ ու կես ժամ առավելագույն շերմաստիճանով։ Գազօջախին անջատելուց և գուռը բացելուց առաջ ստուգեք, որպեսզի սենյակը լավ օգագիտված լինի։ Սարքավորումից հարող է թերեւ տեհան հոռ գալ, որին առաջանում է արտադրությունից մնացած պատապանիչ նյութերի այրումից։

Նախան սարքավորումը շահագործելը, սարքավորման կողքերից հանելք ամբողջ պլաստիկ թիթեղը։

1. Հնարքի Ձեր նախընտրած պատրաստման ռեժիմը՝ պտտելով ընտրիչ կոնակը։
2. Հնարքի պատրաստման ռեժիմի համար առաջարկվող շերմաստիճանը կամ Ձեր նախընտրած շերմաստիճանը՝ պտտելով THERMOSTAT կոնակը։

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

- Պատրաստման ընթացքում հնարավոր է՝
- Փոխել պատրաստման ռեժիմը՝ պտտելով ընտրիչ կոնակը։
 - Փոխել շերմաստիճանը՝ պտտելով շերմաստիճանի կոնակը։
 - Սահմանել ընդեհանուր պատրաստման ժամանակը և պատրաստման ավարտի ժամանակը (տե՛ս ստորև)։
 - Դադարեցնել պատրաստման գործնշացը՝ պտտելով ընտրիչ կոնակը դեպի «0» դիրք։

Չի կարելի վառարանի հատակին դնել առարկաներ, այդպիսով կպատճառական է ձմանապատճենը։

Սպասէք միւս գրեք ցանցի վրա։

ԶԵՐՄԱՍՏԻՃԱՆԻ ցուցիչ լույս

Եթե այն լուսավորվում է, գազօջախը սկսում է տաքանալ։ Լույսը մարում է, եթե գազօջախը հասնում է ընտրված շերմաստիճանին։ Այս գեպքում, լույսը վառվում և անջատվում է հերքականությամբ՝ ցույց տալով, որ շերմաչափին աշխատում է և շերմաստիճանը պահպանում է հաստատուն մակարդակի վրա։

Հոսանքի մալուխը տեղադրելուց հետո, մետաղական ծածկն ամրացրեք երեք պտուտակներով։



* Առկա է միայն որոշ մոդելներում։

Ստորին խցիկ

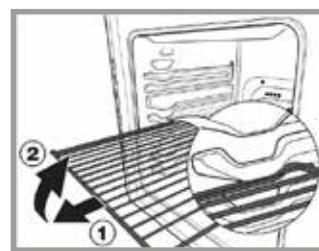


Ձի կարելի լցուրավառ նյութեր դնել վառարանի ստորին խցիկում։

Խցիկի ներփին մակերեսները (որտեղ առկա է) կարող են տաքանալ։

Գազօջախի լույս

Այն միանում է՝ պտտելով ընտրիչ կոնակը 0-ից բացի ցանկացած դիրքի։ Լույսը մնում է վառ այնքան ժամանակի ինչքան գազօջախի աշխատում է։



ՆԱԽԱԶԳՈՒՇԱՑՈՒՄ

Վառարանը տրամադրվում է դադարի համակարգով դարձնելով հանելու և վառարանից դրանց դուրս գալը կանխելու համար։ (1) Ինչպէս ցուցադրված է նկարում, դրանց ամբողջությամբ հանելու համար, պարզապես բարձրացրեք դարձնելու՝ բանելով դիմային մասից և բառեք (2):

ԱՌԱՆՁՆԱԾՆԿՈՒԹՅՈՒՆՆԵՐԻ ԱՂՅՈՒՄԱԿ

Լարմումը և հանախականությունը	Տես տեխնիկական տվյալների տախտակը
Էներգիայի ՊԻՏԱԿ և ԷԿՈԴԻԶԱՅՆ	Հայտարարագրված էներգիայի սպառում՝ բնական կոնյեկցիան դասի համար – Զնուցման ռեժիմ ԷԿՈ

Պատրաստման ռեժիմներ

Զերմաստիճանի միջակայքը կարող է սահմանել պատրաստման բարոր ռեժիմների համար՝ 50°C -ից մինչև **MAX**, բացառությամբ **GRILL** ծրագրի, որի համար խորհուրդ է տրվում միայն **MAX** հզորության մակարդակը:

● Ստանիկ գազօշափի ռեժիմ

Վերին և ստորին շերմային էլեմենտները կմիանան: Այս ավանդական պատրաստման ռեժիմն օգտագործելիս, խորհուրդ է տրվում օգտագործել միայն մեկ շանց: Մեկից ավել շանց օգտագործելու դեպքում, շերմությունն անհավասար կերպով կրաշիվի:

● Գազօշափի ստորին մասի ռեժիմ

Ստորին շերմային էլեմենտն ակտիվանում է: Այս դիրքում առաջարկվում է նաևատեսալիների պատրաստման կատարելագործելու համար (ակտուեղների մեջ), որուն մակերևուն արդեն պատրաստ է, բայց կենուրունում պետք է լրացնել կամ մրգերի կամ շեմերի ծածկույրավանդերի համար, որոնք միայն պահանջում են չափավոր գումարում մակերևուի վրա: Դեռ է նեւկ, որ այս գործառույթը բայց չի տալիս որպեսզի շերմաստիճանը գազօշափում հասնի առավելագույնի (250°C) և հետևաբար խորհուրդ չի տրվում մրերեները միայն այս պարամետրով պատրաստել, եթե չեմ պատրաստմ տորք (որը պետք է բխել 180°C շերմաստիճանուն կամ ավելի ցածր):

● Գազօշափի վերին մասի ռեժիմ

Վերին շերմային էլեմենտն ակտիվանում է: Գրիլի չափազանց բարձր և ուղիղ շերմաստիճանը հնարավարությունն է տալիս մսի մակերևու կարմրացնել՝ միտմանանակ պահպանելով մսի հյուրալիությունը և բրուրյունը:

● Գրիլի ռեժիմ

Վերին շերմային էլեմենտը և ուղացիայի ձողը կալտիվանան: Գրիլի ռեժիմը խորհուրդ է տրվում նաև մակերևուի բարձր շերմաստիճան պահպանող ուտեսաների դեպքում: տալարի սրել, հորդի միս, հորդի սրել, ֆիլե, համբուրգերներ և այլն ...

Պատրաստման ռեժիմները պետք է իրականացնել, եթե գազօշափի դուռը փակ վիճակում է:

● ECO ռեժիմ

Լցոնված տապականեր և կարառված միս միենույն դրամի վրա պատրաստելու համար: Էկրանի ցիկլն օգտագործելու և հետևաբար հոսանքի սպառումն օպտիմալացնելու համար, պետք է գազօշափի դուռը չքացել մինչև մրերեն ամբողջությամբ պատրաստ լինի:

Ստորին խցիկ

Գազօշափի ստորին մասում կա խցիկ, որը կարող է օգտագործվել գազօշափի պարագաները պահելու համար

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

Չի կարելի դյուրավլան նյուրեր դնել ստորին խցիկում:

Գործնական խոհարարության խորհուրդներ

Գրիլով պատրաստման ռեժիմնում կարիւային սկսուելով դրեք 1-ին պիլում՝ մնացնորդները հալվելու համար (յուղ/կամ ձեր):

GRILL (ԳՐԻԼ)

• Դարակը դրեք 3-րդ կամ 4-րդ դիրքում: Մքերքը դրեք դրամի մեջուեղում:

• Խորհուրդ է տրվում հոսանքի մակարդակը սահմանել մինչև տավվելագոյն: Վերին շերմային էլեմենտը կարգավորվում է շերմաշափի միջոցով և միւս չէ որ կարող է աշխատել:

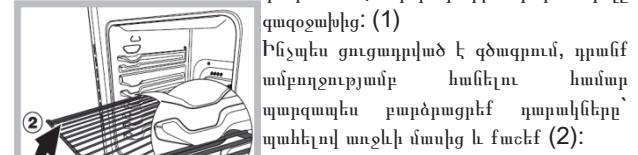
ՊԻՅՈՒՆ

• Օգտագործեք թերեւ ալյումինե պիցցայի բալո: Դրեք դրամի վրա:

Խրբխրբան խառնուրդի համար պետք չէ օգտագործել կարիւային սկսուել, բայց որ այս խաճարում է սուխարիկի ձեւավորմանը՝ երկարաձգելով բնդիմնուր պատրաստման ժամանակը:

• Եթե պիցցան ունի շատ սերտեր, խորհուրդ է տրվում պիցցայի վրա ավելացնել մոցանելլա պանիք՝ պատրաստման գործընթացի կես նախապարիին:

ՆԱԽԱԶԳՈՒՇԱՑՈՒՄ. Գազօշափի տնի կանգնեցման համակարգ, որը կանխում է դրամիների դուրս գալը գազօշափից: (1)



Ինչպես ցուցաբրված է գծագրում, դրանից ամբողջությամբ հանելու համար պարզապես բարձրացրեք դրամիները՝ պահելով առջևի մասից և բառեք (2):

Գազոչախով՝ պատրաստման օխորհուրդների աղյուսակ

Հնարիչ կոճակի կարգավորում	Պատրաստված մթերք	Քաշը (կգ- ով)	Պատրաստման դարակի դիրքը՝ հատակից	Նախապես տաքացման ժամանակ (բռնկեներ)	Ջերմաստիճանի կոճակի կարգավորում	Պատրաստման ժամանակ (բռնկեներ)
1 Սոստիկ	Duck (Բաղ)	1	3	15	200	65-75
	Roast veal or beef (Տապակած հորիչ կամ տավարի միս)	1	3	15	200	70-75
	Pork roast (Խոզի տապակած միս)	1	3	15	200	70-80
	Biscuits (short pastry)	—	3	15	180	15-20
	Բնակվիթներ (փափր խնոր)	1	3	15	180	30-35
	Tarts (Տարտալետներ)	1	3	10	190	35-40
	Լոզանյան	1	3	10	180	50-60
	Lamb (Գառան միս)	1	2	10	180	30-35
	Mackerel (Սկրմբրիս)	1	2	10	170	40-50
	Plum-cake (Աղլորով տորբ)	1	2	10	180	20-25
	Cream puffs (Կրեմով լցոնած խմորեղեն)	0.3	3	10	180	30-35
	Sponge-cake (Բիսկիլի)	0.5	3	10	170	30-35
	Savoury pies (Համեմիսծ կարիկանութիւն)	1.5	3	15	200	30-35
2 Bottom Oven (Գազոչախի ստորին մաս)	Raised Cakes (Ուսուցիչ ստորին)	0,5	3	15	160	30-40
	Tarts (Տարտալետներ)	1	3	15	180	35-40
	Fruit cakes (Մրգային ստորին)	1	3	15	180	50-60
	Brioches (Բրիոչներ)	0,5	3	15	160	25-30
3 Top Oven (Գազոչախի վերնամաս)	Մթերքի կարմրացում՝ կանոքյալ պատրաստում	—	3/4	15	220	—
4 Grill (Գրիլ)	Soles and cuttlefish (Սոլեաներ և ծովափերէ ձուկ)	1	4	5	Առավելագույն	8-10
	Կաղամարի և ծովափեցզետնի բարպար	1	4	5	Առավելագույն	6-8
	Cod filet (Զողածկան ֆիլե)	1	4	5	Առավելագույն	10
	Grilled vegetables (Խորոված բանջարեղեն)	1	3/4	5	Առավելագույն	10-15
	Veal steak (Հորիչ սրբյան)	1	4	5	Առավելագույն	15-20
	Կոտուներ	1	4	5	Առավելագույն	15-20
	Hamburgers (Համբուրգերներ)	1	4	5	Առավելագույն	7-10
	Mackerels (Սկրմբրիս)	1	4	5	Առավելագույն	15-20
	Տոսու արլած սենդվիչներ	n.º 4	4	5	Առավելագույն	2-3
	Ռասիսարդիայով (առկայության դեպքում) Հորիչ միս ձողի վրա, Հովի միս ձողի վրա, Գառան միս ձողի վրա	1.0 1.5 1.0	— — —	5 5 5	Առավելագույն Առավելագույն Առավելագույն	80-90 70-80 70-80

NB: Պատրաստման ժամանակները մոտավոր են և կարող են տարբերվել ըստ անձնական հաւաքի։ Եթե պատրաստման գործնրացի ժամանակը օգտագործվում է զրիլի գործառույթը, ապա կարիլային սկրուտեղը պետք է դնել 1-ին մակարդակում։

Ապակյա կերամիկայից սալիկի օգտագործում

Մեկուսիչներին բաված սոսինձը ապակու վրա յաւղի հետեւք է բռդնում։ Նախքան սարքավորումը օգտագործելը խորհուրդ ենք տալիս հեռացնել այն հասուլ չչայքայող մաքրման միջոցով։ Օգտագործման սառացին ժամերի ընթացքում հետաքանիք է ուզդինի հոտ գու, որը արագ կլերան։

Միացնել և անջատել պատրաստման գոտին

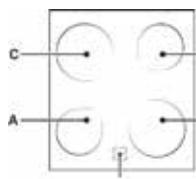
Պատրաստման գոտին միացնելու համար պատեմք համապատասխան կրնակը ժամանակի ուղղությամբ։

Այն կրկին անջատելու համար պատեմք կրնակը ժամանակին հակառակ մինչ այն հասնի «Օ» դիրիին։

Եթե ԷԽԿՏՐԱԿԱՆ ՏԱՔ Ա.ՓՍԵՆ ցուցիչ լույսի վրա վասկում է դա հետաքանիք է, որ սալիկի վրա առավագ մեկ տար ափսէ միացված է։

Պատրաստման գոտիներ

Սալիկը անի էլեկտրական ռոտատիվին ջեռուցման էլեմենտ։ Եթե դրամի օգտագործովում են սալիկի վրա հետևյալ առարկաները կարմրում են։



- A. Ռոտատիվությամբ էլեմենտներով պատրաստման գոտին։
- B. Բարձր լուսային ընդուռքակ ջեռուցման էլեմենտով պատրաստման գոտին։
- C. Բարձր լուսային ջեռուցման էլեմենտով պատրաստման գոտին։
- D. Մնացորդային ջերմուրյան ցուցիչ լույս՝ սա ցույց է տալիս, որ համապատասխան պատրաստման գոտու ջերմաստիճանը 60°C -ի բարձր է նույնիսկ, եթե ջեռուցման էլեմենտը անջատված է, բայց դեռ տար է։

Բարձր լուսային ջեռուցման էլեմենտներով պատրաստման գոտիները լույս՝ սա ցույց է տալիս, որ համապատասխան պատրաստման գոտու ջերմաստիճանը 60°C -ի բարձր է նույնիսկ, եթե ջեռուցման էլեմենտը անջատված է, բայց դեռ տար է։

Բարձր լուսային ջեռուցման էլեմենտներով պատրաստման գոտիներ

Սրանի ռոտատիվի միջոցով արտանետում են ջերմուրյունը իրենց բարձր լուսային էլեմենտներից։ Դրանի գագի այրիչներին հատուկ հատկանիշներ ունեն։ Դրանի հետև է կառավարել և արագ հասնել սահմանված ջերմաստիճանին՝ բռյալ տալով հստակ հետներ իրենց տրամադրած էներգիան։

Ջեռուցման էլեմենտների նկարագրություն

Եթեանձն ռոտատիվին/ բարձր լուսային ջեռուցման էլեմենտները **10 - 20 վայրկյանում** կարմրում են միացնելուց հետո։

Եթեանձն ռոտատիվին/ բարձր լուսային ջեռուցման էլեմենտները նույնիսկ երաշխավորում են ջերմուրյան բաշխում՝ ի լրումն այն սովորական ռոտատիվությունների, որոնի ռոտատիվին/ բարձր լուսային ջեռուցման էլեմենտները առանվազան են։

Բարձր լուսային /ռոտատիվին էլեմենտները բարձր մակարդակի ջերմուրյուն և լույս են արտանետում, եթե միացվում են՝

- արագ ջեռուցում (գագի այրիչի համեմատ)
- արագ սառեցում
- ամբողջ մակերեսով հալասարացափ ջերմաստիճան (ցրցնածի ջեռուցման էլեմենտների շնորհիվ)

Գործնական խորհուրդներ սալօջափի օգտագործման համար

- Օգտագործել հաստ, հարք կիմքով բավաներ վատան լինելու համար, որ դրանի կատարելապես հարմար են պատրաստման գոտու համար։



- Միւս օգտագործել բավաներ այնպիսի տրամաշափով, որը բավական մեծ է տար ափսէն ամբողջուրյամբ ծածկելու համար, որպեսզի օգտագործիլի ամբողջ արտադրված ջերմուրյունը։



- Միւս համոզվել, որ բավայի կիմքը ամբողջուրյամբ մատուք է և չոր՝ սա պահպանում է, որ բավաները կատարելապես հարմար լինեն պատրաստման գոտիների համար, ինչպէս նաև և բավաները և սալիկը ավելի երկար ժամանակ ծառայեն։
- Խուսափել օգտագործել այնպիսի անանեղեն, որոնի օգտագործիվում են գագի այրիչների վրա. գագի այրիչների վրա ջերմուրյան կուտակումը հնարավոր է աղավաղած լինի բավայի կիմքը, որի պատճենով այն մակերեսին պատշաճ չի հարմարվում։
- Եթեկ պատրաստման գոտին միացրած մի բռյել, եթե բավան վրան չէ, քանի որ դա կարող է վնասել գոտին։

- Հնարավորության դեպքում խուսափեք գազօջախը նախապես տաքացնելուց և միւս փորձեք այն լրացնել: Գազօջախի դրույք բացեց հնարավորին ինչ, բանի որ ամեն անգամ բացելուց տեղի է ունենում շերմային կորուս: Հներգիայի զգալի բանակի պահպանանան համար, պարզաբեր 5-10 րոպեով անջատեք գազօջախը՝ նախքան Ձեր պլանավորած պատրաստման ժամանակի ավարտը և օգտագործեք առկա շերմայինը:
- Ավտոմատ ծրագրերը հիմնված են ստանդարտ մրերքների վրա:
- Խցուկները պահեք մաքուր՝ էներգիայի կրստափակ խուսափելու համար
- Եթե դուք ունեք ժամկետային սակագնային էլեկտրաէներգիայի պայմանագիր, ապա «delay cooking» տարբերակը կիշտացնի գումարի խնայումը՝ սարքավորման աշխատանքը տեղափոխելով ավելի էժան ժամանակահատված:

Սարքավորման անջատում

Նախքան սարքավորման վրա որևէ աշխատանք իրականացնելը՝ անջատեք հոսանքից:

Սարքի համար երեք մի կիրառել գոլորշով մաքրող սարքեր կամ հնեմամբ աշխատող մաքրչներ:

Վառարանի մաքրում

- Զժանգուսող պողպատից կամ էմալապատ արտաքին մասերը և ուսափեն մեկուսիչները կարող են մաքրել գույքով ջրում ներծծված և չեղով օնառով սպառնով: Կուռ բծերը հեռացնելու համար օգտագործեք հասուն միջոցներ: Մաքրելուց հետո ցողիք և մանրակրիտ չորացրեք: Չի կարելի հղիող փոփոխեր և բայցայիշ կյուրեր օգտագործել:
- Վառարանի ներսը պետք է խվալական մաքուր լինի յուրաքանչյուր օգտագործումից հետո, բանի դեռ այն զույ: Օգտագործեք տաք ջրով և ախտահանիչ, ապա լավ ցողիք և չորացրեք փափուկ կտորով: Չի կարելի օգտագործել հղիող կյուրեր:
- Մաքրեք վառարանի դրան ապակյա մասպ՝ օգտագործելով սպունց և չեղիող մաքրման միջոց, ապա մանրակրիտ չորացրեք փափուկ կտորով: Մի կիրառեք կողիտ հղիող կյուր կամ սուր մետաղական էլերիներ, բանի որ դրանի կարող են բերել մակերեսը և ապակու համելու պատճառ դրանալ:
- Պարագաները կարելի է ամենօրյա սպասի պես լվանալ և նոյնիսկ ամանենու լվանալու մեջենայի:
- Կեղաք և յուրը պետք է մաքրել վերահսկողության վահանակի վրայից՝ կիրառելով չեղիող սպունց կամ փափուկ կտոր:

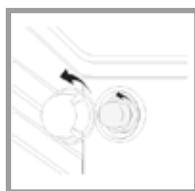
Գազօջախի խցուկների ստուգում

Պարբերաբար ստուգեք վառարանի դրան մեկուսիչները: Եթե մեկուսիչները վիճական են, ապա կազ հասաւածեք մուտակա Սպասարկման կենտրոնին հետ: Խորհուրդ է արդում գազօջախը չօգտագործել մինչև խցուկները չփոխվեն:

Գազօջախի էլեկտրական լամպի փոխում

- Վառարանը էլեկտրականությունից անջատելուց հետո համեմ ապակի կափարիչը, որը ծածկում է լամպի փարփակը (տե՛ս նկարը):
- Համեմ լամպի լուսատուն և փոխեք դրա համարժեմոլ. լարումը 230 Վ, փատուր 25 Վտ, կափարիչ Ե 14.
- Փոխեք կափարիչը և գազօջախը նորից միացրեք էլեկտրամատակարարմանը:

Չի կարելի գազօջախի լամպն օգտագործել շրջակա միջավայրի լուսավորման համար:



Ապակյա կերամիկայից սալիկի մաքրում

Մի օգտագործեք հղիող կամ բայցայիշ ախտահանիչներ (օրինակ՝ խորովելու սարքը և վառարանները մաքրելու համար սպրեյանոնան միջոցներ), բժեքը հեռացնեղ, ժանիքի դեմ ապրանքներ, փուշ ախտահանիչներ կամ հղիող մակերեսներով սպանգեր: Գրանի կարող են անդամանականի ֆերմել մակերեսը:

- Սովորաբար բավական է պարզապես լվանալ սալիկը՝ օգտագործելով խոնաց սպունց և չորացնել այն խոհանոցային ներծծուող մակեռոցիկով:
- Եթե սալիկը կազառու է, սիեք այն հատուկ պապակյա կերամիկայից մաքրող միջոցով, ապա լավ ցողիք և մանրակրիտ չորացրեք:
- Ավելի կուշ կեղաների հեռացման համար օգտագործեք հարմար ֆերմիչ (այն սարքավորման հետ չի մատակարարվում): Որքան հնարավոր է շատ հեռացրեք բափիած հեղուկը՝ չսպասելով, որ սարքավորման սառչի, որպեսզի խուսափեք մնացորդների չորացնալուց: Կարող եք կատարյալ արյունի ստանա՝ օգտագործելով հատուկ պապակյա կերամիկայից մակերեսների համար նախառական շժմագրառող պալպատէ լարերով, օճառաշրջան բրջանակ սպունց :
- Եթե պատահաբար պլաստիկ կամ շաքարային նյութերը հալվել են սալիկի վրա, հեռացրեք այն անմիջապես հերիչով, բանի դեռ մակերեսը դեռ տաք է:
- Եթե մաքուր է, սալիկը կարող են պատել հատուկ պատապանիշ միջոցով: այս ապրանքի անտեսանելի ժաղավանը պատրաստման ընթացքում պատապանում է մակերեսը կարիներից: Այս պահպանման միջոցառումը պետք է իրականացնի, եթե դեռ սարքը գույ է (ոչ տաք) կամ սառը:
- Միւս հետեւ լավ ցողել սարքավորման մաքուր ջրով և մանրակրիտ չորացրեք այն մնացորդները կարող են չորացնել:

Ապակյա-կերամիկայից սալիկի մաքրելու	Կարելի է ձեռք բերել
Ապակու ֆերմիչ Սալիկու սուր ֆերմիչ	DIY/Ինիդ արա խանութներ
Փոխելու սրիչներ	DIY/Ինիդ արա խանութներ սուրբերմարկեսներ, ֆիմիկոսներ
COLLO լունետ ՓԱՅԼՈՒՆ ՍԱԼԻԿ Մաքուր սալիկ ԴԵՅՅԱՅՈՐԱԿԱՆ ՄԱ-ԲՐՈՒ ՄԻ-ԶՈՑ	Բուուկներ, Կողերատի խանութներ, հանրախանություններ, էլեկտրականության ուղիունալ սնիկուրյան խանութներ, սուրբերմարկեսներ,

Զժանգուսող պողպատի մաքրում

Զժանգուսող պողպատը առաջանաւ է ջրից, որը մակերեսը է մնան երկար ժամանակ կամ ազրեսի ախտահանիչներից, որոնք ֆոսֆոր են պարունակում: Խորհուրդ ենք տալիս, որ պաղպատէ մակերեսները լավ ցողիք, ապա մանրակրիտ չորացրեք:

Օգնություն

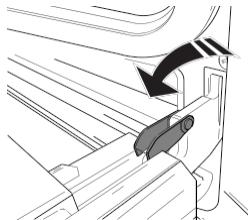
Խնդրում ենք ձեռքի տակ ունենալ հետևյալ տեղեկատվությունը՝

- Սարքավորման մոդելը (Մոդել):
- Անդրական համարը (Ո/Ճ):

Այս տեղեկատվությունը կարող է գոնիւ սարքավորման վրա տեղադրիւած տվյալների վահանակից և/կամ փարերավորման վրայից:

ԴՐԱՆ ՀԱՆՈՒՄ ԵՎ ՏԵՂԱՐՈՒՄ

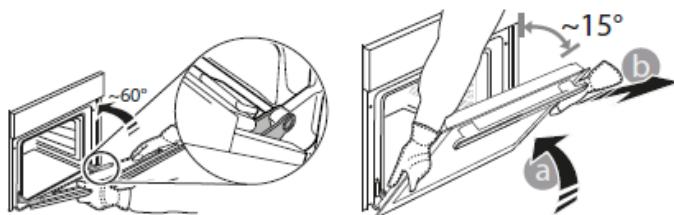
1. Դուռը հանելու համար, ամբողջությամբ բացեք այն և թուլացրեք բռնակները՝ մինչև դրանք դուրս գալու դիրքի լինեն:



2. Դուռը դրան հնարավոր է փակեք:

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:

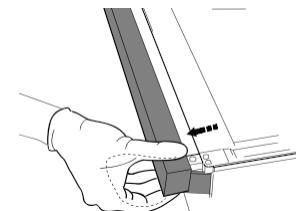
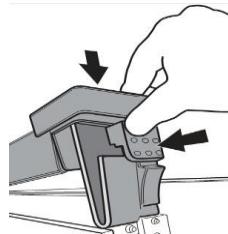
3. Նորից տեղադրեք դուռը՝ ծխնիների կերիկները հավասարեցնելով իրենց տեղերում, իսկ վերին մասը՝ իր տեղում:

4. Իշեցրեք դուռը, ապա բացեք այն ամբողջությամբ:
Ամրակները իշեցրեք իրենց նախնական դիրքով դրեք: Համոզվեք, որ լրիվ իշացրել 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:

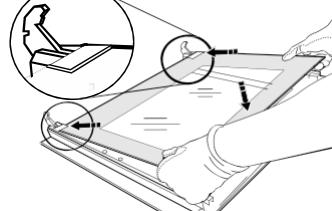
ԱԵՂՄԵՔ՝ ՄԱՋՐԵԼՈՒ ՀԱՄԱՐ - ԱՊԱԿՈՒՄ ՄԱՋՐՈՒՄ

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



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

3. Դուռը նորից տեղադրելիս ապակու վահանակն այսպես տեղադրեք, որ դրա վրա գրված տեքստը հակառակ կողմին չինի և հեշտությամբ երևա:



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

Գազօջախի գոլորշիռվ մաքրում

Մաքրման այս մերուդը խորհուրդ է արվում հատկապես շատ յուղու միս պատրաստելուց հետո (տապակած):

Մաքրման այս գործընթացը բայց է տալիս, որպեսզի գազօջախի պատերին առկա կեղտն ավելի հետո մաքրվի գազօջախի խոռոչում առաջացած գոլորշը օգնությամբ:

! Կարևոր! Նախքան գոլորշիռվ մաքրելը.

-Գազօջախի հատակից հեռացրեք մթերքի և յուղի մնացորդները:

- հանեք գազօջախի պարագաները (ցանց և կարիլային սկուտեղ):

Կատարեք վերը նշված գործողություններն ըստ հետեւյալ ընթացակարգի:

1. գազօջախի թիելու սկուտեղի մեջ լցրեք **300մլ** ջուր և դրեք ստորին դարակում: Այն մոդելների դեպքում, որոնց հետ առկա չէ կարիլային սկուտեղը, օգտագործեք թիելու թիելը և դրեք այն գրիլի վրա՝ ստորին դարակում:

2. ընտրեք գազօջախի գործառույթը  **OVEN BOTTOM** ջերմաստիճանը սահմանեք **90 ° C**.

3. գազօջախի մեջ պահեք **35** րոպե:

4. անջատեք գազօջախը:

5. Եթե գազօջախը սառում է, կարող եք դուռը բացել և ալյարտել մաքրման գործընթացը՝ ջրով և խոնավ ռորով:

6. մաքրելուց հետո ստուգիք որպեսզի ջուր մնացած չլինի

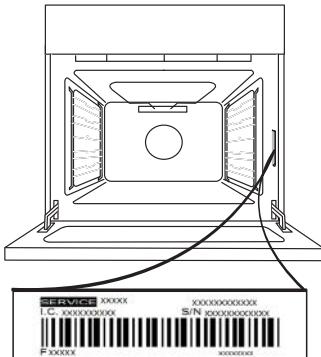
Եթե գոլորշիռվ մաքրման գործընթացը կատարվում է, հատկապես յուղաւ մթերք պատրաստելուց հետո կամ, եթե յուղը դժվար է հեռացնել, այդ դեպքում անհրաժեշտ է մաքրման գործընթացն ավարտել ավանդական մերուդով, ինչպես նկարագրված է հայորդ պարբերությունում:

Մաքրման գործընթացը պետք է իրականացնել միայն, եթե գազօջախը սառն է:

ՎԱԶԱՌՎԱԾ ԱՊՐԱՆՔՆԵՐԻ ՍՊԱՍԱՐԿՄԱՆ ԾԱՌԱՅՈՒԹՅՈՒՆ

Աջակցություն ստանալու համար զանգահարեք արտադրանքին կից երաշխիքային թերթիկում նշված համարով կամ հետևելք մեր վեր կայլքում նշված ցուցումներին: Պատրաստ եղեք արտադրելու:

- Խնդրի համառու նկարագիր,
- Ձեր ապրանքի նշանական մոդելը,
- աջակցության կողմ (ապրանքին ամրացված նույնականացման վահանակի վրա **SERVICE** բառին հաշորդող համարը, որը կարող

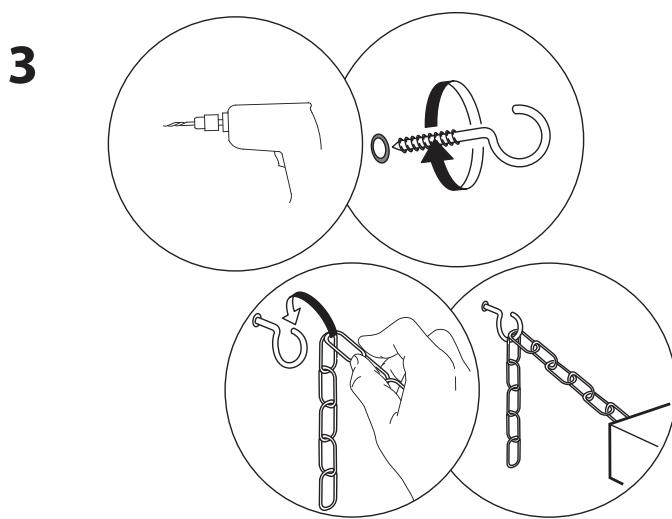
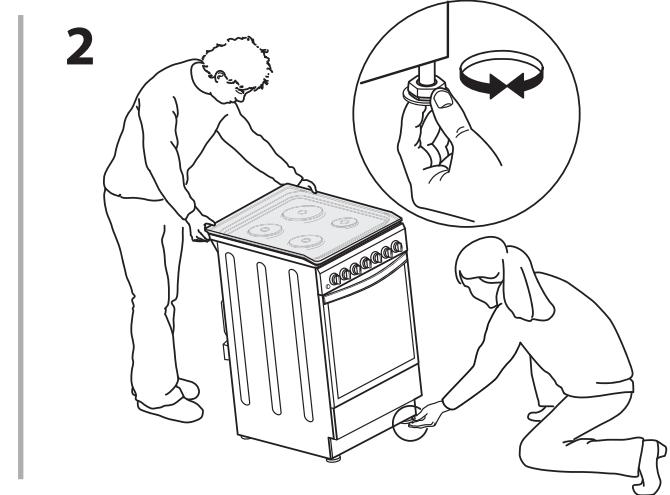
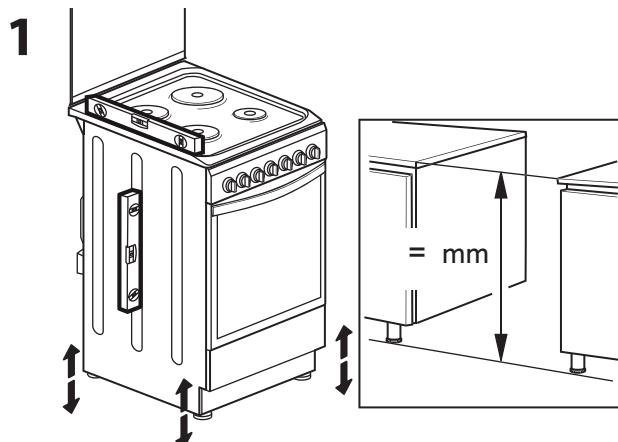
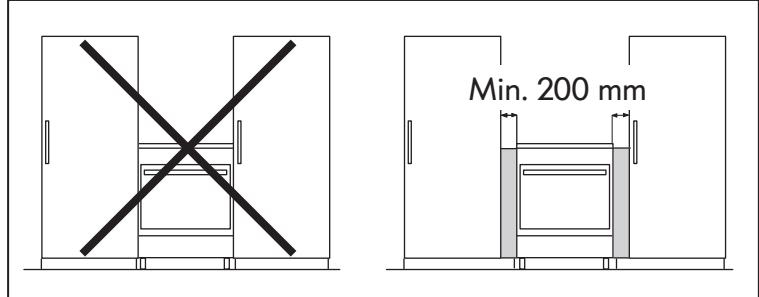
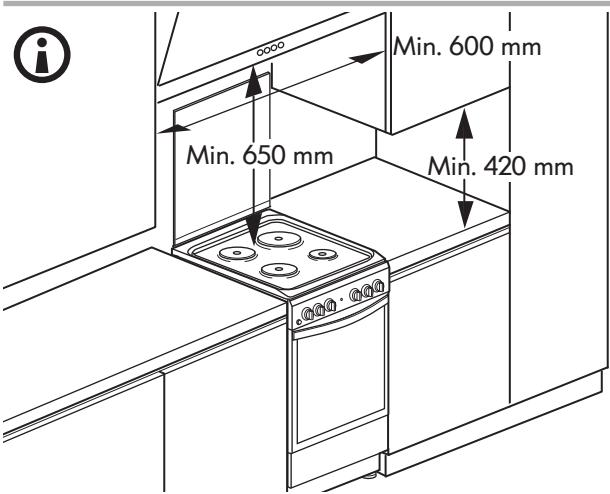
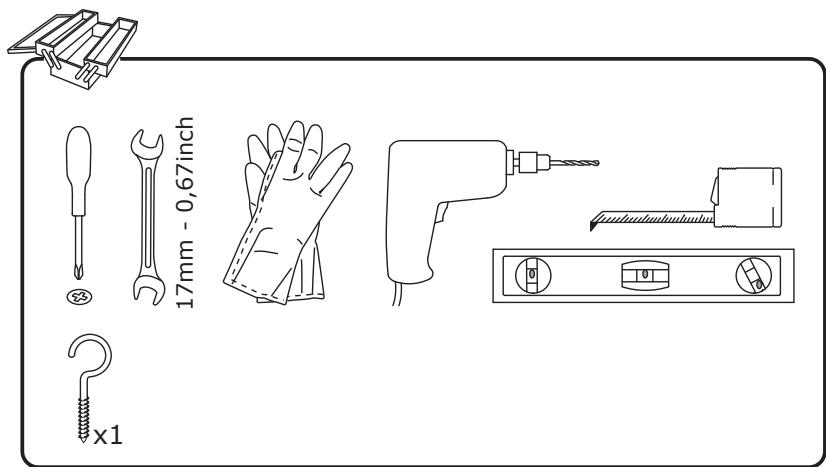


եք տեսնել ներսից եզրին, եթե գազօջախի դուռը բաց է),

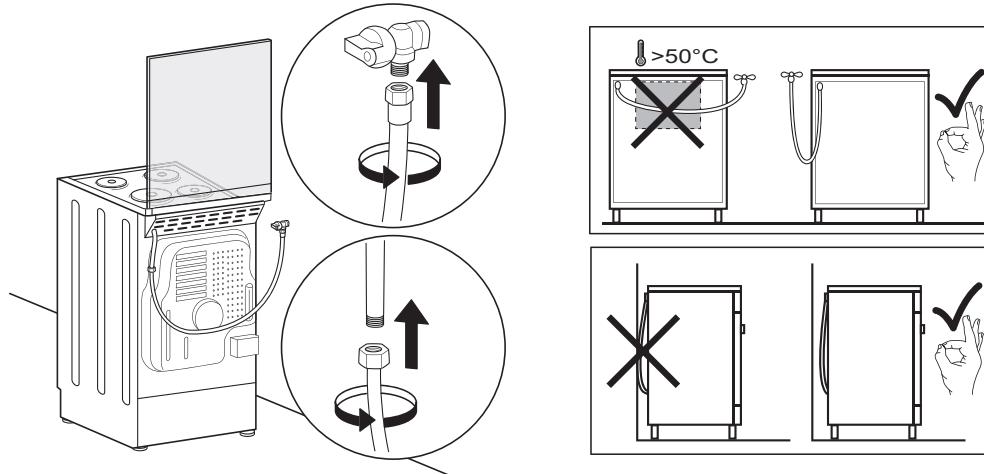
- Ձեր ամբողջական հասցեն,
- կոնտակտային հեռախոսահամար:

Խնդրում ենք հասկի առնել. Եթե վերանորոգման անհրաժեշտություն կա, ապա կազ հաստատեք լիազրված սպասարկման կենտրոնի հետ, որը երաշխավորում է օրիգինալ պահեստամասերի օգտագործումը և վերահորոգումն իրականացնել է նիւթ կերպով:

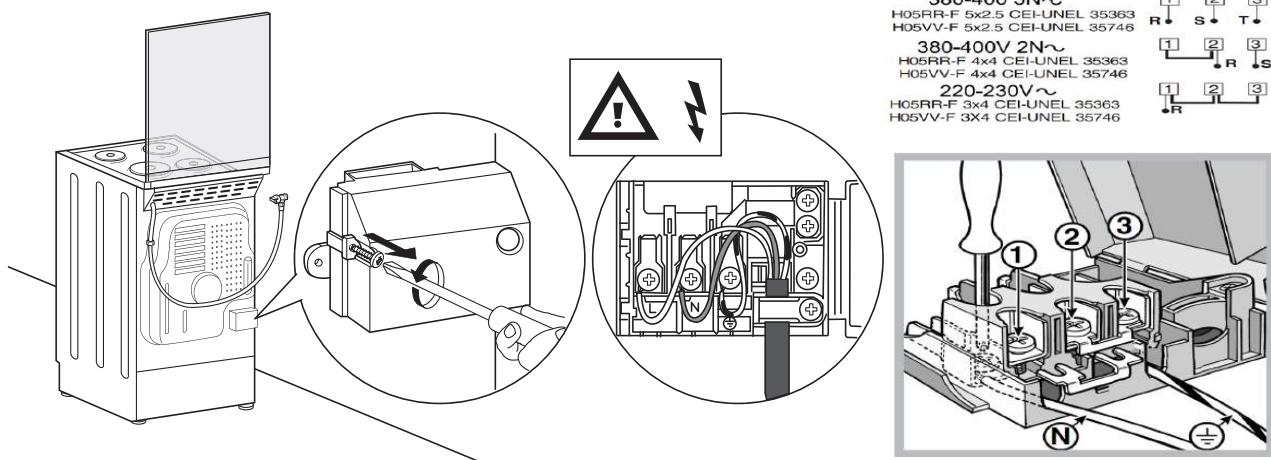
Երաշխիքի վերաբերյալ լրացնեցիք տեղեկություն կարող եք ստանալ կից երաշխիքային թերթիկից:



4



5



6

