

IS5V4PHW/RU

 **INDESIT**

RU

Руководство по эксплуатации
КУХОННАЯ ПЛИТА С ДУХОВЫМ ШКАФОМ
Содержание

| | |
|-----------------------------------|----|
| Указания по безопасности | 3 |
| КРАТКОЕ СПРАВОЧНОЕ РУКОВОДСТВО | 11 |
| Установка | 43 |

HY

Բովանդակություն

| | |
|--------------------------|----|
| Անվտանգության ցուցումներ | 9 |
| Սարքավորման նկարագիրը | 35 |
| Տեղադրում | 43 |

KZ

Пайдалану нұсқаулығы
плита
Мазмұны

| | |
|--------------------------|----|
| Қауіпсіздік нұсқаулары | 5 |
| АНЫҚТАМАЛЫҚ НҰСҚАУЛЫҚ | 19 |
| Орнату | 43 |

KY

Мазмуну

| | |
|------------------------|----|
| Коопсуздук нускамалары | 7 |
| Шаймандын сүрөттөмөсү | 27 |
| Орнотуу | 43 |

RU ИНСТРУКЦИЯ ПО БЕЗОПАСНОСТИ

ОБЯЗАТЕЛЬНО ПРОЧИТИТЕ И СОБЛЮДАЙТЕ

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

РАЗРЕШЕННОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ

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

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

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

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

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


УСТАНОВКА


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


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

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


Не снимайте прибор с основания из пенопласта до момента установки.


 Не устанавливайте прибор за декоративной дверцей – опасность пожара.


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

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


УКАЗАНИЯ ПО ЭЛЕКТРИЧЕСКОЙ БЕЗОПАСНОСТИ


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


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

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


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


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


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


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


ЧИСТКА И УХОД

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


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

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


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

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

УТИЛИЗАЦИЯ УПАКОВОЧНЫХ МАТЕРИАЛОВ

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

УДАЛЕНИЕ В ОТХОДЫ СТАРОЙ ЭЛЕКТРОБЫТОВОЙ ТЕХНИКИ

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

СОВЕТЫ ПО ЭКОНОМИИ ЭНЕРГИИ

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

ДЕКЛАРАЦИИ О СООТВЕТСТВИИ

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

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

KZ ҚАУІПСІЗДІК НҰСҚАУЛАРЫ

ОҚЫП ШЫҒУ ЖӘНЕ ОРЫНДАУ МАҢЫЗДЫ

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

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

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

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

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

⚠ **АБАЙЛАҢЫЗ:**

Пісіру процесі басқарылады. Қысқа пісіру процесі үздіксіз басқарылу керек.

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

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

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

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

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

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

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

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

РҰҚСАТ ЕТІЛГЕН ПАЙДАЛАНУ

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

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

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

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

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

ОРНАТУ

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

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

Орнату басталғанға дейін аспапты полистирольді көбіктен жасалған тұғырынан алмаңыз.

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



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



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

ЭЛЕКТРИКАЛЫҚ ЕСКЕРТУЛЕР

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

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

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

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

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

⚠ Қуат сымын ауыстыратын жағдайда уәкілетті қызмет көрсету орталығына хабарласыңыз.

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

ТАЗАЛАУ ЖӘНЕ КҮТІМ ЖАСАУ

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


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

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

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

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

ОРАМ МАТЕРИАЛДАРЫН ТАСТАУ

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

ПАЙДАЛАНЫЛЫП БОЛҒАН ТҰРМЫСТЫҚ ҚҰРЫЛҒЫЛАРДЫ ҚОҚЫСҚА ТАСТАУ

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

ҚУАТ ҮНЕМДЕУ ТУРАЛЫ КЕҢЕСТЕР

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

СӘЙКЕСТІК ДЕКЛАРАЦИЯЛАРЫ

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

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

КҮ КООПСУЗДУК НУСКАМАЛАР ОКУУГА ЖАНА КӨҮЛ БУРУУГА МААНИЛҮҮ

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

УРУКСАТ БЕРИЛГЕН КОЛДОНУУ

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

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

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

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

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

ОРНОТУУ

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

⚠ Орнотуу, суу менен камсыздоону кошуу менен (эгер болсо), электрикалык туташууларды, жана оңдоолор, тажрыйбалуу техник тарабынан өткөрүлүшү керек. Колдонуучунун нускамасында көрсөтүлгөн болбосо, шаймандын бир да бөлүгүн оңдобоңуз жана алмаштырбаңыз. Балдарды, орнотулган жерден алыс кармаңыз. Шайманды таңгактан чыгаргандан кийин, ал жеткирүү убагында сынып калбаганын текшериниз. Эгер көйгөйлөр болсо, дилер менен же эң жакын жээриңизде жайгашкан Сатып алуудан кийинки кызматка байланышыңыз. Орнотулгандан кийин, таңгактоону жок кылуу (пластик, стирол пенопластынын бөлүктөрү, ж.б.) балдардан алыс кармалышы керек - муунуу коркунучу бар. Орнотуу иштерин жүргүзгөнгө чейин шайман электр тогунан ажыратылышы зарыл - токкто урунуу коркунучу бар. Орнотуу иштеринин жүрүшүндө шайман электр кабелине зыян келтирилбегендигин ырастаңыз - токко урунуу коркунучу бар. Шайманды, орнотуу аяктаганда гана иштетиңиз.

Орнотуу учурунда гана шайманды анын пенополистирол негизинен алып салыңыз.

⚠ Шайманды кооздук эшиктин артына орнотпоңуз - Өрт чыгышы мүмкүн.

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

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

ЭЛЕКТРИКАЛЫК ЭСКЕРТҮҮЛӨР

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

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

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

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

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

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

ТАЗАЛОО ЖАНА КАМ КӨРҮҮ

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


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

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


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

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

ТАҢГАКТАЛГАН МАТЕРИАЛДАРДЫ ЖАЙГАШТЫРУУ

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

ՄԻՋՈՒԿԱՆԱԿԱՆ ԿՈՆՎԵՆՏԻ ՎԵՐԱԿՈՆԿՐԱԿՈՒՄԸ

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

ЭНЕРГИЯНЫ ҮНӨМДӨӨ БОЮНЧА КЕҢЕШТЕР

Эгерде бышыруу таблицасында же сиздин рецепте көрсөтүлсө ошондо гана мешти алдын ала ысытыңыз. Кара лакталган же эмалдалган бышыруу үчүн формаларын колдонуңуз, анткени алар жылуулукту жакшы сиңирип алышат.

ШАЙКЕШТИКТИ ЖАРЫАЛОО

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

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

НҮ

ԱՆՎՏԱՆԳՈՒԹՅԱՆ ՑՈՒՑՈՒՄՆԵՐ

ԿԱՐԵՎՈՐ Է ԿԱՐԴԱԼ ԵՎ ԴԻՏԱՐԿԵԼ

Նախքան սարքի օգտագործումը, ընթերցե՛ք այս հրահանգները: Պահե՛ք դրանք ձեր տան և հետագայում անդրադառնալու համար:

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

⚠ ՆԱԽԱԶԳՈՒՇԱՑՈՒՄ. Սարքավորումը և դրա պարագաները տախտակում են օգտագործման ժամանակ: Պետք է անել այնպես, որպեսզի խուսափե՛ք տախտակի մասերի դիպչելուց: **8** տարեկանից փոքր երեխաներին չպետք է թույլ տալ մոտենալ առանց հսկողության:

⚠ ՆԱԽԱԶԳՈՒՇԱՑՈՒՄ. Եթե սալօջախի մակերեսը հախճա՛ծ է, ապա մի օգտագործե՛ք սարքավորումը, քանի որ կա էլեկտրահարվելու վտանգ:

⚠ ՆԱԽԱԶԳՈՒՇԱՑՈՒՄ. Հրդեհի վտանգ. Չի կարելի առարկաներ դնել պատրաստման համար նախատեսված մակերեսներին:

⚠ ԶԳՈՒՇԱՑՈՒՄ. Պատրաստման գործընթացը պետք է վերահսկել: Կարճ ժամկետ պատրաստման գործընթացը պետք է անընդհատ վերահսկել:

⚠ ՆԱԽԱԶԳՈՒՇԱՑՈՒՄ. Յուրով և ձեռով պատրաստման գործընթացի ժամանակ սալօջախի առանց հսկողության թողնելը կարող է վտանգավոր լինել, քանի որ կա հրդեհի վտանգ: Ե՛ՐԲԵՔ չփորձե՛ք մարել կրակը ջրով, այլ՝ անջատե՛ք սարքավորումը, իսկ հետո ծածկե՛ք կրակը օր. կափարիչով կամ կրակի համար նախատեսված ծածկոցով:

⚠ Չի կարելի սալօջախի օգտագործել, որպես աշխատանքային մակերես կամ հեղուկ: Հագուստը կամ այլ դյուրավատ նյութերը հեռու պահե՛ք սարքավորումից մինչև դրա բոլոր բաղադրիչներն ամբողջությամբ սառչեն - կա հրդեհի վտանգ:

⚠ Եթա փոքր 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 տրվել է դրանց օգտագործման համար անհրաժեշտ անվտանգության ցուցումներ, ինչպես նաև գիտակցում են թե ինչպիսի վտանգ են դրանք պարունակում: Երեխաները չպետք է խաղան սարքերի հետ: Դրանց մաքրումը և պահպանումը չպետք է իրականացվի երեխաների կողմից առանց խորհրդատվության:

⚠ ՆԱԽԱԶԳՈՒՇԱՑՈՒՄ. Սարքավորումը և դրա պարագաները տախտակում են օգտագործման ժամանակ: Պետք է անել այնպես, որպեսզի խուսափե՛ք տախտակի մասերի դիպչելուց: **8** տարեկանից փոքր երեխաներին չպետք է թույլ տալ մոտենալ առանց հսկողության:

⚠ Երբեք սարքավորումն անուշադրության մի մասնե՛ք մթերքը չորացնելու: Եթե սարքավորումը հարմար է փորձարկման սարքի օգտագործման համար, ապա օգտագործե՛ք միայն ջերմաստիճանի փորձարկումը, որն առաջարկվում է այս վառարանի համար - կա հրդեհի վտանգ:

⚠ Հագուստը կամ այլ դյուրավատ նյութերը հեռու պահե՛ք սարքավորումից մինչև դրա բոլոր բաղադրիչներն ամբողջությամբ սառչեն - կա հրդեհի վտանգ: Միշտ զգու՛շ եղե՛ք՝ յուրով և ձեռով հարուստ մթերքներ պատրաստելիս կամ ալկոհոլային խմիչքներ ավելացնելիս - կա հրդեհի վտանգ: Օգտագործե՛ք վառարանի համար նախատեսված ձեռնոցներ թավաները և մյուս պարագաները հանելու համար: Պատրաստման ավարտին, զգուշությամբ բացե՛ք դուռը, որպեսզի տաք օդը կամ գույրեղին աստիճնաբար դուրս գա նախքան խոռոչի մեջ բան դնելը - այրվածքներ ստանալու վտանգ կա: Չի կարելի խոչընդոտել վառարանի առջևի տաք օդային անցքերին - կա հրդեհի վտանգ:

⚠ Զգուշ եղե՛ք, երբ վառարանի դուռը բաց է կամ վար դիրքում է, որպեսզի խուսափե՛ք դռանը հարվածելուց:

ԹՈՒՅԼԱՏՐԵԼԻ ՕԳՏԱԳՈՐԾՈՒՄ

⚠ ԶԳՈՒՇԱՑՈՒՄ. Այս սարքավորումը նախատեսված չէ արտաքին անջատման սարքով շահագործելու համար, ինչպիսիք են՝ ժամանակաչափը կամ հեռահաղորդակցող համակարգը:

⚠ Այս սարքավորումը նախատեսված է կենցաղում և նմանատիպ միջավայրերում օգտագործելու համար, ինչպիսիք են՝ խնամքներում, գրասենյակներում և այլ աշխատանքային միջավայրերում աշխատակազմի համար նախատեսված խոհանոցային տարածքներում, գյուղատնտեսական տներում, հյուրանոցների, մթերքների և այլ բնակելի միջավայրերի հաճախորդների կողմից:

⚠ Այլ օգտագործում չի թույլատրվում (օր.՝ տախտակի սենյակները):

⚠ Այս սարքավորումը նախատեսված չէ մասնագիտական օգտագործման համար: Չի կարելի սարքն օգտագործել

դրսում:

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

ՏԵՂԱԴՐՈՒՄ

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

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

Չի կարելի սարքավորումը հանել իր փրփրապլաստե հիմքից՝ մինչև տեղադրելը:

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

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

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

ԷԼԵԿՏՐԱՏԵԽՆԻԿԱԿԱՆ ՆԱԽԱԶԳՈՒՇԱՑՈՒՄՆԵՐ

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

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

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

եք: Չի 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 հաստատեք լիազորված սպասարկման կենտրոնի հետ:

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

ՄԱՔՐՈՒՄԸ ԵՎ ՊԱՀՊԱՆՈՒՄԸ

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

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

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

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

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

ՓԱԹԵԹԱՎՈՐՄԱՆ ՆՅՈՒԹԵՐԻ ԶԵՌԱՑՈՒՄ

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 ՏԵԽՆԻԿԱԿԱՆ ԶԵՌԱՑՈՒՄ

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 խնուրը որտեղից գնել եք սարքավորումը: Այս սարքավորումը նշված է բոլոր Եվրոպական հրահանգի 2012/19/ԵՄ, էլեկտրական և էլեկտրոնային Սարքավորումներ: Համոզվելով, որ արտադրանքի հեռացումը կատարվել է ճիշտ կերպով, դրանով օգնած կլինեք կանխելու պատկերավոր 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 տեղափոխել համապատասխան կենտրոն, որտեղ կատարվում է էլեկտրական և էլեկտրոնային սարքերի վերամշակում:

ԷՆԵՐԳՈՒՆԱՑՈՂՈՒԹՅԱՆ ԽՈՐՀՈՒՐԴՆԵՐ

Վառարանը նախօրոք տամպրեք, միայն եթե նշված է պատրաստման աղյուսակում կամ Ձեր բաղադրատոմսում: Օգտագործեք մուգ լաֆապատ կամ էմալապատ թխելու սկուտեղներ, քանի որ դրանք ավելի լավ են կլանում ջերմությունը:

ՀԱՄԱՊԱՏԱՍԽԱՆՈՒԹՅԱՆ ՀԱՅՏԱՐԱՐԱԳԻՐ

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

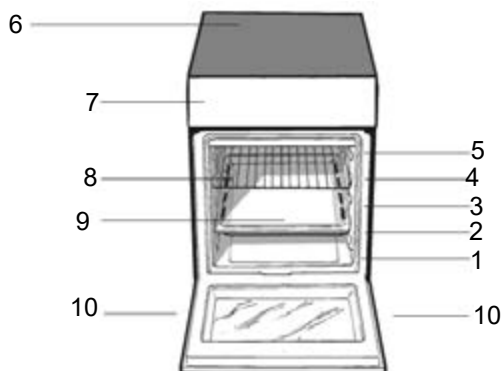
Այս սարքավորումը համապատասխանում է Եվրոպական կանոնակարգի հ. 66/2014 Եվրոպային պահանջներին՝ համաձայն Եվրոպական Ստանդարտի ԵՆ 60350-2:

КРАТКОЕ СПРАВОЧНОЕ РУКОВОДСТВО



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

ОПИСАНИЕ ПРИБОРА



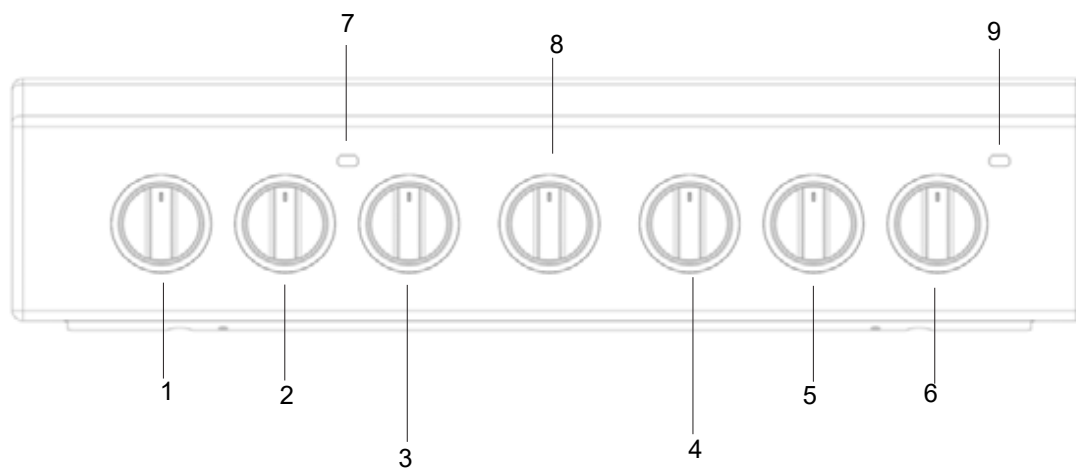
Позиции (уровни духовки)

Направляющие для решетки / противня (поддона)

5
4
3
2
1

- 6. Стеклокерамическая поверхность
- 7. Панель управления
- 8. Решетка духовки
- 9. Противень (поддон)
- 10. Регулируемые ножки

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.

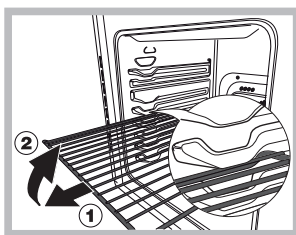
Посуду всегда ставьте на решетку или противень духовки.

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. таблицу тех. характеристик на оборудовании |
| Керамическая рабочая поверхность | |
| Энергопотребление (маркировка) | Заявление о расходах электроэнергии для класса натуральной конвекции функция нагрева: ECO |
| EAC | 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 "ВИРЛУП 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 "ВИРЛУП 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 решётки.
- Рекомендуем установить максимальный уровень мощности: верхний нагревательный элемент регулируется термостатом и не всегда может быть включен.


ПИЦЦА

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

Рукоятка таймера окончания приготовления *

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

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

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

| 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

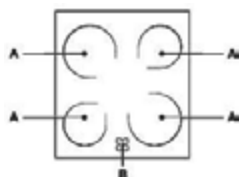
Чтобы включить зону нагрева, поверните соответствующую рукоятку по часовой стрелке.

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 нагрева |

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.

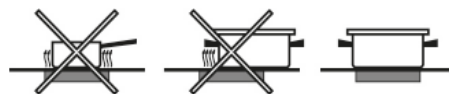
| Позиция рукоятки | Обычная или быстрая конфорка |
|------------------|---|
| 0 | Выключено |
| 1 | Приготовление овощей, рыбы |
| 2 | Варка картофеля (на пару), супов, гороха, фасоли |
| 3 | Тушение больших объемов пищи, приготовление мясных бульонов с овощами |
| 4 | Жарка (умеренный нагрев) |
| 5 | 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 антикоррозионную 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 |
|--|---|
| Скребок 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 покрываться пятнами при длительном контакте с жесткой водой или агрессивными чистящими средствами, содержащими фосфор. Рекомендуем хорошо ее ополаскивать и вытирать насухо.

Помощь

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

Сообщите в Авторизованный сервисный центр:

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

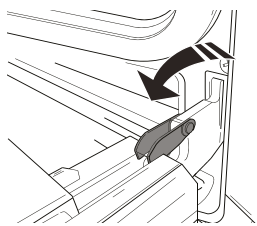
Чистка плиты с использованием пара:

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

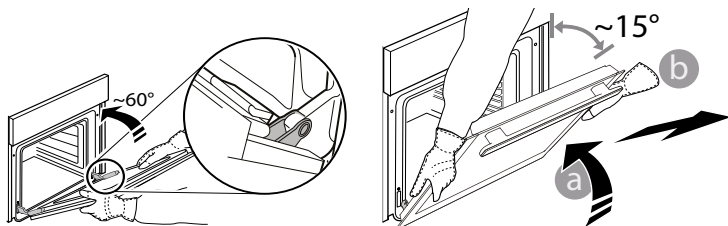
Эта процедура очистки может предусматривать процесс удаления грязи со стенок плиты путем генерирования пара внутри полости плиты. Таким образом, будет проще осуществлять очистку непосредственно полости плиты.

СНЯТИЕ И УСТАНОВКА ДВЕРЦЫ

1. Для снятия дверцы полностью откройте ее и 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.

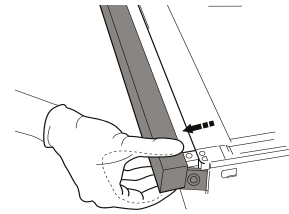
3. Для установки дверцы поднесите ее к духовке, совместите крюки петель с гнездами и вставьте верхние части петель в гнезда.

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.

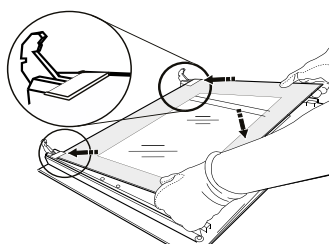
CLICK & CLEAN - ОЧИСТКА СТЕКЛА

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




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

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



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

 Полный перечень технических характеристик изделия, включающий показатели энергоэффективности, можно прочесть и загрузить на нашем сайте www.indesit.com

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 °С;

3 – Включите плиту на 35 минут;

4 – Выключите плиту;

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

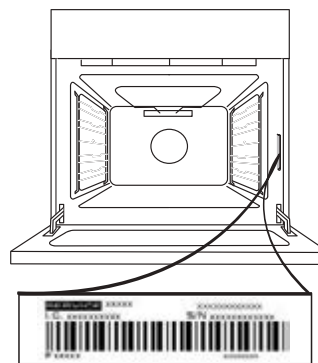
6 – Удалите любые остатки воды из полости после завершения процесса очистки.

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.

Қосу және пайдалану

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

Өнімді пайдаланбас бұрын құрылғының бүйірлеріндегі барлық пластикалық үлдірлерді алып тастаңыз.

Пешті қосу

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

Тағам дайындау кезінде әрқашан мына әрекеттерді орындауға болады:

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

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

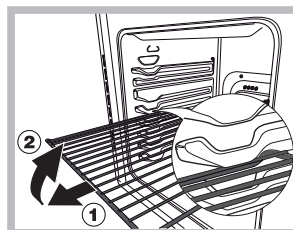
Әрқашан асхана ыдыстарын берілген тартпа(лар) ға қойыңыз.

ТЕРМОСТАТ индикатор шамы

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

Пеш шамы

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



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

деректер кестесін қараңыз

ҚУАТ БЕЛГІСІ

Табиғи конвекция – қыздыру режимі үшін қуат тұтынуы:

ECO Статикалық;

| | |
|--|--|
| ИМПОРТТАУШЫ: | "ВИРЛПУЛ РУС" ЖІЩ |
| Сұрақтарыңыз бар болса, мына мекенжайға хабарасыңыз (Ресейде): | Корпус 1, 12 – үй, Двинцев көшесі, 127018 Мәскеу, Ресей жедел 8-800-333-38-87 |
| УӘКІЛЕТТІ ТҰЛҒА: | "ВИРЛПУЛ РУС" ЖІЩ |
| Сұрақтарыңыз бар болса, мына мекенжайға хабарасыңыз: | Корпус 1, 12 – үй, Двинцев көшесі, 127018 Мәскеу, Ресей желі телефоны: 8-800-333-38-87 |

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

Тағам дайындау режимдері

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

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

Тағам дайындау режимдері

Статикалық пеш

Тұтқа параметрі: 50°C мен **Ең жоғары** арасындағы кез келген параметр

Пеш шамы жанады да, жоғарғы және төменгі қыздыру элементтері (кедергілер) қосылады. Термостат тұтқасымен реттелетін температураға автоматты түрде жетіп, термостат басқару элементімен бір қалыпта ұсталады. Бұл функция 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.

Пеште тағам пісіру бойынша кеңестер кестесі

| 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

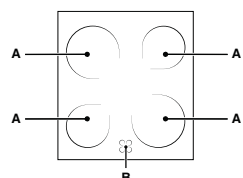
Пісіру аумағын қосу үшін тиісті тұтқаны сағат тілі бағытымен бұраңыз.

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.



A. Қызу шығаратын қыздыру элементтері бар пісіру аймағы.

B. 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:

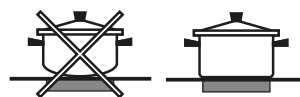
| Параметр | Қалыпты немесе жылдам пеш |
|----------|---------------------------|
| 0 | Өшірулі |
| 1 | Төмен |
| 2 - 5 | Орташа |
| 6 | Жоғары |

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

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.

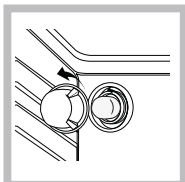
Егер тығыздағыштар зақымдалған болса, жақын жердегі Сатудан кейін қызмет көрсету орталығына хабарласыңыз. Тығыздағыштар ауыстырылғанға дейін пешті пайдаланбауды ұсынамыз.

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 HOB BRITE Плитаны тазалау SWISSCLEANER | Boots, кооперативтік дүкен, универмаг, аймақтық электр компаниясының дүкендері, супермаркеттер |

Тот баспайтын болатты тазалау

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

Көмек

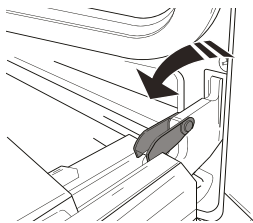
Келесі мәліметтерді оңай жерде ұстаңыз:

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

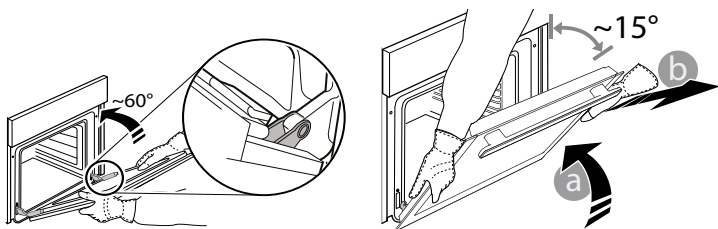
Бұл ақпарат құрылғыда орнатылған деректеме кестесінде немесе орамадан табылуы мүмкін.

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.

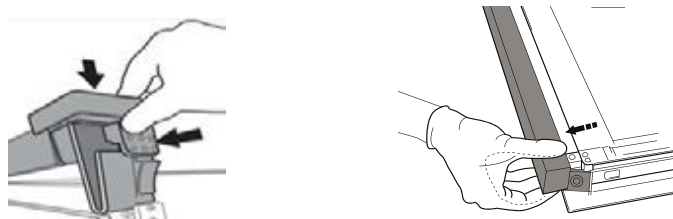
3. Есікті пешке қарай жылжытып, ілгектерді ұяшықтарына сәйкестендіріп, жоғарғы бөлігін ойықтарына бекітіп қайта орнатыңыз.

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.

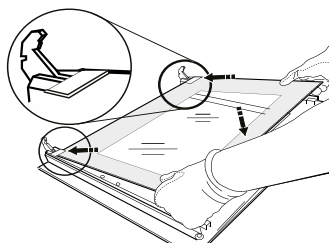
CLICK & CLEAN - ӘЙНЕКТІ ТАЗАЛАУ

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




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

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



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

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

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.

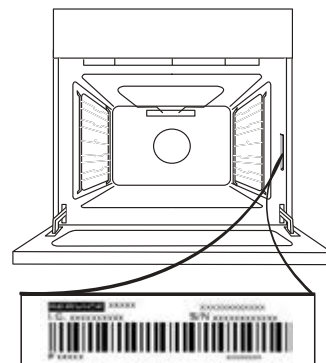
6 – Тазалау үрдісін аяқтағаннан кейін, пештің ішіндегі су қалдықтарын кетіріңіз.

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

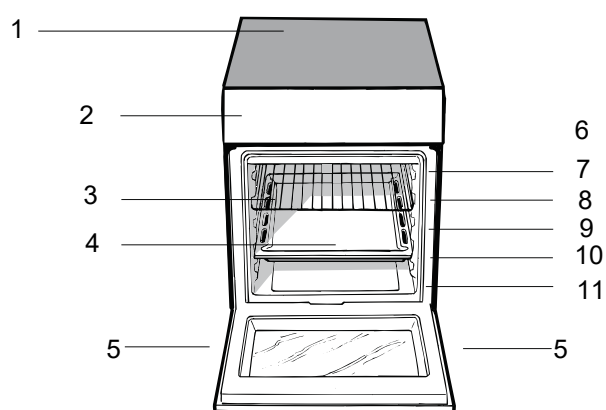


Ескеріңіз: Егер жөндеу қажет болса, түпнұсқалы қосалқы бөлшектерді пайдаланатын және жөндеуді дұрыс орындайтын өкілетті қызмет көрсету орталығына хабарласыңыз.

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

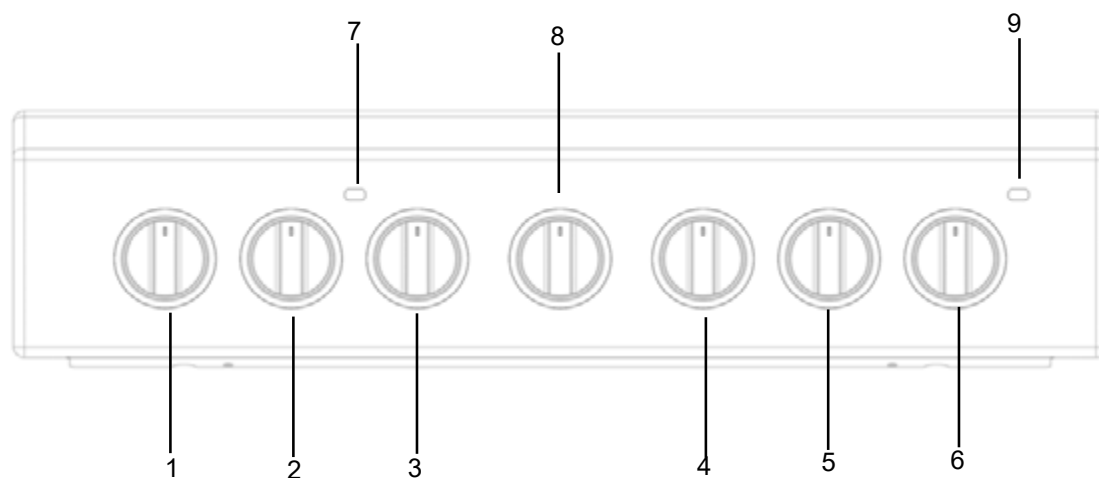
Шаймандын сүрөттөмөсү

Жалпы сүрөттөлүшү



1. Айнек керамикалык бышыруу түздүгү
2. Көзөмөлдөө панели
3. Жылуучу гриль текчеси
4. МАЙ ЧӨГУЛТУУЧУ таба
5. Жөндөлүүчү бут
6. ЖЕТЕКТӨӨЧҮ ЖОЛЧОЛОР жылуучу текче үчүн
- 7.5-абал
- 8.4-абал
- 9.3-абал
- 10.2-абал
- 11.1-абал

Башкаруу панели



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

4. **ТАНДАГЫЧ** бурагычы
5. Бышыруу түздүгүнүн **КОНФОРКАНЫ** көзөмөлдөө бурагычтары
6. Бышыруу түздүгүнүн **КОНФОРКАНЫ** көзөмөлдөө бурагычтары

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

Духовканы колдонуу

Шайманыңызды биринчи жолу колдонгонунда, бош духовканын эшиги жабык бойдон эң жерги температурада эң а жарым саат ысытыңыз. Духовканы өчүргөнгө чейин жана духовканын эшигин ачканга чейин бөлмө жакшы жеттелиши керек. Шаймандан өнүмдүү уруу процессинде коргоо аралашмаларынын күйүп өткөндөн улам жагымсыз жыт чыгышы мүмкүн.

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

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

Бышыруу убагында ар дайым төмөндөгүлөр мүмкүн болот:

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

Нерселерди духовканын астына эч анан койбоңуз; бул эмаль аптоолорго зыян келтирилишинин алдын ала

Бышыруу идиштерин ар дайым аамсыз кылынан текче(лер)ге ююңуз.

ТЕРМОСТАТ индикаторунун жарыгы

Бул күйүп урганда, духовка ысык бштайт. Духовканын ичи андалган температурага жеткенде, ал өчүп алат. Бул абалда, термостат иштеп жатканын жана температураны туруктуу режимде болгонун көрсөтүү үчүн жарык күйүп, башкача жадайда өчөт

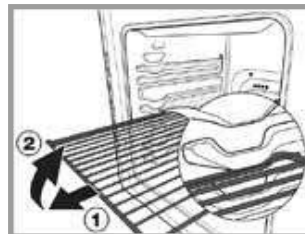
Кубат кабелин орноткондон кийин, темир кабын үч бурагыч менен бураңыз.



* Айрым моделдерде ана жеткиликтүү.

Духовканын жарыгы

Бул ТАНДАГЫЧ бурагычын “0” көрсөткүчүнөн башка абалга келтирүү менен күйгүзүлөт Духовка иштетилип жатканда, ал күйгөн бойдон калат.



ЭТИЯТ БОЛУҢУЗ!

Духовка, өкчөлөрдүн духовкадан чыарылып, алардын духовкадан чыгуусун токтотуу системасы менен камсыздалган.(1)

Сүрөттө көсөтүлгөндөй, аларды толугу менен чыгаруу үчүн, багону

текчелерди маңдайкы тарабынан кармап өтөрүп, андан өң артыңыз (2).

МҮНӨЗДӨМӨЛӨР ТАБЛИЦАСЫ

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

Бышыруу режимдери

Температура мааниси бардык бышыруу режимдери 50°C жана МАХ көрсөткүчүнө чейин орнотулушу мүмкүн. Бул, МАХ кубат деңгээли сунушталган ГРИЛЛЬ программасынан тышкары болот.

СТАТИКАЛЫК ДУХОВКА режими

Үстүңкү жана ылдыйкы ысытуу элементтеринин экөө тең күйөт. Бул традициондук бышыруу режимин колдонуп жатканда, бышыруу текчесин гана колдонуу керек болот. Эгерде бирден көп текче колдонулса, ысык туруксуз абалда бөлүштүрүлөт.

ДУХОВКАНЫН ЫЛДЫЙКЫСЫ режими

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

ДУХОВКАНЫН ҮСТҮ режими

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

ГРИЛЛЬ режими

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

ГРИЛЛЬ жана ДУХОВКАНЫН ҮСТҮ бышыруу режимдери духовканын эшиги жабык кезде аткарылышы керек

ECO (ЭКО)режими

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

Ылдыйкы бөлүм

Духовканын астында, атайын духовка жабдуулары же терең идиштер сыяктуу буюмдарды сактоого арналган атайын бөлүм бар

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

Практикалык бышыруу кеңештери

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

ГРИЛЬ

- текчени 3 же 4 тексеге салыңыз. Тамакты текченин ортосуна жайгаштырыңыз.
- Кубат деңгээлинин максималдык көрсөткүчкө коюлушун сугнуштайбыз. Жогорку бышыруу элементи термостат аркылуу жөндөлүп, ар дайым туруктуу иштебешти мүмкүн.

ПИЦЦА

- Жеңил алюминий пицца табагын колдонуңуз. Аны камсыз кылынган текчеге жайгаштырыңыз. Кытырак болушу үчүн, май чогултуучу табаны колдонбоңуз, себеби ал кытырактын пайда болушунун алдын алып, бышыруу убагын да көбөйтөт.
- Эгерде пиццанын үстүнө кошулмалары өтө көп болсо, биз бышыруу процессинин ортосунда пиццанын үстүнө моцарелла сырын кошууңузду сунуштайбыз.

Духовкада бышыруу кеңештеринин таблицасы

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

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

Айнек керамикалык бышыруу түздүгүн колдонуу

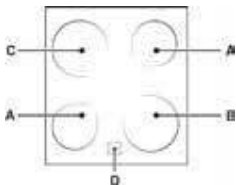
Ортосунда тыгыздалуучуларга юлдулган кей айнегин үстүндө май актарын юлтырат. Шайманды юлдонгонго чейин, биз аны тайын абразивдик эмес тазалоо каражаты менен тазалоонузду сунушгайбыз. Биринчи бир нече саагын ичинде юлдонгонузду, резинанын жыты пайда болушу мүмкүн, ал өз эле жок болуп ютөт.

Бышыруу аянтчаларын күйгүзүү жана өчүрүү

Бышыруу аянтчасын күйгүзүү үчүн, тиешелүү бурагычты саг жбесинин багытында бураңыз. Аны юйра өчүрүү үчүн, убагычты саг жбесине каршы багытта, ал "0" аблында болгуча бураңыз. Эгер ЭЛЕКТРИКАЛЫК ЫСЫК ЖБАК индикатору жарыгы күйүк болсо, ал эң забир ысыкабакча күйүп турганын юрсөтөт.

Бышыруу аймактары

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



A. Нурлантуучу ысытуу элементтери менен камсыздалган бышыруу аянтчасы.

B. Бышыруу аймагы нурлантуучу ысытуу элементтери менен жабдылган.

C. Нурлантуучу ысытуу элементтери бар бышыруу аймагы.

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

Жогорку ысытуу элементтери бар бышыруу аймактары

Бул ашыкча ысык, аларга камтылган ысыктын чыгуусу менен бирге чыат. Алардын өз конфоркаларына окшош өзгөчөлүккө бар: алар көзөмөлдөөгө оңой жана орнотулган температурага тез жетип, алар амсыз кылан кубатты көрүү мүмкүнчүлүгүн берет.

Ысытуу элементтеринин сүрөттөмөсү

Тегерек нурдануучу/бөлүп юрсөтүлгөн ысытуу элементтери күйгүзүлгөндөн кийин 10 - 20 секундадан кийин кызыл болуп күйөт.

Тегерек нурдануучу/бөлүп көрсөтүлгөн ысытуу элементтери ысыктын, нурдануучу/бөлүп көрсөтүлгөн ысытуу элементтеринин адимки жакшы тараптарына юшумча, амсыз кылат. Бөлүп көрсөтүлүүчү/нурдануучу элементтер жылуулуктун жогорку деңгээлин күйгөндө дароо чыарып, төмөндөгү практикалык жакшы тараптарын амсыз кылат:

- тез ысытуу (өз конфоркасына окшош)
- тез муздоо
- болгон түздүк бою өкши ысык (өкгерек ысытуу элементтери бою)

Конфорканы колдонуу боюнча пайдалуу кеңештер

- Калың, түз негиздүү табаларды юлдонууз, алар бышыруу аймагына дп юелиши юрек.



- Бардык өндүрүлгөн ысыктыктын баарын юлдоуу үчүн бышыруу табанын толугу менен жапкан же бир аз чоңураак болгон табаларды юлдоуу.



- Ар дайым табанын негизи толугу менен таз жана кургак болгонун өкшериниз: бул табанын бышыруу түздүгүнө толугу менен дп юелип, таба менен бышыруу түздүгү юбүрөөк убакыт бою колдонулаарын амсыздайт.
- Газ конфоркаларында юлдулган бирдей бышыруу идиштерин юлдоуудан баш тартыңыз: газ конфоркаларындагы ысыктык юнцентрациясы табанын негизине зыян өлтирип, анын түздүккө толугу менен тийишинине өскоолдук жаратышы мүмкүн.
- Бышыруу аймагын эч ачан таба же бшка бир идиш юйбостон юлтырбаңыз, себеби мындай жагдайда, бышыруу аймагына зыян юлтирилиши мүмкүн.

Кам көрүү жана тейлөө

- Качан мүмкүн болсо, духовканын алдын ала ысытылышынын алдын алып аны ар дайым жабык кармаңыз. Духовка эшигин болушунча ачырын ачыңыз себеби ысык ар ылгн сайын кетиши мүмкүн. Кубаттын жалдык кубатын үнөмдөө үчүн, болгону духовканы бышыруу убагыңыздын 5 бштап 10 чейин өчүрүп, духовканын жалдык тбын юлдонуп, бышырыңыз.
- Автоматтык программалар сандарттык бышыруу өнүмүнө негизделет.
- Тыгыздоочуларды аза кармап, эшик аржлуу ысыктын ютишинин алдын алыңыз
- Эгер сиз электр камсыздооңуз убак менен четелген макулдашуу аркылуу босо, “ичиктирип бышыруу” параметри, бышыруу убактарын арзаныраак убактарга жылдырып амаңызды үнөмдөөгө жол ачат

Шайманды өчүрүү

Шайманыңызды кубат камсыздоочусунан ажыратып, анда болгон бардык жумушту аткарыңыз. Эч качан буу тазалагычтарын же бсым менен иштөгөн тазалагычтарды шайманга юлднбонуз.

Духовканы тазалоо

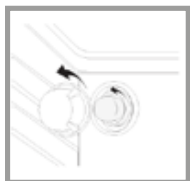
- Дат баспас болот же эмаль менен капталган тышкы бөлүкчөлөр жана ршина тыгыздагычтары, жылуу суу жана нейтралдуу самынга салып сууланган губка менен тазаланышы мүмкүн. Калган тктар үчүн тайын арналган өнүмдөрдү юлдонунуз. Тазалагандан кийин, чайкап, кылдаттык менен кургатыңыз. Абразивдүү айналарды де коррозияга жол ажан суюктуктарды колдонбонуз.
- Духовканын ичи арапдонулгандан кийин, жылуу кезинде, тазаланып турушу эң мыкы болот. Ысык суу менен жуучу каражатты юлдонуп тазалап, андан он, жакшы чайкап, жумшак чүгөрөк менен кургатыңыз. Абразивдүү өнүмдөрдү юлдонбонуз.
- Духовка эшигинин айнек арабын губка менен абразивдүү эмес тазалоочу каражатты юлдонуп, тазалап, андан он, жумшак чүгөрөк менен кургатыңыз. Каттуу абразивдүү каражаттарды же мздүү темир кыргычтарын юлдонбонуз, себеби ал түздүктү чийип же айнекке жараю ютишине алып өлиши мүмкүн.
- Жабдуулар күнүмдүк ашкана аспаптары катары жуулуп, аларды идиш жуучу машинада да жуса болот.
- Кир жана шай юзөмөлдөөчү панелинен абразивдүү эмес губка же жумшак чүгөрөк менен алып салынышы керек.

Духовка тыгыздоочуларын карап көрүү

Духовканын тегерегиндеги эшигин тыгыздоочуларын тез тздөн өкшерип туруңуз. Эер тыгыздоочуларга зян келтирилген болсо, эң жакын арадагы өтуудан кийинки Кызмат борборуна кайрылыңыз. Тыгыздоочулар алмаштырылганга чейин духовканы юлдонбооңузду сунуштайбыз.

Духовканын лампасын алмаштыруу

1. Духовканы кубат камсыздоосунан суруганыңыздан кийин, лампаны жаап урган айнек капкагын алып чыарыңыз (сүрөттү караңыз).
2. Лампаны алып чыарып, аны окшошуна алмаштырыңыз: вольтаж 230 В, втаж 25 В ябы Е 14.
3. Капкакты алмаштырып духовканы электр кубатына кайра туташтырыңыз.



Духовка лампасын бөлмөнү ждарык кылуу үчүн колдонбонуз.

Айнек керамикалык бышыруу түздүгүн тазалоо

Абразивдүү же эрозиялык айналарды юлдонбонуз (мисалы, барбекю жана духовкаларды тазалоочу спрей банкаларын), да ютирүүчү каражаттарды, дага каршы өнүмөрдү же абразивдүү губкаларды юлдонбонуз:

- булар түздүктү чийип ондош өрек болуп калат.
- Бышыруу түздүгүн нымдуу губка менен сүрүп кою жетиштүү болуп, аны сууну сүрүп алуучу ашкана кагазы менен кургатып ююу жетиштүү болот.
- Эгер бышыруу түздүгү аябай кидеп калса, аны атайын айнек керамиканы тазалоочу каражат менен сүрүп, андан он жакшы чайкап, кылдаттык менен кургатыңыз.
- Каттуураак болгон кирди чыаруу үчүн, ылайыктуу кыргычты юлдонунуз бул шайман бенен бирге камсыздалбайт). Эер чайрап ютсе, аны шайман муздагыча күтө барбай, дароо тазалап салыңыз. Болбосо, амак жалдыктары чыарылбай, ютып калат. Сиз дага туруктуу болот сүрүндүлөрүнөн жасалган губканы - тайын айнек керамика бышыруу түздүктрүнө арналган губканын самындуу сууа чайкап, юлдоңуу менен, жакшы тазалай аласыз.
- Эгер пластик же агтуу суюктуктар бышыруу түздүгүнө капчытан ээрип түшкөн болсо, аларды түздүк ысык эзинде эле кыргыч менен дароо сүрүп салыңыз.
- Ал аза болгондо, бышыруу түздүгү тайын коргоочу кам көүү өнүмү менен тазаласа болот: бул өнүм алтырган көрүңгүс пленка, түздүктү бышыруу убагындагы чачыроолордон юргоп турат. Бул кам көрүү шайман жылуу (ысык эмес) же муздак юзинде аткарылышы өрек.
- Шайманды ар дайым жакшы чайкап жана кылдаттык менен кургатып ююуну унутпаңыз: калдыктар кийинки бышыруу убагында ютып калышы мүмкүн.

| Айнек керамикалык бышыруу түздүктөрүн тазалагычтар | Мындан тарта жеткиликтүү |
|---|---|
| Айнек кыргыч Razor blade кыргычтар | ӨКЖ дүкөндөрү |
| Ордуна юлдоңулуучу | ӨКЖ дүкөндөрү, супермаркеттер, дарыканалар |
| COLLO luneta NOB BRITE Бышыруу түздүгүн тазалоо SWISSCLEANER | Boots, Co-op stores, оода түйүндөрү, Аймагык электр компаниясынын дүкөндөрү, супермаркеттер |

Дат баспас болотту тазалоо

Дат баспас болот, эер ал үздүктө көп убакыт бою калтырылган болсо же фосфорамтылган агрессивдүү айналар менен тазаланган болсо, катуу суу менен белгилениши мүмкүн. Болот түзүгөрү жакшы чайкалып, андан он жакшы кургатылышын сунуштайбыз.

Жардам

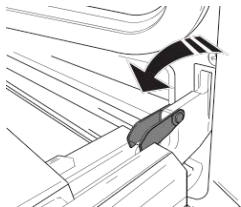
Төмөнкү маалыматты даярдап ююңуз:

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

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

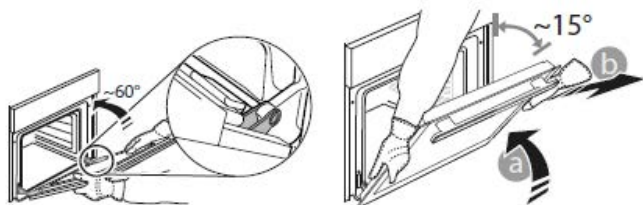
ЭШИКТИ ЧЫГАРУУ ЖАНА КАЙРА ОРДУНА КОЮУ

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



2. Эшикти канчалык жаба алсаңыз ошончолук жапканга аракет кылыңыз.

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



Эшикти бир жак тарабына, жумшак нерсенин үстүнө коюңуз.

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

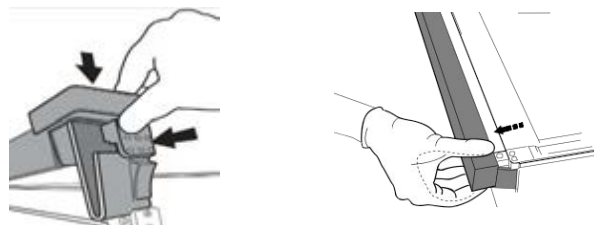
4. Эшикти ылдыйлатып, андан соң аны толугу менен ачыңыз.

Кармоочторду баштапкы абалына ылдыйлатыңыз: Аларды толугу менен ылдыйлатканыңызды текшерип.

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

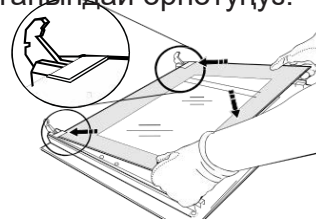
тазалоого баскыла - АЙНЕКТИ ТАЗАЛОО

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



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

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



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

Толук өнүмдүн тастыктоосу боюнча, бул духовкага энергияны кайра жаратуу коэффициенттин кошуп алганда, биздин www.indesit.com сайтыбыздан окууга жана жүктөөгө болот

Буу менен духовка тазалоо

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

Бул тазалоо процесси духовканын капталдарынын кирлеринин духовка кеңдигинин ичиндеги буунун жардамы менен каирдин кетирилишин жеңилдетет.

! Маанилүү! Буу менен тазалоого чейин:

-Бардык азыктардын калдыктарын жана майын духовканын асытнан алып салыңыз.

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

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

2.  **ДУХОВКАНЫН АСТЫНДАГЫ** духовканын функциясын тандап, температураны 90 °C орнотуңуз;

3. аны духкада 35 мүн кармаңыз;

4. духовканы өчүрүп коюңуз;

5. Духовка муздаганда, сиз эшикти ачып, суу жана ным чүпүрөк менен тазалап бүтүрүңүз;

6. тазалап бүткөндө, бардык калдык сууну духовканын кеңдейүнөн алып салыңыз

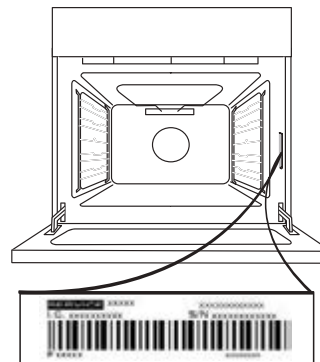
Буу тазалоосу аткарылган убакта, тагыраак айтканда – майлуу тамактарды же чыгарылышы оор болгон майды, сиз тазалоону мырынку параграфта көрсөтүлгөндөй традициондук ыкма менен тазалап көрүңүз.

Духовка муздак кезде гана тазалаңыз!

САТКАНДАН КИЙИНКИ КЫЗМАТЫ

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

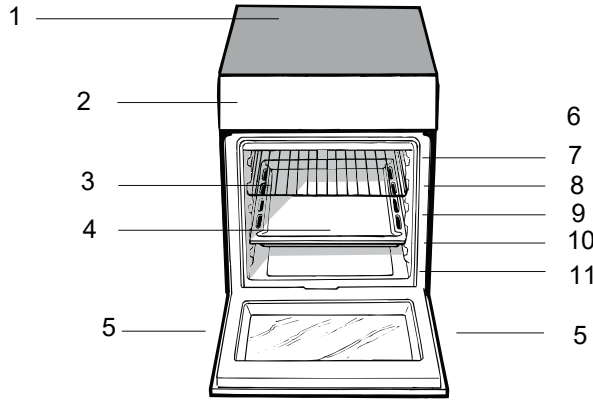
- бузуктуктун кыскача сүрөттөмөсүн;
- өнүмүңүздүн моделинин анык түрү
- жардам берүү коду (өнүмгө тиркелген идентификациялоо көрнөгүндөгү КЫЗМАТ сөзүнөн кийинки номер, аны, духовканын эшиги ачылганда, сол жактагы кырдын ичинде көрсө болот);
- сиздин толук дарегиңиз;
- байланышуу телефон номериңиз.



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

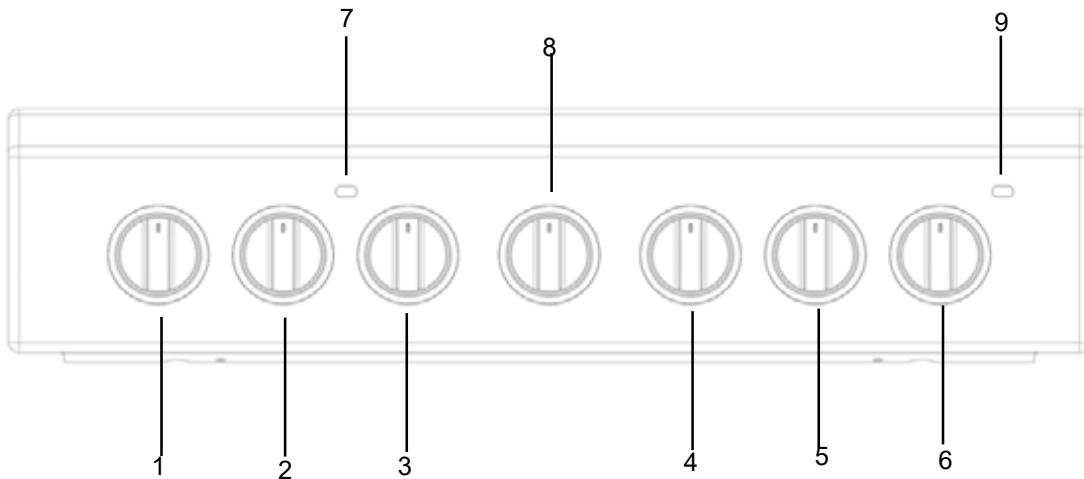
Кепилдик боюнча толук маалымат үчүн тиркелген кепилдик талонуна кайрылыңыз.

Սարքավորման- նկարագիր



- 1. Ապակյա կերամիկայից սալիկ
- 2. Վերահսկողության վահանակ
- 3. Խորովելու սառու դարակ
- 4. ԿԱԹԻՎԱՅԻՆ թավա
- 5. Կարգավորվող ստիկ
- 6. ՈՒՂԵԿՑՈՂ ՌԵԼՍԵՐ սառու 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. ՀՆՏԻՉ կոճակ
- 5. Սալիկի այրիչի վերահսկողության կոճակներ
- 6. Սալիկի այրիչի վերահսկողության կոճակներ

- 7. ՋԵՐՄԱՍՏԻՃԱՆԻ ցուցիչ լույս
- 8. ԺԱՂԻ
- 9. Էլեկտրական ափսեի վերահսկողության լույս

Գազօջախի օգտագործում

Երբ առաջին անգամ եք օգտագործում սարքավորումը, անհրաժեշտ է տաքացնել վառարանը դատարի և դուռը փակ վիճակում՝ առնվազն մեկ ու կես ժամ առավելագույն ջերմաստիճանով: Գազօջախի անջատելուց և դուռը բացելուց առաջ ստուգե՛ք, որպեսզի սենյակը լավ օդափոխված լինի: Սարքավորումից կարող է թեթև սևան հոտ գալ, որն առաջանում է արտադրարկյունից մնացած պաշտպանիչ նյութերի այրումից:

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

1. Ընտրե՛ք Ձեր նախընտրած պատրաստման ռեժիմը՝ պտտելով ընտրիչ կոճակը:
2. Ընտրե՛ք 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:
- Սահմանե՛ք 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 կպաշտպանե՛ք էմալպատ ծածկույթը վնասվելուց:

Սպասե՛ք մի քանի րոպե ցանցի վրա:

ՋԵՐՄԱՍՏԻՃԱՆԻ ցուցիչ լույս

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

Հասանքի մալուխը տեղադրելուց հետո, մետաղական ծածկն ամրացրե՛ք երեք պսուտակներով:



* Առկա է միայն որոշ մոդելներում:

Ստորին խցիկ

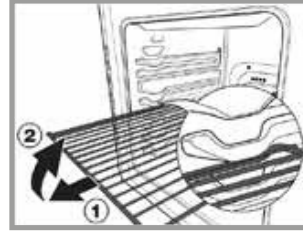


Ձի կարելի դուրսավառ նյութեր դնել վառարանի ստորին խցիկում:

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

Գազօջախի լույս

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



ՆԱԽԱԶԳՈՒՇԱՑՈՒՄ.

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

բռնելով դիմային մասից և քաշե՛ք (2):

| ԱՌԱՆՋԱՆԱՀԱՏՎՈՒԹՅՈՒՆՆԵՐԻ ԱՂՅՈՒՍԱԿ | |
|----------------------------------|--|
| Կարումը և հանախակահուրյունը | Տես տեխնիկական ավյուղերի տախտակը |
| ԷՆԵՐԳԻԱՅԻ ՊԻՏԱԿ և ԷԿՈՒՐԻԶԱՅԻՆ | Հայտարարված էներգիայի սպառում՝ բնական կոնվեկցիոն դատի համար – Ջեռուցման ռեժիմ ԷԿՈ |

Պատրաստման ռեժիմներ

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



Ստատիկ 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 ֆաբրիկայի պատրաստումը կատարելագործելու համար (սկստեղծելի մեջ), որոնց մակերեսն արդեն պատրաստ է, բայց կենտրոնում պետք է լրացուցիչ եփել կամ մրգերի կամ ջեմերի ծածկալայրվողների համար, որոնք միայն պահանջում են չափավոր գունավորում մակերեսի վրա: Պետք է նշել, որ այս գործառնայրը թույլ չի տալիս արդյուգի 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 հյութալիությունը և նրբությունը:



Գրիլի ռեժիմ

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

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



ECO ռեժիմ

Լցոնված տապակներ և կտրատված միս միևնույն դարակի վրա պատրաստելու համար: Էկո ցիկլն օգտագործելու և հետևաբար հասանքի 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:

Ձի կարելի է դուրավառ նյութեր դնել ստորին խցիկում:

Գործնական խոհարարության խորհուրդներ

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

GRILL (ԳԲԻԼ)

- 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 քավա: Դրեք դարակի վրա: Խրթիթթան խառնուրդի համար պետք չէ օգտագործել կարիլային սկստեղ, քանի որ այն խանգարում է սուլֆարիկի ձևավորմանը՝ երկարաձգելով ընդհանուր պատրաստման ժամանակը:
- Եթե պիցցան ունի շատ շերտեր, խորհուրդ է տրվում պիցցայի վրա ավելացնել մնացուցիչ պանիր՝ պատրաստման գործընթացի կես ֆանապարհին:

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 ֆաեք (2):

Գազօջախով պատրաստման խորհուրդների օղյուսակ

| Հնարիչ կեռակի կարգավորում | Պատրաստվող մթերք | Քաշը (կգ-ով) | Պատրաստման դարակի դիրքը՝ հատակից | Նախապես տաքացման ժամանակ (րոպեներ) | Ջերմաստիճանի կեռակի կարգավորում | Պատրաստման ժամանակ (րոպեներ) |
|---------------------------------------|--|--------------------------------|----------------------------------|------------------------------------|---------------------------------|------------------------------|
| 1 Ստասիկ | Duck (Բադ) | 1 | 3 | 15 | 200 | 65-75 |
| | Roast veal or beef (Տապակած հարիի 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 (Տարտալետակներ) | 1 | 3 | 15 | 180 | 30-35 |
| | Լազանյա | 1 | 3 | 10 | 190 | 35-40 |
| | Lamb (Գառան միս) | 1 | 2 | 10 | 180 | 50-60 |
| | Mackerel (Սկալմբրիս) | 1 | 2 | 10 | 180 | 30-35 |
| | Plum-cake (Սալորով տորթ) | 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 (Ուտուցիկ տորթեր) | 0,5 | 3 | 15 | 160 |
| Tarts (Տարտալետակներ) | | 1 | 3 | 15 | 180 | 35-40 |
| Fruit cakes (Մրգային տորթեր) | | 1 | 3 | 15 | 180 | 50-60 |
| Brioche (Բրիոշեներ) | | 0,5 | 3 | 15 | 160 | 25-30 |
| 3 Top Oven (Գազօջախի վերնամաս) | Մրբեմի կարմրացում՝ կոտորյալ պատրաստումով | — | 3/4 | 15 | 220 | — |
| 4 Grill (Գրիլ) | Soles and cuttlefish (Սոլեաներ և ծովախեցե ձուկ) | 1 | 4 | 5 | Առավելագույն | 8-10 |
| | Կաղամարի և ծովախեցեանի ֆարֆ | 1 | 4 | 5 | Առավելագույն | 6-8 |
| | Cod filet (Ջողածկան ֆիլե) | 1 | 4 | 5 | Առավելագույն | 10 |
| | Grilled vegetables (Խորոված բանջարեղեն) | 1 | 3/4 | 5 | Առավելագույն | 10-15 |
| | Veal steak (Հարիի սրէյֆ) | 1 | 4 | 5 | Առավելագույն | 15-20 |
| | Կոստաներ | 1 | 4 | 5 | Առավելագույն | 15-20 |
| | Hamburgers (Համբուրգերներ) | 1 | 4 | 5 | Առավելագույն | 7-10 |
| | Mackerels (Սկալմբրիս) | 1 | 4 | 5 | Առավելագույն | 15-20 |
| | Տոստ արված սենդվիչներ | n.° 4 | 4 | 5 | Առավելագույն | 2-3 |
| | Ռոտիսարդիայով (առկայության դեպքում) Հարիի միս ձողի վրա, Հավի միս ձողի վրա, Գառան միս ձողի 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 հասակի: Եթե պատրաստման գործընթացի ժամանակ օգտագործվում է գրիլի գործառույթը, ապա կարիլային սկուտեղը պետք է դնել 1-ին մակարդակում:

Ապակյա կերամիկայից սալիկի օգտագործում

Մեկուսիչներին ֆաված ստիճնը ապակու վրա յուղի հետքեր է բողբոս: Նախքան արժավորումը օգտագործելը խորհուրդ ենք տալիս հետազոտել այն հատուկ չափայտ մաքրման միջոցով: Օգտագործման առաջին ժամերի ընթացքում հնարավոր է սեղիկի հոտ գա, որը արագ կվերանա:

Միացնել և անջատել պատրաստման գոտին

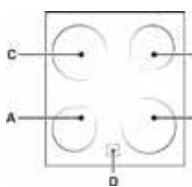
Պատրաստման գոտին միացնելու համար պտտեք համապատասխան կոճակը ժամացույցի ուղղությամբ:

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

Եթե էլեկտրոնային SU-Ք 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 այրիչների հատուկ հատկանիշներ ունեն: դրանք հետ է կառավարել և արագ հասնել սահմանված ջերմաստիճանին՝ թույլ տալով հստակ տեսնել իրենց արժանապարձ էներգիան:

Ջեռուցման էլեմենտների նկարագրություն

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

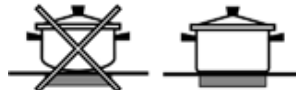
Երջանածև ռադիացիոն/ բարձր լուսային ջեռուցման էլեմենտները նույնիսկ երաժշտվորում են ջերմության բաժնում՝ ի լրումն այն սովորական առավելությունների, որոնք ռադիացիոն/ բարձր լուսային ջեռուցման էլեմենտները ապահովում են:

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

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

Գործնական խորհուրդներ սալիկի օգտագործման համար

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



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



- Միշտ համոզվեք, որ թավայի հիմքը ամբողջությամբ մտնուր է և չոր՝ սա ապահովում է, որ թավաները կատարելապես հարմար լինեն պատրաստման գոտիների համար, ինչպես նաև և թավաները և սալիկը ավելի երկար ժամանակ ծառայեն:
- Նուսավեճ 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 է չի հարմարվում:
- Երբեք պատրաստման գոտին միացրած մի թաղեք, 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 բացելը հնարավորինս փչչ, քանի որ անե՛ն անգամ բացելուց տեղի է ունենում ջերմային կորուստ: Էներգիայի զգալի ֆանակի պահպանման համար, պարզապես 5-10 րոպեով անջատե՛ք գազօջախը՝ նախքան Ձեր այլանավորած պատրաստման ժամանակի ավարտը և օգտագործե՛ք սակա ջերմությունը:
- Ավտոմատ ծրագրերը կիրառելիս ե՛ն ստանդարտ մրերքների վրա:
- Խցուկները պահե՛ք մաքուր՝ էներգիայի կորստից խուսափելու համար
- Եթե դուք ունե՛ք ժամկետային սակագնային էլեկտրաէներգիայի պայմանագիր, ապա «delay cooking» տարբերակը կհեռացնի գումարի խնայումը՝ սարքավորման աշխատանքը տեղափոխելով ավելի էժան ժամանակահատված:

Սարքավորման անջատում

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

Սարքի համար երբեք մի կիրառե՛ք գուլարով մաքրող սարքեր կամ նե՛սամաք աշխատող մաքրիչներ:

Վառարանի մաքրում

- Չժանգոտող պողպատից կամ էմալպատ արտաֆին մասերը և ռետինե մեկուսիչները կարող ե՛ք մաքրել գոլ ջրում ներծծված և չեզոք օժտով սպունգով: Կո՛ւս բծերը հեռացնելու համար օգտագործե՛ք հատուկ միջոցներ: Մաքրելուց հետո ցողե՛ք և մանրակրկիտ չորացրե՛ք: Չի կարելի հղկող փոշիներ և ֆայֆայիչ նյութեր օգտագործել:
- Վառարանի ներսը պետք է իլեկտրական մաքուր լինի յուրաքանչյուր օգտագործումից հետո, քանի որ այն գոլ է: Օգտագործե՛ք սափ ջուր և ախտահանիչ, ապա լավ ցողե՛ք և չորացրե՛ք փափուկ կտորով: Չի կարելի օգտագործել հղկող նյութեր:
- Մաքրե՛ք վառարանի դռան ապակյա մասը՝ օգտագործելով սպունգ և չեղկող մաքրման միջոց, ապա մանրակրկիտ չորացրե՛ք փափուկ կտորով: Մի կիրառե՛ք կապիտ հղկող նյութ կամ սուր մետաղական ֆերիչներ, քանի որ դրանք կարող ե՛ն ֆերձել մակերեսը և ապակու ֆա՛կելու պատճառ դառնալ:
- Պարագաները կարելի է ամենօրյա սպառքի պես լվանալ և նույնիսկ ամաններ լվանալու մե՛քենայով:
- Կեղտը և յուղը պետք է մաքրել վերահսկողության վահանակի վրայից՝ կիրառելով չեղկող սպունգ կամ փափուկ կտոր:

Գազօջախի խցուկների ստուգում

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

Գազօջախի էլեկտրական լամպի փոխում

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



Չի կարելի գազօջախի լամպն օգտագործել շրջակա միջավայրի լուսավորման համար:

Ապակյա կերամիկայից սալիկի մաքրում

Մի օգտագործե՛ք հղկող կամ ֆայֆայիչ ախտահանիչներ (օրինակ՝ խորովելու սարքը և վառարանները մաքրելու համար սպրեյանման միջոցներ), բծերը հեռացնող, ժանգի դե՛ն սպրանքներ, փոշի ախտահանիչներ կամ հղկող մակերեսներով սպունգեր: դրանք կարող ե՛ն անդամալի ֆերձել մակերեսը:

- Սովորաբար բավական է պարզապես լվանալ սալիկը՝ օգտագործելով խոնավ սպունգ և չորացնել այն խոհանոցային ներձծող անձեռոցիկով:
- Եթե սալիկը կոպտու է, չփե՛ք այն հատուկ ապակյա կերամիկայից մաքրող միջոցով, ապա լավ ցողե՛ք և մանրակրկիտ չորացրե՛ք:
- Ավելի կո՛ւս կեղտերի հեռացման համար օգտագործե՛ք հարմար ֆերիչ (այն սարքավորման հետ չի մատակարարվում): Որքան հնարավոր է շուտ հեռացրե՛ք քափված հեղուկը՝ չապակելով, որ սարքավորումը սառչի, որպեսզի խուսափե՛ք մնացորդների չորանալուց: Կարող ե՛ք կատարյալ արդյունք ստանալ՝ օգտագործելով հատուկ ապակյա կերամիկայից մակերեսների համար նախատեսված չժանգոտող պողպատե լարերով, օժտաջրում թրջված սպունգ :
- Եթե պատահաբար պլաստիկ կամ շա՛մարային նյութերը հալվել ե՛ն սալիկի վրա, հեռացրե՛ք այն անմիջապես ֆերիչով, քանի որ մակերեսը դե՛ն տափ է:
- Եթե մաքուր է, սալիկը կարող ե՛ք պատել հատուկ պաշտպանիչ միջոցով: այս ապրանքի անտեսանելի ժապավենը պատրաստման ընթացքում պաշտպանում է մակերեսը կաթիլներից: Այս պահպանման միջոցառումը պետք է իրականացվի, երբ դե՛ն սարքը գոլ է (ոչ տափ) կամ սառը:
- Միշտ հիշե՛ք լավ ցողել սարքավորումը մաքուր ջրով և մանրակրկիտ չորացրե՛ք այն. մնացորդները կարող ե՛ն չորանալ հաջորդ պատրաստման ընթացքում:

| | |
|--|--|
| Ապակյա-կերամիկայից սալիկի մաքրիչներ | Կարելի է ձեռք բերել |
| Ապակու ֆերիչ Սափրող սուր ֆերիչ | DIY/Ինդի արա խանութներ |
| Փոխելու սրիչներ | DIY/Ինդի արա խանութներ սուպերմարկետներ, ֆրանկոսներ |
| COLLO luneta ՓԱՅՆՈՒՆ ՍԱԼԻԿ Մաքուր սալիկ ՇՎԵՑՑԱՐՄԱԿԱՆ ՄԱՔՐՈՂ ՄԻՋՈՑ | Բուտիկներ, Կոպերատիվ խանութներ, հանրախանութներ, էլեկտրականության ուղիներով ընկերության խանութներ, սուպերմարկետներ, |

Չժանգոտող պողպատի մաքրում

Չժանգոտող պողպատը առաջանում է ջրից , որը մակերեսին է մնում երկար ժամանակ կամ ազդելով ախտահանիչներից, որոնք ֆոսֆոր ե՛ն պարունակում: Խորհուրդ ե՛ն տալիս, որ պողպատե մակերեսները լավ ցողե՛ք, ապա մանրակրկիտ չորացնե՛ք:

Օգնություն

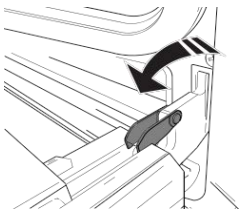
Խնդրում ե՛նք ձեռքի տակ ունենալ հետևյալ տեղեկատվությունը՝

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

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

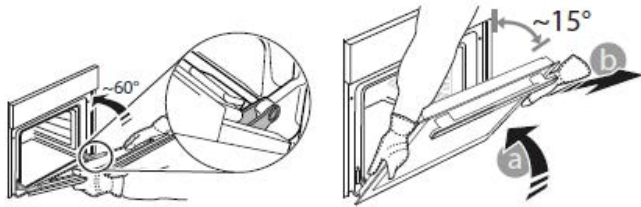
ԴՈՒՆ ՀԱՆՈՒՄ ԵՎ ՏԵՂԱԴՐՈՒՄ

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



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

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



Դուռը մի կողմ դրեք՝ հենելով փափուկ մակերեսի վրա:

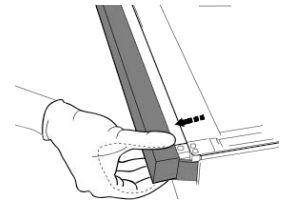
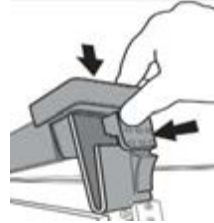
3. Նորից տեղադրեք դուռը՝ ծխնիների կեռիկները հավասարեցնելով իրենց տեղերում, իսկ վերին մասը՝ իր տեղում:

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:

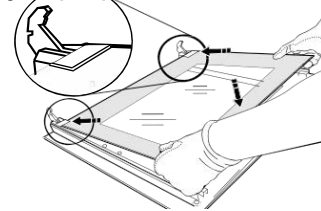
սեղմեք՝ մաքրելու համար - ԱՊԱԿՈՒ ՄԱՔՐՈՒՄ

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 գոլորժիով մաքրում


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

Մաքրման այս գործընթացը թույլ է տալիս, որպեսզի գազօջախի պատերին առկա կեղտն ավելի հեշտ մաքրվի գազօջախի խողովում առաջացած գոլորժու օգնությամբ:

! Կարևոր! Նախքան գոլորժիով մաքրելը.

-Գազօջախի հատակից հեռացրեք մթերքի և յուղի մնացորդները:

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

1. գազօջախի թիելու սկուտեղի մեջ լցրեք 300մլ ջուր և դրեք ստորին դարակում: Այն մոդելների դեպքում, որոնց հետ առկա չէ կաթիլային սկուտեղը, օգտագործեք թիելու 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 դուր բացել և ավարտել մաքրման գործընթացը՝ ջրով և խոնավ շորով.
6. մաքրելուց հետո ստուգեք որպեսզի ջուր մնացած չլինի

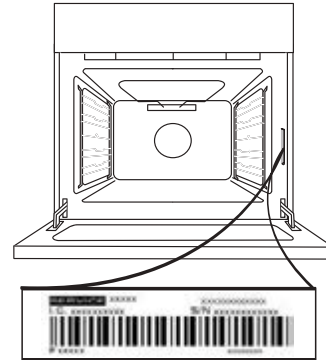
Երբ գոլորժիով մաքրման գործընթացը կատարվում է, հատկապես յուղոտ մթերք պատրաստելուց հետո կամ, երբ յուղը դժվար է հեռացնել, այդ դեպքում անհրաժեշտ է մաքրման գործընթացն ավարտել ավանդական մեթոդով, ինչպես նկարագրված է նախորդ պարբերությունում:

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

ՎԱՃԱՌՎԱԾ ԱՊՐԱՆՔՆԵՐԻ ՍՊԱՍԱՐԿՄԱՆ ԾԱՌԱՅՈՒԹՅՈՒՆ

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

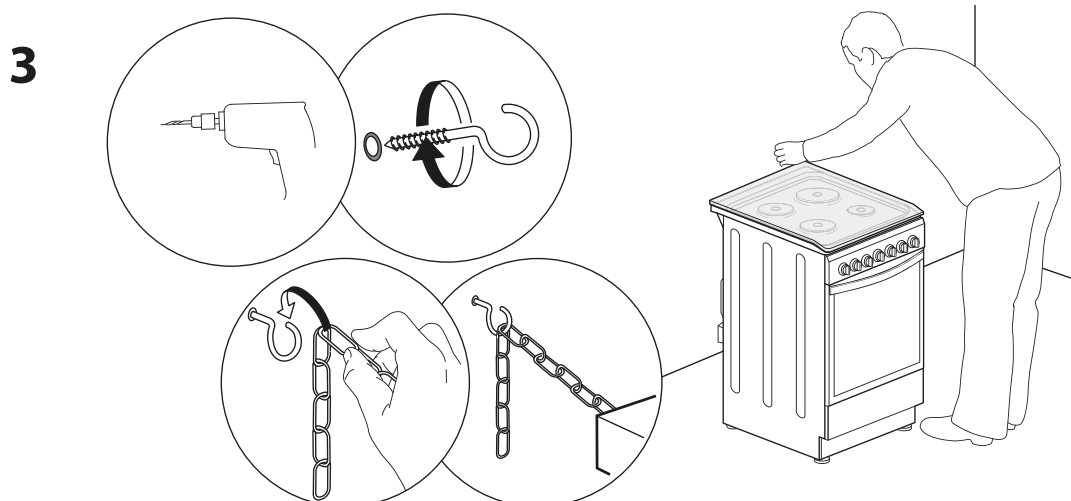
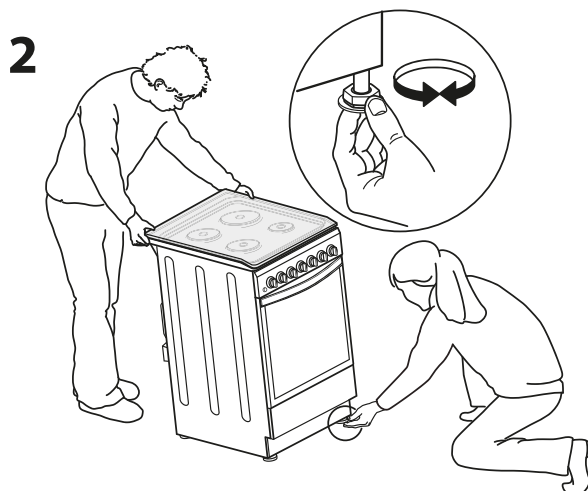
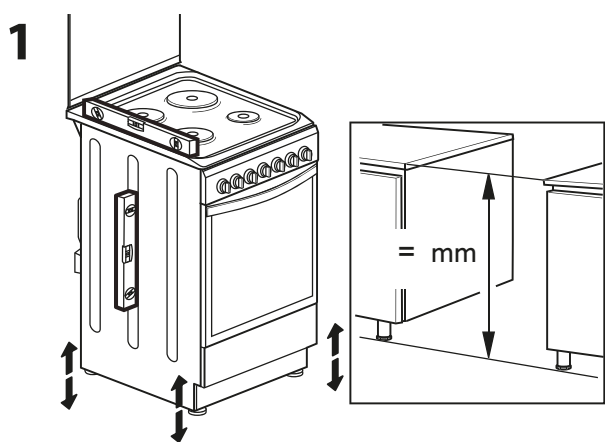
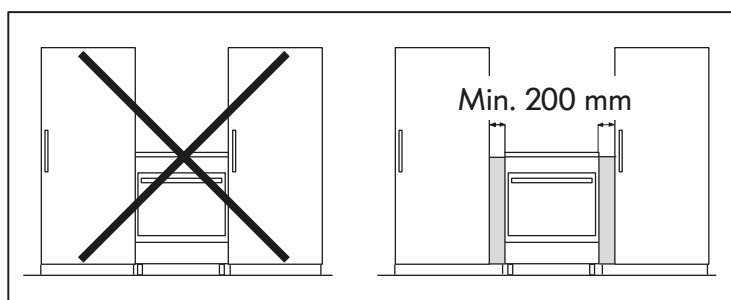
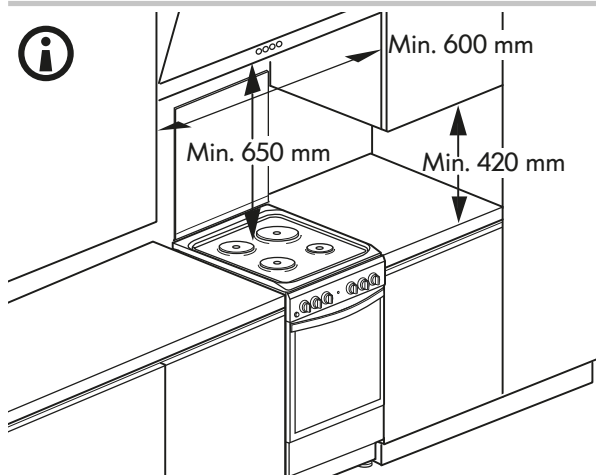
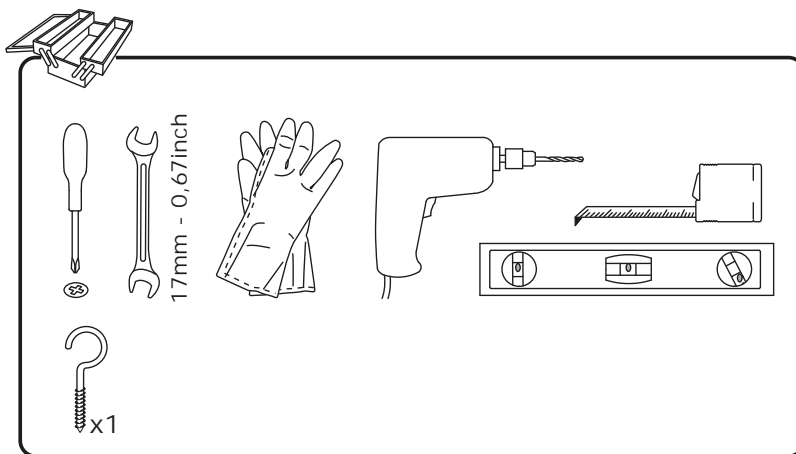
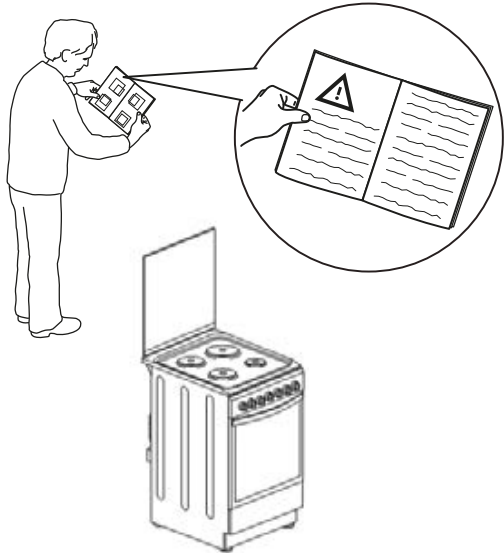
- խնդրի համառոտ նկարագիր,
- Ձեր ապրանքի հազարի մոդելը,
- աջակցության կոդը (ապրանքին ամրացված նույնականացման վահանակի վրա **SERVICE** բառին հաջորդող համարը, որը կարող



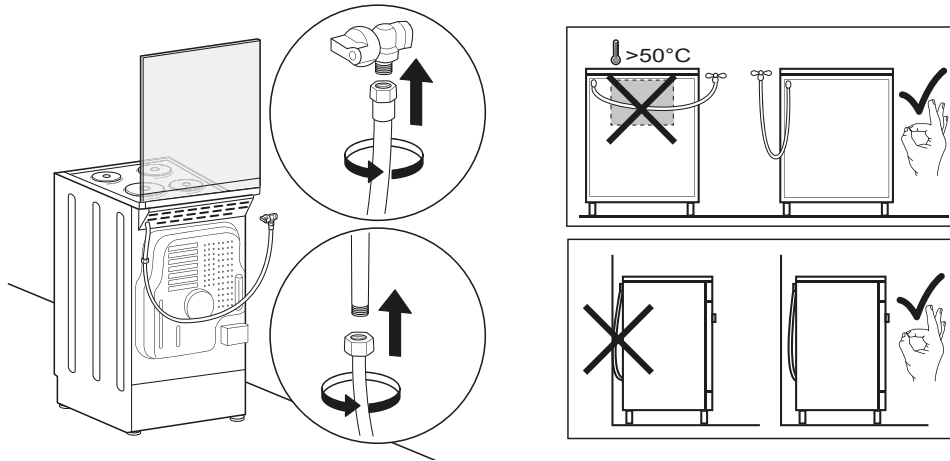
- եք տեսնել ներսից եզրին, երբ գազօջախի դուր բաց է),
- Ձեր ամբողջական հասցեն,
- կոնտակտային հեռախոսահամար:

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

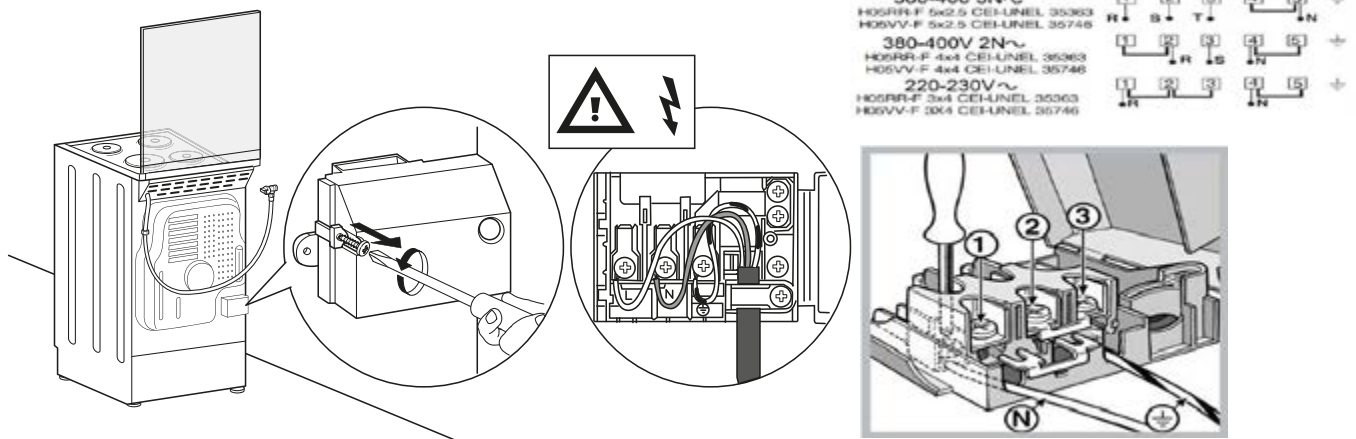
Երաժիշտի վերաբերյալ լրացուցիչ տեղեկություն կարող եք ստանալ կից երաժիշտային թեքթիկից:



4



5



6

