



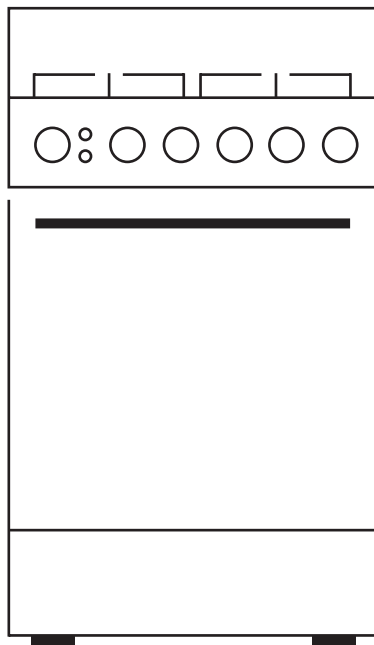
**ОТДЕЛЬНОСТОЯЩАЯ
КОМБИНИРОВАННАЯ
ПЛИТА**

ПОЖАЛУЙСТА, ВНИМАТЕЛЬНО
ПРОЧИТАЙТЕ ИНСТРУКЦИЮ.

СОХРАНИТЕ ЕЁ
ДЛЯ ДАЛЬНЕЙШЕГО
ИСПОЛЬЗОВАНИЯ.

**МОДЕЛЬ
FSC-601DX**

РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ



СОДЕРЖАНИЕ

| | |
|---|-----------|
| Меры безопасности | 3 |
| Общая информация..... | 3 |
| Информация по технике безопасности..... | 4 |
| Меры предосторожности в случае утечки газа..... | 6 |
| Установка | 7 |
| Место установки..... | 7 |
| Удерживающий прибор кронштейн..... | 8 |
| Установка регулируемых ножек..... | 8 |
| Установка брызгозащитного козырька..... | 8 |
| Размещение и выравнивание прибора..... | 9 |
| Подключение | 10 |
| Подключение к электросети..... | 10 |
| Подсоединение газа..... | 11 |
| Газовые горелки..... | 13 |
| Описание устройства | 14 |
| Наименование частей..... | 14 |
| Панель управления..... | 14 |
| Варочная поверхность (горелки)..... | 15 |
| Режимы духовки..... | 16 |
| Регуляторы духовки (ручки)..... | 17 |
| Принадлежности духовки..... | 18 |
| Эксплуатация устройства | 19 |
| Перед первым использованием..... | 19 |
| Использование газовых горелок..... | 20 |
| Использование вертела..... | 21 |
| Снятие боковых стоек..... | 21 |
| Чистка и обслуживание | 22 |
| Общие рекомендации при чистке прибора..... | 22 |
| Снятие стекла двери..... | 22 |
| Демонтаж и установка дверцы..... | 23 |
| Устранение неисправностей | 24 |
| Таблица неисправностей..... | 24 |
| Замена лампы..... | 24 |
| Рекомендации и советы | 25 |
| Важные рекомендации..... | 25 |
| Рекомендации по приготовлению..... | 25 |
| Общие советы..... | 27 |

УВАЖАЕМЫЙ ПОКУПАТЕЛЬ!

Пожалуйста, прочтите все инструкции перед использованием этого прибора. Данное руководство содержит ценную информацию об эксплуатации, уходе и обслуживании прибора. Храните руководство в надежном месте для дальнейшего использования.

При продаже или передаче прибора другому владельцу, а также при переезде и отъезде из дома всегда следите за тем, чтобы оно сопровождалось вместе с прибором, и новый владелец мог ознакомиться с руководством по эксплуатации и соответствующими предупреждениями.

МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ

ОБЩАЯ ИНФОРМАЦИЯ

ВНИМАНИЕ!

Предупреждения предоставляются в интересах безопасности, пожалуйста, внимательно ознакомьтесь с ними перед установкой или использованием газовой плиты.

ВСЕГДА используйте оригинальные запасные части.

ПЕРЕД использованием прибора внимательно ознакомьтесь с инструкциями, содержащимися в данном руководстве для пользователя, так как вы должны соблюдать все необходимые инструкции для безопасной установки, использования и обслуживания. Всегда держите руководство под рукой, так как в будущем вам может понадобиться обратиться к нему.

ПОСЛЕ извлечения устройства из упаковки убедитесь, что прибор не поврежден. При возникновении сомнений не пользуйтесь им и обратитесь в ближайший сервисный центр магазина, в котором вы приобрели прибор. Никогда не оставляйте упаковочные компоненты, пластмассовые пакеты, пенополистирол, шурупы и т. д. в пределах досягаемости детей, так как они представляют источник потенциальной опасности.

ДЕТИ и лица с ограниченными физическими или умственными способностями, или с недостаточным опытом и знаниями должны использовать прибор под контролем и быть проинструктированы в отношении безопасной эксплуатации и понимать опасности, связанные с использованием данного прибора.

ЭЛЕКТРОБЕЗОПАСНОСТЬ данного прибора может быть гарантирована только при правильном и эффективном заземлении плиты в соответствии с действующими предписаниями по электробезопасности. При возникновении сомнений всегда проверяйте эффективность заземления, привлекая для этого квалифицированного электрика. Изготовитель не несет ответственность за повреждения, вызванные незаземленной системой.

УБЕДИТЕСЬ, что электрическая мощность системы и розеток соответствует максимальной мощности плиты, как указано на табличке с техническими характеристиками. При возникновении сомнений обратитесь к квалифицированному специалисту.

ПРИ первом использовании плиты может выделяться запах, который прекратится по истечении определенного периода использования. При первом использовании плиты убедитесь в том, что помещение хорошо проветривается, например, откройте окна или используйте вытяжной вентилятор, а также проследите чтобы лица, которые могут быть чувствительны к данному запаху избегали вдыхания паров. Рекомендуется удалить домашних животных из комнаты до тех пор, пока запах не прекратится. Этот запах возникает из-за присутствия временной отделки плиты и обработки элементов прибора.

ПЕРЕД проведением техобслуживания убедитесь, что прибор выключен, отключив главные выключатели и повернув все ручки в положение OFF (откл.).

НИ в коем случае нельзя закрывать отверстия и щели, используемые для вентиляции и рассеивания тепла сзади и под панелью управления.

ПОЛЬЗОВАТЕЛЬ не должен самостоятельно заменять питающий кабель этого прибора. В случае повреждения или необходимости замены кабеля обратитесь в авторизованный продавец центр послепродажного обслуживания.

ПРИБОР должен использоваться по назначению, для которого он был специально сконструирован. Любое другое использование считается ненадлежащим и, следовательно, опасным. Производитель не несет какую-либо ответственность за повреждения, возникшие

ПРИ эксплуатации электроприборов необходимо соблюдать ряд основополагающих правил. Особенно важно не прикасаться к прибору, если у вас мокрые руки или ноги. Никогда не допускайте натяжения или повреждения сетевого кабеля при перемещении плиты для чистки и т. п. Не используйте плиту, если сетевой кабель поврежден. Не позволяйте использовать плиту без присмотра детям или людям, не ознакомленным с правилами эксплуатации прибора.

ВСЕГДА отключайте электропитание плиты и дайте ей остыть, прежде чем приступить к очистке, обслуживанию и т. д.

ОПАСНОСТЬ пожара: не храните предметы на поверхности плиты.

ВО избежание случайного опрокидывания не используйте посуду с неровным или деформированным дном на конфорках или электрических плитах.

ОСОБУЮ осторожность следует проявлять при использовании фритюрницы во избежание разбрызгивания или проливания горячего масла. Их нельзя использовать без присмотра, так как перегретое масло может закипеть, а также загореться.

ЧАСТИ данного прибора, варочные поверхности, сохраняют тепло в течение значительного времени после отключения. Поэтому прикасаться к этим поверхностям следует с осторожностью.

ЗАПРЕЩАЕТСЯ использовать легковоспламеняющиеся жидкости, такие как спирт, бензин и т. д. вблизи работающего прибора.

ПРИ использовании небольших электрических приборов вблизи варочной панели, держите сетевой шнур подальше от горячих деталей.

УБЕДИТЕСЬ, что регуляторы находятся в положении OFF (откл.), когда прибор не используется. Обеспечьте безопасность всех потенциально опасных частей, прежде всего для детей, которые могут играть с прибором.

ПРИ использовании прибора нагревательные элементы и некоторые части дверцы рабочей камеры сильно нагреваются. Следите за тем, чтобы к ним не прикасались дети.

Если вы используете однофазный кабель питания, минимальная площадь поперечного сечения должна составлять не менее 10 мм². Для трехфазного кабеля минимальная площадь поперечного сечения должна составлять не менее 2,5 мм².

ПРИБОР, который вы приобрели, может немного отличаться от изображенного в данном руководстве.

НЕ используйте для очистки стекла дверцы плиты жесткие абразивные чистящие средства или острые металлические скребки, так как они могут поцарапать поверхность, что приведет к растрескиванию стекла.

ЛЮБОЙ разлив должен быть удален с крышки перед открытием, а поверхность варочной панели должна быть охлаждена перед закрытием крышки.

ИНФОРМАЦИЯ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ

ВНИМАНИЕ!

Пожалуйста, ознакомьтесь с приведенными ниже мерами предосторожности перед началом использования прибора.

ВСЕГДА при использовании прибора соблюдайте следующие правила.

Поворачивайте регуляторы в положение OFF (откл.), когда вы закончили готовить или не используете плиту.

При открытии дверцы плиты не наклоняйтесь над ней, чтобы позволить любому скоплению пара или тепла рассеяться.

Соблюдайте осторожность, чтобы избежать ожогов от жара и пара при использовании ручек управления.

Перед очисткой отключите электропитание и дайте прибору остыть.

Проверьте, что полки находятся в правильном положении перед включением плиты.

Держите прибор в чистоте, так как скопление жира, образовавшегося в процессе готовки, может привести к возгоранию.

Соблюдайте основные принципы обращения с продуктами питания и гигиены, чтобы предотвратить возможность размножения бактерий.

Держите вентиляционные отверстия чистыми и не заблокированными.

Техническое обслуживание прибора должен проводить квалифицированный специалист.

Будьте осторожны и не прикасайтесь к нагревательным элементам внутри духового шкафа, так как в процессе эксплуатации плита сильно нагревается.

НИКОГДА не делайте следующие действия.

Никогда не покрывайте внутреннюю поверхность плиты фольгой, так как это может привести к перегреву прибора.

Никогда не оставляйте детей без присмотра там, где установлена варочная панель, так как все поверхности будут горячими во время и после ее использования.

Не позволяйте детям или лицам, не знакомым с прибором, пользоваться им без присмотра.

Не позволяйте никому сидеть или стоять на каких-либо частях прибора.

Ни в коем случае не храните над прибором предметы, до которых дети могут попытаться дотянуться.

Не оставляйте что-либо на поверхности варочной панели без присмотра.

Нельзя трогать полки духового шкафа пока они горячие.

Не нагревайте закрытые пищевые контейнеры, повышение давления может привести к взрыву контейнера.

Никогда не храните химикаты и пищевые продукты, контейнеры под давлением в приборе или на приборе, а также в шкафах, расположенных над прибором или рядом с горелками.

Ни в коем случае не кладите легковоспламеняющиеся или пластмассовые предметы на плиту или рядом с ней.

Ни в коем случае не наполняйте сковороду маслом более чем на 1/3 объема или пользуйтесь при этом крышкой.

МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ В СЛУЧАЕ УТЕЧКИ ГАЗА

При возникновении запаха газа внутри помещения необходимо соблюдать следующие меры предосторожности.

- Не зажигать пламя.
- Не включать электрический выключатель.
- Не пользоваться стационарным или мобильным телефоном вблизи плиты, покиньте помещение и вызовите помощь из открытого и вентилируемого места.
- Перекройте газовый вентиль или отключите газовый регулятор.
- Проверьте, все ли ручки управления на передней панели находятся в положении OFF (откл.).
- Откройте окна и двери для проветривания помещения.
- Если утечка произошла из газового баллона, отсоедините баллон и переместите его в открытое, хорошо проветриваемое место, и позвоните поставщику газа.
- Если газ для плиты подается по трубам или идет от центрального хранилища по трубопроводам, немедленно перекройте газовый вентиль и позвоните поставщику газа.
- Вызовите техническую службу для устранения проблемы.

УСТАНОВКА

Этот прибор всегда комплектуется регулируемыми ножками и, в зависимости от модели, брызгозащитным козырьком. Прибор можно использовать и без брызгозащитного козырька.

МЕСТО УСТАНОВКИ

Данный прибор разрешается устанавливать только в достаточно вентилируемом помещении и в соответствии с действующими нормами и правилами вентиляции.

Обратите внимание, что объем воздуха, необходимый для сгорания, не должен быть ниже 2 м³/ч на кВт мощности (см. таблицу «Общая мощность кВт»).

При установке прибора убедитесь в том, что в месте его окончательной установки достаточно места на случай необходимости выдвижения прибора вперед для проведения работ по очистке и техобслуживанию. Пол под прибором должен быть твердым и устойчивым. Стена непосредственно за прибором должна быть выполнена из негорючего материала, например, плитки. Если необходимо выдвинуть прибор, позиционируя его, убедитесь, что регулируемые ножки ввинчены полностью.

В процессе эксплуатации плиты создается тепло и влага в помещении, в котором она установлена. Убедитесь в том, что существует хорошая подача воздуха, имеется естественная вентиляция с помощью окна или двери, или установлена вытяжка плиты для вытяжки воздуха. Плохая вентиляция может привести к нехватке кислорода, которая является опасной для вашего здоровья и работы плиты.

Если плита будет работать в течение длительного периода времени, то для увеличения потока воздуха потребуется дополнительная вентиляция.

Сила тяги воздуха не должна снижать характеристики плиты или гасить пламя.

Для перевода вашей газовой плиты на СНГ (сжиженный нефтяной газ) проверьте, имеется ли в вашем доме газовый вентиль, предназначенный только для газовой плиты и что он находится в исправном состоянии.

Не устанавливайте газовую плиту поверх коврового покрытия.

Не устанавливайте плиту вблизи холодильника, так как чрезмерное тепло мешает его производительности.

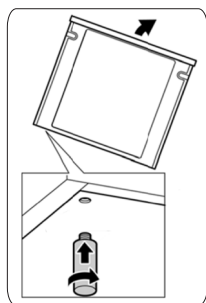
УДЕРЖИВАЮЩИЙ ПРИБОР КРОНШТЕЙН

Настенное крепление



Чтобы предотвратить опрокидывание плиты вперед к задней стенке плиты СЛЕДУЕТ прикрепить кронштейн, который всегда должны быть прикреплен с помощью винтов, предусмотренных в комплекте.

УСТАНОВКА РЕГУЛИРУЕМЫХ НОЖЕК



Перед регулировкой

- Снимите все детали, которые можно снять, например, опорные решетки, газовые горелки.
- Уберите аксессуары из духовки.

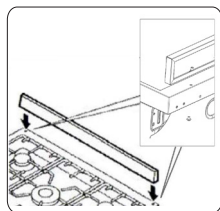
Действуйте следующим образом

- Наклоните прибор, слегка приподняв одну сторону от пола.
- При установленном положении панелей, прикрутите регулируемые ножки к монтажным отверстиям в нижней части прибора.
- Повторите процесс с другой стороны.

Вы можете произвести финальную регулировку ножек, после подключения газа и электричества, чтобы выровнять прибор.

Если необходимо передвинуть прибор, полностью вкрутите регулируемые ножки. Финальные регулировки выполняются только после того, как завершены другие процедуры по установке.

УСТАНОВКА БРЫЗГОЗАЩИТНОГО КОЗЫРЬКА



Выполните следующие действия:

- Удалите упаковку и защитную пленку с брызгозащитного козырька.
- Прикрутите брызгозащитный козырёк на заднюю часть прибора с помощью 2 болтов.
- Не разрешается использовать неоригинальные крышки производного рынка.

Данный аксессуар имеется не во всех моделях.

РАЗМЕЩЕНИЕ И ВЫРАВНИВАНИЕ ПРИБОРА

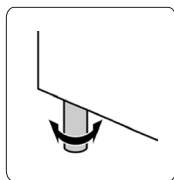
Размещение прибора

При установке прибора убедитесь в том, что в месте его установки имеется достаточно места, чтобы выдвинуть прибор вперед, для проведения работ по очистке и техническому обслуживанию.

Поверхность под прибором должна быть твердой и устойчивой. Стена за прибором должна быть выполнена из невоспламеняющегося материала, например, из плитки.

Если необходимо выдвинуть прибор, убедитесь в том, что регулируемые ножки закручены до упора.

Выравнивание прибора



После завершения всех остальных работ выполните выравнивание прибора. Для этого поверните регулируемые ножки.

ВНИМАНИЕ!

Этот прибор не подходит для установки на основании / подставке.

ПОДКЛЮЧЕНИЕ

ПОДКЛЮЧЕНИЕ К ЭЛЕКТРОСЕТИ

Этот прибор должен быть заземлен по законодательству. Перед подключением прибора к электросети проверьте исправность системы заземления в вашем доме.

Убедитесь в том, что напряжение и мощность устройства, указанные на заводской табличке, прилагаемой к устройству, соответствуют питанию электросети. Необходимо, чтобы система электропитания была защищена мощным выключателем, способным полностью отключить сеть с разрывом контактов не менее 3 мм. Убедитесь, что заземляющий провод зеленого / желтого цвета не прерван выключателем.

ВНИМАНИЕ!

Этот прибор должен быть заземлён.

Во избежание опасности любые работы по электрическому монтажу этого оборудования или связанные с электроустановкой должны выполняться только лицами, уполномоченными производителем, или же лицами, имеющими соответствующую квалификацию.

Подключение сетевого кабеля

Там, где прибор напрямую подключен к источнику питания, требуется однополюсный разъединитель с контактным зазором. При необходимости, должно быть гарантировано полное отключение в соответствии с условиями, указанными в категории перенапряжения III. Кабель заземления в этом случае исключен.

Действуйте следующим образом.

1. Снимите заднюю панель.
2. Открутите винт на клеммной колодке, которая фиксирует кабель на месте.
3. Ослабьте винтовые зажимы и замените кабель на новый той же длины.
Кабель должен соответствовать указанным спецификациям.
4. Подключите желто-зеленый провод к разъему. Этот провод должен быть длиннее остальных проводов не менее 10 мм.
5. Подключите синий нейтральный провод к разъему N.
6. Подключите коричневый провод питания к разъему L.



ПОДСОЕДИНЕНИЕ ГАЗА

Прибор должен быть подключен в соответствии с действующими правилами.

Перед установкой прибора убедитесь, что соответствующие местные условия (тип газа и давление) совместимы с характеристиками прибора. Допустимые параметры для подключения приведены на заводской табличке.

Подключение к газопроводам и уплотнительным фитингам должно выполняться специалистами в соответствии с действующими нормами.

Газовый патрубок расположен на задней стороне слева прибора.

| Соединительный патрубок | Описание |
|---|--|
|  | Гофрированный патрубок для природного газа |
|  | Гофрированный патрубок для сжиженного газа |

Эта плита разработана для эксплуатации на сжиженном (LPG) и природном (NG) газе.

Всегда используйте регулятор давления для вашей газовой плиты. Отсутствие регулятора давления может привести к превышению давления и утечке газа. Всегда проверяйте рабочее состояние регулятора давления. Шланг и регулятор следует менять каждые 5 лет.

Всегда используйте шланг из ПВХ для работы от -20 °C до 100 °C. Убедитесь, что этот шланг:

- не имеет швов соединения;
- не заходит на заднюю часть газовой плиты и не находится вблизи выходов горячего воздуха;
- длина менее 125 см.

По возможности установите газовый баллон вне кухни, в защищенном месте с хорошей вентиляцией.

Используйте пластмассовый шланг только в случае, если он не выходит на заднюю часть газовой плиты.

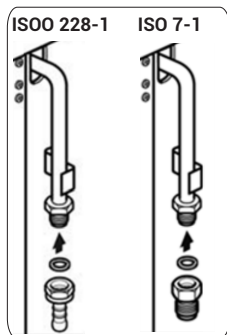
ВНИМАНИЕ!

Изменять параметры и характеристики газовой плиты опасно.

Не допускайте установку газовой плиты на шнур питания.

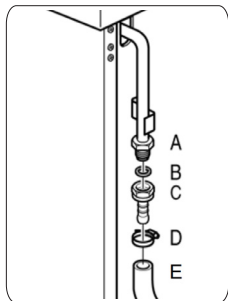
Отключайте плиту перед очисткой или техническим обслуживанием.

Перед установкой шланга выполните следующие действия.



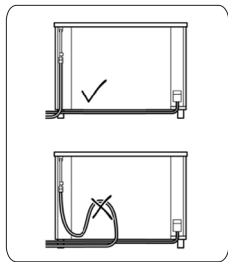
1. Проверьте подачу газа, соответствует ли давление указанному на паспортной табличке.
2. Установите металлический зажим на конец шланга.
3. Подсоедините шланг к входному отверстию плиты и затяните зажим.
4. Установите другой зажим на другой конец шланга и подключите его к регулятору давления, затяните зажим.
5. Осторожно прикрутите регулятор давления к газовому баллону (в случае установки баллонного оборудования).
6. После выполнения подключения проверьте герметичность, используя мыло или пену жидкого моющего средства.

Установка шланга



Используйте только соединительные трубы / гибкие шланги, которые соответствуют действующим нормам и одобрены для этой цели.

1. Привинтите штуцер из гофрированной трубки (С) и уплотнение (В) к газовому соединению (А).
2. Удерживая гофрированный штуцер (С) на месте с помощью гаечного ключа, привинтите соединительный элемент к гибкому газовому соединительному шлангу (Е).
3. Затяните зажим (D). Для уплотнения резьбы используйте только качественный герметик.



Если вы используете гибкие шланги, убедитесь, что:

- шланги не были зажаты или передавлены;
- шланги не перекручены и не растянuty;
- шланги не соприкасаются с острыми или режущими кромками;
- шланги не соприкасаются с деталями, которые могут достигать температуры выше 70 °С. Убедитесь, что шланги доступны для осмотра по всей длине.

Предохранительный клапан

Установка предохранительного клапана для открытия и закрытия подачи газа является обязательным требованием. Установите предохранительный клапан между газопроводом в соответствующее помещение. Обеспечьте беспрепятственный доступ к этому клапану.

Проверка на герметичность

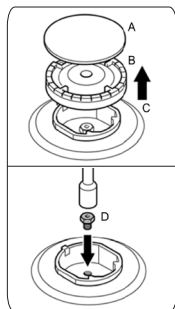
После подключения газопровода проверьте соединения на герметичность с помощью мыльной воды.

При первом использовании

Зажгите все горелки и проверьте стабильность пламени как при высоких, так и при низких настройках.

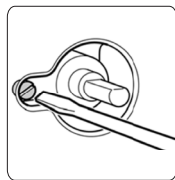
ГАЗОВЫЕ ГОРЕЛКИ

Замена сопла



- Снимите опорную решётку.
- Снимите крышку горелки (А), рассекатель (В) и горелку (С).
- Снимите сопло (D) и замените его соответствующим соплом для нового типа газа.
- Затем, установите рассекатель (В) на горелку (С)
- Снова установите опорную решётку.

Установка минимального расхода



1. Включите газовую горелку.
2. Поверните регулятор газовой горелки в направлении малого уровня пламени.
3. Снимите регулятор горелки.
4. Регулируйте внутренний установочный винт до тех пор, пока пламя не будет гореть правильно. Ослабьте регулировочный винт для увеличения потока газа или затяните для уменьшения потока газа.

Убедитесь, что пламя не гаснет, когда поток газа быстро меняется между максимальным и минимальным уровнем, и наоборот. Регулировка произведена правильно, когда высота небольшого пламени составляет примерно 3-4 мм.

Следите за кухонной утварью

Для работы или снятия кухонной утвари с плиты, пожалуйста, используйте кухонные прихватки.

Не оставляйте кухонные полотенца или легковоспламеняющиеся материалы рядом с горелкой во время работы плиты. При использовании растительного или сливочного масла для жарки следует проявлять особую осторожность, так как эти продукты являются легко воспламеняемыми.

Не используйте плиту для хранения посуды, особенно содержащую большое количество отходов или масла и жира.

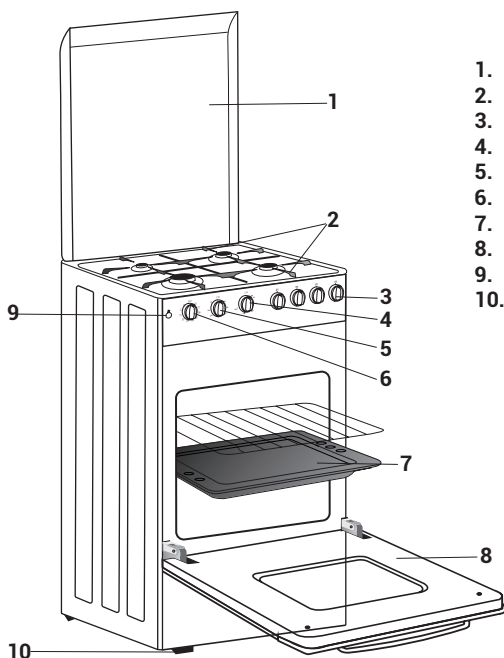
Не следует использовать посуду с кривым дном или выступающими краями, так как они могут легко дестабилизироваться при перемещении.

Ручки посуды должны быть обращены внутрь.

Выбирайте размер горелки в зависимости от объема кастрюли, которую вы собираетесь использовать.

ОПИСАНИЕ УСТРОЙСТВА

НАИМЕНОВАНИЕ ЧАСТЕЙ



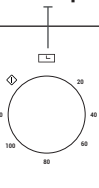
1. Задняя крышка
2. Опорная решетка
3. Регулятор управления горелками
4. Регулятор температуры духовки
5. Таймер
6. Регулятор функций
7. Противень для выпекания
8. Дверца духового шкафа
9. Электрический запал
10. Основание

ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ

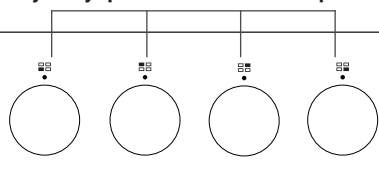
Электрический запал



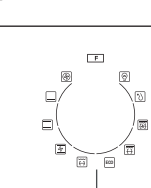
Таймер



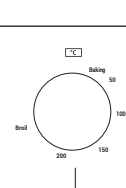
Ручки управления газовых горелок



Регулятор функций духовки



Регулятор температуры

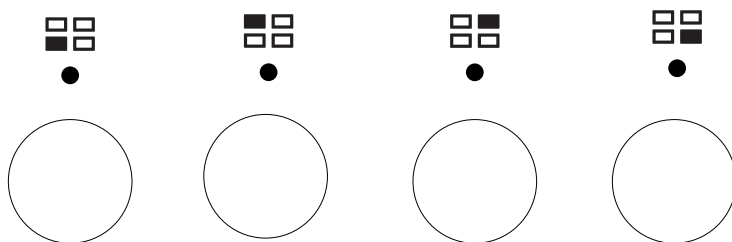


ВНИМАНИЕ!

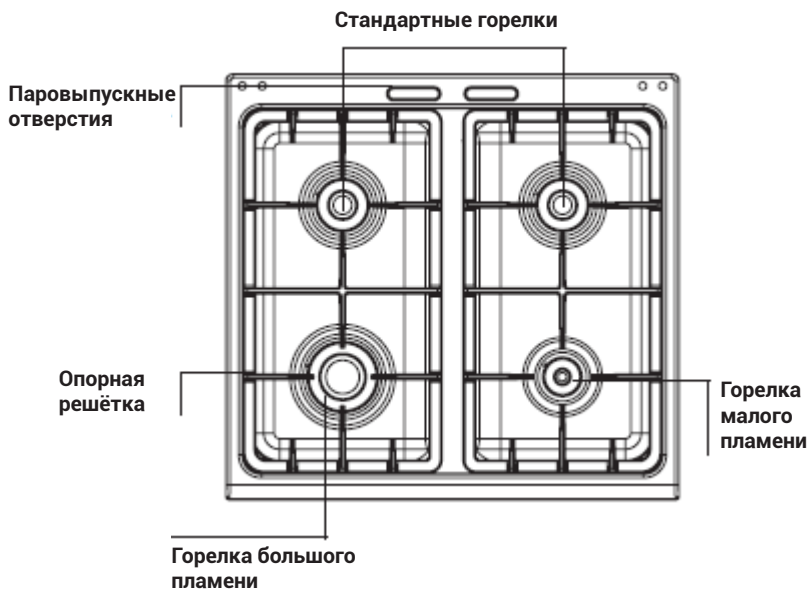
Рисунки приведены только для справки, приобретенная вами модель может отличаться.

Ручки управления газовых горелок

Символ над ручкой управления показывает, к какой газовой горелке относится ручка управления.



ВАРОЧНАЯ ПОВЕРХНОСТЬ (ГОРЕЛКИ)



РЕЖИМЫ ДУХОВКИ

Перед первым приготовлением включите духовку и дайте пустой рабочей камере разогреться, чтобы удалить запах нового прибора.

ВНИМАНИЕ!

Информация в данном разделе представлена только для справки, приобретенная вами модель может отличаться.



ОСВЕЩЕНИЕ ДУХОВКИ



РАЗМОРАЖИВАНИЕ



ОБЫЧНОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ (ВЕРХНИЙ + НИЖНИЙ НАГРЕВ)

Верхний и нижний нагревательные элементы работают вместе.

Предварительно разогрейте печь в течение примерно десяти минут. Этот метод идеально подходит для всех традиционных видов запекания и выпечки.

Режим подходит для запекания красного мяса, жареной говядины (ростбифа), ножки баранины, утки, хлеба, обернутых фольгой блюд (папиллотов), слоеной выпечки.

Рекомендуется устанавливать противень на средний уровень.



МНОГОУРОВНЕВЫЙ РЕЖИМ С ВЕНТИЛЯТОРОМ

Приготовление похожих или разных продуктов, размешенных на разных полках (до 2-х уровней одновременно).



ВЕНТИЛЯТОР + ВЕРХНИЙ И НИЖНИЙ НАГРЕВ

Используются верхний и нижний нагревательные элементы, и вентилятор циркулирует воздух внутри печи. Рекомендуется для запекания птицы, выпечки, рыбы и овощей. Тепло лучше проникает в пищу и сокращает время приготовления и предварительного разогрева. Различные блюда можно готовить одновременно на нескольких уровнях. Эта функция обеспечивает равномерное распределение тепла и не смешивает запахи. При приготовлении блюд одновременно необходимо дополнительно добавить десять минут.



НИЖНИЙ НАГРЕВ

Используется нижний нагревательный элемент. Подходит для приготовления всех кондитерских изделий. Этот режим позволяет готовить песочное тесто, не переваривая фруктовую начинку. Используйте его для приготовления фланов, пирогов с начинкой, паштетов и любых других блюд, требующих больше нагрева снизу.



ГРИЛЬ

Осторожно! В этой функции регулятор температуры должен быть установлен в диапазоне от 50°C до позиции «Гриль». Во время данного режима используются верхние элементы. Для предварительного нагрева требуется пять минут.





ГРИЛЬ С ВЕНТИЛЯТОРОМ

Внимание! В данном режиме регулятор температуры должен быть установлен в диапазоне от 50°C до позиции «Гриль». Верхний нагревательный элемент используется вместе с вентилятором, циркулирующим воздух внутри печи. Идеально подходит для приготовления больших кусков пищи, например, для приготовления запеченной свинины, домашней птицы и т.д. Предварительный подогрев необходим для красного мяса, но не для белого. Положите продукты для гриля прямо на полку по центру, на среднем уровне. На дно духовки установите поддон или на самый нижний уровень поместите противень, чтобы жидкость и жир от мяса стекали на них. Переверните еду в середине приготовления.



ВЕРТЕЛ (НЕ ВО ВСЕХ МОДЕЛЯХ)

Верхний нагревательный элемент используется в соединении с вертелом, обеспечивающую подлинный аромат традиционного мяса приготовленного на вертеле.



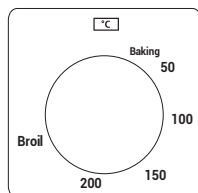
Для энергосберегающего режима приготовления пищи.

Медленное приготовление выбранных ингредиентов, при этом тепло распространяется сверху и снизу.

РЕГУЛЯТОРЫ ДУХОВКИ (РУЧКИ)

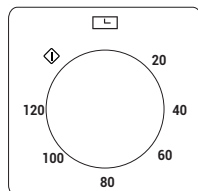
Регулятор температуры

Используйте данный регулятор (ручку) для настройки температуры. Между настройками 240 и 0 есть предельный упор. Не поворачивайте регулятор за пределы этой точки.

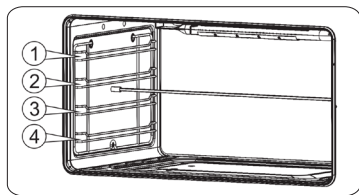


Таймер

1. Поверните ручку по часовой стрелке, чтобы установить нужное время. Таймер можно установить на время до 120 минут.
2. Звуковой сигнал сообщит, что время истекло. Таймер обратного отсчета по истечении времени приготовления издает звуковой сигнал. Таймер работает независимо от печи.



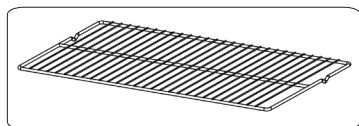
ПРИНАДЛЕЖНОСТИ ДУХОВКИ



Уровни духовки

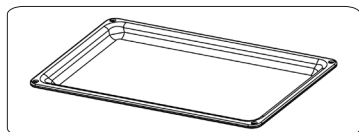
Комплектующие полки могут быть вставлены в духовку на 4 уровнях. Вы можете вытащить противень или решётку на две трети без их опрокидывания. Это позволяет легко снимать блюда. Приобрести принадлежности можно приобрести в службе постпродажного обслуживания или в специализированных магазинах.

Принадлежности



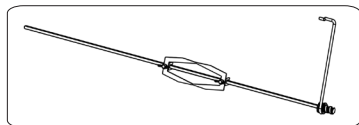
Решетка

Для жаропрочной посуды, форм для выпечки, жарки, замороженных блюд.



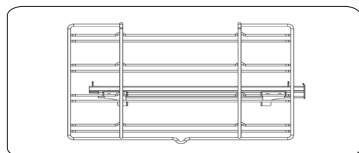
Эмалированный противень

для выпечки влажных тортов, пирогов, замороженных блюд и большого жаркого. Может также вставляться под решетку или вращающийся вертел и использоваться как поддон для сбора жира.



Вертел

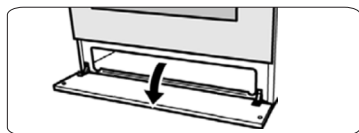
Для жаркого и больших кусков птицы. Используется только вместе с эмалированным противнем, чтобы жир блюда стекал на противень.



Телескопические направляющие (в зависимости от модели)

Духовка оснащена телескопическими направляющими для установки противня и решетки. Вы можете изменить уровень направляющих.

Отсек для хранения



Откройте отсек для хранения, откинув переднюю панель. Этот отсек можно использовать для хранения принадлежностей плиты или духового шкафа.

ВНИМАНИЕ!

Опасность возгорания! Никогда не оставляйте воспламеняемые предметы в отсеке для хранения.

ЭКСПЛУАТАЦИЯ УСТРОЙСТВА

ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ



Очистка принадлежностей духовки после распаковки

Извлеките аксессуары из камеры духовки. Полностью удалите остатки упаковки, например, небольшие кусочки полистирола. Некоторые детали покрыты защитной пленкой. Снимите эту пленку.

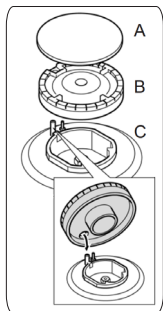
1. Очистите внешнюю поверхность прибора мягкой влажной тряпкой.
2. Если боковые стойки уже установлены, отсоедините и снимите их. Информацию о снятии боковых стоек см. в разделе «Снятие боковых стоек».
3. Перед использованием принадлежностей тщательно очистите их мыльной водой и тряпкой.

Удаление запаха духовки новой плиты

Чтобы устранить запах рабочей камеры нового прибора, разогрейте пустую духовку.

1. Установить регулятор режимов в положение в позицию  (обычное приготовление) или  (многоуровневый режим с вентилятором). Установите регулятор температуры на 200 °С.
2. Через 25 минут выключите духовку, повернув регулятор по часовой стрелке в позицию 0.
3. Очистите рабочую камеру с помощью теплой мыльной воды.

Чистка газовой горелки



1. Очистите крышку горелки (А) и рассекатель (В) водой и моющим средством.
2. Хорошо высушите детали.
3. Установить рассекатель (В) на горелку (С).
4. Установите крышку горелки (А) на рассекатель (В).

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ГАЗОВЫХ ГОРЕЛОК

ВНИМАНИЕ!

Это нормально, что все горелки издадут продолжительное искрение при нажатии на электрический розжиг.

Выберите ручку управления горелки, которую вы хотите зажечь. Розжиг может быть ручным или электрическим в зависимости от комплектации вашей плиты.



Ручной розжиг: поверните ручку в максимальное положение и поднесите спичку близко к горелке.

Электрический розжиг (только для некоторых моделей): нажмите кнопку зажигания и одновременно поверните ручку против часовой стрелки, пока конфорка не загорится.

Удерживайте регулятор нажатым в течение нескольких секунд, пока пламя не стабилизируется.

Отрегулируйте горелку в соответствии с требуемой мощностью пламени.

Для выключения поверните ручку в положение «выключено».

| Установка | Значение |
|---|---------------|
|  | Малое пламя |
|  | Большое пламя |

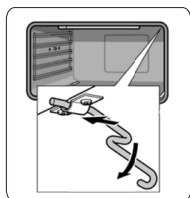
Принцип работы устройства защиты от затухания пламени

После нажатия на ручку управления для подачи газа и розжига горелки термопара нагревается от пламени, и создает термоэлектрический потенциал, термоэлектрический потенциал индуцируется в электромагнитную катушку, она создает магнитное поле, которое заставляет работать электромагнитный клапан, активируется газовый вентиль. Сохраняется нормальное горение, при затухании пламени, термоэлектрический потенциал падает до нуля за очень короткий промежуток времени, электромагнитная катушка обесточится, и электромагнитный клапан перестанет работать и перекроет подачу газа для обеспечения безопасности.

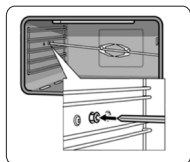
ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ВЕРТЕЛА

Установка держателей и вертела

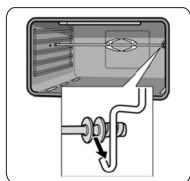
Держатель и вертел необходимо устанавливать перед разогреванием духовки.



1. Закрепите держатель вертела в кронштейн на верхней части рабочей камеры духовки.



2. Чтобы установить вертел, вставьте один конец в отверстие на левой боковой панели духовки.

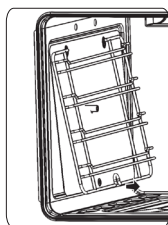


3. Прикрепите другой конец к держателю.
4. Налейте немного воды в противень и установите его на первый уровень боковых стоек для сбора стекающего жира.

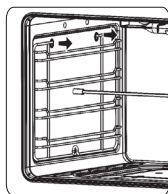
СНЯТИЕ БОКОВЫХ СТОЕК

Вы можете снять боковые стойки, чтобы очистить их. Боковые стойки крепятся к стенкам рабочей камеры в четырех точках.

Чтобы снять боковые стойки, выполните следующие действия:



1. Открутите винт на нижней части боковой стойки.



2. Затем из верхних отверстий выньте крючки боковых стоек.

Для установки боковых стоек выполните вышеописанные действия в обратном порядке.

ЧИСТКА И ОБСЛУЖИВАНИЕ

ОБЩИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ ПРИ ЧИСТКЕ ПРИБОРА

В целях гигиены и безопасности всегда поддерживайте прибор в чистоте. Избыток жира или других загрязнений может спровоцировать неправильную работу плиты и риск возникновения несчастного случая.

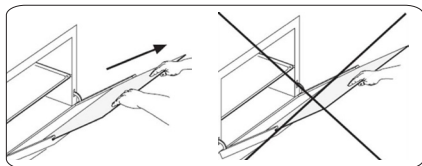
ВНИМАНИЕ!

Перед проведением чистки или обслуживания отключите газовую плиту и перекройте газовый кран. Не используйте следующие чистящие средства: керосин, бензин, растворитель, кислоты, уксус, химикаты или абразивные средства, так как они могут оставить пятна и царапины на плите.

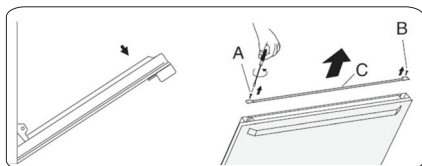
1. Производить чистку допускается только холодной (остывшей) плиты.
2. Для очистки покрытий из нержавеющей стали, эмалированных и стеклянных покрытий и панели управления используйте гладкую влажную ткань, смоченную в теплой воде с нейтральным моющим средством. Не используйте металлическую мочалку, абразивные порошки и агрессивные средства, которые могут образовать стертости на поверхности плиты.
3. Поддерживайте чистоту электродов розжига.
4. Не оставляйте кислотные и щелочные продукты, такие как: уксус, кофе, молоко, соленая вода, томатный соус и т. д. надолго в контакте с эмалированной поверхностью (крышка горелки, решетки, панель управления и т. д.).
5. Периодически очищайте основание горелки (С), крышку горелки (А) и рассекатель пламени (В), используя теплую воду и нейтральное моющее средство.
6. Места окисления на дне крышки горелки не будут влиять на работу газовой плиты.
7. Пятна белого или серебристого цвета на решетках – это нормальное явление, происходящее из-за контакта с нижней частью посуды.

ПРИ ОЧИСТКЕ ПОВЕРХНОСТИ ИЛИ ГОРЕЛОК НЕОБХОДИМО СЛЕДИТЬ ЗА ТЕМ, ЧТОБЫ ОСТАТКИ ПИЩИ НЕ ПОПАДАЛИ В ПЕЧЬ ИЛИ ГАЗОВЫЙ ВЫХОД.

СНЯТИЕ СТЕКЛА ДВЕРИ



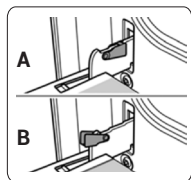
Внутреннее стекло дверцы печи можно снять при полуоткрытом положении. Используйте обе руки для снятия стекла.



При полуоткрытой двери открутите винты А и В, а также профиль С, как показано на рисунке с правой стороны. Для установки стекла обратно, выполните вышеописанные действия в обратном порядке.

ДЕМОНТАЖ И УСТАНОВКА ДВЕРЦЫ

Для облегчения очистки духовки можно снять дверцу прибора.

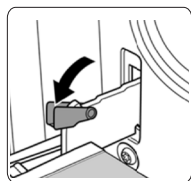


Каждая из петель дверцы рабочей камеры фиксируется рычагом запираания. Когда рычаг блокировки откинут (А), дверь рабочей камеры фиксируется. Она не может быть отсоединена.

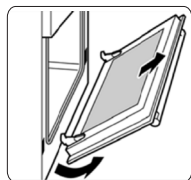
Если блокирующий рычаг открыт (В), фиксируется только петля, и дверцу рабочей камеры можно снять.

Снятие дверцы рабочей камеры

Действуйте следующим образом:

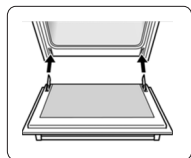


1. Откройте дверцу рабочей камеры.
2. Поднимите запорные рычаги с обеих сторон.

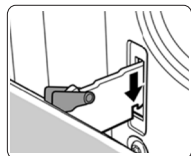


3. Закройте дверцу рабочей камеры до тех пор, пока не почувствуете сопротивление под углом около 15° (по отношению к закрытой дверце рабочей камеры).
4. Возьмитесь за дверь с обеих сторон обеими руками.
5. Слегка закройте дверцу.
5. Поднимите дверцу вверх под углом, чтобы снять ее. Никогда не разбирайте дверцу.

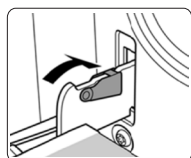
Установка дверцы рабочей камеры



1. Держите дверцу под углом.
2. Вставьте обе петли (левую и правую) в опору.



3. Расположите дверцу так, чтобы петлевые пазы зацепились за петли с обеих сторон.
4. Откройте дверцу рабочей камеры.



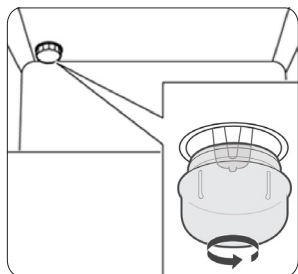
5. Сложите рычаги фиксации с обеих сторон.
6. Закройте дверцу рабочей камеры.

УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ

ТАБЛИЦА НЕИСПРАВНОСТЕЙ

| ПРОБЛЕМА | ВОЗМОЖНАЯ ПРИЧИНА | РЕШЕНИЕ |
|---|--|--|
| Запах газа | Поврежден соединительный шланг или патрубок. | Заменить шланг или патрубок. |
| | Неправильное положение горелок. | Установите горелки в правильное положение. |
| | Случайное отключение горелки духовки. | Вызвать техническую службу. |
| | Плохо установлен регулятор давления. | Переустановить. |
| Сильные запахи | Масло и смазка, используемые при производстве плиты. | Это нормально при первом использовании. |
| Шум | Расширение металла за счет тепла. | Это нормально. |
| Электрические компоненты не функционируют | Отключение плиты от питания. | Подсоедините электрический шнур. Проверьте разъем подключения лампы. |

ЗАМЕНА ЛАМПЫ



ХАРАКТЕРИСТИКИ ЛАМПЫ
НАПРЯЖЕНИЕ: 230В
МОЩНОСТЬ: 25Вт
РЕЗЬБА: E14
СОПРОТИВЛЕНИЕ ТЕМПЕРАТУРЕ: 300°С.

Отключите духовой шкаф от электрической сети и откройте дверцу духового шкафа. Во избежание повреждений положите в холодную рабочую камеру кухонное полотенце.

Отверните стеклянный плафон в направлении против часовой стрелки.

Замените лампу на лампу того же типа. Установите плафон на место. Выньте кухонное полотенце из духового шкафа и включите прибор в сеть.

Нажмите на функциональную кнопку, включения подсветки духового шкафа, чтобы проверить, правильно ли работает освещение рабочей камеры.

РЕКОМЕНДАЦИИ И СОВЕТЫ

ВАЖНЫЕ РЕКОМЕНДАЦИИ

Для более экономного и эффективного расхода газа рекомендуется использовать сковороды диаметром, соответствующим размерам горелок, предотвращающие открытое горение пламени.

Рекомендуется уменьшить пламя, как только жидкость начнет закипать, удерживайте пламя на минимальном уровне, необходимом для поддержания кипения. Убедитесь, что в помещении, где установлена плита, присутствует достаточная вентиляция. Для облегчения розжига горелки, зажигайте ее перед установкой посуды на опорную решетку.

Стеклопанель

Крышка плиты в закрытом состоянии предназначена для защиты поверхности от пыли, а в открытом – для предотвращения попадания брызг жира на стену.

Перед закрытием стеклянной крышки убедитесь, что все горелки остыли.

Никогда не зажигайте горелки при закрытой стеклянной крышке. Тепло и пламя могут разбить стекло.

Не используйте крышку в качестве рабочей поверхности. Не кладите тяжелые или горячие предметы на стеклянную крышку (макс. 3,0 кг при температуре 50°C).

Рекомендации для ЭКО-режима

| Продукт | Температура (С°) | Уровень | Время (мин.) | Предварительный нагрев |
|-----------------------------|------------------|---------|--------------|------------------------|
| Картофельный гратен с сыром | 180 | 1 | 90-100 | Не требуется |
| Сырники | 160 | 1 | 100-150 | Не требуется |
| Мясной хлеб | 190 | 1 | 110-130 | Не требуется |

РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ

Выпечка кондитерских изделий

Выпечку необходимо производить при умеренной температуре в диапазоне 180°C~200°C с 15-минутным предварительным разогревом духовки.

Не открывайте дверцу духовки при приготовлении дрожжевых изделий (например: хлеб, дрожжевое тесто и суфле); поток холодного воздуха препятствует подъему теста. Для проверки готовности выпечки необходимо вставить зубочистку в середину изделия. Если зубочистка выходит сухой, - изделие дошло до готовности.

До момента проверки готовности должно пройти минимум 3/4 ожидаемого времени. Если выпечка лучше пропеклась снаружи, чем изнутри, потребуются более длительное время выпекания на более низкой температуре.

Приготовление мяса

Чтобы избежать пересушивания, готовьте мясо кусками не меньше 1 кг. Если в куске мяса мало жира, используйте небольшое количество растительного масла или маргарина. Если жир расположен только с одной стороны куска, поместите его в духовой шкаф этой стороной вверх, жир расплавится и распространится на нижнюю часть. Начинайте поджаривать красное мясо при высокой температуре, впоследствии понижая ее для пропекания мяса внутри.

Температура приготовления белого мяса должна быть постоянной от начала до конца приготовления. Можно проверить степень готовности, надрезав мясо. Куски мяса следует вынимать из холодильника за час до приготовления, чтобы они не стали жесткими из-за резкого изменения температуры.

После завершения приготовления рекомендуется подождать не менее 15 минут перед тем, как резать мясо, чтобы из него не вытек сок. Перед подачей мяса на стол тарелки рекомендуется подогреть в духовом шкафу при минимальной температуре.

Приготовление рыбы

Запекайте небольшую рыбу при высокой температуре. Рыбу среднего размера следует начинать запекать при высокой температуре, а затем следует постепенно уменьшать температуру. Крупную рыбу следует запекать при умеренной температуре с самого начала.

Проверьте, хорошо ли пропеклась рыба, аккуратно приподняв ее за один конец: мясо должно быть равномерно белым и непрозрачным, если это не лосось, треска или другая рыба иной окраски.

ОБЩИЕ СОВЕТЫ

Ниже приведены советы по экономии энергии при использовании варочной панели и духового шкафа.

Советы по энергоэффективности

| СОВЕТЫ ПРИ ИСПОЛЬЗОВАНИИ ПЛИТЫ | |
|-----------------------------------|--|
| Подходящий диаметр посуды. | Убедитесь, что диаметр посуды соответствует диаметру любой используемой конфорке. Пламя газовой конфорки не должно превышать диаметр посуды. |
| Кухонная посуда с крышкой. | Используйте посуду с плоским дном. По возможности используйте посуду с крышками для экономии газа. |
| Меньше воды. | Чтобы сократить время приготовления, например, овощей и картофеля, используйте меньше воды. |

СОВЕТЫ ПРИ ИСПОЛЬЗОВАНИИ ДУХОВКИ

Выпекание несколько пирогов.

Лучше всего выпекать несколько пирогов один за другим. Остаточное тепло сокращает время выпечки второго пирога. Вы также можете разместить две формы для пирогов рядом.

Использование остаточного тепла.

При более длительном времени готовки можно выключить печь за 10 минут до окончания времени готовки и использовать остаточное тепло для завершения готовки.

Закрытие двери рабочей камеры.

Во время работы всегда держите дверь рабочей камеры закрытой. Если необходимо открыть дверь рабочей камеры, закройте ее снова как можно скорее. В противном случае температура понизится, и печь нужно будет снова разогреть.

КИПЯЧЕНИЕ И ЖАРКА

Кухонная посуда

Для блюд, требующей большого количества жидкости, используйте глубокие кастрюли, чтобы избежать их перекипания. Дно кастрюли должно быть чистым, сухим и ровным.

Советы при использовании вертела

При приготовлении домашней птицы связывайте концы крыльев под спиной, а бедра – с туловищем птицы. Это предотвратит их от потемнения. Проткните кожу на нижней стороне крыльев, чтобы позволить жиру стечь.

ПРАВИЛЬНАЯ УТИЛИЗАЦИЯ



Данный символ, изображённый на изделии или упаковке, указывает, что изделие не относится к разряду обычных бытовых отходов, а после вывода из строя подлежит утилизации в надлежащем центре по утилизации электрического или электронного оборудования. Сбор и переработка старых приборов вносит важный вклад в сохранение наших природных ресурсов и обеспечивает экологически безопасную и безвредную утилизацию.



Товар сертифицирован в соответствии с требованиями соответствующих технических регламентов Таможенного Союза.

ИЗГОТОВИТЕЛЬ

GUANGDONG MIDEA KITCHEN
APPLIANCES MANUFACTURING CO., LTD.
Адрес: 'NO. 6, YONG AN ROAD, BEIJIAO,
SHUNDE, FOSHAN, GUANGDONG, CHINA

ИМПОРТЕР В КАЗАХСТАНЕ

ТОО «Technoman» РК,
г. Алматы, ул. Бурундайская, 93 а.
Тел.: +7 727 223 03 64
Веб-сайт: www.mideakz.com

Внешний вид изделия, цвет и технические данные могут быть изменены производителем без предварительного уведомления потребителя.


ПОЧУВСТВУЙ СЕБЯ ДОМА



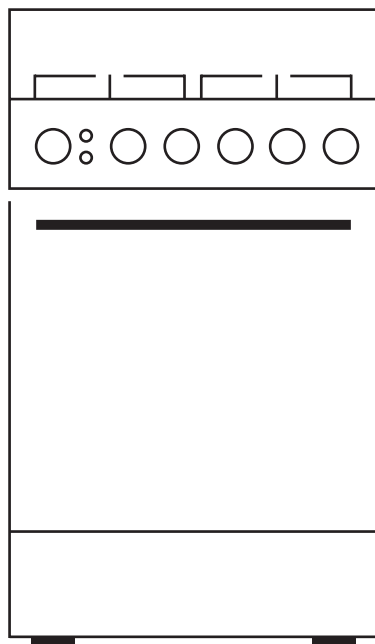
**БӨЛЕК ТҮРАТЫН
ҚҰРАМА ПЛИТА**

ПАЙДАЛАНБАС БҰРЫН
НҰСҚАУЛЫҚТЫ МҰҚИЯТ
ОҚЫП ШЫҒЫҢЫЗ.

НҰСҚАУЛЫҚТЫ
САҚТАП ҚОЙЫҢЫЗ.

**МОДЕЛЬ
FSC-601DX**

**ПАЙДАЛАНУ ЖӨНІНДЕГІ
НҰСҚАУЛЫҚ**



МАЗМҰНЫ

| | |
|---|-----------|
| Қауіпсіздік шаралары..... | 3 |
| Жалпы ақпарат..... | 3 |
| Қауіпсіздік техникасы туралы ақпарат..... | 4 |
| Газдың кемуі болған жағдайдағы сақтық шаралары..... | 6 |
| Орнату..... | 7 |
| Орнату орны..... | 7 |
| Құрылғыны ұстап тұратын тіреуіш..... | 8 |
| Реттелетін аяқтарды орнату..... | 8 |
| Шашыраудан қорғайтын панельді орнату..... | 8 |
| Құрылғыны орналастыру және теңестіру..... | 9 |
| Қосу..... | 10 |
| Электр желісіне қосу..... | 10 |
| Газға қосу..... | 11 |
| Газ жанарғысы..... | 13 |
| Құрылғының сипаттамасы..... | 14 |
| Бөлшектердің атауы..... | 14 |
| Басқару панелі..... | 14 |
| Пісіру беті (жанарғылар)..... | 15 |
| Тұмшاپеш режимдері..... | 16 |
| Тұмшاپеш реттегіштері (тұтқалар)..... | 17 |
| Тұмшاپеш керек-жарақтары..... | 18 |
| Құрылғыны пайдалану..... | 19 |
| Бірінші қолданар алдында..... | 19 |
| Газ жанарғыларын пайдалану..... | 20 |
| Істікті пайдалану..... | 21 |
| Бүйірлік тіреулерді алып тастау..... | 21 |
| Тазалау және қызмет көрсету..... | 22 |
| Құрылғыны тазарту бойынша жалпы ұсыныстар..... | 22 |
| Есіктің әйнегін шешу..... | 22 |
| Есікті бөлшектеу (демонтаждау) және орнату..... | 23 |
| Ақаулықтарды жою..... | 24 |
| Ақаулықтар кестесі..... | 24 |
| Шамды ауыстыру..... | 24 |
| Ұсыныстар мен кеңестер..... | 25 |
| Маңызды ұсыныстар..... | 25 |
| Ас даярлау бойынша ұсыныстар..... | 25 |
| Жалпы кеңестер..... | 27 |

ҚҰРМЕТТІ САТЫП АЛУШЫ!

Осы аспапты қолданар алдында барлық нұсқауларды оқып шығыңыз.

Бұл нұсқаулықта аспапты пайдалану, күту және техникалық қызмет көрсету туралы құнды мәліметтер бар. Бұл нұсқаулықты болашақта пайдалану үшін қауіпсіз жерде сақтаңыз.

Құрылғыны сату немесе басқа иеге беру кезінде, сондай-ақ көшкенде, жаңа иесі пайдалану жөніндегі нұсқаулықпен және онымен байланысты ескертулермен таныса алу үшін, әрқашан оның құрылғымен бірге болуын қадағалаңыз.

ҚАУІПСІЗДІК ШАРАЛАРЫ

ЖАЛПЫ АҚПАРАТ

НАЗАР АУДАРЫҢЫЗ!

Ескертулер қауіпсіздік мақсатында ұсынылады. Газ плитасын орнату немесе пайдалану алдында оларды мұқият оқып шығыңыз

ӘРҚАШАН түпнұсқа қосалқы бөлшектерді пайдаланыңыз.

Құралды пайдаланар алдында пайдаланушы нұсқаулығындағы нұсқауларды мұқият оқып шығыңыз, өйткені сіз қауіпсіз орнату, пайдалану және қызмет көрсету үшін барлық қажетті нұсқауларды сақтауыңыз керек. Нұсқаулық үнемі сіздің жаныңыздан табылсын, өйткені болашақта ол сізге қажет болуы мүмкін.

ҚҰРЫЛҒЫНЫ қаптамадан шығарғаннан кейін құралдың бүлінбеуіне көз жеткізіңіз. Күмән пайда болған жағдайда, оны пайдаланбаңыз және құралыңызды сатып алған дүкеннің жақын орналасқан сервис орталығына хабарласыңыз. Қаптағыш компоненттерді, пластмасс пакеттерді, пенополистиролды, бұрағыштарды және т.б. балалардың қолы жететін жерлерде ешқашан қалдырмаңыз, себебі олар қауіпті болуы ықтимал.

БАЛАЛАР және физикалық немесе ақыл-ой қабілеті шектеулі немесе тәжірибесі жеткіліксіз және білімі бар тұлға құралды бақылаумен пайдалану және қауіпсіз пайдалануға қатысты нұсқау беруі және осы құралды пайдалануға байланысты қауіптерді түсінуі тиіс.

БҮЛ құрылғының электр қауіпсіздігіне кепілдік беруге болады, егер тек электр плитасы электр қауіпсіздігі ережелеріне сәйкес дұрыс және тиімді жерге тұйықталған жағдайда. Күмән туындаған жағдайда, ол үшін білікті электрмен тарта отырып, жерге қосу тиімділігін әрдайым тексеріңіз. Дайындаушы жерге тұйықталмаған жүйеден туындаған зақымданулар үшін жауапты болмайды.

ЖҮЙЕ мен розеткалардың электр қуаты техникалық сипаттамалары бар тақтайшада көрсетілгендей, плитаның максималды қуатына сәйкес келетініне көз жеткізіңіз. Күмән туындаған жағдайда білікті маманға хабарласыңыз.

ПЛИТАНЫ бірінші пайдаланған кезде белгілі бір пайдалану кезеңі аяқталғаннан кейін басылатын иіс бөлінуі мүмкін. Плитаны бірінші рет пайдаланған кезде үй-жайдың жақсы желдетілетініне және иістерді сезгіш адамдардың онымен дем алмайтынына көз жеткізіңіз, мысалы, терезені ашыңыз немесе сору желдеткішін пайдаланыңыз. Үй жануарларын бөлмеден иісі басылғанға дейін шығару ұсынылады. Бұл иіс плитаның уақытша өңделуі мен байлау элементтерінің болуына байланысты пайда болады, сондықтан кез келген ылғал оқшаулау арқылы сіңіріледі.

ТЕХНИКАЛЫҚ қызмет көрсету алдында негізгі сөндіргіштерді өшіріп, барлық реттегіштерді OFF күйіне бұрау керек, және құрылғының сөндірілгеніне көз жеткізіңіз.

АРТЫНДА және басқару панелінің астындағы жылыту және желдету үшін пайдаланылатын саңылаулар мен тесіктерді жабуға болмайды.

ПАЙДАЛАНУШЫ осы құралдың қуат кабелін алмастырмауы тиіс. Кабель бүлінген немесе ауыстыру қажет болған жағдайда сатудан кейінгі қызмет көрсету орталығына хабарласыңыз.

ҚҰРАЛ арнайы құрастырылған мақсатына қарай пайдаланылуы тиіс. Кез келген басқа пайдалану тиісті емес демек, қауіпті болып саналады. Өндіруші тиісті емес және жауапсыз пайдалану нәтижесінде пайда болған зақымданулар үшін қандай да бір жауапкершілікті көтермейді.

ЭЛЕКТР аспаптарын пайдалану кезінде бірқатар негізгі ережелерді сақтау қажет. Егер сіздің қолдарыңыз немесе аяқтарыңыз дымқыл болса, құралды ұстамау өте маңызды. Плитаны тазалау және т.б. үшін орнын ауыстыру кезінде желілік кабелін созып немесе зақымдап алмаңыз. Егер желілік кабелі зақымдалған болса плитаны қолданбаңыз, білікті электрикпен кеңесіңіз. Плитаны балаларға немесе құралды пайдалану нұсқаулықтарымен таныс емес адамдарға қараусыз пайдалануға бермеңіз.

ПЛИТАНЫҢ электр қорегін әрдайым өшіріңіз және тазалау және т. б. бастамас бұрын суытыңыз.

ӨРТ қаупі: плитаның бетінде заттарды сақтамаңыз.

КЕЗДЕЙСОҚ аударылып қалмас үшін, электр плиталарда немесе конфоркаларда түбі тегіс емес немесе майысқан ыдысты қолданбаңыз.

ҚУЫРУҒА арналған ыдысты қолданғанда, ыстық майды шашыратпау немесе төгіп алмау үшін ерекше сақ болу керек. Оларды қараусыз пайдалануға болмайды, өйткені қызып кеткен май қайнап, тұтануы мүмкін.

ОСЫ құралдың бөліктері, пісіру беттері, өшірілгеннен кейін біраз уақыт бойы жылуды сақтайды. Сондықтан осы беттерге қол тигізген кезде сақ болу керек.

ЖҰМЫС істеп тұрған құралдың жанында спирт, бензин және т.б. сияқты тез тұтанатын сұйықтықтарды ешқашан пайдаланбаңыз.

ПІСІРУ панеліне жақын шағын электр құралдарын пайдаланғанда, желі сымын ыстық бөлшектерден алыс ұстаңыз.

ҚҰРЫЛҒЫ пайдаланылмаса, реттеуіштердің OFF (ажыратылған) күйінде тұрғанында көз жеткізіңіз. Барлық ықтимал қауіпті бөліктердің қауіпсіздігін қамтамасыз етіңіз, ең алдымен, құралмен ойнай алатын балалар үшін.

ҚҰРАЛДЫ пайдалану кезінде қыздыру элементтері мен жұмыс камерасы есіктерінің кейбір бөліктері қатты қызады. Балалар оларға тимеуін қадағалаңыз.

ЕГЕР сіз бір фазалы қуат кабелін пайдалансаңыз, көлденең қиманың ең аз ауданы 10 мм² болуы керек. Үш фазалы кабель үшін көлденең қиманың ең аз ауданы 2,5 мм² құрауы керек.

СІЗ сатып алған құрылғы осы нұсқаулықта көрсетілгеннен сәл өзгеше болуы мүмкін.

ШЫНЫ тазалау үшін плитаның есіктерін қатты абразивті тазартқыштармен немесе өткір металл қырғыштармен пайдаланбаңыз, өйткені олар бетті тырнап, әйнектің жарылуына әкелуі мүмкін.

АШУ алдында кез-келген төгілуді қақпақтан алып тастау керек, ал қақпақты жаппас бұрын плитаның бетін салқындату керек.

ҚАУІПСІЗДІК ТЕХНИКАСЫ ТУРАЛЫ АҚПАРАТ

НАЗАР АУДАРЫҢЫЗ!

Құралды қолданар алдында төмендегі сақтық шараларын оқып шығыңыз.

ӘРҚАШАН құрылғыны қолданған кезде келесі ережелерді сақтаңыз.

Пісіруді аяқтаған кезде немесе пешті пайдаланбаған кезде реттегіштерді OFF күйіне бұраңыз.

Тұшпапештің есігін ашқан кезде, будың немесе жылудың жиналуын болдырмас үшін, оның алдында еңкеймеңіз еңкейтпеңіз.

Басқару тұтқаларын пайдаланған кезде жылу мен будан күйіп қалудан сақ болыңыз.

Тазартпас бұрын құрылғыны қуат қорегінен ажыратыңыз және суытып алыңыз.

Плитаны қоспас бұрын сөрелердің дұрыс тұрғанын тексеріңіз.

Аспапты таза ұстаңыз, себебі майдың жиналуы өртке әкелуі мүмкін.

Бактериялардың көбеюіне жол бермеу үшін тағаммен жұмыс жасаудың және гигиенаның негізгі қағидаларын ұстанаңыз.

Желдету саңылауларын таза және ашық ұстаңыз, саңылауларды жаппаңыз.

Құрылғыға техникалық қызмет көрсетуді білікті маман орындауы керек.

Тұмшапештің ішіндегі қыздырғыш элементтерге қол тигізбеңіз, себебі плита пайдалану кезінде қатты қызады.

ЕШҚАШАН келесі әрекеттерді жасамаңыз.

Тұмшапештің ішкі бетін ешқашан жұқалтырмен жаппаңыз, себебі бұл құрылғының қызып кетуіне әкелуі мүмкін.

Плита орнатылған жерде балаларды ешқашан қараусыз қалдырмаңыз, өйткені пайдалану кезінде және одан кейін барлық беттер ыстық болады.

Балаларға немесе құрылғыны білмейтін адамдарға оны қараусыз пайдалануға рұқсат бермеңіз.

Құрылғының кез-келген бөлігіне ешкімнің отыруына немесе тұруына жол бермеңіз.

Балалардың қолы жетуі мүмкін заттарды құрылғының үстінде ешқашан сақтамаңыз.

Ас пісіру панелі бетінде қараусыз ештеңе қалдырмаңыз.

Тұмшапеш сөрелерін ыстық болған кезде ұстамаңыз.

Тағамды жабық ыдыстарда қыздырмаңыз, өйткені қысым күшейіп, ыдыс жарылып кетуі мүмкін.

Ешқашан химиялық заттарды, тамақ өнімдерін, контейнерлерді құрылғыда немесе құрылғының үстінде немесе құрылғының үстіндегі шкафтарда немесе оттықтардың жанарғылардың қысыммен сақтамаңыз.

Ешқашан плитаның жанына немесе үстіне тез тұтанатын пластикалық заттарды қоймаңыз.

Табаға ешқашан оның көлемінің 1/3 бөлігінен артық май құймаңыз немесе қақпақ қолданыңыз.

ГАЗДЫҢ КЕМУІ БОЛҒАН ЖАҒДАЙДАҒЫ САҚТЫҚ ШАРАЛАРЫ

Егер бөлме ішінен газ иісі пайда болса, келесі сақтық шараларын сақтау қажет:

- От жақпау.
- Электр ажыратқышын қоспау.
- Плитаның жанында стационарлы немесе ұялы телефонды пайдаланбаңыз, бөлмеден шығып, ашық және желдетілетін жерден көмек шақырыңыз.
- Газ шұрасын жабыңыз немесе газ реттегішін өшіріңіз.
- Алдыңғы панельдің барлық басқару тұтқалары OFF күйінде тұрғанын тексеріңіз.
- Бөлмені желдету үшін терезелер мен есіктерді ашыңыз.
- Егер газ баллонынан кему орын алса, баллонды ажыратып, оны ашық, жақсы желдетілетін жерге ауыстырыңыз, және газ жеткізушісіне қоңырау шалыңыз.
- Егер плитаға арналған газ орталық қоймадан құбыр желісімен немесе құбырмен берілсе, дереу газ шұрасын жауып, газ жеткізушісіне қоңырау шалыңыз.
- Ақауды жою үшін техникалық қызметке қоңырау шалыңыз.

ОРНАТУ

Бұл құрылғы әрдайым реттелетін аяқтармен және модельге байланысты шашыраудан қорғайтын панельмен жабдықталады. Құрылғыны шашыраудан қорғайтын панельсіз де пайдалануға болады.

ОРНАТУ ОРНЫ

Бұл құралды тек жеткілікті желдетілетін үй-жайда және қолданыстағы ережелерге және желдетуге қойылатын талаптарға сәйкес орнатуға болады.

Жану үшін қажет ауа көлемі бір кВт қуат үшін 2 м³ / сағ-тан төмен болмауы керек екенін ескеріңіз («Жалпы қуат кВт» тақтайшасын қараңыз).

Құрылғыны орнатқанда, оны тазалау және техникалық қызмет көрсету үшін алға қарай тарту қажет болған жағдайда, соңғы орнатылатын жерде жеткілікті орын бар екеніне көз жеткізіңіз. Құрылғының астындағы еден берік және тұрақты болуы керек. Құрылғының тікелей артындағы қабырға плиткалар сияқты жанбайтын материалдан жасалуы керек. Егер құрылғыны орналастыру кезінде оны алға жылжыту қажет болса, реттелетін аяқтардың толығымен бұрап кіргізілгеніне көз жеткізіңіз.

Пештің жұмысы кезінде ол орнатылған бөлмеде жылу мен ылғал пайда болады. Ауа жақсы жеткізілетініне, терезе немесе есік арқылы табиғи желдету бар екеніне, немесе ауа сорғыш орнатылған көз жеткізіңіз. Желдетудің нашарлығы оттегінің жетіспеушілігіне әкелуі мүмкін, бұл сіздің денсаулығыңызға және пештің жұмысына қауіпті.

Егер плита ұзақ уақыт жұмыс істейтін болса, ауа ағынын арттыру үшін қосымша желдету қажет болады.

Ауа тарту күші плитаның сипаттамаларын төмендетпеуі немесе жалынды сөндірмеуі керек.

Газ плитаңызды сұйылтылған мұнай газына ауыстыру үшін газ шұрасы бар екенін, сонымен қатар тек газ плитасына арналғанын және оның жарамдылығын тексеріңіз.

Газ плитасын кілемнің үстіне қоймаңыз.

Плитаны тоңазытқыштың жанына орнатпаңыз, себебі оның шамадан тыс қызуы өнімділігіне кедергі келтіреді.

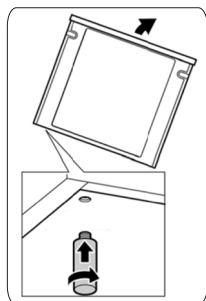
ҚҰРЫЛҒЫНЫ ҰСТАП ТҮРАТЫН ТІРЕУІШ

Қабырға бекіткіші



Плитаның артқы жағына қарай құлап кетуіне жол бермеу үшін тіреуішті бекітіңіз, ол әрқашан жиынтықта берілген бұрандалармен бекітілуі керек.

РЕТТЕЛЕТІН АЯҚТАРДЫ ОРНАТУ



Реттеу алдында

- Алынатын барлық бөлшектерді, мысалы тіреуіш торлар, газ жанарғыларын алыңыз.
- Пештен керек-жарақтарды шығарыңыз.

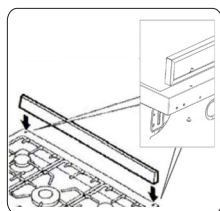
Келесі әрекеттерді орындаңыз

- Бір жағын еденнен сәл көтеріп, аспапты еңкейтіңіз.
- Панельдер орнатылған күйде, реттелетін аяқтарды құрылғының төменгі жағындағы орнату тесіктеріне бұраңыз.
- Процесті екінші жағынан қайталаңыз.

Құрылғыны теңестіру үшін газ бен электр қуатын қосқаннан кейін, аяқтың соңғы реттеуін жасай аласыз.

Егер сізге құрылғыны жылжыту қажет болса, реттелетін аяқтарын толығымен ішке бұраңыз. Соңғы реттеулер басқа орнату процедуралары аяқталғаннан кейін ғана жасалады.

ШАШЫРАУДАН ҚОРҒАЙТЫН ПАНЕЛЬДІ ОРНАТУ



Келесі қадамдарды орындаңыз

- Шашыраудан қорғайтын панельден орауыш және үлбірді алып тастаңыз.
- Шашыраудан қорғайтын панельді құрылғының артына 2 бұрандамен бекітіңіз.
- Туынды нарықтағы түпнұсқа емес қақпақтарды пайдалануға тыйым салынады.

ҚҰРЫЛҒЫНЫ ОРНАЛАСТЫРУ ЖӘНЕ ТЕҢЕСТІРУ

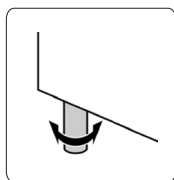
Аспапты орналастыру

Құрылғыны орнатқанда, тазалау және техникалық қызмет көрсету үшін құрылғыны алға жылжыту үшін жеткілікті орын бар екеніне көз жеткізіңіз.

Құрылғының астындағы бет берік және тұрақты болуы керек. Құрылғының артындағы қабырға плиткалар сияқты жанбайтын материалдан жасалуы керек.

Егер құрылғыны алға шығару қажет болса, реттелетін аяқтар толығымен дейін бұралғанына көз жеткізіңіз.

Аспапты теңестіру



Барлық басқа жұмыстарды аяқтағаннан кейін құралды туралаңыз. Ол үшін реттелетін аяқтарды бұраңыз.

НАЗАР АУДАРЫҢЫЗ!

Бұл аспап негізде / тіректе орнатуға арналмаған.

ҚОСУ

ЭЛЕКТР ЖЕЛІСІНЕ ҚОСУ

Бұл құрылғы заңға сәйкес жерге тұйықталуы керек. Құрылғыны электр желісіне қоспас бұрын үйіңіздегі жерге қосу жүйесінің дұрыс жұмыс істеп тұрғандығын тексеріңіз.

Құрылғымен бірге берілген зауыттық тақтайшада көрсетілген құрылғының кернеуі мен қуаты электр желісіне сәйкес келетініне көз жеткізіңіз. Электр қорегі жүйесі кем дегенде 3 мм түйіспелер ажыратуын өшіруге қабілетті қуатты қосқышпен қорғалуы қажет. Жасыл / сары жерге тұйықтау сымы ажыратқышпен үзілмегеніне көз жеткізіңіз.

НАЗАР АУДАРЫҢЫЗ!

Бұл құрылғы жерге тұйықталуы керек.

Қауіпті болдырмау үшін осы жабдықты электрлік монтаждау жөніндегі немесе электр қондырғысымен байланысты кез келген жұмыстарды өндіруші уәкілеттік берген тұлғалар немесе тиісті біліктілігі бар адамдар ғана жүзеге асыруы керек.

Желілік кабельді қосу

Аспап тікелей қуат қорегіне қосылған жерде түйіспелі саңылауы бар бір полюсті айырғыш қажет. Қажет болса, кернеудің III санатында көрсетілген шарттарға сәйкес толық өшіруге кепілдік беру керек. Бұл жағдайда жерге тұйықтау кабелі алынып тасталады.

Келесі әрекеттерді орындаңыз.

1. Артқы панельді алыңыз.
2. Кабельді ұстап тұратын терминал блогындағы бұранданы бұрап алыңыз.
3. Бұрандалы қысқыштарды босатып, бірдей ұзындықтағы жаңа кабельге ауыстырыңыз. Кабель көрсетілген сипаттамаларға сәйкес келуі керек.
4. Сары-жасыл сымды ағытпаға қосыңыз. Бұл сым қалған сымдардан кемінде 10 мм ұзын болуы керек.
5. Көк бейтарап сымды N-ге қосыңыз.
6. Қоңыр қуат сымын L ағытпасына қосыңыз.



ГАЗҒА ҚОСУ

Құрылғы қолданыстағы ережелерге сәйкес жалғануы керек

Құрылғыны орнатпас бұрын, тиісті жергілікті жағдайлардың (газ түрі мен қысымы) құрылғының сипаттамаларына сәйкес келетіндігін тексеріңіз. Қосылудың рұқсат етілген параметрлері зауыт тақтайшасында көрсетілген.

Газ құбырлары мен тығыздауыш фитингтарға қосылуды қолданыстағы ережелерге сәйкес арнайы мамандар жүзеге асыруы керек.

Газ келтеқұбыры аспаптың артқы сол жағында орналасқан.

| Жалғаулық келтеқұбыр | Сипаттамасы |
|---|--|
|  | Табиғи газға арналған гофрленген келтеқұбыр |
|  | Сұйылтылған газға арналған гофрленген келтеқұбыр |

Бұл пеш сұйытылған (LPG) және табиғи (NG) газбен жұмыс істеуге арналған.

Газ плитасы үшін әрдайым қысым реттегішін қолданыңыз. Қысым реттегішінің болмауы қысымның жоғарылауына және газдың ағып кетуіне әкелуі мүмкін. Әрқашан қысым реттегішінің жұмыс жағдайын тексеріңіз. Шланг пен реттегішті 5 жыл сайын ауыстыру керек.

-20°C–100°C дейін температурада жұмыс жасау үшін әрдайым ПВХ құбыршегін қолданыңыз. Құбыршек келесі сипаттамалға сәйкес екеніне көз жеткізіңіз:

- байланыс тігісі жоқ;
- газ плитасының артқы жағына шықпайды және ыстық ауа шығатын жерлерде орналаспаған;
- ұзындығы 125 см-ден аз.

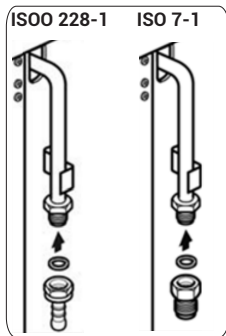
Мүмкіндігінше газ баллонын ас үйдің сыртына, қорғалған және жақсы желдетілетін жерге орнатыңыз.

НАЗАР АУДАРЫҢЫЗ!

Газ плитасының параметрлері мен сипаттамаларын өзгерту қауіпті.

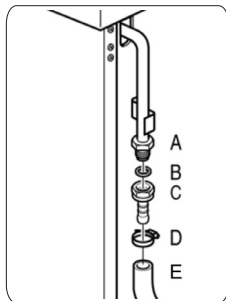
Газ плитасын қуат сымына қоймаңыз. Плитаны тазалау немесе техникалық қызмет көрсетуден бұрын оны электр желісінен ажыратыңыз.

Құбыршекті орнатпас бұрын мына әрекеттерді орындаңыз.



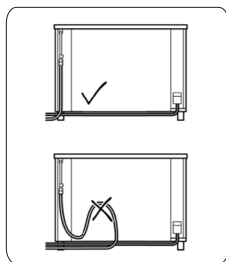
1. Газ тақтайшасында көрсетілген қысымға сәйкес келетіндігін тексеру үшін, газ беруін тексеріңіз.
2. Құбыршектің соңына металл қысқыш орнатыңыз.
3. Құбыршекті плитаның кіріс саңылауына қосып, қысқышты қатайтыңыз.
4. Басқа қысқышты құбыршектің екінші жағына қойыңыз және оны қысымды реттегішке қосыңыз, қысқышты қатайтыңыз.
5. Қысым реттегішін газ баллонына абайлап бұраңыз (егер баллон орнатылған болса).
6. Қосуды аяқтағаннан кейін, сабынды немесе көбікті сұйық жуғыш затты қолданып, саңылаусыздығын / бітеулігін тексеріңіз.

Құбыршекті орнату



Қолданыстағы ережелерге сәйкес келетін және осы мақсатта бекітілген жалғаушы құбырларды / иілгіш құбыршектерді ғана қолданыңыз.

1. ПГгофрленген түтіктен жасалған штуцерді (С) және тығыздауышты (В) газ қосылысына (А) бұраңыз.
2. Гофрленген штуцерді (С) орнында гайка кілтінің көмегімен ұстап тұрып, жалғағыш элементті иілгіш газ қосқыш құбыршекке (Е) бұраңыз.
3. Қысқышты тартыңыз (D). Бұrandаны тығыздау үшін тек тиісті герметикті пайдаланыңыз.



Егер сіз иілгіш құбыршекті пайдалансаңыз, көз жеткізіңіз:

- құбыршектер қысылмаған және басылмаған;
- құбыршектер бұралмаған және созылмаған;
- құбыршектер өткір немесе кескіш жиектермен жанаспайды;
- құбыршектер 70°C жоғары температураға (бөлме температурасынан жоғары) жетуі мүмкін бөлшектермен жанаспайды. Құбыршектердің ұзындығы бойынша қарау үшін ыңғайлы екеніне көз жеткізіңіз.

Сақтандыру клапаны

Газ беруді ашу және жабу үшін сақтандырғыш клапанды орнату міндетті талап болып табылады. Оны үй-жайға газ енгізу мен келтеқұбыр арасында орнату керек. Бұл клапанға кедергісіз кіруді қамтамасыз етіңіз.

Саңылаусыздығын / бітеулігін тексеру

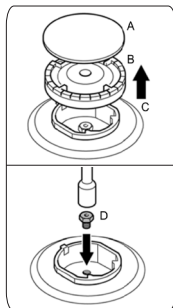
Газ құбырын қосқаннан кейін сабынды судың көмегімен саңылаусыздығын тексеріңіз.

Бастапқы пайдалану

Барлық жанарғыларды жағып, жалын жоғары деңгейде де, төмен деңгейде де тұрақты болуын тексеріңіз.

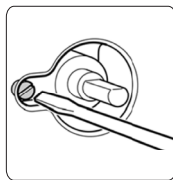
ГАЗ ЖАНАРҒЫСЫ

Шүмекті ауыстыру



- Тірек торды алыңыз
- Жанарғының қақпағын (А), кескішті (В) және жанарғыны (С) алыңыз.
- Шүмекті (D) алып, оны жаңа газ түріне арналған тиісті шүмекті ауыстырыңыз.
- Кескішті (В) жанарғыға (С) орнатыңыз.
- Тірек торды қайта орнатыңыз.

Ең аз шығысты орнату



1. Газ жанарғысын қосыңыз.
2. Газ жанарғының реттегішін жалынның аз деңгейі бағытында бұраңыз.
3. Жанарғы реттегішін алыңыз.
4. Жалын дұрыс жанғанша ішкі орнату бұрандасын реттеңіз. Газ ағынын арттыру үшін реттеу бұрандасын әлсіретіңіз немесе газ ағынын азайту үшін оны тартыңыз.

Газ ағыны ең жоғары және ең төменгі деңгей арасында тез өзгергенде және керісінше кезде жалын сөнбейтініне көз жеткізіңіз. Шағын жалынның биіктігі шамамен 3-4 мм болса реттеу дұрыс жүргізілген.

Ас үй жабдықтарын қадағалаңыз

Ас үй жабдықтарын плитадан алу немесе жұмыс істеу үшін қолғапты қолдануыңызды өтінеміз.

Плита жұмыс істеп тұрған кезде киім немесе тез тұтанатын материалдарды жанарғының жанында қалдырмаңыз. Қуыру үшін өсімдік майын не болмаса сары майды қолданған кезде ерекше абай болу керек, себебі бұл өнімдер тез жанғыш болып келеді.

Ыдысты сақтау үшін плитаны пайдаланбаңыз, әсіресе қалдықтар немесе майлары көп ыдысты плита үстінде сақтамаңыз.

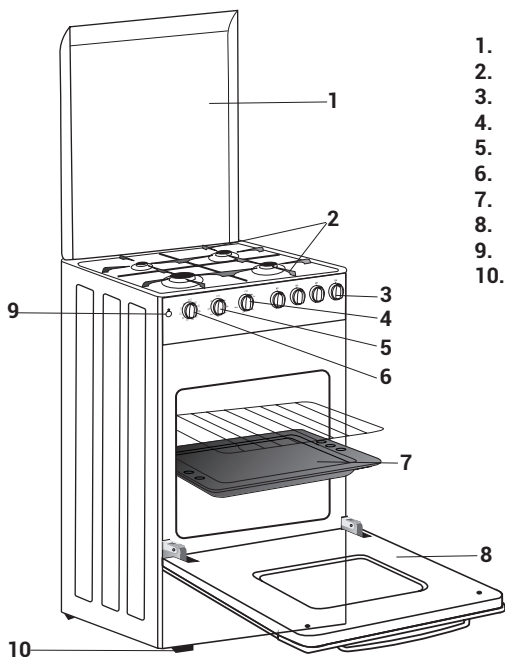
Түбі қисық немесе шығыңқы шеттері бар контейнерлерді пайдалануға болмайды, өйткені олар қозғалу кезінде оңай тұрақсыздануы мүмкін.

Ыдыс тұтқасы ішке бұралуы тиіс.

Жанарғыны пайдаланатын ыдыстың көлеміне қарай таңдаңыз.

ҚҰРЫЛҒЫНЫҢ СИПАТТАМАСЫ

БӨЛШЕКТЕРДІҢ АТАУЫ



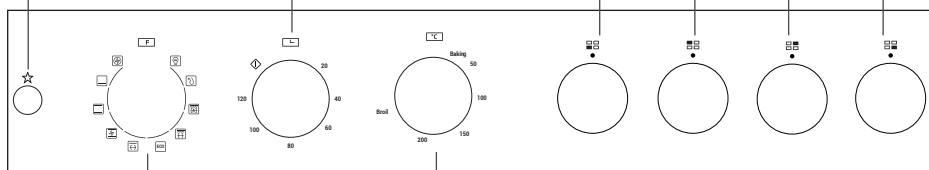
1. Артқы қақпақ
2. Тірек тор
3. Регулятор управления горелками
4. Таймер
5. Функциялар
6. Тұшпашеш температурасының реттегіші
7. Пісіру табасы
8. Тұшпашеш есігі
9. Электрлік тұтандырғыш
10. Негіз

БАСҚАРУ ПАНЕЛІ

Электрлік тұтандырғыш

Таймер

Жанарғыларды басқару тұтқалары



Пеш функцияларының реттегіші

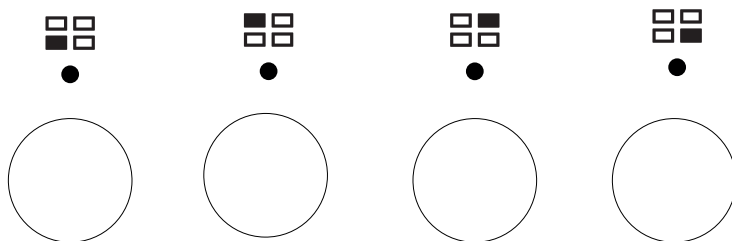
Температура реттегіші

НАЗАР АУДАРЫҢЫЗ!

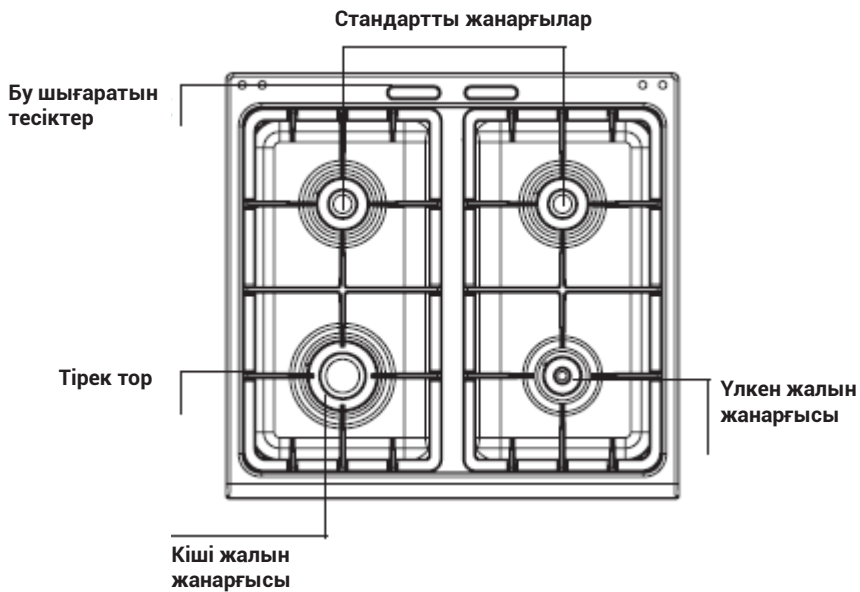
Суреттер тек анықтама үшін, сіз сатып алған модель өзгеше болуы мүмкін.

Газ жанарғыларын басқару тұтқалары

Басқару тұтқасының үстіндегі таңба, тұтқаның қандай газ жанарғысына жататынын көрсетеді.



ПІСІРУ БЕТІ (ЖАНАРҒЫЛАР)



ТҮМШАПЕШ РЕЖИМДЕРІ

Алғашқы ас даярлау алдында пешті қосып, жаңа құрылғының иісін кетіру үшін бос жұмыс камерасын қыздырыңыз.

НАЗАР АУДАРЫҢЫЗ!

Бұл бөлімдегі ақпарат анықтама үшін ғана ұсынылған. Сіз сатып алған үлгі өзгеше болуы мүмкін.



ТҮМШАПЕШ ЖАРЫҒЫ



МҮЗДАН ЕРІТУ



КӘДІМГІ АС ДАЯРЛАУ (ҮСТІҢГІ + АСТЫҢҒЫ ҚЫЗДЫРУ)

Үстіңгі және астыңғы қыздыру элементтері бірге жұмыс істейді. Пешті шамамен он минут алдын ала қыздырыңыз. Бұл әдіс пісірудің барлық дәстүрлі түрлеріне өте ыңғайлы. Режим қызыл ет, қуырылған сиыр еті (ростбиф), қой еті, үйрек, нан, жұқалтырмен оралған тағамдар (папилоттар), қабаттамалы тортшалар үшін ыңғайлы. Пісіру парағын орташа деңгейге қою ұсынылады.



ЖЕЛДЕТКІШПЕН КӨП ДЕҢГЕЙЛІ РЕЖИМ

Бөлек сөрелерде орналастырылған ұқсас немесе әртүрлі өнімдерді дайындау (бір уақытта 2 деңгейге дейін).



ЖЕЛДЕТКІШ + ҮСТІҢГІ ЖӘНЕ АСТЫҢҒЫ ҚЫЗДЫРУ

Жоғарғы және төменгі қыздыру элементтері қолданылады және желдеткіш, пештің ішіндегі ауаны айналдырады. Құс етін пісіруді, балықты және көкөністерді пісіруге ұсынылады. Жылу тағамға жақсы енеді және пісіру мен алдын-ала қыздыру уақытын қысқартады. Әр түрлі тағамдарды бір уақытта бірнеше деңгейде дайындауға болады. Бұл функция жылудың біркелкі таралуын қамтамасыз етеді және иістерді араластырмайды. Бір уақытта бірнеше тағам пісіру кезінде қосымша он минут қосу керек.



АСТЫҢҒЫ ҚЫЗДЫРУ

Астыңғы қыздыру элементі қолданылады. Барлық кондитерлік өнімдерді дайындауға жарайды. Бұл режим үгілмелі қамырдың жеміс-жидексалмасын жидітіп пісірмей дайындауға мүмкіндік береді. Оны фландарға, салмасы бар бәліштерге, паштеттерге және түбінен көбірек қызуды қажет ететін басқа тағамдарға қолданыңыз.



ГРИЛЬ

Абайлаңыз! Бұл функцияда температура реттегіші 50 ° C-тан «Гриль» күйіне дейін орнатылуы керек. Бұл режим кезінде жоғарғы элементтер қолданылады. Алдын ала қыздыруға бес минут керек.





ЖЕЛДЕТКІШПЕН ГРИЛЬ

Абайлаңыз! Бұл функцияда температура реттегіші 50 ° C-тан «Гриль» күйіне дейін орнатылуы керек. Үстіңгі қыздыру элементі пештің ішіндегі ауаны айналдыратын желдеткішпен бірге қолданылады. Көмештелеген шошқа еті, құс еті және т.б. сияқты үлкен тағамдарды дайындауға өте ыңғайлы. Алдын ала қыздыру қызыл етке қажет, бірақ ақ етке қажет емес. Грильдегі тағамды ортаңғы сөреде, ортасынан қойыңыз. Пештің түбіне науаны салыңыз немесе пісіру табасын ең төменгі деңгейге қойыңыз, бұл тағамнан аққан майды жтину үшін қажет. Ас даярлаудың жартысында тағамды аударыңыз.



ІСТІК (БАРЛЫҚ МОДЕЛЬДЕРДЕ ЕМЕС)

Үстіңгі қыздыру элементі істікпен бірге дәстүрлі істікте дайындалған еттің түпнұсқа дәмін қамтамасыз ету үшін қолданылады.



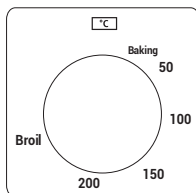
Энергияны үнемдейтін пісіру режимі үшін.

Таңдалған ингредиенттерді баяу пісіріп, жылу жоғарыдан және төменнен таралады.

ТҮМШАПЕШ РЕТТЕГІШТЕРІ (ТҮТҚАЛАР)

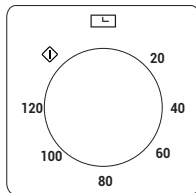
Температура реттегіші

Температураны реттеу үшін осы тұтқаны пайдаланыңыз. 240 және 0 параметрлері арасында шекті тірек бар. Реттеуішті осы нүктеден тыс бұрамаңыз.

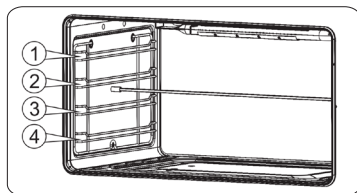


Таймер

1. Қажетті уақытты орнату үшін тұтқаны сағат тілімен бұраңыз. Таймерді 120 минутқа дейін орнатуға болады.
2. Дыбыстық сигнал уақыт өткенін хабарлайды. Кері санау таймері пісіру уақыты аяқталған кезде дыбыстық сигнал шығарады. Таймер пештен тәуелсіз жұмыс істейді.



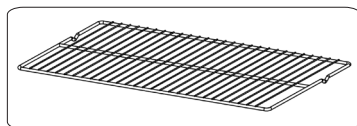
ТҮМШАПЕШ КЕРЕК-ЖАРАҚТАРЫ



Пеш деңгейлері

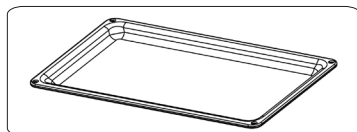
Керек-жарақтарды пешке 4 деңгейде орнатуға болады. Пісіру табасын немесе тор сөрөні үштен екі бөлігіне дейін аудармай шығарып алуға болады. Бұл тағамды шығаруды жеңілдетеді. Керек-жарақтарды сатудан кейінгі қызметтен немесе мамандандырылған дүкендерден сатып алуға болады.

Керек-жарақтар



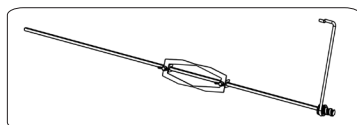
Тор

Ыстыққа төзімді ыдыс-аяқ, пісіруге арналған қалып, қуыру, мұздатылған тағамдар үшін арналған.



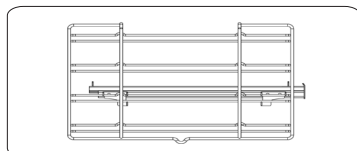
Эмальданған пісіру табағы

Ылғалды торттар, бәліштер, мұздатылған тағамдар және үлкен көлемде қуырдақ пісіру үшін. Сондай-ақ, тордың немесе айналмалы істіктің астына салынып, май жинау науасы ретінде пайдаланылуы мүмкін.



Істік

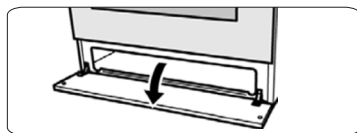
Құстың үлкен бөліктері және қуырдақ үшін. Тағамның майы пісіру табасына тамуы үшін, тек эмаль пісіру табасымен бірге қолданылады.



Телескоптық бағыттаушылар (модельге байланысты)

Пеш пісіру табасы мен тор сөрөні орнатуға арналған телескоптық бағыттаушылармен жабдықталған. Сіз бағыттаушылардың деңгейін өзгерте аласыз.

Сақтау бөлімі



Алдыңғы панельді өзіңізге тарту арқылы сақтау бөлімін ашыңыз. Бұл бөлімше пештің немесе плитаның керек-жарақтарын сақтауға арналған.

НАЗАР АУДАРЫҢЫЗ!

Өрт қаупі! Ешқашан жанғыш заттарды сақтау бөлімінде қалдырмаңыз.

ҚҰРЫЛҒЫНЫ ПАЙДАЛАНУ

БІРІНШІ ҚОЛДАНАР АЛДЫНДА



Қаптамадан шығарғаннан кейін пештің керек-жарақтарын тазалау

Пештің камерасынан керек-жарақтарды алыңыз. Полистиролдың кішкене бөліктері сияқты қаптаманың қалдықтарын толығымен алып тастаңыз. Кейбір бөліктер қорғаныш үлбірмен жабылған. Бұл үлбірді алып тастаңыз.

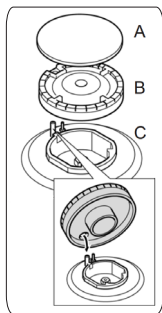
1. Аспаптың сыртын жұмсақ, дымқыл шүберекпен тазалаңыз.
2. Егер бүйірлік тіреулер алдын ала орнатылған болса, оларды шешіп алыңыз. Бүйірлік тіреулерді қалай алып тастау туралы ақпарат алу үшін «бүйірлік тіреулерді алып тастау» бөлімін қараңыз.
3. Керек-жарақтарды қолданар алдында оларды сабынды сумен және шүберекпен мұқият тазалаңыз.

Жаңа плита пешінің иісін кетіру

Жаңа құрылғының жұмыс камерасының иісін кетіру үшін бос пешті қыздырыңыз.

1. Режимді таңдау реттегішін  (кәдімгі ас даярлау) немесе  (желдеткішпен көп деңгейлі режим) позициясына қойыңыз. Температура реттегішін 200°C дейін орнатыңыз.
2. 25 минуттан кейін реттегішті сағат тілінің бағытымен 0 күйіне бұрап, пешті өшіріңіз.
3. Жұмыс камерасын жылы сабынды сумен тазалаңыз.

Газ жанарғысын тазалау



1. Жанарғы қақпағын (A) және кескішті (B) сумен және жуғыш затпен тазалаңыз.
2. Бөлшектерді жақсылап құрғатыңыз.
3. Кескішті (B) жанарғыға (C) қойыңыз.
4. Жанарғы қақпағын (A) кескішке қойыңыз (B).

ГАЗ ЖАНАРҒЫЛАРЫН ПАЙДАЛАНУ

НАЗАР АУДАРЫҢЫЗ!

Барлық жанарғылар электр тұтатуды басқанда үздіксіз ұшқын шығаруы қалыпты жағдай.

Жандырғыңыз келетін жанарғының тұтқасын таңдаңыз. Тұтату пештің конфигурациясына байланысты қолмен немесе электрлік болуы мүмкін.



Қолмен тұтату: тұтқаны максималды күйге бұрап, сіріңкені жанарғыға жақындатыңыз.

Электрлік тұтату (тек кейбір модельдерде): тұтану түймесін басып, бір уақытта тұтқаны сағат тіліне қарсы бағытта плита жанғанша бұраңыз.

Тұтқаны жалын тұрақталғанша бірнеше секунд ұстап тұрыңыз.

Жанарғыны қажетті жалын қуатына сәйкес реттеңіз.

Өшіру үшін тұтқаны «өшіру» қалпына бұраңыз.

| Орнату | Мағынасы |
|---|-------------|
|  | Кіші жалын |
|  | Үлкен жалын |

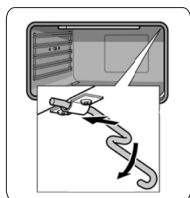
Жалынның өшуінен қорғау құрылғысының жұмыс принципі

Газды беру және жанарғыны тұтату үшін тұтқаны басқаннан кейін термопара жалыннан қызады және термоэлектрлік потенциал жасайды, термоэлектрлік потенциал электромагниттік катушкаларға индукцияланады, ол электромагниттік клапанның жұмыс істеуіне себеп болатын магнит өрісін жасайды, газ шұрасы іске қосылады. Қалыпты жану сақталады, жалын сөнген кезде термоэлектрлік потенциал өте қысқа уақыт ішінде нөлге дейін төмендейді, электромагниттік катушка сөніп қалады, және электромагниттік клапан жұмысын тоқтатады, және қауіпсіздікті қамтамасыз ету үшін газ беруді тоқтатады.

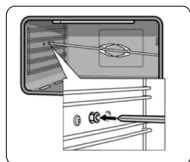
ІСТІКТІ ПАЙДАЛАНУ

Ұстағыш және істіктерді орнату

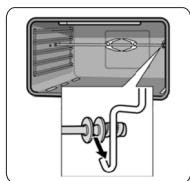
Ұстағыш пен істікті пешті қыздыру алдында орнату қажет.



1. Істік ұстағышын пештің жұмыс камерасының жоғарғы жағындағы кронштейнге бекітіңіз.



2. Істікті орнату үшін пештің сол жағындағы тесікке бір ұшын салыңыз.



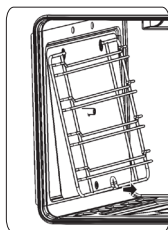
3. Екінші ұшын ұстағышқа бекітіңіз.
4. Пісіру табасына аздап су құйып, ағып жатқан майды жинау үшін бүйірлік тіреуіштердің бірінші деңгейіне қойыңыз.

Істікті алып тастау үшін жоғарыда көрсетілген әрекеттерді кері ретпен орындаңыз.

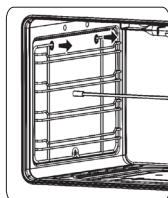
БҮЙІРЛІК ТІРЕУЛЕРДІ АЛЫП ТАСТАУ

Тазарту үшін бүйірлік тіректері алып тастауға болады. Бүйірлік тіректер жұмыс камерасының қабырғаларына төрт нүктеде бекітіледі.

Бүйірлік тіректерді алып тастау үшін келесі әрекеттерді орындаңыз:



1. Бүйірлік тіректің төменгі жағындағы бұранданы бұрап алыңыз.



2. Содан кейін жоғарғы тесіктерден бүйірлік тіректердің ілмектерін алыңыз.

Бүйірлік тіректерді орнату үшін жоғарыда көрсетілген әрекеттерді кері ретпен орындаңыз.

ТАЗАЛАУ ЖӘНЕ ҚЫЗМЕТ КӨРСЕТУ

ҚҰРЫЛҒЫНЫ ТАЗARTU БОЙЫНША ЖАЛПЫ ҰСЫНЫСТАР

Гигиена мен қауіпсіздік мақсатында құрылғыны әрқашан таза ұстаңыз. Артық май немесе басқа ластану плитаның дұрыс жұмыс істеуіне әкеліп соқтыруы мүмкін.

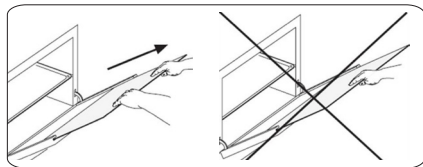
НАЗАР АУДАРЫҢЫЗ!

Тазалау немесе қызмет көрсету алдында газ плитасын өшіріңіз және газ шүмегін өшіріңіз. Келесі тазалағыш заттарды қолданбаңыз: керосин, бензин, сұйылтқыш, қышқылдар, сірке суы, химикаттар немесе абразивті заттар, себебі олар плитаға дақ қалдырып, тырнауы мүмкін.

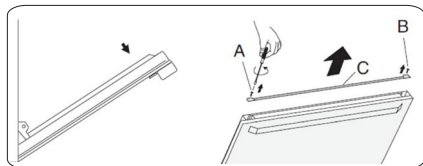
1. Тек суық (суыған) плитаны тазалауға рұқсат етіледі.
2. Тот баспайтын болаттан, эмальдан және шыныдан жасалған беттерді және басқару панелін тазарту үшін жылы сумен және бейтарап жуғыш затпен суланған жұмсақ, дымқыл шүберекті пайдаланыңыз. Плитаның бетінде тырнаулар қалдыруы мүмкін металл жуғыш затты, абразивті ұнтақтарды және агрессивті заттарды пайдаланбаңыз.
3. Тұтату электродтарын таза ұстаңыз.
4. Сірке суы, кофе, сүт, тұзды су, қызанақ соусы және т.б. сияқты қышқыл және сілтілі тағамдарды эмальданған бетпен ұзақ уақыт байланыста қалдырмаңыз (жанарғы қақпағы, торлар, басқару тақтасы және т. б.).
5. Жанарғының негізін (С), жанарғының қақпағын (а) және жалынды кескішті (В) жылы сумен бейтарап жуғыш затты қолданып мезгіл-мезгіл тазалаңыз.
6. Жанарғы қақпағының түбіндегі тотығу орындары газ плитасының жұмысына әсер етпейді.
7. Торлардағы ақ немесе күміс дақтар ыдыс-аяқтың түбіне тигендіктен пайда болатын қалыпты құбылыс.

БЕТТЕРДІ НЕМЕСЕ ЖАНАРҒЫЛАРДЫ ТАЗАЛАУ КЕЗІНДЕ ТАМАҚ ҚАЛДЫҚТАРЫ ПЕШКЕ НЕМЕСЕ ГАЗ ШЫҒЫСЫНА ТҮСПЕУІН ҚАДАҒАЛАУ ҚАЖЕТ.

ЕСІКТИҢ ӘЙНЕГІН ШЕШУ



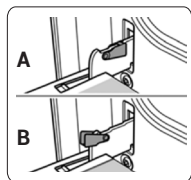
Пеш есігінің ішкі әйнегін, есіктің жартылай ашық күйінде алуға болады. Әйнекті алу үшін екі қолыңызды да қолданыңыз.



Есік жартылай ашық есік кезінде А және В бұрандаларын, сондай-ақ с профилін оң жақтағы суретте көрсетілгендей бұрап шығарыңыз. Әйнекті орнату үшін, кері ретпен жоғарыда қадамдарды орындаңыз.

ЕСІКТІ БӨЛШЕКТЕУ (ДЕМОНТАЖДАУ) ЖӘНЕ ОРНАТУ

Пешті тазалауды жеңілдету үшін құрылғының есігін алып тастауға болады.

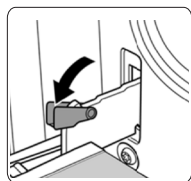


Жұмыс камерасы есігінің әр ілмегі бекіту иінтірегімен бекітіледі. Құлыптау иінтірегі (А) бүктелгенде, жұмыс камерасының есігі бекітіледі. Оны ажырату мүмкін емес.

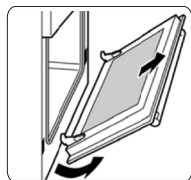
Егер құлыптау иінтірегі ашық болса (В), тек иінтірек бекітіліп, жұмыс камерасының есігін алып тастауға болады.

Жұмыс камерасының есігін алу

Келесі әрекеттерді орындаңыз:

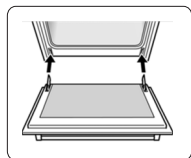


1. Жұмыс камерасының есігін ашыңыз.
2. Екі жағынан бекіту иінтіректерін көтеріңіз.

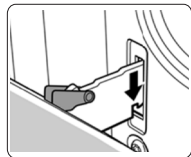


3. Жұмыс камерасының есігін 15° бұрышпен кедергіні сезгенше жабыңыз (жұмыс камерасының жабық есігіне қатысты).
4. Екі қолыңызбен есікті екі жағынан ұстаңыз.
5. Есікті сәл жабыңыз.
6. Оны шешу үшін есікті жоғары және бұрышпен көтеріңіз. Есікті ешқашан бөлшектемеңіз.

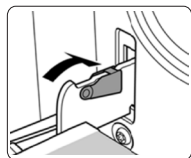
Жұмыс камерасының есігін орнату



1. Есікті бұрышта ұстаңыз.
2. Екі ілмекті (сол және оң) тірекке салыңыз.



3. Есікті екі жағынан ілмектерге ілінетін етіп орналастырыңыз.
4. Жұмыс камерасының есігін ашыңыз.



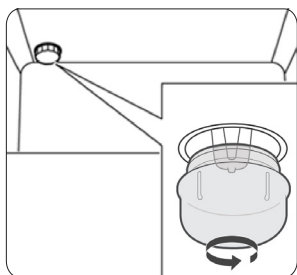
5. Екі жағынан бекіту иінтіректерін қосыңыз.
6. Жұмыс камерасының есігін жабыңыз.

АҚАУЛЫҚТАРДЫ ЖОЮ

АҚАУЛЫҚТАР КЕСТЕСІ

| Мәселе | Мүмкін себептер | Шешім |
|--------------|--|---|
| Газ иісі | Жалғастырғыш құбыршек немесе келтеқұбыр зақымдалған. | Құбыршекті немесе келтеқұбырды ауыстырыңыз. |
| | Жанарғылардың дұрыс емес орналасуы. | Жанарғыларды дұрыс күйге орнатыңыз. |
| | Пеш жанарғысының кездейсоқ сөнуі. | Техникалық қызметке қоңырау шалыңыз. |
| | Қысым реттегіші нашар орнатылған.. | Қайта орнату. |
| Қатты иістер | Плитаны өндіруде қолданылатын май және майлағыш. | Бұл бірінші рет қолданған кезде қалыпты жағдай. |
| Шу | Металлдың жылу әсерінен кеңеюі. | Бұл қалыпты. |

ШАМДЫ АУЫСТЫРУ



ШАМ СИПАТТАМАЛАРЫ
КЕРНЕУ: 230В
ҚУАТ: 25Вт
БҰРАНДА: E14
ТЕМПЕРАТУРАҒА КЕДЕРГІ: 300°С.

Пешті қуат көзінен ажыратып, пештің есігін ашыңыз. Зақымдануды болдырмау үшін ас үй сүлгісін суық жұмыс камерасына салыңыз.

Шыны плафонды сағат тіліне қарсы бағытта бұраңыз.

Шамды ескі шам типіне ауыстырыңыз.

Плафонды орнына орнатыңыз. Ас үй сүлгісін пештен алыңыз да, құрылғыны желіге қосыңыз.

Жұмыс камерасының жарығы дұрыс жұмыс істеп тұрғанын тексеру үшін жарықты қосу атқарымдық түймесін басыңыз.

ҰСЫНЫСТАР МЕН КЕҢЕСТЕР

МАҢЫЗДЫ ҰСЫНЫСТАР

Газды үнемді және тиімді пайдалану үшін жалынның ашық жануын болдырмайтын диаметрі жанарғылардың өлшеміне сәйкес келетін табаларды пайдалану ұсынылады.

Жалынды азайту ұсынылады, сұйықтық қайнай бастағанда, жалынды ең аз деңгейде ұстаңыз. Плита орнатылған бөлмеде жеткілікті желдету бар екеніне көз жеткізіңіз. Жанарғыны тұтатуды жеңілдету үшін, ыдысты тіреуіш торға орнатпас бұрын оны тұтатыңыз.

Шыны қақпақ

Жабық күйде плитаның қақпағының мақсаты пісіру панелінің бетіне шаңның түсуін болдырмау, ал ашық күйінде артқы қабырғаға май шашырауын ұстап қалу болып табылады.

Шыны қақпақты жаппас бұрын, барлық жанарғылардың салқындағанына көз жеткізіңіз.

Ешқашан шыны қақпақпен жабық күйінде жанарғыларды жаппаңыз. Жылу мен жалын әйнекті сындыруы мүмкін.

Қақпақты жұмыс беті ретінде пайдаланбаңыз. Ауыр немесе ыстық заттарды әйнек қақпағына салмаңыз (максимум 3,0 кг 50°C температурада).

ЭКО-режимге арналған ұсыныстар

| Тағам | Температура (С°) | Деңгей | Уақыт (мин.) | Алдын ала қыздыру |
|---------------------------|------------------|--------|--------------|-------------------|
| Картоп гратені ірімшікпен | 180 | 1 | 90-100 | Қажет емес |
| Сүзбелі құймақ | 160 | 1 | 100-150 | Қажет емес |
| Ет наны | 190 | 1 | 110-130 | Қажет емес |

АС ДАЯРЛАУ БОЙЫНША ҰСЫНЫСТАР

Кондитерлік өнімдерді даярлау

Пісіру орта 180°C~200°C температурасында дайындалуы тиіс және тұмшашттың алдын ала 15 минут бойы қызуын талап етеді.

Құрамында ашытқы бар тағамдарды (мысалы: нан, ашытқы қамыры және суфле) дайындау кезінде тұмшашттың есігін ашпаңыз; суық ауа ағындары қамырдың қызаруына кедергі келтіреді. Тағамның дайын болғанын тексеру үшін тіс тазартқышты енгізу керек. Егер ол құрғақ болса, онда тағам (бәліш) дайын.

Дайындықты тексеру сәтіне дейін күтілетін уақыттың кемінде 3/4 өтуі тиіс. Егер тағам ішінен гөрі сыртынан жақсы пісірілсе, төменгі температурада ұзақ пісіру уақыты қажет.

Етті дайындау

Шамадан тыс құрғатудың алдын алу үшін етті кем дегенде 1 кг кесектермен пісіріңіз. Егер ет бөлігінде май аз болса, аз мөлшерде өсімдік майы немесе маргарин қолданыңыз. Егер май бөліктің тек бір жағында орналасса, оны пештің жоғарғы жағына қойыңыз, май ериді және төменгі жағына таралады. Қызыл етті жоғары температурада қуыруды бастаңыз, содан кейін еттің іші пісу үшін температураны біртіндеп төмендетіңіз.

Ақ етті дайындау температурасы пісіру басталғаннан бастап аяғына дейін бірдей болуы тиіс. Етті кесу арқылы қаншалықты дайын екенін тексеруге болады. Ет кесектерін тоңазытқыштан пісірерден бір сағат бұрын шығару керек, олар температураның күрт өзгеруіне байланысты қатып қалмауы үшін.

Пісіру аяқталғаннан кейін, одан шырын ағып кетпеуі үшін етті кесер алдында кем дегенде 15 минут күту ұсынылады. Үстелге етті қоймас бұрын, тәрелкелерді пеште минималды температурада жылыту ұсынылады.

Балық дайындау

Кішкентай балықты жоғары температурада пісіріңіз. Орташа мөлшердегі балықты жоғары температурада пісіруді бастау керек, содан кейін температураны біртіндеп төмендету керек. Үлкен балықты басынан бастап қалыпты температурада пісіру керек.

Балықтың жақсы піскенін тексеріңіз, ол үшін бір ұшын ақырын көтеріңіз: егер ол лосось, треска немесе басқа түсті балық болмаса, ет біркелкі ақ және мөлдір болмауы керек.

ЖАЛПЫ КЕҢЕСТЕР

Төменде тұмшاپеш пен плитаны пайдалану кезінде энергияны үнемдеуге арналған кеңестер берілген.

Энергия тиімділігі бойынша кеңестер

| ПЛИТАНЫ ПАЙДАЛАНУ БОЙЫНША КЕҢЕСТЕР | |
|------------------------------------|--|
| Ыдыс-аяқтың дұрыс диаметрі. | Ыдыс-аяқтың диаметрі кез-келген пайдаланылатын жанарғының диаметріне сәйкес келетініне көз жеткізіңіз. Газ конфоркасының жалыны ыдыстың диаметрінен аспауы тиіс. |
| Қақпағы бар ас үй ыдыстары. | Түбі тегіс ыдыстарды қолданыңыз. Мүмкіндігінше газды үнемдеу үшін қақпағы бар ыдыстарды қолданыңыз. |
| Су аз. | Көкөністердің пісіру уақытын азайту үшін суды аз мөлшерде пайдаланыңыз. |

ПЕШТИ ПАЙДАЛАНУ БОЙЫНША КЕҢЕСТЕР

| | |
|---------------------------------------|---|
| Бірнеше бәліш пісіру. | Бірнеше пирогты бір-бірлеп пісірген дұрыс. Қалдық жылу екінші бәлішті пісіру уақытын қысқартады. Сондай-ақ, екі бәліш қалыбын қатар орналастыруға болады. |
| Қалдық жылуды пайдалану. | Пісіру уақыты ұзағырақ болса, пешті пісіру уақыты аяқталғанға дейін 10 минут бұрын өшіріп, пісіруді аяқтау үшін қалдық жылуды қолдануға болады. |
| Жұмыс камерасының есігін жабу. | Пісіру кезінде әрқашан жұмыс камерасының есігін жабық ұстаңыз. Егер жұмыс камерасының есігін ашу қажет болса, оны мүмкіндігінше тезірек жабыңыз. Әйтпесе, температура төмендейді, және пешті қайтадан қыздыру керек болады. |
| ҚАЙНАТУ ЖӘНЕ ҚУЫРУ | |
| Ас үй ыдысы | Сұйықтықтың көп мөлшерін қажет ететін тағамдарға, олардың тасымауы үшін терең кастрюльдерді қолданыңыз. Табаның түбі таза, құрғақ және тегіс болуы керек. |

Істікті пайдалану туралы кеңестер

Құс етін дайындаған кезде қанаттардың ұштарын артқы жағына, ал жамбастарды құстың денесіне байлаңыз. Бұл олардың қараңғылануына жол бермейді. Майдың ағып кетуіне мүмкіндік беру үшін теріні қанаттардың астынан тесіңіз.

ДҰРЫС КӘДЕГЕ ЖАРАТУ



Өнімдегі немесе орамдағы бұл таңба, өнімнің қарапайым тұрмыстық қалдықтар қатарына жатпайтынын және істен шыққаннан кейін, электрлік немесе электрондық жабдықты қайта өңдеуге арналған тиісті жинау орнына өткізу керектігін көрсетеді. Ескі құрылғыларды жинау және қайта өңдеу біздің табиғи ресурстарды сақтауға маңызды үлес қосады және экологиялық таза және зиянсыз қоқысқа шығаруды қамтамасыз етеді.



Өнім Кеден одағының тиісті техникалық регламенттерінің талаптарына сәйкес сертифицикатталған.

ӨНДІРУШІ

GUANGDONG MIDEA KITCHEN
APPLIANCES MANUFACTURING CO., LTD.
Адрес: 'NO. 6, YONG AN ROAD, BEIJIAO,
SHUNDE, FOSHAN, GUANGDONG, CHINA

ҚАЗАҚСТАНДАҒЫ ИМПОРТЕР

ЖШС «Technoman» ҚР,
қ. Алматы, к. Бурундайская, 93 а.
Тел.: +7 727 223 03 64
Веб-сайт: www.mideakz.com

Өнімнің сыртқы түрін, түсі мен техникалық мәліметтерін, өндіруші тұтынушыға алдын ала ескертусіз өзгерте алады.

