Weissgauff

ТҰМШАПЕШ

EOV 29 PDB

EOV 29 PDX

EOV 29 PDW

EOA 69 OW

ПАЙДАЛАНУ НҰСҚАУЛЫҒЫ



Тұмшапеш ТШ27.51.28.110-022-53500398-2018, КО ТР 004/2011, КО ТР 020/2011 талаптарына және «Санитарлық-эпидемиологиялық қадағалауға жататын тауарларға қойылатын бірыңғай санитарлық-эпидемиологиялық және гигиеналық талаптарға» сәйкес келеді.

Тұмшапеш үлгілерінің жабдықталуы ..... мұқабада
1. Маңызды ұсыныстар 2
2. Қауіпсіздік талаптары 2
3. Орнатуы 4
4. Қосу 6
5. Құрылғы 6
6. Сипаттамалары 7
6.1. Техникалық сипаттамалары 7
6.2. Тұмшапеш тұтынатын электр қуаты 8
6.3. Пайдалану сипаттамалары 8
7. Басқару панелі 8
8. Тұмшапеш 9
8.1. Тұмшапеш температурасын басқару және орнату 9
8.2. Тұмшапештің режимдері және олардың белгілері 10
8.3. Тұмшапештің жұмысы 10
9. Гриль 11
10. Конвектор 11
11. Сағат-таймер 11
12. Электронды таймер 12
13. Ұсыныстар 12
13.1. Тұмшапешті пайдалану жөнінде 12
13.1.1. Тәтті нандарды пісіру кезінде 13
13.1.1.1. Жалпы ережелер 13
13.1.2. Ет пен балықты пісіру кезінде 14
13.2. ТЭН- грильдің пайдалану кезінде 14
14. Тұмшапешті күтіп ұстау 15
15. Шамды ауыстыру 18
16. Егер бірдеңе дұрыс болмаса 18
17. Тасымалдау және сақтау 19
18. Кәдеге жарату 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, плитаның жабдықталуы осы нұсқаулықтың мұқабасындағы кестеге сәйкес келетініне, сонымен қатар кепілдік міндеттемелерінде сауда ұйымы «Ату 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 аспап 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 аспапты 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 фирмалық 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 қызуы мүмкін. Балаларды жолатпаңыз.

■ Жуу немесе басқа техникалық қызмет көрсету жұмыстарын жүргізер алдында тұмшапешті 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 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 шкафтарға 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.

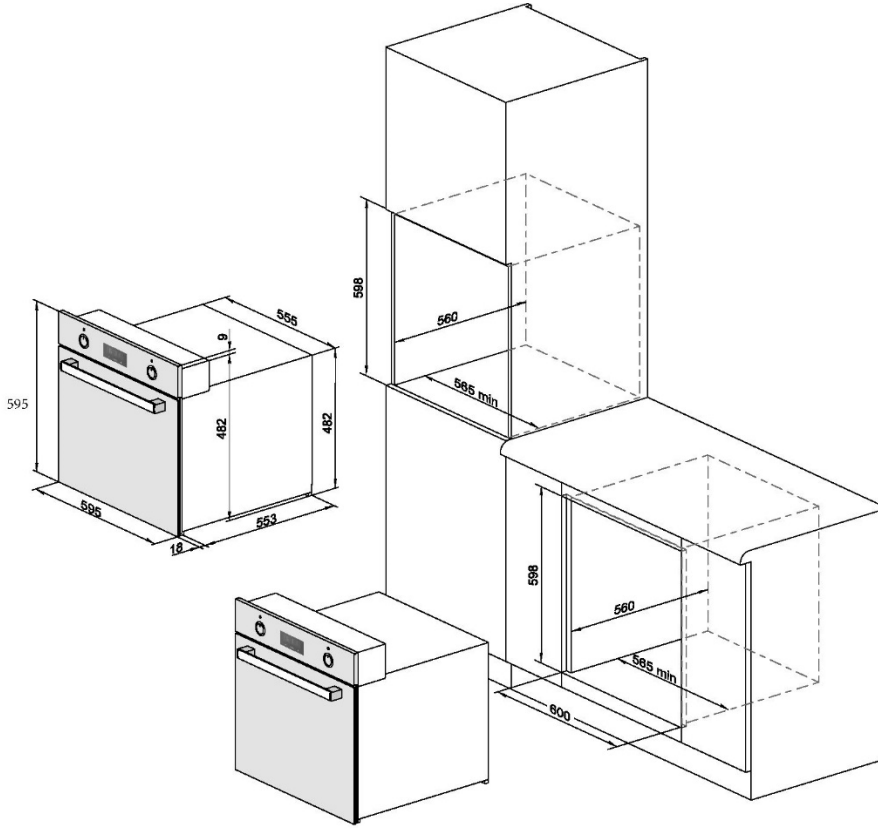
3. ОРНАТУ

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

■ Тұмшапештің әртүрлі бөліктері мен оның айналасындағы жиһаз бөліктері арасындағы өлшемдер 1-суретте көрсетілген.

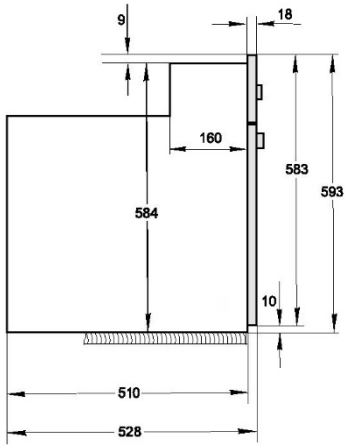
■ Пісіру панелі мен тұмшапешті бірге орнатқанда, пісіру панелі корпусының жұмыс үстелінің төменгі жағынан және тұмшапеш корпусының жоғарғы жағынан шығып тұратынын ескеріңіз. Жанасуға жол бермеңіз. Ұсынылған ауа саңылауы 25 мм-ден кем емес (3-суретті қараңыз).

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

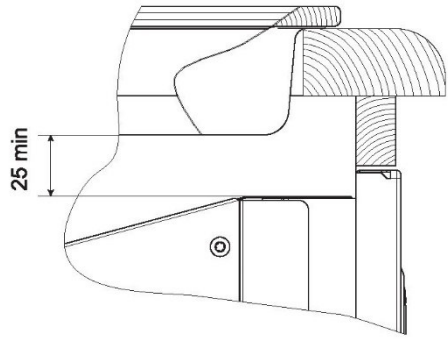


1-сурет

ҚОСУ



2-сурет



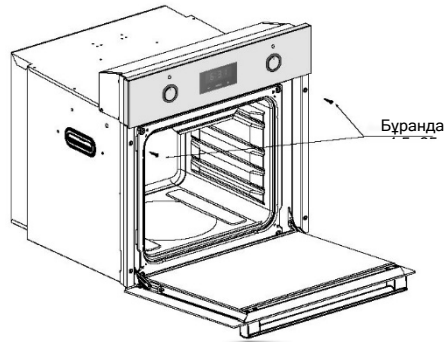
3-сурет

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 шынысынан 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 сигнал шамы жыпылықтауы мүмкін. Тұмшапешті одан әрі пайдалану кезінде сигнал шамының жарықтандыруы жоғалады.

ҚУАТ СЫМЫН ЖАЛҒАУ

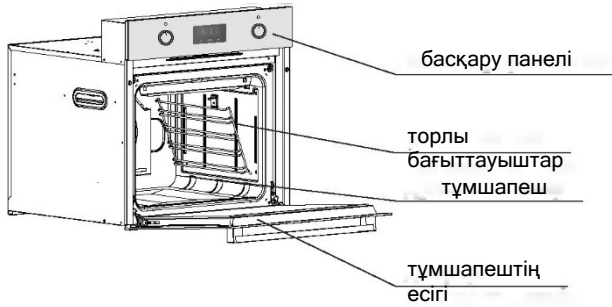
■ Тұмшапеш номиналды кернеуі 220 В және жиілігі 50 Гц бір фазалы айнымалы тоқтың электр желісіне қосылады. Розетка оңай қолжетімді жерде болуы керек.

5. ҚҰРЫЛҒЫ

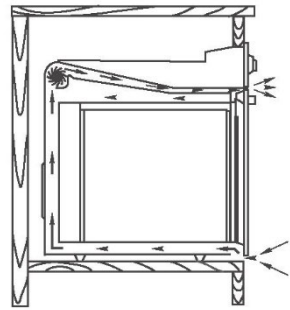
Тұмшапештің барлық жетілдіру жарықтандырғышпен, төменгі және үстіңгі қыздырғыштармен жабдықталған, оған түпқойма, темір тор және қаңылтыр таба орналастырылады.

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. СИПАТТАМАЛАРЫ

6.1. ТЕХНИКАЛЫҚ СИПАТТАМАЛАР

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

- Тұмшапеш көлемі, л 60
- Электр желісінің кернеуі, В 220
- Қорғаныс классы I
- Қуат тиімділігі класы ..... A
- Өлшемдері (ені × тереңдігі × биіктігі), см ..... 59,5 × 57,0 × 59,5
- Салмағы, артық емес, кг 31

6.2. ТҰМШАПЕШТІҢ ТҰТЫНЫЛАТЫН ЭЛЕКТР ҚУАТТЫЛЫҒЫ

№ р/н	Параметрдің атауы	Белгіленуі			
		EOV 29 RDX	EOV 29 PDB	EOV 29 PDW	EOA 69 OW
1	Орнатылған қуаттылық, Вт	3500	3500	3500	3500
2	Электр тұмшапештің бір мезгілде тұтынатын қуаты, Вт	2000	2000	2000	2000

6.3. ПАЙДАЛАНУ СИПАТТАМАЛАРЫ

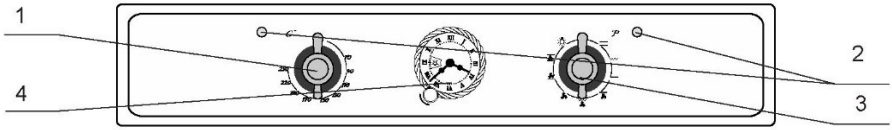
■ Тұмшапештің торында орналасқан өнімдердің жалпы салмағы, 3 кг аспайды.

7. БАСҚАРУ ПАНЕЛІ

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



7-сурет. EOV 29 PDX тұмшапешінің панелі



8-сурет. EOA 69 OW тұмшапешінің панелі

1. Термореттегішті басқару тұтқасы.
2. Индикация шамдары.
3. Тұмшапештің жұмыс істеу режимдерін ауыстырғышты басқару тұтқасы.
4. Сағат-таймер.

8. ТҰМШАПЕШ

Барлық үлгілердің тұмшапеші төменгі және жоғарғы қыздырғышпен жабдықталған, үлгіге байланысты шкаф қосымша жарықтандырумен, гриль қыздырғышымен, конвектормен жабдықталуы мүмкін.

Назар аударыңыз!

Тұмшапештің негізгі (төменгі) қыздырғышы қосулы тұрғанда тұмшапештің түбіне өртүрлі ас үй ыдыстарын, пісіруге арналған ыдыстарды, түпқойманы қалдырмаңыз. Бұл тұмшапештің эмальды жабынының шытынауына (бұзылуына) және оны тазалау кезінде ықтимал жарақаттарға әкелуі мүмкін.

8.1. 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 терморетегішті қолдану арқылы қамтамасыз етіледі. Температуралардың мәндері басқару панелінде көрсетілген. Көрсетілген температуралар болжалды болып табылады және ±15 °C шегінде өзгеруі мүмкін.

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

- конвектормен бірге гриль режимінде «170 °C»-тан жоғары емес;
- гриль режимінде (конвекторсыз) «190 °C»-тан жоғары емес.

Назар аударыңыз! EOA 69 OW тұмшапеші үшін қыздырғыштарды қоспас бұрын

белгілі бір уақытты орнату арқылы немесе тұтқаны « » күйіне қою арқылы таймерді іске қосыңыз («Сағат-таймер» бөлімін қараңыз).

Электрондық таймері бар тұмшапештер үшін қыздырғыштарды қоспас бұрын таймерді ағымдағы уақытты орнату арқылы іске қосыңыз (таймердің нұсқаулығын қараңыз).

8.2. ТҰМШАПЕШТІҢ ЖҰМЫСЫНЫҢ ЫҚТИМАЛ РЕЖИМДЕРІ МЕН ОНЫҢ ТАҢБАЛАРЫ

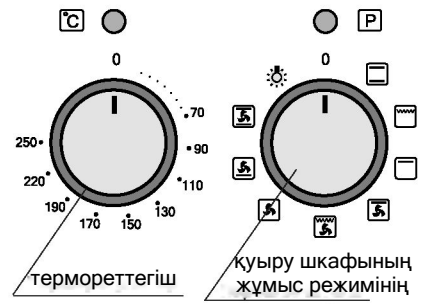
Режимдердің шартты белгіленуі	Режимдер	Жылулық өңдеу бойынша ұсыныстар
	Гриль	Қуыру
	Істігі бар гриль	Үстіңгі қабықты қызарту, грильде қуыру
	Конвекциясы және істігі бар гриль	Қытырлақ қабықты шығару мақсатында қуыру (қуырма, тауық еті)
	Конвекциясы бар гриль	Қызартылған беткі қабыққа дейін қуыру
	Төменгі 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
	Конвекциямен қалыпты режим	Жылдам қыздыру, дәстүрлі қуыру, пісіру
	Салқын конвекция	Еріту, соның ішінде жемістер мен кондитерлік өнімдер
	Конвекциясы бар төменгі қыздыру элементі режимі	Еріту, пісірме
	Конвекциялы алдын ала қыздыру	Тағамдарды қыздыру, кептіру
	Қуыру шкафының жарықтандыруы	

8.3. 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 термореттегіш тұтқасын сағат тілінің бағытымен бұрап, таңдалған температура диапазонын орнатыңыз. Бұл кезде тұтқаның үстіндегі сары индикатор шамы жанады.



9-сурет

■ Белгіленген температураға жеткенде термореттегіш қыздырғыш элементтерді өшіріп, сигнал шамы сөнеді. Мұндай режим тұмшапештегі температура белгіленген

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

■ Тұмшапешті өшіру үшін термореттегіштің тұтқасын сағат тіліне қарсы айналдырып «0» күйіне орнату керек. Жұмыс режимін таңдау тұтқасын кез келген бағытта бұрап, «0» күйіне орнату керек.

9. ГРИЛЬ

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

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

Назар аударыңыз!

! Ыдысты қыздырылған тұмшапешке қойып және 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 фольганы тұмшапештің түбіне қоюға тыйым салынады. Бұл эмаль жабынының зақымдалуына және тұмшапештің ішіндегі температураның таралуының бұзылуына байланысты тағамның күйіп кетуіне әкелуі мүмкін.

10. 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.

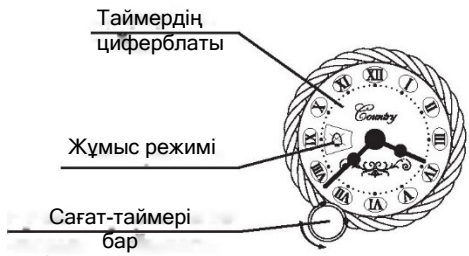
Ұсынылатын температура мен әр түрлі тағамдарды пісіру уақыты «Ұсыныстар» бөлімінде келтірілген.

11. САҒАТ-ТАЙМЕР

Сағат-таймер тамақ дайындау мен дыбыстық ескертудің уақыт аралығын белгілеу үшін қолданылады. Сағат-таймерді қосу

плита номиналды кернеуі 220 В электр желісіне қосылған кезде жүзеге асырылады.

Сағат-таймер қуыру шкафының электр қыздырғыштардың жұмысымен басқарады. «✋» күйіне орнату кезінде дайындау уақытты есептемей тағамды дайындауға мүмкіндік береді.



10-сурет

11.1. Ағымдағы уақытты орнату:

■ Ағымдағы уақытты электр желісіне плитаны қосуынан кейін орнатыңыз.

■ Таймер сағатын басқару тұтқасын өзіңізге тартып, сағат тіліне қарсы бұраңыз ағымдағы уақытты орнатыңыз.

11.2. Уақыт интервалын есептеу режимін орнату (таймер режимі):

■ Таймер сағатын басқару тұтқасын сағат тіліне қарсы бұраңыз және «0»- ден «180»-ге дейінгі уақыт аралығын орнатыңыз. Уақыт аралығын орнатқаннан кейін таймер сағаты пісіру уақытын есептеу режиміне өтеді. Белгіленген уақыт өткеннен кейін «0» белгісінде дыбыстық сигнал естіледі және электр қыздырғышы қосылған кезде қуат автоматты түрде өшіріледі. Дыбыстық сигналды өшіру үшін « » күйіне сағат-таймерді орнатыңыз.

«✋» күйіне таймерді орнату кезінде, дыбыстық сигналды ажыратқаннан кейін дайындау уақытын есептемей қыздырғыштардың қайталама қосылуы болады.

12. ЭЛЕКТР ТАЙМЕРІ

Таймер ағымдағы уақытты көрсету, электр шкафына тамақ дайындаудың уақыт аралығын орнату, дыбыстық ескерту және өшіру үшін қолданылады. Электр таймерінің жұмысының сипаттамасын таймерді пайдалану жөніндегі нұсқаулықты қараңыз.

13. ҰСЫНЫМДАР

13.1. ТҰМШАПЕШТІ ПАЙДАЛАНУ БОЙЫНША

■ Алғашқы пайдаланудың алдында келесілер қажет

- тұмшапеш 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. Терезе желдеткішін ашып, ғимаратты желдетіңіз.

■ Пісіру уақытында науаның тордың ортасында орналасуын, артқы немесе бүйірлік қабырғаға тимеуін бақылаңыз. Тұмшапештен барлық керек-жарақтарды шығарып алыңыз (табалар, кәстрөлдер, пісіру қалыптары және т. б.). 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.

■ 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 түпқойманың түбі арасындағы ауа саңылауына байланысты пісіру табағының төменгі температурасы әдеттегіден баяу көтеріледі, сондықтан жану қаупі азаяды және біркелкі пісіру алынады. 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 піспені тұмшапештің темір шілтеріне орната отырып, жасауға болады.

13.1.1. Тәтті нандарды пісіру кезінде

■ Пісірер алдында тұмшапешті 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.

- 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.** 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. Егер онда қамыр іздері қалмаса – пісірме дайын. Тұмшапештің қалдық жылуын пайдалану үшін оны өшіріп, пісірмені тағы 5 минутқа қалдырыңыз.

■ **Егер пісірме қаңылтыр табадан ажырамаса.** Егер әлі ыстық қаңылтыр табаны дымқыл суық сүлгіге қойсаңыз, пісірмені алу оңай болады. Келесі пісіру кезінде қаңылтыр табаны 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 қаңылтыр табада 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 сәулеленуі оттың шоғына ұқсас әрекет етеді. Сонымен қатар етті тәтті қылып сақтайтын, қызарғыш қабықша беті пайда болады.

■ Гриль дайын піспені жақсы қызартады.

■ Грильде кесілген ет, құс еті, ет немесе балық кебабы 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 «қатты» жіппен үлкен инені қолдана аласыз.

■ Төменнен май жинайтын түпқойманы 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 сүлгіні.

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

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. Қайнап жабысқан ластануларды сулы шүберекпен сулап, тазартқыш құралдың көмегімен кетіруге болады.

ЭМАЛЬ ЖАБЫНЫ ЖӘНЕ БОЯЛҒАН БӨЛШЕКТЕРІ БАР БӨЛІКТЕРГЕ 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.

ТҰМШАПЕШКЕ КҮТІМ ЖАСАУ

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 зарарсыздандырғыш 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.

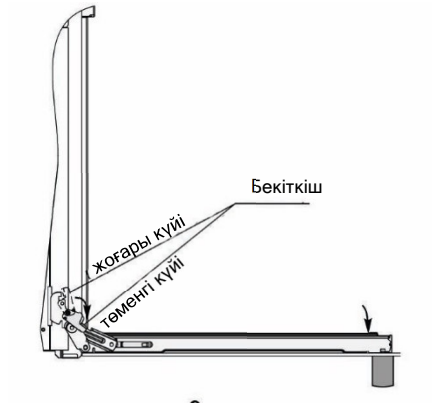
Есікті алу үшін келесілерді орындау қажет (11, 12, 13 суреттерді қараңыз):

1. Есікті толық ашыңыз;
2. Топсаның бекіткішін ең төменгі күйіне бұраңыз 11 суретті қараңыз;
3. Бекіткіш топсаны бекіткенге дейін күш жұмсамай, есікті жабыңыз, 12 суретті қараңыз;
4. Ілмектердің төменгі осьтерін босату үшін есікті бүйірлерінен алып, өзіңізге және жоғарыға қарай тартыңыз, 13 суретті қараңыз;
5. Электр шкафының тіректеріндегі ілмектерден ілмектерді босату үшін есікті төмендетіңіз;
6. Есікті шешіңіз;
7. Есіктің орнатуын кері реттілікті жүргізіңіз, бекіткішті жоғары тірекке дейін көтеріңіз.

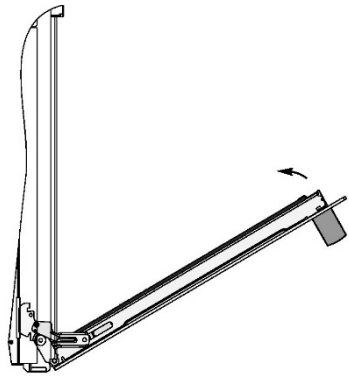
Ескерту!

! 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 резеңке тығыздығын зақымдап алмаңыз.

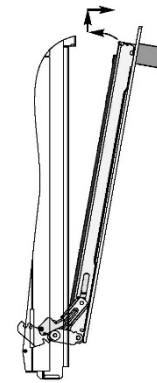
! Тұмшапеш есігінің әйнегін тазарту үшін қатты абразивті тазартқыштарды немесе қатты металл қырғыштарды пайдаланбаңыз, өйткені олар бетіне сызат түсіруі мүмкін, нәтижесінде сынықтар сынуы мүмкін.



11-сурет



12-сурет



13-сурет

■ Тұмшапештің есігінің әйнектерін тазарту үшін есікті бөлшектеуге болады.

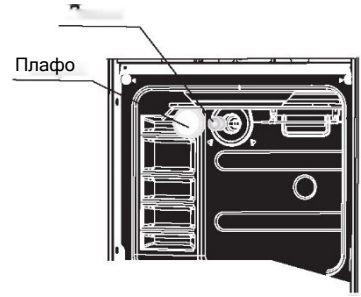
Тұмшапештің есігін бөлшектеу үшін келесілер қажет:

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 орындаңыз;
4. Есіктің құрастыруын кері тәртіпте жүргізіңіз.

15. ШАМДЫ АУЫСТЫРУ

Назар аударыңыз! Электр тогынан 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.



14-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	- 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 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 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, тұмшапештің есігін алыңыз, басқару тұтқаларын бөлшектеп алыңыз.

Weissgauff

CE

EAC

Веб-сайты: http://www.weissgauff.ru

Аспаптың жасалған күні: аспаптағы сауда таңбалауын қараңыз.

Шартты белгілер:

WS08YYMMZZZZZ, мұнда

WS08 – Weissgauff тұмшапештері;

YY – шығарылған жылы (мысалы, 2012 жыл – 12);

MM – шығарылған айы (мысалы, қазан – 10);

ZZZZZ – аспаптың нөмірі (мысалы, № 1222 – 01222).

Ресейдегі Weissgauff™ тауардың негізгі импорттаушысы: «ГАУФ РУС» ЖШҚ. Мекен-жайы: Ресей, 121357, Мәскеу қ., Верейская к-сі, 29 үй, 134 құр., 2-ші қабат, № 4 бөлмесі. Өндіруші: «ГАЗПРОМ БЫТОВЫЕ СИСТЕМЫ» акционерлік қоғамы.

Қызметті жүзеге асыру орнының мекенжайы: Ресей, 617762, Пермь аймағы, Чайковский қ., "Сутузово" өндірістік аймағы Пошта мекенжайы: Ресей, 617762, Пермь өлкесі, Чайковский,

Аспапқа кепілдік қызмет көрсетуге 1 жыл беріледі.

Қызмет ету мерзімі: осы пайдалану нұсқаулығына және қолданыстағы техникалық стандарттарға сәйкес қолданылған кезде сатып алынған күннен бастап 5 жыл.

Веб-сайты: http://www.weissgauff.ru

Уәкілетті сервис орталықтары туралы ақпаратты Сіз www.btremont.ru веб-сайттан біле аласыз.

Егер сіздің қалаңызда уәкілетті қызмет көрсету орталығы болмаса, сіз өнімді сатып алған дүкенге хабарласыңыз, ол жөндеуді немесе ауыстыруды ұйымдастырады.

Тұмшапеш түрленімдерінің жіктелімі

Тұмшапештің жайлылық элементтерімен жабдықтау үлгісіне сәйкес келеді. Тұмшапештің құрылымы үнемі жетілдіріледі, сондықтан да өндіруші осы нұсқаулыққа өзгерістер енгізбей құрылымына өзгерістер енгізу құқығын өзіне қалдырады.

№ р/н	Жайлылық элементтері	Белгіленуі			
		EOV 29 PDX	EOV 29 PDB	EOV 29 PDW	EOA 69 OW
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.	Сағат-таймер	-	-	-	+
5.	Электронды таймер	+	+	+	-
5.	Конвектор	+	+	+	+
6.	Жарықтандыру	+	+	+	+
7.	Жерге тұйықтау	+	+	+	+

Ескертпе:

EOV 29 PDX – басқару панелінің түсі тот баспайтын болат;

EOV 29 PDB – басқару панелінің түсі қара;

EOV 29 PDW – басқару панелінің түсі ақ;

EOA 69 OW – панелінің түсі ақшыл-сары.

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