

IS5V4PHX/RU

RU

Руководство по эксплуатации
КУХОННАЯ ПЛИТА С ДУХОВЫМ ШКАФом
Содержание

Указания по безопасности, 2
Описание прибора, 10
Включение и эксплуатация, 11
Использование стеклокерамической
рабочей поверхности, 14
Обслуживание и уход, 15
Установка, 42

HY

Բովանդակություն

Անվտանգության ցուցումներ, 8
Սարքավորման նկարագրություն, 34
Մեկնարկ և օգտագործում, 35
Ապակյա-կերամիկայից սալիկի օգտագործում, 38
Խնամք և սպասարկում, 39
Տեղադրում, 42

KZ

Пайдалану нұсқаулығы
плита
Мазмұны

Қауіпсіздік нұсқаулары, 4
Құрылғы сипаттамасы, 18
Қосу және пайдалану, 19
Шыны керамикалық плитаны
пайдалану, 22
Күтім және техникалық қызмет көрсету, 23
Орнату, 42

KY

Мазмуну

Коопсуздук нускамалары, 6
Шаймандын сүрөттөмөсү, 26
Иштетип баштап, колдонуу, 27
Айнек керамикалык бышыруу
туздүгүн колдонуу, 30
Кам көрүү жана тейлөө, 31
Орнотуу, 42

RU ИНСТРУКЦИЯ ПО БЕЗОПАСНОСТИ

ОБЯЗАТЕЛЬНО ПРОЧИТЕ И СОБЛЮДАЙТЕ

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

РАЗРЕШЕННОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ

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

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

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

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

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


УСТАНОВКА


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

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

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


Не снимайте прибор с основания из пенопласта до момента установки.


 Не устанавливайте прибор за декоративной дверцей – опасность пожара.


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

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


УКАЗАНИЯ ПО ЭЛЕКТРИЧЕСКОЙ БЕЗОПАСНОСТИ


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


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

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


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


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


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


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


ЧИСТКА И УХОД

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


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

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


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

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

УТИЛИЗАЦИЯ УПАКОВОЧНЫХ МАТЕРИАЛОВ

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

УДАЛЕНИЕ В ОТХОДЫ СТАРОЙ ЭЛЕКТРОБЫТОВОЙ ТЕХНИКИ

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

СОВЕТЫ ПО ЭКОНОМИИ ЭНЕРГИИ

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

ДЕКЛАРАЦИИ О СООТВЕТСТВИИ

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

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

KZ ҚАУІПСІЗДІК НҰСҚАУЛАРЫ ОҚЫП ШЫҒУ ЖӘНЕ ОРЫНДАУ МАҢЫЗДЫ

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

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

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

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

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

⚠ **АБАЙЛАҢЫЗ:**

Пісіру процесі басқарылады. Қысқа пісіру процесі үздіксіз басқарылу керек.

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

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

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

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

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

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

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

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

РҰҚСАТ ЕТІЛГЕН ПАЙДАЛАНУ

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


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

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

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


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


ОРНАТУ


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

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


Орнату басталғанға дейін аспапты полистирольді көбіктен жасалған тұғырынан алмаңыз.


 Бұл құрылғыны декоративті есіктің артына орнатпаңыз – өрт қаупі бар.


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

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


ЭЛЕКТРИКАЛЫҚ ЕСКЕРТУЛЕР


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


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

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


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


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


 Қуат сымын ауыстыратын жағдайда уәкілетті қызмет көрсету орталығына хабарласыңыз.


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


ТАЗАЛАУ ЖӘНЕ КҮТІМ ЖАСАУ

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


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

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

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

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

ОРАМ МАТЕРИАЛДАРЫН ТАСТАУ

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

ПАЙДАЛАНЫЛЫП БОЛҒАН ТҰРМЫСТЫҚ ҚҰРЫЛҒЫЛАРДЫ ҚОҚЫСҚА ТАСТАУ

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

ҚУАТ ҮНЕМДЕУ ТУРАЛЫ КЕҢЕСТЕР

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

СӘЙКЕСТІК ДЕКЛАРАЦИЯЛАРЫ

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

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

КҮ КООПСУЗДУК НУСКАМАЛАР ОКУУГА ЖАНА КӨҮЛ БУРУУГА МААНИЛҮҮ

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

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

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

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

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

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

⚠ **ЭСКЕРТҮҮ :** Көзөлдөмөлдөөсүз 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 ачыла, ичине кирүүдөн мурда ысык абаны же бууну акырындык менен чыгаргыла - күйүп кетүү тобокели бар. Духовканын алды жагындагы ысык аба вентиляция тешиктерин тоспоңуз өрт чыгуу коркунучу бар.

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

УРУКСАТ БЕРИЛГЕН КОЛДОНУУ

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

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

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

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

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

ОРНОТУУ

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

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

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

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

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

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

Орнотуу учурунда гана шайманды анын пенополистирол негизинен алып салыңыз.

⚠ Шайманды кооздук эшиктин артына орнотпоңуз - Өрт чыгышы мүмкүн.

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

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

ЭЛЕКТРИКАЛЫК ЭСКЕРТҮҮЛӨР

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

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

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

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

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

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

ТАЗАЛОО ЖАНА КАМ КӨРҮҮ

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


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

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

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

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

ТАҢГАКТАЛГАН МАТЕРИАЛДАРДЫ ЖАЙГАШТЫРУУ

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

դրսում:

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

ՏԵՂԱԴՐՈՒՄ

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

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

Չի կարելի սարքավորումը հանել իր փրփրապլաստե հիմքից՝ մինչև տեղադրելը:

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

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

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

ԷԼԵԿՏՐԱՏԵԽՆԻԿԱԿԱՆ ՆԱԽԱԶԳՈՒՇԱՑՈՒՄՆԵՐ

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

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

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

եք: Չի կարելի սարքավորումը շահագործել, եթե դրա մալուխը կամ խրոցակը վնասված են, 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:

ՄԱԳՐՈՒՄԸ ԵՎ ՊԱՀՊԱՆՈՒՄԸ

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

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

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

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

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

ՓԱԹԵԹԱՎՈՐՄԱՆ ՆՅՈՒԹԵՐԻ ՀԵՌԱՑՈՒՄ

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

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

ԿԵՆՑԱՂԱՅԻՆ ՏԵԽՆԻԿԱԿԱՆ ՀԵՌԱՑՈՒՄ

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

ԷՆԵՐԳՈՒՆԱՑՈՂՈՒԹՅԱՆ ԽՈՐՀՈՒՐԴՆԵՐ

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

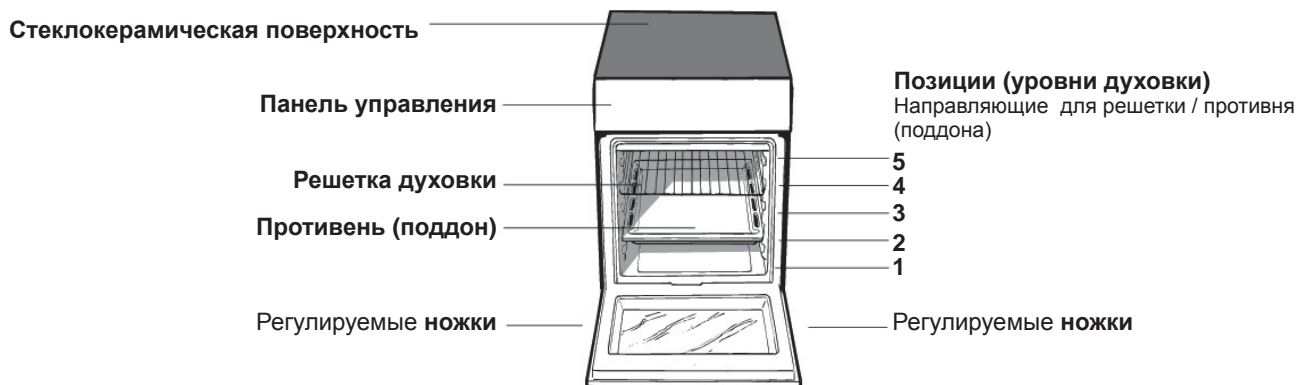
ՀԱՄԱՊԱՏԱՍԽԱՆՈՒԹՅԱՆ ՀԱՅՏԱՐԱՐԱԳԻՐ

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

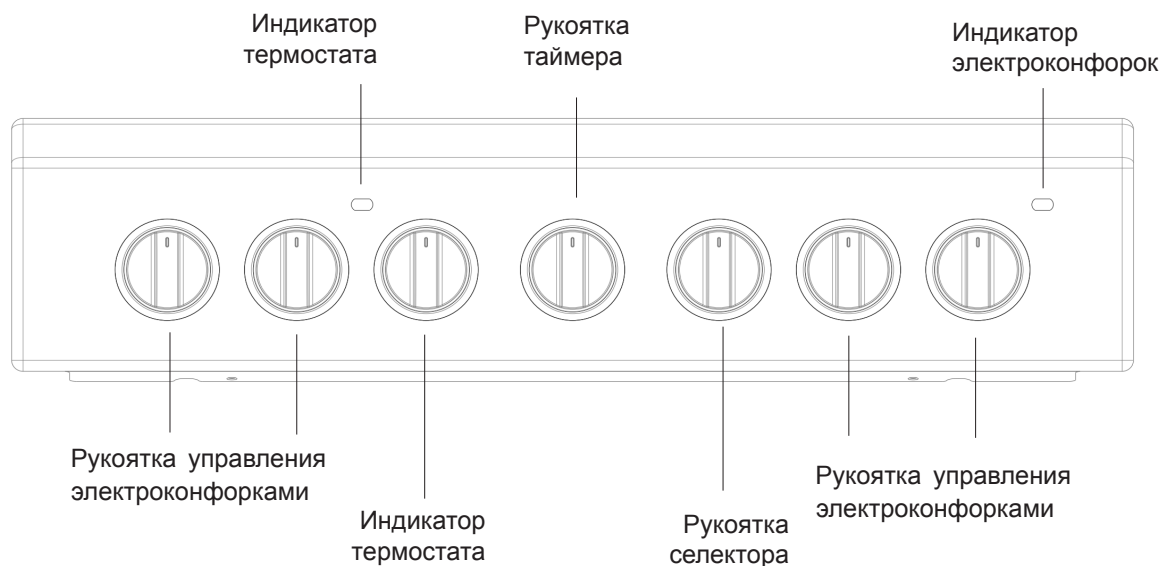
Описание оборудования

RU

Внешний вид



Панель управления



Включение и эксплуатация

RU

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

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

Запуск духовки

1. Выберите желаемый режим приготовления, вращая рукоятку СЕЛЕКТОРА.

2. Выберите рекомендуемую температуру, вращая рукоятку ТЕРМОСТАТА.

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

Во время приготовления возможно:

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

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

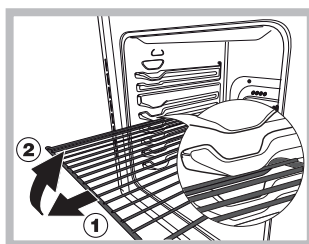
! Посуду всегда ставьте на решетку или противень духовки.

Индикатор термостата

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

Освещение духовки

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



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	
Духовка	
Размеры	высота 34,0 см ширина 39,1 см □ глубина 45,5 см
Объем	61 л
Внутренние размеры отделения под духовкой	высота 23 см □ ширина 42 см □ глубина 44 см
Электрические параметры	см. табличку тех. характеристик на оборудовании
Керамическая рабочая поверхность	
Конфорки: - передняя левая, - задняя левая, - задняя правая, - передняя правая. Макс. потребляемая мощность	1200 Вт 1700 Вт 1200 Вт 1700 Вт 5800 Вт
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 °С 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 °С), поэтому не рекомендуется приготовление с использованием только этой установки, за исключением кондитерской выпечки, для приготовления которой требуется температура 180 °С и ниже.



ВЕРХНИЙ НАГРЕВАТЕЛЬНЫЙ ЭЛЕМЕНТ

Температура между 50 °С 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 °С и **Max**.

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

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

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



Режим «ЭКО»

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

Практические советы

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

ГРИЛЬ

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

ПИЦЦА


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

Рукоятка таймера окончания приготовления *

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



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

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

Вспомогательная таблица по приготовлению в духовке

Режим приготовления	Блюдо	Вес, кг	Уровень духовки	Время предварительного разогрева духовки, мин	Рекомендуемая температура, 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

RU

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

Включение и выключение зон нагрева

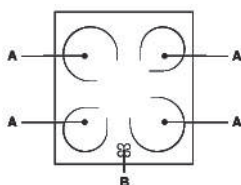
Чтобы включить зону нагрева, поверните соответствующую рукоятку по часовой стрелке.

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

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

Использование зон нагрева

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



А. Зоны нагрева с радиальными нагревательными элементами.

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

Нагревательные зоны с галогенными элементами.

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

! Не следует долго смотреть на включенные галогенные элементы.

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

Электрические конфорки

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

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

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

Зоны нагрева

с радиальными нагревательными элементами

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

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

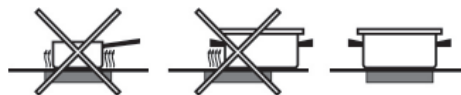
Позиция рукоятки	Обычная или быстрая конфорка
0	Выключено
1	Приготовление овощей, рыбы
2	Варка картофеля (на пару), супов, гороха, фасоли
3	Тушение больших объемов пищи, приготовление мясных бульонов с овощами
4	Жарка (умеренный нагрев)
5	Жарка (нагрев выше среднего)
6	Для быстрой поджарки и кипячения

Практические советы по использованию рабочей поверхности

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



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



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

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

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

Обслуживание и уход

RU

Экономия энергии и охрана окружающей среды

- Использование оборудования утром или вечером позволяет снизить пиковую нагрузку на электросеть и сэкономить потребление энергии.
- Для получения наилучших результатов приготовления и экономии электроэнергии (примерно 10%) всегда используйте режим «Гриль» и «Двойной гриль» при закрытой дверце духовки.
- Регулярно проверяйте уплотнители дверцы духовки и протирайте их, очищая от любой грязи и сора: во избежание утечки тепла уплотнители должны плотно прилегать к дверце.

Отключение оборудования

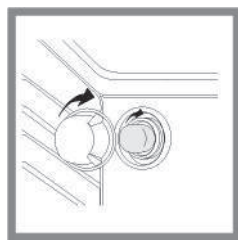
! Перед любыми работами по обслуживанию оборудования отключайте его от электросети.

! Никогда не используйте для чистки духовки парочистители и аэрозоли.

Проверка уплотнителей

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

Замена лампы освещения



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

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

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

! Не используйте лампочку духового шкафа для освещения помещения.

Чистка стеклокерамической рабочей поверхности

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

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

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

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

Чистка поверхности из нержавеющей стали

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

Помощь

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

Сообщите в Авторизованный сервисный центр:

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

Чистка плиты с использованием пара:

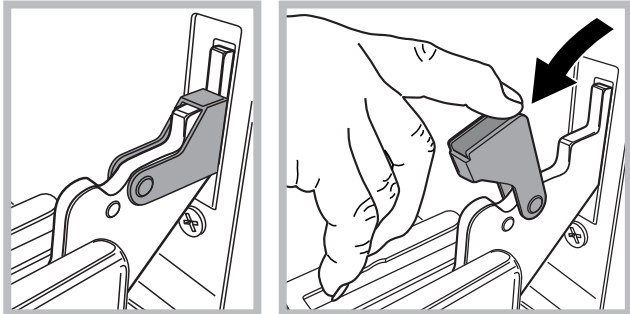
Использование этого режима очистки рекомендуется после приготовления жирных продуктов (жаркое, мясо).

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

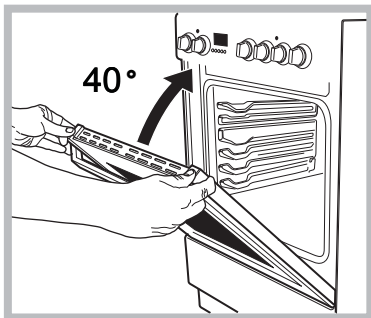


Съем и обратная установка дверцы духовки:

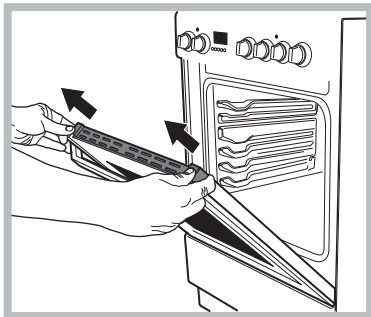
1. Откройте дверцу
2. Полностью отверните назад крюки петель дверцы духовки (см. фото).



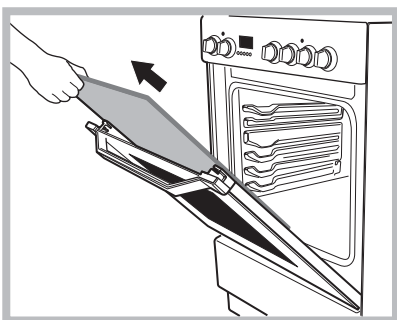
3. Закройте дверцу до упора крюка (дверца останется открытой примерно на 40°) (см. фото)



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



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

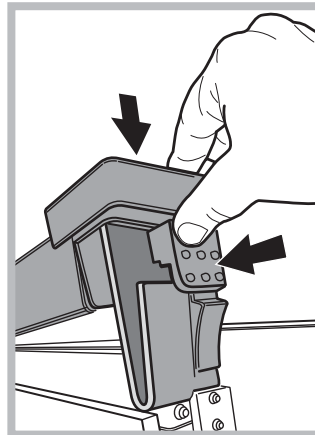


6. Установка стекла на место.

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

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

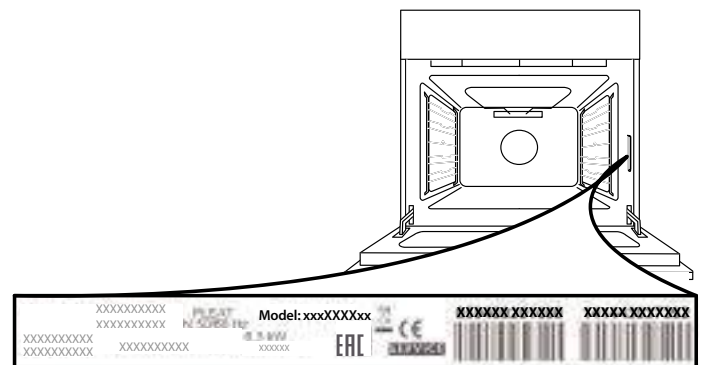
7. Установите на место профиль. Если деталь установлена правильно, раздается щелчок.
8. Полностью откройте дверцу.
9. Закройте скобы (см. фото)



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

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.

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 100°C;

3 – Включите плиту на 15 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.

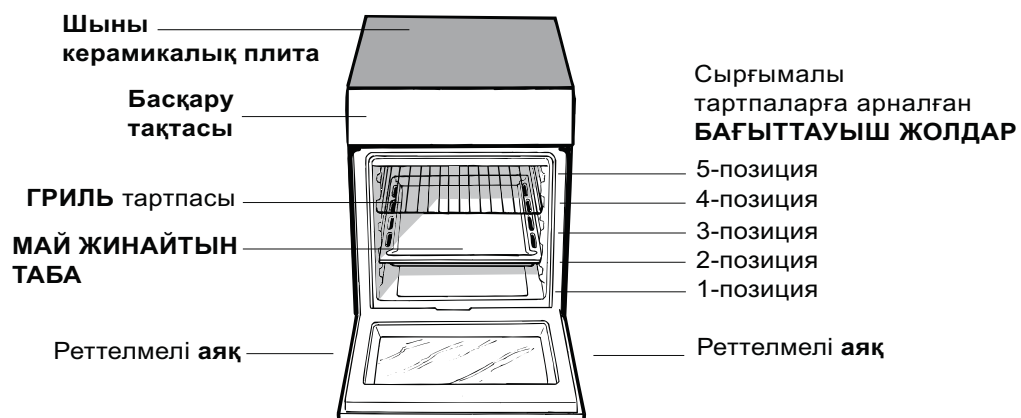
Если процедура паровой очистки выполняется после приготовления пищи (особенно жирных продуктов), либо когда плита очень загрязнена, следует завершить процесс очистки традиционным способом, описанным в предыдущем абзаце.

! Все процедуры очистки необходимо осуществлять после охлаждения плиты!

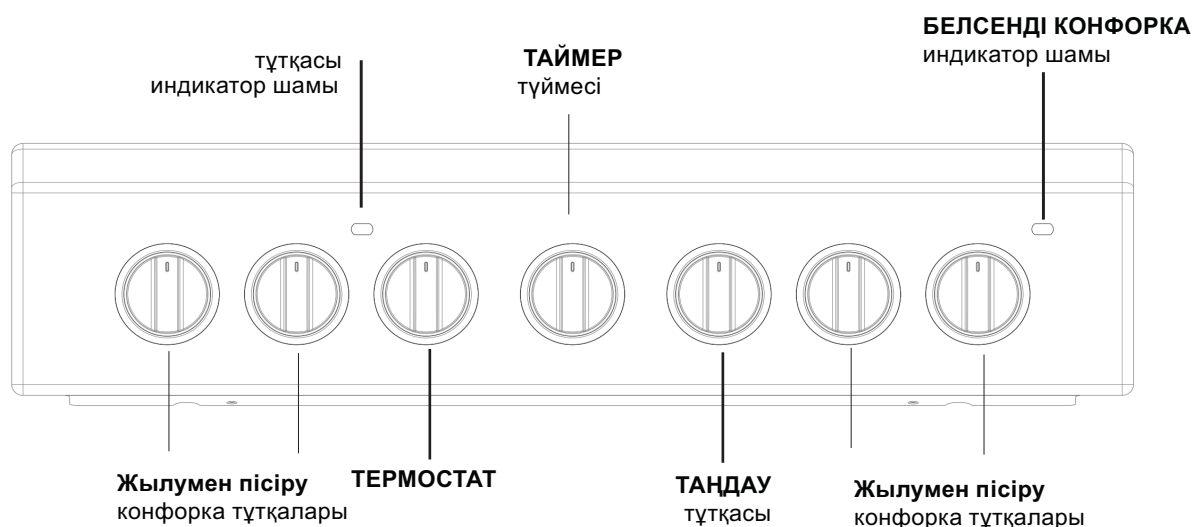
Құрылғы сипаттамасы

KZ

Жалпы шолу



Басқару тақтасы



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.

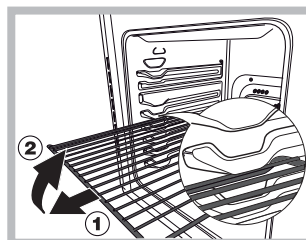
! Әрқашан асхана ыдыстарын берілген тартпа(лар) ға қойыңыз.

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, тәлігімен шығарып алу үшін тартпаларды алдыңғы шетінен ұстап жөтеріп, тартсаңыз (2) болғаны.

ТЕХНИКАЛЫҚ ДЕРЕКТЕР	
Пеш өлшемдері (БхЕхТ)	34,0x39,1x45,5 см
Көлемі	61 л
Пеш бөлігіне қатысты пайдалы өлшемдер	ені 42 см тереңдігі 44 см биіктігі 23 см
Ток кернеуі мен жиілігі	деректер кестесін қараңыз
Керамикалық плита	
Алдыңғы сол жақ	1200 Вт
Артқы сол жақ	1700 Вт
Артқы оң жақ	1200 Вт
Алдыңғы оң жақ	1700 Вт
Керамикалық плитаның ең жоғары қуат тұтыну мәні	5800 Вт
ҚУАТ БЕЛГІСІ	Табиғи конвекция – қыздыру режимі үшін қуат тұтынуы: ЕСО Статикалық;
	
ИМПОРТТАУШЫ:	"ВИРЛПУЛ РУС" ЖШС
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" ЖШС
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

KZ

! 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

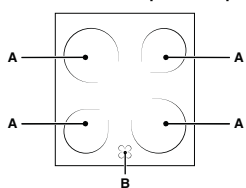
Пісіру аумағын қосу үшін тиісті тұтқаны сағат тілі бағытымен бұраңыз.

Оны өшіру үшін тұтқаны □□ қалпына жеткенше сағат тіліне қарсы бағытта бұраңыз.

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

Пісіру аймақтары

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



А. Қызу шығаратын қыздыру элементтері бар пісіру аймағы.

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

температурасы 60 °С-тан асатынын білдіреді.

Қызу тарататын элементтері бар пісіру аумақтары

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

Тиісті тұтқаны сағат тілі бағытымен 1 мен 6 аралығындағы позицияға бұраңыз

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 тұруы үшін асты қалың әрі тегіс табаларды пайдаланыңыз.



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



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

Күтім және техникалық қызмет көрсету

KZ

Қоршаған ортаны сақтау және қорғау

- Пешті таңертең ерте немесе түстен кейін кешірек пайдалану арқылы электр қуатын қамтамасыз етуші желілік компаниялардың ең жоғары жүктемесін азайтуға көмектесе аласыз.
- ГРИЛЬ, ҚОС ГРИЛЬ және ЖЕЛДЕТКІШ 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.

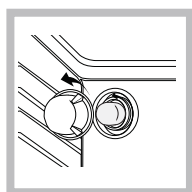
Кез келген бір жұмысты бастамастан бұрын құрылғыны

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 HO □ RITE Плитаны тазалау S □ ISSCLEANER	□oots, кооперативтік дүкен, универмаг, аймақтық электр компаниясының дүкендері, супермаркеттер

Тот баспайтын болатты тазалау

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

Көмек

Келесі мәліметтерді оңай жерде ұстаңыз:

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

Бұл ақпарат құрылғыда орнатылған деректеме кестесінде немесе орамадан табылуы мүмкін.

Бүйірлік және артқы каталитикалық қабаттар

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

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

Дегенмен, келесілерді болдырмау керек:

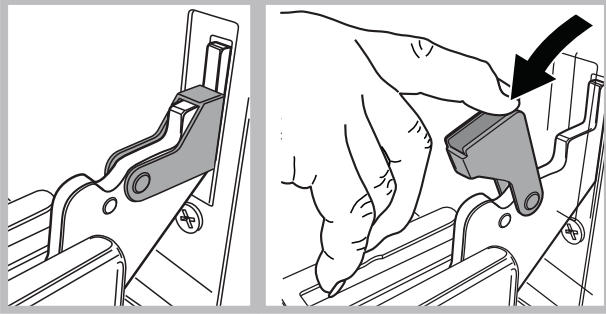
- эмальға үшкір заттармен (мысалы, пышақпен) сызат түсірмеу;
- жуғыш заттарды немесе абразивтік материалдарды пайдалану.



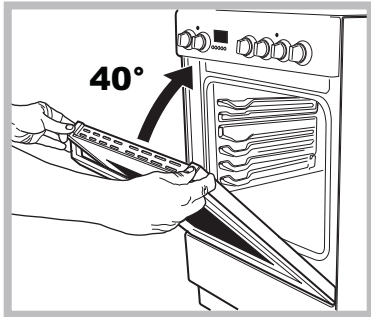
Click&Clean

Пеш есігін шешіп алу және бекіту:

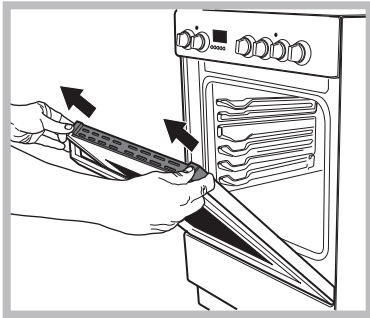
1. Есікті ашыңыз
2. Пеш есігі топсасының қамытын толығымен кері бұраңыз (фотосуретті қараңыз)



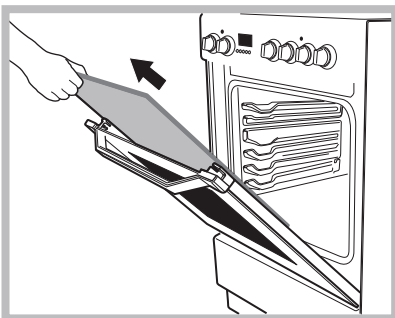
3. Қамыттар тірелгенше есікті жабыңыз (есік шамамен 40°-қа ашық тұрады) (фотосуретті қараңыз)



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



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

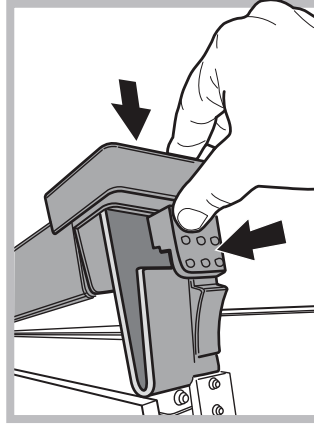


6. Шыныны орнына салыңыз.

ЕСКЕРТУ! Ішкі есігінің әйнегі алынған пешті пайдалануға болмайды!

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

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

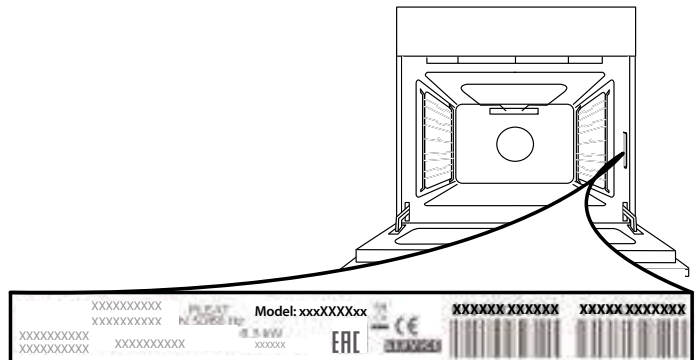


10. Енді есікті толығымен жауып, пешті әдеттегідей қосуға болады.

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.

www 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 100°C-қа орнатыңыз;

3 – Пешті 15 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.

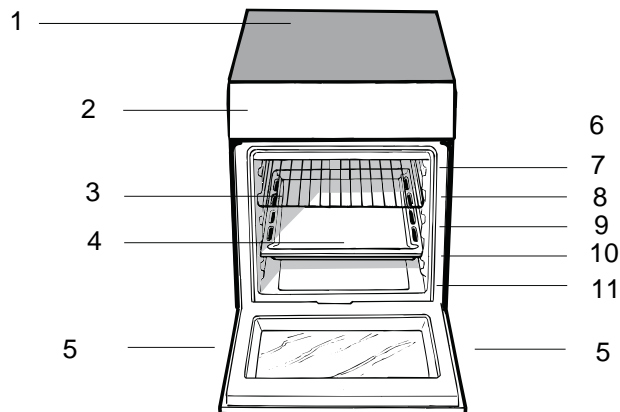
Егер бумен тазалау іс рәсімі майлы тағамдар пісіргеннен кейін немесе пеш өте лас болған кезде орындалатын болса, тазалау үрдісін алдыңғы параграфта сипатталған дәстүрлі әдіспен аяқтаңыз.

Шаймандын сүрөттөмөсү

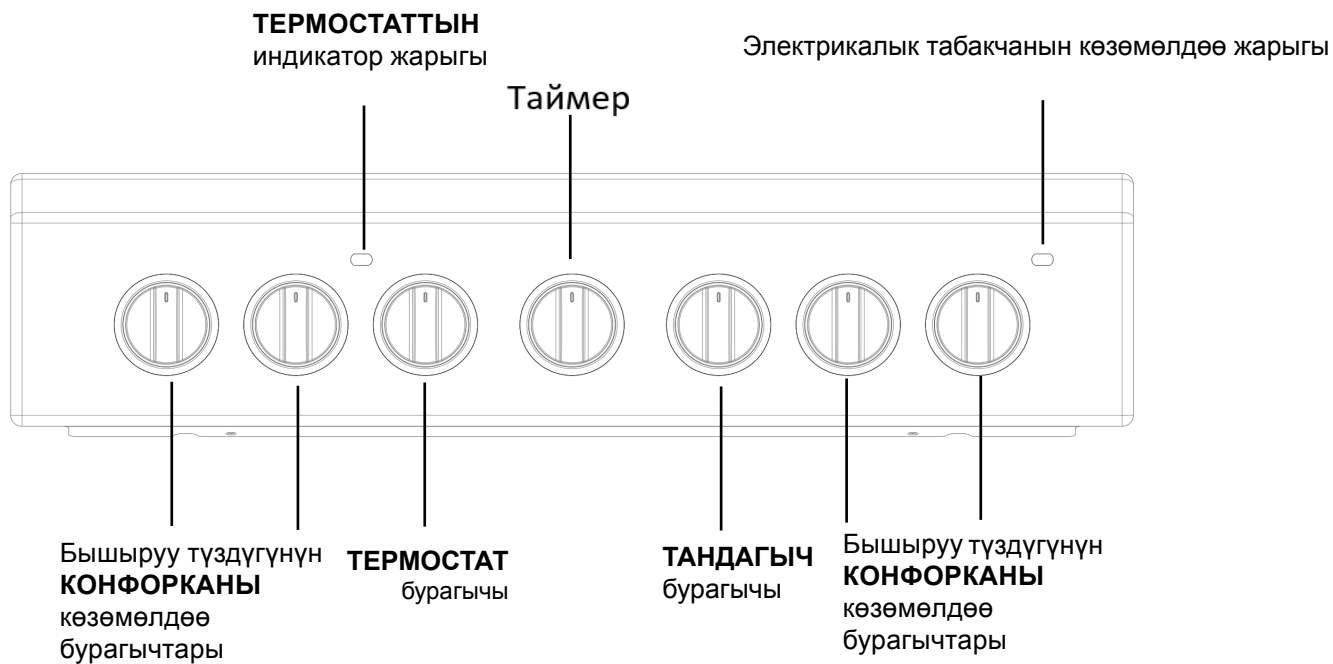
Жалпы сүрөттөлүшү

KY

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



Башкаруу панели



Баштоо жана колдонуу

КУ

Духовканы колдонуу

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

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

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

Бышыруу убагында ар дайым төмөндөгүлөр мүмкүн болот:

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

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

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

ТЕРМОСТАТ индикаторунун жарыгы

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

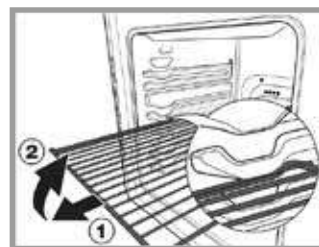
Кубат кабелин орноткондон кийин, темир кабын үч бурагыч менен бураңыз.



* Айрым моделдерде гана жеткиликтүү.

Духовканын жарыгы

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





ЭТИЯТ БОЛУҢУЗ!

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

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

МҮНӨЗДӨМӨЛӨР ТАБЛИЦАСЫ

Духовканын габариттери БхТхЭ	340x391x455
Сыйымдуулугу	61 л
Духовка бөлүмүнө карай пайдалуу ченемдери	эни 42 см тереңдиги 44 см бийиктиги 23 см
Вольтаж жана ылдамдык	маалымат панелин караңыз
Керамикалык бышыруу түздүгү Маңдайкы сол Арткы сол Арткы оң Маңдайкы оң Максималдык керамикалык бышыруу түздүгүнүн кубат керектөөсү	1200 Вт 1700 Вт 1200 Вт 1700 Вт 5800Вт
КУБАТ ЭНБЕЛГИСИ жана ЭКОЖАСАЛГАСЫ	№ 65/2014 (ЕБ) эрежеси жана кошумча 2010/30/EU Директивасы. № 66/2014 (ЕБ) эрежеси жана кошумча 2009/125/ЕС Директивасы. Стандарттык EN 60350-1 Стандарттык EN 50564. Стандарттык EN 30-2-1 Табигый конвекция классынын жарыяланган кубат керектөөсү – бышыруу режими ЭКО
 	Бул шайман төмөндөгү Европалык экномикалык коомдоштук директиваларына жооп берет: 12/12/06 күнүндөгү 2006/95/ЕС (Төмөн вольттук) жана кийинки жаңыртуулары - 15/12/04 күнүндөгү 04/108/ЕС (Электромагнетикалык шайкештик) жана кийинки жаңыртуулары - 22/07/93 күнүндөгү 93/68/ЕЕС жана кийинки жаңыртуулары. 2002/96/ЕЕС 1275/2008 (Күтүүдө/ Өчүк режими)

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 режимми

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 режимми

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

ДУХОВКАНЫН ҮСТҮ режимми

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 режимми

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

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

ECO (ЭКО)режимми

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) чогултунуз.

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 иштебеши 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
	Cream 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 (Грилденген 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	п.° 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	—	5	Макс	80-90
		1.5	—	5	Макс	70-80
		1.0	—	5	Макс	70-80

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

Айнек керамикалык бышыруу түздүгүн колдонуу

KY

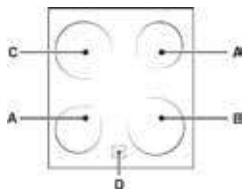
Ортосунда тыгыздалуучуларга колдонулган клей айнектин үстүндө май тактарын калтырат. Шайманды колдонгонго чейин, биз аны атайын абразивдик эмес тазалоо каражаты менен тазалоонузду сунуштайбыз. Биринчи бир нече саатын ичинде колдонгонузду, резинанын жыты пайда болушу мүмкүн, ал тез эле жок болуп кетет.

Бышыруу аянтчаларын күйгүзүү жана өчүрүү

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

Бышыруу аймактары

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



A. Нурлантуучу ысытуу элементтери менен камсыздалган бышыруу аянтчасы.

B. Бышыруу аймагы нурлантуучу ысытуу элементтери менен жабдылган.

C. Нурлантуучу ысытуу элементтери бар бышыруу аймагы.

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

Жогорку ысытуу элементтери бар бышыруу аймактары

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

Ысытуу элементтеринин сүрөттөмөсү

Тегерек нурдануучу/бөлүп көрсөтүлгөн ысытуу элементтери күйгүзүлгөндөн кийин 10 - 20 секунддан кийин кызыл болуп күйөт. Тегерек нурдануучу/бөлүп көрсөтүлгөн ысытуу элементтери ысыктын, нурдануучу/бөлүп көрсөтүлгөн ысытуу элементтеринин кадимки жакшы тараптарына кошумча, камсыз кылат. Бөлүп көрсөтүлүүчү/нурдануучу элементтер жылуулуктун жогорку деңгээлин күйгөндө дароо чыгарып, төмөндөгү практикалык жакшы тараптарын камсыз кылат:

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

Конфорканы колдонуу боюнча пайдалуу кеңештер

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



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



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

Кам көрүү жана тейлөө

KY

- Качан мүмкүн болсо, духовканын алдын ала ысытылышынын алдын алып, аны ар дайым жабык кармаңыз. Духовка эшигин болушунча акырын ачыңыз себеби ысык ар ачылган сайын кетиши мүмкүн. Кубаттын калдык кубатын үнөмдөө үчүн, болгону духовканы бышыруу убагыңыздын 5 баштап 10 чейин өчүрүп, духовканын калдык табын колдонуп, бышырыңыз.
- Автоматтык программалар стандарттык бышыруу өнүмүнө негизделет.
- Тыгыздоочуларды таза кармап, эшик аркылуу ысыктын кетишинин алдын алыңыз
- Эгер сиз электр камсыздооңуз убак менен чектелген макулдашуу аркылуу болсо, “кечиктирип бышыруу” параметри, бышыруу убактарын арзаныраак убактарга жылдырып акчаңызды үнөмдөөгө жол ачат

Шайманды өчүрүү

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

Духовканы тазалоо

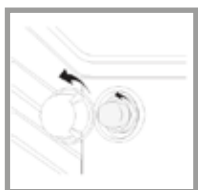
- Дат баспас болот же эмаль менен капталган тышкы бөлүкчөлөр жана резина тыгыздагычтары, жылуу суу жана нейтралдуу самынга салып, сууланган губка менен тазаланышы мүмкүн. Калган тактар үчүн атайын арналган өнүмдөрдү колдонуңуз. Тазалагандан кийин, чайкап, кылдаттык менен кургатыңыз. Абразивдүү айналарды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

Духовка тыгыздоочуларын карап көрүү

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

Духовканын лампасын алмаштыруу

1. Духовканы кубат камсыздоочусунан сууруганыңыздан кийин, лампаны жаап турган айнек капкагы алып чыгарыңыз (сүрөттү караңыз).
2. Лампаны алып чыгарып, аны окшошуна алмаштырыңыз: вольтаж 230 В, ваттаж 25 Вт, кабы Е 14.
3. Капкакты алмыштырып, духовканы электр кубатына кайра туташтырыңыз.



туташтырыңыз.

! Духовка лампасын бөлмөнү ждарык кылуу үчүн колдонбоңуз.

Айнек керамикалык бышыруу түздүгүн тазалоо

Абразивдүү же каррозиялык айналарды колдонбоңуз (мисалы, барбекю жана духовкаларды тазалоочу спрей банкаларын), дат кетируучү каражаттарды, датка каршы өнүмөрдү же абразивдүү губкаларды колдонбоңуз: булар түздүктү чийип, оңдош керек болуп калат.

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

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

Дат баспас болотту тазалоо

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

Жардам

Төмөнкү маалыматты даярдап коюңуз:

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

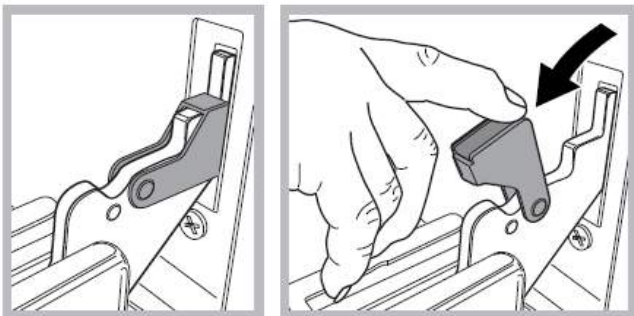
Бул маалымат, шаймандын ичиндеги жана/же таңгактын ичиндеги маалымат таблицасында табылышы мүмкүн.



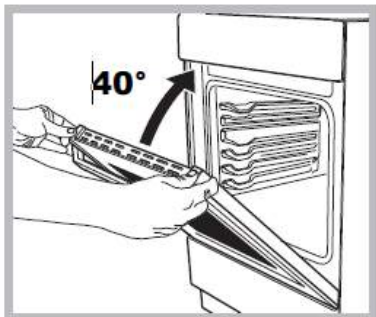
Click&Clean

Духовканын эшигин алып салып жана кайра орнотуу:

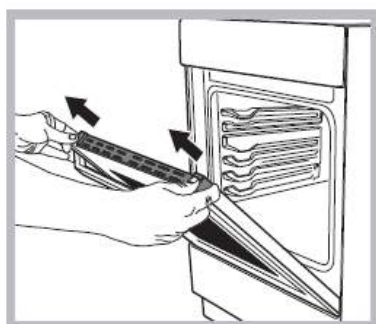
1. Эшикти ачыңыз
2. Духовка эшигинин шарнир каптарын айланып турагына мүмкүнчүлүк берип, аны толугу менен артканына жолу бериңиз (сүрөттү караңыз)



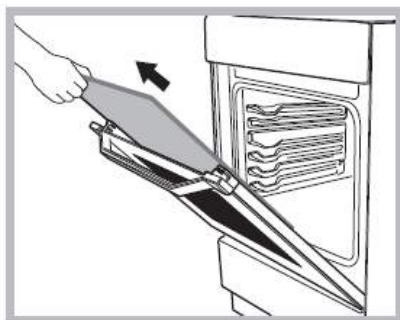
3. Эшикти, шарнирлер токтогуча жаап, (эшик болжолу менен 40° ачык болушу мүмкүн) (сүрөттү караңыз)



4. Профилдин үстүндө жайкашкан эки баскычты басып, чыгарыңыз



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

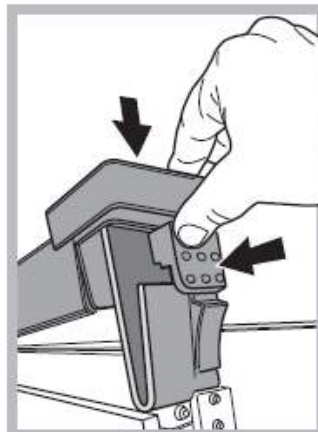


6. Айнекти алмаштырыңыз.

ЭТИЯТ БОЛУҢУЗ! Духовка, ички эшиктин айнеги алынган бойдон иштебеши керек!

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

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

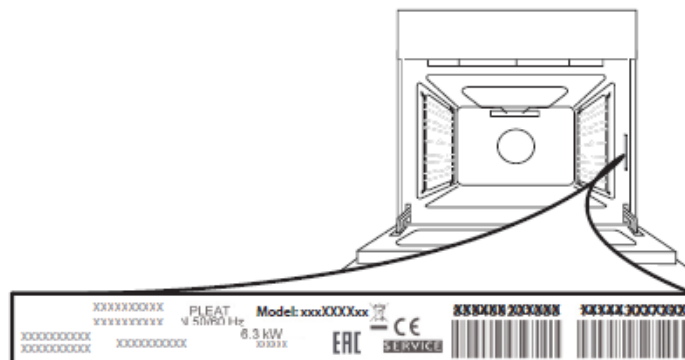


10. Азыр эшик туура жабыла алат жана духовка туура колдонулушу үчүн кайра башталышы керек.

САТКАНДАН КИЙИНКИ КЫЗМАТЫ

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

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



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

Кепилдик боюнча толук маалымат үчүн тиркелген кепилдик талонуна кайрылыңыз.

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 духовкнын 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 100 °C орнотуңуз;

3. аны духвакада 15 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 көңдөйүнөн 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.

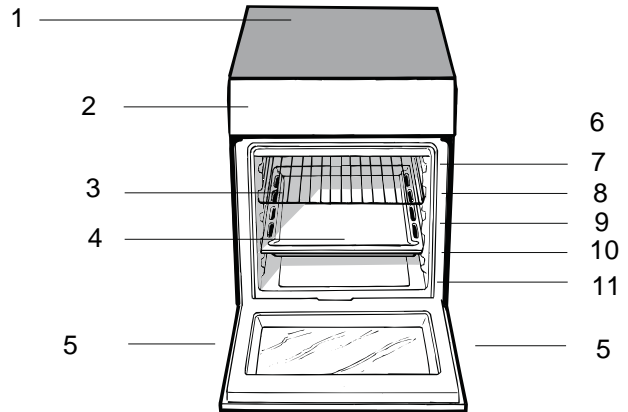
! Духовка муздак кезде гана тазалаңыз!

Սարքավորման նկարագիրը

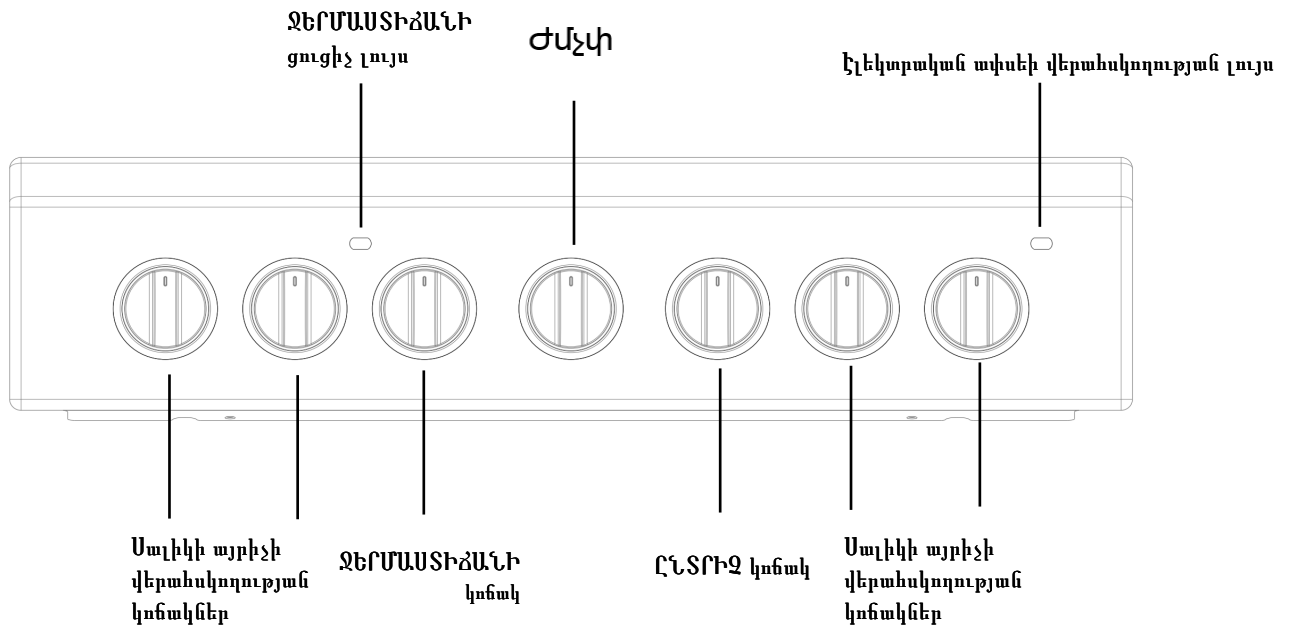
HY

Հնդհանուր տես

1. Աղտոյա կերամիկայից սալիկ
2. Վերահսկողության վահանակ
3. Խորավելու ստեղծ դարակ
4. ԿԱԹԻՆԱՅԻՆ թավա
5. Կարգավորվող ստիկ
6. ՈՒՂԵԿՑՈՂ ՌԵՆՍԵՐ ստեղծ դարակների համար
7. դիրք 5-րդ
8. դիրք 4-րդ
9. դիրք 3-րդ
10. դիրք 2-րդ
11. դիրք 1-ին



Վերահսկողության վահանակ



Մեկնարկ և օգտագործում

Գազօջախի օգտագործում

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

! Նախքան սարքավորումը շահագործելը, սարքավորման կողմերից հանձնե՛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:

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

! Սպասե՛ք միշտ դրե՛ք ցանցի վրա:

ՋԵՐՄԱՍՏԻՃԱՆԻ ցուցիչ լույս

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

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



* Առկա է միայն որոշ մոդելներում:

Ստորին խցիկ

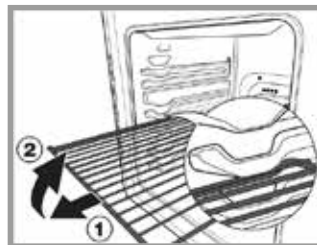


! Չի կարելի դուրսավառ նյութեր դնել վառարանի ստորին խցիկում:

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

Գազօջախի լույս



Այն միանում 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 դրանց դուրս գալը կանխելու համար: (1) Ինչպես ցուցադրված է նկարում, դրանք ամբողջությամբ հանելու համար, պարզապես բարձրացրե՛ք դարակները՝

բռնելով դիմային մասից և ֆեռեք (2):

ԱՌԱՆՁՆԱՀԱՏՎՈՒԹՅՈՒՆՆԵՐԻ ԱՂՅՈՒՍԱԿ	
Վառարանի չափսեր ԲxԽxԷ	340x391x455 մմ
Չայնը	61 լ
Օգտակար չափանիշներ գազօջախի խցիկի համար	լայնություն 42 սմ խորություն 44 սմ բարձրություն 23 սմ
Կարմուռը և հանախակառուցումը	Տես տեխնիկական տվյալների տախտակը
Կերամիկայի սալիկ Դիմացի ձախ Հետևի ձախ Հետևի աջ Դիմացի աջ Կերամիկայի սալիկի առավելագույն սպառում	1200 վ 1700 վ 1200 վ 1700 վ 5800վ
ԷՆԵՐԳԻԱՅԻ ՊԻՏԱԿ և ԷԿՈՒՐԱԿԱՆ	(ԵՄ) No 65/2014 կանոնակարգ, որը լրացնում է 2010/30/ԵՄ դիրեկտիվին: (ԵՀ) No 66/2014 կանոնակարգ, որն իրականացնում է 2009/125/ԵՀ դիրեկտիվը: Ստանդարտ ԵՆ 60350-1 Ստանդարտ ԵՆ 50564 Ստանդարտ ԵՆ 30-2-1 Հայտարարված էներգիայի սպառում՝ բնական կոնվեկցիոն դասի համար – Ջեռուցման ռեժիմ էԿՈ
 	Այս սարքավորումը համապատասխանում է Եվրոպական Միության կողմից դիրեկտիվներին՝ 2006/95/ԵՀ թվագրված 12/12/06թ. (Ցածր լարում) և կետագա փափուկությունները - 04/108/ԵՀ թվագրված 15/12/04թ. էլեկտրամագնիսական համատեղելիություն) և կետագա փափուկությունները - 93/68/ԵՏՄ թվագրված 22/07/93թ. և կետագա փափուկությունները: 2002/96/ԵՏՄ 1275/2008 (Սպասել/ Անջատել ռեժիմ)

Պատրաստման ռեժիմներ

! Ձերմատիմանի 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:

☉ Սառսիկ 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 հաճախակի օգտագործելու կատարելագործելու համար(սկստեղծելի մեջ), որոնց մակերեսն արդեն պատրաստ է, բայց կենտրոնում պետք է լրացուցիչ եփել կամ մրգերի կամ ջեմերի ծածկալայրազանդների համար, որոնք միայն պահանջում են չափավոր գունավորում մակերեսի վրա: Պետք է հեռել, որ այս գործառնայրը թույլ չի տալիս արդեն ջերմատիմանը գազօջախում համարի առավելագույնի (250°C) և հետևաբար խորհուրդ չի տրվում մրբերները միայն այս պարամետրով պատրաստել, եթե չեք պատրաստում տոպ (որը պետք է թխել 180°C ջերմատիմանով կամ ավելի ցածր):

☉ Գազօջախի վերին մասի ռեժիմ

Վերին ջերմային էլեմենտն ակտիվանում է: Գրիլի չափազանց բարձր և ուղիղ ջերմատիմանը հնարավորություն է տալիս մսի մակերեսը կարմրացնել՝ միաժամանակ պահպանելով մսի հյութալիությունը և նրբությունը:

☉ Գրիլի ռեժիմ

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

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

ECO ռեժիմ

Լցոնված տապակներ և կտրատված միս միևնույն դարակի վրա պատրաստելու համար: Եկո 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 սառնալ:

! Ձի կարելի է դուրսբերել նյութեր դնել ստորին խցիկում:

Գործնական խոհարարության խորհուրդներ

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

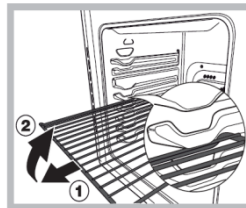
GRILL (ԳՐԻԼ)

- Դարակը դրեք 3-րդ կամ 4-րդ դիրքում: Մրբերը դրեք դարակի մեջտեղում:
- Խորհուրդ է տրվում հասանքի մակարդակը սահմանել մինչև առավելագույն: Վերին ջերմային էլեմենտը կորգավորվում է ջերմաչափի միջոցով և միշտ չէ որ կարող է աշխատել:

ՊԻՑՑԱ

- Օգտագործեք թեթև ալյումինե պիցցայի քավա: Դրեք դարակի վրա: Խրթիթրան խառնուրդի համար պետք չէ օգտագործել կարիլային սկստեղ, քանի որ այն խանգարում է սուխարիկի ձևավորմանը՝ երկարածգելով ընդհանուր պատրաստման ժամանակը:
- Եթե պիցցան ունի շատ շերտեր, խորհուրդ է տրվում պիցցայի վրա ավելացնել մնացուցիչ պահիր՝ պատրաստման գործընթացի կես հաճապարիին:

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 փակեք (2):

Գազօջախով պատրաստման խորհուրդների աղյուսակ

Հնարիչ կոճակի կարգավորում	Պատրաստվող մթերք	Քաշը (կգ-ով)	Պատրաստման դարակի դիրքը՝ հատակից	Նախապես տաքացման ժամանակ (րոպեներ)	Ջերմաստիճանի կոճակի կարգավորում	Պատրաստման ժամանակ (րոպեներ)
1 Ստատիկ	Duck (Բադ)	1	3	15	200	65-75
	Roast veal or beef (Տապակած հարբի կամ տավարի միս)	1	3	15	200	70-75
	Pork roast (Խոզի տապակած միս)	1	3	15	200	70-80
	Biscuits (short pastry) Բիսկվիթներ (վաճի խմոր)	—	3	15	180	15-20
	Tarts (Տարտալեակներ)	1	3	15	180	30-35
	Լազանյա	1	3	10	190	35-40
	Lamb (Գառան միս)	1	2	10	180	50-60
	Mackerel (Սկումբրիա)	1	2	10	180	30-35
	Plum-cake (Սալորով սուրճ)	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 սուրճեր)	0,5	3	15	160	30-40
	Tarts (Տարտալեակներ)	1	3	15	180	35-40
	Fruit cakes (Մրգային սուրճեր)	1	3	15	180	50-60
	Brioches (Բրիոսներ)	0,5	3	15	160	25-30
3 Top Oven (Գազօջախի վերնամաս)	Մրբերի կարմրացում՝ կատարյալ պատրաստումով	—	3/4	15	220	—
4 Grill (Գրիլ)	Soles and cuttlefish (Սոլեաներ և ծովահրեճ ձուկ)	1	4	5	Առավելագույն	8-10
	Կաղամարի և ծովախեցգետնի ֆաբաբ	1	4	5	Առավելագույն	6-8
	Cod filet (Ջողածկան ֆիլե)	1	4	5	Առավելագույն	10
	Grilled vegetables (Խորոված բանջարեղեն)	1	3/4	5	Առավելագույն	10-15
	Veal steak (Հորբի սրեյֆ)	1	4	5	Առավելագույն	15-20
	Կոտլետներ	1	4	5	Առավելագույն	15-20
	Hamburgers (Համբուրգերներ)	1	4	5	Առավելագույն	7-10
	Mackerels (Սկումբրիա)	1	4	5	Առավելագույն	15-20
	Տոստ արված սենդվիչներ	n.° 4	4	5	Առավելագույն	2-3
	Ռոստիստիկայով (առկայության դեպքում) Հորբի 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 հաշակի: Եթե պատրաստման գործընթացի ժամանակ օգտագործվում է գրիլի գործառույթը, ապա կարծիքային սկուտեղը պետք է դնել 1-ին մակարդակում:

Ապակյա կերամիկայից սալիկի օգտագործում

HY

Մեկուսիչներին ֆալսադ ստիճը ապակու վրա յուղի հետքեր է թողնում: Նախքան սարքավորումը օգտագործելը խորհուրդ ենք տալիս հետազոտել այն հատուկ չֆայնայոլ մաքրման միջոցով: Օգտագործման առաջին ժամերի ընթացքում հնարավոր է ռեզինի հոտ գա, որը արագ կվերանա:

Միացնել և անջատել պատրաստման գոտին

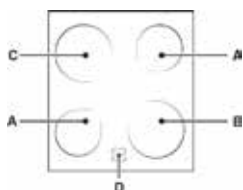
Պատրաստման գոտին միացնելու համար պտտեք համապատասխան կոճակը ժամսլաֆի ուղղությամբ:

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

Եթե էլեկտրոնային ՏԱՔ ԱՓՍԵՆ ցուցիչ լույսի վրա վառվում է դա նշանակում է, որ սալիկի վրա առկա մեկ սաֆ 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 ընթացքով 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 սաֆ է:

Բարձր լուսային ջեռուցման էլեմենտներով պատրաստման գոտիներ

Սրանք ռադիացիայի միջոցով արտանետում են ջերմությունը իրենց բարձր լուսային էլեմենտներից: Դրանք գազի այրիչներին հասուկ հատկանիշներ ունեն: դրանք հեշտ է կառավարել և արագ հասնել սահմանված ջերմաստիճանին՝ թույլ տալով հստակ տեսնել իրենց տրանսպարանտ էներգիան:

Ջեռուցման էլեմենտների նկարագրություն

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

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

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

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

Գործնական խորհուրդներ սալիկի օգտագործման համար

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



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



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

ԽՆՈՒՄ և պահպանում

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

Սարքավորման անջատում

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

Սարքի համար երբեք մի կիրառե՛ք գոլորշու մաքրող սարքեր կամ նեոնամբ աշխատող մաքրիչներ:

Վառարանի մաքրում

- Չժանգոտող պողպատից կամ էմալապատ արտաֆին մասերը և ռետիկե մեկուսիչները կարող ե՛ք մաքրել գոլ ջրում ներծծված և չեզոք օժանոթ սպունգով: Կոտ բծերը հեռացնելու համար օգտագործե՛ք հատուկ միջոցներ: Մաքրելուց հետո ցողե՛ք և մանրակրկիտ չորացրե՛ք: Ձի կարելի է հղկող փոշիներ և ֆայֆայիչ նյութեր օգտագործել:
- Վառարանի ներքը պետք է իդեալական մաքուր լինի յուրաքանչյուր օգտագործումից հետո, քանի դեռ այն գոլ է: Օգտագործե՛ք տաք ջուր և ախտահանիչ, ապա լավ ցողե՛ք և չորացրե՛ք փափուկ կտորով: Ձի կարելի է օգտագործել հղկող նյութեր:
- Մաքրե՛ք վառարանի դռան ապակյա մասը՝ օգտագործելով սպունգ և չհղկող մաքրման միջոց, ապա մանրակրկիտ չորացրե՛ք փափուկ կտորով: Մի կիրառե՛ք կոպիտ հղկող նյութ կամ սուր մետաղական ֆերիչներ, քանի որ դրանք կարող են ֆերձել մակերեսը և ապակու ճախելու պատճառ դառնալ:
- Պարզազանքը կարելի է ամենօրյա սպաքի պես լվանալ և նույնիսկ ամաններ լվանալու մեկենայով:
- Կեղտը և յուղը պետք է մաքրել վերահսկողության վահանակի վրայից՝ կիրառելով չհղկող սպունգ կամ փափուկ կտոր:

Գազօջախի խցուկների ստուգում

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

Գազօջախի էլեկտրական լամպի փոխում

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



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

Ապակյա կերամիկայից սալիկի մաքրում

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

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

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

Չժանգոտող պողպատի մաքրում

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

Օգնություն

Խնդրում ենք ձեռքի տակ ունենալ հետևյալ տեղեկատվությունը՝

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

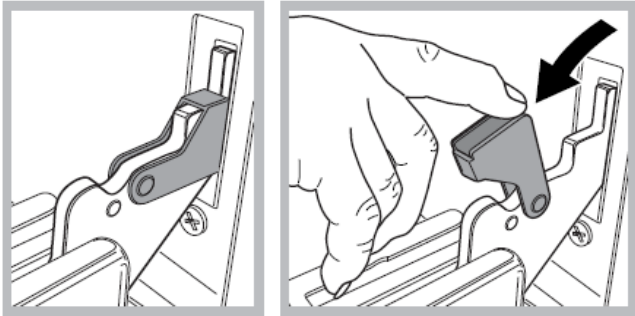
Այս տեղեկատվությունը կարող ե՛ք գտնել սարքավորման վրա տեղադրված տվյալների վահանակից և/կամ փաթեթավորման վրայից:



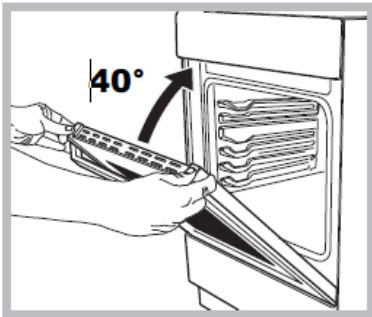
Click&Clean

Գազօջախի դռան հանումը և տեղադրումը.

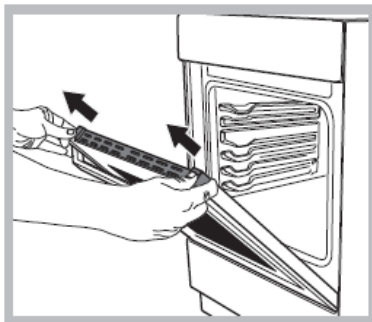
1. Բացե՛ք դուռը
2. Գազօջախի ծխնի խամուրներն ամբողջությամբ պտտե՛ք հետընթաց (տես նկարը)



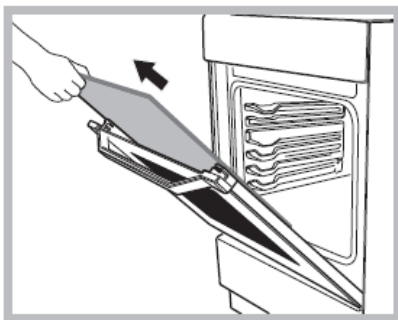
3. Փակե՛ք դուռը, մինչև խամուրները կանգնեն (դուռը՝ մոտավորապես 40° կմնա բաց (տես նկարը)



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



5. Հանե՛ք ապակե թիթեղը և մաքրման գործընթացը կատարե՛ք ինչպես նշված է «Խնամք և սպասարկում» գլխում:

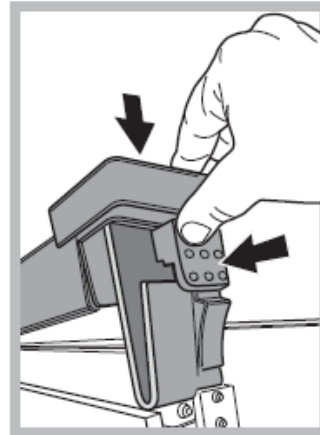


6. Փոխե՛ք ապակին:

ՆԱԽԱԶԳՈՒՇԱՑՈՒՄ. Գազօջախը չպետք է շահագործել, երբ դռան ներքին ապակին հանված է.

ՆԱԽԱԶԳՈՒՇԱՑՈՒՄ. Դուռը նորից տեղադրելիս ապակու վահանակն այնպես տեղադրե՛ք, որ դրա վրա գրված տեխստը հակառակ կողմով չլինի և հեռառոթյամբ երևա:

7. Փոխե՛ք պրոֆիլը, կտտոցը կնեանակի որ այն ճիշտ տեղադրված է:
8. Դուռն ամբողջությամբ բացե՛ք:
9. Փակե՛ք հենակները (տես նկարը):

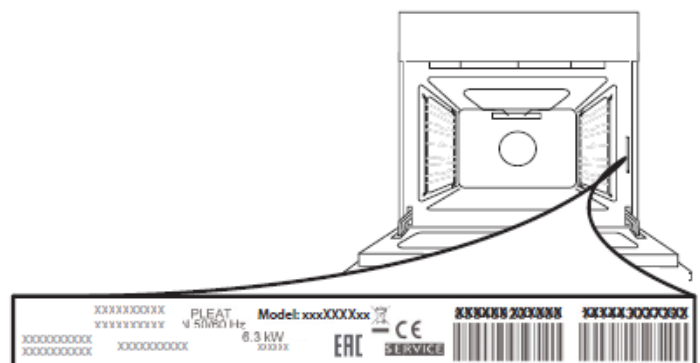


10. Այժմ դուռը կարող է ամբողջությամբ փակել, իսկ գազօջախը կարող է նորմալ աշխատել:

ՎԱՃԱՆՎԱԾ ԱՊՐԱՆՔՆԵՐԻ ՍՊԱՍԱՐԿՄԱՆ ԾԱՌԱՅՈՒԹՅՈՒՆ

Աջակցություն ստանալու համար զանգահարե՛ք արտադրանքին կից երաժիշխային թեթիկում նշված համարով կամ հետևե՛ք մեր վեբ կայքում նշված ցուցումներին: Պատրաստ եղե՛ք տրամադրելու.

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



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

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

Երաժիշխի վերաբերյալ լրացուցիչ տեղեկություն կարող է ստանալ կից երաժիշխային թեթիկից:

www Ապրանքի ամբողջական մասնագիրը՝ ներառյալ այս վառարանի էներգախնայողության տվյալները կարող է՛ք ներբեռնել մեր կայքից և ընթերցել www.indesit.com

Քաօջախի գոլործիով մաքրում

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


Մաքրման այս գործընթացը թույլ է տալիս, որպեսզի քաօջախի պատերին առկա կեղտն ավելի հեշտ մաքրվի քաօջախի խոռոչում առաջացած գոլործու օգնությամբ:

! Կարևոր! Նախքան գոլործիով մաքրելը.

-Քաօջախի հատակից հեռացրե՛ք մթերքի և յուղի մնացորդները:

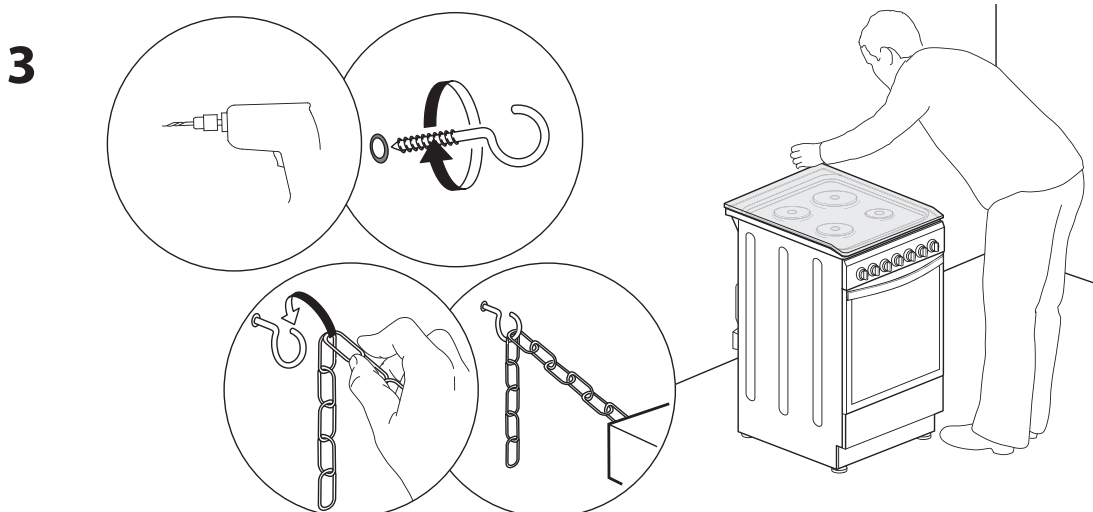
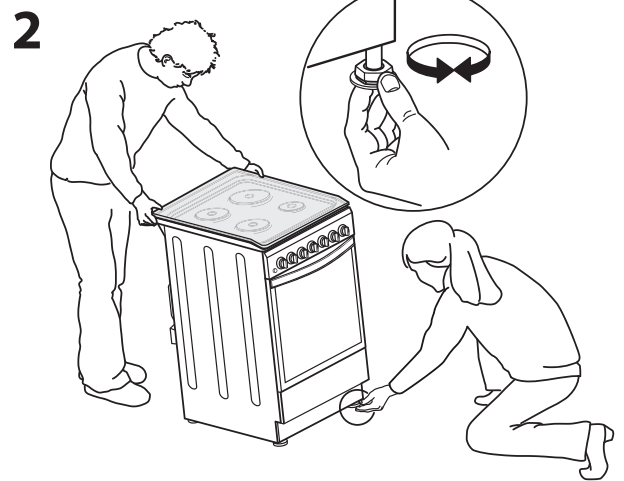
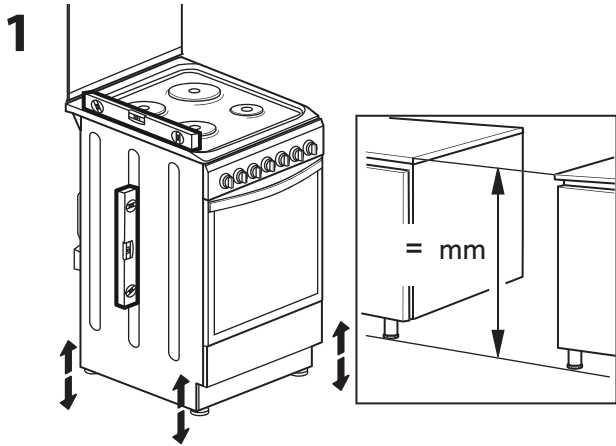
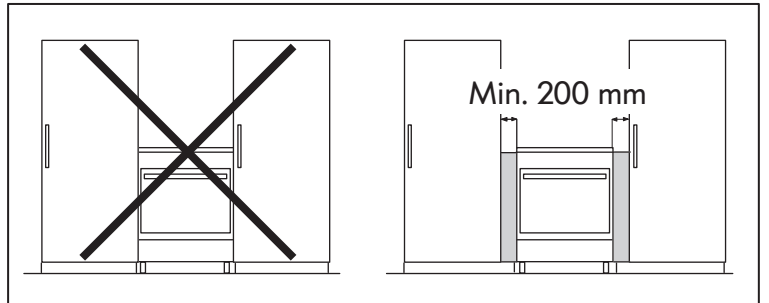
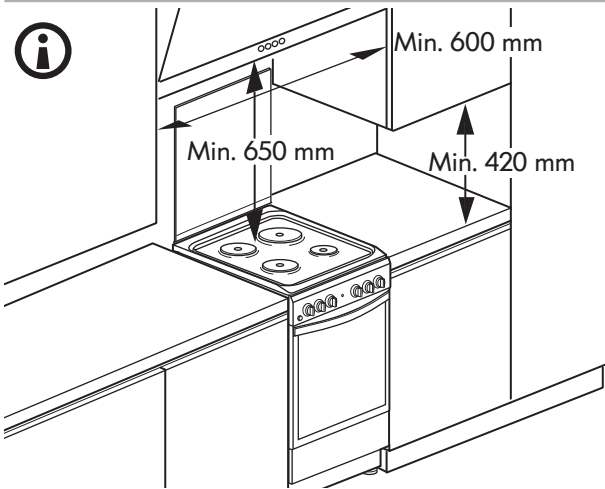
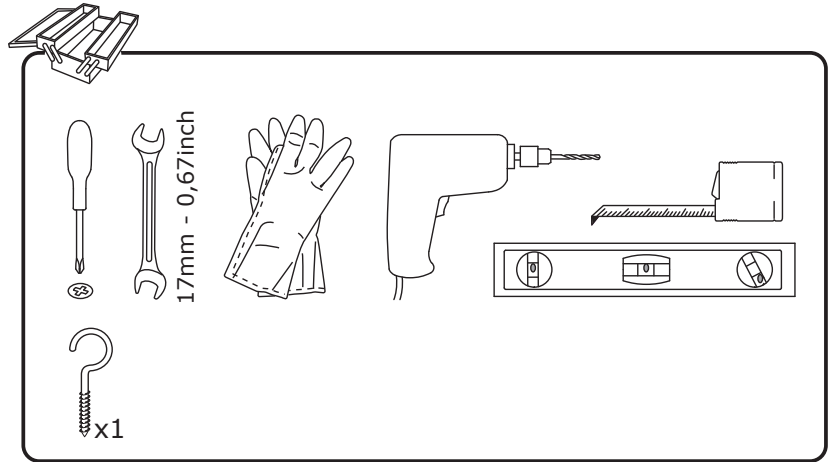
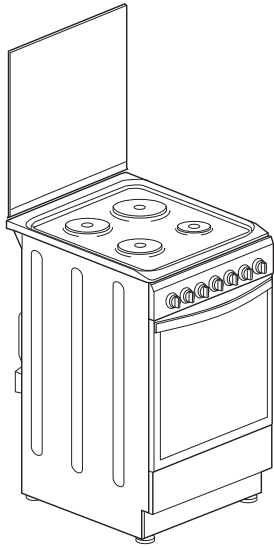
- հանե՛ք քաօջախի պարագաները (ցանց և կաթիլային սկուտեղ):

Կատարե՛ք վերը նշված գործողություններն ըստ հետևյալ ընթացակարգի.

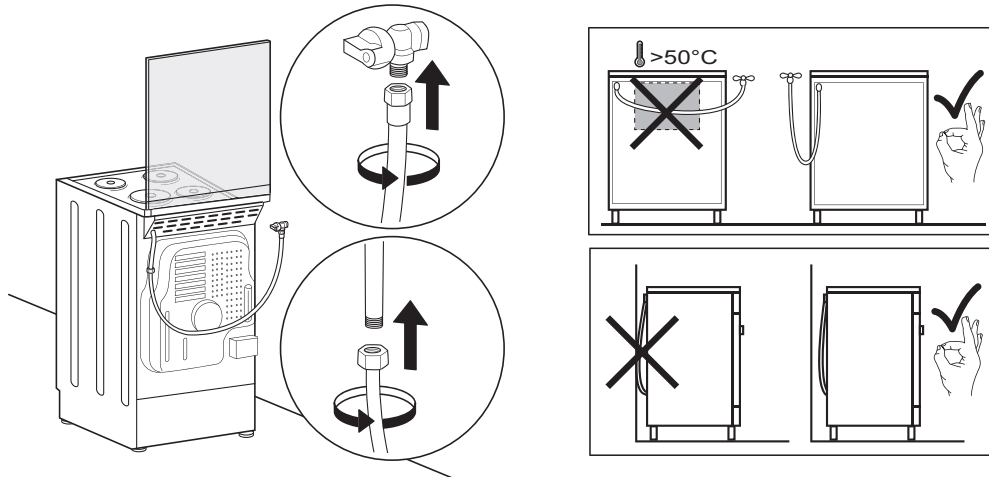
1. քաօջախի թխելու սկուտեղի մեջ լցրե՛ք 300մլ ջուր և դրե՛ք ստորին դարակում: Այն մոդելների դեպքում, որոնց հետ առկա չէ կաթիլային սկուտեղը, օգտագործե՛ք թխելու թիթեղ և դրե՛ք այն գրիլի վրա՝ ստորին դարակում.
2. ընտրե՛ք քաօջախի գործառույթը  OVEN BOTTOM^h և ջերմաստիճանը սահմանե՛ք 100 ° C.
3. քաօջախի մեջ պահե՛ք 15 րոպե.
4. անջատե՛ք քաօջախը.
5. Երբ քաօջախը սառում է, կարող ե՛ք դուրս բացել և ավարտել մաքրման գործընթացը՝ ջրով և խոնավ շորով.
6. մաքրելուց հետո ստուգե՛ք որպեսզի ջուր մնացած չլինի

Երբ գոլործիով 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:

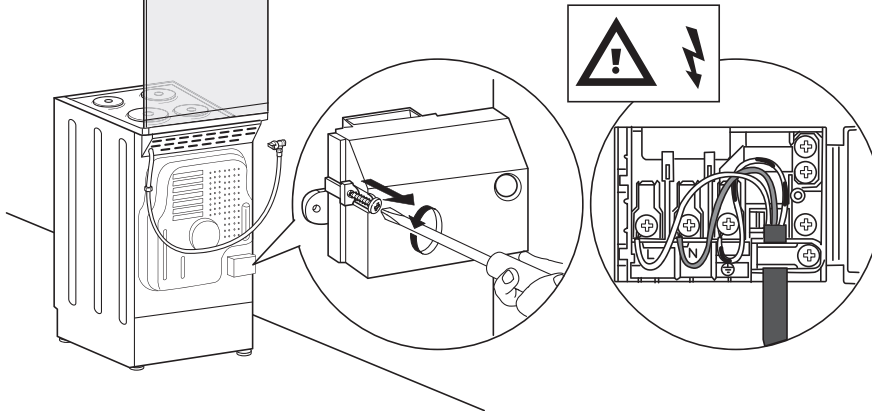
! Մաքրման գործընթացը պետք է իրականացնել միայն, երբ քաօջախը սառն է:



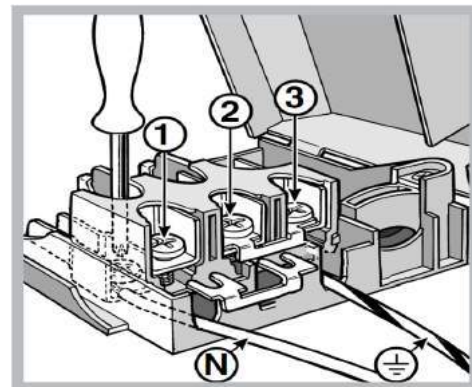
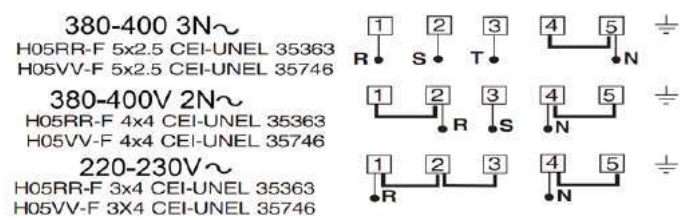
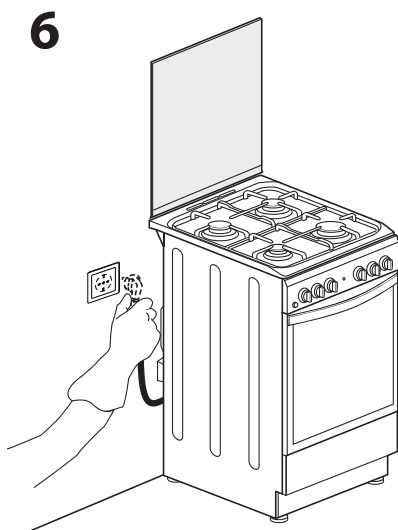
4



5



6



Whirlpool EMEA S.p.A.
Via Carlo Pisacane n.1
20016 Pero (MI), Italy
VAT number: IT00693740425
www.whirlpool.com

01/2019 - W11325116
XEROX FABRIANO