GRAUDE

Пайдалану және орнату жөніндегі нұсқаулық

BK 60.2S

BK 60.2EL

Тұмшапеш



www.graude.ru

МАЗМҰНЫ

Қауіпсіздік жөніндегі нұсқаулық 3
Аспаптың сипаттамасы 8
Аспапты пайдалану 10
Қызмет көрсету және күтім жасау 13
Дайындау бойынша кеңестер 16
Орнатуы 20
Кепілдік және қызмет көрсету 23

Маңызды!

Бұл нұсқаулықта қауіпсіздік техникасы туралы маңызды ақпарат, сондай-ақ аспапты пайдалану және техникалық қызмет көрсету туралы нұсқаулар бар.

Аспапты қолданар алдында осы құжатты мұқият оқып шығыңыз және оны болашақта пайдалану үшін сақтаңыз.

ҚАУІПСІЗДІК ЖӨНІНДЕГІ НҰСҚАУЛЫҚ

Бұл аспапты орнатуды жергілікті ережелер мен нормаларға қатаң сәйкес келетін білікті электрик ғана орындауы керек.

Электр қауіпсіздігі

Егер тасымалдау кезінде аспап зақымдалған болса, оны электр желісіне қоспаңыз.

- Аспапты электр желісіне қосуды тек білікті электрик жүргізуі керек.
- Ақаулар пайда болған немесе аспап бұзылған жағдайда оны пайдаланбаңыз.
- Аспапты жөндеуді тек білікті маман ғана орындауы тиіс. Дұрыс емес жөндеу Сіздің денсаулығыңыз бен айналаңыздағы адамдардың денсаулығына қауіп төндіруі мүмкін. Қажет болса, аспапты жөндеу үшін қызмет көрсету орталығына хабарласыңыз.
- Егер қуат кабелі зақымдалған болса, өндіруші немесе қызмет көрсету орталығы оны дұрысына ауыстыруға міндетті.
- Сымдар мен кабельдер аспаппен жанаспауы тиіс.
- Электрмен қоректендіру желісіне қосу түйіспелер арасында кемінде 3 мм саңылауы бар көп полюсті қоректендіру автоматы арқылы жүргізілуі тиіс. Автоматтың мөлшері жүктемеге байланысты таңдалады; сонымен қатар, ол қолданыстағы нормалар мен ережелерге сәйкес келуі керек (қуат көзі жерге қосу түйіспесін бұзбауы керек).
- Типтік тақтайша аспаптың оң жағында орналасқан.
- Тазалау немесе техникалық қызмет көрсету алдында аспапты электр желісінен ажыратыңыз.
- Электр құрылғыларын аспаптың жанында орналасқан розеткаларға қосқан кезде абай болыңыз.

НАЗАР АУДАРЫҢЫЗ!

Жарықтандыру шамын ауыстырмас бұрын, электр тоғының соғу қаупін болдырмас үшін аспапты электр желісінен ажыратыңыз. Аспапты қолданған кезде оның ішкі беттері қызатындығын ұмытпаңыз.

Пайдалану кезіндегі қауіпсіздік

- Бұл аспап тек үй жағдайында ғана тамақ дайындауға арналған.
- Пайдалану кезінде аспаптың ішкі беттері қызып, күйікке әкелуі мүмкін. Аспаптың ішкі беттеріне немесе қыздыру элементтеріне қол тигізбеңіз.
- Тұмшапеште жанғыш заттарды сақтамаңыз.
- Жоғары температурада ұзақ пайдаланған кезде аспаптың беттері қызады.
- Пісіру кезінде есікті ашқан кезде абай болыңыз, өйткені бу мен ыстық ауа тұмшапештен шығуы мүмкін.
- Тамақты алкогольмен дайындағанда, жоғары температура алкогольді буландыратынын және егер ол ыстық бетке тиіп кетсе, бу тұтануы мүмкін екенін есте сақтаңыз.

• Қауіпсіздік мақсатында тазалау үшін жоғары қысыммен жұмыс істейтін бу тазартқыштар мен аспаптарды пайдаланбаңыз.
• Пицца сияқты мұздатылған тағамдарды торда пісіру ұсынылады, өйткені температура айырмашылығының нәтижесінде қаңылтыр таба деформациялануы мүмкін.
• Аспаптың ыстық бетіне су құймаңыз — бұл эмальданған бетті зақымдауы мүмкін.
• Тамақ әзірлеу кезінде тұмшапештің есігі жабық болуы керек.
• Тұмшапештің түбіне алюминий фольганы қоймаңыз және оған қаңылтыр табаларын немесе консерв құтыларын салмаңыз. Фольга жылудың кетуіне жол бермейді, бұл аспаптың эмальданған беттерін зақымдауы мүмкін және әзірлеудің нәтижесі нашар шығуы мүмкін.
• Жеміс шырыны эмальданған беттерде өшпейтін дақтар қалдыруы мүмкін. Ылғалды қаусырмаларды дайындаған кезде терең ыдыстарды қолданыңыз.
• Торды аспаптың ашық есігінде қалдырмаңыз.
• Аспап балалардың немесе физикалық, ақыл-ой және сенсорлық шектеулері бар адамдардың олардың қауіпсіздігіне жауап беретін және аспапты пайдаланудың барлық қатерлерін білетін адамның қадағалауынсыз немесе басшылығысыз пайдалануына арналмаған.
• Шамды ауыстырмас бұрын, электр тоғының соғу қаупін болдырмас үшін аспапты электр желісінен ажыратыңыз.
• Егер сіз пісіру уақытын көрсетпесеңіз, онда белгілі бір уақыт өткеннен кейін аспап автоматты түрде өшеді.

Балалар қауіпсіздігі

• 3 жасқа толмаған балаларға аспапқа қадағалаусыз жақындауға рұқсат бермеңіз.
• Егер аспап дұрыс орнатылса және жұмыс істесе және баланың өзі қауіпсіздік және құрылғымен жұмыс істеу туралы нұсқау алса және онымен байланысты барлық қауіптерді білгенде ғана 3–8 жастағы балалар тұмшапешті қосып-өшіре алады. 3–8 жастағы балаларға аспапты розеткаға қосуға, баптауға, тазалауға немесе қызмет көрсетуге тыйым салынады.
• НАЗАР АУДАРЫҢЫЗ! Аспаптың кейбір бөліктері қызып, күйікке әкелуі мүмкін. Қосылып тұрған аспаптың жанында жүрген балаларға аса назар аудару керек.
• Аспап 8 жасқа толмаған балаларға, сондай-ақ физикалық, ақыл-ой, сенсорлық шектеулері бар немесе жеткілікті тәжірибесі немесе білімі жоқ адамдарға, олардың қауіпсіздігіне жауап беретін және аспапты қолданудың барлық қауіптерін білетін адамның бақылауынсыз немесе басшылығысыз пайдалануға арналмаған.
• Балалардың аспаппен ойнауына рұқсат бермеңіз.
• Балалар аспапты тек ересектердің қадағалауымен тазалап, қызмет көрсете алады!
• Электр жабдықтарын балалар мен физикалық, ақыл-ой және сенсорлық шектеулері бар адамдардың қолы жетпейтін жерде сақтаңыз. Оларға аспапты бақылаусыз пайдалануға жол бермеңіз.
• АБАЙЛАҢЫЗ! Грильді қолданған кезде аспаптың ашық бөліктері қызуы мүмкін. Балаларды аспаптан алыс ұстаңыз.
• АБАЙЛАҢЫЗ! Шамды ауыстырар алдында аспапты электр желісінен ажыратыңыз!
• Егер тұмшапеш қолданылмаса, оның ішінде торларды сақтасаңыз болады. Егер сізге қызып тұрған тұмшапештен торларды алып тастау қажет болса, тұтқыштың қыздыру элементтерімен байланысқа түспеуін қадағалаңыз.
• Тек құрғақ тұтқыштарды қолданыңыз! Ылғал немесе дымқыл тұтқышпен жұмыс жасағанда, сіз бумен күйіп қалуыңыз мүмкін. Тұтқыш пен қыздыру элементінің жанасуына жол бермеңіз. Сүлгі немесе басқа матаны тұтқыш ретінде пайдаланбаңыз.
• АБАЙЛАҢЫЗ! Пайдалану кезінде аспаптың кейбір бөліктері ыстық болуы мүмкін — жұмыс істеп тұрған аспаптан балаларды аулақ ұстаңыз.

• Тұмшапешпен жұмысты бастамас бұрын, киімнің еркін салбыраған етегін жинаңыз, ұзын шашты байлаңыз. Аспапты пайдаланған кезде галстук, шарф, зергерлік бұйымдар және т. б. кимеген жөн.
• Бала аспаппен жұмыс істеуге жеткілікті болған кезде, оның ата-анасы немесе ресми қамқоршылары оған аспапты қауіпсіз пайдалану негіздері туралы айтуы керек.
• Аспаптың кез келген бөлігіне, әсіресе есікке, жылытылатын қорапқа немесе тартпаға сүйенуге, тұруға, отыруға және асылуға (соның ішінде балаларға да) тыйым салынады. Бұл аспапты зақымдауы мүмкін, ол құлап, ауыр жарақат келтіруі мүмкін.
• АБАЙЛАҢЫЗ! Аспап және оның қолжетімді бөліктері пайдалану кезінде қызады. Абай болыңыз және тұмшапештің ішіндегі қыздырғыш элементтерге қолыңызды тигізбеңіз. 8 жастан кіші балалар аспапты ересектердің қадағалауынсыз пайдаланбауы тиіс. Аспап пайдаланылатын үй-жайда балалар мен үй жануарларын қараусыз қалдырмаңыз. Пайдаланбаған кезде де, аспаптың жанында балалардың ойнауына жол бермеңіз.

Тазалау кезіндегі қауіпсіздік

НАЗАР АУДАРЫҢЫЗ!

Балаларға қызығушылық тудыруы мүмкін заттарды тұмшапештің өзінде, оның үстіндегі шкафтарда немесе алжапқышта сақтамаңыз, өйткені мұндай затты алуға тырысқанда, бала жарақат алуы мүмкін.

Құралды суығанша тазаламаңыз. Кейбір тазалағыш заттар ыстық бетке жағылған кезде зиянды булар түзеді. Ылғал шүберек пен ысқышты қолданған кезде будан күйіп қалу қаупі бар.

Сыртқы бетін тазарту

• Тұмшапештің ішкі және сыртқы беттерін тазарту үшін шүберек пен жұмсақ тазартқышты немесе жылы сабынды суды қолданыңыз.

• Тазартылған бетті қағаз немесе кәдімгі асүй сүлгімен құрғатыңыз.

• Тазалау үшін металл ысқыштарды, каустикалық немесе абразивті тазартқыштарды пайдаланбаңыз.

Тот баспайтын болаттан жасалған алдыңғы жағы

• Металл ысқыштарды, қырғыштарды және егеуқұм қағазын пайдаланбаңыз — олар бетіне сызат түсіруі мүмкін.

Алюминийден жасалған алдыңғы жағы

• Бетін шыныны тазалауға арналған құралға малынған жұмсақ шүберекпен немесе микроталшық майлықпен жайлап сүртіңіз.

АБАЙЛАҢЫЗ!

Тазалау алдында тұмшапештің суығанына көз жеткізіңіз.

Ішкі бетін тазарту

• Аспап есігінің тығыздағышын сүртпеңіз немесе тазаламаңыз.

• Металлдан жасалған ысқыштарды немесе жөкелерді қолданбаңыз.

• Аспаптың эмальданған беттеріне зақым келтірмеу үшін тұмшапештің арнайы тазартқышын пайдаланыңыз.

• Қатты кірді кетіру үшін арнайы тазартқыш затты қолдануды ұсынамыз.

Аспап есігінің әйнегі

Аспап есігінің әйнегі үш қабатты, яғни әйнектің үш қабаты бір-біріне жабыстырылған. Әйнектің ішкі және орта қабаттары алынып тасталады, бұл тазартуды айтарлықтай жеңілдетеді.

НАЗАР АУДАРЫҢЫЗ!

- Аспаптың есігін алу үшін қысқыштарды шертумен ашыңыз.
- Аспаптың шыны есігін тазалау үшін абразивті заттарды немесе өткір металл заттарды пайдаланбаңыз, өйткені, Сіз бетті тырнап алуыңыз мүмкін, нәтижесінде әйнек сынуы мүмкін.
- Есік орнатылғаннан кейін, одан ешқандай бөлшектерді алып тастамаңыз (есіктің әйнегі және т. б.) — жарақат алу қаупі бар.

Назар аударыңыз!

Есіктің әйнегіне, әсіресе оның шеттеріне шамадан тыс күш салмаңыз — әйнек сынуы мүмкін.

Керек-жарақтар

Қаңылтыр табалары мен басқа керек-жарақтарды әр қолданғаннан кейін жуып, қағаз сүлгімен кептіру ұсынылады. Қаңылтыр табаны жылы сабынды суға 30 минутқа жібітіңіз, бұл оны тазартуды жеңілдетеді.

Каталитикалық панельдер

Алынатын панельдер қара сұр каталитикалық эмальмен қапталған, онда айналымдағы ауамен таралатын май шөгіп қалады. Бұл шөгінділер 200 °C және одан жоғары температурада күйіп кетеді, мысалы, пісіру немесе қуыру кезінде.

Температура неғұрлым жоғары болса, шөгінділер тезірек күйіп кетеді. Әр қолданғаннан кейін тұмшапеш пен керек-жарақтарды тазалау керек. Әйтпесе, шөгінділер жиналып, оларды жою қиынға соғады, ал кейбір жағдайларда тіпті мүмкін емес.

Қолмен тазалау

Тазалауды бастамас бұрын, аспаптың салқындағанына көз жеткізіңіз.

Каталитикалық панельдердің жабынын ыстық сумен және ерітілген ыдыс жууға арналған құралмен тазалау ұсынылады. Ерітіндіні жұмсақ нейлон щеткамен жағу керек.

Абразивті тазартқыштарды, қатты щеткаларды, металл ысқыштар мен жуғыш заттарды, пышақтарды және басқа да өткір заттарды пайдаланбаңыз. Каталитикалық панельдерді плиталарды тазалағыш құралдармен тазаламаңыз, себебі өнімнің құрамына кіретін химиялық заттар каталитикалық эмальды зақымдауы мүмкін, нәтижесінде панель жарамсыз болып қалады.

Егер сіз аспаптың ішкі бөліктерін плитаны тазалауға арналған құралмен тазаласаңыз, алдымен каталитикалық панельдерді алып тастауды ұмытпаңыз.

Жоғары температурамен тазалау

Каталитикалық панельдерді жоғары температура әсерінен тазаламас бұрын, жоғарыда сипатталғандай тұмшапештің ішкі беттерін тазалаңыз. Әйтпесе, лас аспаптың ішкі беттеріне жабысып қалады және оны алып тастау мүмкін болмайды.

Егер қолмен тазалағаннан кейін тұмшапеш әлі де қатты ластанған болса, май мен майдың шашырауынан қалған кірді жоғары температураға қыздыру арқылы кетіруге болады.

Назар аударыңыз, жоғары температура дәмдеуіштерден, сироптардан және соған ұқсас заттардан қалған дақтарды кетірмейді. Мұндай ластануды жұмсақ щеткамен және онда ерітілген ыдыс жууға арналған құралы бар ыстық сумен қолмен алып тастау керек.

• Тұмшапештен барлық керек-жарақтарды алыңыз.
• Дәстүрлі қыздыруды орнатыңыз.
• Температураны 250 °C-қа орнатыңыз.
• Аспапты шамамен 1 сағат жұмыс істеуге қалдырыңыз. Жұмыстың ұзақтығы ластану дәрежесіне байланысты.

Егер сіз тазалау процесі аяқталғаннан кейін аспапты өшіруді ұмытып кетсеңіз, процесті аяқтау функциясын уақыт бойынша пайдалану ұсынылады.

Қалған ластанулар аспапты жоғары температура режимінде қолданған сайын біртіндеп жанып кетеді.

Кәдеге жарату жөніндегі нұсқаулық

Буып-түю материалдарын кәдеге жарату

• Аспаптың орау материалы қайта өңдеу үшін пайдаланылуы мүмкін.

• Қаптама материалдарды қалдықтарды кәдеге жаратудың жергілікті орталығына апарған дұрыс.

Ескі құрылғыны кәдеге жарату

НАЗАР АУДАРЫҢЫЗ!

Ол басқаларға қауіп төндірмеуі үшін ескі аспапты тастамас бұрын оны жарамсыз күйге келтіріңіз.

Аспапты электр желісінен ажыратып, қуат кабелін кесіңіз.

Қоршаған ортаның ластануын болдырмау үшін ескі тұрмыстық техниканы тиісті түрде жою қажет.

• Аспапты тұрмыстық қоқыспен бірге кәдеге жаратуға тыйым салынады.

• Тұрмыстық техниканы кәдеге жарату туралы толық ақпаратты жергілікті әкімшіліктен алуға болады.



Сызылған қоқыс контейнері таңбасының мәні

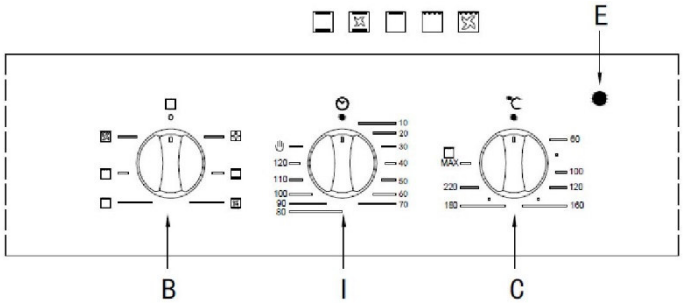
Электр құрылғыларын тұрмыстық қалдықтармен бірге кәдеге жаратпаңыз, оларды арнайы жинау орындарына апарыңыз.

Жинау және жою пункттері туралы толық ақпаратты жергілікті әкімшіліктен алуға болады.

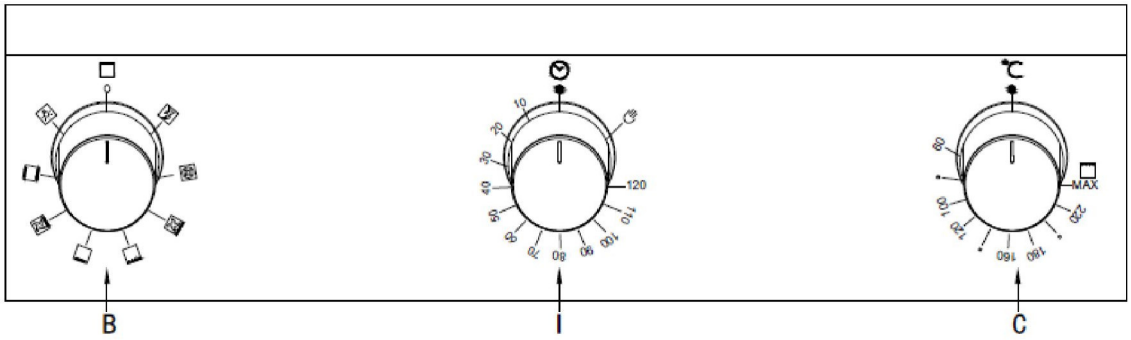
Егер тұрмыстық техника қоқыс тастайтын жерге немесе полигонға тасталса, онда зиянды заттар аспаптан жер асты суларына түсуі мүмкін, бұл сіздің денсаулығыңыз бен әл-ауқатыңыздың нашарлауына әкелуі мүмкін.

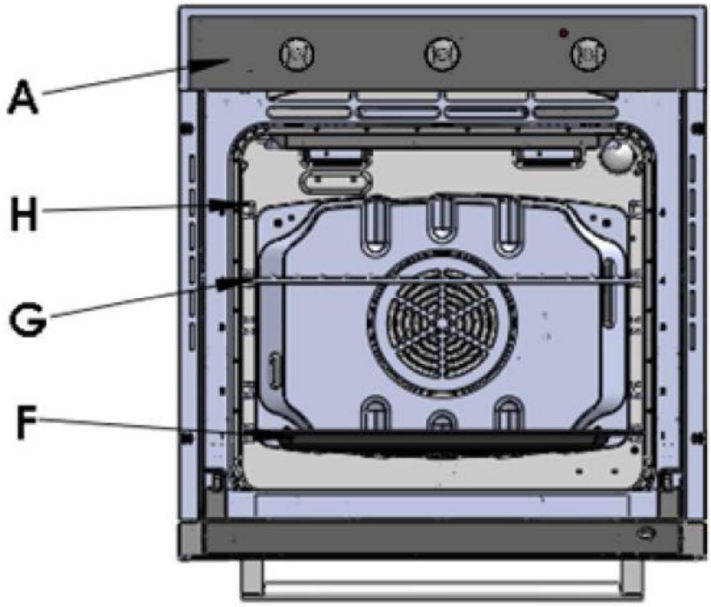
АСПАП СИПАТТАМАСЫ

Жылытудың 5 түрі бар үлгі



Ауыстыру түймелерін басқару панелі (механикалық таймер)





A. Басқару панелі

B. Әзірлеу режимдерін таңдау тетігі

C. Әзірлеу температурасын таңдау тетігі

E. Тұмшапеш жұмысының индикаторы (кейбір модельдерде ғана бар).

- Индикатор жанып тұрса, бұл аспаптың орнатылған температураға дейін қызуын білдіреді.

F. Май жинауға арналған табандық немесе пісірмеге арналған қаңылтыр таба

G. Тор

H. Торға немесе табандыққа/қаңылтыр табаларға арналған бағыттауыштар

I. Әзірлеу уақытының аяқталуын таңдау тетігі

АСПАПТЫ ПАЙДАЛАНУ

Бұл көп функциялы тұмшапеште дәстүрлі конвекциялық плиталар мен желдеткіштері бар заманауи аспаптардың функционалдығы үйлестірілген.

Бұл тұмшапеш — әмбебап аспап және әртүрлі әзірлеу режимдерін оңай және қауіпсіз ауыстыруға мүмкіндік береді. Аспаптың әртүрлі функциялары аспаптың басқару панелінде орналасқан айналмалы тұтқа «B» мен термостатты «C» пайдаланып бапталады.

Ескерту: аспапты алғаш рет қолданған кезде термостатты максималды температураға орнатып, аспапты шамамен 30 минутқа қосып қойған жөн (аспаптың есігі жабық болуы керек). Осы уақыт өткеннен кейін тұмшапештің есігін ашып, бөлмені желдетіңіз. Аспапты алғаш рет қолданған кезде жиі сезілетін иіс сақтау кезінде аспапты қорғауға қолданылатын заттардың булануынан пайда болады.

Ескерту: тамақты грильде немесе істікте пісірген кезде (тек кейбір модельдерде бар) қоса берілген май жинауға арналған табандықты тұмшапештің түбіне салыңыз, сонда тұздық және/немесе май тұмшапешті ластамайтын болады. Әзірлеудің басқа тәсілдері үшін табандықты қолданыңыз және аспаптың түбін жаппаңыз, себебі бұл эмаль жабынға зиянын тигізуі мүмкін. Қажет болса, ыдысты (қазандар, табалар, алюминий фольга және т. б.) аспаппен бірге жеткізілетін торға салыңыз, ол өз кезегінде бағыттауыштарға орнатылады.

Жоғарғы/төменгі қыздыру режимі 2145–2540 Вт

Термостат «C» тұтқасының күйі: **60 °C-тан бастап Max**. мәніне дейін Жоғарғы және төменгі қыздырғыш элементтер жұмыс істейді. Классикалық, дәстүрлі қыздыру режимі жетілдірілген: жылу біркелкі бөлінеді, қуат шығыны азаяды. Дәстүрлі қыздыру бірнеше ингредиенттерден тұратын тағамды дайындау қажет болғанда өте қолайлы, мысалы, қырыққабат қосылған қабырғалар, испан трескасы, анкондық қақталған треска, күріш қосылған бұзау етінің жұмсақ тілімдері және т. б. Бұл режимде сонымен қатар ұзақ уақыт пісіруді және тұздықты немесе басқа сұйықтықты қосуды қажет ететін бұзау немесе қой етінен тамаша тағамдар жасауға болады (бұқтырылған ет, рагу, гуляш, аң-құс еті, ветчина және т. б.). Дәстүрлі қыздыру пісірмені, соның ішінде жеміс қосылған пісірмені және жабық формалардағы пісірмені пісіруге арналған қыздырудың ең жақсы түрі болып қала береді. Жоғарғы/төменгі қыздыру режимін пайдаланғанда тек бір табандықты немесе торды қолданыңыз, кері жағдайда қыздыру біркелкі болмайды. Торды әр түрлі деңгейге қою арқылы төменгі және жоғарғы қыздырғыш элементтерден келетін жылу теңгерімін реттеуге болады.

Грильде жылдам әзірлеу режимі 2175–2590 Вт

Термостат «C» тұтқасының күйі: **60 °C-тан бастап Max**. мәніне дейін Жоғарғы және төменгі қыздыру элементтері мен желдеткіш қатысады, бұл тұмшапеште жылудың тұрақты және біркелкі таралуына кепілдік береді.

Бұл қыздыру режимі өлшеніп оралған өнімдерді тез дайындау үшін ұсынылады (өйткені алдын ала қыздыру қажет емес), мысалы, мұздатылған өнімдер немесе жартылай фабрикаттар, сондай-ақ кейбір үйде әзірленетін тағамдары.

Жылдам пісіру режимінде жақсы нәтижелер тек бір деңгейде (төменнен екіншісі) пісірген кезде алынады (Пісіру кеңестері кестесін қараңыз).

Жоғарғы қыздыру режимі  995–1195 Вт

Термостат «С» тұтқасының күйі: **60 °С-тан бастап Max**. мәніне дейін Жоғарғы қыздыру элементі іске қосылды. Бұл режимді пісіру аяқталғаннан кейін тағамда қабыршақша пайда болуы үшін қолдануға болады.

Гриль режимі  2385–2835 Вт

Термостат «С» тұтқасының күйі: **Макс**. **(Max**.) Жоғарғы орталық қыздыру элементтері қатысады. Жоғарғы орталық қыздыру элементтері қатысады. Аса жоғары температура тікелей әсер еткенде ет қызарып қуырылады, бірақ барлық сөл еттің ішінде қалып, ет өте жұмсақ болып піседі. Сондай-ақ, грильді беті жоғары температураны қажет ететін тағамдарды пісіру үшін пайдаланған жөн: бифштекс, бұзау еті, антрекот, сүбе, гамбургерлер және т. б.

Үрлеу функциясы бар гриль режимі  2415–2875 Вт

«С» термостат тетігінің күйі: **60 °С-тан бастап 250 °С-қа дейін.** Орталық қыздыру элементі мен желдеткіш қатысады. Тұмшапеш камерасындағы ауа айналымы жоғары болғандықтан бағытталған жылу ағынының тиімділігі айтарлықтай артады. Нәтижесінде тағам күйіп кетпейді, ал жылу тікелей тағамға енеді. Бұл режим ет пен көкөніс кәуаптарын, шұжықтарды, қой етінен жасалған шаншылған котлеттерді, ащы тұздық қосылған тауықты, бөдене/шілді, шошқа етінен жасалған шаншылған котлеттерді және т. б. тағамдарды пісіруге өте ыңғайлы.

Үрлеу функциясы бар гриль режимін пайдаланған кезде аспаптың есігі жабық болуы тиіс.

Сондай-ақ, бұл режимді балық стейктерін, турама салынған кальмарларды және т. б тағамдарды пісіру үшін қолданған дұрыс.

Істік (кейбір модельдерде болады)

Істікті қолдану үшін:

- қаңылтыр табаны бірінші торға орнатыңыз;
- арнайы бекітпені екінші торға бекітіп, істікті аспаптық артқы жағындағы арнайы саңылауға салып, орнатыңыз;
- тұтқаның «В» көмегімен істікті қосып, режимді таңдаңыз .

Әзірлеу уақытының аяқталуын таңдау тетігі (I) (кейбір модельдерде бар)

Тұмшапештің бұл үлгісі аспапты өшіру уақытын орнатуға мүмкіндік беретін таймермен жабдықталған. Таймер тұтқасының күйі «I»: **10–120 аралығы**.

Бағдарламаланған уақыт аяқталғаннан кейін аспап дыбыс сигналын шығарады және автоматты түрде өшеді.

Көмескі жарық

Көмескі жарықты қосу үшін тұтқаны қайта «B»  күйіне орнатыңыз. Электр қыздырғыш элементтер қосылған кезде шамдар тұмшапеш камерасын жарықтандырады.

Желдету

Тұмшапештің бұл үлгісі аспаптың сыртқы беттерін салқындатуға арналған желдеткішпен жабдықталған. Апап қызған кезде желдеткіш автоматты түрде қосылады.

Желдеткіш қосылып тұрған кезде аспап есігі мен басқару панелі арасында ауа айналады.

Ескерту: пісіру аяқталғанда желдеткіш аспап суығанша жұмыс істей береді.

КҮТІМ ЖАСАУ ЖӘНЕ ҚЫЗМЕТ КӨРСЕТУ

Аспапты тазаламас бұрын немесе оған техникалық қызмет көрсетпес бұрын оны электр желісінен ажыратыңыз.

Тұмшапешті жиі тазалап отырыңыз, сонда ол сізге көптеген жылдар бойы қызмет етеді.

• Эмальданған бөлшектерді немесе тот баспайтын болаттан жасалған бөлшектерді жылы сумен жуу керек. Абразивті ұнтақтарды немесе агрессивті құралдарды пайдаланбаңыз — олар жабынды зақымдауы мүмкін. Тот баспайтын болаттан жасалған бөлшектерде дақтар пайда болуы мүмкін және оларды арнайы құралмен кетіруге болады. Тазалап болғаннан кейін беттерді жақсылап шайыңыз және құрғатып сүртіңіз.

• Аспапты қолданып болғаннан кейін оның ішкі беттерін суымай тұрып тазалаған жөн. Тазалау үшін ыстық су мен сабынды қолданыңыз, тазалап болғаннан кейін оны жақсылап шайып, құрғатып сүрту керек. Абразивті тазалағыш заттарды (мысалы, тазартқыш ұнтақтар), ыдысқа арналған абразивті ысқыштарды немесе құрамында қышқыл бар заттарды (мысалы, қақты жоятын заттар) қолданбаңыз, өйткені олар эмаль қабатын зақымдауы мүмкін. Кетпейтін кірді кетіру үшін өнімнің қаптамасындағы нұсқаулыққа сәйкес арнайы плита тазалайтын құралдарды қолданыңыз. Тұмшапештің ішкі беттерін тазарту үшін бу тазартқыштарды қолдануға қатаң тыйым салынады!

• Тұмшапешті ұзақ уақыт пайдалансаңыз, аспапта конденсат пайда болуы мүмкін. Оны жұмсақ шүберекпен кетіріңіз.

• Аспап есігінің периметрі бойынша резеңке тығыздағыш жабыстырылған, бұл аспаптың дұрыс жұмыс істеуіне кепілдік береді. Тығыздағыштың күйін әрдайым тексеріп отырыңыз. Қажет болса, оны тазалаңыз. Абразивті заттар мен материалдарды пайдаланбаңыз! Тығыздағыш зақымдалған болса, қызмет көрсету орталығына хабарласыңыз. Тығыздағышы зақымдалған тұмшапешті пайдаланбаған дұрыс.

• Алюминий фольганы тұмшапештің түбіне қоймаңыз, өйткені жылудың жиналуы пісіру процесіне кері әсерін тигізіп, эмальды зақымдауы мүмкін.

• Аспаптың есігін абразивті емес құралдармен және материалдармен тазалаңыз. Тазалап болғаннан кейін әйнекті жұмсақ шүберекпен құрғатып сүртіңіз.

Тұмшапеш шкафының есігі

Аспаптың есігін мұқият тазарту үшін оны шешіп алуға болады.

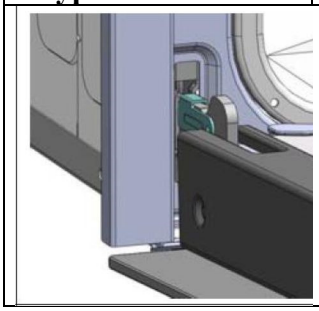
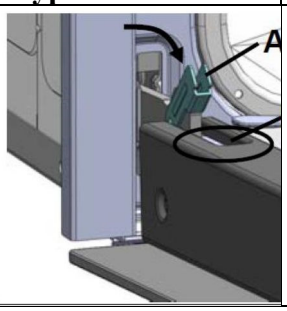
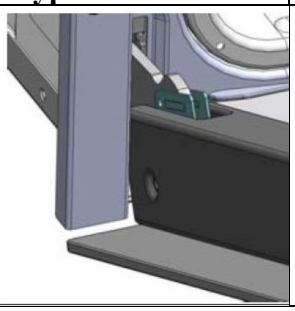
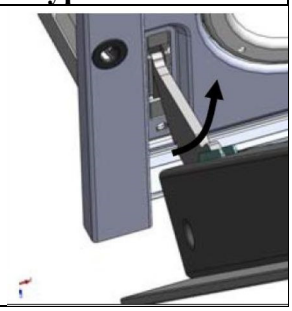
• Есікті соңына дейін ашыңыз (1-сурет).

• **A** бекіткіштерін оң және сол жақ ілмектерде ашыңыз (2-сурет).

• Есікті 3-суретте көрсетілген күйге қойыңыз.

• Ілмектердің бекітпелері есіктің **B** бөлігіне жабысқанша есікті абайлап жабыңыз (4-сурет).

Есікті орнына қою үшін жоғарыда сипатталған қадамдарды кері ретпен орындаңыз.

1-сурет	2-сурет	3-сурет	4-сурет
			

Тұмшапеш есігін бөлшектеу және монтаждау (2 тәсіл)

1-әдіс.

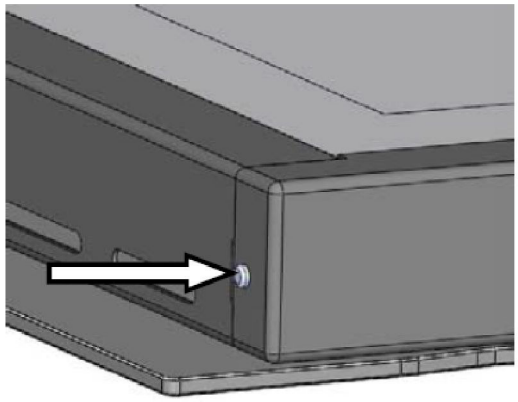
• A (2-сурет), B және C (3-сурет) тығыздағыштарын алыңыз. Мұны істеу үшін есіктің оң және сол жағындағы 2 өзектерін басыңыз (1-сурет).

• Ішкі және сыртқы шыны панельдерді ақырын шығарыңыз (4-сурет).

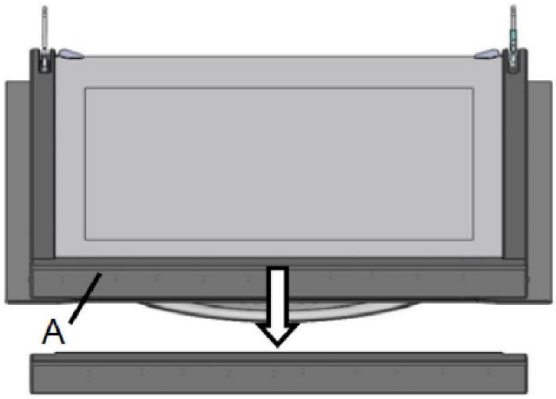
• Әйнек және басқа бөлшектерді тиісті өніммен тазалаңыз. Жуылған бөліктерді мұқият құрғатыңыз және оларды жұмсақ жерге қойыңыз.

Есікті жинау үшін жоғарыдағы қадамдарды кері ретпен орындаңыз.

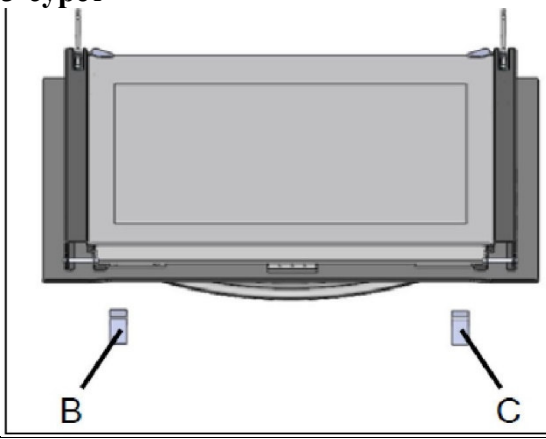
1-сурет



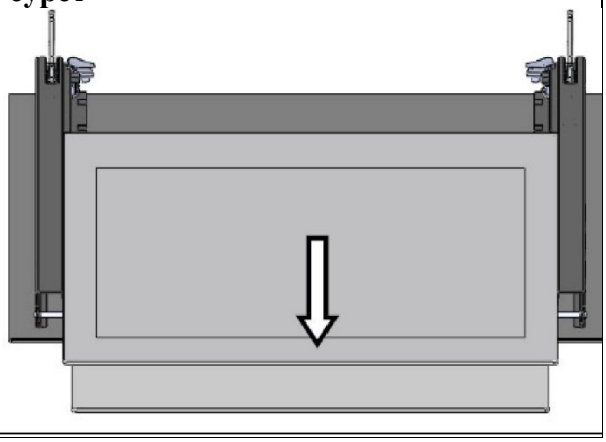
2-сурет



3-сурет



4-сурет

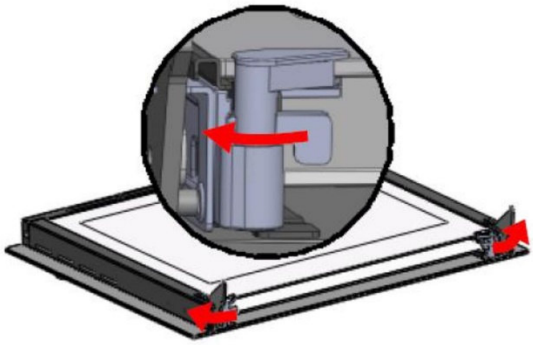


2-әдіс.

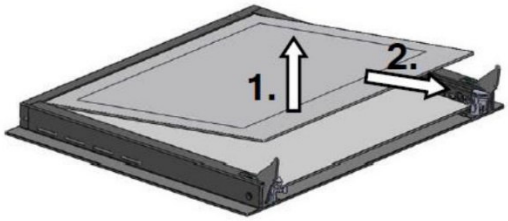
- Шыны панель ұстағыштарын ашу үшін оларды бұраңыз (1-сурет).
- Ішкі шыны панельді ақырын көтеріп, алыңыз (2-сурет).
- Ортаңғы шыны панельді ақырын көтеріп, алыңыз (3-сурет).
- Шыны мен қалған бөліктерді тиісті құралдармен тазалаңыз. Жуылған бөліктерді мұқият құрғатыңыз және оларды жұмсақ жерге қойыңыз.

Есікті жинау үшін жоғарыдағы қадамдарды кері ретпен орындаңыз.

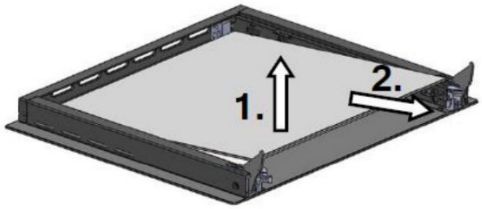
1-сурет



2-сурет



3-сурет



ӘЗІРЛЕУ БОЙЫНША КЕҢЕСТЕР

Бұл тұмшапеш көп функционалды, яғни кез келген тағамды ең жақсы күйде әзірлеуге болады. Уақыт өте келе, аспаптың әртүрлі мүмкіндіктері мен режимдерін қолдануды үйреніп аласыз. Төмендегі нұсқаулар тек кеңес ретінде берілген: Сіз оларды өз қалауыңыз бойынша бейімдей аласыз.

Алдын ала қыздыру

Егер сізге тұмшапешті алдын ала қыздыру қажет болса (әдетте наубайханалық тағамдар үшін қажет), Multi-Cooking немесе жылдам пісіру режимін қолданыңыз. Бұл режимдер қуатты үнемдеу үшін аспапты қажетті температураға дейін тез қыздыруға мүмкіндік береді.

Бірнеше торда әзірлеу

- Тұмшапеш торлардың 5 деңгейімен жабдықталған. Желдеткішті пайдаланып тамақ пісірген кезде үш орталық деңгейдің 2-уін қолданыңыз. Ыстық ауа жоғарғы және төменгі деңгейлерге тікелей әсер етеді, сондықтан осы деңгейдегі деликатты тағамдар күйіп кетуі мүмкін.
- Көбінесе төмен жақтағы 2 және 4 деңгейлер пайдаланылады, бұл ретте көбірек жылуды қажет ететін тағамдар 2 деңгейге қойылады. Мысалы, бір уақытта етті қуырып, басқа тамақты әзірлеу үшін етті төменгі жақтағы 2-деңгейге, ал неғұрлым деликатты тағамдарды 4-деңгейге орналастырыңыз.
- Әр түрлі температура мен пісіру ұзақтығын қажет ететін тағамдарды бір уақытта пісіру үшін температураны орташа деңгейге орнатыңыз. Неғұрлым нәзік тағамдарды төменгі жақтағы 4-деңгейде әзірлеген жөн; алдымен тұмшапештен тезірек пісетін тағамды шығарып алыңыз.
- Май жинауға арналған табандықты ең төменгі деңгейге, ал қуыруға арналған торды ең жоғарғы деңгейге орналастырыңыз.

Жылдам пісіру режимін қолдану (Fast Cooking)

Функционалды, жылдам және пайдалы режим қарапайым өнімдермен қатар жартылай фабрикаттарды жиі қолданатындар үшін өте қолайлы. Осы режиммен жұмыс істеу туралы пайдалы кеңестерді төмендегі кестеден таба аласыз.

Грильді қолдану

Бұл көпфункционалды тұмшапеш грильде пісірудің 2 режимімен жабдықталған.

«**Гриль**»  режимін қолданған кезде өнімдерді грильдің орталық бөлігінің астына төменнен 3-деңгейде орналастыру керек, өйткені жоғарғы қыздыру элементінің орталық бөлігі ғана қатысады.

Аспаптың түбін былғап алмау үшін май немесе тұздық жинауға арналған табандықты төменгі деңгейге (төменгі жақтан 1) қойған жөн. Бұл режимде жұмыс істеген кезде термостатты максималды мәнге орнатқан жөн. Алайда, температураны баптау тетігін бұрап, төменгі температураны да орнатуға болады.

«**Үрлеу функциясы бар гриль**»  режимі тағамды жылдам қуыру үшін қолданылады, себебі жылудың таралуы тағамның үстіңгі жағын қызартып қана қоймай, түбін де жақсы пісіруге мүмкіндік береді. Сонымен қатар, бұл режимді тамақ пісіп болғанда қытырлақ қабықшаның пайда болуы үшін пайдалануға болады.

Бұл режимді қосқанда тамақты төмен жақтағы 2-деңгейге қойғаныңыз жөн (төмендегі кестені қараңыз), ал аспаптың түбін былғамау үшін 1-деңгейге май жинауға арналған табандықты қойған дұрыс.

Бұл режимді пайдалану кезінде температураны 200 °C-қа орнатқан жөн — бұл инфрақызыл сәулелер қолданылатын грильді қолданудың ең тиімді әдісі. Алайда, температураны баптау тетігін бұрап, төменгі температураны да орнатуға болады.

Сонымен, гриль режимінде ең жақсы нәтижелерге жету үшін тағамды төменгі деңгейлерге қою керек, ал аспап түбінің тұздықпен немесе маймен былғанбауы үшін төмен жақтағы 1 деңгейге табандық қою керек.

Балық пен етті дайындау

Ақ ет, құс еті мен балықты дайындаған кезде температураны 180–200 °C аралығында орнатқан жөн.

Егер сіз қызыл еттің сыртынан жақсы қуырылғанын, бірақ сонымен бірге сөлді және ішкі жағында нәзік болуын қаласаңыз, етті қысқа уақытқа жоғары температурада (200–220 °C) пісіруге кеңес береміз, және содан кейін тұмшапешті өшіріңіз.

Жалпы алғанда, ет тілімі неғұрлым үлкен болса, пісіру температурасы соғұрлым төмен болуы керек. Етті тордың ортасына қойыңыз, ал астына май жинауға арналған табандықты қоюды ұмытпаңыз.

Ет дайындалатын торды тұмшапештің ортасына орнату керек. Егер сіз төмен жақта жылу мөлшерін арттырғыңыз келсе, торды төменгі деңгейлердің біріне қойыңыз. Еттің дәмі татымды болуы үшін (әсіресе үйрек немесе жабайы құс) ет тілімін майлаңыз немесе үстіне бекон салыңыз.

Таңдау тұтқасының күйі	Өнім	Салмағы (кг)	Тордың күйі (төмендегі деңгей)	Алдын ала қыздыру уақыты (мин)	Әзірлеу температурасы (°C)	Алдын ала әзірлеу (мин)
1. Жоғарғы/төменгі қыздыру 	Үйрек	1	3	15	200	65–75
	Қуырылған бұзау еті немесе сиыр еті	1	3	15	200	70–75
	Қуырылған шошқа еті	1	3	15	200	70–80
	Печенье (үгілмелі қамыр)	–	3	15	180	15–20
	Жеміс қаусырмасы	1	3	15	180	30–35
2. Жоғарғы қыздыру 	Қызару	–	3/4	15	220	–
3. Гриль 	Жалғыз және ұлу	1	4	5	Max	8–10
	Кальмар және асшаян кәуабы	1	4	5	Max	6–8
	Нәлім сүбесі	1	4	5	Max	10
	Грильде піскен көкөністер	1	3/4	5	Max	10–15
	Бұзау етінен стейк	1	4	5	Max	15–20
	Шабылған котлет	1	4	5	Max	15–20
	Гамбургер	1	4	5	Max	7–10
	Скумбрия	1	4	5	Max	15–20
	Ыстық бутерброд	–	4	5	Max	2–3
	Істікте (бар болса)					
	Бұзау еті	1,0	–	5	Max	80–90
	Тауық	1,5	–	5	Max	70–80
	Қозы	1,0	–	5	Max	70–80
4. Желдету функциясы бар гриль	Грильде піскен тауық еті	1,5	3	5	200	55–60
	Ұлулар	1,5	3	5	200	30–35
	Істікте (бар болса)					
	Бұзау еті	1,5	–	5	200	70–80
	Тауық	2,0	–	5	200	70–80
	Тауық	1,5	–	5	200	70–75
	+ картоп (қуырылған)	–	2	5	200	70–75
	Қозы	1,5	–	5	200	70–80
5. Жылдам пісіру (Fast cooking) 	**Мұздатылған өнімдер**					
	Пицца	0,3	2	–	250	12
	Кәді мен асшаяндардан қаусырма	0,4	2	–	200	20
	Асжапырақ қосылған қаусырма	0,5	2	–	220	30–35

Таңдау тұтқасының күйі	Өнім	Салмағы (кг)	Тордың күйі (төмендегі деңгей)	Алдын ала қыздыру уақыты (мин)	Әзірлеу температурасы (°C)	Алдын ала әзірлеу (мин)
	Қамырдағы алма	0,3	2	–	200	25
	Лазанья	0,5	2	–	200	35
	Алтын ролл	0,4	2	–	180	25–30
	Ұнтаққа аунатылған тауық	0,4	2	–	220	15–20
	Жартылай фабрикат Тауық қанаттары	0,4	2		200	20–25
	Жаңа піскен өнімдер					
	Печенье (үгілмелі қамыр)	0,3	2	–	200	15–18
	Жеміс қаусырмасы	0,6	2	–	180	45
	Ірімшік таяқтар	0,2	2	–	210	10–12

Ескерту: пісіру уақыты шамамен көрсетілген және жеке қалауыңыз бойынша өзгеруі мүмкін. Грильде немесе желдету функциясы бар грильде пісірген кезде май жинауға арналған табандықты қоюды ұмытпаңыз.

ОРНАТУ

Орнатуды тек білікті маман төмендегі нұсқауларға сәйкес орындауы керек. Өндіруші қате орнатуға, мұндай орнату нәтижесіндегі адамдар мен жануарлардың жарақаттануына, мүліктің бүлінуіне жауап бермейді.

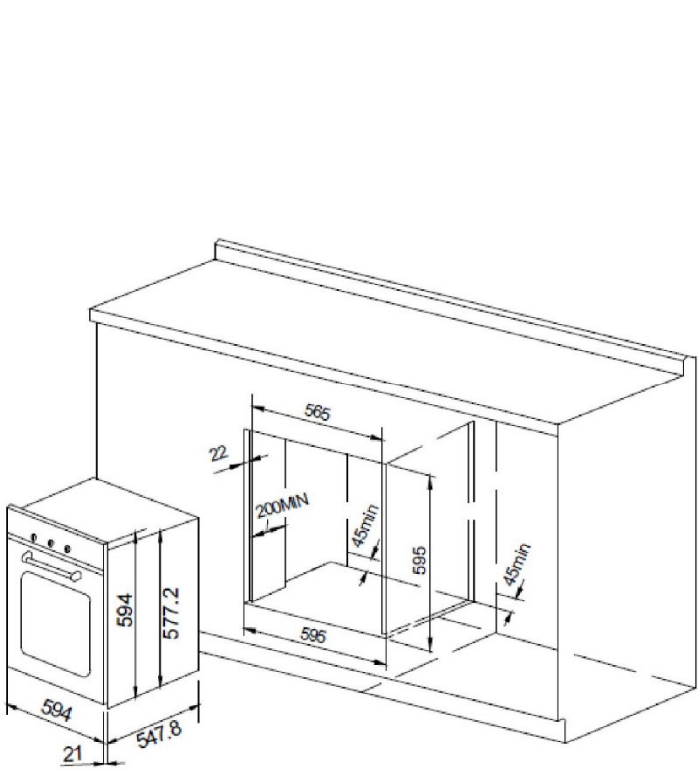
МАҢЫЗДЫ!

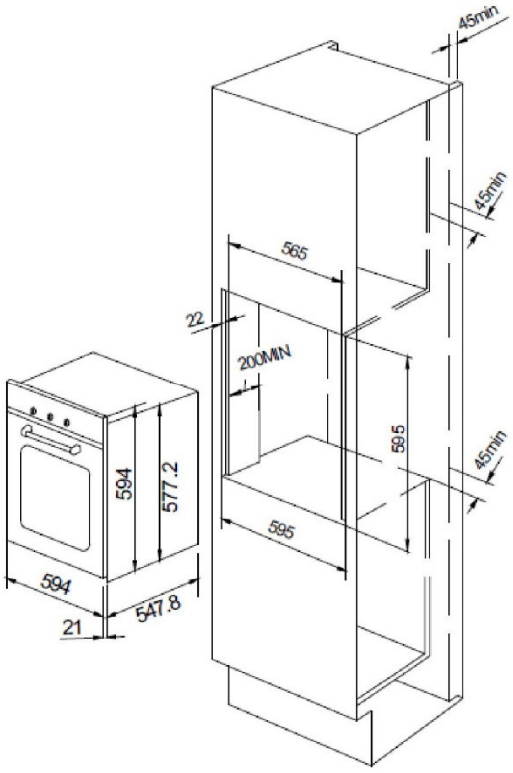
Аспапты тазаламас бұрын және оған техникалық қызмет көрсетпес бұрын қуат көзін ажыратуды ұмытпаңыз!

Желдету үшін ауа өткізгіш қолданылуы керек.

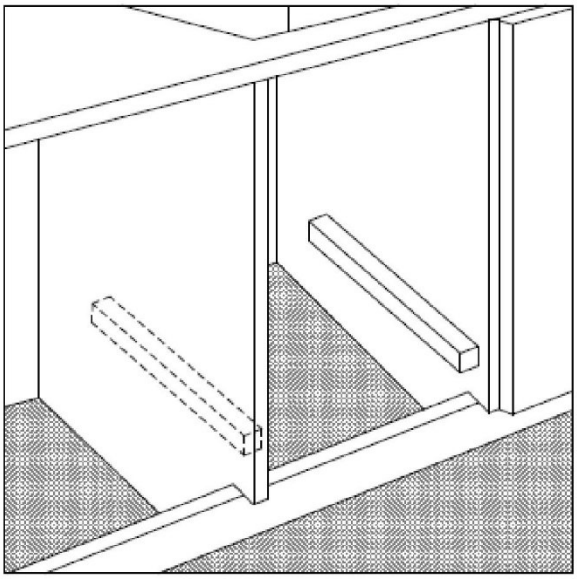
Кіріктірілген тұмшапешті орнату

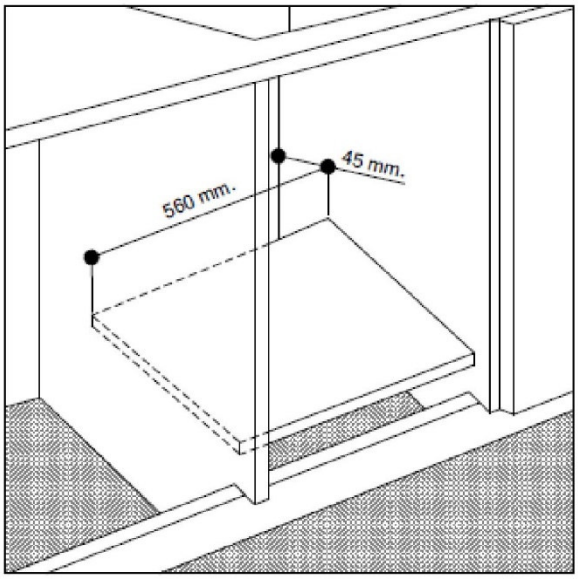
Тұмшапештің дұрыс жұмыс істеуі үшін аспап кіріктірілетін жиһаз өлшемдік талаптарға сай болуы керек. Төмендегі суреттерде аспапты жұмыс үстелінің астына немесе ас үй жиһазының қабырға шкафына орнатуға арналған кесінділердің өлшемдері көрсетілген.





Талаптарға сай келетін желдетуді қамтамасыз ету үшін, аспап орнатылған шкафтың артқы панелін шешіп алу керек. Аспапты екі ағаш блокқа орнатқан жөн. Егер аспапты тегіс жерге орнатсаңыз, онда желдету үшін 45 × 560 мм бос орын қалдыру керек.





Ас үй жиһазының іргелес шкафтарының қабырғалары ыстыққа төзімді материалдан жасалуы керек. Атап айтқанда, буатпен қапталған шкафтар 100 °C-қа дейінгі температураға төзімді желімді қолданып жасалуы керек.

Қолданыстағы қауіпсіздік стандарттарына сәйкес, аспапты орнатқаннан кейін оның барлық электр бөліктері олармен ешбір жанаспайтындай жабылуы керек.

Аспаптың қауіпсіз жұмысын қамтамасыз ететін кез келген бөлшектерді тек тиісті құралдармен шешу керек.

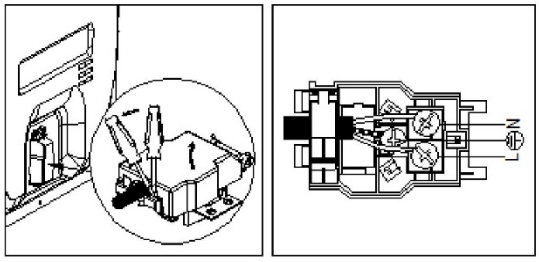
Тұмшапешті ас үй жиһазының ішіне бекіту үшін аспаптың есігін ашып, оны жақтаудың периметрі бойынша олар үшін қарастырылған тесіктерге кіргізу керек 4 ағаш бұранашегемен бекітіңіз.

Электр желісіне қосылу

Үш сымды қуат кабелімен жабдықталған тұмшапештер айнымалы токпен жұмыс істейді. Жерге тұйықтау сымы сары-жасыл түске боялған.

Қуат кабелін жалғау

Шықпалар панелін ашу:



• бұрауышты иінтірек ретінде қолданып, шықпалар панелінің қақпағындағы ысырманы бүйіріне қарай сырғытыңыз;

• бұрауышты пайдаланып бекіту элементтерін ажыратыңыз және шықпалар панелінің қақпағын көтеріңіз.

Кабельді қосу:

• қосқыш қысқыштың бұрамасын және **L-N-⏚** үш түйіспе бұраманы шығарыңыз;

• бұрамалардың бастарының астындағы сымдарды келесі түс схемасы бойынша бекітіңіз: **көк (N) — қоңыр (L) — сары-жасыл ⏚**;

• қуат кабелін ысырманың көмегімен тиісті ұяда бекітіп, шығыстар панелінің қақпағын жабыңыз.

Қуат кабелін электр желісіне жалғау

Стандартты ашаны аспаптың типтік тақтайшасында көрсетілген жүктемеге сәйкес орнатыңыз. Кабельді электр желісіне тікелей жалғаған кезде, түйіспелердің арасында кем дегенде 3 мм қашықтықпен көпполярлы автомат-ажыратқышты орнату қажет. Автомат-ажыратқыш жүктемеге байланысты таңдалады және жергілікті нормалар мен ережелерге сәйкес келуі керек (жерге тұйықтау сымы автомат-ажыратқышқа қосылмайды).

Қуат кабелін бөлме температурасын ескере отырып, оның бір де бір бөлігі 50 °С-тан жоғары қызбайтындай етіп орналастыру керек. Әйтпесе, кабельді арнайы оқшаулағышпен қорғауға болады.

• Аспаптың электр қауіпсіздігіне, егер ол қолданыстағы электр қауіпсіздігі нормалары мен ережелеріне сәйкес дұрыс және тиімді жерге тұйықталған болса ғана кепілдік беріледі. Егер жерге тұйықтаудың тиімділігіне күмәндансаңыз, білікті электрикке хабарласыңыз. Өндіруші аспаптың дұрыс жерге тұйықталмауынан болған зақым үшін барлық жауапкершілікті өз мойнына алмайды.
• Аспапты электр розеткасына жалғамас бұрын, типтік тақтайшасында көрсетілген техникалық сипаттамалардың (аспапта және/немесе оның қаптамасында) электр желісінің параметрлеріне сәйкес келетіндігін тексеріңіз.
• Жүйенің және розетканың электр қуаты аспаптың максималды қуатына сәйкес келетініне көз жеткізіңіз (аспаптың типтік тақтайшасында көрсетілгендей). Егер күмәніңіз болса, білікті электрикке хабарласыңыз.
• Егер электр желісінің розеткасы және аспап ашасы сәйкес келмесе, розетканы сәйкес келетін розеткаға ауыстырыңыз (электрикке хабарласыңыз). Электрик сонымен қатар розетка сымдарының көлденең қимасы аспаптың жұмысына қажет қуатты беруге жарамды екенін тексеруі керек. Адаптерлерді, үштармақтар және/немесе ұзартқыштарды пайдаланбаған жөн. Егер сіз бір арналы және көп арналы адаптерлерді немесе ұзартқыштарды пайдалануыңыз керек болса, олар қолданыстағы қауіпсіздік техникасы (ТБ) бойынша талаптарға сәйкес келу керек. Мұндай жағдайларда бір арналы адаптерде немесе ұзартқышта көрсетілген максималды рұқсат етілген жүктеменің немесе көп арналы адаптерде көрсетілген максималды қуаттың рұқсат етілген көрсеткіштерден аспайтындығына көз жеткізіңіз. **Аша мен розетка оңай қол жетімді болуы керек.**

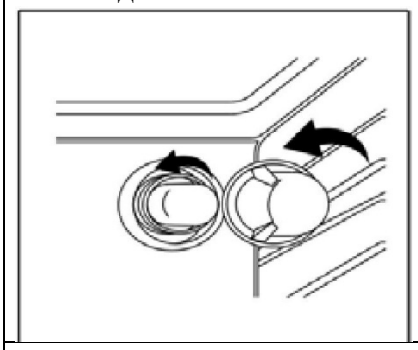
КЕПІЛДІК ПЕН ҚЫЗМЕТ КӨРСЕТУ

Ақауларды жою

Ешқандай жағдайда аспаптың корпусын ашпаңыз!

Аспапты орнату, техникалық қызмет көрсету және жөндеу тек қана ҚТ бойынша қолданыстағы мемлекеттік және жергілікті стандарттарға қатаң сәйкестікте білікті маманмен орындалуы тиіс.

Білікті емес маман жасаған жөндеу және басқа жұмыстар қауіпті болуы мүмкін. Өндіруші мұндай жұмыс үшін жауап бермейді. Техникалық қызмет көрсету және жөндеу кезінде аспап электр желісіне қосылмағанына көз жеткізіңіз.

Ақау	**Ықтимал себебі және шешімі**
Тұмшапеш жылымайды.	– Аспап қосылмаған. Аспапты қосыңыз. – Сағат орнатылмаған. Сағатты баптаңыз. – Орындалған баптаулар қолданылғанын тексеріңіз. – Сақтандырғыш жанып кетті немесе ажыратқыш іске қосылды. Сақтандырғышты ауыстырыңыз және автомат-ажыратқышты қайта қосыңыз. Бұл мәселе жиі туындаған жағдайда электрикке хабарласыңыз.
Пісіру бағдарламасы аяқталғаннан кейін шу естіледі.	Салқындатқыш желдеткіш пісіру бағдарламасы аяқталғаннан кейін де жұмысын жалғастырады.
Жарықтандыру жұмыс істемейді. 	■ Аспапты электр желісінен ажыратыңыз. Аспапты өшіріп, ашаны розеткадан шығарыңыз немесе сақтандырғышты өшіріңіз немесе автомат-ажыратқышты өшіріңіз. ■ Шамның қақпағын сағат тіліне қарсы бұраңыз және оны шығару үшін төмен қарай тартыңыз. ■ Шамды жаңасына ауыстырыңыз. ■ Қақпақты орнына қойып, сағат тілінің бағыты бойынша бұраңыз. ■ Аспапты электр желісіне қосыңыз.
Пісірме біркелкі қызармай жатыр	Аздап біркелкі болмау әрқашан болады. Егер біркелкі болмау өте айқын болса, температураның дұрыс орнатылғандығын және пісірілген тағамдардың дұрыс деңгейде пісіп жатқандығын тексеріңіз.

Техникалық сипаттамалары

Тұмшапештің ішкі өлшемдері

Ені 42,3 см

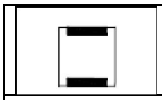
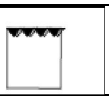
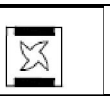
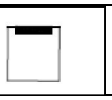
Тереңдігі 40,7 см

Биіктігі 39,2 см

Ішкі көлемі — 73 л

Кернеу мен электр желісінің жиілігі:

220–240 Вт ~ 50/60 Гц

				
2145–2540 Вт	2385–2835 Вт	2415–2875 Вт	2175–2590 Вт	995–1195 Вт