Weissgauff

Germany

ТҰМШАПЕШ

EOV 19 MB

EOV 19 MX

4824525

ПАЙДАЛАНУ ЖӨНІНДЕГІ НҰСҚАУЛЫҒЫ

Тұмпашпеш 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 үлгілерінің 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. Тұмшапештің режимдері және олардың белгілері 9
9.3. Тұмшапештің жұмысы 10
10. Гриль 10
11. Конвектор 11
12. Электромеханикалық таймер 11
13. Ұсыныстар 11
13.1. Тұмшапештің пайдалану бойынша 11
13.1.1. Тәтті нандарды пісіру кезінде 12
13.1.1.1. Жалпы ережелер 12
13.1.2. Ет пен балықты пісіру 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 алып тастаңыз және тұмшапештің зақымдалмағанына көз жеткізіңіз, плитаның жабдықталуы осы нұсқаулықтың мұқабасындағы кестеге сәйкес келеді, сонымен қатар кепілдік міндеттемелерінде сауда ұйымы «Сату туралы куәлікті» және 1, 2, 3 кепілдік карталарын дұрыс толтырады. 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 қолдану.

► Жұмыс істеп тұрған тұмшапешті қараусыз қалдыру.

► Тұмшапешті үй-жайды жылыту үшін пайдалану.

► Пештің жанында жанғыш заттарды (жанғыш заттар, аэрозольдер, қағаз, шүберектер және т. б.) сақтаңыз.

► Балаларды жұмыс істеп тұрған тұмшпешке жіберу.

Назар аударыңыз! Пайдалану кезінде қол жетімді бөліктер өте ыстық болуы мүмкін. Балаларды жақындатпаңыз.

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

■ Ара-тұра (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 пештің қасында желіге қосылған тұрмыстық электр аспаптары орналасқан болса (электр оттықтар, тостерлер, кофе ұсақтағыштар және т. б.), пештің 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 пештің ыстық бөліктеріне тиген кезде орын алады.

■ Абай болыңыз және кішкентай сәбилерді мұқият қадағалаңыз, ал пеш 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.

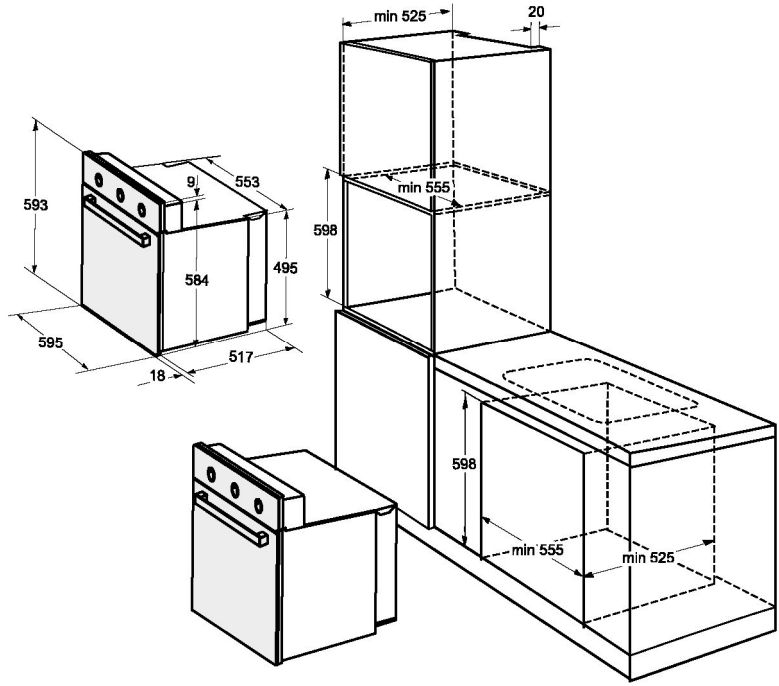
Біліп жүріңіз! Жалындаған майды сумен сөндіруге болмайды, оты бар ыдысты қақпақпен тызыздап жабу керек.

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

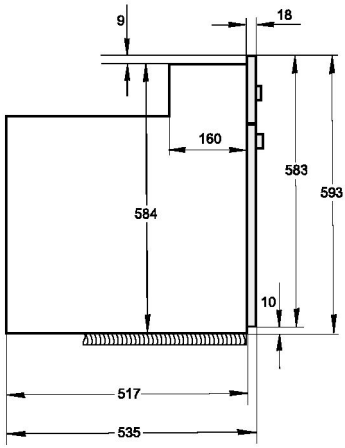
3. ОРНАТУ

■ Пеш ас үй жиһазындағы саңылауға орнатылады (1-суретті қараңыз).

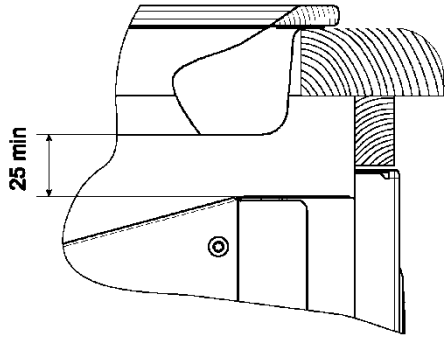
■ Пештің әр түрлі бөліктері мен айналасындағылар арасындағы өлшемдер



1 сурет



2 сурет



3 сурет

бұйымдар 1-суретте көрсетілген.

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

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

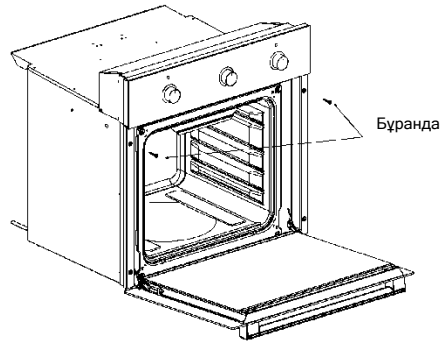
Назар аударыңыз! Пеш салынатын ас үй жиһазының жоғары температура әсерінен ықтимал зақымдануын болдырмау үшін келесі талаптарды сақтау қажет:

- 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 пеш жиһазға екі жасырын қақпақты бұрандамен бекітіледі (4-суретті қараңыз).



4 сурет

4. ҚОСУ

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

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

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

Есте сақтаңыз! Өткізгіштерді, қосарланған және одан да көп розеткаларды, ұзартқыштарды пайдаланбаған жөн.

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

Назар аударыңыз! Плитаны орнатқаннан кейін, қуыру пешінің есігінің әйнегінен сәндік және ақпараттық жапсырмаларды алып тастауға болады. Мұны істеу үшін бос пешті 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 терморегулятор индикациясының индикатор шамы жыпылықтауы мүмкін. Пешті қолдануды жалғастырған кезде индикатор шамы сөнеді.

ҚУАТ СЫМЫН ЖАЛҒАУ

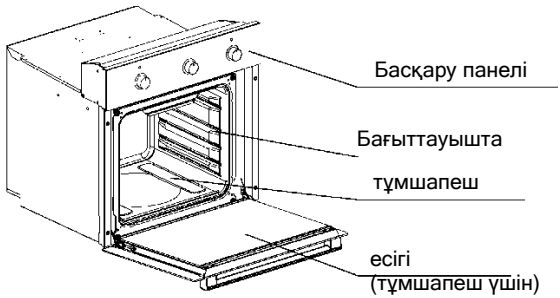
■ Пеш номиналды кернеуі 220 В және жиілігі 50 Гц бір фазалы айнымалы токтың электр желісіне қосылады. Розетка оңай қолжетімді жерде болуы керек.

5. ҚОСУ

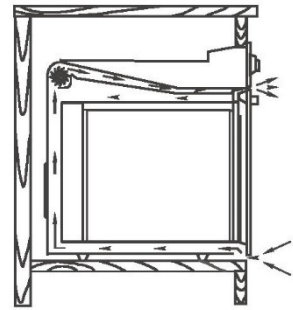
Пештің барлық үлгілері жарықтандырғышпен, төменгі және үстіңгі қыздырғыштармен жабдықталған, оған науа, темір тор және пісіру парағы орналастырылады.

Пештің үлгісіне қарай қосымша гриль жылытқышымен, конвектормен жабдықталуы мүмкін.

Пештің 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 қуыратын бет - пісірмеге арналған қаңылтыр таба	 1 1
3.	Пайдалану жөніндегі нұсқаулық	1
4.	Кепілдікті міндеттемелер	1
5.	Технологиялық екпін	2
6.	Бұранда 4,5×25	2
7.	Қаптама	1
8	Пеш торы	1

7. СИПАТТАМАЛАРЫ

7.1. ТЕХНИКАЛЫҚ СИПАТТАМАЛАРЫ

ГОСТ 15150-69 және ГОСТ 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 ТҰТЫНАТЫН ЭЛЕКТР ҚУАТТЫЛЫҒЫ

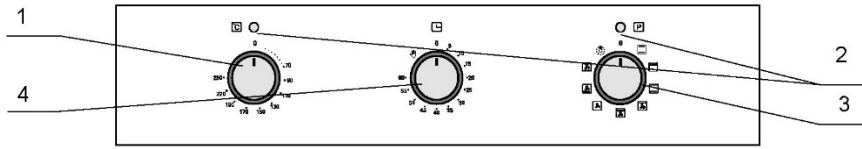
№ р/н	Параметрдің атауы	Үлгілер	
		EOV 19 MX	EOV 19 MB
1	Орнатылған қуаттылық, Вт	3500	3500
2	Электр тұмшапештің бір мезгілде тұтынатын қуаты, Вт	2000	2000

7.3. ПАЙДАЛАНУ СИПАТТАМАЛАРЫ

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

8 БАСҚАРУ ПАНЕЛІ

■ Пештің үлгісіне байланысты басқару панельдері әр түрлі болады. Элементтердің басқару панелінде типтік орналасуы төменде келтірілген:



7 сурет. Механикалық таймері бар пештің панелі

1. Термиялық реттегішті басқару тұтқасы.
2. Индикация шамдары.
3. Пештің жұмыс істеу режимдерін ауыстырғышты басқару тұтқасы.
4. Механикалық таймерді басқару тұтқасы.

9. ТҰМШАПЕШ

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

Тұмшапеш келесі жабдықтармен жабдықталған:

Пісіруге арналған пісіру парағы (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 жинайтын науа (эмальданған) ет тағамдарын дайындау кезінде бөлінетін май мен шырынды жинауға қызмет етеді.

Тұмшапештің **табандықтарды** және басқа да пісіруге арналған қалыптарды әртүрлі деңгейлерде орнату үшін қолданылады.

Назар аударыңыз! Алюминий қаңылтыр табада полиэтилен пленканың болуы мүмкін. Қолданар алдында қаңылтырдан пленканы алып тастау қажет.

Тұмшапештің негізгі (төменгі) қыздырғышы қосулы болған кезде пештің түбінде әртүрлі ас үй ыдысын, науа не табандықтарды қалдырмаңыз. Бұл тұмшапештің эмальды жабынының шытынауына (бұзылуына) және оны тазалау кезінде ықимал жарақаттарға әкелуі мүмкін.

9.1. ТҰМШАПЕШ ТЕМПЕРАТУРАСЫН БАСҚАРУ ЖӘНЕ ОРНАТУ

■ Тұмшапешті басқару қуыру шкафының ТЭН-ін қосып, өшіретін режимдердің ауыстырып-қосқышымен іске асады.

■ 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 пештегі жұмыс температурасын орнату термостатты басқару тетігін 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).

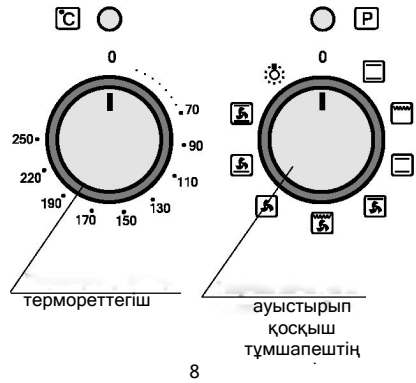
9.2. ҚУЫРУҒА АРНАЛҒАН ШКАФТЫҢ МҮМКІН РЕЖИМДЕРІ ЖӘНЕ ОЛАРДЫҢ БЕЛГІЛЕРІ

Шартты белгіленуі ауыстырып-қосқыш	Режимдер	Жылулық өңдеу бойынша ұсыныстар
	Гриль	Қуыру
	Істігі бар гриль	Үстіңгі қабықты қызарту, грильдеу
	Конвекциясы және ұршығы бар гриль	Қытырлақ қабыққа қол жеткізу мақсатында қуыру (қуырма, тауық еті)
	Конвекциясы бар гриль	Қызғылт тартқан беткі қабыққа дейін 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	Бір уақытта бірнеше деңгейде пісіру
	Конвекциялы қалыпты режим	Жылдам қыздыру, дәстүрлі қуыру, пісіру
	Салқын конвекция	Еріту, соның ішінде жемістер мен кондитерлік өнімдер
	Конвекциялы төменгі қыздыру элементі режимі	Еріту, пісірме
	Конвекциялы алдын ала жылыту	Тағамдарды жылыту, кептіру
	Пісіру шкафының жарығы	

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, орнату. Бұл ретте тұтқаның үстінде қызыл сигналдық лампа жанады, бұл тұмшапештің жұмысқа дайын екендігін білдіреді, бірақ қыздырғыштар бұл кезде қосылмайды.



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

■ Белгіленген температураға жеткенде терморегулятор 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 тағамды ыстық электр жылытқыштан шыққан инфрақызыл сәулеленумен қуыру үшін қолданылады.

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

Назар аударыңыз!

! Ыдысты қыздырылған пешке қойып және шығарған кезде, қыздырғыштармен (жылытқыштармен) 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 фольганы 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 пештің ішіндегі температураны теңестіру үшін қолданылады.

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

Конвектормен пісіру әдісінің негізгі артықшылықтары келесідей:

■ температураның біркелкі бөлінуіне және электр пештің 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 пештің қатты салқындауына әкелмейді.

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

12. ЭЛЕКТРОМЕХАНИКАЛЫҚ ТАЙМЕР

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

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

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

13. ҰСЫНЫМДАР

13.1. ТҰМШАПЕШТІ ПАЙДАЛАНУ БОЙЫНША

■ Алғашқы пайдаланудың алдында

- пеш пен барлық керек-жарақтар жиынтығын (пісіру парағы, паллет және тор) жылы сабынды сумен жуып, содан кейін таза сүртіп, кептіру;

- 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, ғимаратты желдетіңіз.

■ Пісіру уақытында науаның тордың ортасында орналасуын, артқы немесе бүйірлік қабырғаға тимеуін бақылаңыз. Тұмшапештен барлық артық заттарды алып тастаңыз (табалар, кастрюльдер, пісіруге арналған қалыптар және т. с. с). Бұл ережелердің сақталмауы жылу ағындарының циркуляциясының бұзылуына әкеп соғады және пісірілетін өнімді бүлдіреді.

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

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

■ Пісіру кезінде, әсіресе егер пісірме 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 пісіру парағы табаға салынып, табаның түбі мен табаның түбі арасындағы ауа саңылауына байланысты пісіру табағының төменгі температурасы әдеттегіден баяу көтеріледі, сондықтан жану қаупі азаяды және біркелкі пісіру алынады. Сондай-ақ, пісіру парағы мен табаның арасындағы қуысты белгілі бір су бөлігімен толтыруға болады, осылайша сіз пештегі микроклиматты ылғалдандырып, түбіне қатысты жоғарғы жағын пісіруді тездете аласыз, барлық пісіру беттерінің түсінің біркелкілігін қамтамасыз ете аласыз, қызып кетуді және жануды болдырмаңыз. Сондай ақ піспені тұмшапештің темір шілтеріне орната отырып, жасауға болады.

13.1.1. Тәтті нандарды пісіру кезінде

■ Пісірер алдында пешті жылытуды ұмытпаңыз. Пісіру уақыты артық ылғалды булауға кетпеуі үшін қамырдың консистенциясы пісіру кезінде тығыз болуы тиіс.

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

■ Пісірмені тұмшапешке орнату алдында пісірменің үстінде қызғылт қабықша түзілуі үшін көпіршітілген жұмыртқа саруызын жағуға болады.

■ Салмағы шамамен 700 грамм салмасы жоқ ашытқылы қамырдан жасалған жалпақ пісірмені астыңғы жағынан үшінші сөреде орнатылған науада пісірген дұрыс. Егер пісірме 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 пісірмені төменгі жағынан үшінші сөреге қойып, (200…220) °С температурада (30…50) минут ішінде пісірген дұрыс.

- Қантты 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.** Піспені бір деңгейден жоғары қойыңыз және пісіру температурасын төмендетіңіз.

■ **Егер пісірменің үстіңгі жағы күйсе.** Піспені 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 сұққымен тесіп көріңіз. Қамыр іздері қалмаса – пісірме дайын. Тұмшапештің қалдық жылуын пайдалану үшін оны өшіріп, пісірмені тағы 5 минутқа қалдырыңыз.

■ **Егер пісірме науадан ажырамайды.** Пісірмені келесі жағдайда алу оңай

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

13.1.2. Ет пен балықты пісіру кезінде

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

■ Етті төмен шеттері бар ыстыққа төзімді ыдыста немесе пісіру парағында пісіруге болады.

■ Етті қанмен пісіру үшін жоғары температурада пісіруді бастаңыз (200…220) °С 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) °С температурада дайындалады.

■ Үлкен балық басынан аяғына дейін қалыпты температурада дайындалады. Орташа мөлшердегі балық жоғары температурада дайындала бастайды және біртіндеп температура төмендейді.

Кішкентай балықты басынан аяғына дейін жоғары температурада пісіру керек.

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

13.2. ТЭН-ГРИЛЬДІ ПАЙДАЛАНУ БОЙЫНША

■ Қақтаманың әсері-қыздырғыштың инфрақызыл сәулесі оттың көміріне ұқсас әрекет етеді. Сонымен қатар етті тәтті қылып сақтайтын, қызарғыш қабықша беті пайда болады.

■ Қақтама дайын піспені жақсы қызартады.

■ Қақтамада кесілген ет, құс еті, ет немесе балық кебабы жақсы пісірілген.

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 науаны орнату керек.

Сізге ескертпе! Барлық келтірілген ұсыныстар нақты жағдайға қарай 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.

■ Бумен тазаламаңыз.

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 жөкелер, метал жөкелер немесе ласты кетіретін пышақ және басқа қатты заттар.

Тазалау үшін мына заттарды пайдаланған жөн:

■ Жұмсақ шүберек, микрофибрадан жасалған жұмсақ сүлгі

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

Пайдалы кеңестер:

■ Тұрақты және ескі қатты ластануды алдымен жібітіп, содан кейін құрғақ шүберекпен сүрту керек.

■ Майды арнайы құралды және аз мөлшерде жылы суды қосып кетіріп жууға болады.

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

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

ЭМАЛЬ ЖАБЫНЫ ЖӘНЕ БОЯЛҒАН БӨЛШЕКТЕРІ БАР БӨЛІКТЕРГЕ КҮТІМ ЖАСАУ ЕРЕЖЕЛЕРІ:

■ Пештің 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 шүберекпен немесе арнайы шүберекпен құрғатып сүртіңіз.

ТОТ БАСПАЙТЫН БОЛАТТАН ЖАСАЛҒАН БӨЛШЕКТЕРМЕН КҮТІМ ЕРЕЖЕСІ

Тот баспайтын болаттан жасалған бөлшектерді (басқару тақтасы және қаптама) тек осы мақсатқа арналған арнайы құралмен сүрткен жөн. Әдетте мұндай композициялар тазалау және қорғаныс әсеріне ие. Содан кейін бөліктің өңделетін бетіне ештеңе қауіп төндірмейді және ол ұзақ уақыт бойына өзінің сыртқы келбетін сақтайды.

Тазарту үшін мыналарды пайдалануға болмайды:

Құрамында хлоридтер бар дезинфекциялық сұйықтықтар немесе ұнтақтар.

Пайдалы кеңестер:

■ Тот баспайтын болатты күтуге арналған арнайы композициямен үнемі тазалау 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.

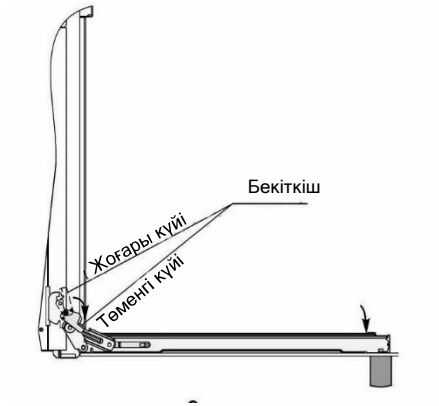
Есікті алу үшін келесілерді орындау қажет (9, 10, 11 суреттерді қараңыз):

1. Есікті толық ашыңыз;
2. Топсаның бекіткішін ең төменгі күйіне бұраңыз 9-суретті қар.;
3. Бекіткіш топсаны бекіткенге дейін күш жұмсамай, есікті жабыңыз, 10-суретті қараңыз;
4. Ілмектердің төменгі осьтерін босату үшін есікті бүйірлерінен алып, өзіңізге және жоғарыға қарай тартыңыз, 11-суретті қараңыз;
5. Электр шкафының тіректеріндегі ілмектерден ілмектерді босату үшін есікті төмендетіңіз;
6. Ескіті шешу;
7. Есіктің орнатуын кері реттілікті жүргізу, бекіткішті жоғары тірекке дейін көтеру.

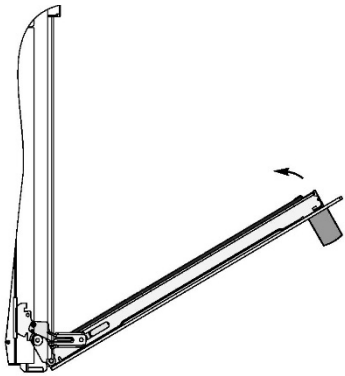
Ескерту!

! 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 резеңке тығыздығын зақымдап алмаңыз.

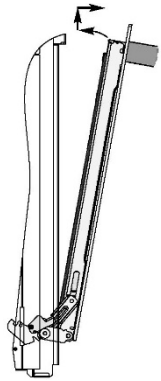
! Тұмшапеш есігінің әйнегін тазарту үшін қатты абразивті тазартқыштарды немесе қатты металл қырғыштарды пайдаланбаңыз, өйткені олар бетіне сызат түсіруі мүмкін, нәтижесінде сынықтар сынуы мүмкін.



9 сурет



10 сурет



11 сурет

■ Тұмшапештің есігінің әйнектерін тазарту үшін есікті бөлшектеуге болады.

Тұмшапештің есігін бөлшектеу үшін келесілер қажет:

1. Есікті матаға көлденеңінен ішкі әйнекпен жоғары қойыңыз;

2. Есіктің металл профильдерін бекітетін 4 бұранданы бұрап, тұтқаны құлап кетуден сақтаңыз;

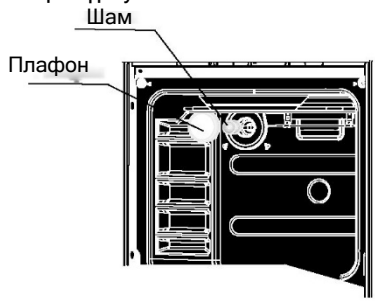
3. Есікті бөлшектеп, қажетті жұмыстарды орындау;

4. Есіктің құрастыруын кері тәртіпте жүзеге асырылады.

15. ШАМДЫ АУЫСТЫРУ

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

1. Қорғаныс шыны плафонын шешу;
2. Жанып кеткен шамды шешу;
3. Жаңа шамды бұрау*;
4. Қорғаныс плафонды кері бұрау.



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. Электр жабдығы жұмыс істемейді	- тұмшапеш қуат желісіне қосылмаған; - сымның үзілуі	- тұмшапешті қосу**; - қуат сымын ауыстыру*
2. Тұмшапештің көмескі жарық шамы жанбайды	- шам жанып кеткен; - сым зақымдалған	- шамды алмастырыңыз; - сымды ауыстырыңыз**
3. Есіктегі әйнекте конденсаттың түзілуі	- тағамды пісіргенде ылғал көп бөлінеді	- электр пешті алдын ала 10 минут 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 қойма тұмшапешті атмосфералық жауын-шашыннан және механикалық зақымданудан қорғауды қамтамасыз етуі тиіс.

■ Тұмшапеш ауа температурасы минус 50 °С-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 арнайы 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, пештің есігін алыңыз, басқару тетіктерін 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 классификациясы

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

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