



HS5V5PMX/RU

Hotpoint

ARISTON

RU

Руководство по эксплуатации
КУХОННАЯ ПЛИТА С ДУХОВЫМ ШКАФОМ
Содержание

Указания по безопасности	3
КРАТКОЕ СПРАВОЧНОЕ	
РУКОВОДСТВО	13
Установка	53

UZ

Qo'llanma
DUXOVKALI OVQAT PISHIRISH JIHOZI
Mundarija

Xavfsizlik bo'yicha ko'rsatmalar	9
Mahsulot tavsifi	37
O'rnatish	53

KZ

Пайдалану нұсқаулығы
ПЛИТА
Мазмұны

Қауіпсіздік нұсқаулары	5
АНЫҚТАМАЛЫҚ	
НҰСҚАУЛЫҚ	21
Орнату	53

MN

Гарын авлага
ШАРАХ ШҮҮГЭЭТЭЙ ЦАХИЛГААН ЗУУХ
Агуулга

Аюулгүй ажиллагааны заавар	11
Бүтээгдэхүүний тодорхойлолт	45
Суурилуулалт	53

HY

Բովանդակություն

Անվտանգության ցուցումներ, Սարքավորման—	7
նկարագիրը	29
Տեղադրում	53

RU 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 получают 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 термошупа. Используйте термошуп, рекомендованный для данной модели духовки: опасность пожара.

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

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

РАЗРЕШЕННОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ

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

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

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

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

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

УСТАНОВКА

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

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

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

Не снимайте прибор с основания из пенопласта до момента установки.

 Не устанавливайте прибор за декоративной дверцей – опасность пожара.

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

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

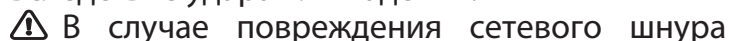
УКАЗАНИЯ ПО ЭЛЕКТРИЧЕСКОЙ БЕЗОПАСНОСТИ

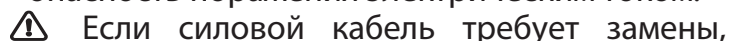
 Паспортная табличка находится с передней стороны печи (она видна при открытой дверце).

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

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

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

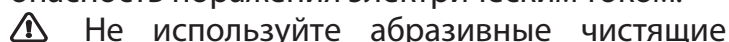
 В случае повреждения сетевого шнура во избежание возникновения опасных ситуаций он должен быть заменен производителем, сотрудником сервисного центра или квалифицированным специалистом - опасность поражения электрическим током.

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

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

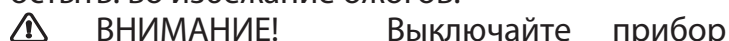
ЧИСТКА И УХОД

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

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

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

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

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

УТИЛИЗАЦИЯ УПАКОВОЧНЫХ МАТЕРИАЛОВ

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

УДАЛЕНИЕ В ОТХОДЫ СТАРОЙ ЭЛЕКТРОБЫТОВОЙ ТЕХНИКИ

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

СОВЕТЫ ПО ЭКОНОМИИ ЭНЕРГИИ

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

ДЕКЛАРАЦИИ О СООТВЕТСТВИИ

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

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

KZ ҚАУІПСІЗДІК НҰСҚАУЛАРЫ ОҚЫП ШЫҒУ ЖӘНЕ ОРЫНДАУ МАҢЫЗДЫ

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

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

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

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

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

⚠ **АБАЙЛАҢЫЗ:**

Пісіру процесі басқарылады. Қысқа пісіру процесі үздіксіз басқарылу керек.

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

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

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

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

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

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

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

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

РҰҚСАТ ЕТІЛГЕН ПАЙДАЛАНУ

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

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

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

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

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

ОРНАТУ

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

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

Орнату басталғанға дейін аспапты полистирольді көбіктен жасалған тұғырынан алмаңыз.

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



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



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

ЭЛЕКТРИКАЛЫҚ ЕСКЕРТУЛЕР

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

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

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

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

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

⚠ Қуат сымын ауыстыратын жағдайда уәкілетті қызмет көрсету орталығына хабарласыңыз.

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

ТАЗАЛАУ ЖӘНЕ КҮТІМ ЖАСАУ

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

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

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

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

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

ОРАМ МАТЕРИАЛДАРЫН ТАСТАУ

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

ПАЙДАЛАНЫЛЫП БОЛҒАН ТҰРМЫСТЫҚ ҚҰРЫЛҒЫЛАРДЫ ҚОҚЫСҚА ТАСТАУ

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

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

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

ՀԱՆՐԱՊԵՏՈՒԹՅԱՆ ՑՈՒՑՈՒՄՆԵՐ

ԿԱՐԵՎՈՐ Է ԿԱՐԴԱԼ ԵՎ ԴԻՏԱՐԿԵԼ

⚠ Շատ վտր երեխաներին (0-3 տարեկան) պետք է հեռու պահել սարքավորումից: Փոքր երեխաներին (3-8 տարեկան) պետք է հեռու պահել սարքավորումից և շարունակաբար վերահսկել: 8 տարեկան և ավելի երեխաները, ինչպես նաև այն անձիք ովքեր ունեն թույլ ֆիզիկական, զգայական և մտավոր կարողություններ և սարքերի վերաբերյալ փորձի և գիտելիքի պակաս, կարող են առնչվել այդ սարքերի հետ, եթե նրանց

⚠ Սարգսյանը պետք է տեղադրեն երկու կամ ավելի անձի. կա վնասվածք ստանալու հավանականություն. Փաթեթավորումից հանելու և տեղադրելու համար օգտագործեք պաշտպանիչ ձեռնոցներ. կա կտրվածք ստանալու հավանականություն:

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

Ձի կարելի սարքավորումը հանել իր փրփրապլաստե հիմքից՝ մինչև տեղադրելը:

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

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

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

ԷԼԵԿՏՐԱՏԵԽՆԻԿԱԿԱՆ ՆԱԽԱԶԳՈՒՇԱՑՈՒՄՆԵՐ

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

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

⚠ Ձի կարելի օգտագործել երկարացման լարեր, բազմաթիվ վարդակներ կամ ադապտերներ: Էլեկտրական բաղադրիչները չպետք է հասանելի լինեն օգտագործողին տեղադրելուց հետո: Ձի կարելի օգտագործել սարքավորումը, երբ Ձեր ձեռքերը թաց են կամ ոտաբոբիկ ե՛ք: Ձի կարելի սարքավորումը շահագործել, եթե դրա մալուխը կամ խրոցակը վնասված են, պատճառ կերպով չի աշխատում, վնասված է կամ ընկել է:

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

⚠ Եթե անհրաժեշտ է հոսանքի մալուխը փոխել, ապա կապ հաստատե՛ք լիազորված սպասարկման կենտրոնի հետ:

⚠ **ՆԱԽԱԶԳՈՒՇԱՑՈՒՄ.** Համոզվե՛ք որ սարքավորումն անջատված է նախքան լամպը փոխելը, որպեսզի խուսափե՛ք էլեկտրահարվելու հավանականությունից:

ՄԱՔՐՈՒՄԸ ԵՎ ՊԱՀՊԱՆՈՒՄԸ

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

⚠ Ձի կարելի օգտագործել կոպիտ հղկող մաքրիչներ կամ սուր ծայրով մետաղյա ֆերիչներ վառարանի դռան ապակին մաքրելու համար, քանի որ դրանք կարող են ֆերձել մակերեսը, որի հետևանքով ապակին կարող է կոտրվել:

⚠ Ձի կարելի օգտագործել հղկող կամ ֆայֆայիչ նյութեր, փոքի հիմքով մաքրիչներ կամ հղկող մանրաթելեր:

⚠ Համոզվե՛ք որ սարքավորումը սառել է նախքան մաքրելը և սպասարկման որևէ գործընթաց իրականացնելը: - Կա այրվածքի ստանալու հավանականություն:

⚠ **ՆԱԽԱԶԳՈՒՇԱՑՈՒՄ.** Անջատե՛ք սարքավորումը՝ նախքան լամպը փոխելը - կա էլեկտրահարվելու վտանգ:

ՓԱԹԵԹԱՎՈՐՄԱՆ ՆՅՈՒԹԵՐԻ ՀԵՌԱՑՈՒՄ

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

♻ . Փաթեթավորման տարբեր մասերը պետք է հեռացնել պատճառ կերպով և աղբի հեռացման տեղի իրավական կանոններին համապատասխան:

ԿԵՆՑԱՂԱՅԻՆ ՏԵԽՆԻԿԱՅԻ ՀԵՌԱՑՈՒՄ

Այս սարքավորումն արտադրված է վերամշակվող կամ վերաօգտագործվող նյութերից: Դրա հեռացումն անհրաժեշտ է կատարել տեղի աղբահանման կանոններին համապատասխան: Կենցաղային էլեկտրատեխնիկաների վերանորոգման և վերամշակման վերաբերյալ ինֆորմացիա ստանալու համար անհրաժեշտ է կապ հաստատել Ձեր համապատասխան տեղամասի կենցաղային աղբի հավաքման ծառայության հետ կամ դիմել այն խանութը որտեղից գնել ե՛ք սարքավորումը: Այս սարքավորումը նշված է ըստ Եվրոպական հրահանգի 2012/19/ԵՄ, էլեկտրական և էլեկտրոնային Սարքավորումներ: Համոզվելով, որ արտադրանքի հեռացումը կատարվել է ճիշտ կերպով, դրանով օգնած կլինե՛ք կանխելու պոտենցիալ բացասական հետևանքները շրջակա միջավայրի և մարդու առողջության վրա:

Արտադրանքի վրա կամ դրա փաստաթղթերում նշված նշանը **♻** ցույց է տալիս որ այն չպետք է հեռացվի որպես կենցաղային աղբ, այլ պետք է տեղափոխվի համապատասխան կենտրոն, որտեղ կատարվում է էլեկտրական և էլեկտրոնային սարքերի վերամշակում:

ԷՆԵՐԳԱՆԱՅՈՂՈՒԹՅԱՆ ԽՈՐՀՈՒՐԴՆԵՐ

Վառարանը նախօրոք տաճարեք, միայն եթե նշված է պատրաստման աղյուսակում կամ Ձեր բաղադրատոմսում: Օգտագործե՛ք մուգ լամպատ կամ էմալպատ թիթեղ սկուտեղներ, քանի որ դրանք ավելի լավ են կլանում ջերմությունը:

ՀԱՄԱՊԱՏԱՍԽԱՆՈՒԹՅԱՆ ՀԱՅՏԱՐԱՐԱԳԻՐ

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

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

XAVFSIZLIK TEXNIKASI BO'YICHA KO'RSATMALAR

MUHIM:O'QIB CHIQISH VA AMAL QILISH ZARUR

Uskunadan foydalanishdan oldin mazkur xavfsizlik ko'rsatmalarini o'qib chiqing. Uni keyingi foydalanish uchun yaqin joyda saqlang.

Bu ko'rsatmalar va jihozning o'zida har doim rioya qilish kerak bo'lgan xavfsizlik ogohlantirishlari berilgan. Xavfsizlik ko'rsatmalariga rioya qilinmasligi, jihozdan noto'g'ri foydalanilishi yoki tugmalarning noto'g'ri sozlanishiga ishlab chiqaruvchi javobgar bo'lmaydi.

△ OGOHLANTIRISH: Uskuna va uning qismlari foydalanish vaqtida issiydi. Qizib turgan elementlariga qo'l tegmasligiga e'tibor qaratilishi lozim. 8 yoshdan kichik bo'lgan bolalar uzluksiz nazorat bo'lmagan xollarda uskunadan uzoqda saqlanishi lozim.

△ OGOHLANTIRISH: Agar pishirish panelining yuzasi shikastlangan bo'lsa bo'lsa uskunadan foydalanmang – tok urisi xafi bor.

OGOHLANTIRISH: Olov chiqish havfi: Pishirish yuzasida narsalarni saqlamang.

△ DIQQAT : Ovqat tayyorlash jarayoni nazorat ostida bo'lishi lozim. Qisqa ovqat tayyorlash jarayoni uzluksiz nazorat ostida bo'lishi lozim.

△ OGOHLANTIRISH: Pishirish panelida yog' yoki moy ishlatib nazoratsiz ovqat tayyorlash xavfli bo'lishi mumkin – olov chiqish xavfi.

△ Olovni also suv bilan o'chirmang: buning o'rniga uskunani o'chirib olovni qopqoq bilan yoki olov o'chirgich qoplamasi bilan yoping.

△ Uskunadan ish yuzasi yoki tayanch sifatida foydalanmang. Kiyimlar yoki boshqa yonuvchan materiallarni uskunaning barcha qismlari sovib bo'lguniga qadar undan uzoqroq saqlang - yong'in xavfi.

Yosh bolalar (0-3 yosh) usknaga △ uskunaga yaqinlashtirilmasligi kerak. Kichik yoshdagi bolalar (3-8 yosh) agar uzluksiz nazorat ostida bo'lmasa uskunadan uzoqda saqlanishi kerak. Mazkur uskunadan 8 va undan katta yoshli bolalar, shuningdek jismoniy, sezish va aqliy qobiliyati cheklangan yoxud bilim va ko'nikmasi yetishmaydigan shaxslar ham foydalanishi mumkin, qachonki ular tajribali shaxs qarovi ostida bo'lsalar yoki uskunadan xavfsiz foydalanish borasida yo'riqnoma olgan bo'lsalar va mumkin bo'lgan xavfni anglab yetsalar. Bolalar uskunani o'ynamasliklari lozim. Bolalar kattalarning qarovisiz uskunani tozalashlari va unga qarashlari mumkin emas.

△ OGOHLANTIRISH: Uskuna va uning qismlari foydalanish vaqtida issiydi. Qizib turgan elementlariga qo'l tegmasligiga e'tibor qaratilishi lozim. 8 yoshdan kichik bo'lgan bolalar uzluksiz nazorat bo'lmagan xollarda uskunadan uzoqda saqlanishi lozim.

△ Oziq-ovqat mahsulotlarini quritish paytida uskunani hech qachon qarovsiz qoldirmang. Qurilma zond bilan ishlatish uchun mos bo'lsa, faqat shu plita uchun tavsiya etilgan harorat zondini ishlatish - yong'in xavfi.

△ Kiyimlar yoki boshqa yonuvchan materiallarni uskunaning barcha qismlari sovib bo'lguniga qadar undan

uzoqroq saqlang - yong'in xavfi. Ovqatni tayyorlashda yog', moyli yoki spirtli ichimliklarni qo'shganda har doim ehtiyot bo'ling - yong'in xavfi. Idishlar va aksessuarlarni olib tashlash uchun issiq o'tkazmaydigan qo'lqopidan foydalaning. Pishirish oxirida eshikni ehtiyotkorlik bilan oching, shunda issiq havo yoki bug 'bo'shliqlarga kirmasdan oldin asta-sekin chiqib ketadi - kuyish xavfi mavjud. Pechning old tomonidagi ventilyasiya teshiklarini to'smang - yong'in chiqishi mumkin.

△ Pech eshiklari ochiq yoki past holatda tushganda ehtiyot bo'ling eshikni tegish mumkin.

TO'G'RI ISHLATISH

△ DIQQAT : Bu uskuna taymer yoki tashqi yoqish moslamalari kabi alohida nazorat tizimlari yordamida boshqarish uchun moslashmagan.

△ Mazkur uskuna maishiy va shunga o'xshash sharoitda, masalan: do'konlarda, idoralarda va boshqa ish joylaridagi xodimlarning oshxona joylari; fermadagi uylarda; mehmonxona va motellarda mijozlar tomonidan, yotoqxona va nonushta qilinadigan joylarda va boshqa turarjoy muhitlarida.

△ Boshqa hech qanday foydalanish xolatlari ruxsat etilmaydi (masalan xonani isitish uchun).

△ Bu uskuna professional foydalanishga mo'ljallanmagan. Uskunadan ochiq havoda foydalanmang.

△ Portlovchi va yonuvchan moddalarni (masalan, benzin, aerrozolli ballonlarni) jihoz ichida yoki yaqinida saqlamang - yong'in xavfi bor.

O'RNATISH

△ Uskuna ikki yoki ko'proq odam tomonidan ko'tarilishi va o'rnatilishi lozim – jarohatlanish ehtimoli bor. Uskuna o'ramini ochish va o'rnatishda himoya qo'lqoplaridan foydalaning – qo'lni kesib olish ehtimoli bor.

△ O'rnatish, shu jumladan suv ta'minotiga ulash (agar mavjud bo'lsa), elektr tarmoqqa ulash va tuzatish ishlari faqat malakali texnik tomonidan amalga oshirilishi lozim. Foydalanuvchi qo'llanmasida maxsus ko'rsatma berilmagan bo'lsa, jihozning biron qismini ta'mirlash yoki almashtirish taqiqlanadi. Uskuna o'rnatilayotgan joyga bolalarni yaqinlashtirmang. Uskunani o'ramdan chiqargach, tashish vaqtida unga zarar yetmaganini tekshiring. Muammo chiqqan taqdirda dilerga yoki yaqin joylashgan sotuvdan keyin xizmat ko'rsatish markaziga murojaat qiling. O'rnatishdan keyin o'ram qoldiqlari (plastik, penopolistirool qismlar va hokazo) bolalar qo'li yetmaydigan joyda saqlanishi lozim – bo'g'ilib qolish ehtimoli bor. Uskuna xar bir o'rnatish jarayonidan oldin elektr ta'minotidan uzilishi lozim – tok urish ehtimoli. O'rnatish vaqtida uskuna simi zararlanmaganligiga amin bo'ling – o't chiqish va tok urush ehtimoli. O'rnatib bo'lgandan keyingina uskunani ishga tushiring.

Qurilmani o'rnatish vaqtiga qadar uning polistirool ko'pikli qoplamasini olib tashlamang.

△ Qurilmani dekorativ eshik orqasiga o'rnatmang - yong'in chiqishi mumkin.



agar uskuna tayanchga joylashtirilgan bo'lsa, uni taglikdan siljitmaslik uchun uskunani ajratish zanjiri yordamida devorga mahkamlash kerak.



OGOHLANTIRISH: Uskunani og'darilishiga yo'l qo'ymaslik uchun, taqdim etilgan ushlab turish zanjirini o'rnatish kerak. O'rnatish ko'rsatmalariga qarang.

ELEKTR ENERGIYASI BILAN ISHLASHDA XAVFSIZLIK TEXNIKASI

⚠ Reyting plitasi pechning old qismida joylashgan (eshik ochiq bo'lsa ko'rinadi).

⚠ Uskunani elektr ta'minotidan sug'urish orqali o'chirish imkoniyati bo'lishi kerak, yoki elektr amaliyotlarini bajarish qoidalariga asosida ko'p qutbli o'chirgich orqali o'chirib yoqish va qurilma milliy elektrik xavfsizlik standartlari bo'yicha yerga ulanishi kerak.

⚠ Uzaytirgich, uchtaletk yoki perexodnikdan foydalanmang. Uskuna o'rnatilgandan so'ng uning elektr komponentlariga foydalanuvchining qo'li yetmasligi kerak. Jihozdan ustingiz nam yoki yalangayoq xolatda foydalanmang. Agar uskuna elektr simi zararlangan, to'g'ri ishlamayotgan, shikastlangan yoki tushirib yuborilgan bo'lsa uni ishlatmang.

⚠ Agar elektr simi zararlangan bo'lsa u ishlab chiqaruvchi tomonidan shunga o'xshashiga almashtirib berilishi lozim, tok urushi ehtimolini oldini olish uchun xizmat ko'rsatish markazi yoki tayyorgarlikka ega odam tomonidan.

⚠ Elektr kabelini almashtirish kerak bo'lsa, vakolatli xizmat ko'rsatish markaziga murojaat qiling.

⚠ **OGOHLANTIRISH:** Elektr toki urmasligi uchun chiroqni almashtirishdan oldin qurilma o'chirilganligini tekshirib ko'ring.

TOZALASH VA TEXNIK XIZMAT KO'RSATISH

⚠ **OGOHLANTIRISH:** Texnik xizmat ko'rsatishni boshlashdan avval jihazning o'chirilganligi va elektr ta'minotidan uzulganligiga amin bo'ling; hech qachon bug'li tozalash uskunalaridan foydalanmang - tok urish ehtimoli.

⚠ Eshik oynasini tozalash uchun qo'pol abraziv tozalash vositalaridan yoki metal qirg'ichlardan foydalanmang, chunki ular uskuna sirtini chizishlari mumkin, bu esa shisha yuzasini sindirishga olib kelishi mumkin.

⚠ Tozalash maqsadida abraziv, yoki zanglaydigan maxsulotlar, xlor asosidagi tozalash vositalari yoki temir chochiqlardan foydalanmang.

⚠ Tozalash yoki parvarishlashdan oldin uskuna soviganligiga ishonch hosil qiling. - kuyish xavfi.

⚠ **OGOHLANTIRISH:** Chiroqni almashtirishdan oldin uskunani o'chiring - elektr toki urishi xavfi.

QADOQLASH MATERIALLARINI UTILIZATSIYA QILISH

Qadoqlash materiallari 100 foiz ikkilamchi qayta ishlanadi, bu to'g'risida maxsus belgi dalolat beradi . Shunday qilib qoplama qismlari javobgarlik bilan va chiqindilarni utilizatsiya qilish qonun qoidalariga rioya qilgan xolda utilizatsiya qilinishi lozim.

MAISHIY TEXNIKANING UTILIZATSIYASI

Mazkur uskuna qayta ishlangan yoki takror ishlatilishi mumkin bo'lgan ashyolardan tayyorlangan. Utilizatsiya qilish uchun utilizatsiya qilish bo'yicha mahalliy qoidalarga rioya qilish lozim.



Xo'jalik elektr uskunalarini qayta ishlash tuzatish, va qo'llash bo'yicha ma'lumotlarni olish uchun mahalliy boshqaruv organlari chiqindi bilan ishlash xizmati yoki texnika sotuvchi magazindagilar bilan maslahatlashing. Mazkur uskuna 2012/19/EC -sonli Elektr va elektron uskunalarini utilizatsiya qilish bo'yicha Yevropa Direktivasi talablariga muvofiq markirovkalangan. Bu uskunaning to'g'ri utilizatsiya qilinishiga amin bo'lib siz odamlar sog'lig'i va atrof muhit uchun zararli oqibatlarini oldini olishda yordam berasiz. Jihozda yoki ilova qilingan hujjatlarda bunday belgi  mahsulotni maishiy chiqindi sifatida chiqitga chiqarilishi mumkin emasligini, uni elektron va elektr jihozlarni to'plash va qayta ishlash bo'yicha tegishli punktga yetkazish lozimligini anglatadi.

ELEKTR ENERGIYASINI TEJASH BO'YICHA TAVSIYALAR

Faqat pishirish jadvalida yoki retseptda ko'rsatilgan bo'lsa, pechni oldindan qizdiring. Toq rangli lak yoki emalli pishirish tovalardan foydalaning, chunki ular issiqlikni yaxshiroq singdiradilar.

MUVOFIQLIK BAYONOTI.

Ushbu uskuna Yevropa Nizomi 66/2014 ga muvofiq EC EN 60350-1 standartiga muvofiq Ecodesign talablariga javob beradi.

Ushbu uskuna Yevropa Nizomi 66/2014 ga muvofiq EC EN 60350-2 standartiga muvofiq Ecodesign talablariga javob beradi.

АЮУЛГҮЙ АЖИЛЛАГААНЫ ЗААВАР

УНШИЖ, ДАГАЖ МӨРДӨХ ЧУХАЛ ЗҮЙЛҮҮД

Цахилгаан хэрэгслийг ашиглахын өмнө эдгээр аюулгүй ажиллагааны зааврыг уншиж танилц. Цаашдын хэрэгцээндээ зориулан зааврыг ойрхон хадгал.

Энэ заавар болон хэрэгсэл дээр байгаа аюулгүй байдлын чухал анхааруулгуудыг цаг үргэлж дагаж мөрдөх ёстой. Энэхүү аюулгүйн зааврыг үл мөрдөж, хэрэгслийг зүй бусаар ашиглаж, удирдлагуудыг буруу тохируулснаас үүдэлтэй хохирлыг үйлдвэрлэгч хариуцахгүй.

△ АНХААРУУЛГА: Цахилгаан хэрэгсэл болон түүний гар хүрч болох эд ангиуд ашиглалтын явцад халдаг. Qizib turgan elementlariga qo'l tegmasligiga e'tibor qaratilishi lozim. 8-аас доош насны хүүхүүдийг тасралтгүй хараа хяналтандаа байлгахгаас бусад тохиолдолд хэрэгслээс хол байлгах ёстой.

△ АНХААРУУЛГА: Хэрэв тавцангийн гадаргуу цуурсан байвал цахилгаан хэрэгслийг бүү ашигла - цахилгаанд цохиулах аюултай.

АНХААРУУЛГА: Гал гарах аюултай: Хоол хийдэг гадаргуунууд дээр эд зүйл бүү хадгал.

△ СЭРЭМЖЛҮҮЛЭГ: Хоол болгох үйл явцыг хараа хяналт дор байлгах ёстой. Хоолыг богино хугацаанд болгох үйл явцыг хараа хяналт дор байлгах ёстой.

△ АНХААРУУЛГА: Өөх тосоор хоол хийж байх үед цахилгаан зуухыг хараа хяналтгүй орхих нь аюултай байж болзошгүй - гал гарах аюултай.

△ Галыг ХЭЗЭЭ ч усаар унтраах гэж оролдож болохгүй. Үүний оронд хэрэгслийг унтраагаад, галын дөлийг таг юмуу галын бүтээлгээр бүтээ.

△ Тавцанг ажлын гадаргуу, туслах талбай болгож бүү ашигла. Бүх бүрэлдэхүүн хэсэг бүр мөсөн хөрөх хүртэл хувцас хунар болон бусад шатамхай материалыг хэрэгслээс хол байлга - гал гарах аюултай.

Маш бага насны хүүхдүүдийг (0-3 насны) хэрэгслээс хол байлгах ёстой. Бага насны хүүхдүүдийг (3-8 насны) тасралтгүй хянаж харгалзаж байхаас бусад тохиолдолд хэрэгслээс хол байлгах ёстой. 8 ба түүнээс дээш насны хүүхдүүд, бие бялдын, мэдрэхүйн эсвэл оюуны хөгжлийн бэрхшээлтэй эсвэл мэдлэг туршлагагүй хүмүүс зөвхөн бусдын хяналт дор эсвэл аюулгүй ашиглалтын зааварчилгаа авч, хамаарах эрсдэлүүдийг ойлгосон байх үед л энэ хэрэгслийг ашиглаж болно. Хүүхдүүд цахилгаан хэрэгслээр тоглох ёсгүй. Хүүхдүүд том хүний хараа хяналтгүйгээр хэрэгслийг цэвэрлэж, арчилгаа үйлчилгээ хийж гүйцэтгэж болохгүй.

△ АНХААРУУЛГА: Цахилгаан хэрэгсэл болон түүний гар хүрч болох эд ангиуд ашиглалтын явцад халдаг. Qizib turgan elementlariga qo'l tegmasligiga e'tibor qaratilishi lozim. 8-аас доош насны хүүхүүдийг тасралтгүй хараа хяналтандаа байлгахгаас бусад тохиолдолд хэрэгслээс хол байлгах ёстой.

△ Хоол хүнсийг хатааж байх үед хэрэгслийг хэзээ ч хараа хяналтгүйгээр бүү орхи. Хэрэв цахилгаан хэрэгсэл нь мэдрэгч ашиглахад тохиромжтой бол зөвхөн энэ шарах шүүгээнд зөвлөмж болгосон температур мэдрэгчийг ашигла - гал гарах аюултай.

△ Бүх бүрэлдэхүүн хэсэг бүр мөсөн хөрөх хүртэл хувцас хунар болон бусад шатамхай материалыг хэрэгслээс хол байлга - гал гарах аюултай. Өөх тосоор баялаг хоол

хийх эсвэл шар айраг, дарс гэх мэт согтууруулах ундаа нэмж хийх үедээ үргэлж сонор сэрэмжтэй бай - гал гарах аюултай. Хоолны сав болон нэмэлт хэрэгслүүдийг авахдаа шарах шүүгээний бээлийг ашигла. Хоол болох үед хаалгыг болгоомжтой нээж, хөндий хэсэгт хүрч ажиллахын өмнө халуун агаар болон уурыг аажуухан гадагшлуул - түлэгдэх аюултай. Шарах шүүгээний урд талд байгаа халуун агаар гаргах нүхийг бүү бөглө - гал гарах аюултай.

△ Хаалганд цохигдохоос зайлсхийх үүднээс шарах шүүгээний хаалга нээлттэй эсвэл буусан байрлалд байх үед болгоомжтой байх хэрэгтэй.

ХЭРЭГЛЭЭНИЙ ЗӨВШӨӨРӨГДСӨН ХЭЛБЭРҮҮД

△ СЭРЭМЖЛҮҮЛЭГ: Цахилгаан хэрэгсэл нь таймер, салангид алсын удирдлагатай систем гэх мэт гадаад сэлгэх хэрэгслээр ажиллуулахад зориулагдаагүй.

△ Энэ цахилгаан хэрэгсэл нь гэр ахуйн болон дараах ижил төстэй хэрэглээнд зориулагдсан болно: Дэлгүүр, албан газар, ажлын бусад орчин дахь ажилчдын гал тогоонд; Фермийн байшингуудад; зочид буудал, дэн буудал, өглөөний цайтай зочид буудал, бусад орчинд оршин суугаа үйлчлүүлэгчдийн хэрэглээнд.

△ Өөр хэлбэрээр ашиглахыг (тухайлбал өрөө халаах гэх мэт) хориглоно.

△ Энэхүү хэрэгсэл нь мэргэжлийн хэрэгцээнд зориулагдаагүй болно. Цахилгаан хэрэгслийг гадаа бүү ашигла.

△ Цахилгаан хэрэгсэл дотор эсвэл ойр орчимд нь тэсрэмтгий юмуу шатамхай бодисуудыг (жиш: шатахуун, аэрозол лааз гэх мэт) бүү хадгал - гал гарах аюултай.

СУУРИЛУУЛАЛТ

△ Хэрэгсэлтэй харьцах, суурилуулах ажлыг хоёр ба түүнээс дээш тооны хүн хийж гүйцэтгэх ёстой - бэртэж гэмтэх эрсдэлтэй. Задалж, суурилуулахдаа хамгаалалтын бээлий өмс - зүсэгдэх эрсдэлтэй.

△ Суурилуулалт, тэр дундаа ус хангамж (хэрэв байгаа бол), цахилгааны холболт, засвар үйлчилгээний ажлыг мэргэжлийн цахилгаанчнаар хийлгэж ёстой. Хэрэглэгчийн гарын авлагад тусгайлан заагаагүй байвал хэрэгслийг аль нэг эд ангийг засварлаж эсвэл сольж болохгүй. Суурилуулалтын талбайгаас хүүхдүүдийг хол байлга. Хэрэгслийг хайрцагнаас нь гаргасны дараа тээвэрлэлтийн явцад эвдэрч гэмтээгүй болохыг нягтал. Хэрэв асуудал үүссэн байвал борлуулагч эсвэл өөрт ойр байрлах Борлуулалтын дараах үйлчилгээний албатай холбогдоно уу. Суурилуулсны дараа гаднах хайрцгийг (хуванцар, пенополистирол буюу хөөсөнцөр эд ангиуд гэх мэт) хүүхдийн гар хүрэхгүй газар хадгалах ёстой - амьсгал боогдох аюултай. Суурилуулалтын ажил хийж гүйцэтгэхийн өмнө хэрэгслийг цахилгаан тэжээлээс салгасан байх ёстой - цахилгаанд цохиулах аюултай. Суурилуулах явцад хэрэгсэл тэжээлийн кабелийг гэмтээхгүй гэдгийг нягтал - гал гарах эсвэл цахилгаанд цохиулах аюултай. Хэрэгслийг зөвхөн суурилуулалтын ажил дууссаны дараа идэвхжүүл. Хэрэгслийг суурилуулах болоогүй байвал полистирол хөөсөн сууриас нь бүү салга.



△ Хэрэгслийг гоёл чимэглэлийн хаалганы ард бүү суурилуул - гал гарах аюултай.

Зуухыг суурин дээр байрлуулсан үед сууринаас гулсаж унахаас сэргийлэн тэгшилж, дагалдаж ирэх гинжээр хананд бэхэлсэн байх ёстой.



АНХААРУУЛГА: Цахилгаан хэрэгсэл хөмөрч унахаас сэргийлэх үүднээс тогтоогч гинжийг суурилуулсан байх ёстой.

Суурилуулалтын зааврыг үзнэ үү.

ЦАХИЛГААНЫ АНХААРУУЛГУУД

△ Паспортын пайз шарах шүүгээний урд талын ирмэг дээр байрлана (хаалга нээлттэй байх үед харагдана).

△ Хэрэв залгуурт хүрэх боломжтой бол цахилгаан хэрэгслийг цахилгааны хангамжаас өөрийнх нь залгуураар, эсвэл залгуурын суурийн дээд талд цахилгаан монтажийн дүрмийн дагуу суурилуулсан олон туйлт сэлгэх залгуураар салгах боломжтой байх ёстой. Мөн цахилгаан хэрэгслийг тухайн улсын цахилгааны аюулгүй байдлын стандартын дагуу газардуулсан байх ёстой.

△ Уртасгагч, олон оролттой залгуур, шилжүүлэгч зэргийг бүү ашигла. Суурилуулалтын дараа хэрэглэгч цахилгааны эд ангиудад хүрэх боломжгүй байх ёстой. Норсон эсвэл хөл нүцгэн байх үедээ цахилгаан хэрэгслийг бүү ашигла. Хэрэв цахилгааны кабель эсвэл залгуур нь гэмтсэн байвал, зөв ажиллахгүй байвал, эсвэл цахилгаан хэрэгслийг гэмтээсэн юмуу унагаасан бол түүнийг бүү ашигла.

△ Хэрэв тэжээлийн утас гэмтсэн байвал аюулаас зайлсхийхийн тулд үйлдвэрлэгч, түүний үйлчилгээний төлөөлөгч эсвэл ижил төстэй мэргэжлийн хүмүүсээр яг ижил утсаар солиулах ёстой - цахилгаанд цохиулах аюултай.

△ Хэрэв тэжээлийн кабелийг солих шаардлагатай байвал эрх бүхий засварын төвд хандана уу.

△ АНХААРУУЛГА: Цахилгаанд цохиулахаас зайлсхийхийн тулд чийдэнг солихын өмнөх цахилгаан хэрэгслийг унтраасан байх ёстой.

ЦЭВЭРЛЭГЭЭ БА АРЧИЛГАА

△ АНХААРУУЛГА: Аливаа засвар үйлчилгээний ажлыг хийж гүйцэтгэхийн өмнө цахилгаан хэрэгслийг унтрааж, цахилгаан хангамжаас салгасан байх ёстой. Уураар цэвэрлэх төхөөрөмжийг хэзээ ч бүү ашигла - цахилгаанд цохиулах аюултай.

△ Хаалганы шилийг цэвэрлэхдээ хүчтэй зүлгэдэг цэвэрлэгч эсвэл металл хусуур бүү ашигла. Эдгээр нь гадаргууг зурж, улмаар шил хагарахад хүргэж болзошгүй.

△ Зүлгэдэг эсвэл идэмхий бүтээгдэхүүн, хлор суурьтай цэвэрлэгч эсвэл төмөр үрүүл бүү ашигла.

△ Цэвэрлэх, арчилгаа хийхийн өмнө цахилгаан хэрэгсэл хөрсөн эсэхийг нягтал. - түлэгдэх аюултай.

△ АНХААРУУЛГА: Чийдэнг солихын өмнө цахилгаан хэрэгслийг унтраа - цахилгаанд цохиулах аюултай.

БАГЛАА БООДЛЫГ ХАЯХ ТАЛААР

Баглаа боодлын материал нь 100 хувь дахин ашиглагддаг материал бөгөөд дахин боловсруулалтын тэмдгээр тэмдэглэгдсэн байдаг. Тиймээс баглаа боодлын янз бүрийн хэсгийг тухайн улсын хог хаягдал хаях асуудлыг зохицуулдаг хууль журмын дагуу хариуцлагатайгаар хаях ёстой.

ГЭР АХУЙН ЦАХИЛГААН ХЭРЭГСЛИЙГ ХАЯХ ТАЛААР

Энэхүү цахилгаан хэрэгсэл нь дахин ашиглагддаг эсвэл дахин боловсруулах боломжтой материалуудаар хийгдсэн болно. Тиймээс энэ хэрэгслийг тухайн улсын хог хаягдал хаях асуудлыг зохицуулдаг хууль журмын дагуу хаях ёстой.



Гэр ахуйн цахилгаан хэрэгслүүдтэй харьцах, нөхөн сэргээх дахин боловсруулах талаар нэмэлт мэдээлэл авахыг хүсвэл тухайн орон нутгийн эрх бүхий байгууллага, гэр ахуйн хог хаягдал авах цэг эсвэл тухайн цахилгаан хэрэгслийг худалдан авсан дэлгүүртээ хандана уу. Энэхүү цахилгаан хэрэгслийг Европын "2012/19/EU Хаягдал цахилгаан болон электрон тоног төхөөрөмж (ХЦЭТТ)" удирдамжид нийцүүлэн тэмдэглэсэн болно. Уг бүтээгдэхүүнийг зохих байдлаар хаяснаараа та байгаль орчин болон хүний эрүүл мэндэд сөрөг үр дагавар бий болгохоос урьдчилан сэргийлэхэд туслах болно. Бүтээгдэхүүн эсвэл дагалдаж ирэх бичиг баримт дээрх тэмдэг нь энэхүү хэрэгслийг гэр ахуйн хог хаягдалтай ижилсүүлж үзэх ёсгүй бөгөөд цахилгаан юмуу электрон төхөөрөмжийг дахин боловсруулах зорилгоор цуглуулдаг төвд аваачиж өгөх ёстой болохыг илтгэнэ.

ЭРЧИМ ХҮЧ ХЭМНЭХ ЗӨВЛӨМЖҮҮД

Хоол бэлтгэх хүснэгт эсвэл хоолны жоронд тань заасан байх тохиолдолд л шарах шүүгээг урьдчилан халаа. Хар бараан лактай юмуу паалантай жигнэх тавиуруудыг ашигла. Эдгээр нь дулааныг илүү сайн шингээдэг.

ТОХИРЛЫН ТАЛААРХ МЭДЭГДЭЛ

Энэхүү цахилгаан хэрэгсэл нь Европын EN 60350-1 стандартын дагуу Европын 66/2014-р журамд заасан шаардлагуудыг бүрэн хангасан болно.

Энэхүү цахилгаан хэрэгсэл нь Европын EN 60350-2 стандартын дагуу Европын 66/2014-р журамд заасан шаардлагуудыг бүрэн хангасан болно.

КРАТКОЕ СПРАВОЧНОЕ РУКОВОДСТВО

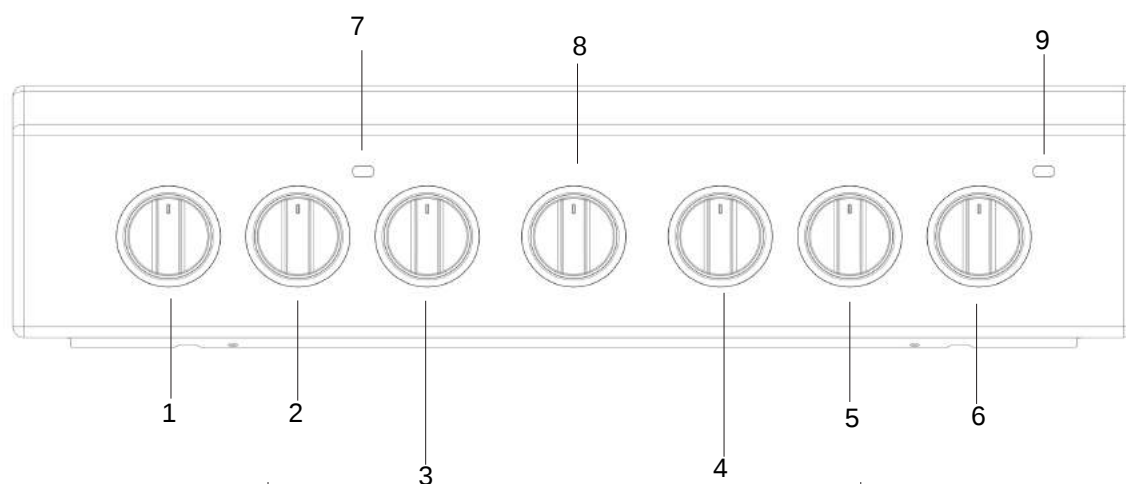


Прежде чем пользоваться прибором, внимательно прочтите руководство «Здоровье и безопасность».

ОПИСАНИЕ ПРИБОРА



ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ



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

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

7. Индикатор термостата
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 откройте дверцу и проветрите помещение. Появившийся во время прокаливания неприятный запах вызван сгоранием защитных веществ, используемых для консервации оборудования перед его использованием.

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

Запуск духовки

1. Выберите желаемый режим приготовления, вращая рукоятку СЕЛЕКТОРА.

2. Выберите рекомендуемую температуру, вращая рукоятку ТЕРМОСТАТА.

Перечень режимов приготовления и рекомендуемые для них температуры см. в § *Режимы приготовления* и *Вспомогательной таблице по приготовлению в духовке*.

Во время приготовления возможно:

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

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

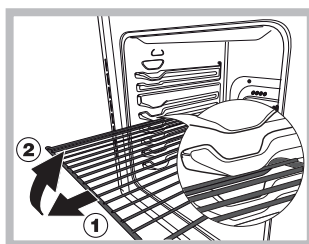
Посуду всегда ставьте на решетку или противень духовки

Индикатор термостата

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

Освещение духовки

Освещение включается при установке рукоятки СЕЛЕКТОРА в любую позицию, отличную от «0».



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	
Конфорки:	
- передняя левая,	1200 Вт
- задняя левая,	1700 Вт
- задняя правая,	1200 Вт
- передняя правая.	1700 Вт
Макс. потребляемая мощность	5800 Вт
Энергопотребление (маркировка)	Заявление о расходах электроэнергии для класса натуральной конвекции функция нагрева: ЕСО
	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 "ВИРПУЛ РУС"
С вопросами (в России) обращаться по адресу:	Россия, 127018, Москва, ул. Двинцев, дом 12, корп. 1 Телефон горячей линии в рф: 8 - 800 - 333 - 38 - 87
уполномоченное лицо:	ООО "ВИРПУЛ РУС"
С вопросами обращаться по адресу	Россия, 127018, Москва, ул. Двинцев, дом 12, корп. 1 Телефон горячей линии в рф: 8 - 800 - 333 - 38 - 87

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 отколировать 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 решетки.
- 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 решетке, 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, С°	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

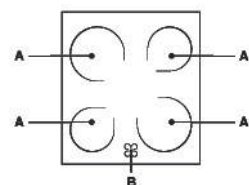
Чтобы включить зону нагрева, поверните соответствующую рукоятку по часовой стрелке.

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.



А. Зоны нагрева с радиальными нагревательными элементами.

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

Нагревательные зоны с галогенными элементами.

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

Не следует долго смотреть на включенные галогенные элементы.

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

Электрические конфорки

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

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

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

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

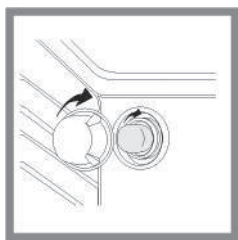
Перед любыми работами по обслуживанию оборудования отключайте его от электросети.

Никогда не используйте для чистки духовки парочистители и аэрозоли.

Проверка уплотнителей

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

Замена лампы освещения



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

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

Не используйте лампочку духового шкафа для освещения помещения.

Чистка стеклокерамической рабочей поверхности

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

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

- Если на горячую рабочую поверхность случайно попали пластик или сахаросодержащие продукты (которые могут расплавиться), немедленно удалите их скребком, пока поверхность не остыла.
- 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, хозяйственные 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

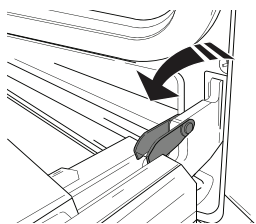
Не пользуйтесь услугами лиц, не уполномоченных Производителем. При ремонте требуйте использования оригинальных запасных частей.

Сообщите в Авторизованный сервисный центр:

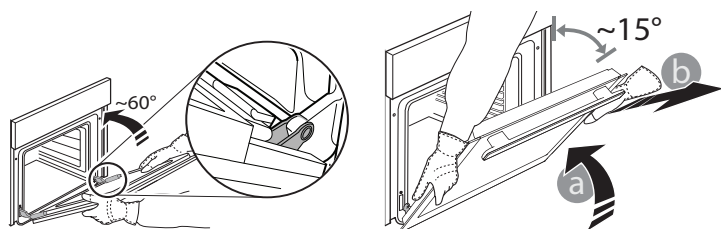
- номер гарантийного документа (сервисной книжки, сервисного сертификата и т.п.);
- модель плиты (Мод.) и серийный номер (S/N), указанные в информационной табличке, расположенной на оборудовании, на упаковке или в гарантийном документе.

СНЯТИЕ И УСТАНОВКА ДВЕРЦЫ

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



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



Положите дверцу на мягкую поверхность.

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

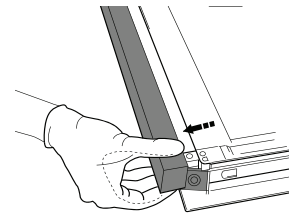
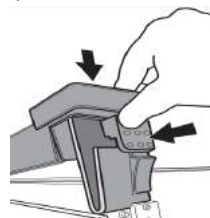
4. Опустите дверцу, а затем полностью откройте ее.

Поверните фиксаторы в исходное положение: вниз до упора.

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

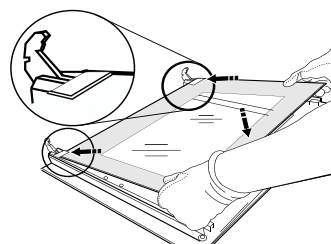
ЩЕЛКНИТЕ ДЛЯ ОЧИСТКИ - ОЧИСТКА СТЕКЛА

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.

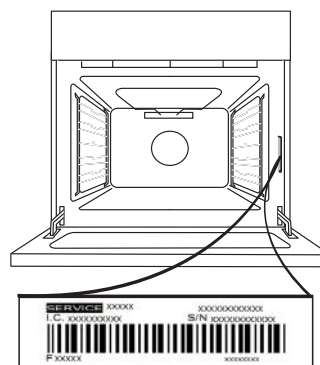
6 – Удалите любые остатки воды из полости после завершения процесса очистки.

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.

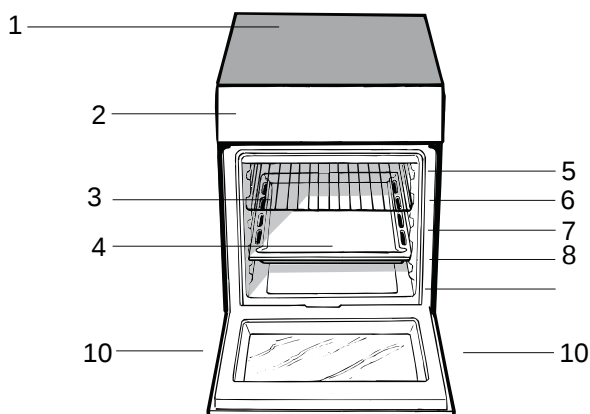
Более подробная информация о гарантии содержится в прилагаемом гарантийном талоне.

АНЫҚТАМАЛЫҚ НҰСҚАУЛЫҚ



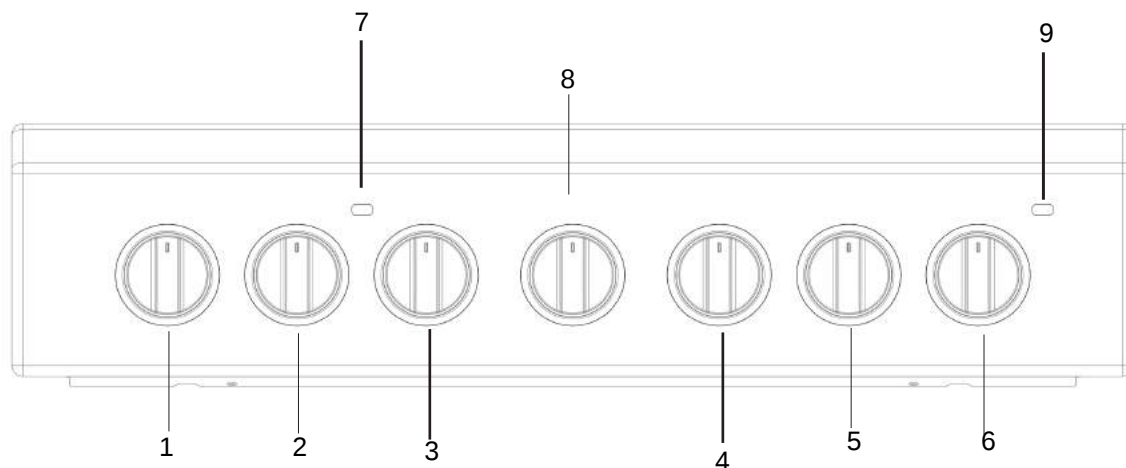
Аспапты пайдалану алдында Денсаулық пен Қауіпсіздік
нұсқаулығын мұқият оқыңыз.

ӨНІМ СИПАТТАМАСЫ



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

БАСҚАРУ ПАНЕЛІ



1. Жылумен пісіру
конфорка тұтқалары
2. Жылумен пісіру
конфорка тұтқалары
3. ТЕРМОСТАТ

4. ТАҢДАУ
тұтқасы
5. Жылумен пісіру
конфорка тұтқалары
6. Жылумен пісіру
конфорка тұтқалары

7. тұтқасы
индикатор шамы
8. ТАЙМЕР
түймесі
9. БЕЛСЕНДІ КОНФОРКА
индикатор шамы

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

Өнімді пайдаланбас бұрын құрылғының бүйірлеріндегі барлық пластикалық үлдірлерді алып тастаңыз.

Пешті қосу

1. ТАҢДАУ тұтқасын бұрау арқылы қажетті тағам дайындау режимін таңдаңыз.
 2. ТЕРМОСТАТ тұтқасын бұрау арқылы пісіру режиміне ұсынылған температураны немесе қажетті температураны таңдаңыз.
- Тағам дайындау режимдері және ұсынылған тағам дайындау температуралары туралы мәліметті қамтитын тізімді тиісті кестеден табуға болады («Пеште тағам дайындау бойынша кеңестер» кестесін қараңыз).

Тағам дайындау кезінде әрқашан мына әрекеттерді орындауға болады:

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

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

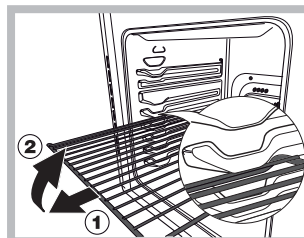
Әрқашан асхана ыдыстарын берілген тартпа(лар) ға қойыңыз.

ТЕРМОСТАТ индикатор шамы

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

Пеш шамы

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



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 кернеуі мен жиілігі	деректер кестесін қараңыз
Керамикалық плита	
Алдыңғы сол жақ	1200 Вт
Артқы сол жақ	1700 Вт
Артқы оң жақ	1200 Вт
Алдыңғы оң жақ	1700 Вт
Керамикалық плитаның ең жоғары қуат тұтыну мәні	5800 Вт
ҚУАТ БЕЛГІСІ	Табиғи 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
УӘКІЛЕТТІ ТҰЛҒА:	"ВИРЛПУЛ РУС" ЖІШ
Сұрақтарыңыз бар болса, мына мекенжайға хабарасыңыз:	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,

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



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 температураны 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 әлі піспеген тағамдарды (табаға салынған) пісіруді аяқтау немесе үстін сәл қызартуды қажет ететін жеміспен не джеммен қапталған тәттілерді дайындау үшін қолданған жөн. Бұл функция әрдайым 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, инфрақызыл сәулелер грилі қосылады және қозғалтқыш істікті айналдыра бастайды. Грильдің жетерліктей 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 сәреде 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 жанып, бір сөніп тұрады; яғни термостат пеш ішіндегі температураны тұрақты ұстап тұру үшін дұрыс жұмыс істеп тұр.

Пеш шамы

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

Тағам дайындау таймерін пайдалану

1. Дыбыс сигналын орнату үшін ТАҒАМ ДАЙЫНДАУ ТАЙМЕРІ тұтқасын сағат тілі бойынша бір толық айналымға бұраңыз.
2. Қажетті уақытты орнату үшін тұтқаны сағат тіліне қарсы бұраңыз: ТАҒАМ ДАЙЫНДАУ ТАЙМЕРІ тұтқасында көрсетілген минутты басқару тақтасындағы индикатормен теңестіріңіз.
3. Таңдалған уақыт біткенде дыбыс сигналы естіледі және пеш өшіріледі.
4. 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 істемеуі мүмкін.

ПИЦЦА

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

Таңдау тұтқасының қалпы	Тағамдар	Салмағы (кг)	Төменнен санағанда позициясы орны	Қыздыру ұзақтығы (минут)	Термостат тұтқасы	Пісіру ұзақтығы (минут)
1 Қалыпты	Лазанья	2,5	2	5	200	45-50
	Ет қосылған қамыр түтіктері	2,5	3	5	200	30-35
	Гратин паста пісірмелері	2,0	3	5	200	30-35
	Бұзау еті	1,7	2	10	180	60-70
	Тауық	1,5	3	10	200	80-90
	Үйрек	1,8	3	10	180	90-100
	Қоян	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 пиццасы	1	2	15	220	15-20
	Печеньелер	0,5	3	10	180	10-15
	Жеміс қосылған бөліш	1,1	3	10	180	25-30
	Хош иісті бөліш	1	3	10	180	30-35
	Ашытылған кекс	0,5	3	10	160	25-30
	Жеміс қосылған кекс	1	3	10	170	25-30
2 Пеш түбі	Соңғы өңдеу					
3 Жоғарғы түбі	Палтус пен каракатица	1	4	5	Ең жоғары	8
	Істіктегі 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	Бұзау 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
	Қызартылған 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 тазалағыш затпен алып тастауға кеңес береміз. Пайдаланудың алғашқы сағаттарында тез кетіп қалатын резеңкенің иісі шығады.

Пісіру аймақтарын қосу және өшіру

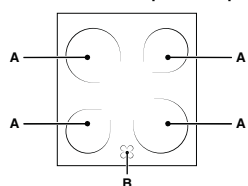
Пісіру аумағын қосу үшін тиісті тұтқаны сағат тілі бағытымен бұраңыз.

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

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

Пісіру аймақтары

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



А. Қызу шығаратын қыздыру элементтері бар пісіру аймағы.

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

температурасы 60 °C-тан асатынын білдіреді.

Қызу тарататын элементтері бар пісіру аумақтары

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

Тиісті тұтқаны сағат тілі бағытымен 1 мен 6 аралығындағы позицияға бұраңыз

Электр конфоркалар

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

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

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

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

Плитаны пайдалану бойынша кеңестер

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



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



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

Шыны керамикалық плитаны пайдалану

Қоршаған ортаны сақтау және қорғау

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

Құрылғыны өшіру

токтан ажыратыңыз.

Құрылғыда ешқашан бу тазартқышты немесе шаңсорғышты пайдаланбаңыз.

Кез келген бір жұмысты бастамастан бұрын құрылғыны

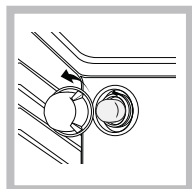
Пеш тығыздағыштарын тексеру

Пештегі есік тығыздағыштарын жиі тексеріп тұрыңыз.

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

Пеш шамын ауыстыру

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



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

3. Қақпақты орнына қойып, пешті тоққа қайтадан қосыңыз.

Шыны керамикалық плитаны тазалау

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

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

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

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

Тот баспайтын болатты тазалау

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

Көмек

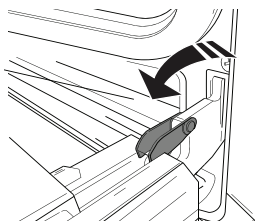
Келесі мәліметтерді оңай жерде ұстаңыз:

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

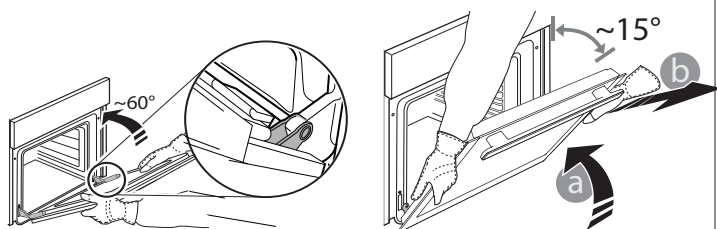
Бұл ақпарат құрылғыда орнатылған деректеме кестесінде немесе орамадан табылуы мүмкін.

ЕСІКТІ АЛУ ЖӘНЕ ҚАЙТА ОРНАТУ

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



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



Есікті жұмсақ бетке салып, бір жаққа орнатыңыз.

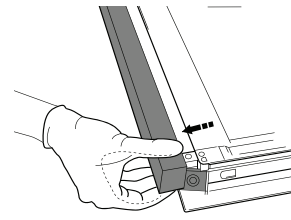
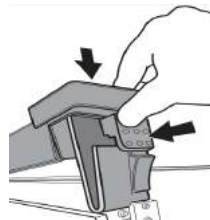
3. Есікті пешке қарай жылжытып, ілгектерді ұяшықтарына сәйкестендіріп, жоғарғы бөлігін ойықтарына бекітіп қайта орнатыңыз.

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

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

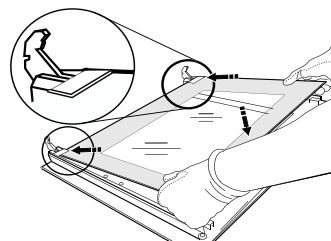
ТАЗАЛА ҮШІН БАСУ - ӘЙНЕКТІ ТАЗАЛАУ

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



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

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



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

Пешті будың көмегімен тазалау:

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

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

Маңызды! Бумен тазалау үрдісін бастаудан бұрын:

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

Жоғарыдағы әрекеттерді орындағаннан кейін, біз мынаны ұсынамыз:

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

2 – мүмкіндігін таңдаңыз

Кондитер тағамдары режимі ☐

3 және температураны 90 C -қа орнатыңыз;

3 – Пешті 35 минуттай ҚОСУЛЫ қойыңыз;

4 – Пешті өшіріңіз;

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

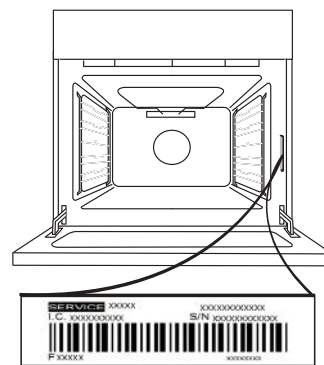
6 – Тазалау үрдісін аяқтағаннан кейін, пештің ішіндегі су қалдықтарын кетіріңіз.

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

КЕПІЛДІК БОЙЫНША ҚЫЗМЕТ КӨРСЕТУ

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

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

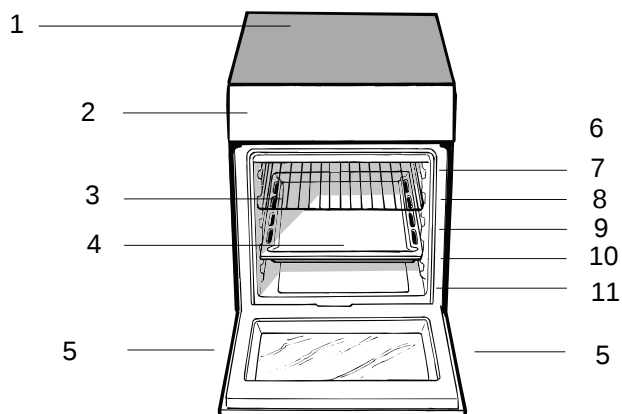


Ескеріңіз: Егер жөндеу қажет болса, түпнұсқалы қосалқы бөлшектерді пайдаланатын және жөндеуді дұрыс орындайтын өкілетті қызмет көрсету орталығына хабарласыңыз.

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

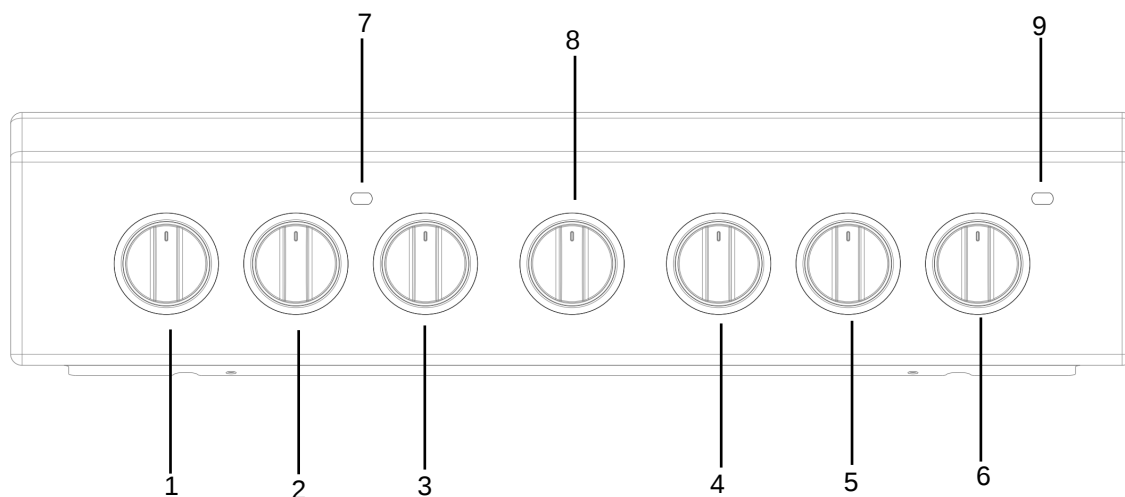
Սարքավորման- նկարագիրը

Հնդհանուր տեսք



1. Ապակյա կերամիկայից սալիկ
2. Վերահսկողության վահանակ
3. խորովելու սառնող դարակ
4. ԿԱԹԻՆԱՅԻՆ թավա
5. Կարգավորվող ստիկ
6. ՈՒՂԵԿՑՈՂ ՌԵՂՍԵՐ՝ սառնող դարակների համար
7. դիրք 5-րդ
8. դիրք 4-րդ
9. դիրք 3-րդ
10. դիրք 2-րդ
11. դիրք 1-ին

Վերահսկողության վահանակ



1. Սալիկի այրիչի վերահսկողության կոճակներ
2. Սալիկի այրիչի վերահսկողության կոճակներ
3. ՋԵՐՄԱՍՏԻՃԱՆԻ կոճակ

4. ՀՆՏՐԻՉ կոճակ
5. Սալիկի այրիչի վերահսկողության կոճակներ
6. Սալիկի այրիչի վերահսկողության կոճակներ

7. ՋԵՐՄԱՍՏԻՃԱՆԻ ցուցիչ լույս
8. ԺԱՅԿ
9. Էլեկտրական ափսեի վերահսկողության լույս

Մեկնարկ և օգտագործում

Գազօջախի օգտագործում

Երբ առաջին անգամ եք օգտագործում սարքավորումը, անհրաժեշտ է տաքացնել վառարանը դատարկ և դուրս վաղ վիճակում՝ առնվազն մեկ ու կես ժամ առավելագույն ջերմաստիճանով: Գազօջախն անջատելուց և դուրս բացելուց առաջ ստուգեք, որպեսզի սենյակը լավ օդափոխված լինի: Սարքավորումից կարող է թեթև տհաճ հոտ գալ, որն առաջանում է արտադրության ընթացքում պաշտպանիչ նյութերի այրումից:

Նախքան սարքավորումը շահագործելը, սարքավորման կողմերից հանգեք ամբողջ պլաստիկ թիթեղը:

1. Ընտրեք Ձեր նախընտրած պատրաստման ռեժիմը՝ պտտելով ընտրիչ կոճակը:
2. Ընտրեք պատրաստման ռեժիմի համար առաջարկվող ջերմաստիճանը կամ Ձեր նախընտրած ջերմաստիճանը՝ պտտելով THERMOSTAT կոճակը:

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

Պատրաստման ընթացքում հնարավոր է՝

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

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

Սպասե՛ք մի քանի րոպե, որ ցանցի վրա:

ՋԵՐՄԱՍՏԻՃԱՆԻ ցուցիչ լույս

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

Հասանքի մալուխը տեղադրելուց հետո, մետաղական ծածկն ամրացրեք երեք պտուտակներով:



* Առկա է միայն որոշ մոդելներում:

Ստորին խցիկ

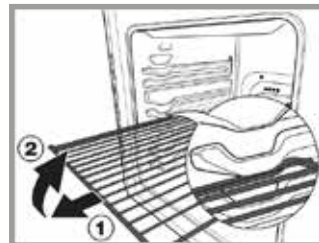


Ձի կարելի է դուրսբերել նյութեր դնել վառարանի ստորին խցիկում:

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

Գազօջախի լույս

Այն միանում է՝ պտտելով ընտրիչ կոճակը 0-ից բացի ցանկացած դիրքի: Լույսը մնում է վառ այնքան ժամանակ ինչքան գազօջախն աշխատում է:



ՆԱԽԱԶԳՈՒՇԱՅՈՒՄ.

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

բռնելով դիմալին մասից և փաշեք (2):

ԱՌԱՆՋԱՆԱՏՎՈՒԹՅՈՒՆՆԵՐԻ ԱՂՅՈՒՍԱԿ

Լարմումը և հաճախականությունը	Տես տեխնիկական տվյալների տախտակը
Կերամիկայի սալիկ Դիմացի ծախս Հետևի ծախս Հետևի աջ Դիմացի աջ Կերամիկայի սալիկի առավելագույն սպառում	1200 Վ 1700 Վ 1200 Վ 1700 Վ 5800 Վ
ԷՆԵՐԳԻԱՅԻ ՊԻՏԱԿ և ԷԿՈԴԻԶԱՅԸ	Հայտարարագրված էներգիայի սպառում՝ բնական կոնվեկցիոն դասի համար – Ջեռուցման ռեժիմ ԷԿՈ

Պատրաստման ռեժիմներ

Ջերմաստիճանի միջակայքը կարող է օգտագործվել պատրաստման բոլոր ռեժիմների համար՝ 50°C-ից մինչև MAX, բացառությամբ GRILL ծրագրի, որի համար խորհուրդ է տրվում միայն MAX հզորության մակարդակը:

Ստառիկ գազօջախի ռեժիմ

Վերին և ստորին ջերմային էլեմենտները կմիանան: Այս ավանդական պատրաստման ռեժիմն օգտագործելիս, խորհուրդ է տրվում օգտագործել միայն մեկ ցանց: Մեկից ավել ցանց օգտագործելու դեպքում, ջերմությունն անհավասար կերպով կբաշխվի:

Գազօջախի ստորին մասի ռեժիմ

Ստորին ջերմային էլեմենտն ակտիվանում է: Այս դիրքն առաջարկվում է հաճախեցիկների պատրաստումը կատարելագործելու համար(սկստեղծների մեջ), որոնց մակերեսն արդեն պատրաստ է, բայց կենտրոնում պետք է լրացուցիչ եփել կամ մրգերի կամ ջեմերի ծածկույթով աղանդների համար, որոնք միայն պահանջում են չափավոր գունավորում մակերեսի վրա: Պետք է նշել, որ այս գործառնությունը բույլ չի տալիս որպեսզի ջերմաստիճանը գազօջախում հասնի առավելագույնի (250°C) և հետևաբար խորհուրդ չի տրվում մրբերները միայն այս պարամետրով պատրաստել, եթե չեք պատրաստում տոբ (որը պետք է թխել 180°C ջերմաստիճանով կամ ավելի ցածր):

Գազօջախի վերին մասի ռեժիմ

Վերին ջերմային էլեմենտն ակտիվանում է: Գրիլի չափազանց բարձր և ուղիղ ջերմաստիճանը հնարավորություն է տալիս մսի մակերեսը կարմրացնել՝ միաժամանակ պահպանելով մսի հյութավիությունը և ճրքությունը:

Գրիլի ռեժիմ

Վերին ջերմային էլեմենտը և ուսացիայի ձողը կակտիվանան: Գրիլի ռեժիմը խորհուրդ է տրվում նաև մակերեսի բարձր ջերմաստիճան պահանջող ուտեստների դեպքում. տավարի սրբեյ, հորթի միս, հորթի սրբեյ, ֆիլե, համբուրգերներ եւ այլն ...

պատրաստման ռեժիմները պետք է իրականացնել, երբ գազօջախի դուռը փակ վիճակում է

ECO ռեժիմ

Հստակաձև տապակներ և կտրատված միս միևնույն դարակի վրա պատրաստելու համար: Էկո ցիկլն օգտագործելու և հետևաբար հոսանքի սպառումն օպտիմալացնելու համար, պետք է գազօջախի դուռը չբացել մինչև մրբերն ամբողջությամբ պատրաստ լինել:

Ստորին խցիկ

Գազօջախի ստորին մասում կա խցիկ, որը կարող է օգտագործվել գազօջախի պարագաները պահելու համար

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

Զի կարելի է դուրսավորել նյութեր դնել ստորին խցիկում:

Գործնական խոհարարության խորհուրդներ

Գրիլով պատրաստման ռեժիմում կարիլային սկստեղծը դրեք 1-ին դիրքում՝ մնացորդները հավաքելու համար (յուղ/կամ ձեթ):

GRILL (ԳՐԻԼ)

- Դարակը դրեք 3-րդ կամ 4-րդ դիրքում: Մրբերը դրեք դարակի մեջտեղում:

- Խորհուրդ է տրվում հոսանքի մակարդակը սահմանել մինչև առավելագույն: Վերին ջերմային էլեմենտը կարգավորվում է ջերմաչափի միջոցով և միշտ չէ որ կարող է աշխատել:

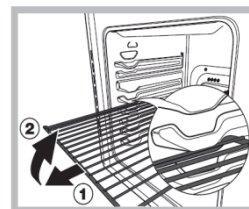
ՊԻՑՑԱ

- Օգտագործեք թեթև ալյումինե պիցցայի թավ: Դրեք դարակի վրա: Խրթիքրան խառնուրդի համար պետք չէ օգտագործել կարիլային սկստեղծ, քանի որ այն խանգարում է սուխարիկի ձևավորմանը՝ երկարաձգելով ընդհանուր պատրաստման ժամանակը:

- Եթե պիցցան ունի շատ շերտեր, խորհուրդ է տրվում պիցցայի վրա ավելացնել մոցառուլա պանիր՝ պատրաստման գործընթացի կես ճանապարհին:

ՆԱԽԱԶԳՈՒՇԱՑՈՒՄ. Գազօջախն ունի կանգնեցման համակարգ, որը կանխում է դարակների դուրս գալը գազօջախից: (1)

Ինչպես ցուցադրված է գծագրում, դրանք ամբողջությամբ հանելու համար պարզապես բարձրացրեք դարակները՝ պահելով առջևի մասից և ֆաշեք (2):



Հնարիչ կոճակի կարգավորում	Պատրաստվող մթերք	Քաշը (կգ-ով)	Պատրաստման դարակի դիրքը՝ հատակից	Նախապես տաքացման ժամանակ (րոպեներ)	Ջերմաստիճանի կոճակի կարգավորում	Պատրաստման ժամանակ (րոպեներ)
1 Ստատիկ	Duck (Բադ)	1	3	15	200	65-75
	Roast veal or beef (Տապակած հարթի կամ տավարի միս)	1	3	15	200	70-75
	Pork roast (Խոզի տապակած միս)	1	3	15	200	70-80
	Biscuits (short pastry) Բիսկվիթներ (փոքր խմոր)	—	3	15	180	15-20
	Tarts (Տարտալետկաներ)	1	3	15	180	30-35
	Լազանյա	1	3	10	190	35-40
	Lamb (Գառան միս)	1	2	10	180	50-60
	Mackerel (Սկումբրիա)	1	2	10	180	30-35
	Plum-cake (Սալորով տարք)	1	2	10	170	40-50
	Cream puffs (Կրեմով լցոնած խմորեղեն)	0.3	3	10	180	30-35
	Sponge-cake (Բիսկվիթ)	0.5	3	10	170	20-25
	Savoury pies (Համեմված կարկանդակներ)	1.5	3	15	200	30-35
2 Bottom Oven (Գազօջախի ստորին մաս)	Raised Cakes (Ուռուցիկ տարբեր)	0,5	3	15	160	30-40
	Tarts (Տարտալետկաներ)	1	3	15	180	35-40
	Fruit cakes (Մրգային տարբեր)	1	3	15	180	50-60
	Brioches (Բրիոսներ)	0,5	3	15	160	25-30
3 Top Oven (Գազօջախի վերնամաս)	Մրբերի կարմրացում՝ կատարյալ պատրաստումով	—	3/4	15	220	—
4 Grill (Գրիլ)	Soles and cuttlefish (Սոլեաներ և ծովահրեճ ձուկ)	1	4	5	Առավելագույն	8-10
	Կաղամարի և ծովախեցգետնի ֆաբաբ	1	4	5	Առավելագույն	6-8
	Cod filet (Ջուղածկան ֆիլե)	1	4	5	Առավելագույն	10
	Grilled vegetables (Խորոված բանջարեղեն)	1	3/4	5	Առավելագույն	10-15
	Veal steak (Հորթի սթեյք)	1	4	5	Առավելագույն	15-20
	Կոտլետներ	1	4	5	Առավելագույն	15-20
	Hamburgers (Համբուրգերներ)	1	4	5	Առավելագույն	7-10
	Mackerels (Սկումբրիա)	1	4	5	Առավելագույն	15-20
	Տոստ արված սենդվիչներ	n.° 4	4	5	Առավելագույն	2-3
	Ռախսարդիայով (առկայության դեպքում) Հորթի միս ձուղի վրա, Հավի միս ձուղի վրա, Գառան միս ձուղի վրա	1.0	—	5	Առավելագույն	80-90
		1.5	—	5	Առավելագույն	70-80
		1.0	—	5	Առավելագույն	70-80

NB: Պատրաստման ժամանակները մոտավոր են և կարող են տարբերվել ըստ անձնական հաշակի: Եթե պատրաստման գործընթացի ժամանակ օգտագործվում է գրիլի գործառնայրը, ապա կարիլային սկուտեղը պետք է դնել 1-ին մակարդակում:

Խնամք-և-պահպանում

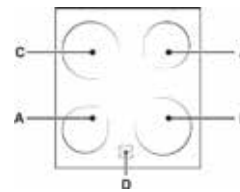
Մեկուսիչներին բավականին հեշտ պահպանելու վրա յուրի հետքեր է թողնում: Նախքան սարքավորումը օգտագործելը խորհուրդ ենք տալիս հետաքննել այն հատուկ չխախտող մաքրման միջոցով: Օգտագործման առաջին ժամերի ընթացքում հնարավոր է ռեզիլի հոտ գա, որը արագ կվերանա:

Միացնել և անջատել պատրաստման գոտին

Պատրաստման գոտին միացնելու համար պետք է համապատասխան կոնակը ժամկետի ուղղությամբ: Այն կրկին անջատելու համար պետք է կոնակը ժամկետի հակառակ միջև այն հասնի «0» դիրքին: Եթե էլեկտրական ՏԱՓ ԱՓՍԵՆ ցուցիչ լույսի վրա վառվում է դա նշանակում է, որ սալիկի վրա առկա է մեկ տաք ափսե միացված է:

Պատրաստման գոտիներ

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



A. Ռադիացիոն ջեռուցման էլեմենտներով պատրաստման գոտին:

B. Բարձր լուսային ընդարձակ ջեռուցման էլեմենտով պատրաստման գոտին:

C. Բարձր լուսային ջեռուցման էլեմենտով պատրաստման գոտին:

D. Մնացորդային ջերմության ցուցիչ լույս՝ սա ցույց է տալիս, որ համապատասխան պատրաստման գոտու ջերմաստիճանը 60°C-ի բարձր է նույնիսկ, երբ ջեռուցման էլեմենտը անջատված է, բայց դեռ տաք է:

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

Ջեռուցման էլեմենտների նկարագրություն

Շրջանաձև ռադիացիոն/ բարձր լուսային ջեռուցման էլեմենտները 10 - 20 վայրկյանում կարմրում են միացնելուց հետո:

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

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

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

Գործնական խորհուրդներ սալօջախի օգտագործման համար

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



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



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

- Հնարավորության դեպքում խուսափե՛ք գազօջախը նախապես տաքացնելուց և միշտ փորձե՛ք այն լրացնել: Գազօջախի դուռը բացե՛ք հնարավորինս փչ, քանի որ ամեն անգամ բացելուց տեղի է ունենում ջերմային կորուստ: Էներգիայի զգալի ֆանակի պահպանման համար, պարզապես **5-10** րոպեով անջատե՛ք գազօջախը՝ նախքան Ձեր պլանավորած պատրաստման ժամանակի ավարտը և օգտագործե՛ք առկա ջերմությունը:
- Ավտոմատ ծրագրերը հիմնված են ստանդարտ մթերքների վրա:
- Խցուկները պահե՛ք մաքուր՝ էներգիայի կորստից խուսափելու համար
- Եթե դուք ունե՛ք ժամկետային սակագնային էլեկտրաէներգիայի պայմանագիր, ապա «**delay cooking**» տարբերակը կհեռացնի գումարի խնայումը՝ սարավորման աշխատանքը տեղափոխելով ավելի էժան ժամանակահատված:

Սարքավորման անջատում

Նախքան սարքավորման վրա որևէ աշխատանք իրականացնելը՝ անջատե՛ք հոսանքից:

Սարքի համար երբեք մի կիրառե՛ք գոլորշով մաքրող սարքեր կամ ֆեմմամբ աշխատող մաքրիչներ:

Վառարանի մաքրում

- Ձմանգոտող պողպատից կամ էմալպատ արտաֆին մասերը և ռետինե մեկուսիչները կարող ե՛ք մաքրել գոլ ջրում ներծծված և չեզոք ծնտով սպունգով: Կռու բծերը հեռացնելու համար օգտագործե՛ք հատուկ միջոցներ: Մաքրելուց հետո ցոլե՛ք և մանրակրկիտ չորացրե՛ք: Ձի կարելի է հղկող փափուկ և ֆայֆայից նյութեր օգտագործել:
- Վառարանի ներսը պե՛տք է իդեալական մաքուր լինի յուրաքանչյուր օգտագործումից հետո, քանի որ այն գոլ է: Օգտագործե՛ք տա՛ք ջուր և ախտահանիչ, ապա լավ ցոլե՛ք և չորացրե՛ք փափուկ կտորով: Ձի կարելի է օգտագործել հղկող նյութեր:
- Մաքրե՛ք վառարանի դուռն ապակյա մասը՝ օգտագործելով սպունգ և չեղկող մաքրման միջոց, ապա մանրակրկիտ չորացրե՛ք փափուկ կտորով: Մի կիրառե՛ք կոպիտ հղկող նյութ կամ սուր մետաղական ֆերիչներ, քանի որ դրանք կարող են ֆերծել մակերեսը և ապակու հաֆելու պատճառ դառնալ:
- Պարագաները կարելի է ամենօրյա սպառի պես լվանալ և ճուրհիսկ ամաններ լվանալու մեկենայով:
- Կեղտը և յուղը պե՛տք է մաքրել վերահսկողության վահանակի վրայից՝ կիրառելով չեղկող սպունգ կամ փափուկ կտոր:

Գազօջախի խցուկների ստուգում

Պարբերաբար ստուգե՛ք վառարանի դուռն մեկուսիչները: Եթե մեկուսիչները վնասված են, ապա կապ հաստատե՛ք մոտակա Սպասարկման կենտրոնի հետ: Խորհուրդ է տրվում գազօջախը չօգտագործել մինչև խցուկները չփոխվեն:

Գազօջախի էլեկտրական լամպի փոխում

1. Վառարանը էլեկտրականությանց անջատելուց հետո հանե՛ք ապակե կափարիչը, որը ծածկում է լամպի վարդակը (տե՛ս նկարը):
2. Հանե՛ք լամպի լուսատու և փոխե՛ք դրա համարժեքով: Լարումը **230 Վ**, վատորը **25 Վտ**, կափարիչ **E 14**:
3. Փոխե՛ք կափարիչը և գազօջախը նորից միացրե՛ք էլեկտրամատակարարմանը:



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

Ապակյա կերամիկայից սալիկի մաքրում

Մի օգտագործե՛ք հղկող կամ ֆայֆայից ախտահանիչներ (օրինակ՝ խորովելու սարքը և վառարանները մաքրելու համար սպրեյանման միջոցներ), բծերը հեռացնող, ժանգի դեմ ապրանքներ, փափ ախտահանիչներ կամ հղկող մակերեսներով սպունգեր: դրանք կարող են անդառնալի ֆերծել մակերեսը:

- Սովորաբար բավական է պարզապես լվանալ սալիկը՝ օգտագործելով խոնավ սպունգ և չորացնել այն խոհանոցային ներծծող անձեռոցիով:
- Եթե սալիկը կոպտոր է, չփե՛ք այն հատուկ ապակյա կերամիկայից մաքրող միջոցով, ապա լավ ցոլե՛ք և մանրակրկիտ չորացրե՛ք:
- Ավելի կռու կեղտերի հեռացման համար օգտագործե՛ք հարմար ֆերիչ (այն սարքավորման հետ չի մատակարարվում): Որքան հնարավոր է շուտ հեռացրե՛ք թափված հեղուկը՝ չսպառելով, որ սարքավորումը սառչի, որպեսզի խուսափե՛ք մնացորդների չորանալուց: Կարող ե՛ք կատարյալ արդյունք ստանալ՝ օգտագործելով հատուկ ապակյա կերամիկայից մակերեսների համար նախատեսված չժանգոտող պողպատե լարերով, ծնտաջրում քրջված սպունգ :
- Եթե պատահաբար պատսիկ կամ շափարային նյութերը հալվել են սալիկի վրա, հեռացրե՛ք այն անմիջապես ֆերիչով, քանի որ դեռ մակերեսը դեռ տա՛ք է:
- Երբ մաքուր է, սալիկը կարող ե՛ք պատել հատուկ պատպանիչ միջոցով: այս ապրանքի անսեսանելի ժապավենը պատրաստման ընթացքում պատպանում է մակերեսը կաթիլներից: Այս պահպանման միջոցառումը պե՛տք է իրականացվի, երբ դեռ սարքը գոլ է (ոչ տա՛ք) կամ սառը:
- Միշտ հիշե՛ք լավ ցողել սարքավորումը մաքուր ջրով և մանրակրկիտ չորացրե՛ք այն. մնացորդները կարող են չորանալ հաջորդ պատրաստման ընթացքում:

Ապակյա-կերամիկայից սալիկի մաքրիչներ	Կարելի է ձեռք բերել
Ապակու ֆերիչ Սափրող սուր ֆերիչ	DIY/Ինք դրա խոհանոցներ
Փոխելու սրիչներ	DIY/Ինք դրա խոհանոցներ սուղերմարկետներ, ֆրանկոսներ
COLLO luneta ՓԱՅԼՈՒՆ ՍԱԼԻԿ Մաքուր սալիկ ՇՎԵՑՍԱՐԱԿԱՆ ՄԱԲՈՂ ՄԻՋՈՑ	Բուտիկներ, Կոպերատիվ խոհանոցներ, հանրախոհանոցներ, էլեկտրականության ռեզիդու ընկերության խոհանոցներ, սուղերմարկետներ,

Ձմանգոտող պողպատի մաքրում

Ձմանգոտող պողպատը առաջանում է ջրից , որը մակերեսին է մնում երկար ժամանակ կամ ագրեսիվ ախտահանիչներից, որոնք ֆոսֆոր են պարունակում: Խորհուրդ ենք տալիս, որ պողպատե մակերեսները լավ ցողե՛ք, ապա մանրակրկիտ չորացնե՛ք:

Օգնություն

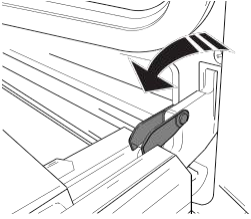
Խնդրում ենք ձեռքի տակ ունենալ հետևյալ տեղեկատվությունը՝

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

Այս տեղեկատվությունը կարող ե՛ք գտնել սարքավորման վրա տեղադրված տվյալների վահանից և/կամ փաթեթավորման վրայից:

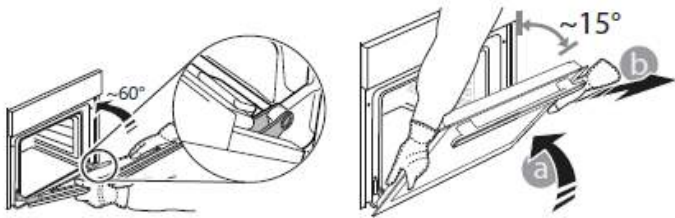
ԴՈՒՆ ՀԱՆՈՒՄ ԵՎ ՏԵՂԱԴՐՈՒՄ

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



2. Դուռը որքան 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՝ ծխիկների կեռիկները հավասարեցնելով իրենց տեղերում, իսկ վերին մասը՝ իր տեղում:

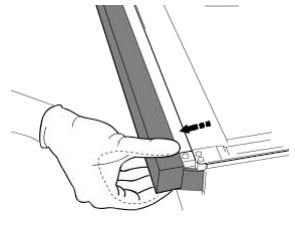
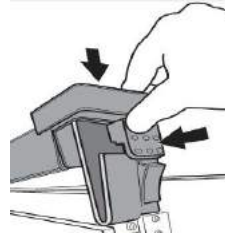
4. Իջեցրեք դուռը, ապա բացեք այն ամբողջությամբ:

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

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

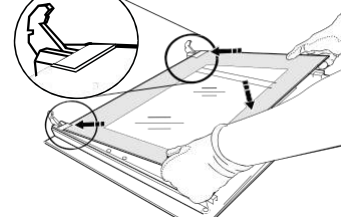
սեղմեք՝ մաքրելու համար - ԱՊԱԿՈՒ ՄԱՔՐՈՒՄ

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



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

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



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



Գազօջախի գալորեիով մաքրում

Մաքրման այս մեթոդը խորհուրդ է տրվում հատկապես շատ յուղոտ միս պատրաստելուց հետո (տապակած):

Մաքրման այս գործընթացը բույլ է տալիս, որպեսզի գազօջախի պատերին առկա կեղտն ավելի հեշտ մաքրվի գազօջախի խողովակում առաջացած գալորեու օգնությամբ:

! Կարևոր! Նախքան գալորեիով մաքրելը.

- Գազօջախի հատակից հեռացրեք մթերքի և յուղի մնացորդները:

- հանեք գազօջախի պարագաները (ցանց և կաթիլային սկուտեղ): Կատարեք վերը նշված գործողություններն ըստ հետևյալ ընթացակարգի.

1. գազօջախի թխելու սկուտեղի մեջ լցրեք **300մլ ջուր և դրեք ստորին դարակում**: Այն մոդելների դեպքում, որոնց հետ առկա չէ կաթիլային սկուտեղը, օգտագործեք թխելու թիթեղ և դրեք այն գրիլի վրա՝ ստորին դարակում.
2. ընտրեք գազօջախի գործառույթը  **OVEN BOTTOM** և ջերմաստիճանը սահմանեք **90 ° C**.
3. գազօջախի մեջ պահեք **35 րոպե**.
4. անջատեք գազօջախը.
5. Երբ գազօջախը սառում է, կարող եք դուրս բացել և ավարտել մաքրման գործընթացը՝ ջրով և խոնավ շարով.
6. մաքրելուց հետո ստուգեք որպեսզի ջուր մնացած չլինի

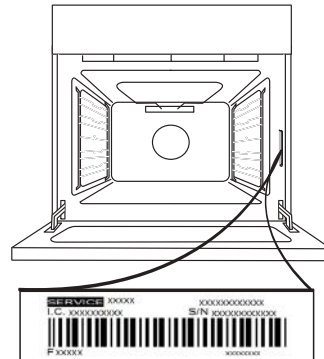
Երբ գալորեիով մաքրման գործընթացը կատարվում է, հատկապես յուղոտ մթերք պատրաստելուց հետո կամ, երբ յուղը դժվար է հեռացնել, այդ դեպքում անհրաժեշտ է մաքրման գործընթացն ավարտել ավանդական մեթոդով, ինչպես նկարագրված է նախորդ պարբերությունում:

! Մաքրման գործընթացը պետք է իրականացնել միայն, երբ գազօջախը սառն է:

ՎԱՃԱՌՎԱԾ ԱՊՐԱՆՔՆԵՐԻ ՍՊԱՍԱՐԿՄԱՆ ԾԱՌԱՅՈՒԹՅՈՒՆ

Աջակցություն ստանալու համար զանգահարեք արտադրանքին կից երաժիշկային թերթիկում նշված համարով կամ հետևեք մեր վեբ կայքում նշված ցուցումներին: Պատրաստ եղեք տրամադրելու.

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



եք տեսնել ներսից եզրին, երբ գազօջախի դուրս բաց է),

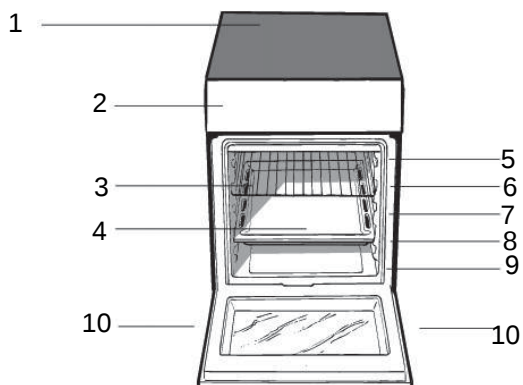
- Ձեր ամբողջական հասցեն,
- կոնտակտային հեռախոսահամար:

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

Երաժիշկի վերաբերյալ լրացուցիչ տեղեկություն կարող եք ստանալ կից երաժիշկային թերթիկից:

Mahsulot tavsifi

Tashqi ko'rinishi



1. Shisha-sopol paneli

2. Boshqaruv paneli

3. Duhovka uchun tokcha

4. Patnis

Holatlari (duhovka darajalari) Sim
tokcha / patnis yuguruvchilari

5. 5

6. 4

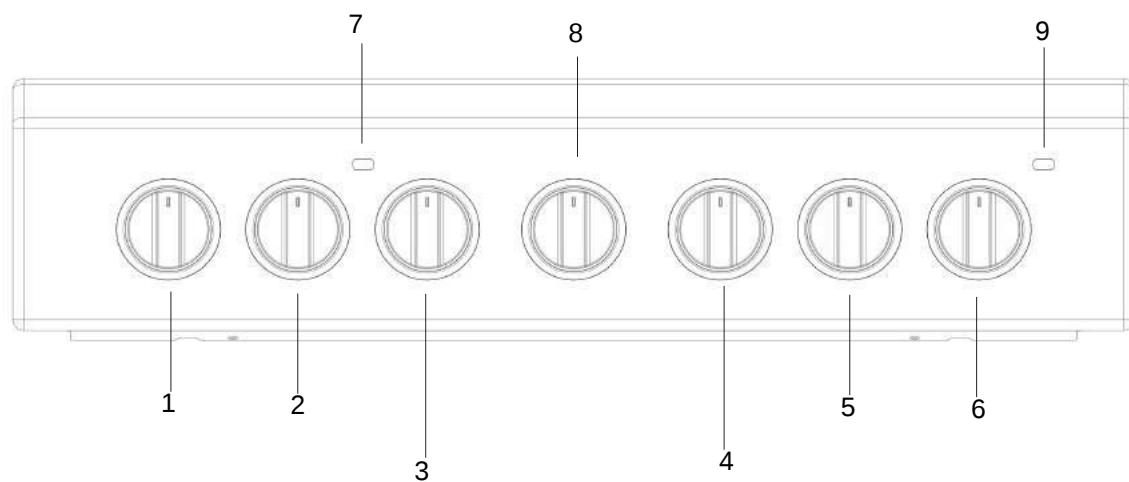
7. 3

8. 2

9. 1

10. Jjihoz oyoqlarini tekislash

Boshqaruv paneli



1. Elektr plitani boshqarish dastasi

2. Elektr plitani boshqarish dastasi

3. Termostat ko'rsatkich nuri

4. Selektorni boshqarish dastasi

5. Elektr plitani boshqarish dastasi

6. Elektr plitani boshqarish dastasi

7. Termostat ko'rsatkich nuri

8. Taymer dastasi

9. Elektr plitani ko'rsatkich nuri

Ishga tushirish va ishlatish

Jihozingizni birinchi marta ishlatganingizda, ichi bo'sh duhovkani eng yuqori haroratida kamida yarim soat yopiq eshik bilan isitib oling. Keyin duhovka eshigini oching va xona havosini almashtiring. Jihozni ishlatishdan oldin uni himoya qilish uchun ishlatilgan himoya moddalarining yonishi natijasida paydo bo'ladigan noxush hid paydo bo'lishi mumkin.

Jihozni ishlatishdan oldin ikki tomonidagi plastik folgani olib tashlang.

Duhovkani ishga tushirish

1. Kerakli pishirish rejimini tanlash uchun **SELECTOR** - **TANLASH** dastasidan foydalaning.

2. Tavsiya etilgan haroratni tanlash uchun **TERMOSTAT** dastasidan foydalaning.

Ovqat pishirish rejimlari va tavsiya etilgan pishirish harorati haqida batafsil ma'lumotni tegishli jadvalda topishingiz mumkin (*Qarang Ovqat qilish rejimlari va Duhovkada tayyorlash bo'yicha maslahat jadvali*).

Pishirish vaqtida quyidagilarni qilishingiz mumkin:

- **SELECTOR** dastasini burab pishirish holatini o'zgartiring;
- **TERMOSTAT** dastasini burab haroratni o'zgartiring;
- pishirish vaqtini va pishirish tugash vaqtini belgilang (pastga qarang);
- **SELECTOR** dastasini «0» holatiga burab, pishirishni to'xtating.

Emallangan ichki qoplamaga zarar yetkazmaslik uchun hech qachon duhovkaning pastki qismiga hech narsani to'g'ridan to'g'ri qo'ymang. Duhovkani 1 darajasini faqat sihda qovurish uchun ishlatang.

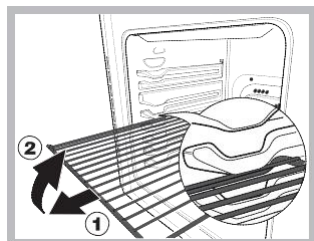
Idishlarni doimo patnis yoki tokchalarga soling.

Termostat ko'rsatkich nuri

Bu ko'rsatkich duhovka isitilayotganligini ko'rsatish uchun yonadi. Duhovkaning harorati **SELECTOR** dastasi belgilagan qiymatga yetganidan keyin ko'rsatkich chiroqchasi o'chadi. Shu vaqtdan boshlab ko'rsatkich nuri muntazam ravishda o'chib-yonadi, demak, duhovkada doimiy harorat saqlanadi.

Duhovka chirog'i

Duhovkaning chirog'i "0" dan tashqari boshqa har qanday holatga **SELEKTOR** dastasini o'zgartirib, o'chiriladi.



OGOHLANTIRISH!

Tokchalarni olib tashlash va ularni duhovkadan chiqmasligini ta'minlash uchun duhovka to'xtatish tizimi bilan jihozlangan (1). Rasmda ko'rsatilganidek, tokchalarni butunlay

chiqarib olish uchun, ularni old qismidan ushlab va o'zingizga qarab tortib chiqaring (2).

TEXNIK MA'LUMOTLAR

25/5000	Iltimos, jihoz ma'lumot
Elektr xususiyatlari	plitasiga murojaat qiling
Sopol plita	
Plita konforkasi	
- old tomon chapda,	1200 W
- chap orqa,	1700 W
- orqa tomon o'ngda,	1200 W
- old tomon o'ngda.	1700 W
Maksimal quvvat sarfi	5800 W
Energiya yorlig'i	Tabiiy konveksiya klassi uchun e'lon qilingan energiya iste'moli isitish rejimi: ECO

Ma'lumot plitasi qopqoqning ichki tomonida yoki duhovka tortmasining chap tomonida joylashgan.



Elektr kabelini o'rnatgandan so'ng, metall qopqoqni uchta vint bilan mahkamlang.

Pishirish rejimlari

Harorat ko'rsatkichini GRILL rejimidan tashqari barcha pishirish rejimlari uchun 50 ° C dan maksimalgacha o'rnatilishi mumkin, (tavsiya etiladi: faqat maksimal quvvat darajasiga o'rnatilgan);



STATIK DUHOVKA

Yuqori va pastki isitish elementlari yoqilgan holatda. Ushbu an'anaviy pishirish rejimi yordamida faqat bir darajada pishirish kerak. agar bir nechta tortmadan foydalanilsa, issiqlik bir tekis taqsimlanmaydi.



PASTKI ISSITISH ELEMENT

Pastki isitish elementi yonadi. Ushbu sozlama (tovalarga joylashtirilgan) tashqaridan yaxshi pishgan, lekin ichkaridan hali tayyor bo'lgan ovqatlarni pishirish, hamda meva yoki murabbo bilan qoplangan shirin pishiriqlarni qizartirib tugatish uchun tavsiya etiladi. Ushbu funktsiya duhovka ichidagi maksimal (250 °C) haroratga erishishga ruxsat bermasligini unutmang. shuning uchun faqat 180 ° C dan past yoki 180 ° C gacha bo'lgan haroratni talab qiladigan ovqat va pishiriqlarni tayyorlash tavsiya etiladi.



YUQORI ISITISH ELEMENTI

Harorat oralig'i 50°C dan Max gacha
Duhovka chiroqlari yonadi va shuningdek, gril infraqizil nurlari ham yonadi. Grilning yuqori va to'g'ridan to'g'ri harorati go'shtning tashqi qismini tez qizartirish imkonini beradi, shuning uchun ichidagi sharbatlarini va yumshoqligini saqlanib qolishini ta'minlaydi.



GRIL

Harorat oralig'i 50°C dan Max gacha
Duhovka chirog'i yonadi, shuningdek grilning ikki tomonlama isitish elementi ham yonadi. Motor sihni aylantiradi. Ushbu gril o'rtacha qiymatdan katta bo'lib, butunlay yangi dizaynga ega: pishirish samaradorligi 50% ga oshdi. Qo'shaloq gril oziq-ovqatni duhovkani burchaklarida ham butunlay qizishini ta'minlaydi.
Grildan foydalanganda eng yaxshi natijaga erishish va energiyani (taxminan 10%) tejash uchun duhovka eshigini yopiq holda ushlang.
Grildan foydalanganda tortmani pastki sathlarga joylashtiring, va moy 'yoki qovurilgan yog' tomchilarini yig'ib olish uchun tortmani pastki darajasiga patnis qo'ying.



ECO rejimi

Ichiga qiyma solingan toblama va . go'sht filesini bir tortmada pishirish uchun. ECO siklini ishlatish va shu bois energiya sarfini optimallashtirish uchun duhovka eshigi ovqat pishirilgunga qadar ochilmasligi kerak.

Pishirish bo'yicha amaliy maslahatlar

GRILL tayyorlash rejimida qovurilgan moy 'va / yoki yog'ni yig'ish uchun tomchi idishni 1-holatiga qo'ying.

GRIL

- Tortmani 3 yoki 4 holatiga o'rnatilgan. Oziq-ovqat mahsulotlarini tortmaning o'rtasiga qo'ying.
- Quvvat darajasini maksimal darajada o'rnatilganligini tavsiya qilamiz: Yuqori isitish elementi termostat bilan boshqariladi va doimo ishlamasligi mumkin.

PISSA

- Engil alyuminiy pizza pishirgichidan tovanadan foydalaning, uni taqdim etilgan taglikka joylashtiring. Tomchilash dastasini ishlatish pishirish vaqtini oshirib, jild shakllanishiga xalaqit beradi.
- Agar pissa ko'p masaliqqa ega bo'lsa, pishirish jarayonining o'rtasida pissa ustiga mozzarella pishloqini qo'shishni tavsiya qilamiz .

Pishirishni tugatish vaqtini belgilash tugmasi*

ba'zi modellar pishirish tugashi vaqtini belgilaydigan taymer bilan jihozlangan. Taymerni ishlatish uchun zummerni teskari yo'nalishda ohirigacha burang,

So'ng tugmani orqaga burab, pishirish tugash vaqtini belgilang kerakli tugash vaqtiga mos keladigan raqam jihozning old panelidagi doimiy belgiga qarama-qarshi joylashtirilganga. Belgilangan vaqt o'tgach, duhovka pishirishni to'xtatadi va zummerning ovozi eshitaladi.

Diqqat: duhovkani qo'lda ishlatish, ya'ni pishadigan ovqatni tugatish vaqtini dasturlashdan oldin, belgini old paneldagi sobit belgiga qarama-qarshi qo'yish kerak. Duhovka o'chirilganidan so'ng, pishirishni tugatish taymerini umumiy taymer sifatida ishlatish mumkin.

UZ

Pishirishni tavsiya etish jadvali

Pishirish rejimi	Oziq-ovqat	Og'irlik, (kg)	Tortma holati	Duhovkani dastlabki issitish vaqti, min	Tavsiya etilgan harorat, °C	Tayyorlash vaqti, min
Statik	Lazanya	2,5	2	5	200	45-50
Duhovka	Kannelloni	2,5	3	5	200	30-35
	Grilda pishirilgan makaron maxsulotlari	2,0	3	5	200	30-35
	Buzoq go'shti	1,7	2	10	180	60-70
	Jo'ja	1,5	3	10	200	80-90
	O'rdak	1,8	3	10	180	90-100
	Quyon	2	3	10	180	70-80
	Cho'chqa go'shti	2,1	3	10	180	70-80
	Qo'zi go'shti	1,8	3	10	180	70-80
	Skumbriya	1,1	2	5	180	30-40
	Makrel	1,5	2	5	180	30-35
	Folgada pishirilgan forel balig'i	1	2	5	180	25-30
	Pissa napoletana	1	2	15	220	15-20
	Pishiriq yoki pechene	0,5	3	10	180	10-15
	Pirog					
	yoki ochiq piroglar	1,1	3	10	180	25-30
	Fermentlanmagan xamir pishiriqlar	1	3	10	180	30-35
	Xamirturush pirogi	0,5	3	10	160	25-30
	Meva pirogi	1	3	10	170	25-30
Pastki issitish elementi	Oxirgi qizartirish					
Ust yuzasi	Deengiz balig'i va karakatisa	1	4	5	Max	8
issitish	Grilda qovurilgan kalmar					
element	va qisqichbaqalar	1	4	5	Max	4
	Treska steyklari	1	4	5	Max	10
	Qovurilgan sabzavotlar	1	3/4	5	Max	8-10
	Buzoq go'shtidan steyk	1	4	5	Max	15-20
Gril	Kotletlar	1	4	5	Max	20
	Gamburgerlar	1	3	5	Max	7
	Skumbriya	1	4	5	Max	15-20
	Grilda qovurilgan buterbrodlar	4 dona	4	5	Max	5

Esda tuting. Yuqoridagi pishirish vaqti taxminan hisoblanadi va sizning ehtiyojlaringizga ko'ra o'zgarishi mumkin. Grildan foydalanganda tomchilash patnisi duhovkaning pechning pastki darajasiga joylashtirilishi kerak.

Shisha-sopol paneli

Jihozni ishlatishdan oldin, quruq shisha-sopol plita ustida qolgan yopishtirgichni maxsus abrazivsiz yuvish vositasi bilan olib tashlang. Foydalanishning dastlabki plitani ishlatish soatlarida yoqimsiz kauchuk hidi hosil qilishi mumkin - yaqin orada yo'q bo'lib ketadi.

Pishirish zonalarini yoqish va o'chirish

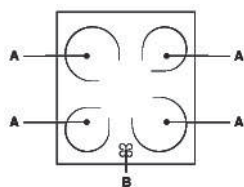
Pishirish maydonini yoqish uchun tegishli dastani soat yo'nalishi bo'yicha aylantiring.

Pishirish maydonini o'chirish uchun mos keladigan dastani soat yo'nalishining aks tomoniga «0» ga aylantiring.

Kamida bitta elektr isitgich konforkasi yoqilganda, isitish plitasi faol ko'rsatkichi yonadi.

Pishirish zonalaridan foydalanish

Plita radiusli isitish elementlariga ega, ular yoqilganda qizib va qizarib ketadi.



A. Pishirish zonalarini radial isitish elementlari bilan.

B. Qoldiq issiqlik indikator: tegishli zona harorati 60 ° C dan yuqori bo'lganini, hatto u o'chgan bo'lib, hali ham issiq bo'lganligini ko'rsatadi.

Galogen elementli pishirish zonalarini.

Ajralmas galogen elementi orqali issiqlik tarqalishi. Ushbu issitish usuli oddiy gaz gorelkalariga o'xshash xususiyatlarga ega: boshqarishga tezkor javob berish va tezkor kuchni ko'rsatish.

Galogen elementlariga uzoq qarash kerak emas.

Dastani soat miliga qarab 1-holatdan 12-holatiga o'tkazing.

Elektr gorelkalari

Boshqarish dastasini soat miliga va soat miliga qarshi burab quidagi 6 holatga sozlash mmkin:

Dasta holati	Oddiy yoki yordamchi elektr plitasi
0	O'chgan
1	Past issiqlik
2-5	O'rtacha issiqlik
6	Yuqori darajali issiqlik

Dasta "OFF" dan boshqa har qanday holatga o'rnatilganda, tegishli ko'rsatkich yoniq bo'ladi.

Pishirish zonalarini radial isitish elementlari bilan.

Ushbu zonalarda gazli gorelkalar mavjud: ular o'rnatilgan haroratni tez nazorat qilishi va isitishi oson bo'lib, bu esa foydalanuvchilarga ularni kuchini nazorat qilish imkonini beradi.

Tegishli dastani soat mili tomonga 1 dan 6 gacha aylantiring.

Dasta holati	Oddiy yoki yordamchi elektr plitasi
0	O'chgan
1	Sabzavotlarni, baliqlarni tayyorlash
2	Kartoshka (bug ' bilan pishirish), sho'rva, no'xat, loviya
3	Katta miqdorda go'sht va sabzavot sho'rvalarni pishirish
4	Qovurish (o'rtacha issiqlik)
5	Qovurish (o'rtacha issiqlikdan baland)
6	Qovurish va qaynatish

Plitani ishlatish bo'yicha amaliy maslahatlar

- Tekis va qalin asosga ega qozon va tovalardan foydalaning. Bu idishlar va isitish zonasining to'liq kontaktini ta'minlaydi.



- Kerakli diametrli idishlardan foydalaning: idishlar tagi isitish plitasini / isitish zonasini to'liq qoplashi kerak, bu esa issiqlikni eng samarali ishlatilishini ta'minlaydi.



- Idish tagligining quruq va toza ekanligiga doimo ishonch hosil qiling. Bu plita va ning ustidagi idishlarning o'rtasidagi kontaktini o'rnatadi va ularning hayotini uzaytiradi.
- Gazli gorelkalarda ishlatilgan idishlardan foydalanmang. Gaz gorelkasidan chiqqan konsentratsiyasi baland issiqlik idishlar tagligini buzishi mumkin, bu esa idishlarning elektr plitasi bilan bo'lgan aloqasini zaif qilish imkonini beradi.
- Ishitish zonalarini ustida hech narsa bo'lmasa plitani hech qachon yoqib qo'ymang: ular tezda maksimal darajagacha isitiladi, bu isitish elementlari va idishlarga zarar etkazishi mumkin.

Tozalash va texnik xizmat ko'rsatish

Quvvat iqtisodiyoti va atrof-muhit muhofazasi

- Usage in the morning or at night eng yuqori quvvat darajaasini kamaytirishga va quvvat sarfini tejashga imkon beradi.
- Yaxshi ovqat pishirish natijalari va energiya tejamkorligi uchun (taxminan 10%) doim duhovka eshigi yopiq holatda Gril va Qo'shaloq Gril funksiyasini ishlatish.
- Duhovka eshigi zichlagichlarini muntazam ravishda tekshirib turing va kirlarni va zarrachalarni olib tashlang: issiqlik yo'qolishining oldini olish uchun zichlagich eshikni mahkamlab turishi kerak.

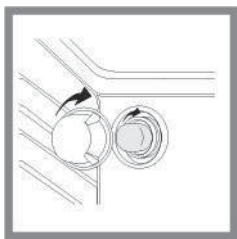
Jihozni uzish

Har qanday parvarish qilishdan oldin jihazni elektr ta'minotidan uzing.

Hech qachon duhovkani tozalash uchun bug' tozalash vositalari yoki aerosol spreidan foydalanmang.

Zichlagichni tekshirish

Muntazam ravishda barcha eshik atrofidagi zichlagichlarni tekshiring. Shikastlangan bo'lsa vakolatli xizmat ko'rsatish markaziga murojaat qiling. Zichlagichlarni almashtirmaguncha duhovkani ishlatmang. Chiroqni almashtirish



1. Jihazni elektr manbaidan ajrating, so'ng chiroq patronini qoplaydigan shisha qopqoqni echib oling (qarang *rasm*.).
2. Chiroqni olib tashlang va uni shunga o'xshash boshqa chiroqqa o'zgartiring: 230 V, 25 W, E 14 tipdagi.
3. Qopqoqni almashtiring va plitani elektr tarmog'iga ulang.

Duhovka chirog'ini atrofni yoritish uchun ishlatmang.

Shisha-sopol panelini tozalash

Abraziv yoki uyuvchi yuvish vositalari (masalan barbekyu yoki duhovka tozalash uchun spreylardan), dog'larni yo'qotish, korroziyaga qarshi vositalar, yuvish poroshoklari yoki abraziv yuzalarga ega gubkalardan foydalanmang: Ular plita sirtini shikastlanishiga olib kelishi mumkin.

- Odatda plitani nam shimgich bilan artib uni qog'oz sochiq bilan quritish etarli.
- Plita juda ifloslangan holda maxsus shisha idish yuvgichlardan foydalaning, keyin yaxshilab yuvib tashlang va quriting.
- Qattiq ifloslanishlarni bartaraf qilish uchun shisha-keramik plitalar uchun maxsus qirg'ichdan foydalaning. Kir to'plashini oldini olish uchun, oziq-ovqat qoldiqlarini va sachragan moylarni plita pishirish yuzasi sovimaganda tozalang. Shisha-keramik plitalarni tozalash uchun maxsus mo'ljallangan namli korroziyaga qarshi shimgichni ishlatish.

- Agar (eritilishi mumkin bo'lgan) plastmassa yoki tarkibida shakar bor mahsulot plitaga tushsa, plita yuzasi hali ham issiq bo'lgan holda, darhol ularni qirg'ich bilan olib tashlang.
- Shisha-sopol yuzasini himoyalash vositasi bilan bir martalik ishlov berish mumkin; u pishirish panelini ko'rinmas himoya qatlami bilan qoplab, ovqat pishirish paytida sachrashlardan himoya qiladi. Bu ishni iliq (issiq emas) yoki sovuq plitada bajarish kerak.
- Har doim esda tuting, ishlatishdan oldin qurugan kirdan qochish uchun plitani yaxshilab yuvib tashlang va quriting.

Shisha-sopol panelini tozalash vositalari	Qayerdan sotib olish kerak
Soqol olish lezvie qirg'ichlari	Ishlab chiqaruvchi do'konlari, bo'limlar yoki turli do'konlari
Almashtirish lezvielari	Ishlab chiqaruvchi do'konlari, spermarketlari, bo'limlar yoki turli do'konlari
COLLO luneta tozalash vositasi HOB BRITE tozalash vositasi Hob Clean SWISSCLEANER tozalash vositasi	Ishlab chiqaruvchi do'konlar, uy jihozlari do'konlari, supermarketlar

Zanglamas po'latdan yasalgan sirtlarni tozalash

Zanglamas po'latdan yasalgan sirt uzoq vaqt davomida qattiq tarkibli suvga duchor bo'lganda yoki fosforli juda kuchli tozalash vositalari bilan tozalansa, ifloslangan bo'lishi mumkin. Uni yaxshilab yuvib va quritib olish tavsiya etiladi.

Yordam

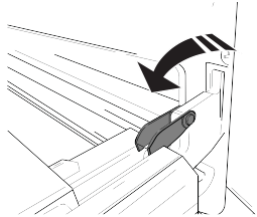
Vakolatsiz xizmatga murojaat qilmang. Ta'mirlashda asl qismlardan foydalanishni talab qiling.

Vakolatli xizmat ko'rsatish markaziga xabar bering:

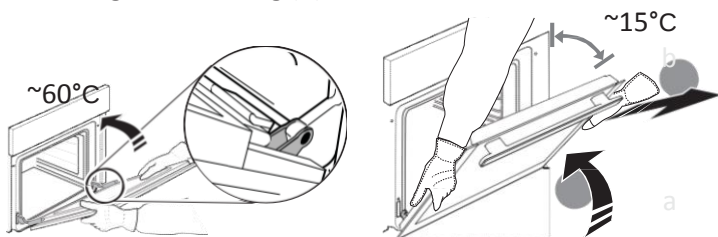
- kafolat hujjati raqami (xizmat ko'rsatish broshyurasi, xizmat ko'rsatish sertifikat va ho kazo);
- Plita modeli (mod.) va jihaz identifikatsiyalash plasinada, mahsulot yoki kafolat hujjati ko'rsatilgan seriya raqami (S / N).

ESHIKNI CHIQARIB TASHLASH VA QAYTA O'R NATISH

1. Eshikni olib tashlash uchun uni to'liq oching va qulfni ochish holatiga kelguncha ushlab turing.



2. Eshikni imkon qadar ko'proq yoping. Ikkala qo'l bilan eshikni qat'iy ushlang - uni dastagidan tutmang. Eshikni olib tashlang: yopishni davom eting tepaga tortgan holda (a) bir vaqtning o'zida u o'z joyidan ozod bo'lmaguncha torting (b).



Eshikni bir tomonga qo'ying, uni yumshoq joyga joylashtirib.

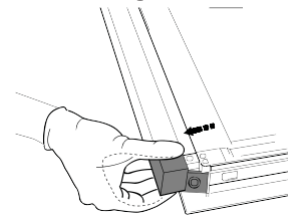
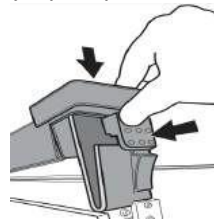
3. Eshikni plita tomonga siljitib joylashtiring, oshiq-moshiq ilgaklarini bir biriga moslashtirib va yuqori qismini joyiga o'rnatib qo'ying.

4. Eshikni pastroqqa tushiring va to'liq oching. Qoliblarni dastlabki holatiga tushiring: pastga qarab to'xtash joyiga etib borguncha.

5. Eshikni yopib qo'ying va u boshqaruv paneli bilan mos kelishiga ishonch hosil qiling. Agar mos kelmasa, yuqoridagi amallarni takrorlang.

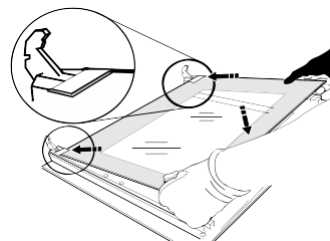
TOZALASH UCHUN BOSING - SHISHA TOZALASH

1. Eshikni olib tashlab, uni ushlagich bilan yumshoq yuzaga qo'ygandan so'ng, ikkita ushlab turadigan klipni bir vaqtning o'zida bosib, eshikning yuqori qismini siz tomonga qarab tortib oling.



2. Ichki oynani ikki qo'l bilan ko'tarib mahkam ushlang, uni tozalashdan oldin olib tashlang va yumshoq joyga qo'ying.

3. Eshikning ichki shishasini o'rnatayotganda uni aylantirmaslik kerak, paneldagi matn oson o'qilishi va teskari bo'lmasligi kerak.



4. Yuqori tomonni qayta joylang: Chiqillash to'g'ri joylashishni ko'rsatadi. Eshikni qayta joylashtirishdan avval, zichlagich mustahkamligiga ishonch hosil qiling.

Bug' bilan tozalash:

Ushbu tozalash funksiyasidan yog'li mahsulotlar (qovurilgan go'sht) pishirgandan keyin foydalanish tavsiya etiladi.

Ushbu tozalash usuli bug 'hosil qilish orqali plita devorlaridan ifloslanishlarni tozalash mumkin. Bu plitaning ichki yuzasini tozalashni osonlashtiradi.

Muhim! Bug' bilan tozalashni boshlashdan oldin:

- duhovkaning pastki qismidan ovqat / moy qoldiqlarini olib tashlash;
- aksessuarlarni olib tashlash
- (sim javonlar va idishlar).

Yuqoridagi amallarni bajarishdan so'ng quyidagilarni tavsiya qilamiz:

1 – 300 ml suvni duhovkaning chuqur patnisiga soling; uni pastki birinchi tokchaga joylashtiring. Chuqur patnisi bo'lmagan modellar uchun duhovkaning non uchun mo'ljallangan standart patnisdan foydalaning va uni pastki birinchi qavatga joylashtiring.

2 – Tanlang **Xamir funksiyasini**  va haroratni 90 °C ga sozlang;

3 – Duhovkani yoqing va 35 daqiqaga qoldiring;

4 – O'chirish;

5 – Duhovka sovib bo'lganidan keyin eshikni oching va suv va nam mato bilan tozalang.

6 – Tozalashdan keyin duhovkaning ichida qolgan har qanday suvni quriting.

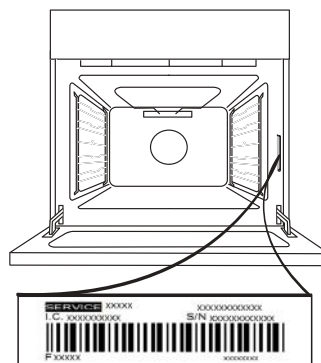
Bug bilan 'tozalash amalga oshirilsa pishirish jarayonidan keyin (ayniqsa yog'li oziq-ovqat) yoki duhovka juda iflos bo'lsa, tozalash avvalgi xatboshidagi oddiy usul bilan bajarilishi kerak.

Har qanday tozalash plita sovutilganidan keyin amalga oshirilishi kerak!

Yordam olish uchun mahsulotga berilgan kafolatli risoladagi raqamni tering yoki bizning ko'rsatmalarga amal qiling

veb-sayt. Quyidagilarni ta'minlashga tayyor bo'ling:

- Muammoning qisqa ta'rifi
- Mahsulotingizning aniq modeli
- Yordam kodi (mahsulotning AFFIXED identifikatsiyalangan plastinkasida "XIZMAT" so'zidan so'ng keladigan raqam, u duhovka eshigi ochiq bo'lganida chap tomonda ko'rinadi)
- To'liq manzilingiz
- Aloqa telefoni raqami

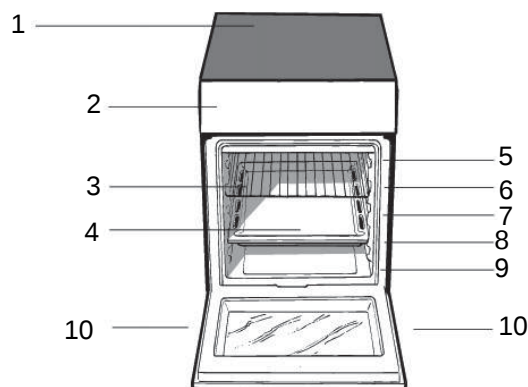


E'tibor bering: Agar ta'mirlash ishlari amalga oshirilsa, vakolatli savdo xizmatiga murojaat qiling. Asl ehtiyot qismlarini ishlatish va ularni to'g'ri ta'mirlash kafolatlanadi.

Kafolat haqida qo'shimcha ma'lumot olish uchun iltimos, biriktirilgan kafolat broshyurasidan foydalaning.

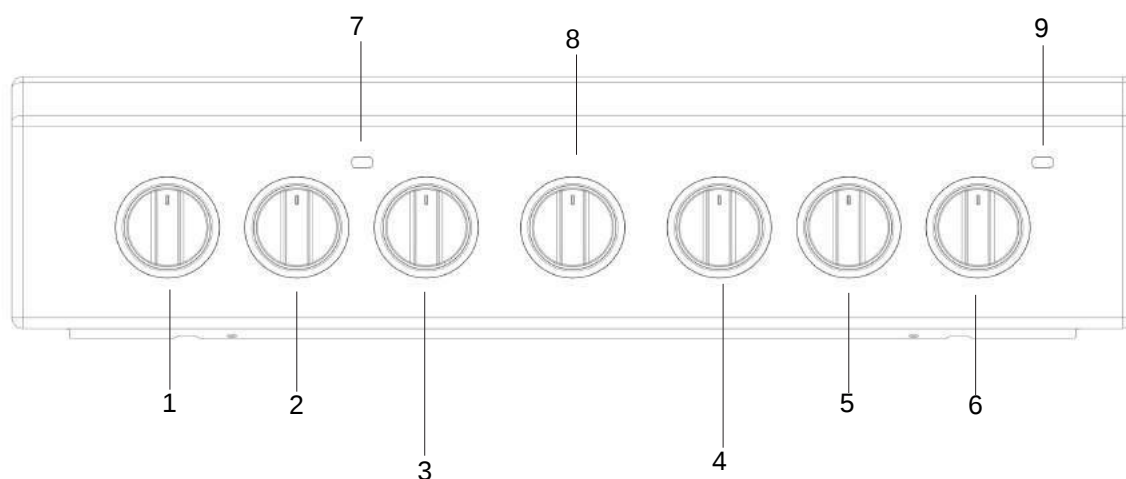
Бүтээгдэхүүний тодорхойлолт

Харагдах байдал



1. Шилэн керамик тавцан
2. Удирдлагын самбар
3. Шарах шүүгээний сараалжин тавцан
4. Тавиур
- Байрлалууд (зуухны түвшнүүд) Сараалжин тавцан / тавиурын чиглүүлэгчүүд
5. 5
6. 4
7. 3
8. 2
9. 1
10. Тэгшлэгч хөл

Удирдлагын самбар



1. Цахилгаан плитканы тохируулагч бариул
2. Цахилгаан плитканы тохируулагч бариул
3. Термостатын индикаторын гэрэл

4. СОНГОГЧИЙН тохируулагч бариул
5. Цахилгаан плитканы тохируулагч бариул
6. Цахилгаан плитканы тохируулагч бариул

7. Термостатын индикаторын гэрэл
8. Таймерын бариул
9. Цахилгаан плитканы индикаторын гэрэл

Эхлэл ба ашиглалт

Цахилгаан хэрэгслийг анхны удаа ашиглах үед шарах шүүгээний хаалгыг хааж, хоосноор нь дор хаяж хагас цагийн турш хамгийн дээд температур дээр халаа. Дараа нь шарах шүүгээний хаалгыг нээж, өрөөг агааржуул. Цахилгаан хэрэгслийг хамгаалдаг ашиглалтын өмнөх хамгаалалтын бодисууд шатах үед тааламжгүй үнэр ялгарч магадгүй.

Цахилгаан хэрэгслийг ашиглахын өмнө хоёр хажуу талд байгаа хуванцар ялтсыг салгаж ав.

Шарах шүүгээг ашиглаж эхлэх нь

1. СОНГОГЧИЙН бариулыг ашиглан хоол болгох горимоо сонго.
 2. ТЕРМОСТАТЫН бариулыг ашиглан температурыг зөвлөсөн хэмжээнд тохируул.
- Хоол болгох горимууд болон санал болгосон хоол болголтын температуруудын жагсаалтыг холбогдох хүснэгтээс авч болно ("Хоол болгох горимууд" болон "Шарах шүүгээнд хоол хийх зөвлөгөө" хүснэгтийг үзнэ үү).

Хоол хийх явцдаа та дараах зүйлийг хийж болно. Үүнд:

- СОНГОГЧИЙН бариулыг эргүүлэх замаар хоол болгох горимыг өөрчлөх;
- ТЕРМОСТАТЫН бариулыг эргүүлэх замаар температурыг өөрчлөх;
- Хоол болох хугацаа болон болж дуусах цагийг тохируулах (доош үз);
- СОНГОГЧИЙН бариулыг «0» байрлал руу эргүүлэх замаар хоол болголтыг зогсоох.

Паалантай гадаргууг гэмтээхгүйн тулд шарах шүүгээний ёроолын хэсэгт ямар ч эд зүйл бүү тавь. Грилл дээр шарахад зөвхөн түвшин 1-г ашигла.

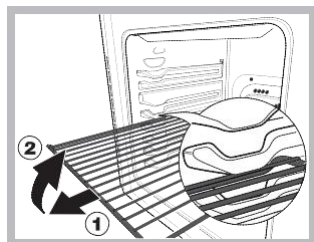
Хоолны савыг үргэлж тавиур дээр тавьж бай.

Термостатын индикаторын гэрэл

Индикаторын гэрлүүд шарах шүүгээ халж байгааг харуулна. Шарах шүүгээний температур СОНГОГЧИЙН бариулыг заасан утгад хүрэнгүүт индикаторын гэрэл унтарна. Энэ мөчөөс эхлэн индикаторын гэрэл үе үе асаж унтрах замаар шарах шүүгээнд тогтмол температурыг барьж байгааг илтгэнэ.

Шарах шүүгээний гэрэл

СОНГОГЧ бариулыг «0»-ээс өөр байрлал руу эргүүлэхэд шарах шүүгээний гэрэл асна.



АНХААР! Тавиуруудыг гадагшлуулахдаа шарах шүүгээнээс салгахгүй байхын тулд шарах шүүгээг зогсоох системээр тоноглогсон байна (1).

Зураг дээр харуулсанчлан тавиуруудыг бүрэн салгаж авахын тулд тавиуруудыг дээш өргөөд, урд талаас нь барьж байгаад өөр лүүгээ татахад л болно (2).

ТЕХНИКИЙН ҮЗҮҮЛЭЛТҮҮД	
Цахилгааны үзүүлэлтүүд	Цахилгаан хэрэгсэл дээрх үзүүлэлтийн пайзыг үзнэ үү
Керамик тавцан	
Ширэмнүүд:	
- зүүн урд,	1200 W
- зүүн хойд,	1700 W
- баруун хойд,	1200 W
- баруун урд.	1700 W
Эрчим хүчний зарцуулалтын дээд хэмжээ	5800 W
Эрчим хүчний шошго	Байгалийн конвекцийн ангиллын эрчим хүчний нэрлэсэн зарцуулалт Халаалтын горим: ECO
EAC	Хэрэв танд тохирлын гэрчилгээний талаар нэмэлт мэдээлэл авах эсвэл энэ хэрэгслийн тохирлын гэрчилгээний хуулбарыг авах шаардлагатай байвал cert.rus@indesit.com хаягаар захидал илгээж болно.
Импортлогч:	Ltd. "Whirlpool RUS"
Асууж лавлах зүйл байвал тус компанийн ОХУ дахь хаягаар бидэнтэй холбоо барина уу:	127018 Dvintsev street 12, Building 1, Moscow, Russia. ОХУ дахь тусламжийн дугаар: 8 - 800 - 333 - 38 - 87
ЭРХ БҮХИЙ ТӨЛӨӨЛӨГЧ:	Ltd. "Whirlpool RUS"
Асууж лавлах зүйл байвал тус компани дараах хаягаар холбоо барина уу:	127018 Dvintsev street 12, Building 1, Moscow, Russia. ОХУ дахь тусламжийн дугаар: 8 - 800 - 333 - 38 - 87

Үзүүлэлтийн пайз нь сөхөгддөг тагны дотор талд эсвэл шарах шүүгээний шургуулгын дотор зүүн талд байрлана.



Цахилгааны кабелийг суурилуулсны дараа металл тагийг гурван шургаар эргэдэж чангал.

Хоол болгох горимууд

Хоол болголтын бүх горимд температурын утгыг 50°C болон Мах хоёрын хооронд тохируулж болно, үүнд GRILL горим хамаарахгүй. (Зөвлөмж болгох горим: Зөвхөн МАХ эрчим хүчний түвшин дээр тохируул);



СТАТИК ШАРАХ ШҮҮГЭЭ

Дээд болон доод талын халаагч элементүүдийг асаасан байна. Энэхүү уламжлалт хоол болгох горимд хоолыг зөвхөн нэг түвшинд болгох нь илүү дээр байдаг; Хэрэв нэгээс дээш тооны тавцан ашиглаж байгаа бол халаалт жигд бус тараагдана.



ДООД ТАЛЫН ХАЛААГЧ ЭЛЕМЕНТ

Доод талын халаагч элемент ассан байна. Энэ тохиргоог гадна талаасаа сайтар болсон ч дотроо гүйцэд болоогүй хоолыг (саванд хийсэн) болгож дуусгахад эсвэл жимс юмуу чанамалаар бүрсэн амттанг дээд талаас нь бага зэрэг борлуулах шаардлагатай үед ашиглахыг зөвлөдөг. Энэ функц нь дотор талд (250 °C) буюу температурын дээд хэмжээнд хүргэхийг зөвшөөрдөггүй. Тиймээс тухайн болгож буй хоол нь 180°C ба түүнээс доош температурыг шаарддаг бялуу зэрэг байхаас бусад тохиолдолд хоолыг үргэлж энэ тохиргоо дээр болгохыг зөвлөдөггүй.



ДЭЭД ТАЛЫН ХАЛААГЧ ЭЛЕМЕНТ

Температур нь 50°C ба Мах-ийн хооронд байна. Шарах шүүгээний гэрэл болон хэт улаан туяаны грилл асна. Гриллийн нэлээд өндөр бөгөөд шууд температур нь махыг гадна талаас нь шууд борлуулдаг тул шүүс нь дотроо үлдээж, зөөлөн болдог.



ГРИЛЛ

Температур нь 50°C ба Мах-ийн хооронд байна. Шарах шүүгээ болон гриллийн давхар халаагч элемент асна. Мотор нь шорлох голыг эргүүлнэ. Энэ грилл нь дунджаас том хэмжээтэй грилл бөгөөд цоо шинэ хийцтэй: Хоол болгох гүйцэтгэл 50 хувиар нэмэгдсэн. Давхар грилл нь шарах шүүгээний булангуудад байгаа хоолыг жигд халаадаг.

Гриллийг ашиглах үед сайн үр дүнд хүрч, эрчим хүч хэмнэхийн (10 хувь орчим) тулд шарах шүүгээний хаалгыг хаалттай байлга.

Гриллийг ашиглах үед сараалжин тавцанг доод түвшинд байрлуулаад, шарагдаж буй махнаас гоожих тосыг хурааж авах савыг доод талын тавцан дээр байрлуул.



ЕСО горим

Шанзтай хэсгүүд болон гол махыг дан тавиур дээр болгоход зориулагдсан. ЕСО мөчлөгийг ашиглаж, улмаар эрчим хүчний хэрэглээг оновчтой болгохын тулд тухайн хоол бүрэн болж дуусах хүртэл шарах шүүгээний хаалгыг нээх хэрэггүй.

Хоол болгох практик зөвлөгөө

GRILL горимд байх үед шарагдаж буй махны өөх тосыг хурааж авахын тулд тос хураах савыг 1-р байрлалд байрлуул.

ГРИЛЛ

- Тавцанг 3 юмуу 4-р байрлал руу оруул. Хоолыг тавцангийн дунд хэсэгт байрлуул.
- Эрчим хүчний түвшинг дээд хэмжээнд тохируулахыг зөвлөж байна. Дээд талын халаагч элементийг термостатаар удирддаг тул үргэлж тогтмол биш байж магадгүй.

ПИЦЦА

- Пиццаны хөнгөн цагаан савыг өгөгдсөн тавцан дээр байрлуул. Тос хураах савыг ашигласнаар болголтын хугацааг сунгахад гадаргуу нь хатахаас сэргийлнэ.
- Хэрэв пицца нь олон орцтой бол пиццаны болох хугацааны талд нь моцарелла бяслаг нэмж хийхийг зөвлөж байна.

Болгож дуусгах цагийг тохируулах бариул *

Зарим загварууд хоол болгож дуусгах цагийн тохиргоотой байдаг. Таймерыг ашиглахын тулд бариулыг цагийн зүүний эсрэг чиглэлд тултал нь эргүүлээд,

Станы хүссэн цагтай тохирч буй цифр цахилгаан хэрэгслийн урд талын самбар дээрх суурин тэмдэглэгээний эсрэг талд байрлах хүртэл бариулыг арагш нь эргүүлэх замаар хоол болголтын дуусах цагийг тохируул. Тохируулсан цаг дуусахад шарах шүүгээ унтарч, дохио дуугарна.

Анхаар: Шарах шүүгээг гар аргаар буюу хоол болголтын дуусах цагийг програмчлалгүйгээр

ажиллуулахын тулд тэмдгийг урд талын самбар дээрх суурин тэмдэглэгээний эсрэг талд байрлуулах ёстой.

Шарах шүүгээг унтраасны дараа хоол болголтыг дуусгах таймерыг ердийн таймер хэлбэрээр ашиглаж болно.

Шарах шүүгээнд хоол хийх талаар өгөх зөвлөгөөний хүснэгт

Хоол болгох горим	Хоол	Жин, (кг)	Тавцангийн байрлал	Шарах шүүгээг урьдчилан халаах хугацаа, мин	Зөвлөж буй температур, °C	Хоол болгох хугацаа, мин
Статик	Лазанья	2,5	2	5	200	45-50
Шарах шүүгээ	Каннеллиони	2,5	3	5	200	30-35
	Грилл дээр жигнэсэн паста	2,0	3	5	200	30-35
	Тугалын мах	1,7	2	10	180	60-70
	Тахианы мах	1.5	3	10	200	80-90
	Нугасны мах	1,8	3	10	180	90-100
	Туулайн мах	2	3	10	180	70-80
	Гахайн мах	2,1	3	10	180	70-80
	Хонины мах	1,8	3	10	180	70-80
	Хар амар загасны мах	1,1	2	5	180	30-40
	Макрель загасны мах	1.5	2	5	180	30-35
	Тугалган цаасанд жигнэсэн хулд загасны мах	1	2	5	180	25-30
	Пицца наполотан	1	2	15	220	15-20
	Жигнэмэг юмуу нарийн боов	0,5	3	10	180	10-15
	Жимс жимсгэнэтэй боов					
	эсвэл бяслагтай бялуу	1,1	3	10	180	25-30
	Хөөлгөөгүй, зуурсан гурилтай бялуу	1	3	10	180	30-35
	Хөөлгөж хийсэн бялуу	0,5	3	10	160	25-30
	Жимсний бялуу	1	3	10	170	25-30
Доод талын халаагч элемент	Сүүлийн шатны борлуулалт					
Дээд тал халаалт	Ул загас ба каракатиц загасны мах	1	4	5	Max	8
элемент	Гриллдсэн кальмар					
	ба сам хорхойнууд	1	4	5	Max	4
	Сагамхай загасны стэйк	1	4	5	Max	10
	Шарсан ногоонууд	1	3/4	5	Max	8-10
Грилл	Тугалын махан стэйк	1	4	5	Max	15-20
	Котлет	1	4	5	Max	20
	Гамбургер	1	3	5	Max	7
	Хар амар загасны мах	1	4	5	Max	15-20
	Грилддсэн сэндвич	4	4	5	Max	5
		ширхэг				

Анхаарах зүйл. Дээр болголтын хугацааг ойролцоогоор заасан тул өөрийн тань хэрэгцээнээс хамааран өөр байж магадгүй. Гриллийг ашиглах үед тос хураах тавиурыг шарах шүүгээний доод түвшинд тавих ёстой.

Шилэн керамик тавцан

Төхөөрөмжийг ашиглахын өмнө хэрэгслийн шилэн керамик тавцангаас үлдэгдэл цавууг тусгай зориулалтын цэвэрлэх бодисоор арилга. Ашиглалтын эхний цагуудад тавцан нь тааламжгүй, хаймрын үнэр ялгаруулж магадгүй. Удахгүй арилах болно.

Хоол болголтын бүсүүдийг асааж, унтраах

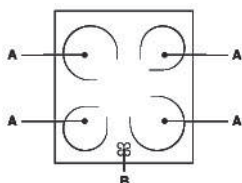
Хоол болгох бүсийг асаахын тулд зохих бариулыг цагийн зүүний дагуу эргүүл.

Хоол болгох бүсийг унтраахын тулд зохих бариулыг цагийн зүүний эсрэг эргүүлж, «0» дээр байрлуул.

Дор хаяж нэг цахилгаан ширмийг асаасан байх үед ширэмний индикаторын гэрэл асна.

Хоол болгох бүсүүдийн ашиглалт

Плитканы тавцан нь халаадаг бөгөөд идэвхжсэн үедээ улаан өнгөтэй болдог цацраг хэлбэрийн халаагч элементүүдтэй.



А. Цацраг хэлбэрийн халаагч элементүүдтэй хоол болгох бүсүүд.

В. Үлдэгдэл халалтын индикатор: Плитка унтарсан ч халуун хэвээрээ байх үед ч гэсэн зохих бүсийн температур 60°C хэмээс

дээш байгааг харуулна.

Галоген элементүүдтэй хоол болголтын бүсүүд.

Халуун дулааныг угсармал галоген элементээс цацруулах маягаар дамжуулна. Энэхүү халаалтын арга нь ердийн хийн плиткатай ижил функцүүдтэй байдаг: Удирдлагад хурдан хариулдаг, эрчим хүчний шууд визуалчлал.

Идэвжсэн байгаа галоген элементүүд руу ширтэж болохгүй.

Зохих бариулыг 1-р байрлалаас 12-р байрлал руу цагийн зүүний дагуу эргүүл.

Цахилгаан плитка

Удирдлагын бариулыг хоёр тийш нь эргүүлж, дараах 6 байрлалд тохируулж болно:

Бариулын байрлал	Ердийн эсвэл туслах плитка
0	Унтраах
1	Бага гал
2-5	Дунд гал
6	Их гал

Бариулыг "OFF"-оос бусад байрлалд тохируулахад зохих индикатор асна.

Цацраг хэлбэрийн халаагч элементүүдтэй хоол болгох бүсүүд.

Эдгээр бүс нь хийн плиткаг харуулсан байна: Эдгээр нь удирдахад хялбар, заасан температурт хүртэл хурдан халдаг тул хэрэглэгчид эрчим хүчээ хянах боломж олгодог.

Зохих бариулыг 1-ээс 6 руу цагийн зүүний дагуу эргүүл.

Бариулын байрлал	Ердийн эсвэл туслах плитка
0	Унтраах
1	Ногоо, загас болгох
2	Төмс (уураар жигнэх), шөл, вандуй, шош
3	Зөөлөн гал дээр удаан жигнэж болгох замаар том порц, мах, ногооны шөл гаргах
4	Шарах (дунд гал дээр)
5	Шарах (дундаас дээш гал дээр)
6	Шараад, чанаж болгох

Тавцанг ашиглах талаар өгөх практик зөвлөгөө

- Хавтгай зузаан суурьтай сав суулга ашигла. Энэ нь хоолны сав халаалтын бүстэй бүрэн контактлах явдлыг хангана.



- Хангалттай диаметр бүхий сав суулга ашигла: Суурь нь ширмийг/халаалтын бүсийг бүрэн бүрхсэн байх ёстой. Ингэснээр халаалтыг хамгийн үр дүнтэй ашиглах болно.



- Хоолны савны суурь хуурай бөгөөд цэвэр байгаа эсэхийг үргэлж шалга. Ингэснээр тавцан болон хоолны савыг сайн контактлуулж, эдэлгээг нь уртасгана
- Хийн плитка дээр ашиглаж байсан хоолны савыг бүү ашигла. Хийн плитканы хуримтлагдсан дулаан нь хоолны савны суурийн хэлбэрийг алдагдуулж, тавцантай муу контактлахад хүргэж магадгүй.
- Дараах үед халаалтын бүсүүдийг хоосон бүү орхи: Эдгээр нь дээд хэмжээнд хүртэл хурдан халдаг тул халаагч элементүүд болон хоолны савыг гэмтээж болзошгүй.

Эрчим хүчний хэмнэлт ба байгаль орчны хамгаалал

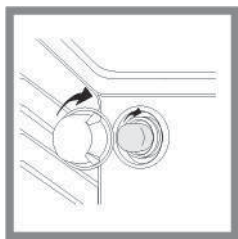
- Өглөө эсвэл шөнийн цагаар ашиглавал эрчим хүчний ачааллыг бууруулж, эрчим хүчний хэрэглээг хэмнэх боломжтой байна.
- Хоол болголтын үр дүнг сайжруулж, эрчим хүчийг хэмнэхийн тулд (ойролц. 10%) Гриллдэх болон Давхар гриллдэх функцийг ашиглах үедээ хаалгыг үргэлж хаалттай байлга.
- Шарах шүүгээний хаалганы битүүмжийг тогтмол шалгаж, орсон бохир болон тоосыг цэвэрлэ: Дулааны алдагдлаас зайлсхийхийн тулд битүүмж нь хаалгатай нягт контактласан байх ёстой.

Төхөөрөмжийг салгах нь

Аливаа арчилгаа үйлчилгээ хийхийн өмнө төхөөрөмжийг цахилгааны хангамжаас салга. Шарах шүүгээг цэвэрлэхдээ уураар цэвэрлэгч эсвэл аэрозол шүршигч хэзээ ч бүү ашигла.

Битүүмжийг шалгах

Хаалгыг бүхэлд нь тойрсон битүүмжийг тогтмол интервалаар шалга. Хэрэв гэмтсэн байвал эрх бүхий засварын төвтэй холбогдоорой. Битүүмжийг солих хүртэл шарах шүүгээг бүү ашигла. Гэрлийн чийдэнг солих нь



1. Төхөөрөмжийг тэжээлийн эх үүсвэрээс салгаад, гэрлийн углуургыг тагласан шилэн тагийг салгаж ав (зургийг үз).
2. Гэрлийн чийдэнг салгаж аваад, шинэ чийдэн суулга: 230 V, 25 W, E 14 төрөл.
3. Тагийг буцааж хийгээд, шарах шүүгээг цахилгааны

хангамжид буцааж холбо.

Шарах шүүгээний чийдэнг орчны гэрэлтүүлэг хэлбэрээр бүү ашигла.

Шилэн-керамик тавцанг цэвэрлэх нь

Зүлгэдэг эсвэл идэмхий бодис (жиш: шорлогийн тавиур эсвэл шарах шүүгээг аэрозол шүршигчээр цэвэрлэх гэх мэт), толбо арилгагч, зэврэлтээс хамгаалах бүтээгдэхүүн, нунтаг бодис, зүлгэдэг гадаргуутай порлон бүү ашигла: Эдгээр нь гадаргууг засварлах аргагүй болтол нь гэмтээдэг (зурдаг).

- Ихэвчлэн тавцанг чийгтэй порлоноор арчаад, цаасан алчуураар хатаахад л болно.
- Тавцан ихээхэн бохирдсон байвал шилэн керамик эдлэлд тусгайлан зориулагдсан бодис ашигласны дараагаар сайтар зайлаад, арчиж хатаа.
- Их хэмжээний бохирдлыг арилгахын тулд шилэн керамик тавцанд зориулсан тусгай хусуурыг ашигла (хамрах хүрээний гадна). Бохирдол хуримтлагдахаас зайлсхийхийн тулд тавцан бүлээн хэвээр байх үед нь асгарсан зүйл, хоолны үлдэгдлийг цэвэрлэж бай. Шилэн керамик тавцангуудад зориулж тусгайлан хийсэн зэврэлтээс хамгаалдаг чийгтэй порлоныг ашигла.

- Хуванцар зүйл эсвэл элсэн чихэр агуулсан бүтээгдэхүүн (хайлдаг) тавцанд хүрвэл тавцанг хөрөхөөс өмнө хусуураар даруй хусаж арилга.
- Шилэн керамик зүйлд зориулсан хамгаалалтын бүтээгдэхүүнийг нэг удаа түрхэж болно. Энэ нь тавцанг үл харагдах хамгаалалтын бүрхүүлээр бүрхэж өгдөг. Ингэснээр хоол хийх явцад тавцанг үсэрч эсвэл асгарч болзошгүй зүйлээс хамгаалдаг. Энэ үйлдлийг тавцан бүлээн (гэхдээ халсан биш) эсвэл хөрсөн байх үед хийх ёстой.
- Дараагийн удаа хэрэглэх хүртэл бохир хуримтлагдахаас сэргийлж тавцанг сайтар зайлж, хатаахаа бүү мартаарай.

Шилэн-керамик тавцанд зориулагдсан цэвэрлэгээний бодисууд	Хаанаас авах вэ
Хурц ирмэгтэй хусуурууд	Үйлдвэрлэгчийн дэлгүүр, их дэлгүүр эсвэл төрөл бүрийн барааны дэлгүүр
Солих ирүүд	Үйлдвэрлэгчийн дэлгүүр, супермаркет эсвэл төрөл бүрийн барааны дэлгүүр
COLLO luneta HOB BRITE Hob Clean SWISSCLEANER	Үйлдвэрлэгчийн дэлгүүр, дотоодын тоног төхөөрөмжийн дэлгүүр, супермаркет

Зэвэрдэггүй ган төмөр гадаргууг цэвэрлэх нь

Зэвэрдэггүй ган төмөр гадаргуу дээр хатуулаг ихтэй ус удаан хугацааны турш дусаавал эсвэл фосфор агуулсан хэтэрхий хүчтэй цэвэрлэх бодисоор цэвэрлэвэл толбо үүсдэг. Усаар сайтар зайлж, арчиж хатаахын зөвлөж байна.

Дэмжлэг

Албан ёсны зөвшөөрөлгүй засвар үйлчилгээний төвд бүү ханд. Засварын үед оригинал эд анги ашиглахыг шаард.

Эрх бүхий засварын төвд мэдэгд:

- баталгааны бичиг баримтын дугаар (үйлчилгээний товхимол, үйлчилгээний гэрчилгээ гэх мэт);
- Цахилгаан хэрэгсэл дээрх таних пайз, баглаа боодол эсвэл баталгааны бичиг баримт дээр заасан цахилгаан зуухны загвар (Mod.) ба серийн дугаар (S/N).

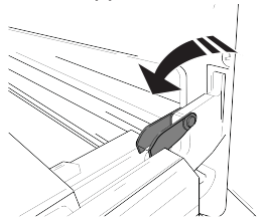
Уураар цэвэрлэх:

Өөх тос ихтэй бүтээгдэхүүн (шарсан мах гэх мэт) шарж болгосны дараа энэхүү цэвэрлэгээний функцийг ашиглахыг зөвлөж байна.

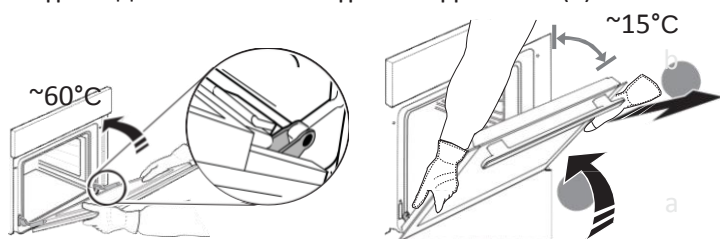
Энэхүү цэвэрлэгээний арга нь шарах шүүгээн дотор уур бий болгох замаар доторх бохирдлыг нь цэвэрлэж арилгадаг. Энэ нь шарах шүүгээний дотор талын гадаргууг цэвэрлэх ажлыг хялбарчилж өгдөг.

ХААЛГЫГ САЛГАХ БА БУЦААЖ СУУРИЛУУЛАХ

1. Хаалгыг салгахын тулд бүтэн нээгээд, түгжээнүүдийг үл түгжих байрлалд очих хүртэл доошлуул.



2. Хаалгыг аль болох хааж өг. Хаалгыг хоёр гараараа сайн барь - бариулаас нь бүү барь. Хаалгыг салгаж ав: Хаалга үүрнээсээ гарч ирэх (b) хүртэл дээш нь татангаа үргэлжлүүлэн хаа (a).



Хаалгыг аль нэг тийш, зөөлөн гадаргуу дээр тавь.

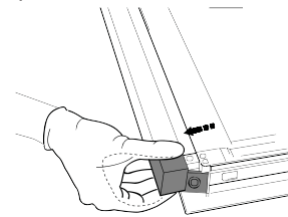
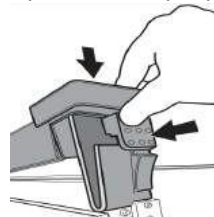
3. Хаалгыг шарах шүүгээ рүү хөдөлгөх замаар буцааж суурилуул. Ингэхдээ нугасны дэгээнүүдийг үүртэй нь зэрэгцүүлээд, дээд талыг нь үүрэнд бэхэлж өгнө.

4. Хаалгыг доошлуулаад, бүтэн нээж өг. Түгжээнүүдийг анхны байрлалд нь буулга: доош Зогсох байрлалд очих хүртэл.

5. Хаалгыг хаах гэж оролд. Удирдлагын самбартай зэрэгцсэн гэдгийг шалгаж нягтал. Хэрэв зэрэгцээгүй байвал дээрх алхмуудыг давтаж хий.

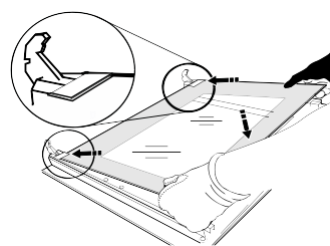
ЦЭВЭРЛЭХИЙН ТУЛД ТОВШ - ШИЛИЙГ НЬ ЦЭВЭРЛЭХ

1. Хаалгыг салгаж, зөөлөн гадаргуу дээр бариулыг нь доош харуулж тавьсны дараа хоёр тогтоогч хавчаар дээр дарж байгаад, хаалганы дээд ирмэгийг өөр лүүгээ татах замаар салгаж ав.



2. Цэвэрлэхийн өмнө дотор талын шилийг дээш өргөн, сайн барьж байгаад, салгаж аваад, зөөлөн гадаргуу дээр тавь.

3. Хаалганы дотор талын шилийг буцааж хийхдээ буруу харуулан хийж болохгүй. Самбар дээр хэвлэсэн бичвэр хялбар уншигдаж байх ёстой.



4. Дээд талын ирмэгийг буцааж хий: Товших чимээ нь зөв байрлуулсныг илтгэнэ. Хаалгыг буцааж хийхийн өмнө битүүмжийн байдлыг нягтал.

Уураар цэвэрлэх:

Өөх тос ихтэй бүтээгдэхүүн (шарсан мах гэх мэт) шарж болгосны дараа энэхүү цэвэрлэгээний функцийг ашиглахыг зөвлөж байна.

Энэхүү цэвэрлэгээний арга нь шарах шүүгээн дотор уур бий болгох замаар доторх бохирдлыг нь цэвэрлэж арилгадаг. Энэ нь шарах шүүгээний дотор талын гадаргууг цэвэрлэх ажлыг хялбарчилж өгдөг.

Чухал! Уураар цэвэрлэж эхлэхийн өмнө:

- Шарах шүүгээний ёроолын хэсгээс хоолны болон өөх тосны үлдэгдлийг арилга;
- Нэмэлт хэрэгслүүдийг салгаж ав
- (Сараалжин тавиурууд, савнууд).

Дээрх алхмуудыг хийсний дараа дараах зүйлийг хийхийг зөвлөж байна:

1 – шарах шүүгээний гүн тавиур луу 300 мл ус хий; Доороосоо эхний тавцан дээр байрлуул. Гүн тавиургүй загваруудын хувьд шарах шүүгээний стандарт талхны тавиурыг ашиглаж, түүнийгээ доороосоо эхний тавцан дээр байрлуул.

2 – **Pastry function**  гэснийг сонгоод, температурыг 90 °C дээр тохируул;

3 – Шарах шүүгээг асаагаад, 35 минутын турш орхи;

4 – Унтраа;

5 – Шарах шүүгээ хөрсний дараа хаалгыг нээж, ус болон чийгтэй алчуур ашиглан цэвэрлэгээг дуусга.

6 – Цэвэрлэгээ дууссаны дараа шарах шүүгээн дотор үлдсэн усыг арчиж хатаа.

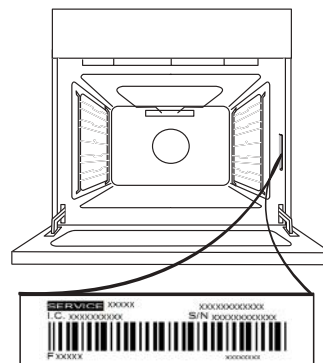
Хоол хийсний дараа (ялангуяа өөх тостой хоол) уураар цэвэрлэж дуусах үед эсвэл зуух маш их бохирдсон байх үед цэвэрлэгээг өмнөх доголд заасан тогтмол аргаар дуусгах хэрэгтэй.

Аливаа цэвэрлэгээг шарах шүүгээ хөрсний дараа хийх ёстой!

Тусламж авахыг хүсвэл бүтээгдэхүүнийг дагалдаж ирдэг баталгааны товхимол дээр өгсөн дугаар луу залга эсвэл манай вэбсайт дээр өгсөн зааврыг

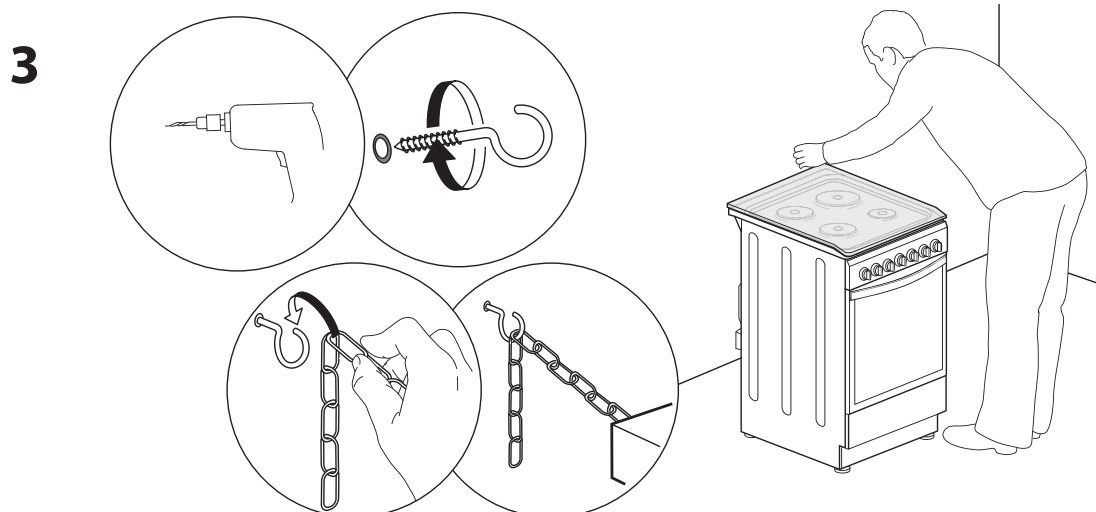
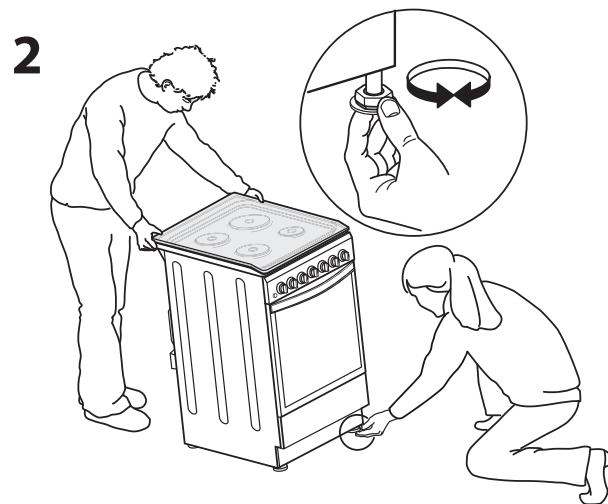
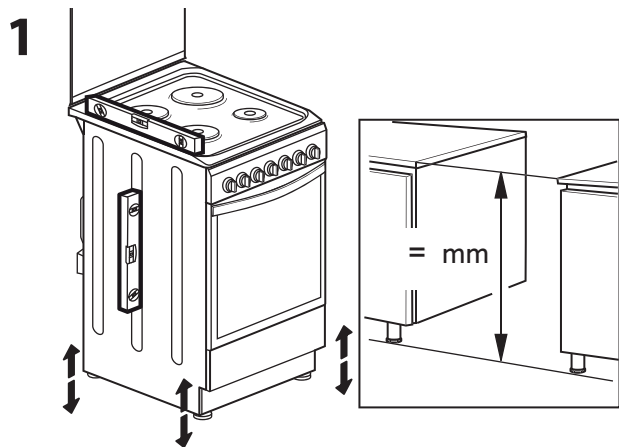
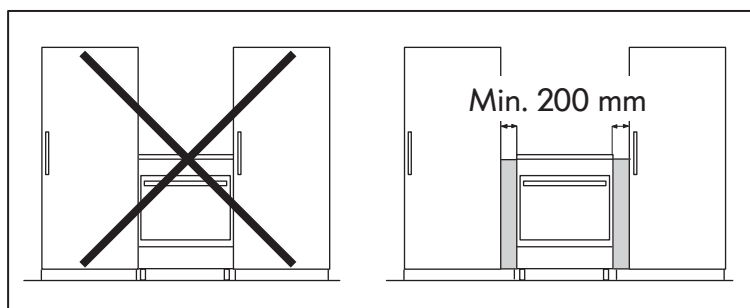
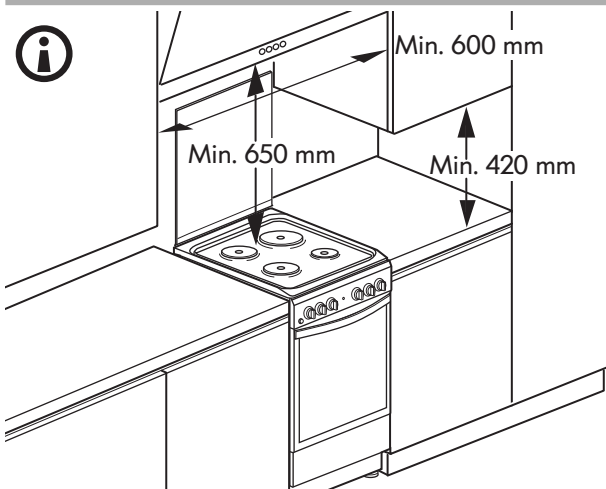
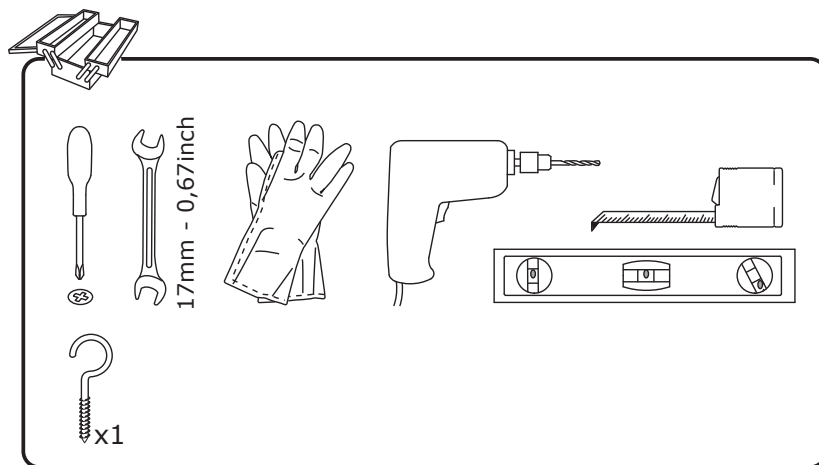
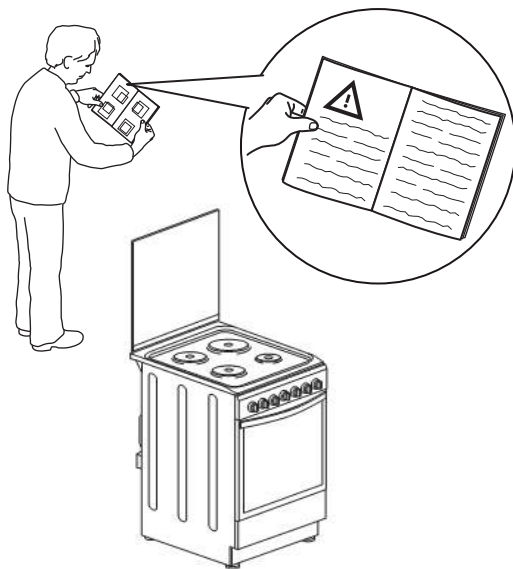
Дагаж хий. Дараах зүйлийг бэлэн байлга:

- Асуудлын товч тодорхойлолт
- Бүтээгдэхүүний загварын төрөл
- Тусламжийн код (бүтээгдэхүүнд БЭХЭЛСЭН таних пайз дээрх "SERVICE" гэсэн үгийн ард байгаа тоо - үүнийг шарах шүүгээний хаалгыг нээсэн байх үед дотор талын зүүн гар талын ирмэгээс бас харж болно)
- Өөрийн бүтэн хаяг
- Холбоо барих утасны дугаар

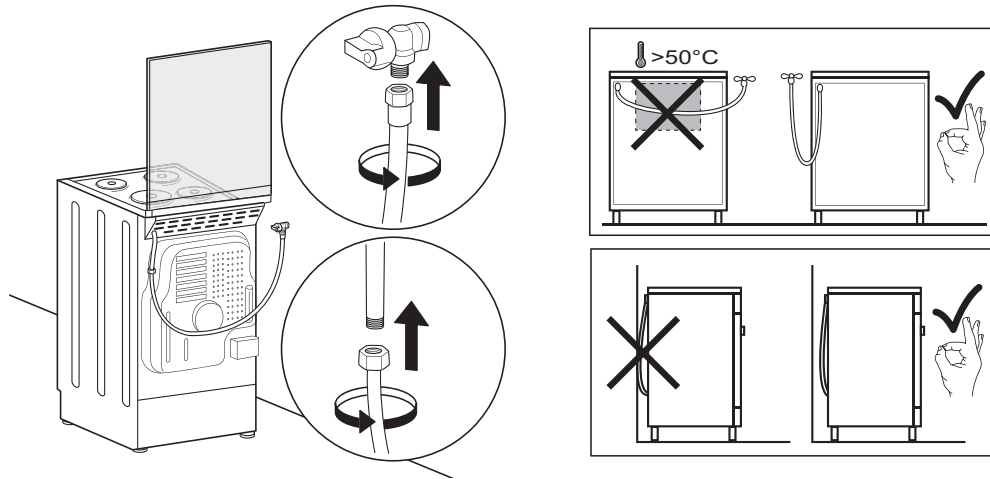


Анхаарах зүйл: Хэрэв засварын ажил хийх шаардлагатай болвол эрх бүхий Борлуулалтын дараах үйлчилгээтэй холбогдоорой. Энд оригинал эд анги ашиглаж, засварыг зөв хийнэ гэдэг нь баталгаатай.

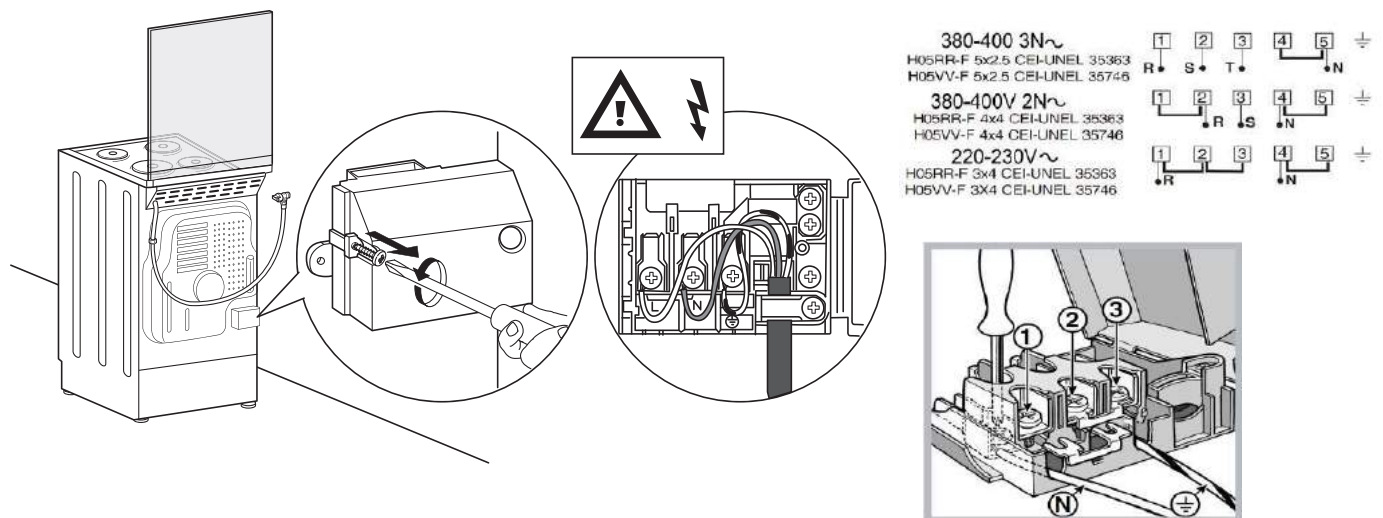
Баталгааны талаар дэлгэрэнгүй мэдээлэл авахыг хүсвэл хавсаргасан баталгааны товхимолыг үзнэ үү.



4



5



6

