Weissgauff

Germany

ТҰМШАПЕШ
EOV 19 MB
EOV 19 MX

ПАЙДАЛАНУ НҰСҚАУЛЫҒЫ



Тұмшапеш ТШ3468-011-53500398-2007, КО ТР 004/2011, КО ТР 020/2011 талаптарына және «Санитарлық-эпидемиологиялық қадағалауға жататын тауарларға қойылатын бірыңғай санитарлық-эпидемиологиялық және гигиеналық талаптарға» сәйкес келеді.

МАЗМҰНЫ

Тұмшапеш жабдықталуы ..... мұқабада
1. Маңызды ұсыныстар 2
2. Қауіпсіздік талаптары 2
3. Орнату 4
4. Қосу 5
5. Құрылғы 6
6. Жиынтықтылығы 7
7.Сипаттамалары 7
7.1. Техникалық сипаттамалары 7
7.2. Тұмшапеш тұтынатын электр қуаты 7
7.3. Пайдалану сипаттамалары 7
8. Басқару панелі 8
9. Тұмшапеш 8
9.1. Тұмшапеш температурасын басқару және орнату 9
9.2. Тұмшапеш жұмысының ықтимал режимдері және олардың белгілері 9
9.3. Тұмшапештің жұмысы 10
10. Гриль 10
11. Конвектор 11
12. Электрмеханикалық таймер 11
13. Ұсыныстар 11
13.1. Тұмшапештің пайдалану бойынша 11
13.1.1. Бәліштерді пісіру кезінде 12
13.1.1.1. Жалпы ережелер 12
13.1.2. Ет пен балықты дайындау кезінде 13
13.2. Грильдің қыздырғыш элементін пайдалану кезінде 13
14. Тұмшапешті күтіп ұстау 14
15. Шамды ауыстыру 17
16. Егер бірдеңе дұрыс болмаса 17
17. Тасымалдау және сақтау 18
18. Кәдеге жарату 18
19. Зауыттың деректемелері 19

1. МАҢЫЗДЫ ҰСЫНЫСТАР

Біздің бұйымдар үнемі жетілдіруден өтеді, олардың сипаттамалары жақсартылып, дизайны жаңартылып тұрады, сондықтан Сіз сатып алған тұмшапештің осы пайдалану нұсқаулығында көрсетілген суреттер мен шартты белгілерден өзгеше болуы мүмкін.

Сатып алу кезінде қаптаманы шешіңіз және тұмшапештің зақымдалмағанына, жабдықталуы осы пайдалану жөніндегі нұсқаулықтың мұқабасындағы кестеге сәйкес келетініне, жинақталғанына және кепілдік міндеттемелерінде сауда ұйымы «Сату туралы куәлікті» және 1, 2, 3 кепілдік талондарын дұрыс толтырғанына көз жеткізіңіз. Плитаны дайындау күні, айы және жылы «Қабылдау туралы куәлік» бөліміндегі кепілдік міндеттемелерде көрсетілген.

■ Тұмшапешті орнату, дұрыс пайдалану және қызмет көрсету жөніндегі маңызды ақпараттан тұратын осы нұсқаулықты мұқият оқып шығыңыз.

■ Бұл нұсқаулықты сақтап қойыңыз, ол сізге пайда болған мәселелерді шешуге көмектеседі.

■ Дұрыс қосылмаған тұмшапеш сенімді және қауіпсіз жұмыс істемейді және апатқа әкелуі мүмкін, сонымен қатар сізді кепілдік міндеттемелер мүмкіндіктерінен айырады.

2. ҚАУІПСІЗДІК ТАЛАПТАРЫ

■ ***Бұл құрылғы физикалық, жүйке немесе психикалық ауытқулары бар немесе тәжірибесі мен білімі жоқ адамдардың (соның ішінде балалардың) пайдалануына арналмаған, мұндай адамдарға олардың қауіпсіздігіне жауап беретін адамның осы құрылғыны пайдалануына қатысты бақылау немесе нұсқау беру жағдайларын қоспағанда. Балалардың аспапта ойнауына жол бермеу мақсатында оларды қадағалауды жүзеге асыру қажет.***

■ Тұмшапешті пайдаланатын тұлғалар электр аспаптарды қауіпсіз пайдалану ережелерін білуі және осы нұсқаулықпен жақын танысуы тиіс.

■ Тұмшапеш тек үй жағдайларында пайдалануға арналған.

■ Егер электр желісінің сипаттамалары тұмшапештің артқы жағында орналасқан тақтайшада көрсетілген сипаттамаларға сәйкес келмесе, плитаны пайдалануға тыйым салынады.

Назар аударыңыз! Тұмшапештердің модельдері электр тогының соғуынан қорғаудың I класы бойынша орындалған және жерге тұйықталған розеткаға қосылуы керек.

Өрттің туындауының алдын алу үшін қатаң түрде ТЫЙЫМ САЛЫНАДЫ:

► Ақаулы тұмшапешті қолдануға.

► Жұмыс істеп тұрған тұмшапешті қараусыз қалдыруға.

► Тұмшапешті үй-жайды жылыту үшін пайдалануға.

► Тұмшапештің жанында тез тұтанатын заттарды (жанғыш заттар, аэрозольдер, қағаз, шүберектер және т. б.) сақтауға.

► Балаларды жұмыс істеп тұрған тұмшапешке жіберуге.

Назар аударыңыз! Пайдалану кезінде қол жетімді бөліктер қатты қызуы мүмкін. Балаларды жақындатпаңыз.

■ Жуу немесе басқа техникалық қызмет көрсету жұмыстарын жүргізер алдында тұмшапешті электр желісінен ажырату керек.

■ Мезгіл-мезгіл (кемінде жарты жылда бір рет) қуат беру сымының күйін тексеріңіз. Қуат сымы зақымданған жағдайда қауіптің алдын алу үшін оны дайындаушы немесе оның агенті немесе осыған ұқсас білікті тұлға ауыстыруы тиіс.

■ Өрт болған жағдайда пешті электр желісінен ажыратыңыз, **01** телефоны бойынша өрт сөндіру қызметіне қоңырау шалыңыз және өртті сөндіру бойынша шаралар қолданыңыз.

■ Егер тұмшапештің қасында желіге қосылған тұрмыстық электр аспаптары орналасқан болса (электртұтатқыштар, тостерлер, кофе ұсақтағыштар және т. б.), тұмшапештің ыстық есігіне қысылып қалмауын қадағалаңыз.

■ Кернеулі электр бұйымдарын сумен сөндіруге қатаң тыйым салынады.

Есте сақтаңыз! Электр пештерге байланысты ең жиі кездесетін жазатайым оқиғаларға күйікке шалыну жатады. Әдетте олар электр тұмшапештің ыстық бөліктеріне тиген кезде орын алады.

■ Абай болыңыз және кішкентай сәбилерді мұқият қадағалаңыз, ал тұмшапеш жұмыс істеп немесе салқындағанға дейін оларды ас үйге жібермеңіз.

■ Тұмшапештің қыздыру элементтері жұмыс істеп тұрған кезде, сондай-ақ есік әйнегі мен алдыңғы панельдің кейбір бөліктері қатты қызады және өшірілгеннен кейін жылуды едәуір уақыт сақтайды. Абайлаңыз, оларды ұстамаңыз және балаларға да ерекше ескертіңіз – күйікке шалынуыңыз мүмкін.

Көп май қосып тағамдарды әзірлеген кезде аса абай болыңыз, олар жеңіл тұтанады.

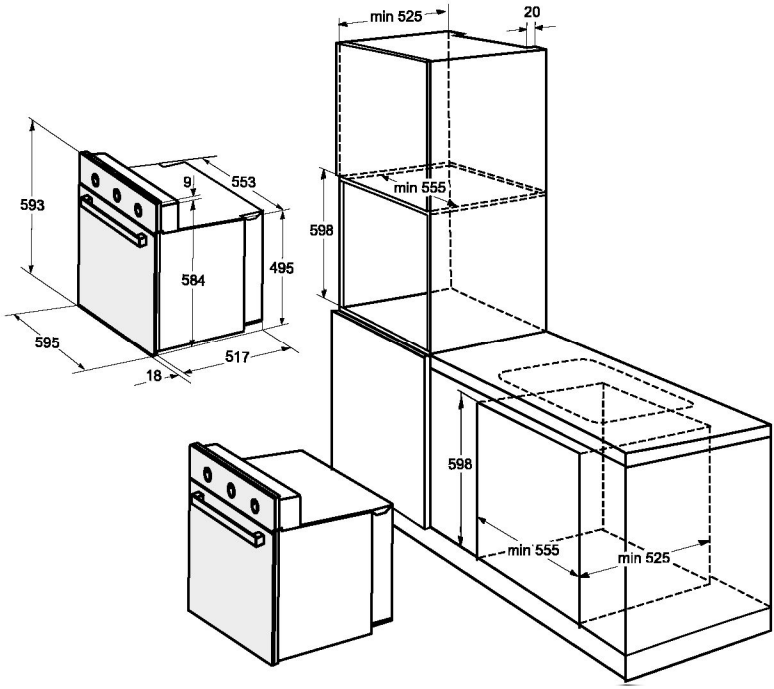
Біліп жүріңіз! Жалындаған майды сумен сөндіруге болмайды, оты бар ыдысты қақпақпен тығыздап жабу керек.

■ Аспап пайдалану кезінде қатты қызады. Тұмшапештің ішіндегі жылытатын элементтерге жанасудан сақ болыңыз.

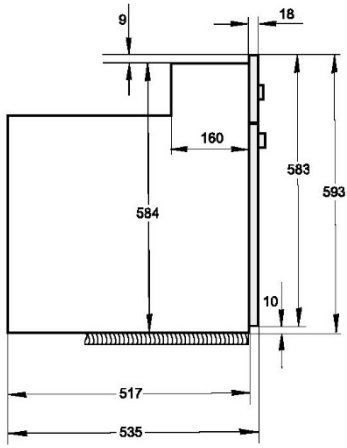
3. ОРНАТУ

■ Тұмшапеш ас үй жиһазындағы қуысқа орнатылады (1-суретті қараңыз).

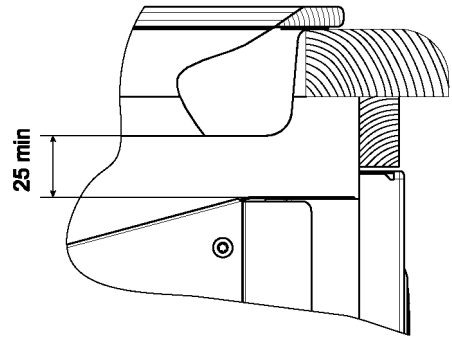
■ Тұмшапештің әр түрлі бөліктері мен айналадағы жиһаз бөліктері арасындағы



1-сурет



2-сурет



3-сурет

өлшемдер 1-суретте көрсетілген.

■ Пісіру панелі мен тұмшапешті бірге орнатқанда, пісіру панелі корпусының жұмыс үстелінің төменгі жағынан және тұмшапеш корпусының жоғарғы жағынан шығып тұратынын ескеріңіз. Жанасуға жол бермеңіз. Ұсынылған ауа саңылауы 25 мм-ден кем емес (3-суретті қараңыз).

■ Тұмшапештің артқы қабырғасы мен жиһаздың артқы қабырғасы (қабырға) бойында кемінде 30 мм ауа саңылауы болуы керек.

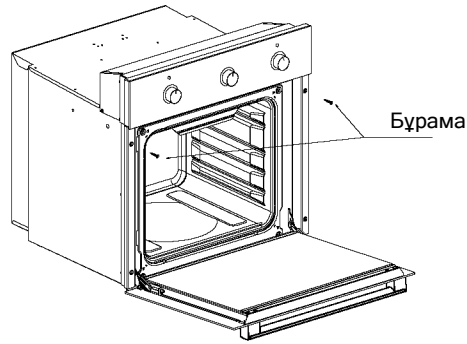
Назар аударыңыз! Тұмшапеш салынатын ас үй жиһазының жоғары температура әсерінен ықтимал зақымдануын болдырмау үшін келесі талаптарды сақтау қажет:

- жиһаз ыстыққа төзімді материалдан жасалуы керек, ПВХ сияқты материалдарды және ыстыққа төзімділігі төмен материалдарды пайдаланбаңыз;

- жиһаз элементтерін бекіту үшін қолданылатын желім 100 °C температураға төзімді болуы керек.

■ Жиһаздың артқы қабырғасында қуат сымының шығуына және ауаны желдетуге арналған саңылаулар болуы керек.

■ Кездейсоқ қозғалу мүмкіндігін болдырмау үшін тұмшапеш жиһазға екі жасырын қақпақты бұрандамен бекітіледі (4-суретті қараңыз).



4-сурет

4. ҚОСУ

■ Тұмшапешті қосқан кезде электр желісінің сипаттамалары тұмшапештің фирмалық тақтайшасында көрсетілген сипаттамаларға сәйкес келетініне көз жеткізу керек.

■ Сақтандырғыштар немесе автоматты ажыратқыштар мен сымдар өздері алып жүрген жүктемені және қайта орнатылған тұмшапештен қосымша жүктемені көтере алатындығын тексеру керек.

■ Тұмшапештің электр қауіпсіздігіне қауіпсіздік жөніндегі қолданыстағы стандарттарға сәйкес орындалған тиімді жерге тұйықталу бар болған кезде ғана кепілдік беріледі.

Есте сақтаңыз! Ұластырғыларды, қосарланған және одан да көп розеткаларды, ұзартқыштарды пайдалану ұсынылмайды.

Есте сақтаңыз! Тұмшапешті орнатқаннан кейін қуат сымының күйін міндетті түрде тексеріңіз. Ол тұмшапештің қызатын бөліктерінің жанында орналасуы тиіс. Тұмшапеш жұмыс істеп тұрған кезде, қуыру шкафының артқы қабырғасы қатты қызады, сондықтан қуат сымын жылу аймағынан тыс жерде орналастырыңыз.

Назар аударыңыз! Тұмшапешті орнатқаннан кейін, тұмшапешінің есігінің әйнегінен сәндік және ақпараттық жапсырмаларды алып тастауға болады. Мұны істеу үшін бос тұмшапешті 30 минут қыздырыңыз және жапсырманың бұрышын байлап, оны алып тастаңыз, қалған жабысқақ қабатты уайт-спиритпен алып тастаңыз.

Назар аударыңыз! Тұмшапешті электр желісіне алғаш қосқан кезде термореттегіш индикациясының дабыл шамы жыпылықтауы мүмкін. Тұмшапешті одан әрі пайдалану кезінде сигнал шамының жарықтандыруы жоғалады.

ҚУАТ СЫМЫН ЖАЛҒАУ

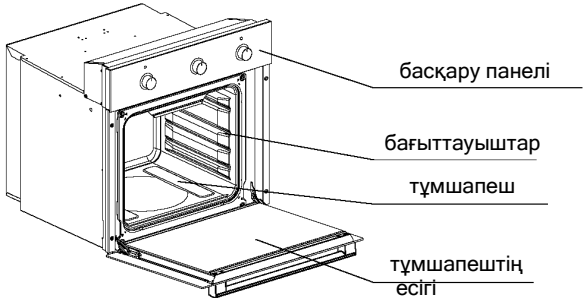
■ Тұмшапеш номиналды кернеуі 220 В және жиілігі 50 Гц бір фазалы айнымалы тоқтың электр желісіне қосылады. Розетка оңай қолжетімді жерде болуы керек.

5. ҚҰРЫЛҒЫ

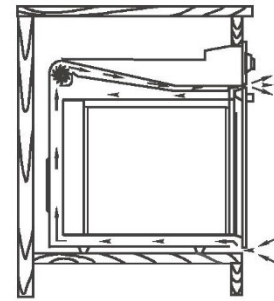
Тұмшапештің барлық үлгілерді жарықтандырғышпен, төменгі және үстіңгі қыздырғыштармен жабдықталған, оған науа, темір тор және пісіру парағы орналастырылады.

Тұмшапештің жетілдіруіне байланысты грильдің қыздырғышымен, конвектормен қосымша жабдықталуы мүмкін.

Тұмшапештің жұмысы кезінде қабырғалардың қызуын болдырмау үшін құрылымында басқару панелі мен пештің есігі арасындағы жылы ауаны кетіру арқылы мәжбүрлі салқындату қарастырылған (6-суретті қараңыз).



5-сурет



6-сурет

6. ЖИЫНТЫҚТЫЛЫҒЫ

№ р/н	Құрамдас бөлшектердің атауы	Саны
1.	Тұмшапеш	1
2.	**«Extra effect» жиынтығы:** - Май жинауға арналған түпқойма - Нан бұйымдарын пісіруге арналған қаңылтыр таба	 1 1
3.	Пайдалану жөніндегі нұсқаулық	1
4.	Кепілдікті міндеттемелер	1
5.	Технологиялық тіреу	2
6.	Бұрама 4,5×25	2
7.	Қаптама	1
8.	Тұмшапеш торы	1

7. СИПАТТАМАЛАРЫ

7.1. ТЕХНИКАЛЫҚ СИПАТТАМАЛАР

МЕМСТ 15150-69 және МЕМСТ 15543.1-89 бойынша УХЛ4 климаттық орындалуы.

- Тұмшапеш көлемі, л 50
- Электр желісінің кернеуі, В 220
- Қорғаныс классы I
- Қуат тиімділігі класы ..... A
- Өлшемдері (ені × тереңдігі × биіктігі), см .....59,5 × 53,5 × 59,3
- Салмағы, артық емес, кг 35

7.2. ТҰМШАПЕШТІҢ ТҰТЫНЫЛАТЫН ЭЛЕКТР ҚУАТТЫЛЫҒЫ

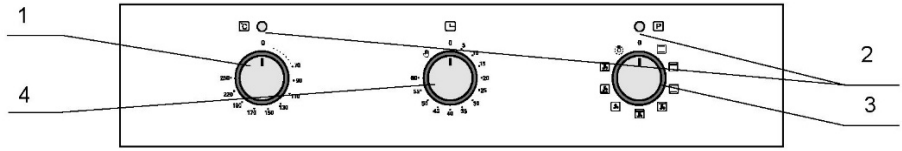
№ р/н	Параметрдің атауы	Үлгілер	
		EOV 19 MX	EOV 19 MB
1	Орнатылған қуаттылық, Вт	3500	3500
2	Электр тұмшапештің бір мезгілде тұтынатын қуаты, Вт	2000	2000

7.3. ПАЙДАЛАНУ СИПАТТАМАЛАРЫ

- Тұмшапештің торында орналасқан өнімдердің жалпы салмағы, кг аспайды...3

8. БАСҚАРУ ПАНЕЛІ

■ Тұмшапештің үлгісіне байланысты басқару панельдері әр түрлі болады. Басқару элементтерінің үлгілік орналасуы төменде келтірілген:



7-сурет Механикалық таймері бар тұмшапештің панелі

1. Термореттегішті басқару тұтқасы
2. Индикация шамдары
3. Тұмшапештің жұмыс істеу режимдерін ауыстырғышты басқару тұтқасы
4. Механикалық таймерді басқару тұтқасы

9. ТҰМШАПЕШ

Тұмшапеш төменгі және үстіңгі жылытқышпен, жарықтандырғышпен, гриль қыздырғышымен, конвектормен жабдықталған.

Тұмшапеш келесі керек-жарақтармен жабдықталған:

Нан пісіруге арналған қаңылтыр таба (алюминий) кондитерлік өнімдерді дайындауға, ет, құс етін пісіруге және т. б. арналған.;

Назар аударыңыз! Пісіру үшін қаңылтыр табаны пайдалану кезінде қышқыл ортамен байланысты жою керек.

Май жинауға арналған түпқойма (эмальданған) ет тағамдарын дайындау кезінде бөлінетін май мен шырынды жинауға қызмет етеді.

Тұмшапештің торы қаңылтыр табаны және басқа да пісіруге арналған қалыптарды әртүрлі деңгейлерде орнату үшін қолданылады.

Назар аударыңыз! Алюминий қаңылтыр табада полиэтилен үлдір болуы мүмкін. Қаңылтыр табаны қолдану алдында үлдірді алып тастау қажет.

Тұмшапештің негізгі (төменгі) қыздырғышы қосулы болған кезде пештің түбінде әртүрлі ас үй ыдысын, қаңылтыр табаны немесе түпқойманы қалдырмаңыз. Бұл тұмшапештің эмальды жабынының шытынауына (бұзылуына) және оны тазалау кезінде ықтимал жарақаттарға әкелуі мүмкін.

9.1. ТҰМШАПЕШ ТЕМПЕРАТУРАСЫН БАСҚАРУ ЖӘНЕ ОРНАТУ

■ Тұмшапешті басқару тұмшапештің ТЭН-дерін қосып өшіретін режимдердің ауыстырып-қосқышымен жүзеге асырылады.

■ Тұмшапеште жұмыс температурасын орнату қажетті температураны орнататын термореттегішті қолдану арқылы қамтамасыз етіледі. Температуралардың мәндері басқару панелінде көрсетілген. Көрсетілген температуралар болжалды болып табылады және ±15 °С шегінде өзгеруі мүмкін.

■ Грильмен пісіру режимінде тұмшапештегі жұмыс температурасын орнату термостатты басқару тұтқасын келесі позицияларға бұру арқылы орындалуы керек:

- конвектормен бірге гриль режимінде «170 °С»-тан жоғары емес;

- гриль режимінде (конвекторсыз) «190 °С»-тан жоғары емес.

Назар аударыңыз! Қыздырғыштарды қоспас бұрын белгілі бір уақытты орнату арқылы немесе тұтқаны «» күйіне қою арқылы таймерді іске қосыңыз («Электромеханикалық таймер» бөлімін қараңыз).

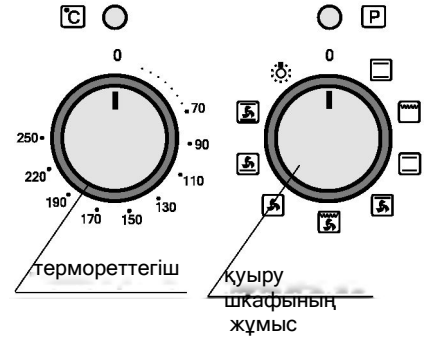
9.2. ТҰМШАПЕШ ЖҰМЫСЫНЫҢ ЫҚТИМАЛ РЕЖИМДЕРІ МЕН ОНЫҢ ТАҢБАЛАРЫ

Режимдердің шартты белгіленуі	Режимдер	Жылулық өңдеу бойынша ұсыныстар
	Гриль	Қуыру
	Істігі бар гриль	Үстіңгі қабықты қызарту, грильде қуыру
	Конвекциясы және істігі бар гриль	Қытырлақ қабықты шығару үшін қуыру (қуырма, тауық еті)
	Конвекциясы бар гриль	Қызғарған қабықты шығару үшін қуыру
	Төменгі ТЭН-нің режимі	Жемістермен, ірімшікпен жабылған пісірмелер; дайын тағамдарды қыздыру
	Алдын ала жылыту	Еріту, қызарту
	Қалыпты режим	Дәстүрлі қуыру, пісірме
	«Жұмсақ» қалыпты режим	Дәстүрлі қуыру, пісірме
	Термоциркуляция режимі	Еріту, дайын тағамдарды бірнеше деңгейде қыздыру
	Термоциркуляциясы бар төменгі қыздыру элементі режимі	Тағамдарды бір уақытта бірнеше деңгейде пісіру
	Конвекциясы бар қалыпты режим	Жеделдетілген қыздыру, дәстүрлі қуыру, нан пісіру
	Салқын конвекция	Еріту, соның ішінде жемістер мен кондитерлік бұйымдар
	Конвекциясы бар төменгі қыздыру элементі режимі	Еріту, пісірме
	Конвекциялы алдын ала қыздыру	Тағамдарды қыздыру, кептіру
	Қуыру шкафының жарықтандыруы	

9.3. ТҰМШАПЕШТІҢ ЖҰМЫСЫ

Тұмшапеш келесі реттілікте жұмысқа қосылады:

■ Ауыстырып қосқыштың тұтқасымен тұмшапештің сізге керекті режимін тұтқасын кез келген жаққа қарай бұрып және оны қажетті белгішеге қойып, орнатыңыз. Бұл ретте тұтқаның үстінде қызыл сигналдық лампа жанады, бұл тұмшапештің жұмысқа дайын екендігін білдіреді, бірақ қыздырғыштар бұл кезде қосылмайды.



8-сурет

■ Қыздыру элементтерін қосу үшін терморетгегіш тұтқасын сағат тілінің бағытымен бұрап, таңдалған температура диапазонын орнатыңыз. Бұл кезде тұтқаның үстіндегі сары индикатор шамы жанады.

■ Белгіленген температураға жеткенде терморетгегіш қыздырғыш элементтерді өшіріп, сигнал шамы сөнеді.

Мұндай режим тұмшапештегі температура белгіленген шекке дейін төмендегенше сақталады. Осыдан кейін терморетгегіш қыздыру элементтерін автоматты түрде қосады және тұмшапешті белгіленген температураға дейін қайтадан қыздырады, бұл ретте индикатор шамы қайта жанады.

■ Тұмшапешті өшіру үшін терморетгегіштің тұтқасын сағат тіліне қарсы бұрап "0" күйіне орнату керек. Жұмыс режимін таңдау тұтқасын кез келген бағытта бұрап, "0" күйіне орнату керек.

10. ГРИЛЬ

■ Гриль өнімдерді ыстық электр қыздырғыштан шыққан инфрақызыл сәулеленумен қуыру үшін қолданылады.

■ Етті, құсты немесе балықты пісіру ұсынылады. Дайындау температурасы мен уақыты «Ұсыныстар» бөлімінде берілген.

Назар аударыңыз!

! Тағамды қыздырылған тұмшапешке қойып және одан шығарған кезде, қыздырғыштармен (ТЭН-дермен) жанасудан абай болыңыз.

! Басқару тұтқаларының шамадан тыс қызып кетуінің алдын алу үшін қыздырылған тұмшапештің есігін 3 минуттан артық ашық қалдырмаңыз.

! Төменгі қыздырғышты қосқан кезде ыдыстарды орнатуға және алюминий жұқалтырды тұмшапештің түбіне қоюға тыйым салынады. Бұл эмаль жабынының зақымдалуына және тұмшапештің ішіндегі температураның таралуының бұзылуына байланысты тағамның күйіп кетуіне әкелуі мүмкін.

11. КОНВЕКТОР

Конвектор ауаның мәжбүрлі қозғалысына байланысты тұмшапештің ішіндегі температураны теңестіру үшін қолданылады.

■ Конвекторды қосу үшін режимді таңдау тұтқышын «⅄» белгісіне қойыңыз.

Конвектормен пісіру әдісінің негізгі артықшылықтары келесідей:

■ температураның біркелкі бөлінуіне және электр тұмшапештің жылыту уақытының қысқаруына байланысты қуат үнемдеу;

■ ет тағамдарының дәмін жақсарту, өйткені ет тез қызарады;

■ сақиналы ТЭН элементі қосылған күйде пісіру сапасын тексеру үшін есікті ашу электр шкафтың қатты салқындауына әкелмейді.

Ұсынылатын температура мен әр түрлі тағамдарды пісіру уақыты «Ұсыныстар» бөлімінде келтірілген.

12. ЭЛЕКТРМЕХАНИКАЛЫҚ ТАЙМЕР

Таймер тамақ дайындау мен дыбыстық ескертудің уақыт аралығын белгілеу үшін қолданылады.

■ Таймерді белгілі бір уақытқа қою үшін тұтқаны «О» позициясынан «60»-қа бұрап, оны қарсы бағытқа бұрап, қоңырау соғылатын қажетті уақыт белгісіне қойыңыз. Электр қыздырғышы қосылған кезде, қоңырау соғылғаннан кейін қуат автоматты түрде өшеді.

■ Тұтқаны «✋» күйіне қою электр пешті пісіру уақытын бақыламай пайдалануға мүмкіндік береді.

13. ҰСЫНЫСТАР

13.1. ТҰМШАПЕШТІ ПАЙДАЛАНУ БОЙЫНША

■ Алғаш рет пайдалану алдында:

- тұмшапеш пен барлық керек-жарақтар жиынтығын (қаңылтыр табаны, түпқойманы және торды) жылы сабынды сумен жуып, содан кейін таза сүртіп, кептіріп алыңыз;

- консервациялық материалдарды жою үшін және бұйымды тасымалдау және сақтау кезінде жиналуы мүмкін қыздырғыш элементтерден ылғалды булау үшін қыздырғыштардың жұмысын толық қуаттылыққа орнату кезінде 30 минут бойы тұмшапешті бос қыздырыңыз. Бұл ретте олардың күйген иісі шығуы мүмкін. Терезені ашып, бөлмені желдетіп алыңыз.

■ Дайындау уақытында қаңылтыр табаның тордың ортасында орналасуын, артқы немесе бүйірлік қабырғаға тірелмеуін қадағалаңыз. Тұмшапештен барлық артық заттарды (табаларды, кәстрөлдерді, пісіруге арналған қалыптарды және т. б.) алып тастаңыз. Бұл ережелердің сақталмауы жылу ағындарының циркуляциясының бұзылуына әкеп соғады және пісірілетін өнімді бүлдіреді.

■ Егер рецептте арнайы нұсқаулар болмаса, онда дайындалған тағамды тұмшапешке орнатпас бұрын оны пісіру температурасында 10 минут қыздыру керек.

■ Әдетте тұмшапеште пісіру үшін (170...220) °С шегіндегі температура пайдаланылады.

ҰСЫНЫСТАР

■ Пісіру кезінде, әсіресе егер бәліштің көтерілуі тиіс болса, тұмшапештің есігін артық ашпауға тырысыңыз. Пісіру барысын бақылау терезесінен бақылаңыз.

■ Пісіру кезінде **«Extra effect»** жиынтығын қолдана отырып, сіз «қос түбінің» әсерін ала аласыз. Бұл жағдайда қаңылтыр таба түпқоймаға салынып, қаңылтыр табаның түбі мен түпқойманың түбі арасындағы ауа саңылауына байланысты пісірілетін тағамның астының температурасы әдеттегіден баяу көтеріледі, сондықтан күйіп кету қаупі азаяды және біркелкі пісірме шығады. Сондай-ақ, қаңылтыр таба мен түпқойманың арасындағы қуысты белгілі бір су бөлігімен толтыруға болады, осылайша сіз тұмшапештегі микроклиматты ылғалдандырып, түбіне қатысты жоғарғы жағын пісіруді тездете аласыз, барлық пісіру беттерінің түсінің біркелкілігін қамтамасыз ете аласыз, қызып кетуді және жануды болдырмаңыз. Сондай-ақ пісіруді қаңылтыр табаны тұмшапештің торына орната отырып, жүргізуге болады.

13.1.1. Бәліштерді пісіру кезінде

■ Пісірер алдында тұмшапешті қыздырып алуды ұмытпаңыз. Пісіру уақыты артық ылғалды булауға кетпеуі үшін қамырдың консистенциясы тығыз болуы тиіс.

■ Пісіру алдында қамырды 30 минут бойы жылы жерге қаңылтыр науаға қойып қою керек.

■ Тұмшапешке бәлішті салмас бұрын бәліштің үстін қызарған қабыршақша пайда болу үшін жұмыртқа сарысын жағуға болады.

■ Салмағы шамамен 700 грамм салмасы жоқ ашытқылы қамырдан жасалған жалпақ бәлішті астыңғы жағынан үшінші сөреде орнатылған науада пісірген дұрыс. Егер бәліш арнайы жоғары қалыпта пісірілетін болса (салмағы шамамен 300-400 грамм), торды төменнен екінші сөреге қою керек. Пісіру температурасы (180...200) °С. Пісіру уақыты (25...30) минут.

■ Салмасы бар ашытқылы қамырдан жасалған бәлішті төменгі жағынан үшінші сөреге қойып, (200...220) °С температурада (30...50) минут ішінде пісірген дұрыс.

■ Үгілмелі қамырдан жасалған өнімді төменгі жағынан үшінші сөреде (200…220) °С температурада (30…50) минут ішінде пісірген дұрыс.

13.1.1.1. Жалпы ережелер:

■ **Егер пісірменің астыңғы жағы күйсе.** Пісірмені бір деңгейден жоғары қойыңыз және пісіру температурасын төмендетіңіз.

■ **Егер пісірменің үстіңгі жағы күйсе.** Пісірмені бір деңгейден төмен қойыңыз және пісіру температурасын төмендетіңіз.

■ **Егер пісірме «отырып қалса».** Қамырда ылғал көп болды және пісірудің жоғары температурасы таңдалды.

■ **Пісірменің іші піспейді.** Келесі жолы қамыр илеген кезде сұйықтықты аз қосып, төмен температурада ұзағырақ пісіріңіз.

■ **Пісірменің дайын болғанын қалай тексеруге болады?** Пісуіне шамамен 10 минут қалған кезде бәліштің ең қалың жерін ағаш түйреуішпен тесіп көріңіз. Егер онда қамыр іздері қалмаса – пісірме дайын. Тұмшапештің қалдық жылуын пайдалану үшін оны өшіріп, пісірмені тағы 5 минутқа қалдырыңыз.

■ **Егер пісірме қаңылтыр табадан ажырамаса.** Пісірмені келесі жағдайда алу оңай болады

ыстық пісіру табасын дымқыл суық сүлгіге қою кезінде. Келесі пісіру кезінде қаңылтыр табаны маймен қою етіп майлаңыз және нан үгіндісін немесе ұқсас өнімдерді себіңіз.

13.1.2. Ет пен балықты дайындау кезінде

■ Етті дайындаудың әмбебап ережесі: кесек неғұрлым үлкен болса, пісіру температурасы соғұрлым төмен және пісіру уақыты ұзағырақ болады.

■ Етті жиектері төмен ыстыққа төзімді ыдыста немесе қаңылтыр табада пісіруге болады.

■ Етті қанмен пісіру үшін жоғары температурада пісіруді бастаңыз (200...220) °C температурада және оны біртіндеп төмендетіңіз.

■ Егер ет бөлігін шанышқымен тескен кезде қызыл шырын ағып кетпесе, онда ет дайын болғанын білдіреді.

■ Біркелкі қызару үшін етке еріген майды құю керек.

■ Құс еті немесе балық әдетте (150...170) °C температурада дайындалады.

■ Ірі балықты басынан аяғына дейін қалыпты температурада дайындайды. Орташа мөлшердегі балықты жоғары температурада дайындай бастайды және біртіндеп температураны төмендетеді.

Кішкентай балықты басынан аяғына дейін жоғары температурада пісіру керек.

■ Балықтың дайын болуы деңгейін ішінің шетін сәл көтеру арқылы тексеріледі – ол ақ және мөлдір емес болуы керек. Бұл ереже ақ еті бар балықтардың барлық түрлеріне қолданылады (албырт, бақтақ және соған ұқсастар).

13.2. ТЭН-ГРИЛЬДІ ПАЙДАЛАНУ БОЙЫНША

■ Грильдің әсері – жанарғының инфрақызыл сәулелелеуі оттың шоқтарына ұқсас әрекет етеді. Бұл ретте етті шырынды қылып сақтайтын, қызарған қабық беті пайда болады.

■ Гриль дайын піспені жақсы қызартады.

■ Грильде кесектерге кесілген ет, құс еті, ет немесе балық кәуабы жақсы дайындалады.

Гриль жұмыс істеп тұрған кезде тұмшапештің есігі жабылып, керек екенін есте сақтаңыз.

Біздің сатып алушылардың тәжірибесінен

■ Шығарылған қанаттар, аяқтар және құстың салбыраған мойны қызып, күйіп кетеді. Сондықтан оларды қаңқаға басып, қалың жіппен байлау ұсынылады. Бекіту үшін сіз «қатал» жіппен үлкен инені қолдана аласыз.

■ Төменнен май жинайтын түпқойманы орнату керек.

Есте сақтаңыз! Барлық келтірілген ұсыныстар нақты жағдайға сүйене отырып сіздің өз тәжірибеңізбен толықтырылуы мүмкін.

14. ТҰМШАПЕШКЕ КҮТІМ ЖАСАУ

Есте сақтаңыз! Тұмшапешті жуып тазарту алдында міндетті түрде электр желісінен ажырату керек.

ЖАЛПЫ ЕРЕЖЕЛЕР:

■ Тұмшапешті таза ұстаңыз. Бұл тамақты татымды етеді, пісіру процессі сізге рахат сыйлайды, ал плита ұзақ қызмет көрсетеді.

■ Тазалау үшін бумен жібіткішті қолданбаңыз.

Тазарту үшін мыналарды пайдалануға болмайды:

■ Абразивті материалдар (қатты ұсақ түйіршікті заттар).

■ Құм, сода, қышқылдар және басқа да плитаның бетін қайтымсыз зақымдауы мүмкін агрессивті бөлшектер бар тазалағыш құралдар.

■ Қатты губкалар, металл жөкелер немесе ласты кетіретін пышақ және басқа қатты заттар.

Тазалау үшін мына заттарды пайдаланған жөн:

■ Жұмсақ шүберек, микрофибрадан жасалған жұмсақ майлықтар.

■ Құрамында жоғарыдағы заттар жоқ арнайы жуғыш құралдар, сұйық ыдыс жуғыш құралдар.

Пайдалы кеңестер:

■ Тұрақты және ескі қатып қалған ластануларды алдымен жібітіп, содан кейін құрғақ майлықпен сүрту керек.

■ Майды аз мөлшерде арнайы құрал қосылған жылы суды қосып кетіріп жууға болады.

■ Тұмшапешті қолданғаннан кейін оны жылы сумен және жуғыш құралмен жуып, құрғатып, кептіру керек. Майды кетіру үшін арнайы аэрозоль құралын қолдануға болады.

■ Тұмшапешті ол әлі жылы кезінде жуу біршама жеңіл болады. Қайнап жабысқан ластануларды сулы шүберекпен сулап, тазартқыш құралдың көмегімен кетіруге болады.

ЭМАЛЬ ЖАБЫНЫ ЖӘНЕ БОЯЛҒАН БӨЛШЕКТЕРІ БАР БӨЛШЕКТЕРГЕ КҮТІМ ЖАСАУ ЕРЕЖЕЛЕРІ:

■ Тұмшапештің ішкі беті силикат эмальмен жабылған. Басқа көрінетін бөлшектер бояумен жабылған.

■ Тазартқыш құралдарды қолдану алдында жабынның тұрақтылығын көрінбейтін жерінде кішкентай бөлігінде тексерген дұрыс.

■ Эмаль жабынмен қапталған бөлшектерді тазалаған кезде, боялған беттерге арналмаған құрал бояумен жабылған бөліктерге түспейтінін бақылаңыз.

■ Боялған беттер эмаль жабындысына қарағанда тазартқыш құралдарға аз төзімді болып келеді, сондықтан боялған беттерді жуу үшін жабынның қайтымсыз салдармен зақымдануының алдын алу үшін құрамында еріткіштер, абразивті материалдар және > 5 % сілтілер бар жуғыш заттар мен тазартқыштарды қолданбаңыз. Аяқтағаннан кейін бетті таза сумен жуып, жұмсақ матамен немесе арнайы майлықпен құрғатып сүртіңіз.

ТОТ БАСПАЙТЫН БОЛАТТАН ЖАСАЛҒАН БӨЛШЕКТЕРГЕ КҮТІМ ЖАСАУ ЕРЕЖЕЛЕРІ

Тот баспайтын болаттан жасалған бөлшектерді (басқару панелі және қаптамалар) тек осы мақсатқа арналған арнайы құралмен сүрткен жөн. Әдетте мұндай құрамдар тазалау және қорғаныс әсеріне ие. Содан кейін бөлшектің өңделетін бетіне ештеңе қауіп төндірмейтін болады, және ол ұзақ уақыт бойына өзінің сыртқы келбетін сақтайды.

Тазарту үшін мыналарды пайдалануға болмайды:

Құрамында хлоридтер бар зарарсыздандырғыш сұйықтықтар немесе ұнтақтар.

Пайдалы кеңестер:

■ Тот баспайтын болатты күтуге арналған арнайы құраммен үнемі тазалап тұру беттің сыртқы түрін едәуір жақсартады және оны қорғайды.

Назар аударыңыз! Тұмшапешті пайдалану кезінде дақтардың пайда болуы немесе шамалы түс өзгеруі мүмкін, бұл өндірістік ақау емес және плитаның жұмысына әсер етпейді.

■ Тазалауды жеңілдету үшін тұмшапеш есігін шешіп алуға болады.

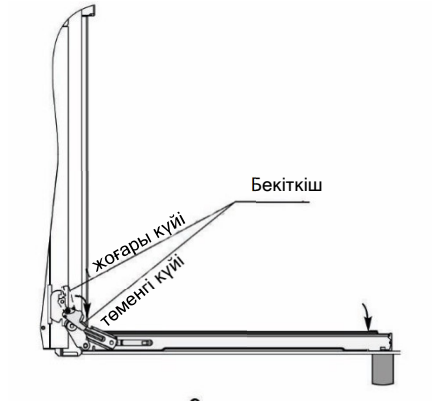
Есікті алу үшін (9, 10, 11 суреттерді қараңыз):

1. Есікті толық ашыңыз;
2. Топсаның бекіткішін ең төменгі күйіне бұраңыз 9-суретті қар.;
3. Бекіткіш топсаны бекіткенге дейін күш жұмсамай, есікті тірелгенге дейін жабыңыз, 10-суретті қараңыз;
4. Топсалардың төменгі осьтерін босату үшін есікті бүйір жақтарынан алып, өзіңізге және жоғарыға қарай тартыңыз, 11-суретті қараңыз;
5. Электр қуыру шкафының тіректеріндегі ойықтардан топсалардың ілгектерін босату үшін есікті төмендетіңіз;
6. Есікті шешіңіз;
7. Есіктің орнатуын кері реттілікті жүргізіңіз, бекіткішті жоғары тірекке дейін көтеріңіз.

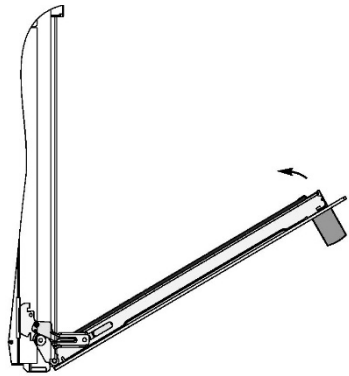
Ескерту!

! Алынған есікпен жұмыс жасау кезінде ешқандай жағдайда есіктің аялдамаларын алып тастауға болмайды, өйткені бұл топсалардың шұңқырларының күрт секіруіне әкеледі, бұл жарақат әкелуі мүмкін. Тұмшапешті жуған кезде мұқият болыңыз – резеңке тығыздағышын зақымдап алмаңыз.

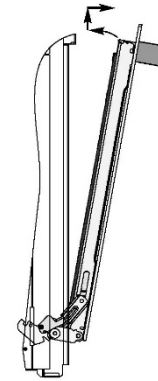
! Тұмшапеш есігінің әйнегін тазарту үшін қатты абразивті тазартқыштарды немесе қатты металл қырғыштарды пайдаланбаңыз, өйткені олар бетіне сызат түсіруі мүмкін, нәтижесінде сынықтарға жарылуы мүмкін.



9-сурет



10-сурет



11-сурет

■ Тұмшапештің есігінің әйнектерін тазарту үшін есікті бөлшектеуге болады. Тұмшапештің есігін бөлшектеу үшін:

1. Есікті матаға көлденеңінен ішкі әйнекті жоғары қаратып қойыңыз;
2. Есіктің металл профильдерін бекітетін 4 бұраманы бұрап, тұтқаны құлап кетуден сақтаңыз;
3. Есікті бөлшектеп, қажетті жұмыстарды жүргізіңіз;
4. Есіктің құрастыруын кері тәртіпте жүргізіңіз.

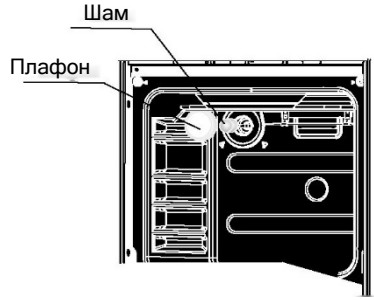
■ Тұмшапешті бумен тазалау үшін:

1. Шағын ыстыққа төзімді контейнерді сумен толтырыңыз (шамамен 250 мл, 1 стакан).
2. Оны тұмшапештің төменгі деңгейіне орнатыңыз. Тұмшапеш есігін жабыңыз.
3. Температураны шамамен 50 °C және тұмшапештің төменгі қыздыруын орнатыңыз. Тұмшапешті шамамен 30 минут қыздырыңыз.
4. Тұмшапештің есігін ашып, пісіру бөлімшесін жылы сумен және жұмсақ жуғыш құралды пайдаланып дымқыл жөкемен сүртіңіз. Содан кейін тұмшапештің ішкі бөлімшесін құрғатып сүртіңіз.

15. ШАМДЫ АУЫСТЫРУ

Назар аударыңыз! Электр тоғынан зақымдану қаупін болдырмау үшін шамын айырбастар алдында тұмшапештің өшірулі болуына көз жеткізіңіз.

1. Қорғаныс шыны плафонын бұрап алыңыз;
2. Күйіп кеткен шамды бұрап алыңыз;
3. Жаңа шамды бұраңыз*;
4. Қорғаныс плафонды кері бұраңыз.



12-сурет

Ескертпе: * *Тұмшапеш шкафтарға арналған арнайы мақсаттағы шам (SPECIAL OVEN), алмұрт тәрізді, цоколь E14, температураға төзімділігі 300 °C, қуаты – 15 Вт.*

16. ЕГЕР БІРДЕҢЕ ДҰРЫС БОЛМАСА...

Не болады	Себебі	Қалай жоюға болады
1. Бүкіл электр жабдығы жұмыс істемейді	- тұмшапеш желіге қосылмаған; - сымның үзілуі	- тұмшапешті қосыңыз**; - қуат сымын ауыстырыңыз**
2. Тұмшапештің жарықтандыру шамы жанбайды	- шам күйіп кеткен; - сым зақымдалған	- шамды ауыстырыңыз; - сымды ауыстырыңыз**
3. Есіктегі әйнекте конденсаттың түзілуі	- қандай да бір тағамды пісіргенде ылғал көп бөлінеді	- электр пешті алдын ала 10 минут ішінде қыздыру ұсынылады.

** жұмыстарды сервистік қызмет жүргізеді.

17. ТАСЫМАЛДАУ ЖӘНЕ САҚТАУ

■ Тұмшапештерді тасымалдау және сақтауды зауыттық қаптамада, тік күйде, биіктігі бойынша үш деңгейден аспайтындай орындау қажет.

■ Көлік пен қоймалар тұмшапешті атмосфералық жауын-шашыннан және механикалық зақымданудан қорғауды қамтамасыз етуі тиіс.

■ Тұмшапеш ауа температурасы минус 50 ºС-ден плюс 40 ºС аралығындағы ауа температурасында табиғи желдеткіші бар, салыстырмалы ылғалдылығы 75 %-дан аспайтын, ауада плитаның материалына зиянды әсер ететін қышқыл және басқа булар жоқ жерде сақталуы тиіс.

■ Қаптамадан шығарылған тұмшапешті есігінің тұтқасынан тасымалдауға тыйым салынады.

■ Тұмшапештің орнын ауыстырған кезде оның есігін ашып, есігі ашылған тұмшапештің жоғарғы жағынан ұстау ұсынылады.

18. КӘДЕГЕ ЖАРАТУ

■ Тасымалдау қаптамасында қолданылатын материалдар қоршаған орта үшін қауіпсіз. Қаптаманың ағаш бөлігі қайта пайдалануға жатады, көбіктенген полистирол қатты коммуналдық қалдықтар ретінде кәдеге жаратылады және тұрмыстық қалдықтармен бірге полигонға орналастырылады. Қаптаманың барлық қалған бөліктері қолданыстағы табиғат қорғау заңнамасына және қалдықтарды кәдеге жарату қағидаларына сәйкес қайта өңдеуге жатады. Қаптаманы қайта өңдеуге қайтару қалдықтарды үнемдеуге және азайтуға әкелетінін ұмытпаңыз.

■ Ескі тұмшапешті ауыстырғыңыз келсе, оны мамандандырылған ұйымға тапсыру қажет.

■ Егер тұмшапешті қалдық үйіндісіне апаратын болсаңыз, ол балалардың қолына түссе жазатайым оқиғаға әкелетінін есте сақтаңыз.

Аспапты барынша қауіпсіз етуге тырысыңыз. Қуат сымын кесіңіз, тұмшапештің есігін алыңыз, басқару тұтқаларын бөлшектеп алыңыз.

19. ДЕРЕКТЕМЕЛЕР

ӨНДІРІЛГЕН:

«ГАЗПРОМ БЫТОВЫЕ СИСТЕМЫ» АҚ ЧАЙКОВСКИЙ ФИЛИАЛЫ

Ресей, 617762, Пермь аймағы, Чайковский қ., "Сутузово" өндірістік аймағы Пошта мекенжайы: Ресей, 617762, Пермь өлкесі, Чайковский,

Советская көшесі, 45, а/ж 402.

Тел.: +7 (34241) 7-28-10, факс: +7 (34241) 7-28-23,

сервистік қызмет: +7 (34241) 7-28-88.

Тегін жедел желісі: +7-800-775-80-78

E-mail: info@darina.su

«ГАУФ РУС» ЖШҚ тапсырысы бойынша

Мекенжай: Ресей, 121357, Мәскеу қ., Верейская к-сі, 29 үй, 134 құр., 2-ші қабат, № 4 бөлмесі

Тұмшапеш үлгілерінің жіктелімі

№ р/н	Жайлылық элементтері	Үлгілер	
		EOV 19 MX	EOV 19 MB
1.	Термореттегіш	+	+
2.	Тұмшапеш қыздырғыштары: ТЭН – төменгі – 1,2 кВт ТЭН – жоғарғы – 0,8 кВт ТЭН – гриль – 1,5 кВт	 + + +	 + + +
3.	Тұмшапеш жұмысының режимдерінің саны: 9 режим	+	+
4.	Электрмеханикалық таймер	+	+
5.	Конвектор	+	+
6.	Жарықтандыру	+	+
7.	Жерге тұйықтау	+	+

Тұмшапешіңізді орындау нұсқасы кепілдік міндеттемелерде «Қабылдау туралы куәлік» міндеттемелерінде көрсетілген.